

La vie simplifiée par l'Électricité

ouvrage de vulgarisation pour
l'emploi raisonnable des appareils
électro-domestiques



**ELECTRO-THERMIQUE
ET
ELECTRO-DOMESTIQUE**

14, RUE DE MAGDEBOURG
P A R I S 1 6^e
TÉL. : PASSY 97-25



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

*La vie
simplifiée
par
l'Electricité*

★

ouvrage de vulgarisation pour
l'emploi raisonnable des appareils
Electro-domestiques.

★

**SYNDICAT NATIONAL
DE LA CONSTRUCTION
ELECTRO-THERMIQUE &
ELECTRO - DOMESTIQUE**

★

14, RUE DE MAGDEBOURG
PARIS 16°
TÉLÉPHONE : PASSY 97-25



ULTIMHEAT®
UNIVERSITY MUSEUM

**V. — L'ELECTRICITE AU SERVICE DE LA COIFFURE
ET DE L'HYGIENE**

Appareils pour indéfrisable	800 à 2000 w
Casque	800 à 1500 w
Séchoir	300 à 1000 w
Sèche-main	250 à 750 w
Assainisseur	25 à 100 w

**VI. — L'ELECTRICITE AU SERVICE DE LA CULTURE
ET DE L'ELEVAGE**

Chaudron cuiseur, selon capacité	800 à 3000 w
----------------------------------------	--------------

**VII.* — APPLICATIONS PROFESSIONNELLES
ET INDUSTRIELLES**

Four professionnel	6000 à 12000 w
Chaudière	à partir de 1000 w
Four métallurgique et traitement thermique	(très variable)
Chauffe-colle	200 à 8000 w
Chauffe-cire	200 à 800 w
Fer tailleur	500 à 800 w
Fer à souder	100 à 500 w

RÉPERTOIRE DES CONSTRUCTEURS adhérents au **Syndicat National de la Construction Electro-Thermique et Electro-Domestique** et de leurs principales fabrications à la date du 1^{er} juin 1946. *(par ordre alphabétique)*

I. — MEMBRES ACTIFS

- A.C.S.E.M.**, 25, rue de Surmelin, Paris (20^e). Ménilmontant 57-08.
Fers à souder — Fours — Couveuses électriques — Etuves — Matériel
industriel divers.
- ADIABAT**, 109, Bd National, Marseille (B.-du-R.). National 60-80.
Chauffe-eau — Chaudières — Poêles à accumulation et semi-accu-
mulation — Chauffage industriel.
- AIRAILE**, 17 bis, rue de la Roë, Angers (M.-et-L.). Angers 44-67.
Tissus chauffants — Couvertures chauffantes — Thermoplasme.
- APIOU**, 16, rue Auguste-Lançon, Paris (13^e). Gobelins 57
Fours de cuisine — Réchauds 1 et 2 feux — Radiateurs à chauffage
direct — Radiateurs à accumulation.
- ARC HILAIRE**, 16, rue de Strasbourg Grenoble (Isère). 9-90.
Chauffe-eau — Chaudières — Radiateurs — Réchauds — Fours d'ali-
mentation — Appareils industriels spéciaux.
- ARPIN**, 39, rue Bouret, Paris (19^e). Botzaris 42-24.
Etuves — Fours — Séchoirs — Chauffe-colle — Chauffe-gamelles —
Réchauffeurs — Chaudrons-cuiseurs — Matériel industriel divers.
- ARTHUR MARTIN**, 36, rue de Châteaudun, Paris (9^e). Trinité 06-21.
Réchauds — Fours — Cuisinières. — Radiateurs.
- ATELIERS DE LA CITE**, rue de la Cité, Aix-les-Bains. 4-79.
Chauffe-eau toutes capacités — Chaudières — Accumulateurs de
chauffage central — Chaudrons-cuiseurs — Thermostats.
- AUER**, 21, rue Saint-Fargeau, Paris (20^e). Ménilmontant 62-25.
Réchauds — Cuisinières.
- AZUREA**, 2, rue de Lyon, Feurs (Loire). Feurs 28.
Réchauds — Radiateurs.
- ARTAUD**, 42, rue du Sergent-Bobillot, Montreuil. Avron 32-62.
Radiateurs — Bouilloires — Grille-pain — Réchauds — Fours de
cuisine.
- BACO**, Strasbourg. Arsenal. 406-73.
Radiateurs.
- BARON**, 26, rue Sala, Lyon (Rhône). Villeurbanne 90-26.
Matériel professionnel de coiffure — Appareils pour indéfrisable —
Séchoirs — Chauffe-eau — Chauffe-fers.



- BEAUTEX**, 5, rue de l'Echeile, Paris (1^{er}). Opéra 58-34.
Matériel professionnel de coiffure — Appareil pour indéfrisable.
- BELIARD CRIGTHON**, 27, rue Taitbout, Paris (9^e). Provence 00-50.
Matériel professionnel de cuisine.
- BERNARD HUET-CALIDUS**, Vivier-au-Court, Ardennes. Tél. n° 6.
Radiateurs — Réchauds — Cuisinières — Gaufriers.
- BEURIER**, 50, av. Secrétan, Paris (19^e). Nord 07-96.
**Fers à repasser — Radiateurs — Réchauds — Fours.
 Cuisinières — Grosse cuisine — Résistances — Matériel industriel.**
- BIRUM**, 13, rue de Londres, Paris (9^e). Trinité 01-10.
Aspirateurs — Cireuses.
- BOTTET**, 276, rue Paul-Bert, Lyon. Lalande 32-38.
Radiateurs — Réchauds — Fers à repasser.
- BOVA. STAR**, 11, rue Delerue, Montrouge. Alésia 30-43.
**Matériel professionnel de coiffure — Appareils pour indéfrisable —
 Séchoirs.**
- BREGEAUT**, 55, rue Turbigo, Paris (3^e). Archives 59-00.
Chauffe-eau — Radiateurs.
- CALOR**, 9, place de Monplaisir, Lyon. Parmentier 75-81.
**Fers à repasser — Bouilloires — Sèche-cheveux — Thermoplasmes
 — Radiateurs soufflants — Grille-pain — Ventilateurs — Chauffe-lit
 — Allume-cigares — Réchauds — Cuisinières. — Rasoirs.**
- CARLIER**, 17, Sentier des Gaillardons, Chatenay, Seine. Robinson 14-47.
**Bouilloires — Réchauds — Fers à souder — Résistances pour fers
 à repasser.**
- CHABOCHE**, 33, rue Rodier, Paris (9^e). Trudaine 41-63.
**Radiateurs et braseros — Poêles à accumulation — Chauffe-pieds —
 Chauffe-lit — Chauffe-plats — Fours — Cuisinières.**
- CHABOT DYNA**, 36, Avenue Gambetta, Paris (20^e). Roquette 15-61.
Fers à souder.
- CHAFFOTEAUX ET MAURY**, 25, Av. Marceau, Paris (8^e). Kléb. 90-43 à 48.
Chauffe-eau.
- CHALOT**, 38, Bd Magenta, Paris (10^e). Botzaris 70-90.
Réchauds — Cuisinières — Radiateurs — Appareils pour collectivité.
- CHALUX**, Place du Bas-De-Grange, Vierzon (Cher). Tél. 41-21.
**Fers à repasser — Réchauds — Allumeurs — Grilles-pain — Radia-
 teurs.**
- CHAUF. CENT. P. ELEC. (C.C.P.E.)**, 54, r. Danton, Levallois. Péreire 02-36.
Corps de chauffe blindés — Thermoplongeurs — Eléments de fours.
- CHEVALIER — OMNIUM CENTRAL DES FOURS**, 68, Bd Malesherbes,
 Paris (8^e). Laborde 13-27.
**Fours pâtisserie, charcuterie, boulangerie — Chaudrons cuiseurs
 — Cuisine professionnelle — Friteuses — Marmites.**
- CHOFOR**, 49, rue Pierre-Corneille, Lyon. L. 42-21.
**Réchauds — Fers à repasser — Radiateurs — Bouilloires — Chauffe-
 colle.**

- C. I. D.**, 130 Faubourg Saint-Denis, Paris (10^e). Nord 42-61.
Radiateurs directs et à accumulation, semi-accumulation — Chauffe-eau.
- C.I.M.E.**, 17, rue des Pruniers, Paris (20^e). Ménilmontant 90-56.
Fers à repasser — Appareils à repasser — Bouilloires — Cafetières — Théières — Allume-cigares — Résistances chauffantes — Aspirateurs. — Rasoirs.
- CLAUDE PAZ ET SILVA**, 8, rue Cognacq-Jay, Paris (7^e). Invalides 34-45.
Bouilloires — Radiateurs.
- CLEMANCON**, 23, rue Lamartine, Paris (9^e). Trudaine 86-40.
Eléments chauffants blindés — Eléments chauffants divers et leurs applications — Radiateurs.
- CLIN**, 14, avenue de la République, Paris (11^e). Roquette 59-45.
Fers à repasser — Bouilloires — Grille-pain — Grille-viande — Radiateurs — Chauffe-lit — Pots à colle — Résistances chauffantes diverses — Matériel industriel divers.
- C.I.A.**, 138, rue J.-B. Charcot, Courbevoie. Défense 05-83.
Radiateurs — Chauffe-eau — Réchauds — Etuves — Aérothermes — Appareils industriels divers.
- C.R.E.**, 137, rue de Gerland, Lyon. Parmentier 65-41.
Radiateurs — Chauffe-eau — Réchauds — Fours et Cuisinières — Aspirateurs — Machines à laver — Chaudrons cuiseurs — Appareils industriels divers.
- CORSI**, 18, rue du Général-Lasalle, Paris (19^e). Nord 69-04.
Chauffe-liquide — Résistances blindées — Fers à repasser — Fers à souder — Chauffe-eau — Radiateurs à chauffage direct et à accumulation — Chaudrons cuiseurs — Cuisinières à accumulation — Eleveuses — Thermostats.
- CRE ROSSI**, 40, Cours Aristide-Briand, Lyon. Burdeau 159-89.
Matériel professionnel de coiffure — Appareils pour indéfrisable — Séchoirs.
- CUSQUEL**, 20, rue Poliveau, Paris (5^e). Gobelins 27-37,
Fers à souder — Résistances spéciales pour aquarium.
- DAILLY**, 32, rue Albert-1^{er}, Asnières. Grésillons 14-19.
Bouilloires — Fers à repasser — Thermoplasmes — Thermoplongeurs — Chauffe-lit — Radiateurs — Résistances diverses.
- DANIEL**, 35, rue Bouret, Paris (19^e). Nord 50-86.
Chauffe-eau.
- DANOUE**, 41, rue Fontaine, Paris (10^e). Trinité 40-48.
Fours industriels : céramiques, émaux, métallurgie, laboratoire, prothèse dentaire.
- DEREIX**, 12, Place de la Bastille, Paris (11^e). Diderot 34-48.
Résistances diverses.
- DOLFAR**, 20 bis rue la Boétie, Paris (8^e). Anjou 25-01.
Matériel professionnel de coiffure — Appareils pour indéfrisable — Séchoirs.

- ELECTRO-APPAREILLAGE**, 2 ter, rue Marjolin, Levallois. Péreire 06-36.
Radiateurs directs et à accumulation — Cheminées lumineuses —
Chaufferettes — Réchauds — Grille-pain — Chauffe-plats — Gau-
friers — Bouilloires — Fers à repasser — Fers à souder — Thermostats.
- ELECTRO CALORIQUE**, rue Brédy, Villeurbanne (Rhône). Villeurbanne 85-89
Radiateurs — Chauffe-eau — Appareils industriels divers.
- E.D.I.**, 23, rue de la Mare, Paris (20^e). Ménilmontant 56-80.
Réchauds — Fours — Cuisinières — Radiateurs — (Chauffe-eau —
Eléments chauffants.
- ELECTRO LUX**, 28 Bd Malesherbes, Paris (8^e). Anjou 52-80.
Aspirateurs — Cireuses — Ventilateurs — Armoires frigorifiques.
- ELECTROFLASTIE**, 74, rue du Surmelin, Paris (20^e). Ménilmontant 68-28
Radiateurs — Réchauds — Cuisinières — Grosse cuisine — Chau-
drons cuiseurs — Thermoplongeurs — Matériel industriel.
- ELECTRO-THERMIQUE**, 45, Pl. Grand-Clément, Villeurbanne. Moncey 45-21.
Radiateurs — Réchauds — Fers à repasser — Bouilloires — Appareils
industriels divers ; chauffe-colle, chauffe-cire — Allumeurs —
Etuves.
- EMDE**, 52, rue d'Hauteville, Paris (10^e). Provence 29-66.
Réchauds — Fours cuisinettes — Bouilloires — Grille-pain — Allu-
moirs — Chauffe-plats — Radiateurs obscurs — Cheminées lumi-
neuses,
- ERMA NORDIA**, 4, Cité Griset, Paris (10^e). Oberkampf 10-27.
Radiateurs divers — Appareils de cuisine — Appareils industriels —
Aspirateurs.
- E.R.L. ROUZAUD**, 94, rue de Rennes, Paris (6^e). Littré 43-89.
Réchauds — Réchauds-four — Cuisinières — Fours — Bouilloires.
Grille-pain — Chauffe-plats — Radiateurs divers — Fers à repasser
— Chauffe-eau.
- ETOILE-BERTHIER**, 18, rue d'Odessa, Paris (14^e). Danton 84-50.
Radiateurs soufflants — Thermoplasmes — Ventilateurs — Sèche-
cheveux — Matériel de coiffure et hygiène,
- EUGENE**, 9, rue d'Athènes, Paris (9^e). Pigalle 74-46.
Matériel professionnel de coiffure — Appareils pour indéfrisable
Séchoirs.
- FEMOKA**, 34, rue Péterelle, Paris (9^e). Trudaine 25-60.
Thermo-plongeurs — Cafetières — Etuves — Réchauds.
- FERRAND**, 58, avenue du Midi, Saint-Maur. Seine. Gravelle 22-24.
Radiateurs — Fers à repasser — Bouilloires — Résistances
- FILREX**, 9 bis, rue Charles-Floquet, Rueil. Malmaison 04-96.
Réchauds — Radiateurs — Fers à repasser — Bouilloires — Chauffe-
lit — Cafetières.
- FUSERCAB**, 95, bis rue de Bellevue, Boulogne, Seine. Molitor 00-64.
Radiateurs — Réchauds.
- G.A.L.**, 80, Bd Bourdon, Neuilly. Maillot 57-26.
Eléments blindés divers ; foyers de cuisson, fours, corps de chauffe
pour chauffe-eau, thermoplongeurs — Eléments spéciaux.



- GALLIA**, 8, rue Notre-Dame-de-Lorette, Paris (9^e). Trudaine 08 20.
Matériel professionnel de coiffure — Appareils pour indéfrisable — Séchoirs.
- GALTIER-METROTHERMO**, 20, rue de la Condamine, Paris (17^e). Mar. 55-47
Matériel de régulation : thermostats, thermomètres enregistreurs.
- GERARD BECUWE**, 14, rue Auguste-Laurent, Paris (11^e). Roquette 72-89.
Réchauds — Radiateurs — Cuisinières — Chauffe-eau — Fers — Bouilloires.
- GRAMMONT**, 160, route d'Heyrieux, Lyon. Parmentier 75-05.
Fers à repasser — Réchauds.
- HERLA**, 87, rue Notre-Dame-des-Champs, Paris (6^e). Odéon 58-45.
Fers de ménage — Fers d'atelier — Fers tailleur — Réchauds — Cuisinière — Radiateurs — Fers à souder — Décongélateurs.
- HERALD**, 8, rue Auguste-Comte, Vanves. Michelet 13-67.
Réchauds — Radiateurs — Fers à repasser.
- INFRA**, 21, rue du Drac, Grenoble. 1-13.
Fours professionnels ; boulangerie, charcuterie, pâtisserie — Chauffe-eau de grande capacité — Etuves.
- J.A.F.**, 168, rue Vercingétorix, Paris (14^e). Vaugirard 19-94.
Radiateurs — Réchauds — Etuves — Réchauffeurs — Chauffe-eau de petite capacité — Grille-noix.
- JAPHET**, 213, Avenue Gambetta, Paris (20^e). Ménilmontant 45-46.
Cafetières — Thermoplongeurs — Réchauds — Radiateurs.
- JEUMONT**, 50, rue de Lisbonne, Paris (8^e). Carnot 06-60.
Chaufferettes — Radiateurs.
- JOUANIN**, 6, rue Saint-Fargeau, Paris (20^e). Ménilmontant 63-67.
Résistances diverses,
- KOPLEC**, Montée Roy, Fontaines-sur-Saone. (Rhône), Tél. 58.
Fers à repasser d'atelier — Bouilloires — Réchauds — Radiateurs
- LEMERCIER**, 28, rue F.- Pelloutier, Clichy. Péreire 32-30.
Chauffe-eau toute capacité — Radiateurs — Réchauds — Cuisinières.
- LIOTARD**, 22, rue de Lorraine, Paris (19^e). Botzaris 67-10.
Radiateurs — Réchauds — Réchauds fours — Réchauds 1 et 2 feux — Fours — Cuisinières.
- LOBSTEIN**, 159, Bd de Valmy, Colombes, Seine. Charlebourg 35-35.
Ventilateurs — Fers à repasser — Appareils à repasser — Radiateurs — Réchauds.
- MARAUVAL**, 15, rue Trarieux, Asnières, Seine. Grésillons 36-91.
Fers à repasser — Chauffe-lit — Chaufferettes — Radiateurs — Réchauds — Bouilloires — Défisseurs.
- MARCHAND**, 105, rue O. De Serres, Paris (15^e). Vaugirard 21-80.
Bouilloires — Radiateurs — Chauffe-lit — Grille-pain — Fers à souder.
- MARTINOT**, 9, rue des Rondonneaux, Paris (20^e). Roquette 41-23.
Ventilateurs.



- MECANO FRANÇAISE**, 104, Champs-Élysées, Paris (8^e). Elysées 01-80.
Radiateurs tubulaires — Poêles à accumulation — Moines — Chauffe-ferrettes — Chauffe-lit — Réchauds — Chauffe culasses.
- METALLURGIE DU NICKEL**, 34, Avenue du Muguet, Montfermeil (S.-et-O.)
Montfermeil 96.
Résistances électriques (éléments de fours, de fers à repasser) — Corps de chauffe divers — Aérothermes — Thermoplongeurs.
- MIMRIC**, 6, Impasse Mont-Louis, Paris (11^e). Roquette 03-35.
Chauffe-eau — Chaudières — Réchauds — Bouilloires — Fers à repasser.
- MORS**, 11, rue Petit, Clichy. Péreire 54-70.
Aspirateurs — Cireuses — Machines à laver.
- MOUFFLET**, 63, rue du Moulin-de-la-Pointe, Paris (13^e). Gobelins 45-79.
Radiateurs — Cheminées lumineuses — Réchauds — Bouilloires.
- MOUSSON**, 41, rue de Buzenval, Paris (19^e). Diderot. 50-06.
Chauffe-lit — Bouilloire — Grille-pain — Fers à repasser — Réchauds — Cafetières — Résistances blindées.
- M.P.G.**, 58, avenue de la République, Bagnolet. Avron 45-79.
Radiateurs.
- NOIROT**, 19, rue Béranger, Paris (3^e). Archives 30-95.
Bouilloires — Radiateurs — Réchauds — Chauffe-pieds — Chauffe-lit — Tables chauffantes — Dessiccateurs — Eléments tissés pour applications industrielles.
- OZONAIR**, 63, rue de Lancry, Paris (10^e). Botzaris 24-10.
Générateurs d'ozone type domestique semi-industriel et industriel, générateurs médicaux et de laboratoire.
- PARI P.**, 6, rue Saint-Fargeau, Paris (20^e). Ménilmontant 71-11.
Matériel de cuisine professionnelle — Cuisinières pour collectivité — Fours professionnels.
- PARIS-RHONE**, 83, Chemin de Saint-Priest, Lyon. Parmentier 75-44.
Aspirateurs — Cireuses.
- PARMILLEUX**, 5, Chemin de Montbrillant, Lyon. Moncey 16-10.
Réchauds — Chauffe-eau — Chaudrons cuiseurs — Etuves — Fours — Appareils industriels divers.
- PASCAL ELECTRACIER**, 24, rue Duroc, Paris (7^e). Suffren 38-28.
Radiateurs — Chancelières.
- PAGOT**, 134, Avenue Gambetta, Paris (20^e). Ménilmontant 97-93.
Chauffe-eau — Radiateurs directs et à accumulation.
- PELLETIER**, 12, rue de la Marne, St-Aubin-les-Elbeuf (S.-I.), 739.
Matériel de cuisine professionnelle.
- PERMA**, 12, rue de l'Industrie, Courbevoie. Défense 22-46.
Matériel professionnel de coiffure ; appareils pour indéfrisable — Séchoirs.
- PHEBUS**, 32, rue de la Thibaudière, Lyon. Parmentier 16-55.
Fers à repasser — Réchauds — Bouilloires — Radiateurs — Fours — Matériel industriel divers.



- PLANCHER**, 93, rue Oberkampf, Paris (20^e). Oberkampf 53-32.
Résistances diverses — Radiateurs — Réchauds — Grille-pain — Fers à repasser tailleur — Matériel industriel divers ; tables chauffantes — Chauffe-colle — Etuves.
- PORTIUS**, 4, rue du Président-Wilson, St-Claude (Jura). 0-54.
Résistances pour fers à repasser, Bouilloires, Réchauds — Résistances spéciales pour applications industrielles.
- PREC. ELEC. MED. (P.E.M.)**, 30, rue d'Armaillé, Paris (17^e). Galvani 49-52.
Sèche-cheveux — Coussins chauffants — Manuvibrateurs — Douches air chaud — Réchauds.
- RADIELEC THIVOLET**, 55, rue Béchevelin, Lyon. Parmentier 38-68.
Chauffe-eau — Chaudières — Réchauds — Lessiveuses — Radiateurs obscurs — Gaufriers.
- RADIO VELAY**, 5, rue Terrasson, Le Puy (Hte-Loire). 1-18.
Allume-gaz.
- RAGONOT**, 13, route de Montrouge, Malakoff. Alésia 53-60.
Aspirateurs — Electro-balais
- RIPOCHE**, 3, rue Ferrus, Paris (14^e). Gobelins 30-68.
Fours biscuiterie, charcuterie, pâtisserie, boulangerie.
- St-GOBAIN CHAUNY ET CIREY**, 1 bis, Place des Saussaies, Paris (8^e). Anjou 21-62.
Radiateurs — Chauffe-plats — Chaufferettes.
- SALVA ECLAIR**, 34, Cours du Vieux Port, Marseille (B.-du-R.). Dragon 78-83.
Chauffe-eau — Chaudières — Radiateurs obscurs et muraux.
- SAUTER**, 79, Faubourg Poissonnière, Paris (9^e). Taitbout 71-54.
Réchauds — Réchauds fours — Cuisinières — Chauffe-eau — Poêles à accumulation — Radiateurs — Grosse cuisine — Chaudrons cuiseurs.
- SCHOLTES**, Tournus (Saone-et-Loire). 42.
Plaques chauffantes pour appareils de cuisine — Réchauds — Cuisinières — Fours.
- S.E.V.**, 26, rue Guynemer, Issy-les-Moulineaux, Michelet 30-14.
Aspirateurs — Cireuses — Moulins à café.
- S.I.A.**, 5, rue Caran d'Ache, Paris (17^e). Galvani 53-95.
Cuisinières domestiques et professionnelles — Plaques chauffantes — Fours — Eléments chauffants industriels.
- Sté AUX. MECAN. ET ELEC.**, 3 Allée du Jardin Anglais, Le Raincy. 14-27.
Réchauds — Radiateurs — Grille-pain — Fers à repasser — Matériel de coiffure — Matériel industriel divers.
- S.O.F.A.L.**, 54, avenue de Fontainebleau, Avon-Fontainebleau. Fon. 57-17.
Réchauds — Radiateurs — Fers à souder — Fers à repasser — Fours.
- Sté Gle de FONDERIE**, 6, rue Cambacères, Paris (8^e). Anjou 21-50.
Réchauds — Cuisinières — Chauffe-eau — Radiateurs.
- S.M.A.M.**, 32, rue Olivier-Métra, Paris (20^e). Ménilmontant 56-20.
Aspirateurs — Cireuses — Machines à laver.
- Sté d'OUT. MECAN. ET INDUS.**, 116, rue Danton, Levallois. Péreire 16-57.
Radiateurs — Chaufferettes — Chauffe-eau.

- SOLERE**, 29, rue Fontaine-au-Roi, Paris (11^e). Oberkampf 12-97.
Radiateurs — Bouilloires — Chauffe-lit — Réchauds — Moulins à café — Allume-cigare.
- S.T.E.L.**, 30, rue A.-Rozier, Paris (9^e). Botzaris 44-71.
Radiateurs — Cuiseurs — Matériel de séchage pour photographie ; sècheuses et chauffe-bain.
- SUZOR**, 20 bis, rue Denfert-Rochereau, Boulogne (Seine) .Provence 31-64.
Tissus chauffants — Fers à repasser — Grille-pain — Radiateurs — Gaufriers — Réchauds — Thermoplastes — Petits appareils ménagers.
- TERMELEC**, 17, rue Castagnary, Paris (15^e). Lecourbe 82-48.
Fours : boulangerie, pâtisserie, charcuterie, cuisine professionnelle, radiateurs, chauffe-eau — Chaudières — Thermoplongeurs — Matériel industriel.
- TETE ET LEROY**, 27, rue Danton, Le Pré-St-Gervais. Nord 97-20.
Fers à repasser, réchauds, radiateurs, bouilloires, grille-pain, chauffe-eau — Plaques de cuisinières.
- THERMEX**, 10, rue de la Bienfaisance, Paris (10^e). Laborde 21-79.
Réchauds — Fers à repasser — Radiateurs — Appareils industriels.
- THERMOR**, 87, rue des Beaumonts, Orléans. 31-04.
Fers à repasser — Bouilloires — Radiateurs — Réchauds — Cuisinières — Chauffe-eau.
- THERMOSTATIQUE**, 117, rue de Romainville, Les Lilas. Nord 67-96.
Thermostats pour : chauffe-eau, percolateurs, appareils de coiffure, fours de cuisinières, marmites.
- THOMSON-HOUSTON**, 173, Boulevard Haussmann, Paris (8^e). Ely. 14-00.
Fers à repasser — Radiateurs — Aspirateurs — Réchauds — Fours-Cuisinières — Chauffe-eau — Grosse cuisine — Friteuses — Sautées — Etuves — Fours pour l'alimentation.
- TOLERIES DE GRENOBLE**, 107, Avenue des Alliés, Grenoble. 15-42.
Chauffe-eau — Radiateurs directs et soufflants — Chaudrons cuiseurs — Fours.
- VERITAS**, 11, rue du Commandant-Faurax, Lyon. Moncey 58-71.
Radiateurs — Réchauds — Bouilloires — Cafetières — Chauffe-lit — Chauffe-colle — Dessiccateurs — Couveuses.
- VERPILLAT**, 57, rue Franklin, Lyon.
Couvertures chauffantes — Séchoirs fruits et légumes
- VIGNE**, 27, rue Claude-Rampon, Lyon. Moncey 13-27.
Fers à repasser — Chaufferettes — Radiateurs — Réchauds.
- WILD BARFIELD**, 110, rue Général-Bizot, Paris (12^e). Did. 50-78.
Fours industriels — Fours de métallurgie et traitements thermiques.
- WIRTH**, 106, rue Francis de Pressensé, Villeurbanne. Villeurb. 90-27.
Allumeurs électriques.

MEMBRES ASSOCIÉS CORRESPONDANTS

BERTCHOLD-LANDIS ET GYR, 12, rue Lapeyrère, Paris (8^e). Mon. 85-33.
Appareils de régulation – Thermostats.

COMMENTRY ET FOURCHAMBAULT, 84, rue de Lille, Paris (8^e). Inv. 38-14
Fils résistants.

C.G.E. (Succursale de Paris), 145, bd, de la Villette, Paris (19^e). Bot. 97-32.
Grossiste en matériel électrique.

DRIVER HARIS, 24, rue J.-B. Charcot, Courbevoie (Seine). Déf. 22-03.
Fils résistants.

GILBY WIRE, 29 quai de la Marne, St-Aubin-les-Elbeuf (S.-I.). Mal. 03-90.
Fils résistants.

HORSTMANN, 54, rue Saint-Maur, Paris (11^e). Roq. 98-40.
Fils résistants,

ROBERT et C^o, 62, rue E. Vaillant, Montreuil (Seine). Avr. 27-80.
Pièces réfractaires ; porcelaines, stéatites, etc...

Liste des appareils les plus courants avec les noms de leurs principaux constructeurs

I. — PETITS APPAREILS ELECTRO-DOMESTIQUES

A) Chauffant

FERS A REPASSER.

BEURRIER — CALOR — CHOFOR — C.I.M.E. — CLIN — C.R.E. — DAILLY — ELECTRO-APPAREILLAGE — ELECTRO-THERMIQUE — E.R.L. ROUZAUD — FERRAND — FILREX — GRAMMONT — HERLA — HERALD — LOBSTEIN — MARAUVAL — MIMRIC — MOUSSON — PHEBUS — PLANCHER — Sté Aux. MECAN. et ELEC. — S.O.F.A.L. — SUZOR — TETE et LEROY — THERMEX — THERMOR — THOMSON-HOUSTON — VIGNE.

BOUILLOIRES.

ARTAUD — CALOR — CARLIER — CHOFOR — C.I.M.E. — CLAUDE PAZ et SILVA — CLIN — DAILLY — ELECTRO-APPAREILLAGE — ELECTRO-THERMIQUE — EMDE — E.R.L. ROUZAUD — FERRAND — FILREX — MARAUVAL — MARCHAND — MIMRIC — MOUFFLET — MOUSSON — NOIROT — PHEBUS — SOLERE — SUZOR — TETE et LEROY — THERMOR — THOMSON-HOUSTON — VERITAS.

THERMOPLONGEURS.

CALOR — C.C.P.E. — CORSI — DAILLY — ELECTROPLASTIE — FEMOKA — G. A. L. — JAPHET — METALLURGIE du NICKEL — SUZOR — TERMELEC.

PETITS RECHAUDS DE TABLE.

APIOU — ARTAUD — AZUREA — BEURRIER — BOTTET — CALIDUS BERNARD HUET — CALOR — CARLIER — CHOFOR — CLIN — C.R.E. — C.I.A. — ELECTRO-APPAREILLAGE — ELECTROPLASTIE — E.D.I. — ELECTRO-THERMIQUE — EMDE — E.R.L. ROUZAUD — FEMOKA — FILREX — FUSERCAB — GRAMMONT — HERLA — HERALD — J.A.F. — JAPHET — LIOTARD — LOBSTEIN — MARAUVAL — MECANO-FRANCAISE — MIMRIC — MOUFFLET — MOUSSON — NOIROT — PHEBUS — PLANCHER — PRECISION ELECTRO MEDICALE — RADIELEC-THIVOLET — SAUTER — Sté AUX. MECAN. et ELEC. — S.O.F.A.L. — SOLERE — SUZOR — TETE et LEROY — THERMEX — THERMOR — THOMSON-HOUSTON — VERITAS — VIGNE.

CAFETIERES ET THEIERES.

C.I.M.E. — CLIN — FEMOKA — JAPHET — VERITAS.

GRILLE-PAIN.

ARTAUD — CALOR — CLIN — ELECTRO-APPAREILLAGE — EMDE — E.R.L.
ROUZAUD — MARCHAND — MOUSSON — Sté AUX. MECAN. et ELEC.
— SUZOR — TETE et LEROY.

GRILLE-VIANDE.

CLIN — THOMSON-HOUSTON.

GAUFRIERS.

BERNARD HUET — ELECTRO-APPAREILLAGE — RADIELEC THIVOLET —
SUZOR.

CHAUFFE-PLAT.

CAHBOCHE — ELECTRO-APPAREILLAGE — EMDE — E.R.L. ROUZAUD —
St. GOBAIN CHAUNY et CIREY.

CHAUFFE-LIT.

CALOR — CHABOICHE — CLIN — DAILLY — FILREX — MRAUVAL — MAR-
CHAND — MECANO FRANÇAISE — MOUSSON — NOIROT — SOLERE —
VERITAS — SUZOR.

THERMOPLASMES.

AIRAILE — CALOR — DAILLY — ETOILE BERTHIER — PRECISION ELECTRO-
MEDICALE — SUZOR.

COUVERTURES CHAUFFANTES.

AIRAILE — SUZOR — VERPILLAT.

CHAUFFE-PIEDS ET CHAUFFERETTES.

CHABOICHE — ELECTRO-APPAREILLAGE — JEUMONT — MARAUVAL —
MECANO FRANÇAISE — NOIROT — PASCAL ELECTRACIER — St-GOBAIN
CHAUNY et CIREY — Sté d'OUT. MEC. et INDUST. — VIGNE.

LESSIVEUSES

RADIELEC-THIVOLET.

CHAUFFE-FER A FRISER.

BARON.

RASOIRS.

CALOR — C.I.M.E.

ALLUMOIRS ELECTRIQUES.

CHALUX — ELECTRO-THERMIQUE — EMDE — WIRTH.

ALLUME-GAZ.

RAD O-VELAY.

ALLUME-CIGARE.

CALOR — C.I.M.E. — SOLERE.

APPAREILS A REPASSER.

C.I.M.E. — LOBSTEIN.

b) Tournant

ASPIRATEURS DE POUSSIERE.

BIRUM — C.I.M.E. — C.R.E. — ELECTRO-LUX — MORS — PARIS — RHONE — RAGONOT — S.E.V. — S.M.A.M. — THOMSON-HOUSTON.

CIREUSES.

ELECTRO-LUX — MORS — PARIS-RHONE — RAGONOT (Electro-Balai) — S.E.V. — S.M.A.M. — BIRUM.

SECHE-CHEVEUX.

CALOR — ETOILE-BERTHIER — P.E.M.

VIBRO-MASSEUR.

ETOILE BERTHIER — PRECISION ELECTRO MEDICALE.

VENTILATEURS DOMESTIQUES.

CALOR — ELECTRO-LUX — ETOILE-BERTHIER — LOBSTEIN — MARTINOT — THOMSON-HOUSTON.

MACHINES A LAVER LE LINGE.

CALOR — C.R.E. — MORS — S.M.A.M.

MOULINS A CAFE.

S.E.V. — SOLERE.

II. — APPAREILS DE CUISINE

RECHAUDS DE CUISINE.

APIOU — ARCHILAIRE — ARTHUR-MARTIN — AUER — AZUREA — ARTAUD — BEURRIER — BERNARD HUET — CALOR — CHALOT — CLIN — C.R.E. — C.I.A. — CORSI — ELECTRO-APPAREILLAGE — E.DI. — ELECTROPLASTRIE — ELECTRO-THERMIQUE — EMDE — ERMA-NORDIA — E.R.L. ROUZAUD — GERARD-BECUWE — GRAMMONT — HERLA — LEMERCIER — L'OTARD — MECANO-FRANÇAISE — NOIROT — PARMILLEUX — RADIELEC. THIVOLET — SAUTER — SCHOLTES — S.O.F.A.L — Sté Gle de FONDERIE — SUZOR — TETE et LEROY — THERMOR — THOMSON-HOUSTON — VERITAS.

CUISINIÈRES DOMESTIQUES (3 plaques - 1 four)

ARTHUR-MARTIN — AUER — BEURRIER — BERNARD HUET — CALOR — CHABOCHE — CHALOT — C.R.E. — CORSI — E.DI. — ELECTRO-

PLASTIE — ERMA NORDIA — E.R.L. ROUZAUD — GERARD BECUWE — HERLA — LEMERCIER — LIOTARD — SAUTER — SCHOLTES — S.I.A. — THERMOR — THOMSON-HOUSTON.

FOURS DE CUISINE.

ARTHUR-MARTIN — APIOU — ARTAUD — BEURRIER — CHABOCHE — C.R.E. — CORSI — E.D.I. — EMDE — ERMA NORDIA — E.R.L. ROUZAUD — LIOTARD — SAUTER — SCHOLTES — S.I.A. — S.O.F.A.L. — THOMSON-HOUSTON.

CUISINIÈRES MIXTES.

ARTHUR MARTIN — AUER — CHALOT — LIOTARD — SAUTER — THOMSON-HOUSTON.

CUISINIÈRES PROFESSIONNELLES.

BEURRIER — BELIARD CRIGTHON — CHALOT — CHEVALIER OMNIUM DES FOURS — C.R.E. — ELECTROPLASTIE — PARI-P. — PELLETIER — SAUTER — S.I.A. — TERMELEC — THOMSON-HOUSTON.

III. — APPAREILS PRODUCTEURS D'EAU CHAUDE

CHAUFFE-EAU A ACCUMULATION.

ADIABAT — ARC HILAIRE — ARPIN — APIOU — BREGEAUT — CALIDUS BERNARD HUET — CHAFFOTEAUX et MAURY — CALOR — C.I.A. — C.I.D. — C.R.E. — DANIEL — E.D.I. — ELECTRO-THERMIQUE — E.R.L. ROUZAUD — GERARD BECUWE — HERLA — INFRA — LEMERCIER — PAGOT — RADIELEC. THIVOLET — SALVA ECLAIR — SAUTER — Sté Gle de FONDERIE — TETE et LEROY — THERMOR — THOMSON-HOUSTON — TOLERIES DE GRENOBLE — ATELIERS DE LA CITE.

IV. — APPAREILS DE CHAUFFAGE

RADIATEURS PARABOLIQUES — CHEMINÉES LUMINEUSES

APIOU — ARC HILAIRE — ARTHUR MARTIN — AZUREA³ — ARTAUD — BEURRIER — BERNARD HUET — BOTTET — BREGEAUT — CALOR — CHABOCHE — CHOFOR — CLIN — DAILLY — ELECTRO-APPAREILLAGE — ELECTRO-CALORIQUE — ELECTRO-THERMIQUE — EMDE — ERMA-NORDIA — E.R.L. ROUZAUD — FILREX — FUSERCAB — HERALD — J.A.F. — JAPHET — LOBSTEIN — MARCHAND — MECANO-FRANÇAISE — MOUFFLET — M.P.G. — PAGOT — PHEBUS — PLANCHER — RADIELEC. THIVOLET — Sté AUX. MECAN. et ELEC. — S.O.F.A.L. — Sté OUT. MECAN. et INDUST. — SOLERE — S.T.E.L. — SUZOR — TETE et LEROY — THERMEX — THERMOR — THOMSON-HOUSTON — TOLERIES DE GRENOBLE — VERITAS — VIGNE.

RADIATEURS OBSCURS.

ADIABAT — APIOU — ARC HILAIRE — ARTAUD — BACO — BERNARD HUET — BOTTET — BREGEAUT — CALOR — CHABOCHE — CHALOT — CHOFOR — C.I.D. — C.I.M.E. — CLAUDE PAZ et SILVA —



CLEMANÇON — CLIN — C.R.E. — C.I.A. — DAILLY — ELECTRO-APPAREIL-
LAGE — ELECTRO CALORIQUE SAURIA — E.D.I. — ELECTROPLASTIE —
ELECTRO-THERMIQUE — EMDE — ERMA NORDIA — E.R.L. ROUZAUD —
FILREX — FUSERCAB — GERARD BECUWE — HERLA — HERALD — JAPHEI
— JEUMONT — LEMERCIER — LIOTARD — LOBSTEIN — MARAUVAL —
MECANO FRANÇAISE — MOUFFLET — M.P.G. — NOIROT — PASCAL ELEC-
TRACIER — PAGOT — PHEBUS — PLANCHER — RADIELEC. THIVOLET —
St-GOBAIN CHAUNY et CIREY — SALVA ECLAIR — SAUTER — Sté AUX,
MECAN. et INDUST. ELECTR. — S.O.F.A.L. — Sté GENERALE DE FONDERIE
— Sté OUT. MECAN. et INDUST. — SOLERE — S.T.E.L. — SUZOR — THER-
MEX — THERMOR — THOMSON-HOUSTON — TOLERIES DE GRENOBLE
VERITAS — VIGNE.

RADIATEURS SOUFFLANTS.

CALOR — ETOILE-BERTHIER. — TOLERIES DE GRENOBLE.

RADIATEURS SEMI-ACCUMULATION ET A ACCUMULATION.

ADIABAT — APIOU — CHABOCHE — C.I.A. — C.I.D. — CLEMANÇON —
CORSI — ELECTRO-APPAREILAGE — LEMERCIER — MECANO FRAN-
ÇAISE — PAGOT — SAUTER — S.I.A. — THOMSON-HOUSTON.

V. — APPAREILS POUR LA COIFFURE ET L'HYGIÈNE

APPAREILS POUR INDEFRISABLE.

BARON — BEAUTEX — BOVA-STAR — CRE ROSSI — DOLFAR — EUGENE
— GALLIA — PERMA.

CASQUES. SECHOIRS.

BARON — BEAUTEX — BOVA-STAR — CRE ROSSI — DOLFAR — EUGENE
— GALLIA. — PERMA.

ASSAINISSEURS.

OZONAIR (Appareils générateurs d'ozone).

VI. — APPAREILS POUR L'AGRICULTURE

CHAUDRONS CUISEURS.

ARPIN — ATELIERS DE LA CITE — CHEVALIER OMNIUM DES FOURS —
C.R.E. — CORSI — ELECTROPLASTIE — PARMILLEUX — SAUTER — THOM-
SON-HOUSTON — TOLERIES DE GRENOBLE.

APPAREILS POUR L'AVICULTURE (Couveuses - Eleveuses).

A.C.S.E.M. — CORSI — VERITAS.

DESSICATEURS — SECHE-FRUILS.

ARPIN — NOIROT — VERPILLAT.

CHAUFFAGE DES COUCHES.

THOMSON-HOUSTON.

VII. — APPAREILS POUR L'AGRICULTURE

FOURS D'ALIMENTATION (fours de boulangerie, charcuterie, etc).

A.C.S.E.M. — ARC HILAIRE — ARPIN — CHEVALIER OMNIUM DES FOURS — C.R.E. — INFRA — PARI P. — PARMILLEUX — SAUTER — TERMELEC — THOMSON-HOUSTON.

CHAUDIÈRES.

ADIABAT — ARC HILAIRE — ATELIERS DE LA CITE — C.R.E. — RADIELEC THIVOLET — SALVA ECLAIR — TERMELEC — SAUTER — THOMSON.

FOURS METALLURGIQUES ET TRAITEMENTS THERMIQUES.

A.C.S.E.M. — ARPIN — DANOU — WILD-BARFIELD.

CHAUFFE-COLLE — CHAUFFE-CIRE.

ARPIN — CHOFOR — CLIN — ELECTRO THERMIQUE — PLANCHER.

FERS A REPASSER DE TAILLEUR, D'ATELIER, etc.

HERLA — MARCHAND.

FERS A SOUDER.

A.C.S.E.M. — CARLIER — CHABOT DYNA — CORSI — CUSQUEL — ELECTRO APPAREILLAGE — HERLA — MARCHAND.

TABLES CHAUFFANTES — CHAUFFE GAMELLES, etc.

ARPIN — CLIN — NOIROT — PLANCHER.

ETUVES.

A.C.S.E.M. — ARPIN — CLIN — C.I.A. — ELECTRO-THERMIQUE — INFRA — J.A.F. — PARMILLEUX — PLANCHER — THOMSON-HOUSTON.

AEROTHERMES.

C.I.A.

VENTILATEURS TYPE INDUSTRIEL.

LOBSTEIN — MARTINOT.

RESISTANCES SPECIALES — ELEMENTS BLINDES, etc.

CARLIER — C.C.P.E. — CLEMANÇON — CLIN — CUSQUEL — DEREIX — G.A.L. — JOUANIN — METALLURGIE DU NICKEL — NOIROT — PLANCHER — PORTIUS.

VIII. — APPAREILS DE RÉGULATION

THERMOSTATS, etc.

ARPIN, — ATELIERS DE LA CITE — CORSI — ELECTRO-APPAREILLAGE — GALTIER METROTHERMO — LANDIS et GYR — RIPOCHE — THERMOSTATIQUE.

a) Chauffant

LE FER A REPASSER ÉLECTRIQUE



Cet appareil est le plus répandu et le plus populaire, c'est par lui que toutes les femmes soucieuses de moderniser leur foyer commencent leur équipement électrique.

En Amérique il y a plus de fers à repasser que de ménages, c'est-à-dire que beaucoup de ménages possèdent plusieurs fers.

Inutile de décrire l'appareil, familier à tous, il affecte la forme générale d'un fer en fonte de nos aïeules mais, comme toujours, l'électricité a embelli ses formes et en a facilité l'emploi.

Le fer électrique est généralement poli, nickelé ou chromé; il possède une poignée isolante et différents accessoires de commodité tels que le repose-pouce, évitant la crispation des doigts,

et le repose-fer permettant de donner à l'appareil la position verticale pendant les courts instants où il n'est pas utilisé au repassage. Bien entendu le fer à repasser chauffe d'une façon continue, il permet donc un travail sans interruption et il fait gagner un temps précieux.

Il est chauffé par une résistance ou corps de chauffe plate appliquée directement contre la semelle à l'intérieur d'un capot de protection. Les calories développées par le corps de chauffe vont directement vers la partie active du fer à repasser.

Il y a des modèles automatiques dans lesquels la température se trouve limitée à sa valeur convenable par un petit thermostat.

Ce thermostat peut même être réglable et communiquer au fer des températures différentes selon le genre de tissu à repasser.

Un conseil très important : choisissez toujours un fer à repasser assez lourd si vous désirez effectuer tous les travaux. Ce n'est que pour un fer d'appoint ou de voyage que vous avez intérêt à choisir un poids inférieurs à 2 kg.



LE REPASSE-PLIS ÉLECTRIQUE

Grâce à cet ingénieux appareil semblable à une mâchoire, vous pouvez en quelques instants faire un pli impeccable à votre pantalon.

Vous humectez au préalable le tissu, puis il vous suffira de présenter et de guider la partie à plier dans la mâchoire chauffante pour obtenir ce pli irréprochable qui contribuera à votre élégance.

LA BOUILLOIRE ÉLECTRIQUE

Cet appareil se classe en tête des petits appareils domestiques utilitaires. Très répandue dans le public, la bouilloire électrique est indispensable à la maîtresse de maison, tant au point de vue hygiénique que pratique. Composée d'une car-



casse en métal, généralement cylindrique, le chauffage en est assuré soit par une résistance qui se trouve au fond de l'appareil, soit par un élément à immersion, soit par un collier chauffant qui enveloppe très étroitement le corps de la bouilloire, lui permettant un rendement thermique très élevé.

Il existe trois capacités courantes de bouilloires : 1/2 litre — 1 litre — et 2 litres.

Une poignée en bois ou en matière moulée en facilite la manipulation.

Très économique d'emploi, elle permet de faire bouillir un litre d'eau en 8 à 10 minutes, pour quelques centimes de courant.

Pour le bon fonctionnement de cet appareil, nous vous conseillons de ne jamais le tremper dans un liquide pour le remplir, ou le nettoyer, de ne jamais omettre de couper le courant lorsque votre bouilloire est vide.

Pour son entretien, vous utiliserez le même produit, pour l'intérieur de la bouilloire, que celui dont vous vous servez pour vos casseroles ; pour l'extérieur, un simple coup de chiffon suffira pour lui rendre son brillant.

LE THERMO-PLONGEUR



Ce petit appareil, qui connaît une grande vogue, permet de chauffer dans n'importe quel récipient la plupart des liquides destinés à l'utilisation hygiénique ou alimentaire.

L'appareil se compose d'un corps de chauffe enfermé dans une gaine étanche.

Cette gaine est terminée par un organe de connexion.

L'utilisation est extrêmement simple : on plonge l'appareil dans le liquide à chauffer. On le met sous tension. On attend le chauffage ou l'ébullition désirée. On coupe le courant. On retire le thermo-plongeur et on le laisse refroidir spontanément sur une surface non combustible (tablette en céramique, plaque de métal ou simplement une assiette).

Il est extrêmement important d'observer l'ordre de ces quatre opérations c'est-à-dire de ne pas brancher l'appareil avant de l'immerger et de le débrancher avant de le sortir du liquide.

L'entretien est très simple : il se réduit à des soins de propreté qui consistent principalement à frotter ou brosser la partie chauffante sous un filet d'eau lorsque des résidus y adhèrent.

Il ne faut jamais plonger dans l'eau l'extrémité du thermo-plongeur portant l'organe de connexion électrique.

Les applications de l'appareil sont très nombreuses puisque n'importe quel liquide peut être chauffé ou réchauffé dans n'importe quel récipient.

Nous attirons l'attention de nos lecteurs sur la notion des puissances et l'effet chauffant correspondant.

Il est évident qu'un thermo-plongeur domestique dont la puissance varie généralement de 200 à 600 W. ne peut pas chauffer un bain ! Il faut faire correspondre grossièrement la puissance de l'appareil au volume des liquides à traiter.

Un thermo-plongeur de 2 à 300 watts fait bouillir en quelques minutes 1/2 litre d'eau. Un thermo-plongeur de puissance double fait bouillir dans le même temps 1 litre d'eau.

Il faut enfin signaler qu'en dehors des applications domestiques il existe des thermo-plongeurs industriels destinés au chauffage de bains chimiques ou autres, aux pasteurisations, au chauffage de certaines huiles ou graisses pour augmenter leur fluidité, etc.

LE PETIT RÉCHAUD



Nous signalons que les appareils dénommés conventionnellement „ petits réchauds ” ou quelquefois „ réchauds de table ” ne sont pas, à proprement parler, des appareils de cuisine.

Ils sont seulement destinés à faire bouillir de petites quantités d'eau et à assurer certaines préparations alimentaires simples telles que : tisane, lait, café, chocolat, etc...

Exceptionnellement ils peuvent assurer une cuisine simplifiée, par exemple : un œuf sur le plat, une petite omelette, quelques pâtes et de petits légumes, etc...

Les petits réchauds de table peuvent être divisés en deux classes: les appareils lumineux et les appareils obscurs.

Les premiers se composent le plus généralement d'une plaque en terre réfractaire portant des cannelures dans lesquelles un boudin de fil chauffant au rouge est logé.

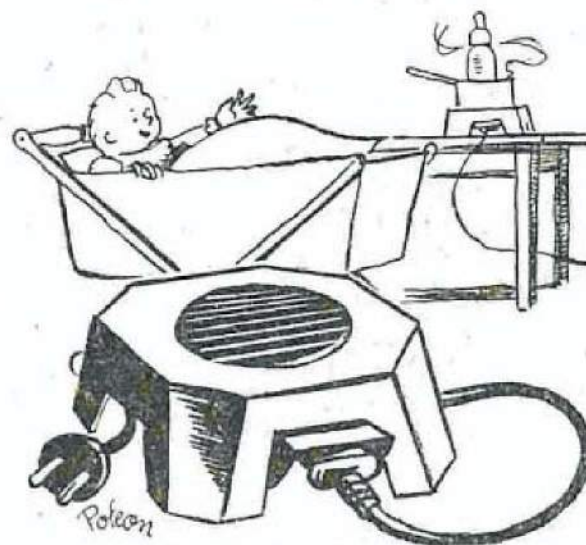
Ils chauffent rapidement, utilisent les ustensiles les plus divers, mais craignent les débordements de liquide.

De ce fait, un „ accident " culinaire peut rendre leur nettoyage complet assez délicat, il faut donc les employer à bon escient et avec soin.

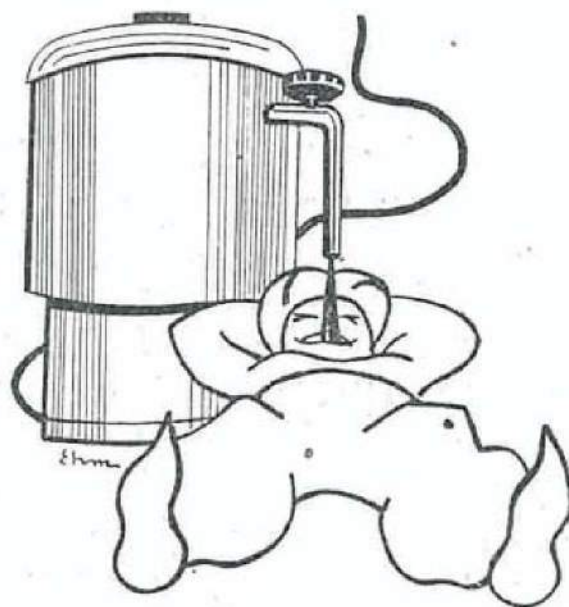
Les réchauds obscurs comportent une plaque métallique sous laquelle est disposé un corps de chauffe.

Ils sont donc plus robustes, ne craignent pas les débordements de liquide mais ils présentent en général une certaine inertie au démarrage et demandent, autant que possible, l'emploi d'ustensiles à fond plat.

Dans l'un et l'autre système les petits réchauds sont des appareils d'appoint très précieux.



LES CAFETIÈRES



Le principe de ces appareils est très simple puisqu'il consiste à faire bouillir de l'eau et à en provoquer le déversement sur du café moulu pour recueillir le liquide dans un récipient approprié.

Pratiquement, les appareils sont un peu plus complexes puisqu'ils sont conçus de manière à rendre l'opération à peu près entièrement automatique.

Il y a des cafetières qui font le café „ au filtre ” c'est-à-dire qui déversent lentement sur le café moulu de l'eau bouillante selon le procédé utilisé dans les cafetières bien connues.

D'autres appareils réalisent ce que l'on appelle le café „ express ” ou „ à la vapeur ”. Ils projettent sur le café moulu de l'eau sous pression à une température légèrement supérieure par conséquent à celle de l'ébullition.

Ils permettent souvent de déverser directement le café liquide dans les tasses où il doit être dégusté.

Quant à orienter nos lecteurs sur le système de fabrication „ filtre ou express ” nous ne saurions nous y hasarder car c'est là une affaire de goût personnel.

Disons seulement pour les renseigner que le café „ filtre ”

soutire au grain l'essentiel de ses principes aromatiques, y compris la caféine, soluble en dessous de 100°.

Le café „à la vapeur” soutire en outre d'autres éléments aromatiques solubles au dessus de 100° dont la „Caféone”.

C'est cet élément, de saveur nettement amère qui communique au café express encore appelé „café à l'italienne” son goût très spécial apprécié par certains dégustateurs.

Sous toute ses formes, la cafetière électrique est un appareil ménager pratique et agréable qui permet de préparer le café sur la table même, d'une façon attrayante, et de le servir dans les meilleures conditions de dégustation.

LE GRILLE-PAIN



Cet ingénieux appareil se trouve dans chaque maison où l'on aime le bon pain grillé, doré sur chaque face, croustillant, encore tendre à l'intérieur, avec lequel on fait de délicieux toasts tant appréciés pour le thé, pour les malades et les enfants.

Le grille-pain se compose en général d'une carcasse en métal chromé ou nickelé. La partie chauffante est constituée

par un support réfractaire sur lequel est bobiné [un ruban ou un fil chauffant qui rougit sous l'action du passage du courant. Le temps nécessaire pour griller quatre toasts de dimensions normales est d'environ 4 minutes.

Un ingénieux système de porte articulée permet de présenter successivement chaque face de la tranche à griller et de la retirer sans se brûler les doigts.

Vous choisirez votre grille-pain robuste, bien fini ; assez lourd pour que le fonctionnement de la porte ne nuise pas à sa stabilité.

Ce sera une parure pour votre table, une simplification pour votre service.

Et quel cadeau à offrir !

LE GRILLE-VIANDE

On appelle grille-viande ou simplement Grils, des appareils servant à préparer des „ grillades ”, et reproduisant à cet effet les conditions de cuisson réalisées par le lit de braises incandescentes. Il en existe de deux sortes : des grils obscurs et des grils lumineux.

Le gril obscur se présente sous la forme d'une plaque en fonte cannelée. Une rigole ménagée à la partie basse recueille les graisses. Des pieds et parfois une poignée complètent l'appareil.

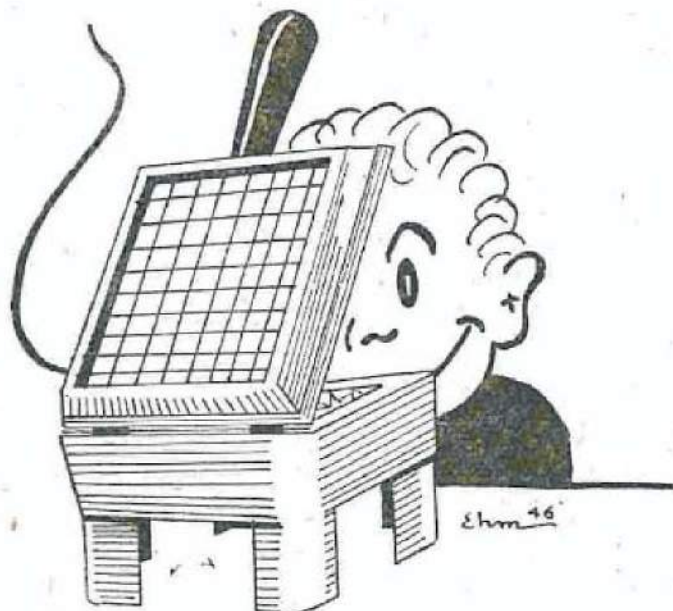
Le gril lumineux est plus complexe ; il comprend une cuvette lèche-frite pour recueillir les graisses.

Les grils électriques permettent la confection de toutes les grillades, c'est-à-dire viandes, charcuteries, poissons et légumes (tomates, aubergines, champignons) d'une façon aussi parfaite que la braise. Ils sont peu encombrants et leur mise en service est très rapide. Un „ gril ” complète très heureusement l'équipement culinaire d'un véritable gourmet.

Pour griller correctement, il faut toujours faire un chauffage préalable plus ou moins long selon la préparation ; la cuisson doit généralement être menée très vite ; elle se fait au moment même du service.

L'entretien consiste à maintenir l'appareil en parfait état de propreté : les constructeurs donnent à ce sujet toutes précisions nécessaires.

LE GAUFRIER



Voici un appareil assez peu connu dans la plupart de nos provinces françaises et qui pourtant est d'une utilité domestique incontestable. Nos amis Belges et Luxembourgeois l'emploient d'une façon aussi courante que le fer à repasser... pour un autre usage bien entendu.

Il y a pourtant une certaine analogie de principe entre le gaufrier et le fer à repasser...

Supposez que l'on sculpte dans une semelle de fer à repasser certains dessins propres à communiquer à une pâtisserie un aspect harmonieux, et supposez que l'on juxtapose deux semelles de fer ainsi sculptées : on obtiendra un gaufrier.

Le gaufrier se compose donc le plus généralement de deux parties articulées par une charnière et s'ouvrant comme un livre où, si l'on préfère, comme le couvercle d'une boîte. Chacune des deux parties est chauffée et divers accessoires en rendent la manipulation commode : par exemple des poignées isolantes.

L'emploi du gaufrier est extrêmement simple : on prépare une pâte selon la recette de son choix (dont tous les constructeurs indiquent d'ailleurs un grand nombre) ; on met l'appareil sous tension quelques minutes pour assurer son chauffage préalable ; on graisse légèrement les surfaces de travail du gaufrier avec un corps gras : beurre, saindoux, huile, on verse une certaine quantité de pâte dans l'appareil, on le ferme aussitôt et on laisse cuire.

CHAUFFE-EAU A ACCUMULATION

Il est superflu d'insister sur la commodité et même la nécessité d'une distribution d'eau chaude dans tous les foyers domestiques.

„ L'eau chaude au robinet ” est un des désirs légitimes de toute maîtresse de maison qui trouve dans son utilisation constante une aide à tous ses travaux depuis le simple lavage de mains jusqu'au nettoyage ménager habituel en passant par la cuisine.

Dans un immeuble ou un logement qui ne dispose pas d'une distribution centrale d'eau chaude le problème est resté longtemps insoluble jusqu'au moment où sont apparus les chauffe-eau.

Parmi les divers appareils qui peuvent chauffer l'eau et la mettre en permanence à la disposition des usagers les chauffe-eau électriques ont pris depuis 20 ans la place qui leur revenait, la première.

Principe de l'accumulation appliquée au chauffe-eau. —

Pour le service d'eau chaude électrique on ne cherche pas à chauffer au fur et à mesure de son débit l'eau dont on a besoin.

Il faudrait disposer d'une puissance instantanée considérable tout à fait en dehors des possibilités normales des compteurs d'abonnés.

Par exemple un filet d'eau peu important correspondant au lavage des mains exigerait déjà une puissance minima de 10 kw, c'est-à-dire 3 fois plus qu'il n'est nécessaire pour faire la cuisine.

Les constructeurs ont donc pris le problème „ par la bande ” ils chauffent l'eau d'avance et la maintiennent chaude dans un réservoir approprié.

Ce réservoir est le chauffe-eau à accumulation.

Voici son principe et sa description :

— Un réservoir contenant autant d'eau chaude qu'il en faut approximativement pour la consommation d'une journée est muni d'un corps de chauffe électrique.

Ce réservoir est disposé dans une enveloppe calorifugée qui empêche son refroidissement.

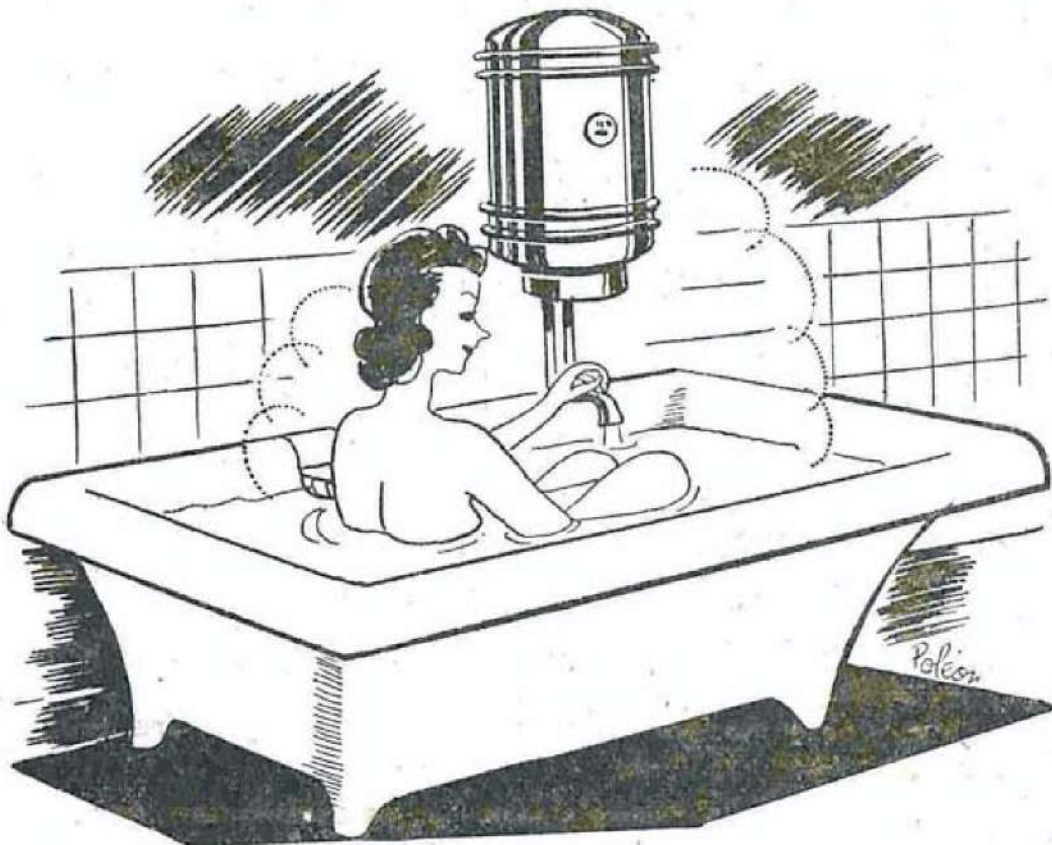
Un appareil accessoire et absolument indispensable, appelé **thermostat**, complète l'ensemble.

Ce thermostat est le cerveau de l'appareil : il coupe le courant lorsque l'eau du réservoir a atteint la température d'utilisation ; il rétablit le courant lorsque pour une raison quelconque cette température vient à baisser.



Cela résulte généralement du soutirage d'une certaine quantité d'eau chaude remplacée aussitôt par un égal volume d'eau froide sans qu'il y ait mélange entre les couches chaude et froide à l'intérieur du réservoir par suite de leur différence de densité.

L'eau étant chauffée d'avance, on a tout le temps nécessaire pour effectuer ce chauffage et la puissance du corps de chauffe électrique est calculée pour obtenir ce chauffage en un temps suffisamment long pour que cette puissance devienne très réduite.



Pratiquement et dès que les chauffe-eau atteignent une certaine capacité de l'ordre de 50 litres il est de règle de prévoir la puissance pour que le chauffage ait lieu en 8 heures.

Cela confère au chauffe-eau une autre propriété précieuse, la possibilité de consommer du courant exclusivement pendant les heures dites „ creuses ” ou „ de nuit ”, heures pendant lesquelles on sait que la fourniture du courant est consentie à des prix particulièrement intéressants et échappe généralement à toutes restrictions.

Les principaux avantages de l'emploi du chauffe-eau élec-

trique à accumulation sautent aux yeux et ils permettent d'installer partout, même à la campagne, un véritable service permanent d'eau chaude. Il est aussi économique que possible puisqu'il consomme le courant d'heures creuses. Il fonctionne avec une puissance réduite disponible dans la plupart des installations, et n'exige absolument aucune surveillance.

Choix d'un chauffe-eau. — Les constructeurs fabriquent pour les usages domestiques des chauffe-eau à accumulation de toutes capacités comprises généralement entre 10 et 200 litres.

On fabrique aussi des chauffe-eau d'une capacité beaucoup plus grande réservée aux distributions d'immeubles ou autres applications industrielles.

Il existe dans de nombreux immeubles, dans des usines, des chauffe-eau de 5.000 litres souvent installés par batteries de plusieurs unités.

Pour en revenir au domaine domestique nous dirons que les chauffe-eau jusqu'à 30 litres sont considérés comme appareils de cuisine ou de postes d'eau, c'est-à-dire qu'ils assurent le service de l'évier ou du lavabo. Nous conseillons de choisir comme suit la capacité des chauffe-eau :

- pour la cuisine seule ou le cabinet de toilette : 15 litres.
- Pour la cuisine, le cabinet de toilette et la douche, à l'exclusion du bain : 50 litres.
- pour le service total y compris le bain : 100 litres minimum correspondant aux besoins de 2 ou 3 personnes.
- pour les besoins de 4 à 5 personnes, un seul bain étant pris par jour : 150 litres.
- pour les mêmes besoins avec possibilités de prendre deux bains consécutifs : 200 litres.

Différents types de chauffe-eau. — Les chauffe-eau jusqu'à 150 litres sont en général du type mural c'est-à-dire s'accrochant aux parois verticales à l'aide de pattes, il laissent le sol absolument libre. A partir de 200 litres les chauffe-eau sont toujours du type dit „ sur socle " ou encore „ stable ", ils doivent alors être posés sur le sol.

Notions d'installation. — Un chauffe-eau n'est pas un appareil disgracieux et peu fort bien trouver sa place dans une cuisine au-dessus de l'évier ou dans une salle de bains au-dessus de la baignoire ou partout ailleurs.

Cependant lorsqu'on en a la possibilité et en particulier en prévoyant l'installation d'un chauffe-eau dans un logement en

construction il est préférable de choisir un emplacement dissimulé pour loger l'appareil.

Cet emplacement peut être un simple placard.

Le chauffe-eau dégage si peu de chaleur, en raison de son calorifuge, que la température du placard n'est pas sensiblement élevée.

Dans les immeubles ne comportant qu'un seul logement, le chauffe-eau peut fort bien être installé dans les sous-sols.

L'installation d'un chauffe-eau nécessite à la fois l'appel de l'électricien et du „ sanitaire ” ou plombier

L'installation électrique est d'ailleurs peu importante, elle consiste à amener le courant dans l'appareil et à prévoir les organes habituels de protection et de coupure.

L'installation hydraulique est un peu plus importante, elle comporte les canalisations habituelles et l'installation obligatoire d'appareils de sécurité et d'arrêt hydrauliques qui sont :

- le robinet d'arrêt ;
- la soupape de sûreté ;
- le clapet de retenue.

Ces appareils sont généralement groupés sous forme d'un „ bloc de sécurité ” qui se raccorde à l'arrivée d'eau froide, à la sortie froide vers le chauffe-eau et à la vidange.

Remarque curieuse, la soupape de sécurité n'a pas pour rôle principal comme on le croit communément d'assurer la sécurité du réservoir en cas de surchauffe. Certes elle jouerait ce rôle mais le risque est tellement faible en raison de la sécurité donnée par le thermostat que la soupape le joue très rarement.

Par contre, à chaque chauffe, c'est-à-dire tous les jours, la soupape a pour but essentiel de permettre l'expansion de l'eau due à la dilatation.

Appareils spéciaux. —

Cet article serait incomplet si l'on ne signalait qu'il existe des chauffe-eau accumulation à chauffage mixte pouvant être chauffés à la fois par un corps de chauffe électrique et par un serpentin raccordé à une installation de chauffage central.

L'emploi de ces chauffe-eau est très recommandé lorsque cette installation existe.

Entretien. — L'entretien du chauffe-eau est absolument nul, cependant l'installateur doit procéder à de longs intervalles à certaines vérifications dont l'utilisateur n'a pas à se préoccuper.

Tous les constructeurs livrent leur chauffe-eau avec des instructions techniques complètes pour leur installation et leur vérification.

AUTREFOIS :



AUJOURD'HUI :

Le chauffage par l'électricité :

- a) CHAUFFAGE D'APPOINT**
- b) CHAUFFAGE PERMANENT**

a) Chauffage d'appoint

RADIATEUR PARABOLIQUE

Le **Radiateur parabolique** dont la puissance varie entre 350 et 600 watts est généralement le premier appareil de chauffage électrique qui pénètre au foyer parce qu'il peut être branché sur la plupart des installations existantes.

Il est constitué par un pied, un réflecteur orientable finement poli et un élément chauffant. La chaleur qui se dégage est projetée suivant l'axe du réflecteur.

Il convient pour cabinets de toilette, salles de bains, chambres



d'enfants, de malades, bureaux. Il rend de bons services en toutes saisons, pendant les matinées froides, les jours pluvieux, les soirées humides. Il supplée en hiver comme chauffage d'appoint à l'insuffisance du chauffage existant. Son branchement ne demande que l'installation d'une prise de courant murale ordinaire.

Les bons radiateurs paraboliques ont un protecteur qui préserve la résistance de tout contact extérieur.