



ULTIMHEAT®  
VIRTUAL MUSEUM

AGENDA DE

L'ÉLECTRICITÉ



# La Cuisine... autrefois, et de nos jours



*L'Univers n'est rien que par la vie, et tout ce qui vit se nourrit.*

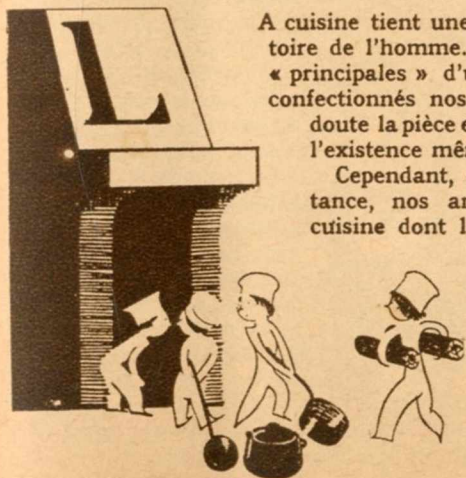
*Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit et l'en récompense par le plaisir.*

BRILLAT-SAVARIN.

A cuisine tient une place prépondérante dans l'histoire de l'homme. Bien qu'exclue des pièces dites « principales » d'un appartement, celle où sont confectionnés nos repas quotidiens est sans nul doute la pièce essentielle, puisqu'elle conditionne l'existence même.

Cependant, sans toutefois nier son importance, nos ancêtres ont négligé par trop la cuisine dont l'évolution est d'ailleurs typique.

Pendant des siècles, elle s'est transformée sans doute, mais selon des principes uniquement décoratifs et superficiels. Des instruments compliqués par la forme encombraient la pièce, et tout le luxe résidait dans l'exposition, plus ou moins heureuse, de casseroles, de



marmites ventrues, dont les cuivres étincelants faisaient l'orgueil de la maîtresse de maison. Mais de commodités point. Le confort était réduit à sa plus simple expression.

L'architecte moderne a su rendre à la cuisine son importance fonctionnelle. Voici la même pièce en 1933. Des lignes nettes, des meubles hermétiquement clos contenant tous les ustensiles ainsi mis à l'abri de la poussière, des peintures claires, de la lumière en abondance, des instruments nickelés, une propreté de salle d'opérations, tel est le laboratoire qui s'est substitué à l'officine trop souvent maussade et sale de jadis.

Le mot « laboratoire » évoque immédiatement l'idée de chimie. Mais l'œuvre de la cuisinière n'appartient-elle pas au domaine de la chimie ? Une chimie, sans doute, où l'analyse n'occupe plus la première place, mais a cédé le pas à la synthèse, une chimie où le goût règne en maître et où le « palais » est le seul instrument de mesure, mais dont la sensibilité peut être telle qu'aucun appareil construit par l'homme n'atteint à cette perfection

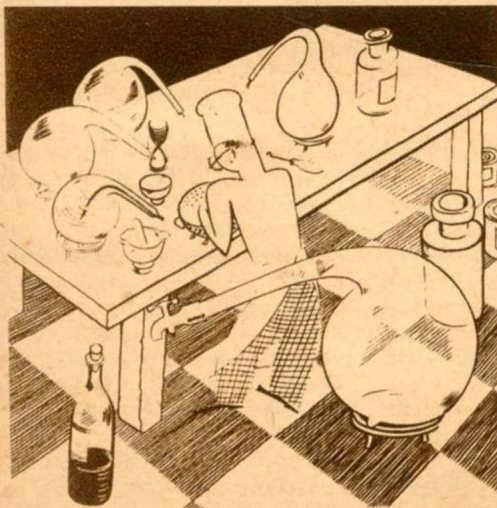
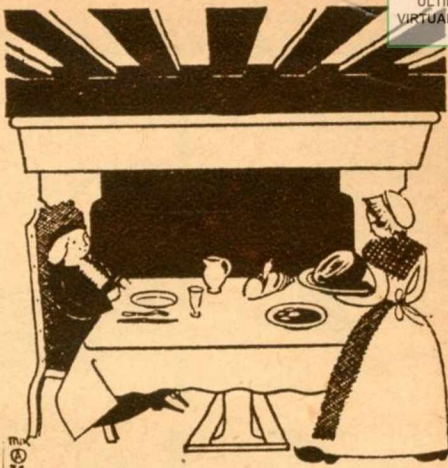
*lorsque « les houppes nerveuses, les papilles, les suçoirs qui tapissent l'appareil dégustateur » sont « doués de cette sagacité élective qui fait éprouver un orgasme délicieux au contact le plus léger d'un condiment classique ».*

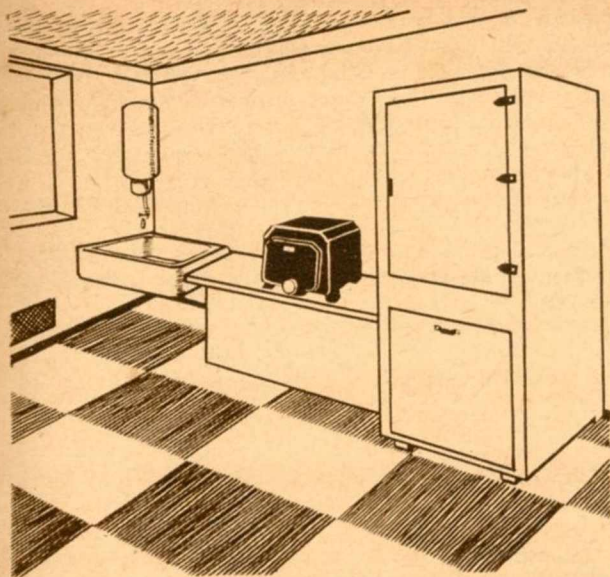
Dans ce laboratoire, nous ne pouvons concevoir que des procédés nouveaux.

Sans doute, la cuisinière à charbon avait-elle apporté quelques modifications dans l'art de préparer un plat. Mais nous avons sacrifié, avec elle, la perfection de la cuisine faite au feu de sarment, de genévrier ou de chêne, à la commo-

dité d'ailleurs toute relative qu'elle nous offrait.

Mais perfection dans le résultat et commodité dans le travail sont-elles donc deux « propriétés incompatibles » ? Ce fut vrai sans aucun doute.



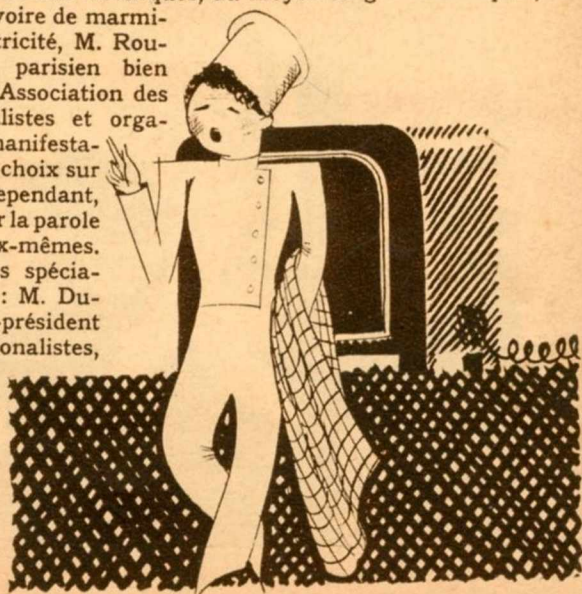


Mais le génie  
l'homme recule  
chaque jour les  
limites du possi-  
ble... et l'électri-  
cité, aujourd'hui  
asservie, domes-  
tiquée, nous offre  
cette possibilité  
d'allier notre be-  
soin de commodi-  
tés et de rapidité à  
la pleine satisfac-  
tion de notre goût.

On pourrait citer  
des expériences  
concluantes telles  
que celles qui ont  
eu naguère le  
Grand Palais pour  
cadre et qui ont  
permis à tous les  
vrais gourmets de

Paris et de la Province de savourer la fleur de nos mets régionaux, œuvrés par l'élite de nos maîtres-queux, avec l'aide des fours électriques et des cuisinières électriques, au moyen de grils électriques, de friteuses électriques, voire de marmites chauffées à l'électricité, M. Rouzier, le restaurateur parisien bien connu, membre de l'Association des Gastronomes régionalistes et organisateur de cette manifestation, ayant porté son choix sur la fée « Électricité ». Cependant, le mieux sera de céder la parole aux gastronomes eux-mêmes.

Que dit l'un de nos spécialistes le plus qualifié : M. Dumont-Lespine, vice-président des Gastronomes régionalistes, au sujet de la cuisine électrique ? Textuellement ceci : « Je puis d'ores et déjà vous affirmer qu'un bon four électrique réalise la perfection, qu'il est propre à satisfaire

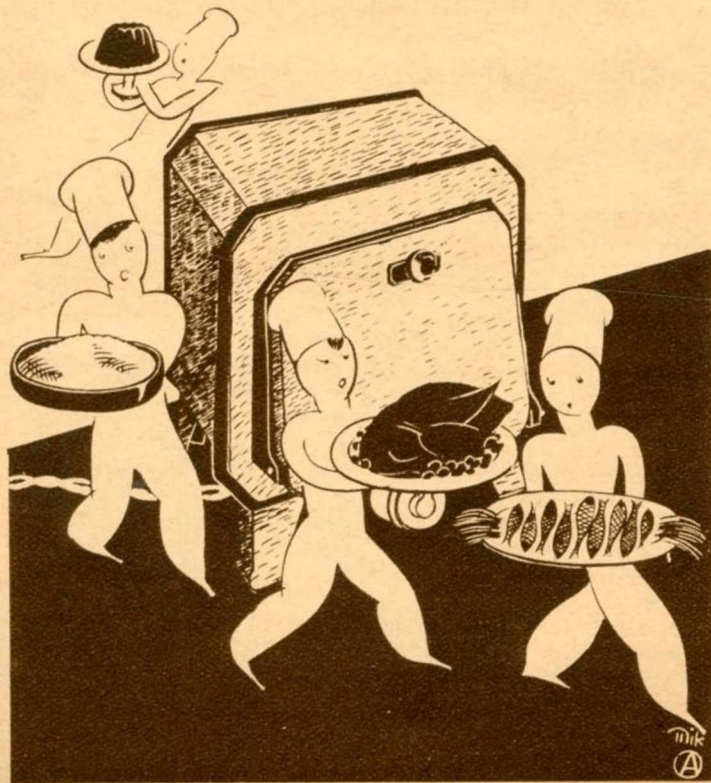


les plus exigeants et que les préparations qui y ont été cuites enchantent les gastronomes les plus difficiles. Rien de comparable n'avait encore été fait à ce jour et nous allons assister, dans un délai assez court, à une véritable rénovation de la cuisine bourgeoise en France, où les ménagères portent en elles le don inné de la cuisine. Entendez bien ce que je veux dire, je ne prétends pas qu'une nouvelle cuisine va naître, c'est l'ancienne bonne cuisine de nos aïeux qui va renaître. »

Ainsi pensent tous ceux qui possèdent cet appareil merveilleux : « le four électrique ».

Rôtis comme à la broche, grillades comme sur la braise, telles sont les possibilités que nous offre cet appareil, et ceci s'explique par la similitude des procédés mis en œuvre.

(Voir la suite page 113.)





# La Cuisine ... autrefois, et de nos jours

(Suite de la page 16.)

C

ONSTITUÉ par une enceinte calorifugée, hermétiquement close, le four électrique est équipé de deux corps de chauffe : l'un visible et situé à la partie supérieure ou voûte, l'autre protégé par une plaque de tôle et situé à la partie inférieure.

La résistance du haut, utilisée pour la cuisson des rôtis ou des grillades, est portée à l'incandescence par le passage du courant et rayonne de l'énergie calorifique. Mais l'air ambiant ne s'é-

chauffe que très lentement au contact de cette résistance et, si l'on a soin de laisser ouverte la porte du four pendant la durée de la cuisson, la température du milieu ambiant reste faible. C'est bien ce qui se passe pour toutes les cuissons faites sous le manteau de la cheminée : l'appel de l'air est tel que la pièce à cuire baigne constamment dans un milieu à basse température et ne « cuit » qu'en raison de la chaleur rayonnée par la flamme ou par la braise.

En procédant comme nous venons de l'indiquer, le four électrique présente, par conséquent, les mêmes qualités culinaires que la broche ou la rôtissoire. Il est infiniment plus pratique, beaucoup moins encombrant, d'une plus grande propreté. Mais il y a mieux : en fermant la porte du four, la cuisson d'un rôti se fait dans de meilleures conditions encore qu'à la broche. L'enceinte du four hermétiquement close, se sature en effet d'humidité, qui empêche la viande de se dessécher et supprime la nécessité « d'arroser » le rôti. Le four n'étant pas préalablement chauffé, la cuisson se fait encore à basse température, mais le rôti, moins sec, est plus savoureux. Enfin, alors qu'il aurait perdu de 20 à 40 p. 100 de son poids, en cuisant dans un four à combustion, il ne perd que de 7 à 12 p. 100 au four électrique (porte fermée).



Photo Kollar.

M. Chaussat, architecte.

Par ailleurs électrique se révèle un excellent four à pâtisserie si l'on sait utiliser avec à propos le corps de chauffe inférieur de l'appareil. Chauffées par le bas, baignant dans une atmosphère humide et dont la température a été judicieusement réglée, les « pâtisseries » sont placées dans les conditions optimums, et l'expérience prouve que le four électrique est encore, à ce point de vue, supérieur à tout autre.

La mise en route de cet appareil est des plus simple, le réglage des plus facile : un simple commutateur à manœuvrer pour obtenir à volonté soit le chauffage par le haut, soit par le bas, soit encore les deux ensembles à l'allure douce.

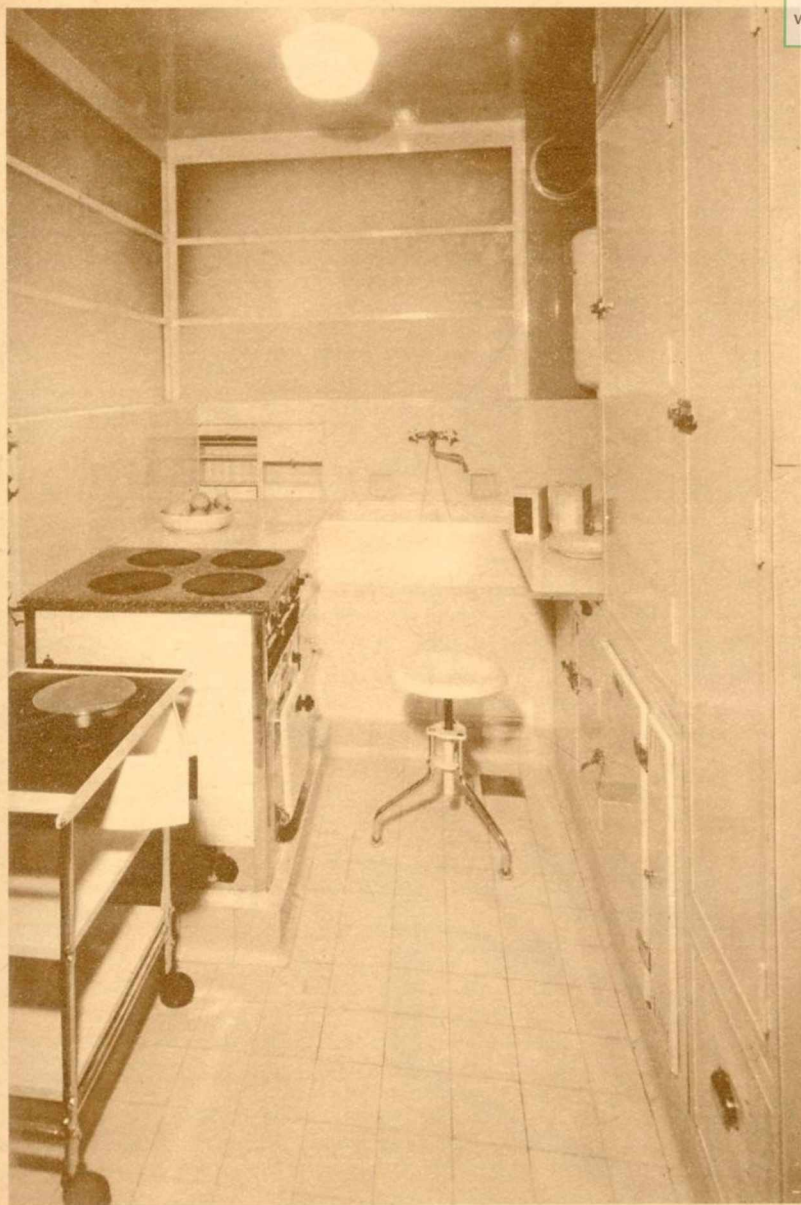
Enfin, il offre le maximum de sécurité, et l'identité du degré de

chauffage pour un même réglage évite bien des surprises désagréables : la durée de cuisson des pièces semblables en dimensions et en poids est toujours rigoureusement identique à elle-même : la réussite n'est qu'un jeu et n'exige cependant que le minimum de surveillance. Je crois donc pouvoir affirmer, sans crainte de contradiction, qu'aucun autre procédé n'atteint une telle précision ni une telle perfection.

Cuisine rapide ou cuisine mijotée, quelque soit notre désir du moment, le réchaud électrique nous permet de le réaliser.

La simple manœuvre du commutateur permet toutes les allures de chauffage utiles, depuis le plein feu qui « saisit » jusqu'au feu doux apte à fournir ces préparations mijotées si parfaites et dont la succulence récompense largement du soin infini et du temps qu'elles ont exigées.

Le réchaud comporte une ou plusieurs plaques chauffantes constituées chacune par un boîtier en fonte dans lequel est logée une résistance électrique. Chaque plaque est commandée par un commutateur à plusieurs positions permettant trois ou quatre allures, suivant le cas. La puissance des plaques varie généralement, pour les appareils domestiques, de 700 à 1 800 watts.



M. Barret, architecte.

Photo Kollar.



La cuisine bourgeoise nécessite un four et un réchaud. Ces deux appareils réunis sur un même bâti constituent une cuisinière. Les caractéristiques du four et du réchaud restent les mêmes, la cuisinière comportant de deux à six plaques et un ou deux fours à deux corps de chauffe.

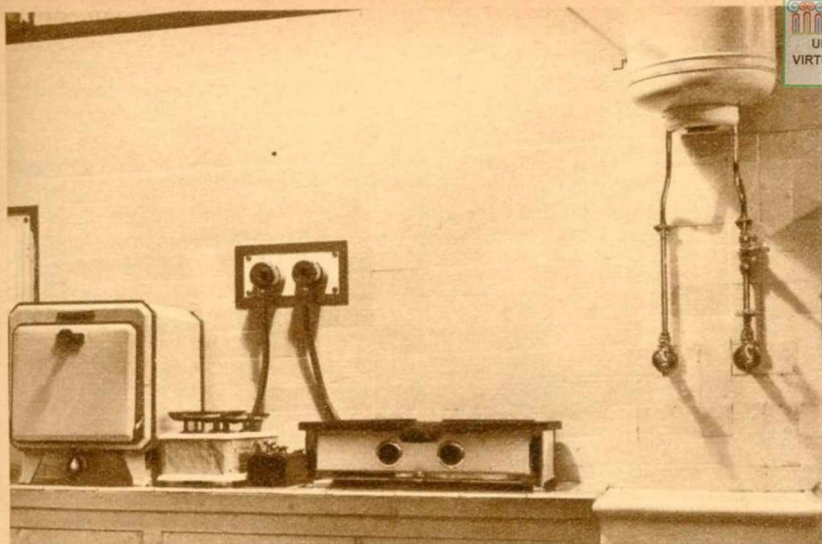
Les appareils les plus courants actuellement sur le marché ont une puissance totale que nous indiquons dans le tableau ci-après.

APPAREILS.	COMPOSITION.	PUISSANCE totale en watts.	SERVICE personnes.
Four.	Voûte et sole de 800 watts... . .	800	2 à 4
—	Voûte et sole de 1 000 watts... . .	1 000	4 à 8
Réchaud.	1 plaque de 180 millimètres. Cuis. réduite . . . . .	1 000	2
—	1 plaque de 220 millimètres. Cuis. réduite . . . . .	1 800	2
—	2 plaques de 180 millimètres . . .	1 800	3 à 4
—	2 plaques de 220 millimètres . . .	3 000	4 à 6
Cuisinière.	1 four 800 watts, 2 plaques de 180 millimètres... . . . .	2 600	2 à 4
—	1 four 1 000 watts, 2 plaques de 220 millimètres... . . . .	4 000	4 à 8
—	1 four de 1 300 watts, 3 ou 4 plaques de 220 millimètres. . .	6 100 ou 7 300	8 à 12

La puissance totale indiquée pour les cuisinières est celle qui serait absorbée par l'appareil si tous ses « corps de chauffe » étaient utilisés en



Photo Photocap.



*Photo Derouet.*

même temps à pleine allure. C'est une « puissance maximum de branchement ». La puissance d'utilisation pratiquement employée n'atteint pas normalement la moitié pour les appareils de 3 000 watts et au-dessous, le tiers pour les appareils plus puissants. Le nombre de personnes indiqué correspond aux repas normaux. Il peut sans inconvénient être doublé pour un repas de réception où une partie de la cuisine est commencée ou faite à l'avance.

Ces indications permettent de choisir judicieusement les types d'appareils convenables. Leur exécution sera plus ou moins luxueuse suivant le cadre dans lequel ils seront placés, mais on doit avoir soin de ne jamais descendre, en raison d'une économie mal comprise, en dessous de l'exécution minimum conservant au matériel un certain cachet et lui assurant un entretien facile.

Le four et le réchaud, aussi bien que la cuisinière électrique, sont uniquement destinés à la cuisson des aliments. Ils ne comportent pas cette réserve d'eau chaude que met à la disposition de la ménagère la cuisinière à charbon. Ceserait, sans aucun doute, un gros inconvénient, car le chauffage de l'eau sur la plaque chauffante électrique, aussi bien que sur le foyer de la cuisinière à charbon, exige un certain temps, mais, une fois encore, l'électricité pourvoit à notre exigence. Complément indispensable de l'équipement de la cuisine moderne, le chauffe-eau électrique à accumulation fournit économiquement l'eau chaude nécessaire aux besoins du ménage. D'une capacité variant de 15 à 50 litres suivant l'importance du ménage, le chauffe-eau de cuisine trouve sa place au-dessus de la pierre à évier. Il constitue une réserve d'eau très chaude (70° à 85° suivant le réglage du thermostat) disponible à tout moment par la simple ouverture du robinet. Son fonctionnement, entièrement automatique, ne demande aucune surveillance; son entretien est pratiquement nul.

Toutefois, lorsque l'installation ne comporte pas de chauffe-eau, il est encore avoir recours à la bouilloire électrique qui permet le chauffage suffisamment rapide et parfaitement économique de l'eau nécessaire à la cuisinière.

Enfin, l'électricité, pourvoyant à tout, assure encore la bonne conservation des denrées périssables utilisées en cuisine.

Nulle maîtresse de maison n'ignore combien est ardue cette conservation, qu'il s'agisse de vivres frais ou de plats préparés qui, par la saison chaude, « tournent » si rapidement.



Photo Photocap.

L'armoire frigorifique électrique qu'elle soit à absorption ou à compression a été étudiée pour produire un froid sec voisin de 5° et constamment inférieur au point critique au-dessous duquel la vie microbienne est entièrement paralysée.

L'armoire frigorifique permet de faire des provisions achetées en quantité et par conséquent à un prix avantageux. Elle procure des blocs de glace pour les boissons frappées en été et pour les entremets glacés en toute saison. Sa consommation est faible, et l'économie qu'elle assure

permet d'amortir rapidement son prix d'achat.

De présentation agréable, entièrement laquée de couleur claire, cet appareil devrait équiper toute cuisine moderne, depuis la plus modeste jusqu'à la plus luxueuse.

Tous les avantages que nous offrent les appareils électriques de cuisine sont bien faits pour provoquer l'envie chez toutes les ménagères encore astreintes aux pénibles difficultés qu'entraîne un matériel tombé en désuétude.

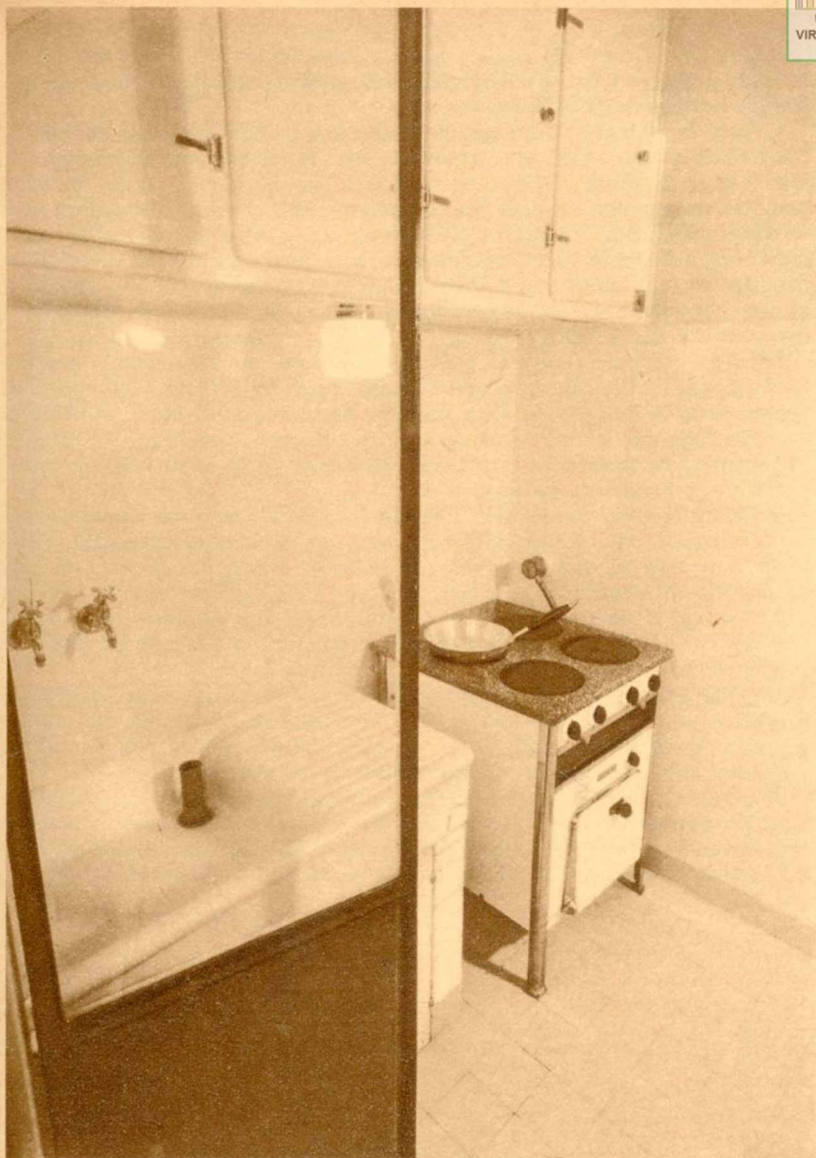
Mais trop nombreuses encore sont les maîtresses de maison qui estiment qu'un prix très élevé doit être la rançon de telles qualités et pensent que l'économie qu'elles réalisent compense l'inconfort qu'elles s'imposent.

Un tel raisonnement pêche malheureusement dès l'origine : l'hypothèse toute fantaisiste qui en constitue la base n'est pas justifiée.

Tous ceux qui en ont fait l'expérience sont, en effet, fort agréablement surpris de constater que tant de commodités s'allient si parfaitement à l'économie.

Seuls les appareils électriques atteignent un rendement très élevé : toute l'énergie qu'ils reçoivent est entièrement transformée en chaleur et les pertes sont ensuite réduites au minimum, soit par la conception même du mode de transmission, comme dans le réchaud, soit en raison du calorifuge qui entoure l'appareil comme dans le four ou le chauffe-eau.

Il est alors aisé de comprendre que le prix de revient ne dépende plus que du prix de l'énergie électrique.



M. Chaussat, *architecte.*

*Photo Kollar.*

Or nul n'ignore plus, je pense, que la plupart des secteurs, cherchant à favoriser le développement des applications domestiques de l'électricité, ont mis en vigueur des tarifs spéciaux qui rendent parfaitement économique l'usage des appareils électriques.

Le prix de revient de l'énergie électrique est, en effet, fonction des conditions d'utilisation : plus ces conditions sont favorables au distributeur et plus le prix de vente de l'énergie peut être bas. C'est bien ce qui se passe pour les usages domestiques de l'électricité. Les heures d'utilisation sont en effet différentes des heures dites de pointe, c'est-à-dire de la demande maximum d'énergie. La consommation correspondante est par conséquent un élément régulateur que le distributeur doit, dans son intérêt, favoriser le plus possible. Telle est la justification des tarifs dits « domestiques » si favorables à la cuisine électrique.

Mais un exemple sera plus probant que toutes les explications tendant à démontrer l'économie du procédé : pour cuire un rôti de 1 kilo 500, un séjour dans le four de 45 à 50 minutes est nécessaire. Mais 30 minutes de chauffage par le haut (pleine allure) suffisent à produire les calories nécessaires, la cuisson se terminant, en raison de la seule chaleur accumulée dans l'enceinte du four.

Un chauffage de 30 minutes dans un four de 1 000 watts implique une consommation de 0,500 kilowattheure ou 5 hectowattheures. Pour avoir une idée du prix de revient, il suffit de multiplier par 0,5 le prix spécial du kilowattheure ou par 5 celui de l'hectowattheure (suivant l'unité adoptée par le secteur). Il est aisé de voir que, en raison de la faible consommation et des prix de l'énergie consentis, la dépense est des plus modique.

On doit évaluer à 5 ou 6 kilowattheures la consommation journalière moyenne pour la cuisine d'une famille de quatre personnes. Des statistiques soigneusement établies ont en effet montré que la consommation par repas est de l'ordre de 0,6 kilowattheure par personne.

Économie, succulence des mets, commodités, hygiène, confort, tels sont les avantages que nous offrent les appareils électriques de cuisine qui doivent figurer dans toutes les maisons, même les plus modestes, mais où restent en honneur les traditions de notre vieille cuisine française.

FRANCK CARREL.

