

LA PARFAITE MÉNAGÈRE

ORGANISATION
ENTRETIEN
CONFORT



LAROUSSE-PARIS



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



III. — LE CHAUFFAGE ET LES APPAREILS DE CUISINE

Le chauffage des habitations peut être réalisé : 1^o par les foyers et les poêles dans lesquels on brûle divers combustibles (bois, charbon, coke, anthracite, etc.); 2^o par les calorifères et les installations dites de chauffage central; 3^o par le gaz et divers combustibles liquides (pétrole, essence, alcool, etc.); 4^o par l'électricité.

POÊLES ET CHEMINÉES

La combustion du bois, charbon, etc., dans des foyers ouverts, est un procédé de chauffage gai, à cause de la vue

de la flamme, et hygiénique, à cause du renouvellement très actif de l'air dans la pièce; mais il est très peu économique, car la plus grande partie des calories fournies par les combustibles est entraînée par le courant d'air nécessaire au tirage. Les poêles ont un meilleur rendement, car d'une part le tirage est moins actif, d'autre part le poêle lui-même, échauffé par le foyer, rayonne à son tour de la chaleur.

Poêles. — Il existe une infinie variété de modèles de poêles; citons seulement les types les plus employés : 1^o les poêles à bois, qui sont des poêles horizontaux en tôle dans lesquels les bûches sont glissées par une ouverture latérale et reposent sur un seul chenet; 2^o les poêles à combustion lente, auxquels conviennent l'anthracite et le coke. Ils sont ou de forme ronde, ou de la forme d'un manteau de cheminée, et pourvus de fenêtres garnies de lames de mica, permettant de voir le feu. Au sujet de l'installation de ces poêles à combustion lente, disons que si on est amené, par la disposition des lieux, à les munir de tuyaux assez longs, on devra toujours veiller à ce que ces tuyaux soient en bon état et bien emboîtés les uns dans les autres. Si on les place devant une cheminée, celle-ci doit être obturée par une plaque de tôle aussi bien ajustée que possible et la buse de jonction de même.

Une condition essentielle au bon fonctionnement des poêles à combustion lente, ainsi que des feux dans les foyers ouverts, est le bon tirage de la cheminée, que nous allons maintenant examiner.

Tirage des cheminées. — Le mauvais tirage peut d'abord provenir de conditions d'établissement même de la cheminée, qui seront, par exemple, un foyer trop largement ouvert ou trop peu profond, ou un conduit trop court ou fai-



LA PARFAITE MÉNAGÈRE

trop de coudes. Les remèdes simples à essayer tout d'abord seront de tenir en partie abaissé le tablier de la cheminée, ou de prolonger le conduit en le surmontant, à son débouché sur le toit, par un tuyau en tôle. Il suffit même parfois, pour améliorer le tirage, de rétrécir un peu le conduit, soit au départ du côté du foyer, soit à son extrémité sur le toit. Si la défektivité tient vraiment à des coudes trop brusques du conduit, on ne pourra y remédier que par un travail assez important qui sera demandé à un entrepreneur très consciencieux; on découvrira peut-être alors que ce sont seulement des gravats ou matériaux quelconques, éboulés dans le conduit, qui causent une obstruction partielle. Les défauts de tirage peuvent aussi parvenir de causes accidentelles et fortuites; par exemple, si les portes et les fenêtres de la pièce où l'on fait du feu sont trop hermétiquement closes : c'est ainsi qu'après la pose de bourrelets et joints aux fenêtres, on sera étonné de découvrir qu'une cheminée, qui jusqu'alors fonctionnait bien, ne tire plus. De même, si deux feux sont allumés dans deux pièces qui communiquent : le feu qui tire le mieux contrarie le courant d'air qui serait nécessaire à l'autre. Enfin, il peut se faire qu'on veuille allumer un feu à un moment où le soleil darde sur le toit, alors que la pièce est froide. Le tirage ne s'établira pas tant que la situation ne sera pas renversée, c'est-à-dire tant que le foyer ne sera pas plus chaud que l'extrémité de la cheminée. Il faudra donc enflammer des matières facilement combustibles et faisant le moins de fumée possible, telles que du papier, des copeaux bien secs, ou mieux encore, si on le peut, apporter dans le foyer du charbon de bois tout enflammé ou des braises activées au soufflet.

Les défauts dus à la mauvaise direction du vent se corrigent à l'aide d'appareils s'orientant au vent, et dits « tourne-

au-vent », placés sur le faite de la cheminée ; nous recommandons aussi très vivement les *aspirateurs*, dans lesquels il n'y a pas de pièces mobiles, mais qui sont percés de fentes et munis de cloisons orientées de telle façon que le vent qui les frappe active le tirage.

Un accident qui se produit quelquefois est la communication fortuite de deux conduits de cheminée : on le reconnaît par l'apparition de fumée, ou simplement à l'odeur perçue dans une pièce autre que celle où l'on fait du feu. Les conduits de fumée débouchant l'un près de l'autre sur le toit produisent parfois le même inconvénient. Mais tandis que, dans le premier cas, une intervention d'entrepreneur s'impose, dans le second cas il suffit de prolonger l'un des deux conduits par l'adjonction d'un tuyau de tôle.

CALORIFÈRES DITS « CHAUFFAGE CENTRAL »

Calorifères à air chaud. — Les calorifères à air chaud sont de plus en plus abandonnés en faveur du « chauffage central » à eau chaude. Dans une installation nouvelle, ce sera donc ce dernier qui sera préféré. Si on se trouvait dans une maison pourvue du chauffage par l'air chaud, on aurait seulement à tenir compte des deux remarques suivantes.

Si on constate que les bouches de chaleur déversent trop de poussière dans certaines pièces, songer qu'il y a deux moyens d'y remédier : filtrer l'air avant son entrée dans le calorifère, c'est-à-dire à la prise d'air froid qui alimente l'appareil, et *nettoyer* les abords de cette prise d'air. Le filtre pourra être constitué par un châssis sur lequel sera tendue une toile métallique, doublée d'une mousseline à mailles assez fines pour laisser passer l'air et non les poussières. De petits filtres du même genre peuvent aussi être placés aux bouches de chaleur elles-mêmes, mais le premier pro-

céde est préférable. La deuxième remarque est de veiller à ce que les bouches de chaleur ne s'ouvrent pas à proximité des rideaux, tentures, tapis, car, dans certains cas, l'air fourni par le calorifère peut s'élever à une très haute température qui détériorerait les étoffes et les meubles placés à proximité.

Radiateurs à eau chaude. — Les chauffages par tuyaux et radiateurs ne sont pas tous du même système : ils sont à eau chaude ou à vapeur, et dans l'une ou l'autre catégorie ils peuvent être à haute, basse ou moyenne pression. Nous ne croyons pas utile de décrire en détail les uns et les autres : il suffit de savoir que, pour les petites installations particulières, c'est le chauffage à eau et à basse pression, ou même *sans pression*, qui est le plus répandu.

Il est plus utile de signaler, au point de vue ménager, que le chauffage par radiateurs, bien préférable au chauffage par air chaud et bouches de chaleur, offre cependant quelques petits inconvénients. D'abord on remarque qu'au bout de quelques mois les radiateurs noircissent la partie de mur qui est au-dessus d'eux et même le plafond; ceci provient du brassage de très fines poussières par l'air que fait circuler le radiateur. On y remédiera, en partie tout au moins, en plaçant au-dessus du radiateur une tablette qui

empêchera les papiers ou peintures de se salir trop vite. Dans certaines installations, les radiateurs, placés dans le soubassement des fenêtres, n'offrent pas le même inconvénient.

On reproche aussi au chauffage par radiateurs de dessécher trop l'atmosphère de la pièce, ce qui est contraire à l'hygiène de la respiration. Il est facile d'y remédier en plaçant sur les radiateurs des récipients dans lesquels on verse un peu d'eau. On vend du reste divers mo-

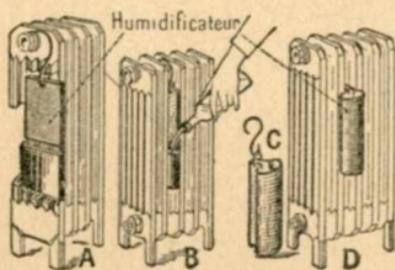


FIG. 4. — Divers humidificateurs.

- A. Humidificateur plat en métal posé entre les éléments d'un radiateur supposé coupé; B. Alimentation en eau du précédent; C. Humidificateur en terre cuite; D. Le même fixé à un radiateur par son crochet.

dèles de récipients spéciaux (fig. 4) se logeant dans l'interstice des éléments de radiateurs et qui sont à recommander.

Une installation complète de chauffage par radiateurs comprend une chaudière, un réseau de distribution, des radiateurs et un organe important : le vase d'expansion, placé au point le plus haut de la canalisation; il est destiné à permettre à l'eau contenue dans la chaudière et la canalisation de se dilater sous l'influence de la chaleur.

La chaudière. — La chaudière, dans une maison de campagne, peut être mise au sous-sol. Dans les appartements, elle peut être constituée par un petit appareil d'aspect suffisamment décoratif pour être installé dans une pièce d'habitation (salle à manger, vestibule, cuisine).

On est parvenu à réduire tellement les dimensions de ces chaudières, qu'on a pu les loger soit dans le fourneau de la cuisine, soit dans des poêles à combustion lente (genre Salamandre) à peine plus grands que les modèles ordinaires. Deux ou trois petits radiateurs peuvent être alimentés par un tel foyer, qui donne en outre sa chaleur dans la pièce où il est installé.

Fourneau de cuisine contenant la chaudière. — La chaudière faisant corps avec le fourneau de cuisine est une assez bonne solution dans les ménages où l'on a l'habitude de tenir ce fourneau presque constamment allumé. La chaudière peut être plus grande que celle des poêles qui viennent d'être cités et elle peut assurer, outre l'alimentation de radiateurs plus nombreux et plus importants, la fourniture d'eau chaude pour les besoins du ménage.

Nous en arrivons ainsi à parler du fourneau de cuisine lui-même. Les meilleurs sont en tôle et fonte et non pas uniquement en fonte; nous ne préconisons pas les décors

nickelés ou émaillés qui constituent un luxe douteux et, en tout cas, inutile et n'améliorent en rien l'appareil.

CHAUFFAGE AU GAZ

Chauffage central au gaz. — Signalons tout d'abord les systèmes de chauffage à eau chaude par radiateurs analogues à ceux dont il vient d'être parlé, mais dans lesquels la chaudière est chauffée au gaz. Ce système de chauffage est élégant, propre et commode; on en verra surtout les avantages dans les cas où l'on a besoin d'un chauffage intermittent et toujours prêt à fonctionner, comme par exemple dans un pied-à-terre ou dans des bureaux occupés seulement pendant une partie de la journée, et si l'on manque de personnel pour la manutention du combustible, l'allumage et l'entretien du feu : ici une allumette suffit.

Le gaz est encore utilisé au chauffage sous deux autres formes : les radiateurs et le chauffage par accumulation.

Radiateurs. — Les modèles de radiateurs au gaz sont innombrables; les qualités qu'il faut leur demander sont l'économie, l'absence de bruit, l'absence d'odeur. On verra peut-être encore d'anciens modèles de poêles à gaz, dans lesquels le gaz brûle en une série de petites flammes placées sur des rampes, sans admission d'air; ces poêles étaient pourvus d'une sorte de réflecteur de cuivre; leur rendement, eu égard à la quantité de gaz brûlé, était faible. Il faut leur préférer les systèmes plus modernes, dans lesquels les brûleurs du genre Bunsen sont surmontés de manchons ou garnitures de terre réfractaire qui rougissent à la chaleur du jet de gaz et rayonnent à leur tour. Dans ces systèmes, si le réglage de l'admission d'air n'est pas exact, il se produit

un bruit fatigant et désagréable. De plus il faut veiller à ce que les produits de la combustion soient évacués par une cheminée et qu'ils ne se répandent pas dans la pièce.

Chauffe-eau au gaz. — Les systèmes de chauffage au gaz dits par accumulation ont pour but de produire de l'eau chaude nécessaire aux usages domestiques et ne répondent pas au chauffage des pièces, mais ils doivent cependant être cités ici. Leur principe consiste à chauffer lentement, à l'aide d'un brûleur à petit débit, une masse d'eau assez considérable conte-

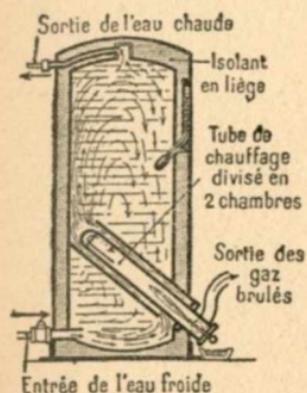


FIG. 5. — Chauffe-eau à gaz par accumulation.

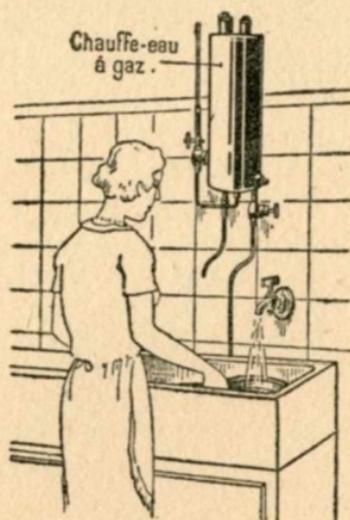


FIG. 6. — Chauffe-eau à gaz au-dessus d'un évier.

nue dans un réservoir soigneusement calorifugé, pour éviter toute déperdition de calories (fig. 5). Lorsque l'eau est chaude, un thermostat ferme le brûleur en le mettant en veilleuse. Vient-on à puiser une certaine quantité de cette eau chaude, le réservoir admet alors automatiquement de l'eau froide en quantité égale et le brûleur se rallume. La dépense en gaz de ces petits appareils étant très



réduite, un très petit conduit d'alimentation est suffisant. Il existe enfin de petits chauffe-eau à gaz qui sont extrêmement commodes et recommandables dans les cuisines : leur fonctionnement est exactement le même que celui des chauffe-bains à gaz, bien qu'ils soient de plus petites dimensions. Dans ces appareils (*fig. 6*), une petite flamme, dite veilleuse, doit être préalablement allumée lorsqu'on désire que l'appareil soit en état de fonctionner; il suffit alors d'ouvrir le robinet de l'écoulement d'eau pour provoquer l'allumage de rampes de gaz qui échauffent l'eau durant son passage dans un serpentín. L'eau coule donc chaude aussi longtemps qu'on le désire. Ces appareils, lorsqu'ils sont de construction sérieuse, sont pratiques et sûrs. Il faut veiller seulement à ne pas laisser ouvert le robinet de la veilleuse à gaz, si celle-ci n'est pas allumée.

Ceci n'est point seulement un conseil d'économie, mais surtout de *prudence*. En effet, le gaz débité par cette veilleuse se répand alors dans l'appareil; comme ce dernier n'est point chaud, le tirage ne s'établit pas dans le conduit d'évacuation, et le gaz qui reste ainsi stagnant, mélangé à de l'air, pourra produire une explosion au moment où l'on approchera une allumette lorsqu'on voudra allumer. Pour la même raison, il faudra se garder d'ouvrir le robinet qui commande l'écoulement d'eau chaude quand la veilleuse n'est pas allumée.

Il existe de très petits et très pratiques chauffe-eau à gaz, pas plus encombrants qu'un petit réchaud à un seul feu, et qui se relie simplement par un tuyau souple au robinet fournissant l'eau sous pression (*fig. 57*).

Réchauds et cuisinières au gaz. — Ces appareils sont d'une très grande variété de modèles, mais qui se réduisent tous à présenter, dans un ensemble plus ou moins complexe, trois organes de cuisson : le réchaud, le four et la grilloire. Le principe des brûleurs de tout réchaud ou fourneau à

gaz est celui du bec Bunsen, lequel brûle un mélange de gaz et d'air.

Vous choisirez les modèles dans lesquels cette admission d'air est poussée aussi loin que possible et, de préférence, réglable, pour donner le maximum d'économie : cela se reconnaîtra à la couleur *bleue* des flammes des brûleurs. S'il y a trop d'air, le brûleur fait un bruit anormal, et le bec le plus souvent s'enflamme mal en prenant feu « à l'intérieur », c'est-à-dire au trou de l'injecteur. Dans un réchaud à gaz bien construit, les rampes circulaires des brûleurs donnent de petites flammes bleues montant droites et non pas s'épanouissant horizontalement; de plus, les grilles servant de support aux récipients à chauffer sont assez haut placées au-dessus du brûleur pour que les fonds des récipients puissent recevoir toute la chaleur montant de ces flammes, sans écraser ces dernières ni les faire dévier alentour du récipient.

Les grilloires, constituées par des rampes de flammes horizontales échauffant par « lèchement » un plafond, sont en terre réfractaire, en fonte, en amiante. Ce plafond doit rougir pour rayonner à son tour. On dispose, devant la grilloire, soit d'un grill, soit d'une broche.

Les fours à gaz sont conçus selon deux principes différents : 1° les gaz chauds produits par la combustion circulent dans une double enveloppe constituant les parois du four; 2° ces mêmes gaz chauds sont admis à circuler dans le four lui-même. Bien que, théoriquement, il puisse sembler antihygiénique d'exposer les mets en cours de cuisson au contact direct des produits de la combustion du gaz, pratiquement cela n'a aucun inconvénient, et une grande quantité de fours à gaz des meilleurs constructeurs et des plus réputés sont basés sur ce système. Ces fours ont l'avantage d'utiliser extrêmement bien la chaleur produite par la combustion du gaz, et les températures obtenues pour une consommation de gaz déterminée sont très élevées. Le rendement de ces fours est encore meilleur lorsqu'ils sont calorifugés, c'est-à-dire quand leurs parois et leur porte sont constituées par une double tôle enfermant une couche de substance isolante, telle que l'amiante ou la soie de verre. La vive chaleur qui peut être obtenue dans ces fours pourrait même parfois être considérée plutôt comme un inconvénient, et ils sont un peu délicats à régler pour les cuissons qui demandent une température assez douce et bien égale. A ce



dernier point de vue, les systèmes de fours à doubles parois entre lesquelles circulent les gaz chauds leur sont préférables : ils donnent une chaleur plus égale et plus régulière.

Le rendement de ces derniers fours peut d'ailleurs être également très bon, soit par l'application de substances isolantes (calorifuges), soit par la disposition de parois en chicane, qui obligent les gaz chauds à faire plusieurs fois le tour de l'enceinte du four.

Les réchauds à gaz et les fours à gaz constituent parfois des appareils indépendants, mais on les trouve aussi réunis sur le même appareil, comprenant, en outre, des chauffe-assiettes et des chaudières à eau chaude; il existe enfin des cuisinières mixtes à charbon et à gaz. A chacun de choisir selon ses besoins et ses préférences. Les uns préféreront la petite cuisinière qui, posée directement sur le sol, présente sa table chauffante à bonne hauteur normale de travail; d'autres utiliseront le *réchaud* proprement dit, se posant sur un soubassement. Dans ce dernier cas, nous recommandons le support spécial pour ces réchauds n'ayant pas plus de 60 centimètres de hauteur, à moins que n'existe dans la cuisine une paillasse en maçonnerie ou une forte tablette à cette même hauteur de 60 centimètres.

Le gaz butane.— Lorsqu'on habite loin des centres ayant une distribution de gaz de ville, on peut cependant, pour le chauffage et la cuisine, jouir de toutes les mêmes commodités grâce au gaz butane.

Ce combustible gazeux est livré au consommateur, liquéfié sous très basse pression, dans des réservoirs métalliques facilement transportables (*fig. 7*). L'utilisateur consigne une fois pour toutes le prix du récipient et fait l'achat d'un organe dit détendeur et d'un petit indicateur de consommation. Il paie ensuite le prix d'une charge à chaque échange. Une charge de 13 kilos alimente un brûleur pendant 140 heures, ou un bec d'éclairage pendant 200 à 400 heures, selon la puissance.

Le gaz butane peut être employé à tous les usages du gaz de ville

ordinaire : réchauds de cuisine, éclairage, chauffe-bains, radiateurs, mais ces appareils, analogues quant à l'aspect et au fonctionnement à ceux qui emploient le gaz ordinaire, doivent cependant être spécialement construits pour le gaz butane.

Le gaz butane n'est pas toxique. Il est plus lourd que l'air; d'où il résulte, qu'en cas de fuite, il se répand plutôt dans les parties

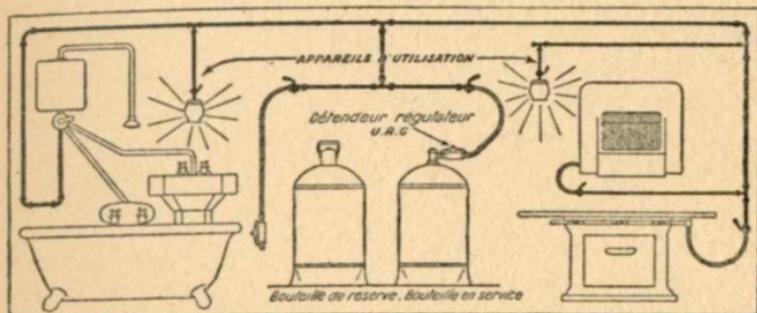


FIG. 7. — Installation de gaz butane alimentant des appareils de chauffage et d'éclairage.

basses des pièces et se mélange moins facilement à l'atmosphère que le gaz de ville. Lorsqu'on voudra allumer la rampe inférieure d'un four, présenter l'allumette avant d'ouvrir le robinet pour éviter l'accumulation du gaz au fond du four, ce qui provoquerait une petite explosion. La pression dans les bouteilles est inférieure à celle d'un pneumatique ordinaire et ne peut faire éclater ces récipients.

ESSENCE, PÉTROLE, ALCOOL, ETC.

Gaz d'essence. — Les appareils à gaz d'essence d'automobile sont également précieux à la campagne; ils fonctionnent en général sans pompe ni pression et s'allument en un temps très court. Ils peuvent être amovibles, c'est-à-dire comporter le petit réservoir contenant l'essence qui les alimente, on bien recevoir cette essence par l'intermédiaire d'une canalisation en tuyaux de très petit diamètre, desser-



vant en même temps les appareils d'éclairage. De petits appareils de chauffage sont constitués par un bec brûleur de forte dimension placé au centre d'un miroir parabolique et chauffant un manchon de terre réfractaire.

Chauffage au pétrole. — Certaines personnes emploient avec une certaine appréhension l'essence d'automobile, à cause de sa grande inflammabilité. Disons cependant que la grande extension qu'a prise l'automobile a conduit nombre de personnes à se servir de cette même essence sans qu'il en résulte un nombre de sinistres inquiétant. Pour ceux qui, malgré cette remarque, préfèrent le pétrole lampant, un assez grand choix d'appareils leur ouvre cette possibilité.

Des poêles au pétrole peuvent donner un chauffage auxiliaire dans une petite pièce. Les plus simples et les plus pratiques sont de très grosses lampes à mèches, entourées d'enveloppes de tôle entre lesquelles circule de l'air, qui se répand dans la pièce après s'être échauffé.

Les réchauds à pétrole pour la cuisine sont basés sur l'emploi du pétrole gazéifié par chauffage. Pour la mise en marche de ces appareils, il faut donc un chauffage préalable ou amorçage. Ce chauffage préalable est réalisé à l'aide d'une topette en amiante que l'on imbibe d'alcool à brûler. Le gaz de pétrole sort par un très petit trou injecteur et brûle dans un fort courant d'air qu'il entraîne avec lui en produisant une belle flamme bleue très chaude. Le pétrole d'alimentation doit être contenu dans un récipient étanche dans lequel on injecte de l'air sous pression à l'aide d'une petite pompe à main, pour faire monter le liquide jusqu'au trou injecteur. Ces réchauds à pétrole fournissent beaucoup de chaleur pour une faible dépense de combustible, mais ils demandent des soins constants d'entretien.

Mazout. — Le chauffage au mazout a semblé d'abord avoir plutôt des applications industrielles que des applications ménagères; cependant il est appelé à jouer, là aussi,

un rôle important. C'est ainsi que, dans une installation de chauffage central, le chauffage d'une chaudière au mazout est un travail bien moins pénible que le chauffage avec les combustibles solides (charbons, briquettes, etc.); sa manutention pour alimenter le foyer se réduit, en effet, à la manœuvre de robinets. Le réapprovisionnement du combustible est plus propre et plus simple qu'avec du charbon : un camion citerne étant à cet effet mis en relation avec le réservoir installé dans les sous-sols, à l'aide d'un tuyau souple. Ce sont là de gros avantages, peut-être plus évidents encore au point de vue ménager, que lorsqu'il s'agit de grands établissements industriels, de locaux administratifs, hôtels, etc. Il existe enfin d'excellents fourneaux de cuisine au mazout, d'un fonctionnement commode et économique.

Alcool, méta. — L'alcool constitue un combustible liquide, dont l'emploi est commode dans de petites lampes ou réchauds minuscules. Il peut rendre de grands services dans un cabinet de toilette pour chauffer un fer à friser, au chevet d'un malade pour tiédir une tisane, en voyage pour préparer une boisson chaude. Les petits réchauds à alcool sont à mèche ou sans mèche; ces derniers systèmes peuvent être vidés des dernières gouttes d'alcool qu'ils contiennent encore après qu'on les a éteints et sont alors faciles à transporter.

Le *méta* peut rendre les mêmes services que l'alcool dans les emplois qui viennent d'être signalés : c'est une substance blanche et solide parfaitement propre qui s'enflamme avec la plus grande facilité au contact d'une allumette, et qui n'exige aucun appareil spécial, sinon le support du récipient qu'il s'agit de chauffer.

Chauffage par catalyse. — Un système de chauffage fort original et qui a quelques applications ménagères est basé sur la combinaison directe des vapeurs d'essence pour automobiles avec l'oxygène de l'air en présence du platine. Ce phénomène est dû à l'action catalytique du platine; aussi appelle-t-on ce système de chauffage « chauffage par catalyse ». C'est une sorte de combustion à basse température qui ne produit ni flamme, ni fumée, ni odeur. On a construit sur ce principe (brevets Therm'x) de petits réchauds qui peuvent servir de chauffeuses de pieds ou être employés au chauffage des automobiles ou des petites pièces, bureaux, etc.

CHAUFFAGE A L'ÉLECTRICITÉ

Le chauffage à l'électricité est certainement le chauffage de l'avenir. S'il n'est pas encore entré dans la pratique courante, c'est uniquement pour des raisons d'organisation des réseaux de distribution, d'une part, et pour des raisons de prix de revient, d'autre part. Le particulier qui voudra installer chez lui le chauffage par l'électricité se heurtera le plus souvent à une première difficulté qui est l'insuffisance des canalisations existantes (dans les immeubles des grandes villes notamment) pour lui fournir le courant nécessaire. Une deuxième difficulté réside dans le prix de revient du chauffage électrique, qui est, dans la majorité des cas, prohibitif. Il est cependant un procédé de chauffage par l'électricité suffisamment économique pour être doré et déjà adopté : c'est le chauffage dit *par accumulation*. Les secteurs fournissent le courant à un prix très bas à certaines heures de la journée, lorsque l'ensemble des abonnés consomme fort peu. Ce courant est envoyé dans des appareils spéciaux qui s'échauffent lentement, mais gardent les calories qu'ils

emmagasinent et restituent ensuite en échauffant l'air de l'appartement.

En dehors de ce chauffage par accumulation, l'électricité peut encore intervenir comme source de chaleur utilisable dans le ménage sous trois formes : comme petit chauffage de secours temporaire, pour le chauffage de l'eau et pour la cuisson ou préparation des aliments.

Radiateurs électriques. — Ils sont très commodes et très propres, étant toujours prêts à fonctionner et ne dégageant aucun gaz, aucune vapeur, aucune poussière. Légers, faciles à transporter, ils rendent de grands services dans une salle de bains, dans un bureau, pour donner momentanément un chauffage supplémentaire ; mais ils ne fournissent leur rayonnement que dans un espace assez restreint et n'élèvent que fort peu la température dans la pièce. Les tapis chauffants, moines, cataplasmes électriques sont tout à fait recommandables en raison de leur faible dépense de courant, pour les services qu'ils peuvent rendre.

Chauffage de l'eau. — Le chauffage de l'eau par l'électricité peut être rendu suffisamment économique en employant le procédé, dit par accumulation, dont il vient d'être parlé. L'eau à chauffer est contenue dans un réservoir suffisamment bien calorifugé pour que les pertes de chaleur soient à peu près nulles. L'eau est échauffée lentement par un appareil relativement faible qui peut être branché sur un compteur de débit ordinaire ; de plus, on ne fait passer le courant pour échauffer la masse d'eau que pendant la nuit, aux heures où les abonnés n'utilisent qu'une très faible partie du courant produit par les usines. Dans ces conditions, les compagnies de distribution comptent le courant à un tarif très bas. L'eau



chaude contenue dans le réservoir peut être employée pour les bains, les nettoyages ou la cuisine, à n'importe quel moment.

Les appareils les plus courants pour le ménage sont d'une capacité de 30 litres ou de 100 litres, les plus petits pouvant être installés sur les compteurs de 5 ou même 3 ampères; ceux de 100 litres d'eau demandent 10 ou 15 ampères. Dans ces derniers, les 100 litres d'eau peuvent être portés de 0 à 69 degrés par une consommation de 10 hWh. Si la réserve d'eau n'est pas entièrement utilisée, il faut remarquer que, malgré le calorifuge, sa température baisse et qu'une dépense de courant supplémentaire intervient automatiquement.

Pour les petits usages intermittents, il existe aussi des robinets électriques qui échauffent l'eau au moment où on la puise.

Cuisine à l'électricité. — D'une commodité idéale sont les réchauds, fours et grilloires électriques. Leur régularité et leur facilité de réglage assurent la réussite parfaite des cuissons, soit à feu doux, soit à feu vif, sans aucun aléa.

Lorsqu'on ne se trouvera pas dans les conditions permettant d'installer une cuisine complètement à l'électricité, on pourra cependant utiliser certains petits appareils de chauffage accessoires, tels que les petits réchauds de table, les grille-pain, les bouilloires et les cafetières électriques.

Prix du fonctionnement des appareils électriques. — Pour savoir ce que dépense à l'heure un appareil électrique, il faut connaître la puissance qu'il exige en watts. Les lampes sont désignées maintenant non plus par le nombre de bougies qu'elles fournissent, mais par la puissance en watts qu'elles consomment; quant aux fers électriques, bouilloires, etc., ils portent ce même nombre de watts gravé. Il suffit de séparer deux chiffres décimaux à droite pour trouver le nombre d'hectowatts-heure. On multiplie ce dernier nombre par le prix de l'hectowatt-heure.

Exemple : Un fer électrique, marqué 400 watts, consomme en une heure 4,00 hWh; il dépense, à raison de 17 centimes l'hWh, $4 \times 0,17 = 0,68$ par heure de fonctionnement.

Pour faire bouillir un litre d'eau, en admettant que cette opération demande 20 minutes (soit $\frac{1}{3}$ d'heure) avec une bouilloire de 500 watts et le courant tarifé à 2 francs le kilowatt, on aura :

$$\frac{5 \times 0,2}{3} = 0,33.$$

DANGERS DE L'ÉLECTRICITÉ

Les installations d'électricité bien faites offrent une grande sécurité et les risques d'incendie ou d'électrocution qu'elles présentent sont très faibles. Cependant il faut mettre en garde contre l'éventualité suivante : si vous touchez par mégarde à un fil conducteur dénudé ou à un appareil tel que fer à repasser ou douille de lampe mal isolés, vous ressentez une secousse très désagréable, mais qui n'a aucune conséquence grave : en effet, vous êtes presque toujours sur un sol sec et constitué par des matières isolantes : parquet, tapis, carreaux de céramique secs. Mais si une partie de votre corps se trouve par hasard toucher un objet bon conducteur, relié au sol, tel qu'une canalisation d'eau ou de gaz, vous pouvez être traversé par un courant d'une grande intensité. Des brûlures fort graves, des troubles nerveux et même *la mort par électrocution* peuvent en être la conséquence. Une ménagère devra donc être particulièrement prudente lorsqu'elle se sert d'appareils électriques au cours d'un travail qui demande en même temps l'usage de l'eau et nécessite le maniement de robinets de cuivre : toucher en même temps un appareil électrique mal isolé d'une main et un robinet d'eau de l'autre main peut être fatal. De même, lorsqu'on prend un bain dans une baignoire et que l'on a les pieds dans l'eau, toucher



— LA PARFAITE MÉNAGÈRE

un appareil électrique d'éclairage ou de chauffage (petit radiateur, fer à friser) est également fort dangereux si ces appareils ne sont pas en parfait état.

En cas d'accident d'électrocution, il faut savoir que les électrocutés peuvent être ramenés à la vie, comme les asphyxiés et les noyés, et par les mêmes traitements.

L'HABITATION



Marmites norvégiennes. — Les marmites norvégiennes sont des autocuiseurs partant du principe d'une cuisson prolongée, sans foyer, en conservant une température voisine de 100° sans déperdition de chaleur. Ces appareils permettent également aux travailleuses de trouver en rentrant un repas chaud et sain pour elles et leur famille

On peut construire soi-même une marmite norvégienne (fig. 49). Choisir une grande boîte en carton, en bois ou même une lessiveuse hors d'usage. Le récipient devra

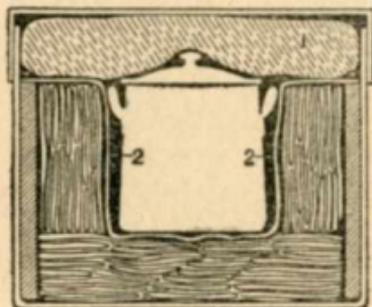


FIG. 49. — Autocuiseur de ménage.

- 1, Coussin supérieur en duvet ;
2, Enveloppe de feutre.

avoir environ 20 à 25 centimètres de plus en tous sens que les ustensiles servant à la cuisson; ces derniers n'auront jamais de queue et autant que possible des anses très courtes.

On remplit le fond de la grande boîte d'une couche de matière isolante, bien sèche, telle que sciure de bois, paille, foin, laine, varech, duvet, fibre de papier, etc., en tassant fortement la couche, qui doit avoir 10 à 15 centimètres de hauteur.

On place alors un sac en flanelle ou en lainage, dans lequel sera posé l'ustensile de cuisson; le haut du sac devra pouvoir se rabattre sur les côtés; bourrer l'espace réservé entre le sac et les parois de la caisse avec la matière isolante choisie, toujours en tassant fortement. Arrivé au haut de l'ustensile on rabat la partie supérieure du sac, on la fend en quatre ou cinq bandes que l'on tend fortement jusqu'aux parois de la boîte et que l'on fixe par des pointes. La poche ainsi formée reçoit l'appareil cuiseur; on le recouvre d'un coussin bien bourré, de laine, plume ou papier. On ferme la caisse par le couvercle bien enfoncé.

On trouve dans le commerce des autocuiseurs fort bien conditionnés, qui contiennent plusieurs récipients de diverses tailles (fig. 50).

Les mets doivent bouillir quelque temps sur le feu, dans le récipient même qui entre dans la caisse; on le remplira autant que possible jusqu'au bord. Après le temps voulu, qui varie suivant les mets, on retire vivement l'ustensile du feu, on le place dans la caisse, on pose le coussin et on ferme. Lorsqu'on doit cuisiner une moins grande quantité de mets, on choisira une marmite plus petite, de façon qu'elle soit toujours pleine jusqu'au bord, entourée de coussins supplémentaires.

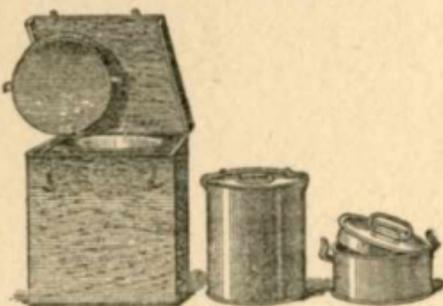


FIG. 50. — Autocuiseur perfectionné avec récipients cylindriques spéciaux.

Voici, d'après un tableau emprunté au *Larousse ménager*, les temps de cuisson des plats les plus courants. La durée de cuisson sur le feu part du début de l'ébullition.

ALIMENTS	CUISSON SUR FEU	CUISSON SANS FEU
	Minutes.	Heures.
Bouillon de légumes ou de céréales	30	4
Nouilles, macaroni, pommes cuites.....	3 à 5	1/2
Carottes.....	20 à 25	3 à 4
Riz, haricots verts, lentilles, petits pois.....	10 à 20	2 à 3
Choux	15	1
Haricots en grains.....	25 à 30	4 à 5
Pommes de terre en morceaux.	10	1
Pommes de terre entières.....	10	2
Purée de légumes décortiqués.	20 à 25	3 à 4
Pot-au-feu, bœuf à la mode, veau	30 à 40	3 à 4
Ragoûts de viande.....	20 à 30	3 à 4

Fourneaux et réchauds. — Le fourneau, qu'il soit à bois ou à charbon, au gaz ou à l'électricité, reste l'objet principal d'une cuisine. Dans les maisons ou appartements pris en location, il est très souvent installé par le propriétaire et lui appartient; c'est en général une cuisinière à charbon, quoique, dans bon nombre d'appartements modernes, il soit remplacé par le fourneau à gaz ou à l'électricité.

Il est bon de placer près de la cuisinière un réchaud à gaz qu'on utilisera pendant les chaleurs. Il sera plus ou moins grand, et comportera ou non un four.

Les modèles à l'électricité sont parfaits, mais ne peuvent encore être employés partout. On peut cependant avoir un réchaud alimenté à l'électricité pour maintenir un mets au chaud, ou même pour terminer la cuisson à table alors qu'on mange le plat précédent.

Les modèles au gaz butane, à gaz de pétrole ou d'essence, ou bien à l'alcool, peuvent rendre des services lorsqu'on n'a ni gaz ni électricité. Leur entretien est assez délicat.

(Pour le choix de ces fourneaux, V. *Chauffage*, page 32).

A la cuisine, une installation et une disposition bien comprises sont indispensables pour faciliter le travail de la ménagère et pour économiser ses forces. Elle groupera autant que possible tous les objets dont elle a besoin pour une même besogne. En prenant le fourneau et l'évier pour les deux pôles de la pièce, le premier sera encadré par tout ce qui est nécessaire à la préparation des mets et à leur cuisson; on disposera, près du second, tout ce qui a rapport aux différents nettoyages, lavages, etc.

Nous n'avons, à dessein, pas parlé ici des ustensiles nécessaires au blanchissage et à la lessive qui font partie de la buanderie (V. plus loin). Il est bien entendu qu'une ménagère qui ne disposera pas de cette pièce placera dans la cuisine les bassines, lessiveuse, machine à laver, en un

mot, tout le matériel du blanchissage. Signalons encore les séchoirs à linge de plafond, qui seront installés dans la cuisine lorsqu'on ne dispose pas d'une place suffisante pour

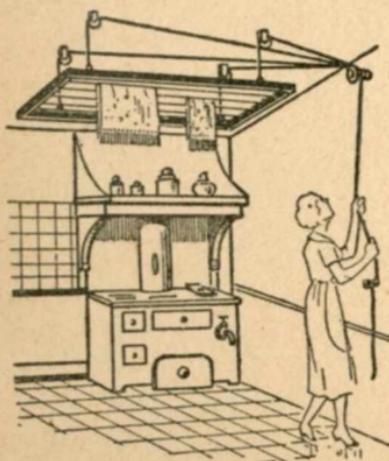


FIG. 51. — Séchoir de plafond à cadre.

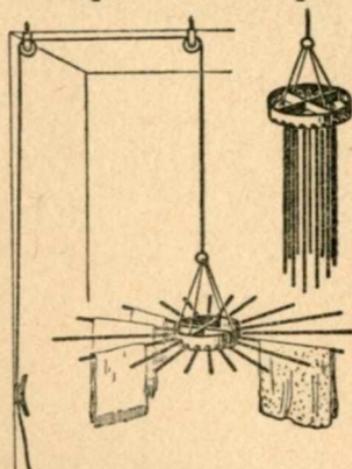


FIG. 52. — Séchoir de plafond métallique.

organiser une buanderie, ou que l'on n'a pas de grenier vaste et bien aéré (fig. 51 et 52).

Glacières et appareils ménagers à glace. — Les glacières de ménage sont simplement des armoires garde-manger, ayant des doubles parois calorifugées et que l'on garnit de glace concassée. Elles sont relativement peu utilisées par les ménagères françaises qui sont souvent découragées par la difficulté de se procurer de la glace. Par contre, les appareils ménagers à produire le froid semblent devoir être adoptés dans un nombre sans cesse croissant de foyers, malgré leur prix nécessairement assez élevé.

Ces appareils sont de deux types principaux : à absorption ou à compression. Notre gravure schématise ces deux systèmes de production du froid (fig. 53).

L'organe principal des appareils à absorption est le bouilleur; or, comme ce bouilleur peut être chauffé soit par une résistance électrique, soit par le gaz, il y a des appareils de ce type fonction-

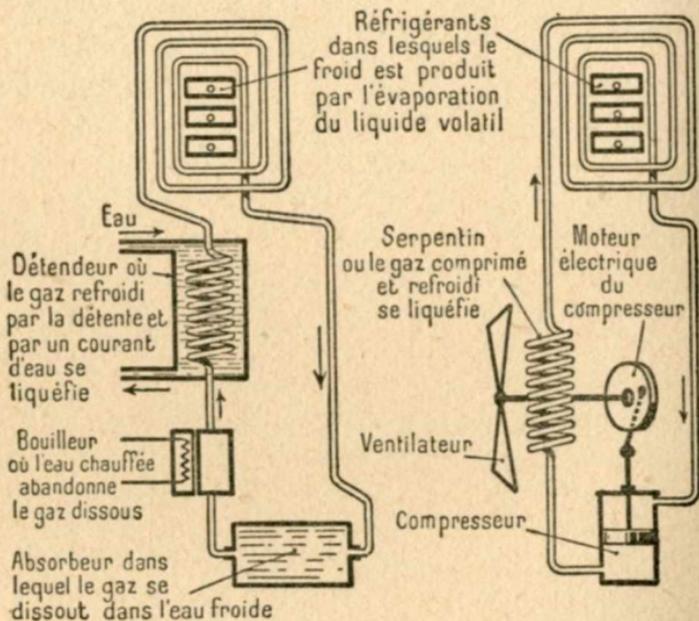


FIG. 53. — Schéma des deux systèmes d'appareils ménagers à produire le froid : à absorption, à gauche; à compression, à droite.

nant au gaz et d'autres fonctionnant à l'électricité. Les appareils à compresseur sont tous à l'électricité, car pour faire fonctionner le petit compresseur, le moteur électrique est seul pratique.

Nous ne pouvons discuter les avantages respectifs des divers modèles d'appareils existants, mais dire seulement d'une façon générale quels sont les avantages que procure leur emploi.

La ménagère trouvera tout d'abord une économie à réaliser sur les aliments, qui, ne s'abîmant pas, peuvent être conservés utilement et utilisés en plusieurs fois; économie de travail aussi, et même de combustible, car il n'est souvent pas plus long de préparer une grande quantité à la fois

d'un mets, et cela ne demande guère plus de gaz; de même, la ménagère peut faire des provisions plus importantes à un seul marché, et éviter ainsi d'y aller chaque jour, puisqu'elle pourra conserver absolument frais : œufs, viandes, laitages, légumes, etc.

On prendra soin de ranger les aliments suivant le degré de froid qu'ils exigent et qui n'est pas le même pour tous, et ne jamais les laisser dans le papier qui les emballa.

Le bas de la glacière est toujours plus froid que le haut, d'après le principe que l'air chaud étant plus léger monte toujours; on posera donc, dans le bas, les viandes crues, les laitages, les poissons, alors que les viandes cuites, le beurre, les légumes viendront se ranger au milieu, et l'huile, les mets à base d'huile tels que mayonnaise, etc., qui figent facilement, viendront en haut. On placera tous les aliments qui dégagent de l'odeur, fromages, melons, dans le haut de l'appareil, pour que l'air qui circule dans le réfrigérateur ne prenne pas leur odeur; arrivé dans le haut, l'air est au terme de son circuit et ne contamine plus les autres aliments. On fera bien, dans le même but, de placer sous cloche ou dans des plats couverts, tous les aliments à odeur forte. Enfin, on aura soin de ne pas trop tasser les denrées alimentaires, pour laisser le plus d'air possible entre elles.

BUANDERIE

Cette pièce à peu près indispensable est cependant absente de presque tous les appartements. Quand on habite une maison, on a tout intérêt à l'installer, car, exclusivement réservée au blanchissage, elle en facilite l'exécution et laisse la cuisine indemne. Beaucoup d'architectes placent la buanderie en sous-sol, ce qui n'est pas toujours très commode pour les allées et venues; si la place manque pour la réser-



ver au rez-de-chaussée, on peut l'installer en dehors de la maison, sous forme d'une construction légère, mais comportant l'alimentation en eau, l'évacuation des eaux et une cheminée.

L'agencement de la buanderie doit tendre à simplifier le travail et, pour cela, on disposera les différents ustensiles les uns après les autres, en suivant l'ordre du travail.

En partant de la porte on placera d'abord le baquet, le bac ou le cuvier destiné à l'essangeage, puis la lessiveuse et le baquet à savonnage; la paroi face à la porte recevra le fourneau comportant un foyer pour la lessiveuse et un pour la chaudière; ce fourneau doit être assez bas pour qu'on puisse voir à l'intérieur de la lessiveuse. De l'autre côté de la pièce, et en allant vers la sortie, on trouvera les baquets de rinçage, d'azurage et enfin l'essoreuse. Cette dernière est placée près de la porte, ce qui permettra d'emporter le linge essoré jusqu'à l'endroit où on l'étend.

On complétera la buanderie, qui doit être bien éclairée par une ou deux grandes fenêtres, par des étagères qui recevront les fournitures : savon, lessive, eau de Javel, ammoniacque, bleu, brosses. On peut suspendre au mur la planche à laver et une claie sur laquelle la laveuse se posera; des supports pour les baquets et des tréteaux pour poser le linge sont indispensables.

Machines à laver. — Lorsque la maîtresse de maison fait elle-même sa lessive, elle peut simplifier le travail en utilisant l'un quelconque des nombreux modèles de machines à laver que l'on trouve à présent dans le commerce.

Les machines à laver proprement dites se classent suivant le nombre d'opérations que chacune peut faire :

- 1° Les machines qui ne font que laver (avec ou sans ébullition);
- 2° Les machines qui lavent et qui peuvent essorer, soit dans le corps même de la machine, soit avec essoreuse à rouleaux, soit avec une essoreuse centrifuge;

3° Les machines qui peuvent essorer et calenderer.

Si nous les classons suivant leur principe de construction et de fonctionnement, nous avons :

- 1° Les machines à agitateur;
- 2° Les machines à tambour rotatif;
- 3° Les machines à oscillation;
- 4° Les machines à suction.

Les machines à agitateur furent les premières connues. Elles sont généralement en bois et ce type tend à disparaître. Le système consiste en un plateau supportant des palettes simples ou doubles, le tout suspendu au centre du couvercle par un axe, relié à un volant. Une inversion des mouvements fait tourner l'agitateur tantôt dans un sens, tantôt dans un autre.

L'agitateur est en bois ou en métal inoxydable. Dans ces machines, l'eau traverse les tissus dans les deux sens, et les lessives se font sans ébullition.

Les machines à tambour rotatif sont soit en cuivre nickelé inoxydable, soit en fer Armco porcelaine, en tôle émaillée, en tôle galvanisée ou en cuivre. Le tambour est percé de trous, dont le dessin varie; les formes et l'organisation intérieure sont différentes selon les marques. Le lavage s'opère par déplacement du linge dans l'eau; le cylindre tourne dans la cuve, emporte avec lui le linge, puis, arrivé en haut de la course, le linge retombe et frappe l'eau qui joue ainsi le rôle de battoir. Ces machines peuvent facilement être placées sur des brûleurs, et on obtient ainsi le lavage par ébullition.

Dans les machines à oscillation, le tambour oscille autour d'un axe, produit un balancement rapide et un va-et-vient du linge dans l'eau.

Les appareils à suction impriment au liquide un mouvement de haut en bas, pressent le linge dans l'eau en s'abaissant et aspirent l'eau dans le linge en remontant.

Les machines à laver rendent de très grands services en économisant la main-d'œuvre, en supprimant la fatigue et en faisant gagner du temps, mais à condition d'être munies de moteurs électriques. De ce fait elles sont assez chères; cependant, il existe aussi des modèles à prix modique fonctionnant à la main.

Parmi les appareils à main, le plus simple est l'appareil à suction, composé d'une tige en bois terminée par une partie creuse, généralement en cuivre, et qui, manœuvrée par un mouvement de haut en

bas, agit sur le linge à la façon d'une ventouse, et le nettoie sans qu'on ait besoin de le frotter. Notre gravure montre suffisamment comment ces appareils fonctionnent (*fig. 54*).



A ces machines, on peut adjoindre l'essoreuse qui permettra d'exprimer les eaux des tissus.

L'essorage se fait soit par pression, soit par centrifugeage.

L'essoreuse à pression presse le linge de la même manière qu'un presse-purée ou la presse à copier des lettres, comme dans le système allemand. L'essoreuse américaine est un système à deux rouleaux, d'un écartement réglable à l'aide de vis, pour permettre de laisser passer entre eux les pièces de diverses importances, in-

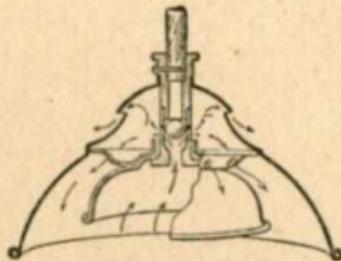


FIG. 54. — Une petite machine à laver à main. Vue d'ensemble, à gauche; détail du fonctionnement, à droite.

différemment, draps de lit, serviettes, ou mouchoirs de poche.

Certains modèles américains ont un perfectionnement supplémentaire. On peut enlever l'essoreuse de son pivot, et fixer à sa place une petite machine à repasser, ce qui permet ainsi le lavage, l'essorage et le repassage avec le même groupe.

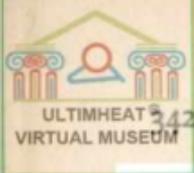
L'essoreuse centrifuge, si le prix n'arrête pas la ménagère, est préférable à l'essoreuse à rouleaux, par la simplicité de ses manipulations et la rapidité de son travail; toutes les pièces sont essorées ensemble en deux ou trois minutes et cela n'abîme pas les boutons.

Quand on ne dispose pas d'un endroit spécial, grenier ou autre, pour sécher le linge, on peut installer dans la buanderie un séchoir de plafond. Il en existe différents modèles, soit en barreaux de bois (*fig. 51*), soit en fer galvanisé (*fig. 52*); on les fixe par des systèmes de cordes à poulies qui permettent de les descendre pour les garnir de linge, puis de les hisser à nouveau.

L'HABITATION

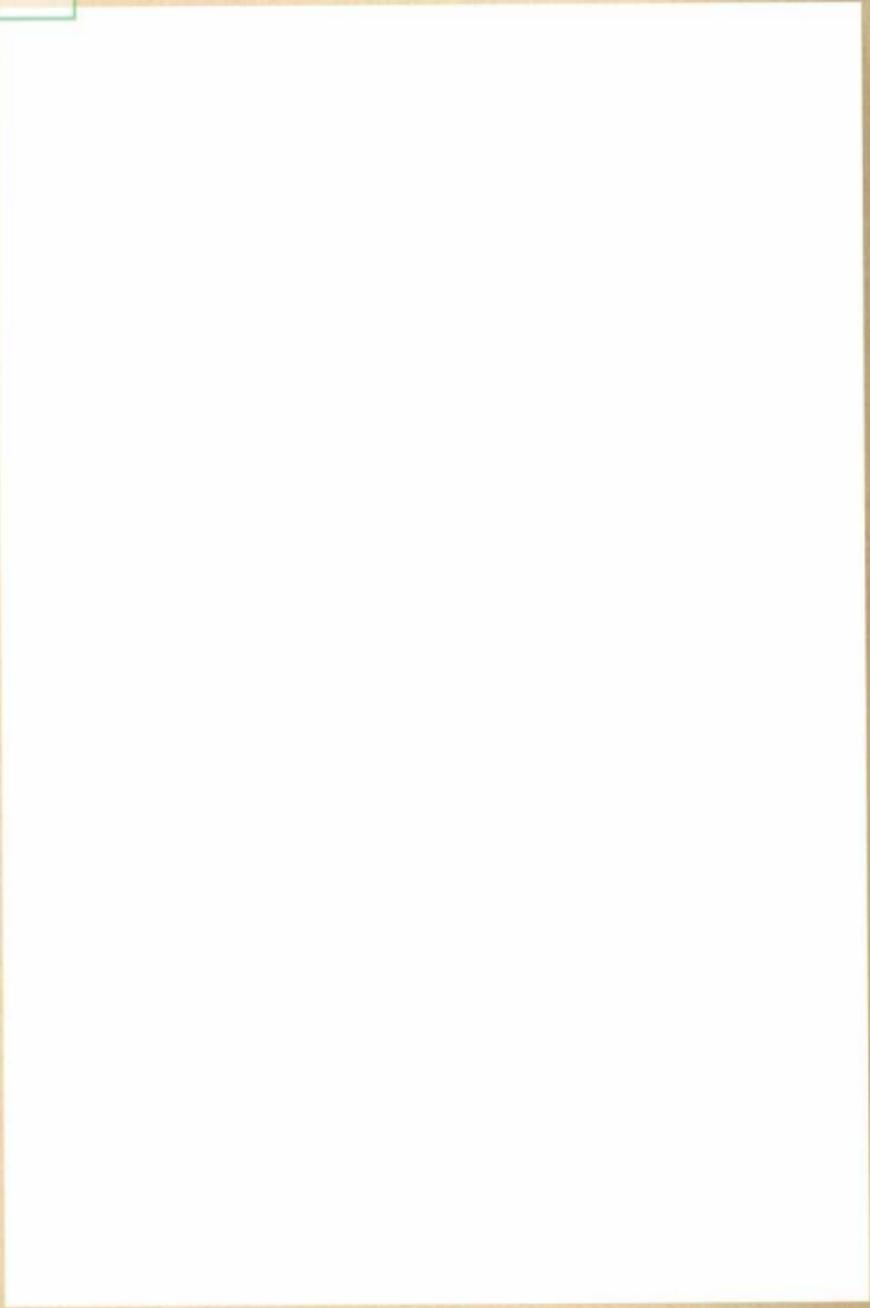


Des modèles de dimensions réduites trouvent place dans les cuisines ou les salles de bains des appartements (*fig. 52*).



ULTIMHEAT 342
VIRTUAL MUSEUM

— LA PARFAITE MÉNAGÈRE



LA LESSIVE

Le matériel à lessiver. — De nombreux appareils sont mis par l'industrie à la disposition de la ménagère.

Parmi ceux-ci : le cuvier, le chaudron cuiseur, la machine à laver à main, la lessiveuse à aspersion avec son complément, l'essoreuse à main; la machine à laver électrique et son complément, l'essoreuse électrique.

De tous ces appareils, la lessiveuse à aspersion et la machine à laver électrique sont les plus pratiques et les plus répandus.

La lessiveuse à aspersion est maintenant tellement connue qu'il semblerait presque inutile de la décrire. C'est, en fait, un chaudron cuiseur dans lequel s'opère un arrosage automatique du linge. C'est un instrument parfait qui utilise, comme base de nettoyage, l'ébullition. Il a l'avantage d'être bon marché et permet à la ménagère de faire son blanchissage vite et bien, économiquement, et avec peu de mal si elle sait bien diriger son travail.

Toutefois, la lessiveuse ne peut traiter que le linge blanc.

La capacité de la lessiveuse doit être proportionnée à la quantité de linge à blanchir; on peut se baser sur les indications suivantes :

Une lessiveuse de 20 à 25 litres pourra blanchir jusqu'à 5 kilogrammes de linge sec;

Une lessiveuse de 50 à 55 litres pourra blanchir 10 kilogrammes de linge sec;

Une lessiveuse de 85 à 90 litres pourra blanchir 20 kilogrammes de linge sec.

Préparation de la lessiveuse. — On commence par garnir l'intérieur de la lessiveuse (après avoir posé la pièce mobile intérieure), le fond et les parois avec des torchons ou serviettes qui ne sont pas fragiles; à défaut, on mettra un morceau de vieux drap; on entoure également le champignon d'un chiffon blanc fin, puis on dispose le linge par

couches régulières, en plaçant le linge le plus sale dans le fond et en terminant par les pièces légères. On recouvre le tout avec les bords des torchons qui tapissent la lessiveuse, puis on fixe le système d'anneaux qui empêche le linge de se soulever. On verse ensuite l'eau froide dans la proportion de 1 litre par kilogramme de linge sec, en ajoutant ce qu'il faut d'une « lessive » achetée dans le commerce et dont les proportions sont presque toujours indiquées sur les paquets. On pose le couvercle, puis on fait prendre l'ébullition sur un feu vif. A partir du moment où la lessive bout, il faut régler le chauffage pour entretenir une ébullition régulière, mais pas trop forte; la durée de celle-ci varie suivant la saleté du linge; en général trois quarts d'heure suffisent.

Lorsque le lessivage a pris fin, il faut laisser « suer » le linge, c'est-à-dire le laisser s'égoutter dans la lessiveuse sans enlever le couvercle et non le sortir aussitôt, car la brusque transition du chaud au froid peut produire des taches jaunes difficiles à faire disparaître. Si l'on est pressé et qu'on ne puisse attendre le refroidissement partiel de la lessive, pour lequel il faut compter une heure environ, on aura soin de rincer immédiatement à l'eau chaude.

Savonnage. — On prend alors les pièces de linge une à une, on les plonge dans un baquet d'eau tiède et on les savonne, c'est-à-dire qu'on les frotte avec du savon et qu'on les presse à la main sur la planche à laver; on commence par les pièces les moins sales. Sauf pour les torchons, il vaut mieux ne pas se servir de brosse. Ne pas abuser d'eau de Javel qui abîme le linge et, de plus, « blanchit », mais ne nettoie réellement pas. Son utilisation est cependant indiquée quand on veut désinfecter le linge d'un malade infectieux.

L'opération du savonnage est un travail manuel long et fatigant que les *machines à laver* suppriment (V. pages 116



et 117); elles sont donc d'un précieux concours pour les lessives très importantes. Malheureusement ces machines sont très encombrantes dans les appartements des villes et, de plus, représentent un capital un peu élevé pour les petits ménages. Elles peuvent alors être avantageusement remplacées par les appareils à succion, du type de celui décrit à *Buanderie* (p. 118). Il faut avoir soin, pour que ces appareils donnent le meilleur résultat, de ne pas laisser le linge chiffonné en boule, mais de le plier et de le disposer par couches.



ULTIMHEAT 348
VIRTUAL MUSEUM

— LA PARFAITE MÉNAGÈRE

VII. — REPASSAGE

Le repassage donne au linge lessivé un bel aspect et permet de le plier correctement en vue du rangement dans l'armoire; de plus, il a pour effet de l'aseptiser, avantage précieux en cas de maladie ou d'accident.

Le matériel comprend la table ou planche à repasser, les fers et autres accessoires décrits ci-dessous.

Table ou planche à repasser. — La hauteur de la table à repasser a une grande importance, car, pour éviter toute fatigue inutile à l'opératrice, elle doit être proportionnée à sa taille : trop haute, les bras seront trop tendus; trop basse, le dos sera plié. Elle doit être bien d'aplomb et résistante (V. fig. 113, p. 370). Dans les petites cuisines, l'emploi de la planche, que l'on appuie d'un côté sur le buffet, de l'autre sur la table de cuisine, est recommandable, car, le repassage terminé, la planche se range (placée dans une housse) le long d'un mur ou derrière une porte.

Quel que soit le matériel choisi, on le recouvre de plusieurs doubles de molleton; à moins qu'on utilise ainsi les bons morceaux restant d'une couverture usagée (veiller à ce qu'aucune

couture ne fasse épaisseur). Puis on recouvre la planche d'une housse en tissu blanc non pelucheux, bien tendue; on peut l'épingler ou la bâtir de façon que l'on puisse la laver facilement.

Fers à repasser. — Ils sont de plusieurs sortes : les fers électriques sont de plus en plus en faveur; leur emploi est pratique, puisqu'une simple prise de courant suffit à les brancher; ils sont toujours chauds (se méfier même de l'augmentation de chaleur) et propres, et un seul suffit. Certains se règlent à la chaleur désirée et ont un arrêt automatique qui coupe le courant quand le degré désiré est obtenu (*fig. 106*).

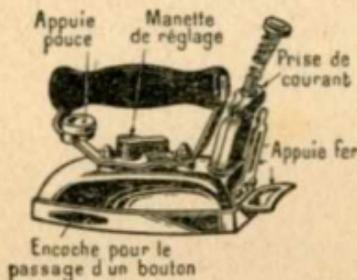


FIG. 106. — Fer à régulateur de température et avec encoche permettant de passer sous les boutons.

A défaut du fer électrique, les fers de modèle courant en fer, un peu lourds, carrés d'un bout et pointus de l'autre, rendent les meilleurs services.

Si l'on doit repasser les faux cols et les chemises, on se munira d'un fer à glacer; il en existe différents modèles, mais ce travail demande une grande habitude; aussi choisira-t-on le modèle dont l'emploi est le plus facile, le fer à talon, bien glissant. Citons encore le fer à tuyauter, qui peut servir pour des rabats, des collerettes, à défaut des bonnets d'autrefois.

Tous les fers doivent être tenus très propres et lisses, ce qu'on obtient en passant de temps à autre un morceau de cire ou de bougie sur le fer chaud et en l'essuyant soigneusement ensuite.

Si un fer rouille, on le frotte avec de la toile émeri ou du papier de verre très fin, puis on le cire; il faut conserver les fers à l'abri de l'humidité; quand on ne doit pas les utiliser pendant quelque temps, il est prudent de les graisser. Pour s'en servir à nouveau, les laver dans de l'eau de cristaux chaude et les faire sécher sur le feu.

La chaleur des fers doit varier suivant le degré d'humidité et d'épaisseur des tissus. Ainsi une étoffe sèche ou peu humide se

repassé avec un fer moins chaud qu'une étoffe très humide ou amidonnée. Lorsqu'on pose un tissu mouillé sur l'objet que l'on repasse, le fer doit être assez chaud; par contre, les soieries, les flanelles, les lainages demandent un fer presque tiède. Ne jamais utiliser le fer sans l'essayer sur un vieux linge propre : on évitera ainsi taches ou brûlures.

Autres accessoires. — La *jeannette*, petite planche montée sur un pied, facilite le repassage des manches; elle est plus large à une de ses extrémités. On la garnit comme la planche de molleton et de tissu blanc sans aspérités. La *planche à glacer*, qu'on utilise spécialement pour le glaçage, est assez petite. Les *poignées* sont faciles à exécuter soi-même; en principe, elles se composent d'un morceau de tapis recouvert de peau; on intercale souvent une feuille de métal mince, mais cela les rend très raides; on peut simplement réunir plusieurs épaisseurs de tissus pris dans des morceaux inutilisés que l'on maintient en les baguant et que l'on borde d'un galon posé à cheval tout autour.

L'usage du *porte-fer* en métal est à recommander pour poser le fer, lorsque l'on doit bouger la pièce que l'on repasse; on évite ainsi de brûler la planche ou le linge d'essai de chaleur sur lequel on est tenté de le déposer. Enfin, la repasseuse aura à sa portée une *patte-mouille* dans une petite terrine (petit linge qui sert à humecter lorsqu'il est besoin), un petit morceau de cire ou de bougie et un morceau de flanelle pour repasser les broderies et dentelles.



L
PARF
MÉNA
P
M^{mes} - E. JUMA
= **LARC**