

BIP



BULLETIN D'INFORMATION ET DE PROPAGANDE
CONCERNANT LES APPLICATIONS DE L'ÉLECTRICITÉ
ET LE PERFECTIONNEMENT DE L'ÉCLAIRAGE
PARAISANT MENSUELLEMENT

PLUS DE FUSIBLES



A REMPLACER AVEC LE DISJONCTEUR DE BRANCHEMENT "GARDY"

Le disjoncteur de branchement GARDY est destiné à protéger les installations d'abonnés contre les court-circuits et les surcharges dangereuses; il se place sur le tableau du compteur.

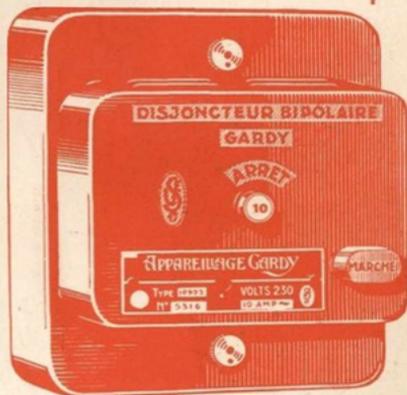
SES AVANTAGES

Sécurité absolue.

Suppression des pannes consécutives à la fusion des fusibles du tableau; après fonctionnement de l'appareil, l'installation peut être immédiatement remise en service par simple pression sur le bouton d'enclenchement.

Commodité d'emploi.

**CONCEPTION ORIGINALE
ROBUSTESSE ABSOLUE**



LE SYSTÈME "QUITTELEC" MET LES DISJONCTEURS A LA PORTÉE DE TOUS

Renseignez-vous auprès de votre électricien

GARDY

ARGENTEUIL (S.-&-O.)

R. C. Versailles N° 6457



EDITE PAR

LA SOCIÉTÉ POUR LE DÉVELOPPEMENT
DES APPLICATIONS DE L'ÉLECTRICITÉ
(AP-EL) ET LA SOCIÉTÉ POUR LE
PERFECTIONNEMENT DE L'ÉCLAIRAGE
33 RUE DE NAPLES PARIS 8^eABONNEMENTS ANNUELS
FRANCE ..

15 frs.

- ÉTRANGER ..

20 frs.

FRANCE

1.50

- ÉTRANGER

PREX DU NUMÉRO
2 frs.

■ **SOMMAIRE:** I. Le nombre des cuisinières en service a doublé en un an. — II. L'opinion des architectes sur la cuisine électrique, par Maurice PONTIÈRE. — III. Deux cuisines de réfectoire en Alsace, par J. SATTLER. — IV. Le Maroc cuisine à l'électricité, par J. CUÉNOT. — V. Un secteur fait une enquête auprès de ses abonnés, par E. COIGNET. — VI. L'enseignement ménager en France et à l'étranger (suite et fin), par H. THÉSIO. — VII. - Informations: France et Étranger.

Le nombre des cuisinières en service a doublé en un an

Le résultat de notre enquête annuelle, sur le développement de la cuisine électrique en France et en Afrique du Nord, enregistré, cette année, un essor remarquable.

Nombreux sont les Secteurs, qui l'an dernier ne signalaient que quelques appareils en service, et les comptent maintenant par centaines.

C'est ainsi qu'il nous a été signalé en 1933, comme étant en service au 30 Septembre:

8 861 cuisinières contre 3 168 en 1932, à la même date,

6 981 fours contre 5 048 en 1932,

28 475 réchauds de cuisine contre 18 118 en 1932,

129 restaurants électrifiés contre 54 en 1932.

101 immeubles de rapport divisés en appartements entièrement équipés avec du matériel électrique. Ils représentent 1 704 appartements.

Nous donnons ci-dessous deux tableaux où sont totalisés les chiffres provenant des statistiques fournies par 180 compagnies distributrices, résultats arrêtés au 30 septembre 1933 (France et Afrique du Nord).

DÉVELOPPEMENT DES INSTALLATIONS DOMESTIQUES

Fours	Réchauds de cuisine	Auto-cuisers	Cuisinières	Immeubles de rapport par appartements entièrement équipés		
				Nombre d'immeubles	Nombre d'appartements	Puissance totale
6 981	28 475	5 974	8 861	101	1 704	5 452 kW

DÉVELOPPEMENT DES INSTALLATIONS COMMERCIALES

Installations complètes. Total: 216								Fours isolés. Total: 1 378					
Restaurants		Réfectoires et cantines		Cuisines d'hôpitaux		Laboratoires de charcuteries et pâtisseries		Charcuteries	Boulangeries Pâtisseries	Restaurants et Hôtels	Biscuiteries	Puissance totale	
Nombre	Puissance	Nombre	Puissance	Nombre	Puissance	Nombre	Puissance	Nombre	Nombre	Nombre	Nombre	kW	
129	5 335	41	2 832	23	4 364	23	344	742	430	194	12	10 830	

Il convient naturellement de remarquer que tous ces chiffres sont inférieurs à la réalité puisqu'ils ne concernent que les réseaux de 180 compagnies distributrices d'électricité.

Les tarifs favorables que les Secteurs mettent de plus en plus à la disposition de leurs abonnés ne sont certes pas étrangers à ce développement remarquable, mais ce dernier nous paraît dû, surtout, au mouvement d'opinion qui se dessine actuellement en faveur de la cuisine électrique. La preuve en est que plusieurs maisons de construction d'appareils domestiques ont mis au point cette année ou étudient des matériels de cuisine électrique : et il est intéressant de remarquer que, parmi celles-ci, il en est un certain nombre qui jusqu'ici avaient porté toute leur activité sur des branches très différentes de l'industrie dans lesquelles l'électricité ne joue aucun rôle.

Ces industriels ont compris que l'engouement du public en faveur de la cuisine électrique offrait pour eux d'importants débouchés.



L'Opinion des Architectes sur la cuisine électrique



La cuisine électrique est une technique ménagère toute récente. Elle date d'une dizaine d'années, mais ce n'est guère que depuis cinq ou six ans qu'elle connaît un développement important.

Dans la période de sa préhistoire, elle se propageait par l'effort persuasif des fabricants d'appareils et des distributeurs d'électricité dont les arguments étaient, à tort, frappés de suspicion. Maintenant qu'elle est entrée dans la pratique, le public lui-même apporte un témoignage dont l'action convaincante s'étend de proche en proche. Il suffit désormais de publier ce témoignage et il nous a paru intéressant d'aller d'abord le recueillir auprès des architectes que leur profession situe en une sorte d'observatoire puisqu'elle met chacun d'eux en contact avec un grand nombre d'usagers. Voici le résultat de nos premières démarches.

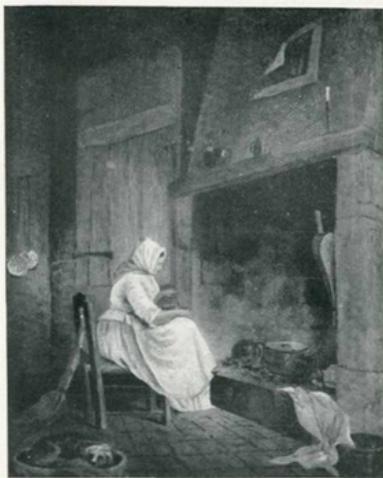


Fig. 1. — La cuisine d'autrefois.
Reproduction du tableau de Hubert-Robert « La Cuisinière ».
(Archives photographiques)

M. RABILLOU, architecte dauphinois bien connu, est allé très souvent en Suisse où, d'ailleurs, Mme RABILLOU a vécu plusieurs années. Fervent adepte du progrès, il cherche à installer les appartements de ses clients d'une façon moderne et rationnelle.

En particulier, en ce qui concerne l'équipement des cuisines, cet architecte est un partisan convaincu de l'électricité.

Il a d'ailleurs déjà fait équiper électriquement sa villa d'Aiguebelette, construite au voisinage du site charmant du lac, où il goûte, dans le charme reposant des week-ends, les avantages de cette servante irremplaçable qu'est l'électricité.

Mme RABILLOU est tellement convaincue des avantages culinaires du four électrique qu'elle a déjà fait une véritable propagande pour cet appareil parmi ses relations dans le pays.

M. RABILLOU a la plus grande confiance dans l'avenir de la cuisine électrique et il fait installer, dans tous



Fig. 2. — Immeuble situé 84, rue de l'Assomption, construit par M. Gaston Ernest, Architecte.

Fig. 3. — Une cuisine de l'immeuble 84, rue de l'Assomption. M. Gaston Ernest, Architecte. On remarque une cuisinière électrique à 4 plaques, un four et un chauffe-assiette. Fixé au mur, au-dessus de l'évier, un chauffe-eau électrique à accumulation.



les immeubles actuellement en construction dont il dirige les travaux, des colonnes montantes dont les sections sont calculées pour permettre à chaque locataire d'employer une cuisinière et un chauffe-eau électriques.

Notre première visite à Paris fut pour M. GASTON ERNEST, architecte des P. T. T. On lui doit, entre autres, le Central de la rue La Boétie. Il a construit divers immeubles d'habitation et notamment celui qu'il habite, rue de l'Assomption, comportant vingt-quatre grands appartements équipés électriquement. Nous lui demandons la raison qui a fait de lui un fervent adepte de l'électricité.

« C'est, nous répond-il, qu'un architecte doit penser à la génération qui vient et non pas à celle qui emportera avec elle des usages périmés. L'électricité est l'âme du foyer de demain; elle devrait l'être aujourd'hui, mais le public a encore besoin d'être instruit de ses avantages. Quand on lui facilite la transition des habitudes anciennes aux nouvelles, il ne demande qu'à se laisser convaincre. Je n'impose pas à mes locataires la cuisine électrique et pourtant, sur vingt d'entre eux, je n'en compte que quatre qui, pour des motifs divers, ne s'y sont pas ralliés.

« Rien à dire de la cuisine électrique du point de vue de la propreté et de la simplification des besoins, ni même du point de vue gastronomique; tout cela n'est plus en question. Reste le prix. C'est là-dessus que porte la controverse. Or, je n'ai voulu, à cet égard, m'en rapporter à personne et j'en suis arrivé expérimentalement à cette conclusion: l'électricité est le mode de cuisson le plus économe. J'ai d'ailleurs contrôlé les indices de consommation du livre de cuisine *Nos Recettes*, édité par la C. P. D. E., et les ai reconnus exacts.

« Il va sans dire que nous utilisons le tarif dit « de nuit » dont nous disposons à Paris aux heures de cuisine et que nous condignons nos appareils avec discernement. Une ménagère experte a soin de couper le courant quelques minutes avant la fin de la cuisson, afin d'utiliser intégralement la chaleur fournie, que la plaque chauffante conserve un certain temps. »

M. Georges BLANCHE, qui a reconstitué pour les visiteurs de l'Exposition Coloniale les splendeurs de l'antiquité asiatique, le temple d'Angkor, n'en est pas moins un architecte d'esprit très moderne. Les beaux quartiers d'Auteuil et de Passy lui doivent de nombreux immeubles.

« Je suis, nous dit-il, un ferme partisan de la cuisine électrique, mais j'avoue que je fus assez longtemps sceptique. J'ai installé treize cuisines électriques dans les petits appartements d'un immeuble de la rue Bois-le-Vent. Les locataires sont enchantés et obtiennent des résultats parfaits sans plus de dépense qu'avec le gaz.



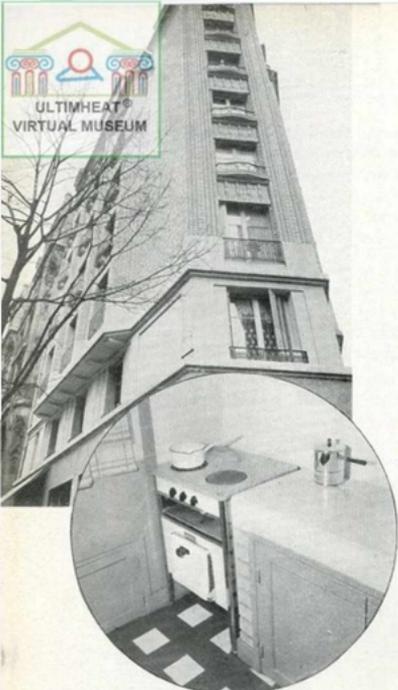


Fig. 4. — Immeuble construit par M. Georges Blanche, Architecte, à l'angle de la rue Bois-le-Vent et de l'avenue Mozart. Dans le médaillon, une des cuisines de cet immeuble, qui sont toutes munies d'une cuisinière électrique.

« Une des raisons qui rallient à la cuisine électrique les maîtresses de maison qui mettent elles-mêmes la main à la pâte, c'est que l'électricité supprime la vilaine corvée du nettoyage des ustensiles. Plus de flammes salissantes! Ce qui nous paraît un petit côté de la question en est un aspect fort important pour la ménagère.

« J'ai d'ailleurs voulu donner à mon expérience un caractère plus personnel. J'ai installé une cuisine électrique chez ma fille. La vieille bretonne illettrée qui dirige le four et les réchauds est si bien convertie qu'elle ne veut plus entendre parler d'autre chose. Notez qu'elle n'en est pas moins restée la fine cuisinière qu'elle a toujours été... Il faut insister là-dessus: la cuisson par l'électricité ne peut pas remédier aux erreurs des gâte-sauces, mais elle est, pour le cordon bleu, un instrument parfait. Comparable pour le prix, incomparable pour l'hygiène et la propreté, elle s'implantera chez nous comme elle l'est maintenant en Suisse et en Suède. »

— En somme, l'éducation de l'« usager » n'est pas encore faite?

« En effet, et des enquêtes comme celle-ci sont fort utiles pour faire admettre les vérités nouvelles. Chaque fois qu'un progrès vient heurter les habitudes, un gros effort d'éducation est nécessaire. Quelles luttes n'a-t-il pas fallu soutenir autrefois pour faire accepter le tout-à-l'égout!... Je viens de terminer, au square Lamartine, un immeuble de grands appartements. J'ai mis dans les cuisines une triple installation: cuisinières au charbon, au gaz et à l'électricité. La plupart des locataires me demandent déjà d'enlever la cuisinière à charbon. Le règne du charbon est fini dans les villes et le progrès continuera. »

■ ■ ■

M. Jean GINSBERG est un jeune architecte de talent qui a équipé électriquement les immeubles de belle venue qu'il a construits avenue de Versailles.



« Vous voulez connaître mon opinion sur la cuisine électrique, nous dit-il. Du point de vue ménager, elle est entièrement favorable: hygiène, propreté, simplification du travail, saveur des mets. L'avis des locataires est unanime.

« Et voici le point de vue de l'architecte: pour la construction d'un immeuble dont les cuisines sont électrifiées, la canalisation électrique est seule nécessaire: un seul système de canalisation, une seule colonne montante. A ce propos, je vous signale une innovation introduite dans mon dernier immeuble. J'ai placé les compteurs électriques dans la cage de l'escalier. Ils sont enfermés dans des armoires dont le locataire et le concierge ont la clef; l'employé qui contrôle peut faire son relevé même en l'absence du locataire et celui-ci n'a plus besoin d'introduire chez lui une personne étrangère. C'est aussi une simplification pour le constructeur.

« Je crois que les architectes qui désireraient électrifier les cuisines sont très nombreux. Ils se heurtent malheureusement à des préjugés. La résistance vient du public encore mal informé. Une propagande active devrait être faite, et pour qu'elle soit efficace, il faudrait la faire au moment des emménagements, en remettant à tout nouveau locataire des papiers et brochures qui lui disent ce qu'il faut savoir de ce grand progrès. »

■ ■ ■

M. Auguste PERRET est un des illustres architectes de ce temps. Véritable novateur, il fut un des premiers à utiliser le ciment armé et à dégager les nouvelles formules architecturales permises et suggérées par ce matériau. Il est l'auteur de nombreux monuments publics; le théâtre des Champs-Élysées est son

œuvre. Nous lui rendons visite dans le grand immeuble d'habitation de la rue Raynourd, entièrement électrifié, qu'il a construit pour son propre compte. Le bureau où il nous reçoit et qui domine l'atelier de dessin, vaste, lumineux et chaud, est, à lui seul, une profession de foi.

« La cuisine électrique ? nous dit M. Auguste PERRET, sujet passionnant ! Un des plus admirables progrès de la vie domestique !... »

« S'il me faut dire d'un mot la raison première de ma préférence, je dirai que la cuisine électrique est une *cuisine sèche*. La plupart des vapeurs sont éliminées.

« Le four électrique peut seul bien « saisir » un rôti. Les fervents du temps passé regrettent le feu clair du vieil âtre, mais on peut utiliser l'électricité à feu libre, si l'on y tient ; j'ai fait devant un radiateur des grillades qui ne le cédaient à aucune pièce rôtie à la manière antique.

« D'autres regrettent les parfums délicats dont la chaleur odorante du bois qui brûle imprégnait autrefois les mets. Pour ma part, j'obtiens le même résultat en laissant dans le four quelques parcelles de genièvre qui se calcinent lentement et donnent aux aliments une saveur délicate.

« On peut, selon les goûts, utiliser aux mêmes fins des brindilles de n'importe quel bois aromatique. Il n'y a pas d'artifices des anciennes cuisines les plus raffinées qui ne puissent s'accommoder de l'électricité ; tout gastronome intelligent imaginera sans peine les modalités nouvelles qui lui permettront de reproduire sur l'instrument nouveau toute la gamme des sapidités. »

Les occupants de vos appartements se rallient-ils aisément à la cuisine électrique ?

« Je n'ai jamais eu à enregistrer de leur part ni réclamation, ni observation. Les vieilles domestiques que l'on met pour la première fois en présence d'une cuisinière électrique lèvent parfois les bras au ciel en songeant à leurs habitudes bousculées ; il ne faut pas plus de quelques jours pour qu'elles soient séduites par la propreté et la simplicité de leur nouvel outil. »

Mais certains locataires ne préfèrent-ils pas s'en tenir aux autres modes de cuisson ?

« A vrai dire, ils n'ont pas le choix. Nos appartements sont équipés à l'électricité et c'est tout. Quel que soit l'instrument choisi, il ne donne son plus haut rendement que si on lui accorde une attention exclusive. Aussi bien pour l'installation générale que pour l'équipement et l'usage quotidien, il vaut mieux ne pas disperser les efforts sur des procédés divers et, si l'on a foi en l'électricité, il faut lui faire pleine confiance. C'est le meilleur moyen et le seul d'en obtenir, par des soins intelligents et soutenus, un service parfait. »

M. BERST, architecte à Strasbourg, s'est fait une réputation dans toute l'Alsace pour ses conceptions originales et la façon particulièrement heureuse dont il sait tirer parti pour son art de toutes les possibilités de la technique moderne. Son esprit ouvert à tous les perfectionnements nouveaux l'a conduit, dès 1919, l'un des premiers certainement, à utiliser d'une façon complète les ressources de l'électricité dans l'équipement des immeubles.



Fig. 5. — Une cuisine dans un immeuble construit par MM. A. et G. Perret, Architectes. Cette cuisine est équipée avec une cuisinière électrique à 5 plaques, deux fours, un chauffe-assiette et un grill.



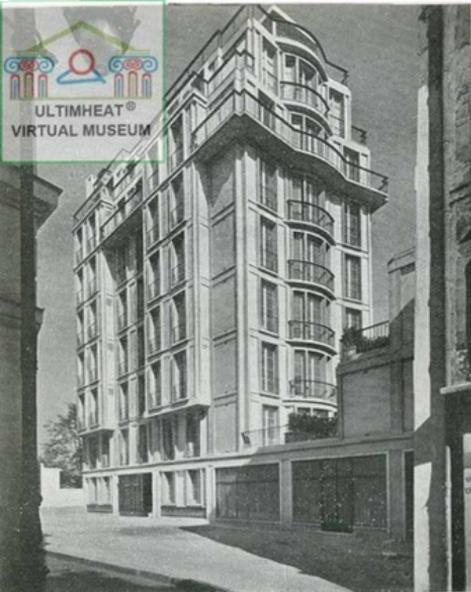


Fig. 6. — Immeuble 51, Rue Raynouard, à Paris, construit par MM A. et G. Perret, Arch., 1932. (Photo Salain).
Toutes les cuisines de cet immeuble sont équipées avec des cuisinières électriques.

Voici ce que dit M. BERST :

« Comment je fus amené à adopter l'électricité pour le chauffage et la cuisine ? Elle m'a tout d'abord été imposée : imposée par la nécessité.

« J'ai été chargé en 1919 de la reconstruction de l'hôtel du Club Vosgien au Ballon de Guebwiller, le plus haut sommet des Vosges.

« En plein pays dévasté à quelques 15 km de tout lieu habité, ce sommet n'était encore desservi par aucune route praticable. En outre, un hiver très rigoureux interdisait tout transport pendant six mois de l'année.

« Quand je dis que l'électricité, surtout dans l'emploi que je préconisais, était considérée avec beaucoup de scepticisme à ce moment-là, c'est peu dire.

« Personne ne songeait encore, en France, à fabriquer l'appareillage nécessaire que je dus faire venir de Suisse. La cuisinière électrique était le plus grand modèle que la maison consultée avait fabriqué jusqu'à ce jour, il en fut de même pour la grande chaudière électrique pour le chauffage central, par accumulation.

« L'installation faite à titre d'essai a suscité à tel point l'approbation des propriétaires et du personnel, qu'elle a été maintenue et fonctionne depuis plus de quatorze ans sans jamais avoir donné aucun ennui.

« J'ai été de mon côté tellement convaincu par cet essai que je n'ai pas hésité à construire, en 1925, ma propre maison d'après les données de l'expérience.

« Le chauffage, la préparation d'eau chaude, la buanderie et la cuisine tout se fait à l'électricité. Là encore je n'ai eu qu'à me louer du rendement. La propreté et la simplicité de manœuvre ont conquis toutes les personnes auxquelles j'ai eu l'occasion de montrer l'installation.

« J'utilise depuis neuf ans déjà l'électricité dans ses applications domestiques et j'ai constaté que son emploi était économique, sans compter ses multiples avantages.

« Aussi j'ai remplacé dans presque toutes mes constructions les lourdes et encombrantes cuisinières et fours par des cuisinières électriques qui ont toujours et dans tous les cas donné entière satisfaction et même soulevé l'enthousiasme des usagers. Dois-je insister sur la qualité des mets que peut aider à produire l'électricité ?

« Je vous confierai que je suis Alsacien et que dans notre province, tout comme dans toute la France, l'art de bien manger est un culte depuis bien des siècles. »

■ ■ ■

Pour terminer, nous citons ce qu'a écrit, à la Société d'Electricité de Chamonix, M. CHIARA, architecte à Chamonix-Mont-Blanc :

« Monsieur le Directeur,

« J'ai le plaisir de vous confirmer ma complète satisfaction de la cuisinière électrique que vous avez installée chez moi. Cet appareil, tout en répondant de façon parfaite à toutes les conditions désirables pour un usage ménager, présente des avantages incontestables au point de vue confort et propreté.

« Très heureux de pouvoir vous donner cette attestation, je vous autorise volontiers à citer comme référence que je me ferai un plaisir de renseigner les personnes qui pourraient avoir recours à mon avis.

« Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués. »

J. C.

■ ■ ■

Que pourrions-nous ajouter à des déclarations si précises et si nettement concordantes ? Soulignons seulement ce souhait unanime : « Ah ! si l'on savait ! »

Maurice PONTIÈRE.

Deux cuisines de réfectoire en Alsace



La Société Alsacienne et Lorraine d'Electricité, Division des Forces Electriques Alsaciennes à Sélestat, qui depuis une dizaine d'années a introduit avec succès la cuisine électrique dans les ménages de ses abonnés, a aussi réalisé deux installations de grande cuisine dont nous donnons ci-après les caractéristiques principales :

1^o ÉCOLE NORMALE D'INSTITUTRICES, SÉLESTAT (Bas-Rhin).

Une installation de grande cuisine électrique est en service depuis octobre 1932 à l'École Normale d'Institutrices de Sélestat. Elle permet de nourrir 130 personnes. Son équipement comprend :

a) 1 cuisinière type table à 8 plaques de chauffe dont 2 plaques carrées de 400 mm de côté et 6 plaques rondes : 3 de 400 mm de diamètre, 2 de 300 mm et 1 de 220 mm. Chaque plaque est réglable à 3 ou 4 allures. La puissance totale de la cuisinière est de 25 kW.

b) 1 four à deux étages pour cuire et rôtir. Chaque étage présente les dimensions intérieures suivantes : largeur 500 mm, profondeur 700 mm, hauteur 300 mm, avec réglage indépendant à 3 allures. Le chauffage se fait à la voûte et à la sole.

La répartition de la chaleur y est uniforme.

Le four est aussi muni d'un dispositif permettant d'évacuer les buées, ainsi que l'eau de condensation.

La puissance est de 6 kW par étage, soit au total 12 kW

c) 1 sauteuse-friteuse basculante à commande par levier, présentant une surface de cuisson d'environ 30 dm². Le réglage est à 3 allures. La puissance est de 7 kW

En dehors de ces appareils électriques, il y a aussi en service comme restes de l'ancienne installation : 2 marmites à vapeur de 150 litres chacune encore en très bon état, une chaudière à charbon pour la préparation de l'eau chaude. Cette ancienne installation sera remplacée plus tard par des appareils électriques.

Le matériel électrique depuis sa mise en service, n'a pas présenté une seule défectuosité et marche à l'entière satisfaction des usagers. Son fonctionnement, absolument sûr, est en outre beaucoup plus économique que l'ancienne installation au charbon.

Pour 130 personnes environ, en faisant toute la cuisine à l'électricité, sans se servir des vieilles marmites

à vapeur, la consommation moyenne reste nettement au-dessous de 600 wattheures par tête et par jour. Dans ce chiffre la préparation de l'eau chaude n'est pas comprise.

Pour les travaux de la cuisine, il a été possible de supprimer une des deux domestiques dont on avait besoin autrefois.



Fig. 1. — La cuisine de l'École Normale d'Institutrices de Sélestat. On distingue : au premier plan, la cuisinière. Au fond, à gauche, la sauteuse et le four à deux étages.



2^e ALUMNAT DE SAINTE-ODILE, A SCHERWILLER (Bas-Rhin).

A l'Alumnat Sainte-Odile, l'institution s'étant agrandie, on y a construit de nouvelles cuisines. Le Secteur en a profité pour électrifier complètement ces cuisines; tout était prêt pour la rentrée des classes en octobre. Les convives sont au nombre d'une centaine.

L'installation comprend :

a) 1 cuisinière type table à 4 plaques rondes dont 2 de 400 mm de diamètre, 1 de 300 mm, 1 de 220 mm. La puissance totale est de 13,8 kW.

b) 1 four à deux étages, identique à celui décrit plus haut.

c) 2 marmites basculantes de 60 litres chacune (puissance par marmite 7,5 kW). Ces appareils sont en métal inoxydable, ils sont à chauffage de fond (à 4 allures) et à chauffage latéral (à 2 allures).

d) 1 chauffe-eau de 500 litres procure l'eau chaude nécessaire.

On est en train d'ajouter une armoire chauffante destinée principalement à chauffer les assiettes et maintenir au chaud les plats avant de servir, et aussi une armoire frigorifique. Plus tard viendront encore une marmite basculante de 75 l et une sauteuse-friteuse.

Cette installation satisfait le client au delà de ses espérances, et nous pouvons publier une attestation. Avec environ 100 rationnaires, la consommation d'énergie pour la cuisine est de 450 wattheures par tête et par jour.

La consommation de courant de nuit pour l'eau chaude est à peu près du même ordre, mais il faut tenir compte du fait que l'eau chaude est préparée à l'électricité pour tous les besoins de l'établissement, y compris l'alimentation du bétail.



A la suite des excellents résultats obtenus par ces belles installations, le secteur est parvenu à faire décider en principe la réalisation de trois nouvelles installations de grande cuisine de même importance.

J. SATTLER,
 Directeur de la S^{te} Alsacienne et Lorraine
 d'Electricité,
 Division des Forces Electriques Alsaciennes,
 Sèlestat (Bas-Rhin).



Fig. 2. — La cuisine de l'Alumnat Sainte-Odile, à Scherwiller (Bas-Rhin). On distingue : au premier plan, la cuisinière; au second plan, le four et deux marmites.

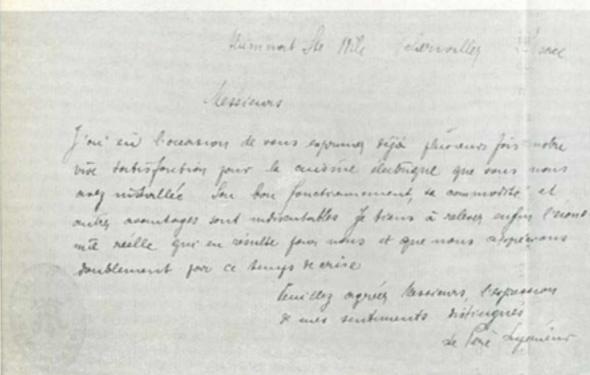


Fig. 3. — Reproduction de l'attestation du Pere Supérieur de l'Alumnat Ste-Odile.

LE MAROC CUISINE A L'ÉLECTRICITÉ



C'est au début de l'année 1932 que les tarifs mixtes à trois tranches ont été appliqués pour la première fois au Maroc. Auparavant, les consommateurs de courant pour usages domestiques devaient utiliser un triple tarif sensiblement moins avantageux, en ce qui concerne la cuisine électrique. C'est pour cette raison que fort peu d'abonnés avaient adopté la cuisine à l'électricité avant 1932.

Au début de cette même année, les sociétés de distribution d'électricité commencèrent leur publicité en faveur de la cuisine électrique et c'est au mois de novembre que fut inauguré le premier cours de cuisine électrique à Casablanca. Le succès considérable obtenu par ce cours permit de combattre très efficacement toutes les idées fausses qui régnaient au sujet de la cuisine électrique.

Une publicité de presse importante appuyée par une publicité directe active eut pour conséquence au cours de l'année 1933, l'élargissement des résultats acquis, malgré l'introduction du butane dans le Protectorat. A la fin de 1933 un cours semblable à celui de Casablanca fut ouvert à Rabat.

Grâce à ces campagnes, la supériorité de la cuisine électrique n'est plus discutée au Maroc et les Secteurs ont trouvé un appui particulièrement efficace auprès des architectes marocains et dans tous les immeubles importants, construits au cours de l'année 1933, des prises de courant pour cuisinières ont été prévues.

Il existe actuellement à Casablanca, une vingtaine d'immeubles de rapport, dans lesquels toutes les cuisines sont pourvues d'une prise de courant pour cuisinière électrique importante. Ces immeubles totalisent 500 appartements dont 200 sont encore inoccupés en raison de la crise économique qui sévit actuellement.

La situation est analogue à Rabat avec toutefois des chiffres moins importants, la majeure partie des habitants de cette ville occupant des villas.

Fig. 1. — L'immeuble Mure, à Casablanca, dans lequel sont installées 37 cuisinières.

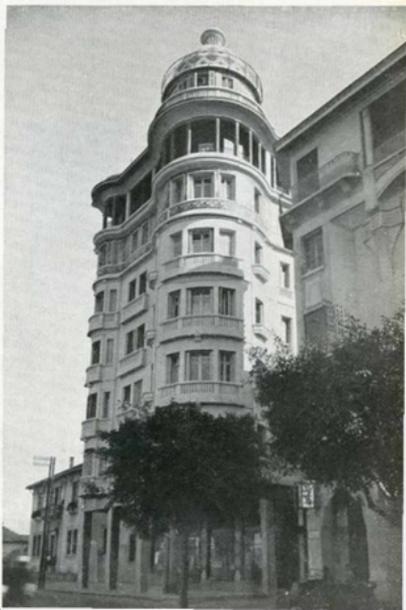




Fig. 2. — La cuisine électrisée du Docteur X., à Casablanca. Cuisinière à 4 feux vifs et un four, et four supplémentaire.

Même situation à Meknès où, dans quelques mois, on comptera trois immeubles dotés de cuisinières électriques, par leurs propriétaires.

La S.M.D. organise actuellement une campagne de publicité directe ayant pour but d'exploiter cette situation favorable et de provoquer des installations de cuisinières électriques partout où l'état des colonnes montantes le permet.

Le tableau ci-contre indique la situation approximative des appareils de cuisine électrique dans les principales exploitations de la S.M.D. au 1^{er} janvier 1934.

APPAREILS	CASABLANCA	RABAT	MEKNÈS
Fours. . .	200	55	5
Réchauds. . .	215	160	13
Cuisinières	150	75	65



Fig. 3. — Cuisine électrisée de M. C., à Casablanca.

Voici quelques attestations typiques au sujet de la cuisine :

De la Société SIFICHE, Propriétaire d'immeuble pourvu de cuisinières électriques à Meknès, au fournisseur de ces cuisinières :

« Nous nous faisons un plaisir de vous confirmer notre entretien au sujet des cuisinières électriques installées dans notre immeuble de Meknès et dont vous avez bien voulu assumer la fourniture.

« Je puis vous dire que toutes ces cuisinières marchent à l'entière satisfaction des 25 locataires qui en ont été pourvus et que leur fonctionnement ne laisse rien à désirer.

« Pour ce qui concerne la consommation, il est absolument prouvé, et ceci d'ailleurs résulte d'observations faites personnellement par le signataire de la présente, que la cuisinière électrique reste actuellement le moyen le plus économique qui puisse être employé au Maroc à condition évidemment que les tarifs d'électricité soient ce qu'ils sont à Meknès. »

De M. DE MAZIÈRES, Architecte, à Rabat :

« La cuisinière électrique est absolument parfaite. »

De M. François ROBERT, Architecte, à Rabat :

« J'ai installé plusieurs villas avec cuisinières électriques et les occupants ont toujours été satisfaits de ce mode de cuisson. »

De M. BOYER, Architecte, à Casablanca :

« Nombreux sont les immeubles où j'ai installé la cuisine électrique et ceci est la meilleure preuve de l'estime où je tiens cette application de l'électricité. »

De M. BALOIS, Architecte, à Casablanca :

« La cuisine au four électrique procure au gourmet d'indiscibles satisfactions, tant en ce qui concerne la qualité de la cuisine ainsi apprêtée, qu'en ce qui concerne son prix de revient. »

De M. FLEURANT, Architecte, à Casablanca :

« Les installations de cuisine avec cuisinière, four électrique et chauffe-eau m'ont donné entière satisfaction et leur installation serait à généraliser. »



Fig. 4. — Immeuble S. I. F. I. C. H. E., à Meknès, où sont installées 27 cuisinières électriques.

« On réalise en construction une économie sur les vieilles méthodes : suppression de hotte, potager, double conduit de ventilation et de fumée. »

Nous trouvons, chez tous les architectes du Maroc, un esprit particulièrement ouvert au progrès et nous pourrions multiplier les témoignages aussi significatifs que ceux que nous reproduisons plus haut.

J. CUENOT,

Ingenieur à la Société Marocaine de Distribution d'eau, de gaz et d'électricité.

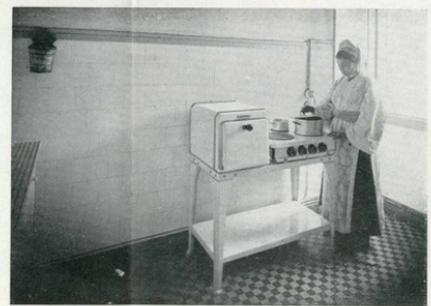


Fig. 5. — Cuisine électrisée de M. F., à Casablanca.

Un secteur fait une enquête auprès de ses abonnés

Le développement de la cuisine électrique sur les réseaux de la Société des Forces Motrices de la Vienne est tout récent. En effet, c'est en 1933 que la Société a entrepris une campagne en faveur de cette application de l'électricité. Son action s'est exercée au début dans des concessions urbaines.

Les résultats obtenus ont été très satisfaisants : c'est ainsi que dans deux localités de 20 000 habitants chacune, le nombre d'abonnés de cuisine s'est élevé dès la première année à 5 % du nombre des abonnés d'éclairage. Pour une agglomération plus réduite, de 4 000 habitants, cette proportion a atteint 10 %.

Il est à remarquer que la faveur des usagers pour l'électricité tient moins au caractère économique qu'aux avantages matériels que présentent seuls, ou à un plus haut degré que les autres, les appareils électriques.

Quels sont donc ces avantages? Ils ont été désignés par les usagers eux-mêmes. La S. F. M. V., en effet, a procédé à une enquête auprès des premiers abonnés. Dans leurs réponses enthousiastes on peut distinguer les différents points sur lesquels ils sont d'accord pour constater les améliorations que l'électricité apporte à la cuisine.

1^o PROPRETÉ.

D'une façon générale, tous les abonnés qui utilisent la cuisine électrique ont été séduits par sa propreté. Le plus grand nombre des installations qu'il nous a été donné de visiter sont réalisées dans des cuisines d'une propreté méticuleuse que, le plus souvent, la ménagère s'efforce d'orne de la façon la plus coquette. C'est une observation générale qui nous a particulièrement frappés.

Avec les appareils électriques, disparaît l'ancienne cuisine toujours grise de poussières ou de suies, les ustensiles ternis et les casseroles toujours noircies.

Dans une cuisine équipée à l'électricité, tout est brillant et net sans qu'il soit nécessaire de prendre des précautions spéciales.

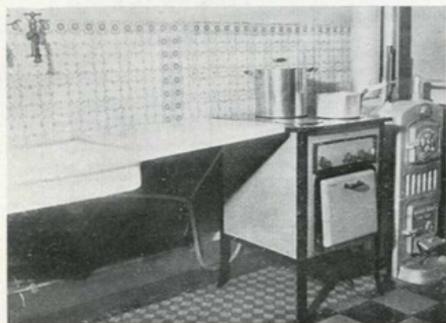


Fig. 1. — Cuisinière électrique à trois plaques et un four installée dans une habitation bourgeoise de Saintes.



Fig. 2. — Les appareils électriques prennent place et narguent l'ancienne cuisinière à charbon. Cette installation est réalisée à Châtelleraut.

2° FACILITÉ D'EMPLOI.

La température nécessaire pour obtenir un chauffage rapide sur les plaques est toujours inférieure à celle dégagée par une combustion, ceci explique la disparition des « coups de feu ».

Tous les usagers sont très satisfaits du fonctionnement du four qui leur permet de réussir les pâtisseries les plus compliquées. La ménagère acquiert le sentiment que la cuisine à l'électricité lui offre, en raison d'une moindre nécessité de surveillance, la possibilité d'utiliser les recettes qu'autrefois la surveillance tellement vigilante de la cuisson rendait impossible.

3° SÉCURITÉ ET RÉGULARITÉ.

De nombreuses lettres reçues des abonnés font ressortir l'importance de ces qualités. Certains n'hésitent plus comme autrefois à s'absenter quelques instants en laissant leurs enfants jouer dans la cuisine.

Enfin, la régularité permet d'exécuter à plusieurs reprises les mêmes recettes sans aucune surprise fâcheuse. A un réglage déterminé, l'allure de chauffe reste constante aux différentes cuissons.

DES RÉFÉRENCES :

La Société des Forces Motrices de la Vienne a édité une brochure contenant les photographies de toutes les lettres-références qu'elle a reçues sur la cuisine électrique et qui attestent de ses bons résultats.

De cette brochure, nous extrayons deux des lettres les plus typiques qui relatent les différents avantages que nous avons énumérés.

Mme N..., Directrice de l'école des filles d'Antoigné-Châtelleraut, nous écrit :

« Monsieur,

« Je suis très satisfaite de la cuisinière électrique que vous m'avez fournie en location. J'ai trouvé, à son emploi, des avantages précieux :

« 1° Propreté de la cuisine, du linge de la ménagère.

« 2° Réussite dans l'exécution des plats par suite d'une cuisson régulière et appropriée.

« 3° Economie. Le tarif mixte présente un réel avantage au point de vue montant de la consommation générale.

« Economie de temps, qu'on n'estime pas en chiffres mais qui a une valeur pécuniaire cependant.

« 4° Facilité d'emploi et sécurité. Je n'hésite pas à mettre cet appareil entre les mains de mes enfants quand j'ai besoin de m'absenter. C'est la cuisinière électrique que j'utilise avec mes élèves dans mes leçons d'enseignement ménager.

« Veuillez agréer, Monsieur, l'expression de mes sentiments distingués. »



Fig. 3. — Cuisinière simplifiée sans pieds comportant un four et deux plaques chauffantes. Cette installation est réalisée à Saintes.



Fig. 4. — La cuisinière électrique contraste avec sa voisine, la cuisinière à charbon, par sa facilité de conduite et d'entretien. (Installation réalisée à Allasac, Corrèze.)





La parole est
aux premières
abonnées de
la **CUISINE
ÉLECTRIQUE**

Fig. 4. — Reproduction de la couverture de la brochure éditée par la Société des Forces Motrices de la Vienne.

Voici l'avis de M. F. S..., commerçant à Saintes :

« Monsieur,

« Après avoir eu satisfaction de nos chauffe-eau électriques nous n'avons pas hésité à faire installer un fourneau électrique; nous n'avons pas été déçus, car jusqu'à ce jour, nous n'avons jamais utilisé aucun mode d'appareil de cuisine pouvant rivaliser avec les fourneaux électriques, tant au point de vue facilité et qualité de la cuisine.

« Veuillez agréer, Monsieur le Directeur, l'assurance de nos sentiments distingués. »

Voilà qui se passe de commentaires...

Cette brochure a été largement diffusée dans la clientèle; elle a servi de point de départ à la campagne pour l'année en cours.

E. COIGNET,

*Ingenieur à la Société des Forces Motrices
de la Vienne.*

LECTEURS SANS-FILISTES, Voulez-vous gagner une cuisinière électrique ?

Branchez-vous sur les grands postes radiophoniques POSTE PARISIEN et RADIO-LUXEMBOURG pendant tout ce mois.

La Société pour le Développement des Applications de l'Electricité (AP-EL) organise à chacun de ces deux postes un important concours entre les auditeurs : la présentation en sera faite sous une forme originale au cours d'une séance musicale d'inspiration gastronomique qui aura lieu

au Poste Radio-Luxembourg, le samedi 12 mai, de 21 h à 21 h 20
au Poste Parisien, le mardi 15 mai, de 20 h 55 à 21 h 15.

Les concurrents auront à répondre à trois questions faciles qui leur seront posées pendant les deux séances annoncées.

Des communiqués ayant trait au sujet du concours précéderont et suivront ces deux séances pendant tout le mois de mai.

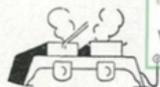
Enfin des indications complémentaires concernant le concours seront insérées dans les revues de T. S. F. Radio-Magazine et Haut-Parleur, numéros paraissant les 6 et 13 mai, ainsi que dans un certain nombre de revues et journaux régionaux; ces indications seront également fournies sur demande aux intéressés par les services commerciaux des Secteurs.

Le concours comportera 100 prix dont : 3 cuisinières électriques du dernier modèle offertes par les maisons Althom, A. Martin et Scholtès, 1 four et 1 réchaud Toilectro, 2 chauffe-eau des marques Lemercier frères et C.I.A.M., 2 aspirateurs des marques S.E.V. et Mors; et enfin des appareils électriques divers d'utilisation ménagère, également offerts par les principales maisons de construction françaises.

Tous ces appareils portent la marque syndicale française de qualité USE-AP-EL.

LECTEURS SANS-FILISTES, tous à l'écoute les 12 et 15 Mai et bonne chance.

L'enseignement ménager en France et à l'Étranger



(suite et fin)



Fig. 3. — Le cours de cuisine de la Bewag (Société Concessionnaire de la Distribution de l'Électricité, à Berlin).

A L'ÉTRANGER ⁽¹⁾.

Si l'enseignement ménager n'est pas uniformément développé dans tous les pays, il est certain que toutes les nations se sont plus ou moins préoccupées de la question. Des quelques exemples que nous donnons plus loin, il ne faudrait pas conclure que les pays non cités n'ont rien fait sur ce sujet. Nous les passons sous silence parce que nous n'avons pas pu nous procurer encore les renseignements qui les concernent.

EN ALLEMAGNE.

L'enseignement ménager est, depuis longtemps, inscrit au programme d'un très grand nombre d'écoles, mais c'est surtout sous l'impulsion des secteurs que l'utilisation des cuisinières électriques et l'organisation des cours de cuisine se sont développées. Nous pouvons citer l'exemple de la ville de Berlin où seize écoles supérieures de jeunes filles possèdent au moins une cuisinière électrique.

Signalons que la BEWAG, compagnie concessionnaire de la distribution d'électricité à Berlin, a organisé un cours de cuisine pour les ménagères qui ont fait l'acquisition d'une cuisinière électrique.

EN ANGLETERRE.

Un important mouvement en faveur de l'enseignement ménager se dessine sous les auspices du Board of Education et grâce aux efforts de l'Electrical Association for Women. (E. A. W.)

La très active directrice de cette association, Miss HASLETT, a bien voulu nous communiquer ce qui suit :

« Trois écoles d'été ont été équipées pour l'enseignement ménager, à la requête du Board of Education.

« Grâce à la coopération à ce mouvement, du Comité des Directeurs d'Écoles,



Fig. 2. — Une leçon de cuisine à l'école Augusta, Berlin-Schöneberg. Les élèves travaillent sur des cuisinières électriques.

(1) Voir la première partie de cet article dans le numéro précédent, pages 64 à 67.



Fig. 4. — La remarquable installation de l'école secondaire de Varndean (Angleterre). Les élèves ont à leur disposition un matériel électrique complet.

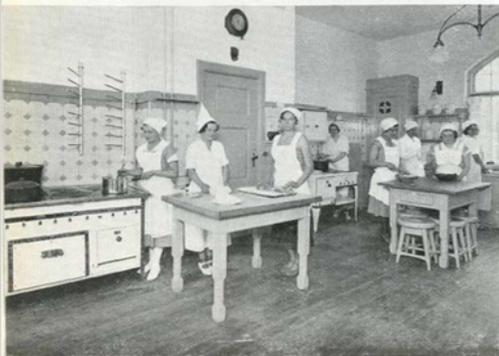
les écoles élémentaires de la ville de Barnsley sont peut-être les plus avancées. Huit écoles ont été équipées avec un total de 15 lessiveuses, 12 cuisinières et 130 fers électriques. Les élèves y reçoivent des instructions sur leur usage. Les connaissances ainsi acquises peuvent être facilement utilisées dans la vie domestique, la Société distributrice de Barnsley ayant mis l'utilisation de l'électricité à la portée de tous les habitants.

« Plusieurs écoles disséminées dans le pays, non seulement dans les grandes villes mais aussi dans les villages, sont également bien équipées. Une mention particulière peut être faite pour les centres d'enseignement ménager d'Eastbourne et de Cheltenham.



Fig. 5. — L'école danoise de Hogte.
Une leçon de blanchissage avec une machine à laver électrique.

Fig. 6. — L'école danoise de Hogte.
Une leçon de cuisine sur du matériel électrique.



« Lorsqu'il y a coopération entre les Entreprises de Distribution et les Autorités de l'Enseignement, les écoles sont remarquablement bien équipées en appareils électriques et l'instruction dans ces écoles est pratique et efficace.

« Miss Anna HOLM, conférencière de la Direction de l'E.A.W., a donné en juillet dernier, à l'Edinburgh Domestic Sciences College, une série de conférences aux professeurs et aux conférenciers des districts environnants.

« Durant l'an dernier, un grand pas en avant a été fait en Angleterre vers l'attribution de la place importante que doit prendre l'électricité, à la fois dans l'enseignement et dans la vie domestique. »

EN BELGIQUE.

L'enseignement ménager est très à l'honneur chez nos voisins. L'Ecole Ménagère de Laeken est bien connue pour le degré de perfection de ses installations qui comportent en particulier une laiterie modèle et un laboratoire d'analyse. On y forme non seulement des ménagères, mais aussi des professeurs.

AU DANEMARK.

Il existe au Danemark 23 écoles ménagères proprement dites et, de plus, un certain nombre d'écoles d'agriculture et d'écoles populaires supérieures comportant des sections d'enseignement ménager. Enfin, quelques écoles sont spécialisées dans la formation des professeurs.

En 1931-32, les écoles ménagères proprement dites ont été fréquentées par 1 009 élèves, tandis que 590 élèves ont suivi les cours des sections ménagères des écoles d'agriculture et des écoles populaires supérieures. Toutes les écoles ménagères sont libres et reçoivent une subvention de l'Etat.

EN HOLLANDE.

Nous citons la ville d'Arnhem dont les trois écoles ménagères emploient la cuisine électrique. Dans cette ville, d'ailleurs, la cuisine électrique se développe rapidement. Au 1^{er} janvier 1932, elle était utilisée seulement par 40 familles et, fin septembre 1933, ce chiffre était passé à 144, soit une augmentation de 155 % en vingt et un mois.

EN POLOGNE.

Il existe en Pologne deux écoles ménagères, équipées avec des appareils électriques.

L'Ecole Professionnelle féminine de l'Etat, à Czestochowa, comprend trois départements: couture, ménage et coiffure. Cette école organise, en outre, deux cours ménagers annexes



5. — Salle du cours ménager d'une école ménagère d'Arnhem (Hollande). Au premier plan, deux cuisinières électriques.



Fig. 7. — Ecole Professionnelle féminine de l'Etat, à Czestochowa (Pologne). Un cours de coiffure.

durant six mois: l'un pour les jeunes filles ayant passé leur baccalauréat et l'autre pour les jeunes filles sortant des écoles primaires.

Le matériel électrique comprend: une cuisinière à 4 plaques et 1 four, 4 fers à repasser de différents calibres, 2 sèche-cheveux et 2 chauffe-fer à friser.

L'Ecole Publique Professionnelle de Wloclawek possède une cuisinière électrique provenant de la transformation d'une cuisinière à charbon. Cet essai a été fait en vue d'étudier la possibilité d'une transformation semblable dans beaucoup d'écoles équipées avec des cuisinières à charbon, pour éviter les frais d'achat de matériel neuf. La cuisinière comprend: quatre plaques, un four et un chauffe-eau de 20 litres, remplaçant l'ancien bain-marie.

Fig. 8. — Ecole Professionnelle féminine de l'Etat, à Czestochowa (Pologne). Une leçon de cuisine.



EN SUISSE.

Les pouvoirs publics se sont très sérieusement occupés de la question. C'est ainsi que l'Assemblée Législative du canton de Zurich a voté, le 5 juillet 1931, une loi rendant obligatoire l'enseignement des arts ménagers dans toutes les écoles de son ressort. Les directeurs des écoles visées furent chargés de l'organisation de cet enseignement et, entre autres, de mettre sur pied des cours de cuisine. Ils trouvèrent un sérieux appui auprès des secteurs et, à l'heure actuelle, un grand nombre d'installations sont réalisées avec des appareils électriques dont nos photographies donnent deux exemples.

Nous devons mentionner aussi la très belle installation qu'a faite aménager, dans sa section de Zurich, l'Association Féminine Suisse d'Intérêt Commun.

AUX ÉTATS-UNIS.

Le lecteur se doute bien que les Etats-Unis ne sont pas retard sur la vieille Europe, dans le domaine de l'enseignement ménager. Il existe outre-Atlantique une organisation très importante dans les Universités et qui est complétée par certaines entreprises privées. Cette organisation a été amplement décrite dans notre numéro de février 1931 par Mlle Paulette BERNÈGE dans un article intitulé : Les laboratoires américains et l'outillage ménager électrique.



Cette longue et cependant incomplète énumération montre que non seulement l'enseignement ménager est partout à l'ordre du jour, mais aussi que l'on se préoccupe beaucoup d'organiser des exercices pratiques sur des appareils électriques.

Nous n'hésiterons pas à dire qu'on ne s'en occupe pas assez; les appareils électriques en général et surtout ceux de cuisine sont incontestablement le matériel domestique de demain. Il importe donc que les ménagères de demain soient, dès maintenant, familiarisées avec leur emploi et sachent en tirer le meilleur profit.

Nous avons vu que, dans certaines écoles, la collaboration des municipalités et des compagnies de distribution avaient permis de réaliser des organisations remarquables.

Maintenant, la bonne voie est tracée; il faut souhaiter que les municipalités, comprenant le rôle important qui leur échoit par le fait même du progrès se lanceront résolument dans cette voie.

Nous tenons à remercier ici nos aimables correspondants qui nous ont facilité, la rédaction et l'illustration de cet article, par l'abondante documentation qu'ils nous ont confiée.

H. THÉSIO,

Secrétaire de la Rédaction.



Fig. 9. — La salle du cours de cuisine de l'École de Rikon-Effretikon (Suisse). Au milieu de la pièce, trois cuisinières électriques.

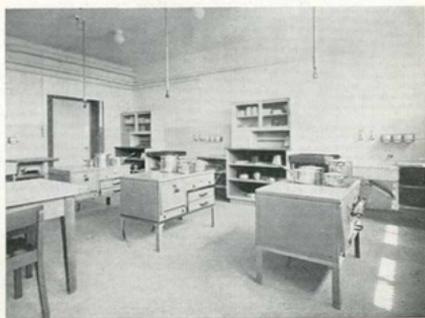


Fig. 10. — L'école d'Hirzel (Suisse) est aussi remarquablement équipée en matériel électrique pour les cours ménagers.

France **INFORMATIONS** Etranger

**SILHOUETTES
PUBLICITAIRES**

Au printemps, la place d'honneur dans les devantures des salles d'exposition des Secteurs, des magasins d'installateurs, revient au matériel de cuisine.

Ne trouvez-vous pas que les silhouettes, grandeur nature, de ce cuisot pour rire, présentant à la nouvelle bonne de la maison la cuisinière électrique familiale, donnent aux passants une plaisante interprétation de l'émerveillement de la néophyte devant l'habileté apportée par le jeune patron dans le maniement des commutateurs?

Ces silhouettes sont éditées par la Société AP-EL.

Images sonores et propagande
UNE BONNE PLACE

Patoche, jeune gamin délaré, est chargé par sa mère de surveiller la cuisson du déjeuner en attendant l'arrivée de la nouvelle bonne qui doit débarquer ce matin de Bretagne. La voici : Virginie est rapidement mise au courant par Patoche des multiples commo-

dités de sa cuisine, entièrement aménagée à l'électricité (fourneau électrique, chauffe-eau, armoire frigorifique) et se félicite d'avoir trouvé une si bonne place.

Ce sketch cinématographique est édité par la Société AP-EL.



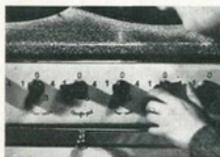
Patoche fait la cuisine...



Mais voici la nouvelle bonne.



« Pas besoin de charbon, c'est une cuisinière électrique... »



...Il suffit de tourner les boutons... et ça chauffe!



...Hein! est-ce bien rôti?...



...Ah! vous pouvez dire que vous tombez dans une bonne place! »



*...tout sera
prêt à l'heure,
tout sera succulent*



Tablette "Moulinex"



Four-Gas "Simons"



Cuisinière "Simons"

Ah, vous êtes bien tranquille, Madame, vos invités seront prêts... votre cuisine est "électrique".

Combien vos talents de cordon bleu se sont exercés plus à l'aide, dans la certitude d'une réussite, sans risque de vous tacher ou de vous brûler.

Combien espérez-vous voir apparaître tout à l'heure le poulet sous sa robe dorée et croquillante, combien féliciter le bête haut perché dans son moule... et quelle économie de temps, de peine et d'argent!

À propos... votre tubulaire électrique (AL) est munie d'un FEU VIF (ALROD) dernier perfectionnement de nos appareils ALS-THOM véritable foyer de cuisson à feu visible qui permet l'aménagement de tous les réchauffeurs courants.

ALS-THOM

SEULE SOCIAL 38, AVENUE ALEBEE, PARIS SEUVI



la cuisine électrique avec
les plaques chauffantes

Coillectro

Avec 7 Allures, en partant de faible chauffage pour mijoter, elles permettent de régler exactement l'intensité de cuisson suivant la nature et le volume des mets à cuire Car un ragout ne se fait pas comme une friture !

**Meilleure cuisine
avec
Moindre dépense**

Tous les modèles depuis le seul réchauffeur de 500 W et le four jusqu'à la cuisinière de 5 Kilowatts



Envoyez
votre
Catalogue
France
sur
demande.

E. CLIN & C^{IE}
INGÉNIEUR-CONSTRUCTEUR (I. M. E. S. E.)
8, Rue des Dunes, Paris 17^e
Tél. 307.015 - 72.60

LES CUISINIÈRES ÉLECTRIQUES SCHOLTÈS



SONT RÉPUTÉES PAR

leur grand rendement

leur service économique

leur présentation impeccable

leur prix très avantageux



Établ^{ts} Eugène SCHOLTÈS

LAGRANGE-THONVILLE

Mag. d'Exposition — PARIS — 13 et 15, Rue Taibout
(Angle Boulevard Haussmann)

Catalogues, Devis pour grandes installations sur demande gratuitement.

Une importante manifestation régionale et corporative en faveur des usages domestiques de l'électricité



Fig. 1. — Le stand de la cuisine électrique à la Foire de Grenoble.

En effet, non seulement on avait rassemblé une collection importante d'appareils de cuisine pour la présentation, mais encore on avait constitué deux stands spéciaux de démonstrations où des jeunes filles, professeurs aux écoles ménagères départementales, assuraient des démonstrations publiques permanentes.

D'autre part, un chef pâtissier faisait de son côté des démonstrations de cuisson de pâtisserie.

Tous les produits de ces démonstrations étaient ensuite absorbés par la clientèle d'un salon de thé, organisé avec la plus grande coquetterie par les électriciens au profit des œuvres de bienfaisance de la région.

Le tableau reproduit ci-contre, qui montrait au public le développement très rapide pris par la cuisine électrique dans la région, a été vivement frappé des visiteurs et il est certain que cette manifestation contribuera à développer, au cours des années qui vont suivre, tous les emplois de l'électricité.

Ce qu'il faut surtout en retenir, c'est l'unanimité des efforts qui ont été réalisés par l'ensemble de la corporation de l'électricité à cette occasion.

R. TURLIN,

Ingenieur à la Société Générale de Force et Lumière à Grenoble.

L'électricité a tenu l'an dernier, à la Foire de Grenoble, une place extrêmement importante et il convient de signaler le caractère corporatif de la manifestation de propagande qui y était présenté.

L'exposition d'électricité, constituant un véritable salon des usages domestiques, n'était pas réalisée par une ou quelques firmes présentant chacune sa production, mais par un groupement régional important de personnes ou sociétés s'intéressant à l'électricité.

C'est ainsi que les principaux producteurs et distributeurs d'énergie électrique, la Chambre Syndicale des Installateurs-Électriciens de Grenoble, un grand nombre de constructeurs d'appareillage, avaient constitué une caisse commune pour réaliser le « Salon de l'Électricité ».

Le matériel était présenté par catégories, selon ses emplois. C'est ainsi qu'il y avait un stand des moteurs agricoles, un stand des chauffe-eau, un stand des petits appareils ménagers, etc., etc. La cuisine électrique tenait une place de premier rang dans cette manifestation.

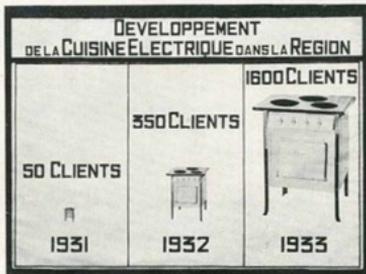


Fig. 2. — Un tableau significatif.

BIBLIOGRAPHIE

La cuisine électrique, cuisine de rêves

La Société AP-EL vient d'éditer sous ce titre une petite brochure fort réussie, traitée dans le sens humoristique.

Nous y trouvons, spirituellement illustrés sous forme de contrastes, le rêve de la maîtresse de maison : "ne plus voir sa cuisine transformée en taudis enfumé" ; celui de la cuisinière : "ne plus se lever à l'aube pour allumer le fourneau" ; celui du gourmet "qui veut toujours manger des rôtis succulents" ; celui de la concierge : "pour ne plus voir monter le charbonnier, vivement que tous les locataires aient la cuisine électrique" ; celui de la maman : "ne plus voir les enfants jouer avec les allumettes" ; celui du poète enfin : "plus de cheminées ! plus d'idées noires !" Cette brochure est tirée en trois couleurs, au format 12 x 15 cm. Les dessins sont dus à la plume alerte de Beuville.

Pour tous renseignements concernant cet ouvrage, s'adresser à la Société AP-EL, 33, rue de Naples, Paris (8^e).

Publications de l'U. S. E.

L'Union des Syndicats de l'Électricité vient d'éditer les publications suivantes :

PUBLICATION N° 33. — Normalisation des teintes et signes conventionnels utilisés pour le repérage des conducteurs.

Cette publication a été adoptée par l'Union des Syndicats de l'Électricité, le 7 février 1934.

PUBLICATION N° 35. — Règles d'établissement des isolateurs en porcelaine pour lignes électriques suspendues.

Cette publication, adoptée par l'Union des Syndicats de l'Électricité, le 7 février 1934, abroge et remplace, en ce qui concerne les isolateurs en porcelaine, les règles énoncées dans la Publication 81 (Cahier des charges pour la fourniture des isolateurs à suspension pour chaînes en porcelaine et en verre), édition 1926.

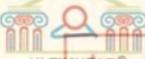
PUBLICATION N° 36. — Règles d'établissement des isolateurs de lignes en porcelaine, du type rigide.

Cette publication, adoptée par l'Union des Syndicats de l'Électricité, le 7 février 1934, abroge et remplace, en ce qui concerne les isolateurs en porcelaine, les règles énoncées dans la Publication 146 (Cahier des charges pour la fourniture des isolateurs à cloche en porcelaine et en verre), édition 1926.

PUBLICATION N° 303. — Rectificatifs provisoire au Cahier des charges pour la fourniture des huiles de transformateurs (Publication 136 de l'Union des Syndicats de l'Électricité).

Cette publication a été adoptée par l'Union des Syndicats de l'Électricité, le 6 décembre 1933.

Ces brochures seront mises en distribution à l'Union des Syndicats de l'Électricité, 54, avenue Marceau, Paris (8^e).



ULTIMHEAT la plaque chauffante
VIRTUAL MUSEUM Cuisinière (électrique,
à gaz ou au charbon)



la chaleur s'échappe
sans utilisation autour
de la casserole



la surface de contact
est réduite, le fond
n'étant jamais parfaite-
ment plat.

.... GASPILLAGE

Avec la Batterie Électrique
auto chauffante "JAPY"



Il ne se produit aucune déperdition
de chaleur, celle-ci est utilisée en
totalité...

.... ÉCONOMIE

ECONOMIE de COURANT
considérable....

PROPRETÉ IDEALE
grâce à son ÉMAIL SPÉCIAL
INATTAQUABLE.

SECURITE ABSOLUE
due à l'herméticité de ses appa-
reils qui peuvent être plongés
dans l'eau.

MAXIMUM DE CONFORT
car elle ne nécessite AUCUN
RÉGLAGE, AUCUNE SURVEIL-
LANCE.

SIMPLICITE d'UTILISATION
grâce à son plateau distributeur
de courant. Les interrupteurs sont
à 4 positions : chauffage fort,
moyen, doux et position arrêt.
L'introduction des fiches est très
commode. Ce système permet
toutes manœuvres culinaires des
appareils.

Son prix d'achat est, pour la batterie complète,
considérablement inférieur à celui de toutes
autres cuisinières (à gaz, électriques ou au
charbon).

Chaque appareil peut être vendu séparément.
Le plateau distributeur se fait avec pieds ou
sans pieds.

Pour les appareils utilisés sans plateau distri-
buteur, il est livré sur demande, un raccord
complet.

Les appareils se font en 110/115 ou 220 volts.

Un principe nouveau !

LA CUISINE ÉLECTRIQUE à la portée de TOUS !

la batterie électrique
auto-chauffante
JAPY

Elle permet, grâce à la diversité de
ses articles, de faire la CUISINE
COMPLÈTE des mets les plus simples
aux plus compliqués, aussi bien d'une
part, la cuisine à petit feu ou mijotée,
que d'autre part, la cuisine **RAPIDE**
des "gens pressés"



Nos appareils
portent la marque
syndicale de qualité
USE-APÊL.

ÉTABLISSEMENTS JAPY FRÈRES
SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 40.000.000 DE FRANCS
BEAUCOURT (TERRITOIRE DE BELFORT)