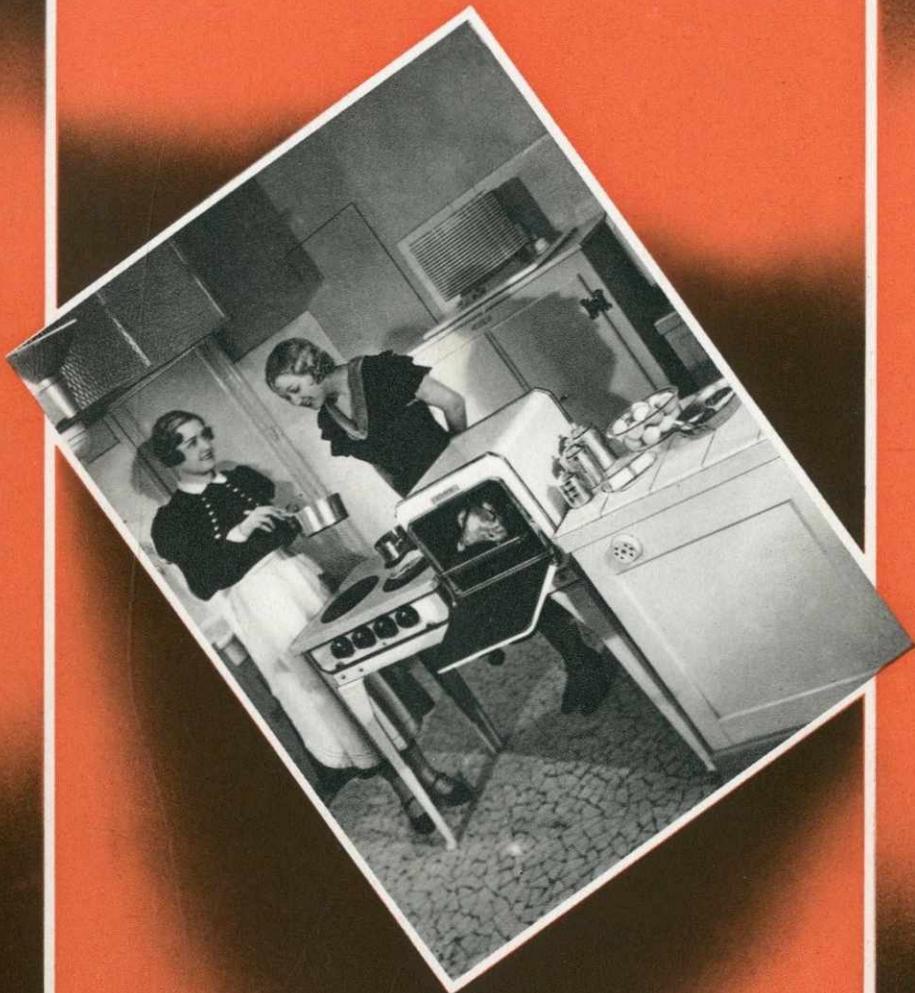


La Cuisine à l'électricité





Ses multiples avantages

Toute maîtresse de maison ne peut plus ignorer les perfectionnements considérables apportés au cours des derniers mois à la cuisine électrique qui va devenir, à bref délai, une nécessité pour tous. Quel que soit le point de vue sous lequel on l'envisage aujourd'hui la cuisine à l'électricité ne présente, en effet, que des avantages.

Économie.

En premier lieu, il n'est plus possible de dire qu'elle coûte cher. Les prix de courant actuellement en vigueur dans la plupart des secteurs de France permettent de réaliser, avec la cuisine électrique, une économie sensible sur les autres modes de cuisson.

Chacun sait, par ailleurs, qu'en rôtissant ou en grillant de la viande, il y a toujours une perte de poids ; avec l'électricité elle est minime et l'argent que l'on économise en poids de nourriture est généralement suffisant pour payer l'électricité dépensée par la cuisson.

En effet, dans un bon four électrique, un rôti ne perd qu'environ 10 % de son poids alors que dans un four à combustion il aurait subi une déperdition variant de 20 à 30 % de son poids primitif.

Meilleure cuisine.

L'autre avantage principal de la cuisine électrique c'est qu'elle est de qualité nettement supérieure à toute autre. On retrouve chez le four électrique, de l'avis des gastronomes, les caractéristiques mêmes de la cuisine à la broche.

Dans les deux cas, la cuisson s'opère grâce à un rayonnement intense en atmosphère froide tandis que tous les autres modes de cuisson cuisent autant par la température élevée de l'air que par rayonnement.

En outre, du fait qu'il est hermétiquement clos, le four électrique maintient les aliments dans leur propre humidité ; les pâtisseries en sont rendues plus moelleuses, les viandes beaucoup plus juteuses et plus savoureuses ; il devient inutile d'arroser les rôtis que l'on sort du four, dorés, cuits à point et baignant dans le pur jus de la viande.

Un minimum de surveillance.

En dehors de l'incontestable économie qu'elle permet de réaliser et de sa supériorité culinaire, la cuisine électrique présente encore d'autres avantages. En raison de la très grande sécurité qu'elle offre, elle n'exige qu'un minimum de contrôle et de surveillance.

Comme nous l'avons indiqué, un rôti cuit à l'électricité " s'arrose " lui-même et, par conséquent, ne nécessite pas d'intervention.



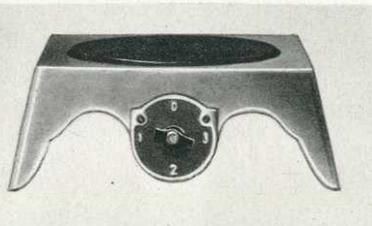
Propreté, simplicité.

Le cuisine électrique est aussi la plus rapide, la plus simple, la plus propre et la plus agréable. Elle est extrêmement facile à régler : un simple bouton à tourner donne toutes les allures de chauffe, depuis le plein feu jusqu'au feu doux.

Elle ne nécessite pas d'approvisionnement de combustibles coûteux, sales et encombrants ; avec elle, plus de corvées, de cendres, plus de flammes ni de fumée : un local toujours net et propre.

Enfin, la cuisine au four électrique est sans chaleur ; ceci peut sembler paradoxal, mais toute la chaleur est concentrée sur la nourriture de sorte qu'aucun rayon ne vient s'égarer sur les appareils ou les assistants. Il est même possible de travailler une pâte à proximité d'un four électrique sans en être gêné en aucune façon. Cette caractéristique des fours électriques de ne pas élever la température des locaux où ils sont installés est particulièrement appréciable pour tout le personnel de cuisine.

Il existe toute une gamme d'appareils de cuisine électrique depuis le simple réchaud "un feu" jusqu'à la cuisinière importante pour pensions de familles ou restaurants. En France, de nombreux constructeurs présentent des modèles parfaitement au point, offrant une complète sécurité d'emploi. Les principaux types d'appareils

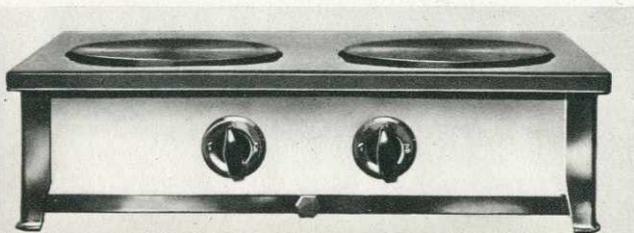


Le réchaud électrique.

Le réchaud cuiseur est à feu visible ou à plaques chauffantes. Les appareils actuellement utilisés en France comportent en général des plaques chauffantes : une ou deux, parfois trois. Les corps de chauffe présentent généralement trois ou quatre allures donnant respectivement :

100%, 50%, 25%, ou 100%, 50% et 19% de la puissance maxima. Dans le cas où il y a deux plaques, celles-ci peuvent être de même diamètre, mais de puissances différentes. La plus forte est utilisée pour les cuissons rapides, la plaque faible permet le mijotage et la cuisson à l'étouffée ; sa puissance est cependant suffisante pour permettre d'obtenir l'ébullition dans un temps acceptable. Les réchauds électriques comportent un bâti sur lequel sont montés les corps de chauffe (plaques chauffantes ou feux vifs) et les commutateurs donnant les différentes allures.

Pour l'utilisation rationnelle des plaques chauffantes, il est recommandé de se servir d'ustensiles à fond épais et dressé ; le rendement est, en effet, d'autant meilleur que les points de contact avec la plaque sont plus nombreux. De plus, les diamètres des ustensiles doivent être égaux à ceux des plaques : on récupère ainsi le maximum de chaleur et on diminue les surfaces de pertes. Pratiquement, on peut utiliser dans des conditions acceptables des



réipients de diamètre légèrement supérieur ou inférieur à celui de la plaque (par exemple avec une

plaque de 18 cm., des récipients de 16 et 20 cm.). La chaleur accumulée dans la plaque chauffante peut être récupérée dès que celle-ci ne sert plus, en plaçant une casserole d'eau dessus. Cette eau sera suffisamment chaude pour que l'utilisateur puisse en tirer parti. On peut aussi, avec un peu de pratique, couper le courant avant la fin de la cuisson.

Le four.

Le four électrique de ménage est un appareil culinaire particulièrement intéressant ; il répond parfaitement aux exigences de la cuisine française.

Il réalise une enceinte close dans laquelle sont émises les calories. La chambre de cuisson a des dimensions proportionnées à l'importance des pièces à cuire ; elle est munie de deux corps de chauffe, l'un à la voûte (haut), l'autre à la sole (bas).



En haut, l'élément chauffant est à feu vif, ce qui permet les grillades ; en bas est disposée une résistance obscure. Un seul commutateur permet trois allures de chauffe.

Le four est calorifugé à seule fin de réduire les pertes. Une porte équilibrée, également calorifugée, complète l'appareil.

Alors que tous les autres fours provoquent des émanations de gaz provenant de la combustion, émanations capables de dénaturer la saveur des aliments, il est établi que le four électrique à voûte incandescente ne dégage aucun gaz, aucune odeur.

Nous avons dit plus haut qu'il était hermétique et ceci est une qualité car, très rapidement, l'atmosphère est saturée d'humidité et les aliments en cuisson n'en peuvent plus perdre. Les rôtis sont beaucoup plus juteux et les pâtés plus onctueux. Les grillades se font à four ouvert et sont aussi succulentes qu'à la braise.

En résumé, avec un four électrique, on peut : 1° — Rôtir, griller, poêler, braiser, gratiner et cuire toutes les viandes et volailles, tous poissons, gibier, pâtés en croûte ou en terrine, toutes pâtisseries. 2° — Faire la cuisine mijotée comme devant lâtre et bien plus pratiquement. 3° — Cuire tous les aliments comme dans le four à bois du vieux boulanger, voire même comme dans le four de campagne de nos grand'mères.



Le réchaud-four.

Le réchaud-four est un appareil qui réunit dans un ensemble de dimensions réduites le réchaud et le four.

Le principal avantage de cet appareil est son prix d'achat peu élevé.

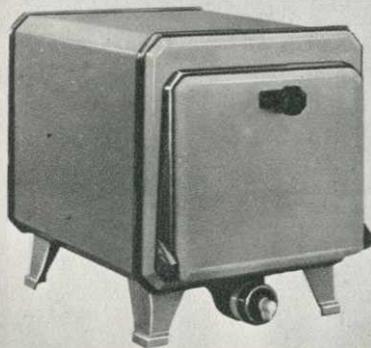
Il peut prendre place dans n'importe quelle chambre d'hôtel ou petit logement. Son entretien est négligeable et sa manœuvre extrêmement simple.

La cuisinette.

La cuisinette est un petit appareil de cuisine qui s'emploie à la fois comme réchaud, rôtissoire et four à pâtisserie.

L'appareil comprend une poêle électrique universelle en fonte dont les résistances chauffantes sont logées d'une manière inaccessible, dans le fond de la poêle même, permettant ainsi d'utiliser au maximum la chaleur produite par l'électricité.

Un manteau en aluminium poli, pourvu de deux poignées en matière isolante, enveloppe la poêle. Une cloche en aluminium poli recouvre la poêle, permettant ainsi de retenir le plus possible la chaleur.



La cuisinière.

La cuisinière électrique réunit un ou plusieurs fours et des plaques chauffantes. Le nombre de fours et de plaques chauffantes, leur importance et leurs puissances dépendent du nombre de personnes à alimenter et du genre de cuisine réclamé.

La cuisinière comporte, en général, un chauffe-assiettes situé au-dessus du four et chauffé par lui. Les

boutons des commutateurs qui commandent les allures des différents corps de chauffe sont disposés sur la façade de l'appareil et portent tous les indications utiles.

Les fours et les plaques de la cuisinière ont les mêmes caractéristiques et les mêmes qualités que les appareils construits séparément. Les modèles courants comportent un four et deux, trois ou quatre plaques chauffantes.

Tous leurs éléments sont interchangeables.



Choix des appareils.

Le nombre de personnes à alimenter et le genre de cuisine habituel déterminent le choix de l'appareil à utiliser.

Pour une ou deux personnes, on utilisera un réchaud ou mieux un réchaud-four; pour trois ou quatre personnes, il faut prévoir un four et un réchaud deux plaques, ou encore une cuisinière à un four et deux ou trois plaques.

Ce que consomme la cuisine électrique.

Les statistiques montrent qu'un ménage de quatre personnes dépense en moyenne 5 à 6 kilowatts-heure par jour pour la cuisine; on a pu établir les chiffres moyens suivants de consommation :

0,6 kilowatt-heure par personne et par repas.

1,5 kilowatt-heure par personne et par jour (y compris le petit déjeuner du matin).





Essayez la Cuisine Électrique

La Compagnie Parisienne de Distribution d'Electricité
vous offre **UN ESSAI GRATUIT D'UN MOIS**

Faites-en la demande à votre Électricien habituel
ou à votre Section

Après cet essai vous serez certainement convaincu
des qualités de la **cuisine électrique**.

**LA PLUS ÉCONOMIQUE,
LA MEILLEURE,
LA PLUS SIMPLE,
LA PLUS PROPRE,
LA PLUS COMMODE**

Vous pourrez alors acheter les appareils de votre choix à votre
Électricien habituel ou les louer à la **C. P. D. E.** aux conditions ci-après :

PRIX MENSUELS DE LOCATION

Four 800 W, fonte émaillée ...	5. »	Réchaud-Four 2000 W, fonte émaillée ou tôle émaillée granitée	6.50
Four 1000 W, fonte émaillée ...	5. »		
Four 1000 W, tôle émaillée blanche	7. »	Réchaud , 2 plaques 1900 W ou 3000 W }	5. »
Four 1000 W, tôle émaillée granitée.....	5. »	Cuisinière , 2 plaques 2700 W.	15. »
Four 1300 W, tôle émaillée blanche.....	8. »	Cuisinière , 3 plaques 6100 W.	30. »
		Cuisinière , 4 plaques 7300 W.	35. »

Des Dames-visiteuses sont à la disposition des clients sur leur demande, pour venir sur place leur donner toutes indications utiles sur la marche des appareils et la manière de les utiliser.

Ce que coûte la cuisine électrique à Paris



□ □ □

Avec le tarif mixte pour éclairage et usages domestiques

Le prix du kWh pour cet usage est de **0 fr. 260** seulement

(Année 1934)

□ □ □

QUELQUES PRIX DE REVIENT

La cuisson d'un rôti de 2 kilos

coûte moins de **0 fr. 20**

□

Celle d'un entrecôte ou chateaubriand
de 750 gr. et de 2 cm. 1/2 d'épaisseur

coûte environ **0 fr. 15**

□

La cuisson d'une tarte

coûte environ **0 fr. 25**

□

La consommation journalière moyenne d'une
famille de quatre personnes, pour la cuisine, est
de 5 à 6 kilowattheures. Soit une dépense de :

0 fr. 50 environ
par personne et par jour

C. P. D. E.

Compagnie Parisienne de Distribution d'Electricité

23, Rue de Vienne, 23

Tél.: LABorde 26-95, 26-96, 26-97

Demandez à votre secteur le prix du kilowatt-heure (tarif domestique pour la cuisine) et vous verrez par comparaison, que **la cuisine à l'électricité est bien la plus économique de toutes.**



**LE FOUR ÉLECTRIQUE EST
LE FOUR DES GOURMETS**