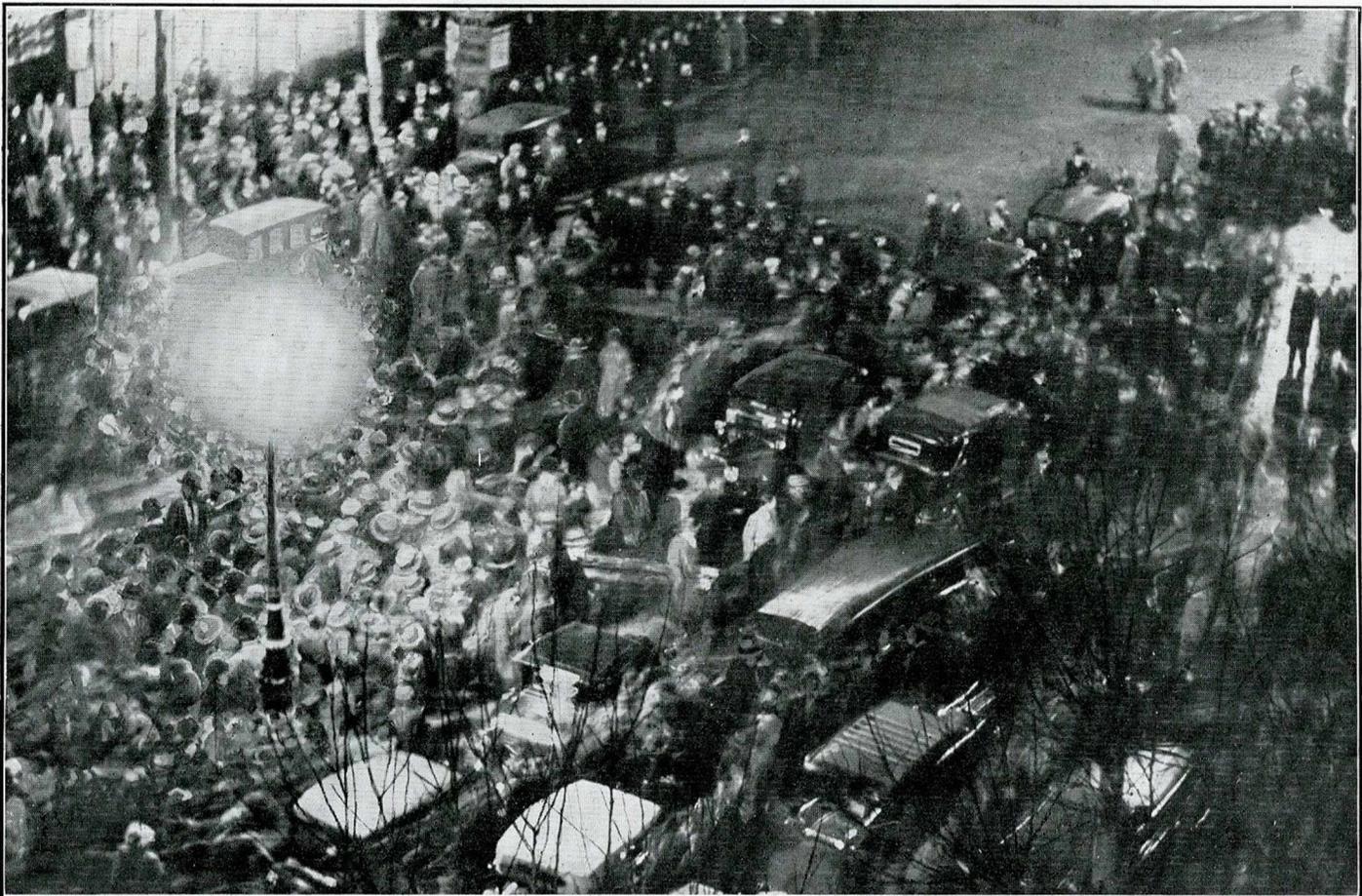


L'ILLUSTRATION

Louis BASCHET, Directeur-adjoint.

RENÉ BASCHET, Directeur.

GASTON SORBETS, Rédacteur en chef.



En haut : place de la Madeleine, à l'entrée de la rue Royale, une colonne de manifestants faisant pression sur le barrage d'agents qui la maintient avec peine. — *En bas* : le barrage rompu, la foule s'est répandue dans la rue Royale, qu'elle occupe sur toute sa largeur.

LES MANIFESTATIONS DANS LE CENTRE DE PARIS AU SOIR DE LA CHUTE DU MINISTÈRE

Photographies Keystone.

CAUSERIE SUR LE XI^e SALON DES ARTS MÉNAGERS

par BAUDRY DE SAUNIER

Le XI^e Salon des Arts ménagers s'est ouvert au Grand Palais avant-hier jeudi 1^{er} février. Ses portes seront refermées le dimanche 18 au soir. Ce Salon montre une fois de plus avec quelle rapidité, depuis cinq ou six ans surtout, et en dépit même des difficultés pécuniaires de l'heure, s'améliore la vie familiale matérielle, dans le confort, dans l'hygiène ; combien aussi diminuent les efforts physiques, parfois si rebutants, qu'elle exigeait principalement de la femme.

LA CUISINE

Le plus frappant des progrès qu'ait réalisés depuis l'an dernier l'art ménager concerne la cuisine, ainsi qu'on pouvait s'en douter. Il y a douze mois, je montrais en effet que les qualités remarquables qu'on découvre à la cuisine électrique, notamment la modicité de son coût, l'avaient, dans les grandes villes, surtout à Paris, introduite dans les ménages même peu fortunés. Dans certains lots d'immeubles démocratiques, elle y est entrée en irruption par 400 cuisinières à la fois !

Nous avons eu ainsi une nouvelle démonstration de cette vérité qu'une intelligente compréhension des besoins de la clientèle multiplie presque indéfiniment le client. Cent mille ruisselets de bénéfices font un fleuve. Par la très adroite rénovation de ses tarifs qui permet aujourd'hui à un « abonné-lumière » de descendre du prix de 1 fr. 75 le kilowatt-heure à celui de 0 fr. 26, ou à un « abonné-tous usages » d'atteindre même celui de 0 fr. 23 aux heures de nuit ; en admettant que ce tarif de nuit soit appliqué de 11 heures du matin à 2 heures de l'après-midi, à des heures où cependant le jour brille, mais où les ménagères préparent le déjeuner et même lavent leur vaisselle, la Compagnie Parisienne de Distribution d'Électricité a donné à la cuisine par l'électricité son grand départ dans la masse du public. C'est incontestable. Le poulet qu'en toute vérité on rôtit pour quatre sous est un incomparable agent de propagande...

Quelles améliorations 1934 nous apporte-t-il dans l'appareil culinaire électrique ?

On remarquera en circulant dans le Salon la recherche de *présentation* dont témoignent tous les appareils culinaires, quelle que soit la source de leur énergie calorifique — nous allons le bien constater dans un instant.

— L'électricité ne pouvait manquer à cette obligation d'élégance. L'un des meilleurs exemples nous

est donné par la plaque à collerette d'Als-Thom (voir C, fig. 2).

On sait que le dessus de toute cuisinière (à charbon, à gaz, à électricité) se nomme la plaque d'âtre ; il est percé d'orifices généralement circulaires dans lesquels apparaissent les sources de chaleur (charbon incandescent, becs, plaques à résistance).

Les plaques à résistance sont d'un diamètre plus



Fig. 1. — Un type d'aménagement de cuisine moderne exécuté chez l'auteur, d'après ses plans, par M. Harmand.

L'ensemble chauffant de *Therma* (le four, les cinq plaques et le grill) est supporté par un vaste meuble à portes et tiroirs pour le logement des divers ustensiles. — F, four à voûte sombre. — G et H, cadre d'âtre, et plaque coulissante permettant un nettoyage facile. — J, plaque longue pour poissonnières, braisiers, etc., servant aussi (à son allure 1) de simple table chaude. — K, porte derrière laquelle se trouve le grill. — L, dessus en tôle émaillée pour menues opérations. — M, porte-ustensiles. — P, petit meuble à sel et épices (récipients en verre moulé, de *Harmand*). — Q, ampèremètres indiquant la consommation de chaque foyer sur chacune de ses quatre allures. — En Z, des lampes-témoins rouges dont chacune correspond à un foyer en fonctionnement. — R, horloge à remontage électrique *Contat* ; sur le cadran sont indiquées les heures de *jour*, de *nuit* et de *pointe*. — S, ventilation forcée par moteur électrique. — T, ventilation de la hotte. — V, prise de courant pour l'alimentation d'une rôtissoire en air libre installée éventuellement sur le dessus L.

petit que celui de l'orifice dans lequel elles sont logées. L'intervalle circulaire ainsi établi n'est ni esthétique ni pratique ; il permet, par exemple, à un liquide qui s'échappe d'une casserole de glisser le long de la plaque et de tomber dans le corps même de la cuisinière. La collerette appliquée désormais à l'extérieur de la plaque à résistance ne lui donne plus d'autre appui sur la plaque d'âtre que cette gorge circulaire qui, en même temps, recouvre complètement l'intervalle malencontreux. L'œil en est satisfait. La pratique également, car, lorsque du liquide s'échappe maintenant d'un récipient, il s'arrête sur la plaque d'âtre où un torchon peut le capter tout de suite.

Mais il est rare qu'une heureuse amélioration n'apparaisse pas avec une autre à sa suite ! La collerette, en outre, supprime le faisceau de broches qui généralement sert de base aux plaques à résistance et qui ne se distingue ni par sa solidité, ni par sa simplicité, ni par sa commodité. Elle facilite l'entretien des entrées et sorties du courant. Enfin, elle permet à l'usager d'interchanger les plaques avec facilité, par conséquent de les répartir sur l'appareil selon ses convenances personnelles ou les variantes qu'il désire dans l'intensité du chauffage. Par la collerette, en somme, on peut « arranger » sa cuisinière comme on l'entend.

— J'attire l'attention sur un autre perfectionnement des plaques de chauffe des cuisinières,

perfectionnement d'importance plus grande encore que le précédent : sur l'apparition du premier *feu vif* qui soit réellement pratique.

Il serait superflu de démontrer qu'un foyer électrique pour cuisine doit pouvoir atteindre une température assez élevée pour arriver au rouge et chauffer ainsi autant par radiation que par contact, comme le fait le charbon de terre ou de bois. D'une part, et c'est là très gros progrès, un tel foyer permet l'emploi de tout récipient culinaire, quelles qu'en soient la nature et la forme, alors que la plaque sombre, qui n'est en somme qu'un énorme plot de contact, exige des récipients dont le fond soit très exactement plané. D'autre part un tel foyer, par sa couleur même, apprend à l'usager si le courant est là ou non, si la main peut toucher impunément ou non le métal ; si, au moment où l'on va quitter la cuisine, la plaque n'est pas restée « allumée ».

Le *feu vif* a été obtenu dès l'origine de la cuisine électrique : c'est simplement, en effet, affaire de puissance. Mais on l'a réalisé, en quelque sorte, à l'état simplement *théorique* puisque les substances qu'on amenait alors au rouge étaient beaucoup trop délicates pour supporter l'état *pratique*, c'est-à-dire le contact toujours brutal du moindre récipient.

Il a fallu l'invention du *calrod*, de cette résistance enrobée dans un tube métallique, dont j'ai donné ici la description l'an dernier, pour que le feu vif devînt une réalité. Saluons cette solution d'Als-Thom comme la première étape d'une ère nouvelle en cuisine électrique.

— On pense bien que les fabricants d'appareils de cuisine qui ne demandent pas leurs calories au courant électrique ne laissent pas l'électricité s'installer dans la cuisine sans lui livrer de sévères batailles ! Et les armes qu'ils emploient pour la contre-battre, constatons-le avec grand plaisir, sont celles qu'elle emploie elle-même pour conquérir la clientèle : la recherche de présentation et le perfectionnement pratique.

Par exemple, le vulgaire fourneau de cuisine à charbon de terre, qui semblait à tout jamais bloqué dans l'horreur de ses formes et de ses erreurs techniques, eussions-nous pu songer jamais qu'il deviendrait un véritable « meuble », harmonisé même au style de la pièce dans laquelle il est installé, et que son fonctionnement désormais fût déterminé par des ingénieurs et contrôlé par des laboratoires ?

La Société Générale de Fonderie a osé cette « révolution » — dont elle est la bénéficiaire tout autant que sa clientèle (fig. 7). Désormais la belle enveloppe qu'a réalisée sur un fourneau de cuisine

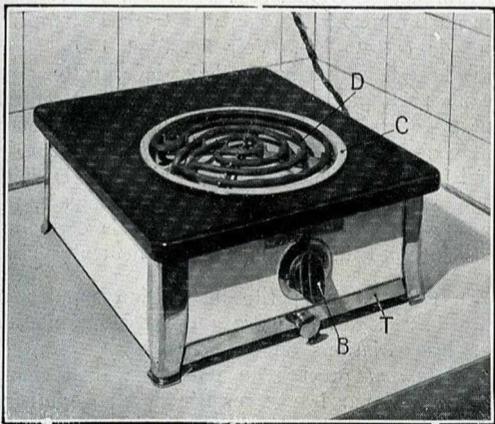


Fig. 2. — Une cuisinière électrique à « feu vif ». B, combinateur. — C, la collerette. — D, les résistances en calrod. — T, fond mobile pour le nettoyage. — Les « feux vifs » sont actuellement dans le commerce en trois modèles : diamètre 145 millimètres, un seul circuit, 900 watts ; 180, deux circuits, ensemble 1.450 watts ; 200, deux circuits, ensemble 2.000 watts. — *Modèle Als-Thom*.



Fig. 3. — Même le salon peut être, à l'heure du thé, ouvert à une bouilloire électrique si elle est de qualité.

Celle-ci est tout en cuivre rouge, indésoudable, et repose sur des pieds isolants qui n'attaquent ni les linges fins, ni les vernis. — *Modèle Arthur Martin*.

le décorateur recouvre des capacités dont les valeurs ont été bien calculées, des canalisations de tirage et d'évacuation dont les sections et les coudes ont été mathématiquement déterminés, en un mot tous les artifices de construction qui retiennent dans l'appareil le plus possible des calories qui se dégagent du charbon, qui améliorent grandement le « rendement » et par conséquent — puisque, en somme, tel est le but — procurent la cuisson des aliments au meilleur prix et avec la plus grande commodité.

— Quant au gaz, quelle que soit la composition du fluide que désigne ce terme, gaz de houille, gaz d'essence, gaz butane, etc., il a provoqué l'apparition de cuisinières qui font heureusement oublier les vieux « réchauds », leurs pères noirs et moroses ! Elles sont désormais avenantes, pimpantes dans une robe blanche mouchetée de noir. Et même, elles ressemblent souvent aux cuisinières électriques au point qu'à distance leurs silhouettes ne les différencient pas.

— L'excellent aspect qu'ont aujourd'hui tous les appareils de cuisine par l'électricité, par le charbon ou par le gaz a pour causes le meilleur groupe-



Fig. 4. — Un nouvel appareil de cuisine électrique : le gaufrier.

M M', les deux plaques qui renferment chacune une résistance. — P, poignée légèrement oscillante, qui permet de maintenir fermées l'une sur l'autre, au moyen d'un crochet, les deux plaques. — *Modèle Arthur Martin.*

ment qu'on a fait de leurs fonctions dans le minimum possible de volume, le souci qu'on a pris de les dessiner avec goût et, raison majeure, la découverte qu'on a faite d'émaux si durs et si bien incorporés au métal qu'ils recouvrent que des chocs violents, parfois des coups de marteau, que même de grands écarts brusques dans la température à laquelle ils sont soumis ne les font ni éclater ni se fendiller.

Cette peau brillante que rien n'écorche, ne griffe ou ne ternit, que le simple passage d'un linge conserve indéfiniment fraîche,

donne à tous nos appareils de cuisine moderne une tenue si propre qu'elle justifierait la réalisation d'une « salle à manger-cuisine » — que le bon sens, souvent excité par l'exiguïté des appartements, conçoit de temps en temps.

Ces émaux indestructibles s'étendent d'ailleurs



Fig. 5. — Petite cuisinière moderne au gaz avec four, grillade, etc., d'entretien très facile.

A B, robinets. — C D F, manettes. — *Modèle Clamond.*

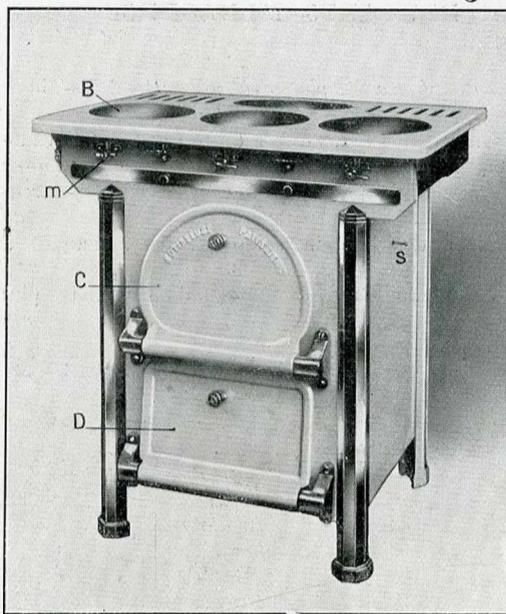


Fig. 6. — Forme moderne et particulièrement bien dessinée d'une cuisinière au gaz.

Le côté pratique est fort bien étudié : l'appareil offre des foyers circulaires (B) dont deux avec brûleurs-pipes et un avec brûleur triangulaire de grande surface, et une rampe pour poissonnière. — C, four. — D, étuve. — S, vis de réglage. — M, manettes pour les arrivées de gaz (gaz ordinaire, d'essence, butane...). — *Modèle La Corne.*

maintenant au meuble de cuisine même. Notre spécialiste le plus réputé, M. Harmand, qui a appliqué la technique expérimentale au mobilier de cuisine, s'est convaincu par de très longs essais qu'aucune substance ne résiste mieux aux dilatactions provoquées par l'humidité chaude et aux dégradations causées par les vapeurs acides, qu'une combinaison de bois dur et de tôle émaillée.

Si bien que, la mode des casseroles pendues, au derrière rutilant, ayant totalement disparu, tous les appareils culinaires étant logés dans de belles armoires, de la même tonalité que les tables et les sièges, la cuisine moderne est maintenant une pièce entièrement blanche où ruissellent la lumière, la propreté — et, je dirais volontiers, l'appétit et la belle humeur !

LE CHAUFFAGE DES APPARTEMENTS

J'écrivais à l'instant que le Gaz, même dans le département de la Cuisine, n'entendait pas se laisser battre par l'Electricité ; et nous avons rapidement examiné ses ripostes. Dans le département du Chauffage des appartements il vient d'effectuer deux bonds dont je vais essayer de démontrer toute l'importance.

— Le premier est la réalisation, dans une installation de chauffage central d'appartement, d'une *régulation automatique*. La chose est beaucoup moins rébarbative que son énoncé.

On sait qu'un chauffage central d'appartement se compose d'une chaudière reliée par des tuyaux à des radiateurs creux installés dans chaque pièce aux endroits utiles. Si cet ensemble est rempli d'eau, les calories dont la chaudière charge le liquide gagnent les radiateurs par la tuyauterie d'amenée et se répandent presque en totalité dans l'air de l'appartement, dans les parois et les tentures des pièces. Ainsi refroidie, plus lourde par conséquent, l'eau retombe par la canalisation de retour à la chaudière qui, à nouveau, la recharge de calories. Le circuit d'éparpillement des calories est donc automatique et indéfini.

Toute chaudière de chauffage central porte un régulateur qui l'empêche de faire monter à l'excès la température de l'eau. L'utilisateur peut à tout moment agir sur lui de façon à maintenir à une valeur fixe, mettons à 60°, la température de l'eau au départ de la chaudière, afin que la température dans les pièces soit par exemple de 18°.

Si la chaudière est alimentée par du gaz — ce combustible propre, qui monte tout seul l'escalier et qu'on ne paie qu'après l'avoir consommé — un thermomètre immergé dans l'eau diminue ou même (selon le système) coupe l'arrivée du gaz au brûleur dès que la température dépasse celle de 60° où nous voulons, je suppose, qu'elle se tienne.

Mais réfléchissons un peu. Ce que nous désirons,

en somme, obtenir par le jeu de la température, c'est que l'appartement demeure constant à la température de 18°.

Le procédé de régulation que je viens d'esquisser nous donne-t-il ce résultat ? En aucune façon ! Si la température extérieure, la température qu'il fait dehors et qui, en résumé, est presque maîtresse absolue de notre cas, vient à monter, la température de l'eau au départ de la chaudière à 60° nous donne dans les pièces 19° et peut-être 20° !... « On étouffe ! » On se précipite sur le régulateur de la chaudière, et on l'abaisse à 50° — en même temps qu'on ouvre les fenêtres cinq minutes !...

Si la température extérieure redescend, les pièces de l'appartement tombent à 14°. « On gèle ! » On court encore au régulateur, pour le monter à 70° !... Jusqu'au moment où l'on suffoquera à nouveau, et où peut-être on rouvrira les fenêtres...

Pourquoi cet affolement, pourquoi ce gaspillage de calories, donc d'argent ? La raison en est que l'on fait du réglage à l'envers ! Ce n'est pas la température de la chaudière qui doit régler celle de l'appartement ; c'est celle de l'appartement qui doit commander celle de l'eau en circulation ! Par conséquent, tout en conservant sur la chaudière le thermomètre régulateur qui l'empêche de s'emballer, de porter à 100° la température de l'eau si l'appartement se refroidissait beaucoup, si l'on venait à laisser longtemps ouvertes les fenêtres, il faut en sus installer dans une des pièces de l'appartement, dans celle qui semble le plus exactement constituer la « pièce-témoin » de température, un thermostat qui, par une commande quelconque,



Fig. 7. — Une cuisinière moderne à charbon de terre.

Elle n'a plus du tout l'aspect du « fourneau » classique. Elle peut figurer dans une pièce de tenue recherchée. De plus, elle est scientifiquement établie. — A, orifice de tirage. — B, four. — C, cendrier. — E, étuve. — F, foyer. — G, grille. — R, réservoir d'eau, bain-marie. — Une manette située en façade commande l'ouverture ou la fermeture d'un registre S et détermine soit le tirage direct (qui facilite grandement l'allumage), soit le tirage indirect qui répartit les calories à toutes les capacités utiles, notamment au four, qui est ainsi chauffé sur toutes ses faces. — *Modèle Caloria.*

mécanique, électrique, etc., agisse sur l'arrivée du gaz au brûleur en fonction directe de la température de cette pièce. (Voir fig. 8 et 10.)

Telle est, sommairement dessinée, cette nouveauté pratique dans l'emploi du chauffage central, que trois années d'essais, à l'étranger et en France, ont consacrée. J'ajoute qu'elle se prête à bien des modalités ingénieuses, que je n'ai pas le loisir d'exposer ici — par exemple la commande, par une pendule, de l'ouverture et de la fermeture automatiques du chauffage à des heures précises.

En résumé, une petite installation supplémentaire de réglage automatique de la consommation par les variations de la température même de l'appartement procure au possesseur d'un chauffage central par le gaz ces bénéfices : disparition totale du souci du réglage de la chaudière ; suppression d'un gros gaspillage jusqu'ici méconnu ; augmentation du confort, et peut-être consolidation de la santé par la fixité de la température de l'appartement dans lequel on passe les trois quarts de sa vie !

Le Salon des Arts ménagers présente les minus-

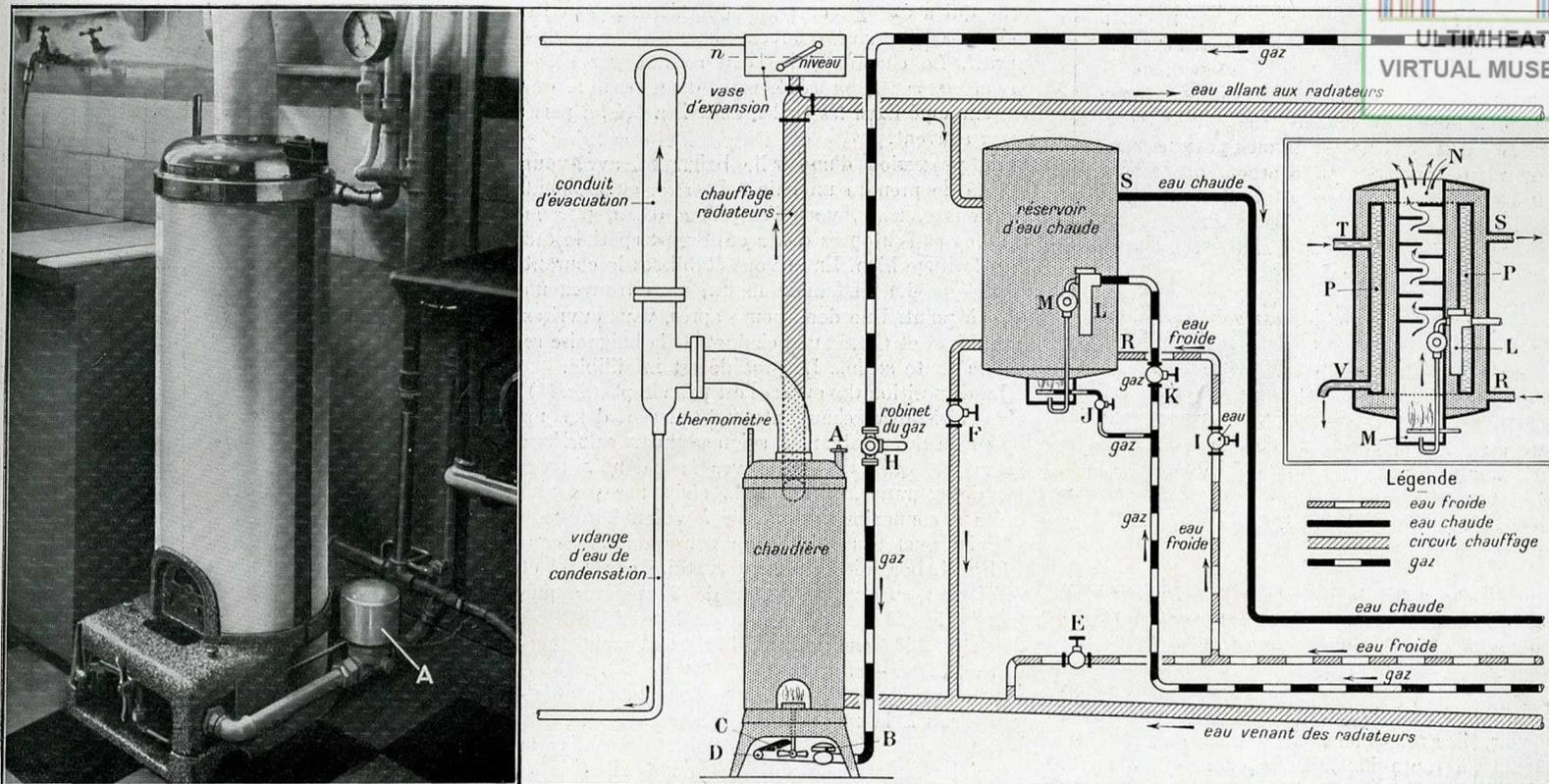
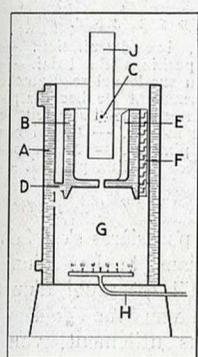


Fig. 8. — Un chauffage central en combinaison avec une distribution permanente d'eau chaude.

L'installation comporte une *chaudière* Phi-Export n° 1 de 9.000 calories, pour chauffage central de cinq pièces mesurant ensemble 180 mètres cubes, et un *réservoir* d'eau chaude de 150 litres qui peut, en été, être maintenue à température (80° à 85°) par son brûleur et son thermostat ordinaires; en hiver, le brûleur du réservoir est éteint, et l'eau à distribuer à la salle de bains et à la cuisine est chauffée par un radiateur annulaire que traverse une dérivation de l'eau qui va aux radiateurs. — La figurine de droite montre en coupe ce réservoir dans lequel, en tout temps, l'eau de la ville entre en R froide pour s'en aller par S, chaude, à la salle de bains et à la cuisine. Le chauffage de cette eau en été est fait par le brûleur dont le tirage a lieu, à travers de nombreuses chicanes, en N; température maintenue par le thermostat L et le régulateur M. En hiver, le brûleur éteint, l'eau venant de la chaudière entre en T dans le radiateur P et par V retourne à la chaudière. — A gauche, aspect de la chaudière: en A, valve magnétique. — En B, C, D (voir dessin), le régulateur automatique de pression de gaz, la veilleuse d'allumage et le brûleur. L'arrivée du gaz au brûleur est automatiquement coupée quand la veilleuse est éteinte. — Au centre, schéma de la combinaison chauffage central et distribution d'eau chaude. — A, régle à la main de la température de l'eau à la sortie de la chaudière, en correspondance rigoureuse avec le thermomètre. La régulation se fait automatiquement par « tout ou rien ». — En été, on ferme E, F et H; on ouvre J et K et on allume le brûleur sous le réservoir. — En hiver, on ouvre le compteur à gaz (spécial pour chauffage central, 25 % sur la consommation), puis F (J et K étant fermés). On ouvre E jusqu'à ce que le niveau soit atteint dans le vase d'expansion, puis on amorce le régulateur B, et on allume la veilleuse C. Le brûleur s'allume alors et reste allumé automatiquement jusqu'à ce que l'eau ait atteint la température qu'on a fixée par A. — *Modèle Chaleur et Lumière.* — *Disposition Abadie frères.*



A, chambre d'eau, formée par deux enveloppes concentriques en tôle d'aluminium. — B, pot en Alpac à double paroi, formant une deuxième chambre d'eau en communication avec la première par les tubulures C et D. — E, nervures, et F, chicanes en fonte spécialement étudiées pour résister à la corrosion. — G, chambre de combustion. — H, foyer à gaz. — J, tuyau d'échappement des produits de la combustion. — L'ensemble de la chaudière est supporté par un socle en fonte émaillée granitée. L'extérieur est formé par une enveloppe en tôle d'acier émaillée blanc qui recouvre un manteau calorifuge.

Fig. 9. — Coupe schématique dans une chaudière Phi-Export n° 1.

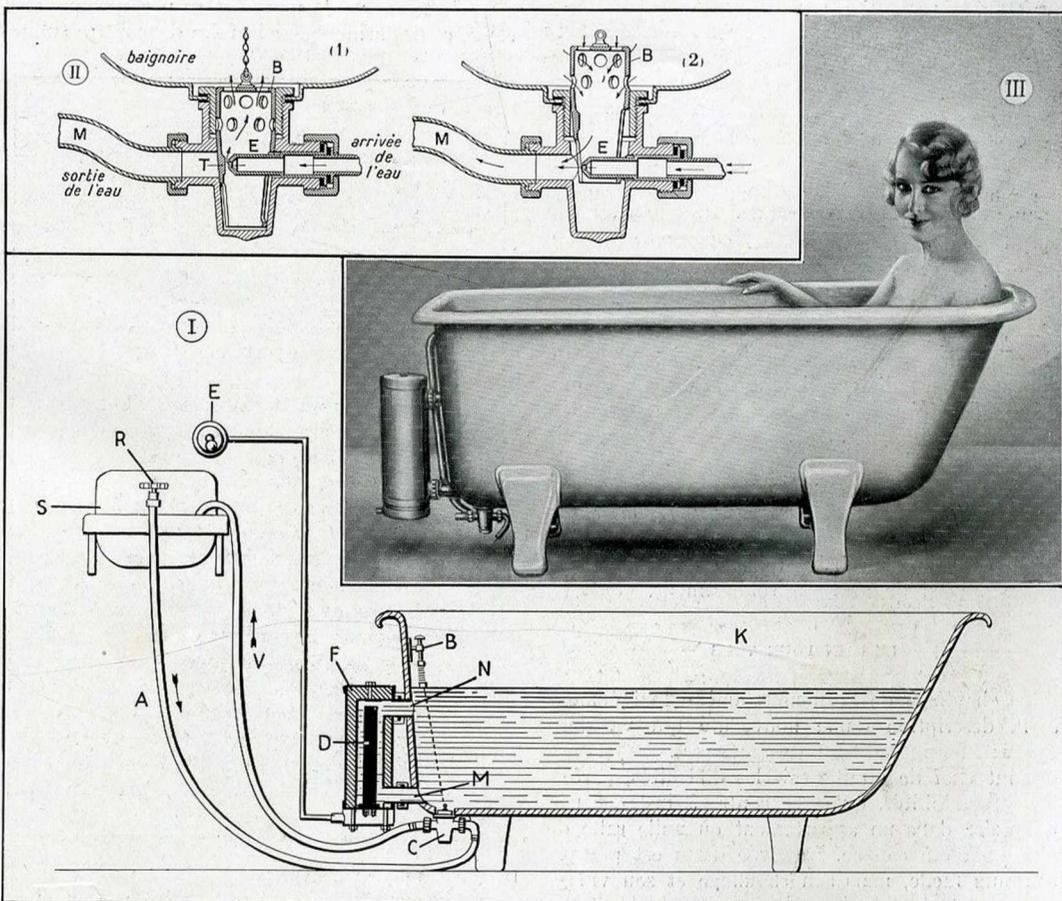


Fig. 11. — La baignoire, à chauffage électrique, qui se passe de salle de bains.

I. *Disposition générale.* — L'eau de la baignoire peut être électriquement chauffée par « accumulation » et évacuée facilement sur un simple évier. — A, arrivée de l'eau à la baignoire par l'ouverture du robinet R. — B, accrochage de la chaînette qui fait fonctionner l'organe C. — C, organe (voir son fonctionnement en II) donnant soit l'emplissage, soit le vidage de la baignoire. — D, bougie électrique chauffante. — E, bouton établissant ou coupant le courant. — F, enveloppe calorifuge. — K, baignoire en acier recouvert d'émail blanc vitrifié. — M, N, communications de l'appareil chauffant avec la baignoire. — V, tuyau à col de cygne amenant l'eau de la baignoire à l'évier S grâce au fonctionnement de la bonde C. — II. *Détails de la bonde.* — En 1, emplissage: la chaînette est décrochée, l'eau arrive par la tuyère E, dont l'orifice terminal T est bouché par la paroi du bouchon métallique B; l'eau entre dans la baignoire par les orifices supérieurs de ce bouchon; la tubulure de sortie d'eau M ne fonctionne naturellement pas. En 2, vidage: le bouchon B est soulevé par la chaînette; on ouvre le robinet sur l'évier. L'orifice terminal de la tuyère E est dégagé; l'eau (sous pression de la ville) venant du robinet fait un violent amorçage de courant dans la tubulure M, où l'eau de la baignoire est entraînée dans le tuyau V (voir en I) jusque sur l'évier. Le vidage de la baignoire est totalement obtenu. — *Modèle Crystal.*

Fig. 10. — Schéma d'une installation de chauffage central (par chaudière à gaz) dont la consommation est réglée par la température même de l'appartement. — D'après la Société du Gaz de Paris.

a, chaudière. — d, cheminée. — r, radiateur. — s, réglage de la chaudière au maximum de température que ne doit jamais dépasser l'eau. — th.p., thermostat plongé dans l'eau et qui ne coupe le gaz qu'au cas où le degré de température fixé par s va être dépassé. — th.a., thermostat d'appartement, relié à la valve électrique vm, qui coupe l'arrivée du gaz à la chaudière dès que la température dans l'appartement va dépasser celle qu'a fixée lui-même l'utilisateur.

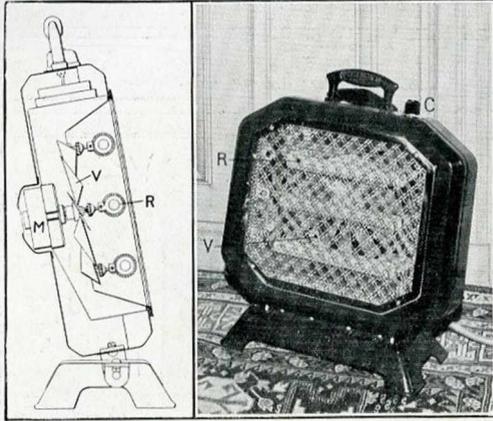


Fig. 12. — Un radiateur inclinable et soufflant.

Un ventilateur silencieux entretient la circulation de l'air sur les résistances et pousse ainsi l'air chaud dans toute la pièce. — M, petit moteur électrique. — R, une des résistances. — V, le ventilateur. — C, commutateur. — *Modèle Calor.*

cules appareils qui comportent cette bienfaisante régulation automatique dont la Société du Gaz de Paris est l'animateur.

— Le second bond que vient de faire le Gaz est l'abaissement énorme du poids des chaudières de chauffage central, auquel correspond, nous allons le voir, l'accroissement du temps de mise en marche de toute l'installation, donc d'économie.

Il y a quelques mois encore une petite chaudière à gaz de 6.000 calories seulement, tout en fonte, pesait 250 kilos. Aujourd'hui, une chaudière de la Société Chaleur et Lumière de 9.000 calories en pèse environ 60 ! Elle est faite d'aluminium pur et d'Alpax (alliage d'aluminium et de silicium (voir détails à la figure 9) et scientifiquement établie. En dix minutes, j'ai pu le constater moi-même, une installation de chauffage de petit appartement, comportant trois radiateurs par exemple, est ainsi portée de 15° centigrades à 50°.

Il y a là une belle victoire sur l'inertie qu'on a jusqu'ici reprochée au chauffage central, l'inertie qui est une des causes de gaspillage le plus importantes et le plus méconnues ; il y a là aussi une précieuse indication des services que peut rendre une chaudière de cette qualité aux ménages même de moyens assez modestes. L'examen des figures 8 et 9 apprendra d'ailleurs au lecteur beaucoup plus de choses que je ne pourrais lui en dire par mon texte. Il y verra notamment avec quelle facilité aujourd'hui on peut, au moyen d'une seule petite chaudière, combiner un *chauffage central d'appartement* avec un service permanent d'eau chaude à la salle de bains et à la cuisine.

— Je terminerai ces rapides observations sur le chauffage des appartements en 1934 par l'indication d'un nouveau radiateur électrique, dû à Calor, qui *souffle l'air chaud* dans la direction déterminée qu'on a choisie (fig. 12). C'est là un appareil de chauffage d'appoint seulement, mais dont les services peuvent avoir une grande valeur chaque fois qu'il faut très vite jeter de la chaleur sur une personne qui en manque ou l'empêcher d'en perdre (sortie d'un bain, toilette de très jeunes enfants, péril de grave refroidissement, etc.).

LE BAIN POUR TOUS

Le chauffage de l'eau nous amène logiquement à la description d'une nouveauté qui va donner satisfaction à bien des ménages.

Tout chef de famille sait les difficultés, parfois les impossibilités, qu'on rencontre à installer une baignoire dans un appartement où nulle salle de bains n'a été conçue. L'arrivée d'eau est presque toujours facile, mais son chauffage et son vidage nécessitent de tels frais d'appareillage, d'installation et de consommation qu'un pauvre budget trop souvent y doit renoncer !

Les baignoires Crystal, dont on peut chauffer le contenu par une rampe à gaz, sont trop connues pour que je décrive le système ; je rappelle cependant que de tout temps leur constructeur en a obtenu le vidage tout simplement sur un évier, celui de la cuisine au besoin, par le fonctionnement d'une sorte de giffard tout à fait ingénieux.

La nouveauté de 1934 est que ces baignoires peuvent être chauffées par l'électricité aussi, sans que la puissance demandée au compteur dépasse

celle qui a été prévue pour la lumière. Les petits ménages eux-mêmes peuvent donc utiliser ce dispositif. Le chauffage de l'eau se fait *par accumulation*, par le procédé, mais « en petit », qui est employé dans les tanks, dont il a été ici parlé assez souvent.

En possession d'une telle baignoire, avez-vous décidé de prendre un bain ? Le soir, au moment de vous coucher, vous l'emplissez d'eau, puis la couvrez et l'entourez d'une enveloppe spéciale qui la calorifuge bien. Enfin vous établissez le courant électrique. Le lendemain matin, vous trouvez un bain à point. Une demi-heure après, vous ouvrez un robinet et tirez une chaînette : la baignoire se videra toute seule... Le procédé est infallible.

La disposition des organes est très simple (fig. 11). Une résistance chauffante est placée dans un boiler en acier galvanisé, soigneusement calorifugé lui-même, qui fait corps avec la baignoire ; les fils de courant arrivent à la résistance par une boîte à connexions orientable à volonté.

Voici quelques chiffres de consommation contrôlée (Laboratoire du Conservatoire des Arts et Métiers) : sur un compteur de 5 ampères, une bougie de 400 watts porte en dix heures 110 litres d'eau de 12° centigrades à 37° (rendement thermique, 0,80). — Sur un compteur de 10 ampères, une bougie de 600 watts élève cette même quantité d'eau à la même température en six heures.

Quant au vidage de ces 110 litres d'eau, si la pression d'eau de la ville est de 4 kilos, il se fait en quatre minutes avec une consommation d'eau d'entraînement de 37 litres.

Toutes mesures de sécurité au point de vue électrique ont été prises. Le boiler comporte une mise à la terre ; un voyant lumineux indique la mise sous tension ; un dispositif spécial évite que la bougie puisse se détériorer en fonctionnant sans être entourée d'eau.

Enfin, il est élémentaire, on le conçoit, de couper le courant avant que d'entrer dans la baignoire.

LA LUTTE CONTRE LA POUSSIÈRE

La lutte contre la poussière se perfectionne sans cesse, et des armes pour la faire disparaître subite-

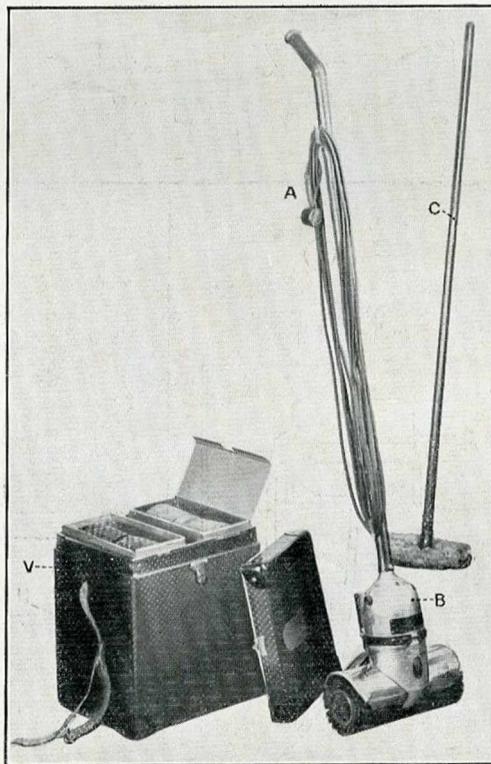


Fig. 13. — Petite cireuse électrique.

A, le câble, avec la prise de courant et l'interrupteur. — B, le petit moteur. — C, brosse pour étendre la cire avant de procéder au cirage. — V, boîte dans laquelle on peut ranger tout l'attirail. — *Modèle S. E. V.*

ment sont offertes maintenant aux ménages même d'aisance moyenne.

Dans les grandes villes, où les appartements sont généralement si petits, la place manque souvent pour le logement commode d'un simple aspirateur de poussières ! Voici que l'aspirateur de poussières s'est fait tout simplement *balai* — et n'occupe guère plus de place que cet humble et traditionnel instrument (fig. 14).

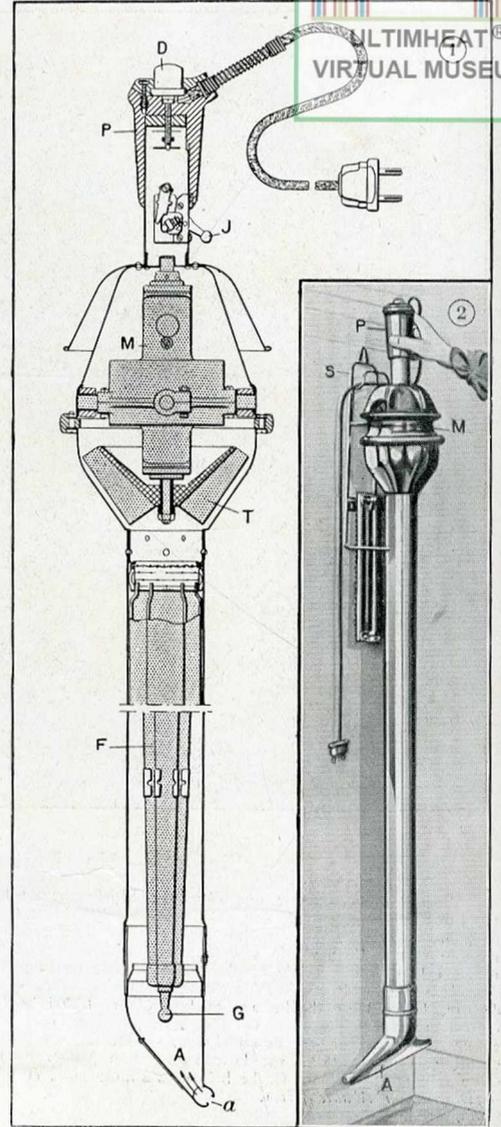


Fig. 14. — Un « balai » aspirateur.

1. Coupes dans l'appareil. — A, bec d'aspiration. — a, orifice se prêtant à toutes les positions du balai. — D, fixation de la poignée. — F, fuseau sur lequel se déposent les poussières. — G, petite boule permettant (le bec d'aspiration étant enlevé) de retirer facilement de l'appareil le fuseau. — J, Commutateur. — M, le moteur. — P, poignée en caoutchouc. — T, le ventilateur-aspirateur. 2. L'appareil fixé au mur dans le coin d'une pièce ou d'un placard. — S, support mural. — *Modèle Héra.*

— D'autre part, le suceur de poussières s'est fait mignon. On peut le loger dans le bas d'une armoire. Il vous amuse lorsqu'il est muni d'une ampoule de verre (fig. 15) qui vous montre l'ennemie au passage — et, plus utilement, vous apprend s'il est ou non nécessaire d'insister sur la place pour en aspirer encore quelques filets.

(A suivre.)

BAUDRY DE SAUNIER.

P.-S. — L'illustration rappelle qu'aucune ligne de publicité ne paraît jamais dans son texte rédactionnel. Les personnalités ou les maisons ne sont jamais citées dans un article qu'à titre de renseignement peut-être utile à nos lecteurs.



Fig. 15. — Petit aspirateur pour meubles, bibliothèques, carrosseries, etc.

En A, la boule dans laquelle on voit passer la poussière. — *Modèle S. E. V.*