

n° 10 sept oct 1950

*Cuisiner sans thermostat,
c'est naviguer sans boussole.*



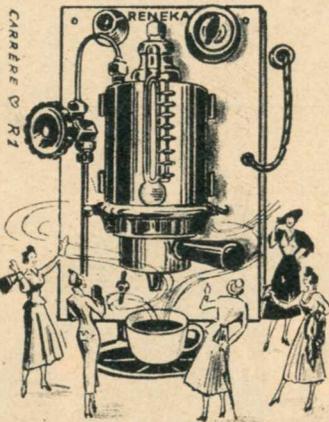
CUISINIÈRE A GAZ
204 NFATG. AVEC
THERMOSTAT

BRACHET-RICHARD

" Cet appareil est aussi estampillé BUTAGAZ "

LYON. 28-38 RUE SAINT-MAURICE
PARIS. 42, RUE ALEXANDRE DUMAS

SEP
LYON



Toutes vos amies vous envieront de posséder cette machine à café murale électro-automatique, idéale pour le ménage. Elle permet d'obtenir en quelques instants 1 à 8 tasses d'un café-filtre absolument incomparable. Fabriquée par le célèbre constructeur d'appareils pour restaurants RENEKA, dont des milliers de machines automatiques sont en service en France et à l'Etranger, c'est l'appareil parfait pour la cuisine ou l'office.

Demandez gratuitement notre brochure "Ménage N° 3" et l'adresse de notre revendeur-démonstrateur le plus proche.

RENEKA, Strasbourg - Koenigshoffen (B-Rh)

le moins encombrant...

CAPACITÉ : 80 LITRES
HAUTEUR : 112 CM.
LARGEUR : 48 CM.
PROFONDEUR : 57 CM.

APPAREILS FRIGORIFIQUES

V. L. C.

36, BD. DE LA BASTILLE, PARIS 12^e. DID. 87-07
DOCUMENTATION SUR DEMANDE ENVOI GRATUIT

LE CHAUFFAGE AU GAZ DES PIÈCES SANS CHEMINÉE

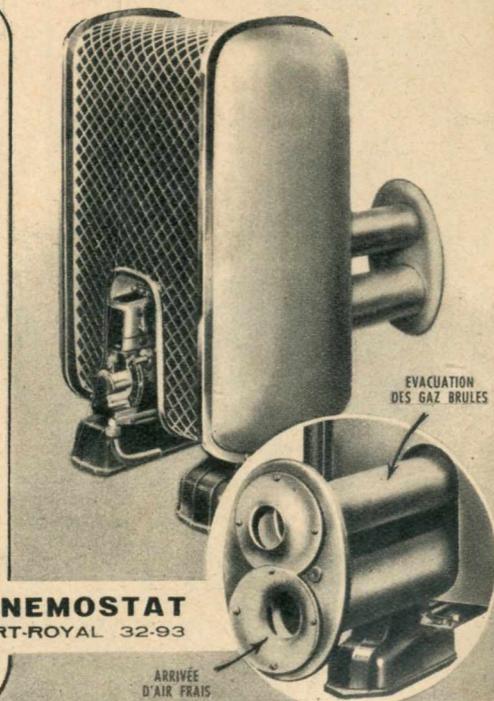
désormais possible grâce aux
ISOTHERMEURS A VENTOUSE

ANEMOSTAT

Les Isothermeurs ANEMOSTAT à ventouse permettent seuls le chauffage au gaz des locaux dépourvus de cheminée, du fait que l'installation de celle-ci est trop onéreuse ou impossible.

La ventouse adossée au mur extérieur permet l'admission de l'air frais nécessaire à la combustion et, la sortie des gaz brûlés à travers le mur du local à chauffer.

Le thermostat du bloc de régulation permet de fixer à l'avance la température désirée et de la maintenir automatiquement quelles que soient les conditions extérieures il économise 35 % des frais de chauffage. Les quatre dispositifs de sécurité du bloc de régulation assurent en outre une sécurité absolue.



SOCIÉTÉ FRANÇAISE DE L'ANEMOSTAT
14, RUE CORVISART - PARIS 13^e - TEL. PORT-ROYAL 32-93

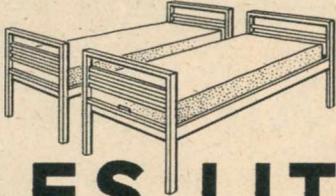
DOCUMENTATION SUR DEMANDE

ARRIVÉE
D'AIR FRAIS

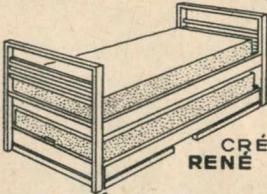


*de quoi faire
du bon travail*

DEUX LITS SEMBLABLES
POUR L'ENCOMBREMENT
D'UN SEUL



LES LITS DEUX EN UN JUMEAUX



MODÈLE
DÉPOSÉ

CRÉATION
RENÉ GABRIEL

EXCLUSIVITÉ ATHENA
50 RUE DE ROME PARIS LABORDE 30 90

LE BALAI-ÉPONGE PONJO

Supprime la SERPILLIÈRE

Sans vous baisser, sans effort et sans fatigue, vous nettoierez mieux vos CARRELAGES.

ESSORAGE RATIONNEL

Seul l'essorage par rouleaux est EFFICACE 100 %. C'est le procédé appliqué sur tous les appareils industriels.

Autre avantage, le rouleau éponge PONJO est en contact direct avec le carrelage, son pouvoir absorbant est maximum. Enfin PONJO est léger, robuste et d'un prix abordable. Il peut s'expédier par poste.

PRIX Modèle PONJO de 25 cms 1.500 Frs
Modèle PONJO de 30 cms 1.980 Frs
Rouleau éponge de rechange 350 et 380 Frs

Documentation sur demande



PONJO

3, RUE DU COLISE PARIS 8
CHÈQUES POSTAUX PARIS 6.257.65



SEUL L'ESSORAGE PAR ROULEAU EST RATIONNEL ET EFFICACE

CH. LEMONNIER 3009 N

LA CUISINE MODÈLE

59, Rue Lafayette, PARIS-9 - TRUDAINE 16-26

Meubles modernes de cuisine
Revêtements en acier vitrifié
Blocs-Éléments
Eviens acier inoxydable
Installations sur devis

LA CUISINE MODÈLE
59, Rue Lafayette, PARIS-9 - TRUDAINE 16-26



Hélas après le beau temps



vient la froidure et le gel!

CELA VAUT LA PEINE D'Y PENSER DÉJÀ!

Un intérieur confortable et tiède, une chaleur régulière dans toutes les pièces, réglable à votre gré et pour ceci rien qu'une allumette à craquer : voilà ce que vous procurera une chaudière à gaz pour chauffage central. La chaudière SFAT estampillée NF/ATG représente dans ce domaine le dernier mot de la technique moderne. Son succès et ses références en sont la meilleure preuve. Sa perfection est telle que le rendement obtenu est supérieur à 83% et la sécurité absolue... et quelle propreté !

** Sécurité
* Confort
* Rendement*

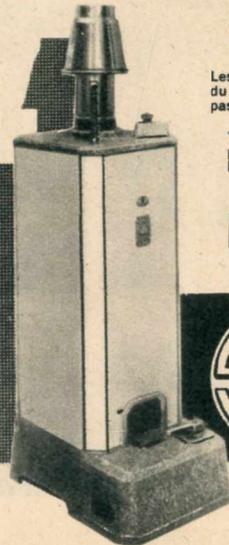
LA CHAUDIÈRE A GAZ
POUR CHAUFFAGE CENTRAL

SFAT

*techniquement
LA MEILLEURE...
...et la plus esthétique*

Les meilleures raisons
du monde ne valent
pas cette garantie !

Tous nos ap-
pareils portent
l'estampille



COREP

**SOCIÉTÉ DE FABRICATION
D'APPAREILS THERMIQUES**
15, RUE DU LOUVRE, PARIS 1^{er} - CEN. 90-86

DEMANDEZ DOCUMENTATION, TARIFS ET NOTICE DE MONTAGE

LE PARQUETNET



**ASPIRATEURS - MACHINES A LAVER
CIREUSES ÉLECTRIQUES**

DEVIS ET PROSPECTUS SUR DEMANDE
AGENTS DES MEILLEURES MARQUES
21 années d'expérience

MAGOT et C^{ie} - 84-86, Avenue du Maine - PARIS 14^e
Téléphone : Suffren 39-73 et 39-74



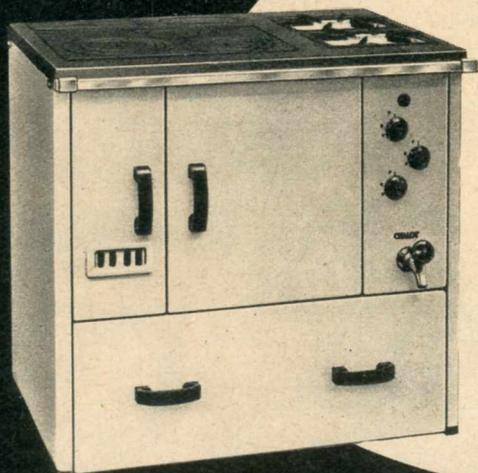
LE BERCEAU DE FRANCE

145 bis, Boul. Saint-Germain - ODE. 00-12

VOUS PROPOSE

*cette armoire chêne ciré naturel
à éléments multiples
transformable à volonté :
penderie, placards, table à langer,
secrétaire, tiroirs, rayonnages.*

*Elle fonctionne
à la perfection!*



la nouvelle cuisinière mixte 882 au **GAZ** et au **CHARBON**

- ★ Son **four**, de grandes dimensions, fonctionne **d'une façon parfaite** indifféremment au gaz et au charbon.
- ★ Son coffre à charbon est très vaste.
- ★ Elle peut être équipée au gaz de ville ou au butane.
- ★ Sa présentation et son fini impeccables, consacrent sa grande classe.

CHALOT

"Vieille Maison - Ligne moderne"

BUREAUX ET MAGASINS :

38, Bd MAGENTA - PARIS - X^e

TEL.: BOT. 70-90



SAINT LOUIS

CRISTAL DE FRANCE

SAINT-LOUIS LES BITCHE (MOSELLE)
PARIS, 50 R. DE PARADIS - TÉL. PRO. 25-70

S.L.S



ALJANVIC

PETITE

OU

GRANDE



NOUS FERONS DE VOTRE CUISINE
LA CUISINE DE VOS RÊVES...

en mettant

"A VOTRE SERVICE"

des spécialistes qualifiés pour l'étude
et la résolution de vos problèmes :
ÉLECTRIQUES, FRIGORIFIQUES, MÉNAGERS.

Thermor

80, AVENUE DE VILLIERS
PARIS (XVII^e) CAR. 13-06

*Essayez la
Cire Johnson*



**NOUS VOUS
REMBOURSERONS
VOTRE ACHAT**

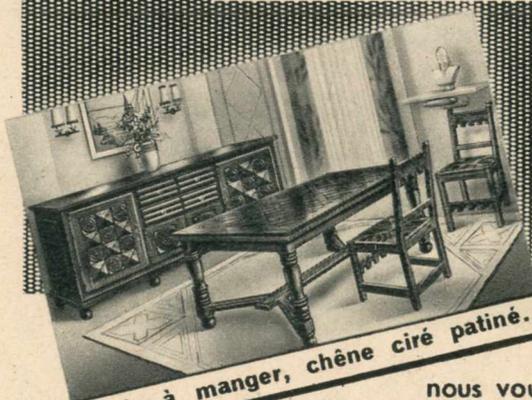
si vous n'êtes pas satisfaite...

C'est parce que nous sommes sûrs de la supériorité
de la Cire Johnson que nous vous disons : achetez-la
chez votre droguiste. Si, après un premier essai, elle
ne vous convenait pas, vous n'auriez qu'à retourner la
boîte à LA JOHNSON FRANÇAISE à Saint-Denis (Seine)
qui vous remboursera votre achat.

La Cire Johnson, à base de cires à haut point de fusion,
se fait en pâte et en liquide, celle-ci particulièrement
recommandée pour nettoyage et brillant rapides. Elle donne
un glacis qui ne poisse pas, brille plus vite et bien plus
longtemps.

CIRE JOHNSON

Parce que nous sommes FABRICANTS..



Salle à manger, chêne ciré patiné.



Chambre moderne chêne ciré naturel.

NOUS VOUS ASSURONS

la **QUALITÉ** et des **PRIX INDUSTRIELS**

CATALOGUE GRATUIT
SUR DEMANDE

FACILITÉS DE PAIEMENT
LIVRAISON DANS TOUTE LA FRANCE

AU BUCHERON

LE GRAND FABRICANT DU MEUBLE

10, RUE DE RIVOLI, PARIS - (métro St-PAUL) - USINE A GENTILLY (SEINE)

PAS DE SUCCURSALE EN PROVINCE

*Un atout maître
contre le froid !...*

UNE ALLUMETTE
ET J'AI CHAUD !
grâce au radiateur
"KISTELLA 1300"

Son foyer lumineux en fait
le radiateur le plus agréable,
son système de convection
le poêle le plus économique

Il fonctionne au

GAZ DE VILLE (Estamp. NFATG)

BUTANE (Estamp. URG)

PROPANE

GAZ NATUREL

*et
en toute sécurité!*

Pour toute documentation
concernant les caractéristiques et
la vente de cet appareil, adressez-vous à

GAZ ET CHALEUR

43,51, RUE DES PARTANTS, PARIS (XX^e)

TÉL. : MEN. 93,90 A 94





Je les ai
toutes vues...
Je préfère les
MACHINES À LAYER
SAUTER

- ★ Lors des derniers Concours Internationaux (arbitrés par le Laboratoire Fédéral Suisse), elles ont atteint le plus haut pourcentage de blanchiment.
- ★ Il leur est impossible d'user le linge ou de l'accrocher.
- ★ Elles peuvent chauffer à l'électricité, au gaz ou au butane.
- ★ Elles lavent, rincent, essorent n'importe quoi en un temps record.
- ★ Ce sont les plus économiques en eau, savon, chauffage, main-d'œuvre.



SAUTER-Elida "111"
Chauffage électrique
gaz ou butane. Fait
bouillir, lave, rince,
essore 6 kg. de linge.



SAUTER-Elida "311"
Chauffage électrique
gaz ou butane. Fait
bouillir, lave, rince
3 kg. de linge.

Avant de vous décider
Demandez-nous aujourd'hui la documen-
tation n. 11 entièrement gratuite.

SAUTER

25, AV. DE LA GRANDE-ARMÉE - PARIS (16^e)

Publi-Syner A 93.01

TABLE A REPASSER

IRONING
modèle
LIBELLULE

MARQUE DÉPOSÉE

La plus
perfectionnée

MODÈLE DÉPOSÉ

MONTURE
MÉTALLIQUE

TYPE
AMÉRICAIN



- 1 Planche de grande surface indéformable 1^m-38x0^m-38
- 2 Dispositif de blocage et d'accrochage au mur
- 3 Armature acier entièrement rivée, Légère - Robuste Stable
- 4 Pieds en caoutchouc assurant l'immobilité de la table
- 5 Large dégagement des pieds facilitant les déplacements
- 6 Articulations repliables dans le minimum d'épaisseur
- 7 Extrémité très dégagée permettant tous les repassages, pouvant supporter un effort de 40 kg.

Un seul geste la déplie et la replie automatiquement

IRONING-GLASS

Magasin de Vente

282, Bd VOLTAIRE, PARIS XI^e - Tél. DID 01-44



L'AÉRATEUR
ÉLECTRIQUE

... d'avoir une cuisine

sans BUEES
sans ODEURS
sans FUMÉES
sans POUSSIÈRES

qui salissent vos peintures et se
répandent dans votre appartement

RENOUVELLE INSTANTANÉMENT
L'AIR DES LOCAUX SANS
"COURANTS D'AIR"

"CALRUS"
4350 f

ÉTABLISSEMENTS A. PERICAUD et C^{IE}

14, r. de Romainville, PARIS (19^e) - NORD 89-73

*vo*tre cuisine...?
...un jeu!



G. H. B. 1954

avec
Lato-MIXER
qui, en 1 à 3 minutes
MÉLANGE · MOUD · HACHE
ÉMULSIONNE

FABRIQUÉ EN FRANCE ET DISTRIBUÉ PAR LA
S^TE CADILLAC - 79, CHAMPS-ÉLYSÉES - PARIS - ELY. 95-03
ET TOUS LES ÉLECTRICIENS SOUCIEUX DE VOTRE INTÉRÊT



*Indispensable complément
de la salle de bains*

LE MIROIR BLOC-TOILETTE

comprend :

- 2 placards pharmacie
- 1 miroir à 3 faces
- 2 bandes lumineuses
- 1 tablette en glace

1 interrupteur et 1 prise de courant



Ce meuble laqué blanc, larg. 1m., haut. 0,50, prof. 0,20 est d'une fabrication impeccable.

Il groupe tous les accessoires de la salle de bains et, dès que vous l'aurez essayé, vous le trouverez INDISPENSABLE pour les soins du visage et de la coiffure.

LE MIROIR-BLOC-TOILETTE

permettra également à votre mari de se raser avec plaisir.



pour servir de coiffeuse.

C'EST UNE PRODUCTION DES ETS

A. LABOUREAU

INSTALLATIONS GÉNÉRALES - MENUISERIE - ÉLECTRICITÉ - PEINTURE

26, avenue Frayce - SAINT-OUEN Seine

CATALOGUE ET
RENSEIGNEMENTS
SUR DEMANDE

CLI. 00-71

LA SERVANTE

CHAUFFANTE A. F.

PENDANT LES REPAS la maîtresse de maison ne se dérange plus, ce meuble tient au chaud, plats et assiettes à portée de la main, dans son étuve calorifugée munie de 2 plaques chauffantes de 125 watts. De plus ses 2 tiroirs parfaitement compartimentés contiennent plus de 110 pièces d'argenterie.

AVANT et APRÈS LES REPAS, il transporte en un seul voyage ce qu'il faut à table. Fabrication robuste et soignée. Se fait en tous bois.



PRIX :
Depuis 29.000 f.
(en chêne)

A. FOURNIER, Fabricant
62, Rue Saint-Sabin, PARIS-XI^e - ROQ. 43-50

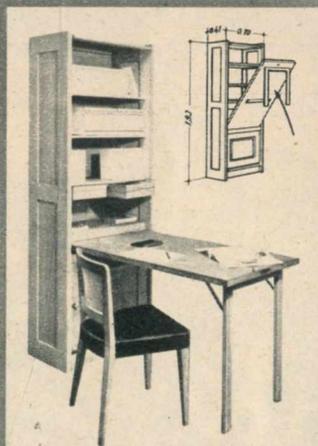


TABLE SECRE - HAUT. LONGUEUR DE LA TABLE 1 m - 1,50 - 0 m - 60

MOBIERS 1 - 2 - 3 MEUBLES JUXTAPOSABLES PAR ÉLÉMENTS

18, RUE DE TOURNON, PARIS - 6^e - TÉL. 42 31 812 - DE CHAUSSEE

123

La Demeure moderne Le Logis moderne

12, rue Rodier, PARIS (9°)
(à deux minutes du carrefour Chateaudun)
Tél.: TRUdaine 55-84

65, rue Lauriston, PARIS (16°)
(entre les rues Copernic et Paul Valéry)
Tél.: COPernic 55-03 - C.C.P. 55-49-53 Paris

LE GAZ Les ensembles de cuisine

Visitez nos magasins de vente, d'exposition et de démonstration ouverts tous les jours (dimanche excepté), de 10 h. à 19 h. Expéditions en Province - Appareils garantis - Facilités de paiement.



La table à repasser L. M. en tubes métalliques laqués, recouverte de molleton et toile, avec jeannette et repose-fer isolé - pliante - réglable pratique - robuste, Frs. 5.900.

L'INSTALLATION DE LA CUISINE MODERNE



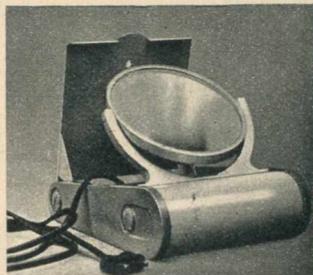
Le Coq électrique Babeth pour tous repassages fins (broderies, nids d'abeilles, velours, smocks, fronces, dentelles, manches, épaules, lingerie d'enfant, bords de chopeaux, etc. Frs. 2.400.



Moulin à café électrique, moteur universel 110 125 volts permet la mouture extrêmement fine, en trente secondes d'une quantité de café représentant 8 tasses. Antigrasité, avec cordon et fiche, Frs. 4.800.

L'ÉLECTRICITÉ Les nouveautés ménagères

Notre luxueux catalogue général qui vous sera adressé, accompagné de nombreuses notices illustrées et de notre tarif contre mandat de 100 Frs, déduits de la facture lors de la 1^{re} commande, est un précieux document pour l'aménagement de la cuisine moderne.



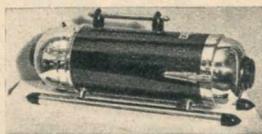
Miroir lumineux ELDOR, formant trousse de voyage, glace 2 faces pour se raser, pour se raser. Entièrement métal laqué et plexiglas. Équipé avec cordon, fiche double et interrupteur, Frs. 3.495.

Vous pouvez utilement nous consulter en vue de la fourniture de tous les appareils et articles ménagers ou meubles de cuisine présentés dans toutes les revues spécialisées.

LA MAISON DE LA NOUVEAUTÉ

TOUT POUR LA MAISON

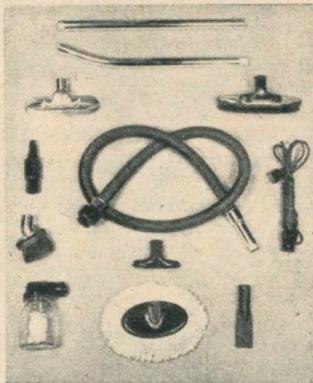
L'ASPIRATEUR DE GRANDE CLASSE



Holland-Electro a présenté au Salon des Arts Ménagers et à la Foire de Paris le plus luxueux, le plus puissant des aspirateurs. Le choix de la clientèle s'est fixé sur H. E. car il est : ultra-silencieux et très élégant, il comprend de nombreux accessoires. Construction robuste et soignée. Garanti 2 ans. Pièces métalliques chromées.

Demandez notice, tarif, et conditions de vente

LE LOGIS MODERNE
65, rue Lauriston, Paris-XVI°
Tél. COPernic 55-03



La vedette du Salon des Arts Ménagers et des Foires de Lyon et Paris Pour le magasin, l'atelier, la bibliothèque, la cuisine. Pour l'appartement, la maison de campagne, la ferme. Présentation soignée. De 3 à 9 marches. Modèle déposé.

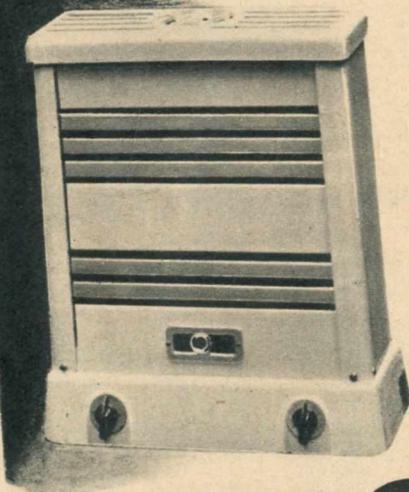
Demandez notice, tarif, et conditions de vente

LE LOGIS MODERNE
65, rue Lauriston, Paris-XVI°
Tél. COPernic 55-03

RADIAMATIC

*Le confort
du chauffage central*

par radiateur
à thermostat
incorporé



QUALITÉ
SÉCURITÉ
ET

30%

d'économie de gaz

45, rue Lafayette - PARIS-IX^e
TRU. : 48-44 • 59-66 • 57-84

. documentation sur demande.



filtré par

"Selecta"

personne n'en laissera

Ses modèles en Unis et à Pan.
En vente dans les Grands Magasins
et toutes les bonnes Maisons
SELECTA - 3, rue de l'Est - PARIS 20^e
Téléphone : MENILmontant 48-56



Son rêve...

l'appareillage
ELECTRO-MÉNAGER

BATTEUR-MÉLANGEUR

VENTILATEUR DE TABLE
OSCILLANT

UNE
MAISON
Française
DU MATÉRIEL
Français
DE GRANDE CLASSE
A UN PRIX ABORDABLE

ELGE

MOULIN À CAFÉ

297
COURS EMILE ZOLA
TEL. V. 75-31 (5 lignes)

LYON VILLEURBANNE

*doubliez la vie de votre
liseuse!*



lavés avec Lux,
vos lainages durent *deux fois plus*.

Voilà une bien jolie liseuse. Mais comment la garder toujours aussi douillette que maintenant ? Lavez-la régulièrement avec Lux, tout simplement. A chaque lavage, la mousse abondante et douce de Lux redonne à la laine, moelleux et souplesse. Adoptez donc Lux dès aujourd'hui pour vos lainages, et aussi pour toute votre lingerie fine, soie, rayonne ou nylon.



pour tous vos lavages délicats

C'EST UNE SPÉCIALITÉ LEVER

LX-15-136

RÉCLAME D'AUTOMNE



14.900 fr.

Lit hêtre verni en 1 mètre garni cretonne avec sommier métallique renforcé, matelas bourrelets, traversin, jeté de lit à volants.

Tout ce qui concerne le coucher des petits et des grands.
Landaus - Réfection de literie

LE LIT NATIONAL

2, Pl du Trocadéro XVI^e Klé. 01-43
125, Rue Lecourbe XV^e Vau. 37-04
27, Bd de la Villette XV^e Bot. 11-09

ES'OR



LAVE - BROSSE
ESSORE - EPONGE
sans se baisser
sans se mouiller
carrelages, linos, murs,
plafonds, vitres, etc.

★
DÉCAPE - CIRE
LUSTRE
parquets
terrazoliths, etc.

★
NETTOIE les tapis

★
UNE RÉVOLUTION
DANS L'ART
DU NETTOYAGE !

LE BALAI LAVEUR AUTOMATIQUE
Breveté S. G. D. G. Marque déposée

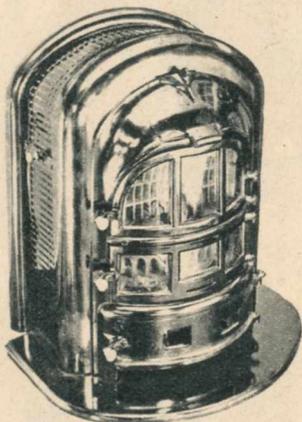
MÉDAILLES OR et ARGENT 1949 et 1950
Concours Lépine
PARIS, NANTES, LILLE, LYON, LIÈGE, LIMOGES, etc.

Démonstration dans les grands magasins

Modèle Ménage : 850 frs ; Modèle de Luxe : 1.150 frs
Grand Modèle : 1.450 frs ; Modèle à 2 éponges : 1.750 frs

ÉTABLISSEMENT ES'OR

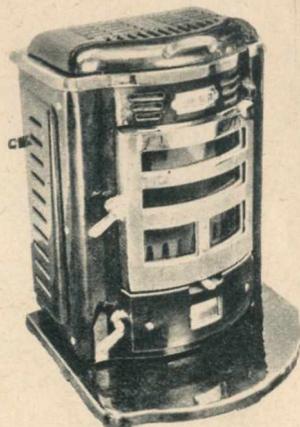
1, Avenue de Corbera - PARIS 12^e - C. C. P. 5753-62



FOYERS HOLLANDAIS
DRU-JAARSMA

Pour cet Hiver !
Un chauffage
à feu continu.
Sain et économique
Puissant
Réglable à volonté.

FOYERS TOUT FONTE
avec récupération des gaz
Enveloppes émaillées.



FOYERS BELGES
ALBA

EN VENTE
dans toutes les bonnes Maisons
d'appareils de chauffage

GROS ET
RENSEIGNEMENTS

ÉTABLISSEMENTS
BLONDEL

47, Rue de Flandre, PARIS-19^e - NOR. 41-70 et 41-71

APPARTEMENTS TROP PETITS MPF

CRÉATIONS : EMILE SEIGNEUR



LITS RELEVABLES. JUMEAUX. GIGOGNES
ARMOIRES
MEUBLES A COMBINAISONS MULTIPLES
SECRETAIRES
TABLES GIGOGNES. SIÈGES. FAUTEUILS. ETC.



101 RUE DE CHARONNE, PARIS 10^e
(10, Cité du Couvent)
RUE DE PASSY, PARIS 16^e

Envoi de documentation sur demande

SPÉCIALISTE du GAIN de PLACE



*Comme j'ai
bien fait de
choisir un
BIRUM...*

Economique, pratique,
d'une qualité irréprochable,
bien française,

- 1** SEUL "BIRUM",
C'EST **3** APPAREILS :
— un aspirateur,
— un dispositif cireur,
— un assainisseur-démitteur.



DEMONSTRATION
gratuite à domicile,
sur présentation de
ce BON.

BIRUM

13, RUE DE LONDRES, 9^e - TÉL. TRI. 01-10

CRÉATION DES ARTS MÉNAGERS 1950

**5 ans
d'avance
SUR
LA TECHNIQUE
ACTUELLE**

VOTRE LINGE
*prêt
à
repasser!*

**EN
3
MINUTES**

Grâce à
**L'ESSOREUSE
CENTRIFUGE
AUTO-STABLE**

"Lavandor"
A GRAND RENDEMENT

- ENCOMBREMENT RÉDUIT
- GRANDE CAPACITÉ
- STABILITÉ, grâce à son dispositif spécial breveté.

en vente partout

LIVRÉE AVEC LA GARANTIE des Applications
Electro-Mécaniques **VANNIER**

USINES ET BUREAUX : 10, Rue SAINT-FURSY, PÉRONNE



Ayez confiance, c'est une...



**ARTHUR
MARTIN**

REVIN ARDENNES



GAZ

Cuisinière C.N. 5

Avec allumage automatique
et thermostat de four.

BUTAGAZ

Cuisinière C.P. 5

Avec allumage automatique
et thermostat de four.

GAZ-ÉLECTRICITÉ

Cuisinière Q.N. 5

Dessus gaz avec allumage
automatique. Four électrique.

ÉLECTRICITÉ

P. 383 3 plaques et four
électriques.

P. 384 4 plaques et four
électriques.

*Quel que soit le combustible de votre choix, vous
retrouvez dans les variantes de cette cuisinière
moderne et confortable,
toutes les garanties "ARTHUR MARTIN"*

USINES ET
FONDERIES

En vente dans toutes les bonnes maisons

ARTHUR MARTIN

REVIN (Ardennes) — SERVICES DE PARIS : 36, rue de Chateaudun



Rhonelix

fait bouillir
lave
rince
essore

5 KG

**DE LINGE SEC
PAR OPÉRATION
SANS MANIPULATION
INTERMÉDIAIRE**

C'EST UNE PRODUCTION

E. M. F
L'EQUIPEMENT MÉNAGER FRANÇAIS

SIÈGE ADMINISTRATIF ET USINE
VALENCE-SUR-RHONE
BOITE POSTALE 245 - TÉLÉPHONE : 36-54

SIÈGE SOCIAL ET MAGASIN D'EXPOSITION
106 boulevard Richard-Lenoir, Paris
TÉL. ROQ. 37-62

monsieur
MÉNAGE
vous parle



Chère Madame G. L. R., qui nous écrivez de New-York! Vous appelez Monsieur Ménage : « le cher ami de France qui permet de vivre une vie de famille tout à fait française à l'étranger ».

Vous avez bien raison. Vous possédez, dites-vous, « la cuisine moderne, l'aspirateur, la machine à laver d'appartement ». Dame, au pays d'Edison et de Ford !... « Je vous suis fidèle à la lettre ; et mon ménage n'est pas du tout une corvée, grâce à vous. »

« Vos recettes sont épatantes. J'ai arrangé une corbeille de plantes et de fleurs comme vous le recommandiez »... Merci chère lectrice. Nous aimons que par delà les mers, un peu de grâce française et de raison latine s'établissent grâce à nous, et surtout à vous.

A propos, aimables lectrices qui nous envoyez en si grand nombre compliments et vœux, vous êtes priées instamment d'écrire bien lisiblement vos nom et adresse, sans oublier, comme il arrive, le nom de la ville.

Il est répondu à toutes les lettres, avec plaisir. De tous les arts ménagers, le premier est cet art épistolaire que porta à sa perfection ce modèle des maîtresses de maison et des mères : la divine Sévigné, contemporaine et amie chère de Monsieur Ménage.

Toulouse la Romaine, Toulouse des Jeux Floraux et des Capitouls, va avoir pour la troisième fois, du 13 au 23 octobre, sa semaine des Arts Ménagers.

La marque NF/ATG de la Technique va remplacer l'Eglantine d'Or de la poésie... Chaque chose en son temps. Une des attractions les plus spectaculaires, comme on dit aujourd'hui, sera sans doute la présentation de ce « Logis 49 », exemple d'aménagement d'un appartement conçu pour une famille de 6 personnes, qui avait été montré l'année dernière au Salon des Arts ménagers, par la Caisse Centrale des Allocations Familiales de la Région Parisienne.

C'est qu'il ne s'agit plus aujourd'hui de construire des poèmes, mais des habitations. Chaque chose en son temps.

Savez-vous qu'il existe une « Œuvre pour la Sécurité » dont les travaux ne cessent d'un bout de l'année à l'autre. Les résultats en sont connus au cours de l'Exposition de la Sécurité. Cette année un bien curieux exercice avait été organisé par le régiment des Sapeurs Pompiers. Les enfants des écoles défilaient devant un stand représentant une cuisine et une chambre à coucher, dans lesquelles on avait figuré à la fois toutes les imprudences fatales pouvant provoquer l'incendie.

Dans la cuisine, par exemple : rideau trop près de la cuisinière, boîte d'allumettes posée sur l'encaustique sur la cuisinière, linge séchant au-dessus, chiffons logés dedans.

(Suite page 22)



ET AVEC PAIC PLUS DE BASSINE GRAISSEUSE!

I NUTILE D'ESSUYER la vaisselle : il suffit de la laisser s'égoutter et vous retrouverez vos assiettes, vos soucoupes, vos verres, vos tasses, vos plats aussi brillants que s'ils étaient neufs.

Et avec **PAIC**, plus besoin d'eau bouillante. Grâce à **PAIC** deux fois par jour, vous ferez double économie de gaz et de torchons.



1 cuillerée à soupe pour une bassine de 8 à 10 litres d'eau suffit en général.



Même à l'eau froide la plus calcaire, les graisses disparaissent instantanément, sans laisser de cerne sur la bassine.

**LAINAGES LINGERIE FINE
BAS SOIERIES
VAISSELLE VITRES
CARREAUX BAINOIRES
PORTES ET MURS
RIDEAUX**

**10 USAGES
DIFFÉRENTS**



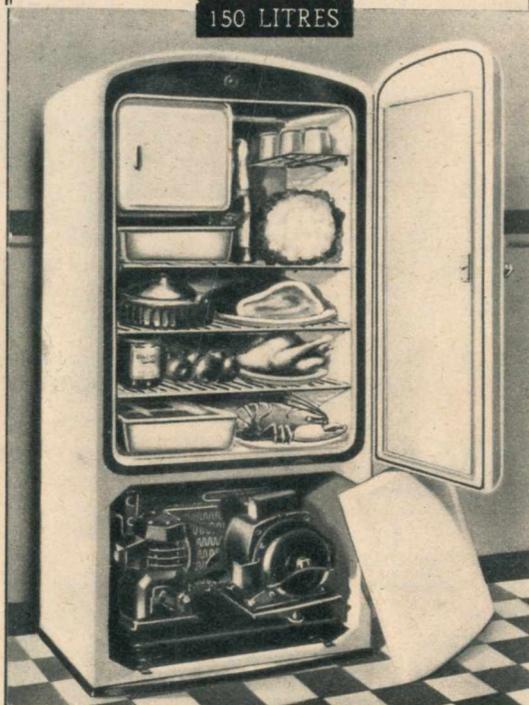
**10 OCCASIONS
D'ÉCONOMIE**

P 1

LE RÉFRIGÉRATEUR FAMILIAL FRIGEAVIA

le Froid qui rapporte...
Hygiène, Agrément, Economie
pour la Vie !

150 LITRES



LIVRAISON RAPIDE
VERSEMENTS ÉCHELONNÉS
MISE EN SERVICE A DOMICILE
GARANTIE SUR CONTRAT

SERVICES VENTE
ET ENTRETIEN
DANS TOUS LES
DÉPARTEMENTS



MAGASIN
D'EXPOSITION
86 Bd HAUSSMANN
TÉL. : EUR. 43-40

monsieur MÉNAGE vous parle

(Suite de la page 20)



Et puis le caoutchouc du gaz réparé, le fer électrique non débranché, qui a brûlé et a même traversé la table, avant de tomber sur le sol...

Dans la chambre, fils électriques nus et réparés en plusieurs endroits courant du plafond sur les murs. Et puis la fillette jouant avec une boîte d'allumettes près du berceau du nourrisson... Sans compter le fumeur endormi dans son lit la cigarette allumée...

Les enfants, papier et crayon aux doigts, devaient déceler le plus grand nombre possible de fautes... De mon temps, pensait Monsieur Ménage témoin de ces utiles exercices, on ignorait tout de cette science de la Sécurité faite pour protéger la vie des hommes, et jusqu'au nom même. Défense désormais, de mourir, sauf d'extrême vieillesse !

L'esprit d'invention de l'homme (*l'homo faber : celui qui fabrique*) est illimité. Il est, à mes yeux, la marque de supériorité de l'espèce.

Je faisais cette remarque pour la centième fois devant ce fer à repasser à projection de vapeur (Ets Chauffelec*). Ce fer est muni d'un réservoir invisible, rempli avant le repassage d'eau chaude, automatiquement changée en vapeur, projetée par des orifices ménagés dans la semelle du fer. Quand la vapeur cesse de s'échapper, remplissez de nouveau le réservoir contenant assez d'eau pour 3/4 d'heure de repassage.

L'avantage est de supprimer la pattemouille. Plus de rétrécissements ni de parties roussies. Ne lustre pas la laine. Jamais de panne, sauf de secteur. Cela, comme disait Kipling, cela est une autre histoire.

De cette lointaine Amérique d'où nous viennent tant de choses, arrive la nouvelle du prochain Congrès International des Femmes-Médecins (du 11 au 15 Septembre, à Philadelphie). Au programme des études, un sujet qui, dans ce journal, ne peut nous laisser indifférents : L'Hygiène et la Pathologie du travail ménager.

Un homme se penchait égoïstement sur son passé. Les femmes, avec leur admirable instinct de solidarité veulent se pencher sur l'avenir de leurs sœurs assujetties au travail ménager.

Monsieur Ménage, s'incline...

« **Meschant hyver** »..., disait je ne sais quel confrère, en langage poétique... Il est vrai que, déjà, il y faut songer. Des signes l'annoncent. Pas encore, Dieu merci, dans le ciel ; mais tout à l'heure dans les kiosques de journaux. Au sommaire du numéro de Septembre du Jardin des Modes (premier numéro sur les collections des couturiers) tous les tissus d'hiver. Pour vos filles, controverse à propos des classes nouvelles (pédagogie active). Les premiers manteaux d'hiver. L'automne à la campagne. L'accord parfait de la chambre et de la robe de chambre... Et « faites vos tapis vous-mêmes ! » On affirme qu'il y a des hommes qui font « du tapis » comme dit la marquise dans « Il ne faut jurer de rien ». Hercule fila bien aux pieds d'Omphale. A mon avis il eut grand tort.

* 38, rue Bréguet, Paris XI^e. ROQ. 33-08.

Retour des vacances . . .

★ TRAVAIL

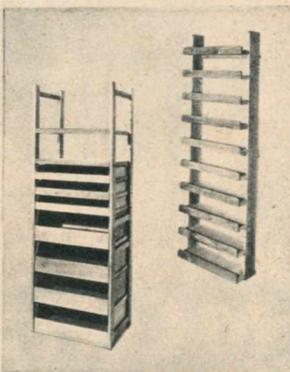
Le pupitre mural.
Les étagères
simples et à tiroirs.
La table gigogne.

★ RANGEMENT

2 types
d'éléments de rangement
réalisés en hauteurs différentes
pour l'équipement
de vos armoires et placards.
Armoires 2, 3, 4 portes.

★ REPOS

Le lit gigogne.
Les lits jumeaux
de longueur, largeur
et hauteur identiques.



*vous avez décidé de réaliser vos projets
de nouvelle installation...*



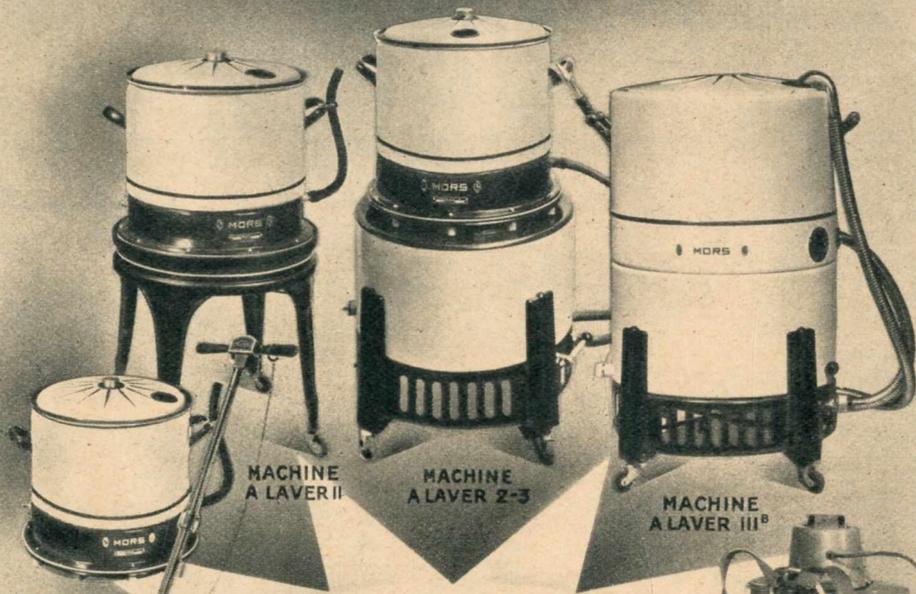
A L'AMÉNAGEMENT RATIONNEL DE L'HABITATION

45, RUE RENNEQUIN — PARIS.17°. CARNOT 74-27

les créations MARCEL GASCOIN

vous offriront un ensemble de solutions pour
LE TRAVAIL DES ENFANTS, LE RANGEMENT, LE REPOS.

Magasin ouvert tous les jours y compris le samedi. — Demandez notre catalogue A 10



MACHINE A LAVER I

MACHINE A LAVER II

MACHINE A LAVER 2-3

MACHINE A LAVER III B

MORS

CIREUSE



DORSAL

ECLAIR

OURAGAN

ETOILE

EXPORT

16, R. LAFAYETTE, PARIS - PRO. 91-60

ASPIRATEURS

Export	14.200
Ouragan.....	15.800
Etoile	17.400
Eclair	21.200
Dorsal	22.000

MACHINES A LAVER

Type I	25.600
Type II sans pied.....	36.200
avec pied.....	41.200
Type 2-3	69.000
Type III B	89.000

CIREUSE (avec distributeur et 2 litres de cire). 22.000

arts ménagers

REVUE OFFICIELLE DU SALON DES ARTS MÈNAGERS

fondée par André J.-L. Breton en 1926

s o m m a i r e

n° 10

**Septembre
Octobre
1950**

CONSEIL DE RÉDACTION

HUGUETTE ASTRUC : *Secrétaire générale.*

PAUL BRETON :
Commissaire général du Salon des Arts Ménagers.

JACQUES DE BRUNHOFF :
Directeur du « Décor d'aujourd'hui ».

M.-F. DE LA VILLEHUCHET :
Rédactrice au Jardin des Modes.

ROGER CHEVALIER :
Chef du Serv. édition du Salon des Arts Ménagers.

MARIANNE MARSILY : *Secrétaire de Rédaction.*

J. MOUTIN et M. DOIGNON : *Mise en page*

GERMAINE SPAKE : *Fabrication.*

PUBLICITÉ

ANDRÉ SUQUET : *Directeur.*

LOUIS GIRAULT : *Assistant.*

ARTS MÈNAGERS ÉDITIONS

13, RUE SAINT-FLORENTIN, PARIS — OPÉ. 77-93
C. C. P. Paris 7047-31

et AU GRAND PALAIS (PORTE II) CHAMPS-ÉLYSÉES

PUBLIÉ PAR LE JARDIN DES MODES S. A.
LUCIEN VOGEL : *Président Directeur général.*

Sur notre couverture est photographiée la machine à laver CONORD N° 11 qui absorbe le linge sale et le restitue, quelques minutes après, propre et tout essoré. Vous trouverez page 55 ses caractéristiques et prix. La jeune femme porte une robe de Molyneux Boutique, l'enfant une salopette de Manby des sandales de Roguet-Savarre. (PH. SAVITRY.)

Les prix ne sont indiqués qu'à titre de renseignements et ne sauraient engager la responsabilité de la Direction. Voir conditions d'abonnement page 82.

MORALITÉS MÉNAGÈRES	
PSYCHOLOGIE CULINAIRE	27
par Marcelle Auclair	
MES BEAUX TAPIS	
SAVOIR LES ACHETER	28
SAVOIR LES ENTRETEENIR	30
par M.-L. Lemonnier, Insp. d'Ens. Mén. de la C.C.A.F.	
SAVOIR LES POSER	32
par Victoire Guichard	
DERRIÈRE LA PORTE	
Dessins de Jeanine Héreau	34
PROBLÈMES FAMILIAUX — Solution n° 2	
ET LE DIMANCHE JE SUIS GRAND-MÈRE	
par Paulette Falconnet et Savitry	36
AVANT LE 1 ^{er} OCTOBRE	39
MODERNISEZ VOTRE CUISINE — Chapitre I.	
L'ÉVIER	40
par Jean Robida, Architecte D.P.L.G.	
BATTERIE DE CUISINE STRICTEMENT NÉCESSAIRE	
par M.-L. Cordillot,	42
COTÉ CUISINE	
BIEN FAIRE ET LAISSER CUIRE	45
TABLEAU DE CHASSE	46
SIX O'CLOCK TEA	49
par M.-L. Cordillot, Insp. d'Ens. Mén. de Ville de Paris et Dép. Seine.	
A L'ANGLAISE	
LES PLATES-BANDES DE PLANTES VIVACES	
Dessin de Léone Plard	52
CHOISISSEZ VOTRE MACHINE À LAVER	
par Paulette Bernège	54
DESCENDONS À LA CAVE POUR L'ORGANISER	
par J.-R. Roger, de l'Académie des Vins de France.	58
LA BLOUSE À TOUT FAIRE	62
LES MYSTÈRES DE L'ÉLECTRICITÉ EXPLIQUÉS - 2 ^e leçon	
PRÉLIMINAIRES AU DÉPANNAGE	
par Marcel Guérin, Ing. A. M. et I.E.G.	63
GUERRE AUX FOURMIS	
par P. Le Goupils, Ingénieur Civil des Mines.	66
ACHATS RAISONNÉS	
LES POMMES DE TERRE	67
LIVRES DE MAISON, LIVRES DE RAISON	69
SUIVEZ LE GUIDE — Chapitre II.	
POUR BIEN ENTRETEENIR VOS APPAREILS À GAZ	
par M. J. Laurens, Prof. d'Enseignement Ménager.	71
LES TRÉSORS MÉNAGERS	72
LISTE D'ADRESSES DES FABRICANTS ET MAGASINS	
CITÉS DANS NOS ARTICLES.	84
MONSIEUR MÉNAGE VOUS PARLE	20

COMMUNIQUÉS

LE MEUBLE SANS LIMITES	60
VOTRE AUTRE VOUS-MÊME	65
FAIRE LONG FEU	68



Les Beaux Bébé's sont élevés avec...

BLÉDINE

"LA SECONDE MAMAN"

& FARINE DE FROMENT DEXTRINISÉE · DONNE UNE BOUILLIE ÉPAISSE

DIASE CÉRÉALE

FARINE DE FROMENT DIASÉE · DONNE UNE BOUILLIE FLUIDE
HAUTEMENT NUTRITIVE ET DIGESTIBLE PAR LES ESTOMACS LES PLUS DÉLICATS



ENVOI GRATUIT DU TRÈS INTÉRESSANT LIVRET DE CONSEILS "MAMANS ET BÉBÉS"
SERVICE S · JOINDRE TIMBRE POUR FRAIS D'ENVOI

ETABLISSEMENTS JACQUEMAIRE
VILLEFRANCHE (RHONE)



Moralités

PSYCHOLOGIE
CULINAIRE

Ménagères

par Marcelle AUCLAIR

— Tante Mathilde vient déjeuner. Je lui ferai un soufflé aux fruits de mer, un poulet en cocotte bardé de jambon de Bayonne, et comme dessert des meringues glacées.

Car tante Mathilde est gourmète comme un chanoine, et tient à sa réputation de bel appétit. Mais elle va avoir un de ces jours, quatre-vingts ans... Il sied donc, pour être dans ses bonnes grâces, de lui mijoter des plats surfins, sans pourtant lui susciter des ennuis de digestion. Un repas après lequel elle perdrait le fil de la conversation pour somnoler dans un fauteuil « comme une vieille dame » l'empêcherait de raconter cette histoire, à laquelle vous tenez autant qu'elle, du père de son grand-père qui était hussard de la garde quand un beau jour l'Empereur...

— Jeudi, j'amènerai X à déjeuner.

Cette fois, c'est Monsieur qui parle.

X est un gros bonnet surmontant un gros ventre. Gourmet, lui aussi, mais la quantité doit égaler la qualité.

— Que dirais-tu, propose Madame, après des huitres, des truites au bleu, et des tournedos sur canapés d'anchois, de ce foie gras chaud

aux raisins et d'une omelette norvégienne... C'est ainsi que, sans vous en douter, vous faites de la psychologie culinaire. Ce en quoi vous n'avez rien inventé... Car la fine cuisine est née en France, en ces éblouissantes années du xvii^e siècle, où Racine mettait l'art théâtral au service des subtilités du cœur, où la Bruyère et La Rochefoucauld analysaient cruellement les caractères, et où Mme de La Fayette écrivait *La Princesse de Clèves*. L'art de raffiner, dans la confection des plats comme dans l'ordonnance d'un menu, coïncide avec l'aurore du roman psychologique.

Qu'était-ce que le Potage Espagnol servi pour les fiançailles de Louis xiv avec Marie-Thérèse sinon un madrigal culinaire?

A vous de savoir en faire aussi, à votre manière. Il est aussi important d'éviter la mayonnaise à l'invité qui souffre du foie que de mettre des fleurs sur la table. Et c'est également une manière de « se mettre en frais » que d'être capable de composer joliment et de manger avec bonne humeur le menu qui convient à un vieil ami végétarien...

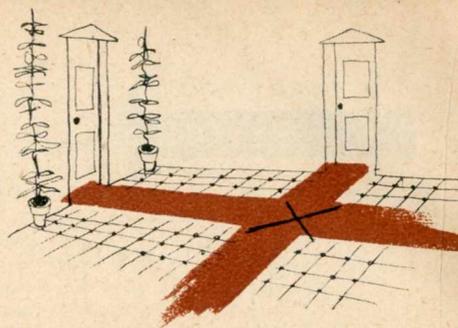


*L'acheteuse avisée
replie fortement
la moquette entre ses doigts,
laissant ainsi apparaître
la trame qui révèle
le nombre de « bouts »...
une des preuves de la qualité.
(Photos Forlano
et Arts Ménagers.)
Moquette
des Ets Biron Angenault Guinestre.*

MES

SAVOIR

BEAUX TAPIS



les deux chemins qui mènent aux portes se croisent dans le hall.

LES ACHETER

Les qualités qu'on doit demander à une moquette, varient suivant l'utilisation qu'on lui destine. Un tapis dont les qualités et l'épaisseur conviennent pour recouvrir le sol d'un hall d'hôtel ou d'un bureau, détonnerait dans une chambre à coucher, et la souple moquette que l'on destine à une chambre, s'userait très rapidement dans une salle à manger ou dans un passage.

La moquette doit être faite avec une laine de bonne qualité, contenant un certain pourcentage de laine des Indes ; l'acheteur, pour le savoir, s'en rapportera au dire du vendeur, il est donc très recommandé de s'adresser à une maison de toute confiance. Le vendeur indiquera également le numéro du fil employé qui doit être compris entre 12 et 19 milles et le poids de laine au mètre carré qui doit osciller entre 1 kg 500 et 1 kg 700.

Quant à la structure de la moquette, sa qualité fondamentale doit être le serrage : la solidité du tissu en dépend principalement. Pour qu'une moquette ait une résistance parfaite, il faut qu'elle présente au moins 35 fils aux 10 cm. dans les deux sens, soit 35 chaînes

et 35 duites. Entre ses deux lisières une moquette normale de 70 cm. de large, comprend donc 248 cordes.

Le serrage est une qualité qui ne peut être compensée par aucune autre, mais qui ne doit pas faire oublier les autres : un tissage double duite augmente la solidité et par conséquent la valeur de la moquette.

Entre deux moquettes, l'une de deux bouts bien serrés et l'autre de trois bouts à contexture plus lâche, c'est la première qui fera le plus d'usage ; le nombre de bouts comme la hauteur de la laine, sont des questions plus secondaires que l'on peut apprécier après avoir vérifié le serrage.

Mais la qualité de la thibaude entre aussi en jeu, car la thibaude évitant la mise en contact avec le sol, augmente la résistance du tapis, en même temps qu'elle apporte un supplément de confort et d'élasticité.

COMMENT EXAMINER UNE MOQUETTE.

Plusieurs points sont à considérer :

1° *La qualité de la matière utilisée*, il suffit en cas de doute de tirer un brin

de velours et de le faire brûler pour vérifier qu'il s'agit sûrement de laine.

2° *La hauteur du velours*, qui se mesure au-dessus de la duite de surface et qui varie de 5 à 10 mm.

3° *Le nombre de bouts*, qui s'apprécie en pliant la moquette de façon à faire saillir le velours, on peut ainsi voir s'il s'agit d'un tapis « 2 bouts », « 3 bouts » ou « 4 bouts » selon le nombre de brins attachés à la même duite. En isolant un bout, on pourra par la même occasion apprécier le nombre de fils qui composent le bout.

4° *Le serrage*, s'étudie en examinant la moquette à l'envers, c'est-à-dire par son canevas. Un double décimètre placé le long d'un fil de chaîne ou de trame, permet de compter le nombre de fils sur une longueur donnée. En principe, il y a dans un sens comme dans l'autre, de 32 à 38 fils aux 10 centimètres.

5° *Le tissage*, peut être vérifié en écartant les rangées du velours ; on voit alors si la laine du velours est maintenue par un ou deux fils transversaux ; il s'agit selon les cas d'un tissage « simple duite » ou « double duite ».

PETIT LEXIQUE TECHNIQUE A L'USAGE DES AMATEURS DE TAPIS

BOUT : brins de laine retenus à la duite, et formés de deux, trois, ou quatre fils ; les bouts peuvent être assemblés par deux, trois ou quatre et fixés à une même duite.

CHAÎNE OU CORDE : ensemble des fils verticaux parallèles aux lisières, c'est-à-dire fils

de support placés dans le sens de la longueur du tapis.

DUITE OU TRAME : ensemble des fils transversaux qui sont perpendiculaires aux lisières, c'est-à-dire fils de support placés dans le sens de la largeur du tapis.

JUTE : Matière tex-

tile provenant d'une plante cultivée aux Indes ; extrêmement solide, le jute est utilisé pour la fabrication des canevas de tapis.

LAINES : matière animale dont la longueur des fibres peut varier de trois à vingt centimètres ; se distingue du coton par sa com-

bustion lente qui dégage une odeur caractéristique de corne grillée en charbonnant.

MOQUETTE : tapis dont les brins de laine sont accrochés aux fils de trame ; terme plus spécialement employé pour désigner un tapis cloué.

TAPIS : Tissu com-

posé d'un « canevas » qui sert de support et d'un « velours » formé de brins de laine plantés verticalement sur le canevas.

THIBAUDE : Tissu grossier et résistant dont on se sert surtout pour doubler la moquette clouée.

Documentation fournie par les Etablissements Biron Angenault Guincestre.

par M.-L. LEMONNIER

A SEC

Partiel : Brosser à petits coups, avec une balayette et une pelle à poussière, délicatement, sans insister, pour ne pas arracher le velours du tapis.

Entier : Pour secouer le tapis, ne pas le saisir par un côté, ou par deux angles, on risque de le déchirer aux endroits où la traction s'exerce. Ne jamais

dépoussiérer à la brosse, sauf sur la grille du balcon ou au grand air. Opérer alors sur les deux faces. Préférer l'usage de l'aspirateur, qui use beaucoup moins. Suivant le degré de malpropreté, utiliser le grand ou le petit suceur métallique. Opérer d'abord à rebrousse poil, puis dans le sens du poil.

HUMIDE

1° Humecter le balai de paille ou la brosse avec de l'eau.

Pour les tapis mobiles, opérer du centre vers les bords.

Pour les tapis fixes, commencer à l'opposé de la porte pour amener les poussières à la porte où on les recueille.

2° En humectant la surface du tapis de feuilles de thé infusé, de végétaux taillés aux ciseaux (feuilles de choux, de laitue, fanes de carottes) ou de sciure de bois humide. Eviter de faire sortir le suc des végétaux qui tacherait, en vert les parties les plus claires.

DÉPOUSSIÉRAGE

Il faut éviter l'accumulation de poussière qui favorise la pullulation des microbes. Mais, cette opération qui se renouvelle fréquemment peut, si elle est faite sans méthode, entraîner une usure rapide du tapis.

BATTAGE

Battre à la tapette de jonc ou au martinet, le tapis mobile posé sur la grille du balcon, sur une corde, un fil de fer ou sur le sol, au grand air. Les tapis « déposés » sont amenés hors de la pièce et traités comme les autres, puis brossés sur les deux faces à la brosse douce pour remettre les poils dans le bon sens.

Les tapis cloués sont traités avec l'aspirateur-batteur sans les déplacer. Eviter de laisser l'appareil longtemps à la même place ce qui risquerait d'arracher les brins de laine.

On peut aussi le confier à un spécialiste, qui opère soit à domicile, soit à l'usine et qui nettoiera complètement.

DÉTACHAGE

NATURE DE LA TACHE	Boue.	Bougie.	Graisses : huile, beurre, graisse, sauce, etc.
PRODUITS	Eau vinaigrée : 2 cuillérées à soupe pour 1 litre.	Alcool à 90°. Buvard et fer chaud.	Trichloréthylène ou Tétrachlorure de carbone, ou Perchloréthane (non inflammable mais vapeurs toxiques, aérer).
TECHNIQUE	Briser dépôt sec, aspirer ou éliminer tache fraîche avec lame non coupante. Tamponner avec chiffons propres imprégnés d'abord d'eau vinaigrée, puis d'eau claire pure. Tamponner à sec pour sécher bien à fond.	Briser le dépôt en le frappant avec un objet lourd, puis brosser ou aspirer les débris, ne pas arracher la laine. Tamponner à l'alcool à 90°, la bougie devient friable, brosser, aspirer ou repasser avec un buvard propre et un fer chaud (150°).	Tamponner avec des chiffons propres, imbibés d'un des produits ci-dessus. Changer de tampon quand celui-ci est souillé. Ou recouvrir la tache de talc et mouiller avec l'un des liquides cités. Quand la poudre est sèche aspirer et recommencer si nécessaire.

RAVIVAGE

LUTTE CONTRE LES PARASITES

PETITES RÉPARATIONS

PRÉCAUTIONS UTILLES

Brosser toute la surface du tapis avec une brosse de dureté moyenne, trempée dans une eau contenant :

a) si la décoloration est due à la lumière solaire :

— 4 cuillerées à soupe de vinaigre fort par litre d'eau ; ne pas détremper le tapis, sécher par absorption en tamponnant avec des chiffons parfaitement propres.

b) si la décoloration est due à un encras-

sement provoqué par taches diverses : — soit 2 cuillerées à soupe d'ammoniacale par litre d'eau.

— soit un demi fiel de bœuf pour 10 litres d'eau.

Dans les deux cas : ôter avec une palette de bois la mousse qui se forme, tamponner pour rincer avec des chiffons mouillés d'eau claire, puis avec des chiffons secs. Pour accélérer le séchage du tapis, suspendre celui-ci dans un courant d'air.

Faire subir une immersion dans un produit spécial pour laine, ou appliquer du D.D.T. en poudre ou en pulvérisation. Quant aux rongeurs, il

faudra les éloigner par les procédés habituels (Voir Arts Ménagers n° 5). Il est préférable de confier les tapis à un spécialiste pendant les grandes vacances.

Reprises : Si les mites ont attaqué quelques parties, réassortir de la laine à tapisserie dans le ton, reconstituer la trame et nouer dessus des brins de laine de même longueur.

Bordure : Surfiler avec un fil de lin solide, puis coudre à cheval un galon spécial. Si l'on ne peut le réassortir, le

tricoter ou le crocheter avec de la laine à tapisserie de même ton.

— Si les franges ont été détériorées, on peut les supprimer, puis on terminera proprement le bord par un galon ou un ourlet. On peut aussi refaire des franges en laine à tapisserie, en coton, ou en lin, suivant le style du tapis.

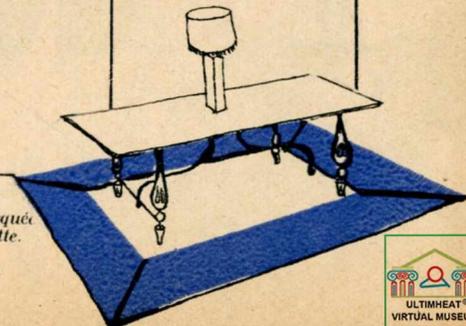
— Changer de sens les tapis, pour que les rayons solaires les décolorent uniformément.

— Si les angles du tapis se soulèvent,

coudre, à l'envers, dans les angles une équerre de fer, percée de trous, achetée chez le quincailler, et la peindre avant de la fixer pour éviter la rouille.

Sang ou matières albumineuses.	Sucre : liqueurs, sirop, confiture, marmelade, fruits.	Taches colorantes : vin, café, thé, jus de fruits, herbes.	Goudron, cambouis.	Encre d'aniline.
Eau claire (37°) ou eau ammoniacale (2 cuillerées à soupe d'ammoniacale par litre d'eau).	Eau tiède.	Eau tiède pure ou légèrement savonneuse ou alcool à 90°	Trichloréthylène ou chloroforme, (Aérer).	Alcool à 90°
Tamponner avec de l'eau claire. Employer l'eau ammoniacale si la tache résiste. Sécher avec un tampon sec.	Tamponner avec chiffons imbibés d'eau. Sécher en tamponnant avec chiffon parfaitement propre.	Tache encore humide : tamponner avec eau savonneuse. Rincer à l'eau claire. Tamponner pour sécher. Tache sèche : tamponner à l'alcool à 90°.	Tamponner avec chiffon imbibé jusqu'à disparition de la tache.	Tamponner en renouvelant les chiffons.

La place des chaises est marquée autour de la table par une bande de moquette.



Si vous êtes loin d'un tapissier,
si la pièce est petite,
si la moquette a déjà servi...
si vous ne craignez pas votre peine
essayez de faire vous-même ce travail.



PHOTO 1.

Marquer généreusement à la craie des repères (lettres et croillons) aux points de contact entre les morceaux. Couper ce qui est en trop, en laissant 10 cm. à replier le long des murs, des portes et des marbres de cheminées.

PHOTO 2.

Poser les thibaudes. Celles-ci se cousent à grands points; le contre lé, couvrant toute la surface et se fixent le long des murs, en clouant au bord du tissu, sans repli.

MATÉRIEL A EMPLOYER

Thibaude, Fil, Aiguilles droites et rondes, Semences.

MARCHE A SUIVRE

Examiner avec attention les morceaux de tapis. Attribuer les moins usagés au centre et aux endroits passagers. Les plus usés aux coins sombres et le long des murs.

Mettre tous les morceaux sur une corde, et les battre. Cette opération facilite la couture en supprimant les grains de sable qui cassent les aiguilles. Poser provisoirement les morceaux à leur place, en les combinant comme un puzzle.

Les éléments qui jouent dans cette combinaison sont : le degré d'usure ;

le sens des coutures (perpendiculaires aux fenêtres); le sens du poil (le poil vers la fenêtre); les différences de tons (à considérer seulement si les tons sont très dissemblables car ils s'égalisent dans leur nouvel usage); la surface utile du tapis (si celle-ci est insuffisante, éventuellement ne pas mettre de tapis sous les meubles dont la place ne risque pas de changer); les coutures des morceaux qui complètent les bandes à réserver pour les coins sombres.

Jouer avec tous ces éléments afin d'établir au mieux le « puzzle ».

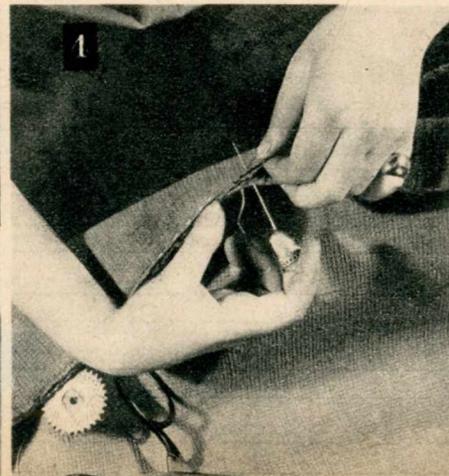
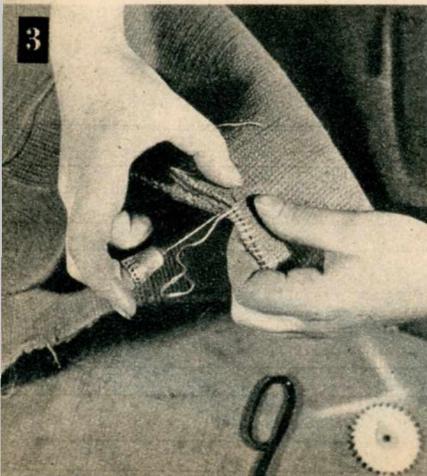


PHOTO 3.

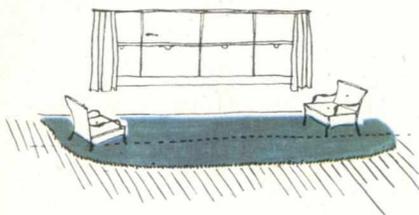
Assembler les morceaux destinés à compléter les lés trop courts au point de surjet (en prenant deux à trois fils de trame et en piquant les points dans chaque fil de chaîne). Lorsque les bandes ont la longueur nécessaire, les poser en place une par une en commençant par un bout de la pièce.

PHOTO 4.

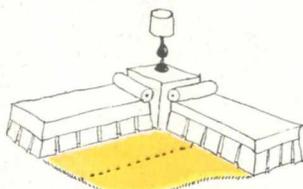
Lorsque la première est en place, poil en l'air, poser la seconde dessus, poil contre poil. Coudre lisière contre lisière au point de devant, très au bord. Comme les tapis sont épais, piquer l'aiguille point par point (points de 2 à 3 mm.).



*La moquette arrondie aux extrémités
isole un coin de repos près de la fenêtre.*



*Le demi-cercle de tapis
rend confortable le coin de la cheminée.*



*Entre les deux lits un tapis
dont la forme est rompue
par une courbe harmonieuse.*



*Un cadre rouge met en valeur
le rectangle sombre du centre.*

6

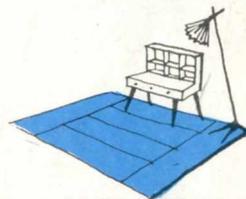


PHOTO 5.

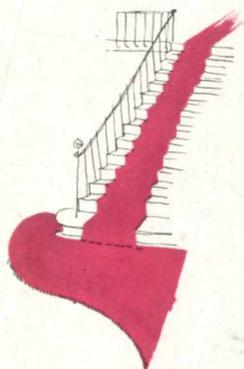
Coudre ainsi toutes les bandes en les dépliant au fur et à mesure qu'elles sont terminées. La position la plus commode pour coudre, est de s'asseoir en tailleur, les genoux sous les tapis. Ne pas s'alarmer de la boursouffure des coutures, elles s'aplatiront à l'usage.

PHOTO 6.

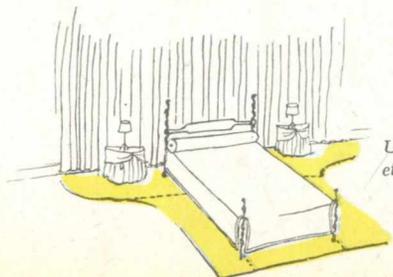
Le tapis est en place et couvre toute la pièce. Commencer à clouer le tapis le long d'un des grands murs de la pièce. Replier le bord du tapis au ras, et clouer avec des semences (tous les 5 à 6 cm.). Tendre le tapis au maximum et, pieds nus sur le tapis, avancer à petits pas serrés vers le mur ou l'on doit clouer. Faire de même le long des autres murs.



*On peut utiliser plusieurs morceaux
si on les combine avec art.*

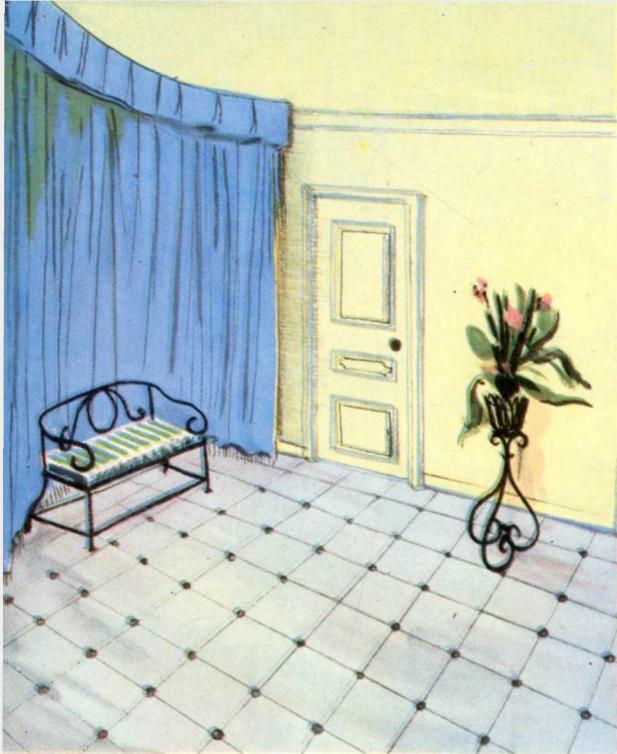


*La découpe originale du tapis
donne un style à l'escalier.*

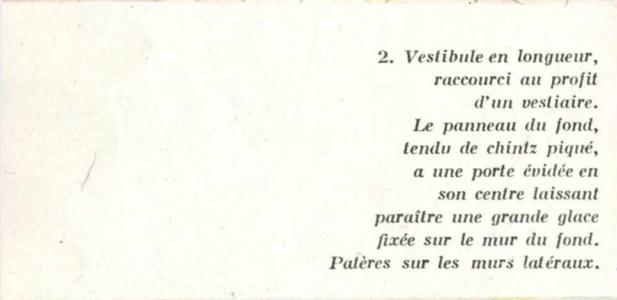


*Un chemin court autour du lit
et s'étend sous les deux tables de chevet...*

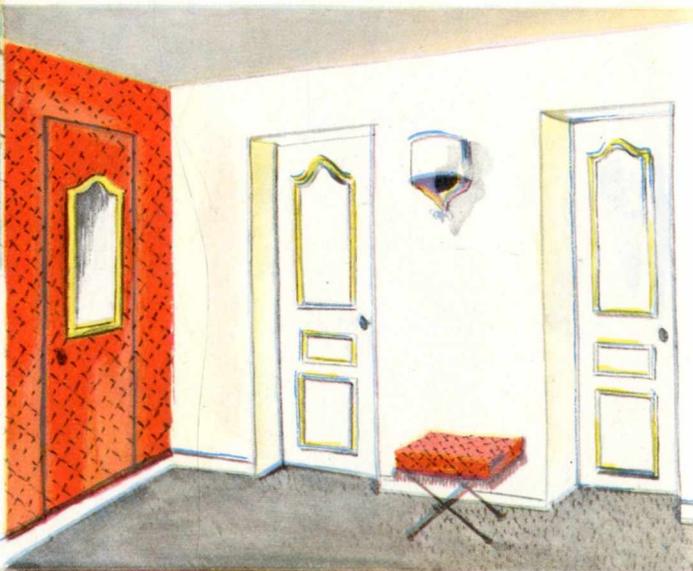
D



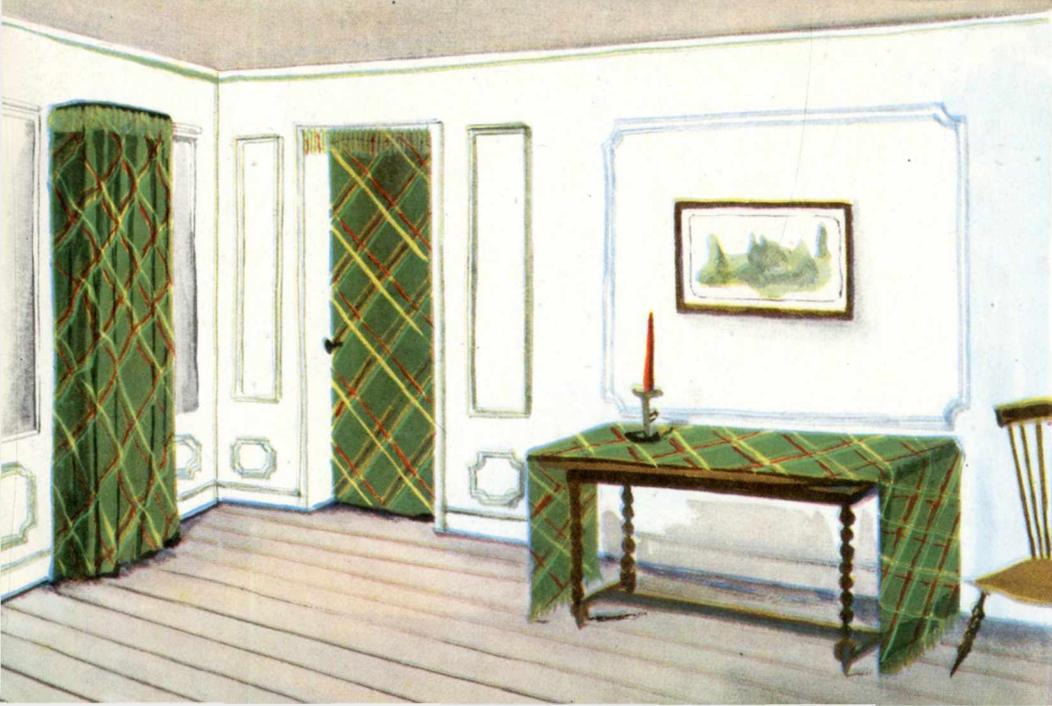
1. Vestibule carrelé traité en rotonde jardin d'hiver, grâce à l'habile subterfuge des tentures. Le rideau monté sur une tringle coudée que recouvre un petit volant dissimule lavabo et patères...



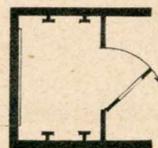
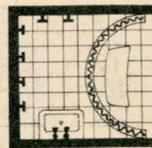
2. Vestibule en longueur, raccourci au profit d'un vestiaire. Le panneau du fond, tendu de chintz piqué, a une porte évidée en son centre laissant paraître une grande glace fixée sur le mur du fond. Palères sur les murs latéraux.



3. Une porte condamnée a permis, en trichant sur l'épaisseur des gros murs, d'installer un minuscule vestiaire. L'écoissais choisi sert de thème au décor. Miroirs encastrés dans les moulures et éclairés en haut par une petite rampe.



errière la Porte...

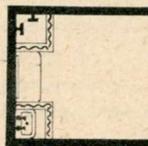
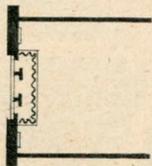


1

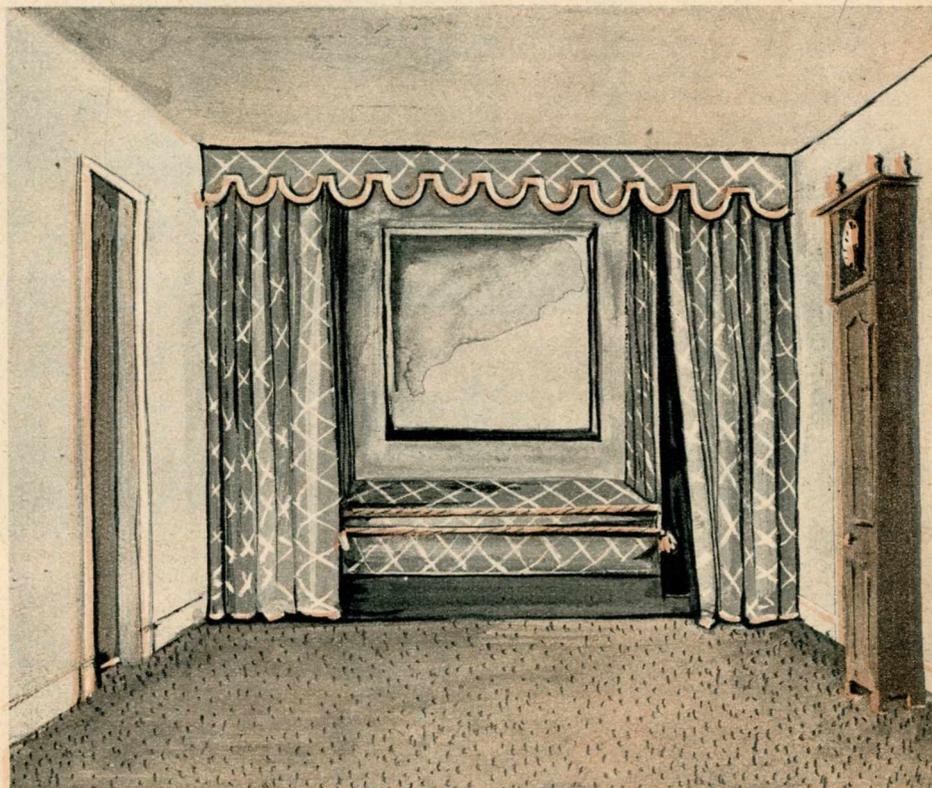
2

3

4



**...L'ENTRÉE D'UN APPARTEMENT,
premier sourire au visiteur,
se doit d'être claire et gaie et de révéler déjà
la sureté du goût des hôtes
Mais pour qu'elle soit véritablement accueillante,
il faut qu'elle recèle dans ses coulisses
qui sont les recoins et les placards,
ce que cherche le premier coup d'œil
du visiteur : une place pour son chapeau et son manteau
une glace, et de quoi se laver les mains**



*4. Deux cloisons
perpendiculaires
au mur du fond forment
deux vestiaires de part
et d'autre de cette sorte d'alcôve
garnie d'un divan
et d'un miroir.
A gauche, les vêtements,
à droite la toilette.*

PROBLÈMES FAMILIAUX

SOLUTION N° 2

Dans un
emploi du temps
bien fait,
il faut aussi ménager
une place au bonheur.
C'est déjà
une réussite
que de la trouver,
au milieu
des obligations
professionnelles,
sociales et ménagères
qui encombrant
les semaines
et les dimanches.
C'est mieux encore,
de l'organiser
rationnellement,
et de savoir,
comme fait Mme K,
gagner son équilibre
en réservant
deux jours par semaine
à la vie affective.

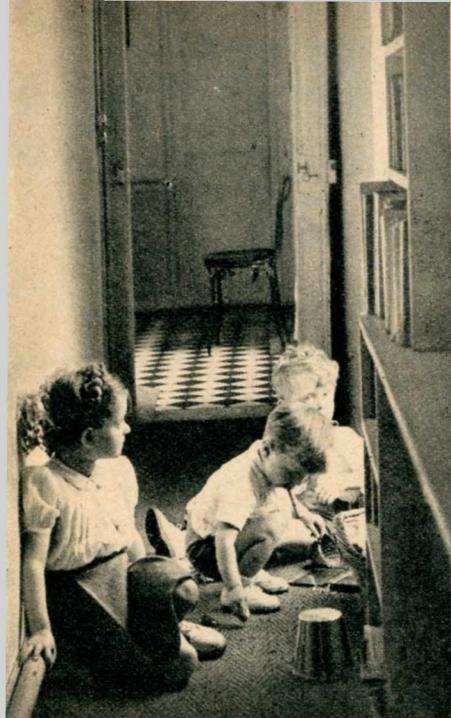


Chaque samedi matin, grand-mère ouvre la porte à son bonheur. « Rien de plus reposant, dit-elle, ni de plus rafraîchissant que de passer un jour ou deux avec des enfants ». Et c'est pourquoi Thierry, Claude et Sylvie, viennent pour chaque week-end chez elle. La maman qui s'occupe entièrement d'eux pendant la semaine, goûte ainsi deux bons jours de repos.

...et le **D**imanche,
je suis **G**rand'mère...

par Paulette FALCONNET

Aussitôt arrivés ils prennent possession du long couloir lumineux qui leur sert de salle de jeux (le salon de grand-mère aux bibelots fragiles est ainsi à l'abri des petites mains touche-à-tout). On retrouve là, chaque semaine, ces « jouets du dimanche » avec lesquels on s'amuse tellement mieux...



...tandis que Mme K. retrouve les gestes des grand-mères qui savent faire d'extraordinaires gâteaux. La longue et étroite cuisine du vieil appartement de la rive gauche est divisée en deux parties par une cloison à mi-hauteur en verre dépoli. La seconde moitié fait office de lingerie, avec table de repassage et couture, machine à coudre et fer électriques, armoire à linge et à raccommodage.



Les deux petits garçons déjeunent les premiers sur la table qui leur est réservée. C'est une ancienne table de jardin en fer, qui, maintenant peinte en noir, s'harmonise parfaitement avec les chaises Directoire et le parquet ancien. Ils ont des nappes que grand-mère a inventés et brodés pour eux, avec leur nom dans un angle. Cela ne suffit pas toujours à consoler Thierry quand il voit mettre le couvert à l'autre table pour les grandes personnes.

Le berceau Bambili replié dans son sac.



Mais la sieste fait tout oublier. Surtout quand on la fait dans un lit qui ne ressemble à celui de personne d'autre. Celui-ci est étonnamment léger (1 kg 750) et stable. Une fois démonté et plié ; il tient dans un sac : l'inventeur du « Bambili » est justement l'oncle du petit garçon. Les lourds doubles rideaux blancs sont simplement ornés, au bord, d'une bande découpée dans du chintz à feuilles, décoration facile à faire. La fenêtre est voilée de rideaux de linon brodé.





Sylvie préfère à la sieste le délassément d'ordre intellectuel, à quoi l'invite le petit secrétaire de style déniché quelque part entre la Seine et le boulevard Saint-Germain. Son lit garni de lainage écossais a été retaillé dans un vieux canapé de notaire, par un ébéniste du quartier qui en a retiré le lourd dossier aux arabesques compliquées. La bande de piqué qui l'entoure est là pour réparer les injures faites au mur blanc par des petits doigts trop actifs.



Quand il ne fait pas assez beau pour sortir, ce qu'on aime le mieux, c'est écouter la musique. Dans la discothèque une place est faite pour les disques enfants. *Le Coucou*, les *Noëls*, de Daquin, *La Poule*, *l'Indiscret* de Rameau; *le Laboureur* de Schumann, *le Concert enfantin* de Haydn; les belles chansons populaires françaises et canadiennes. Mais le disque le plus demandé est la *Promenade en traineau* de Mozart, à condition, bien entendu, que grand-mère le commente. Et quand Thierry a reconnu les sonnailles des chevaux, il se met à quatre pattes..



Les petits enfants ne quittent jamais tout à fait leur grand-mère : de dimanche en dimanche, ils laissent leurs jouets, leurs meubles... Et quand Mme K n'a pas d'amis à dîner, elle passe ses soirées à coudre les culottes ou les petites robes (elle habille entièrement les trois enfants, sauf pour les manteaux) qu'ils essaieront en arrivant dans « leur maison du dimanche » où tout prend un goût de féerie.



Croiraient-ils Sylvie, Claude et Thierry, croiraient-ils, même s'ils le voyaient, que pendant la semaine leur grand-mère mène une vie de business-woman (elle dirige un atelier où 25 jeunes filles créent d'après ses conseils, des dessins que leurs acheteurs feront imprimer sur toutes les soies du monde). Une vie quotidienne, active et raisonnée, avec gymnastique de 8 à 9, trois fois par semaine et décisions à chaque heure, pendant laquelle de l'autre côté de la Seine l'appartement sommeille, en attendant que des cris d'enfants le fassent revivre...



PHOTOS SAVITRY.

AVANT LE

I OCTOBRE

... VOUS DEVEZ EN BONNE MÉNAGÈRE RÉGLER UN CERTAIN NOMBRE DE QUESTIONS IMPORTANTES. CETTE LISTE VOUS AIDERA A N'EN OMETTRE AUCUNE.

MAISON

- Commencer par les grands nettoyages d'automne : ne pas oublier lustres, appliques et ampoules électriques.
- suspendre voilages et rideaux d'hiver.
- Remplacer les abat-jour défraîchis.
- Mettre en état les lumières de secours (pétrole-bougie).
- Poser des bourrelets aux portes et aux fenêtres.
- Faire rentrer les tapis de la garde.
- Réinstaller et contrôler les appareils de chauffage.
- Essai chauffage central.
- Graisser charnières et gonds des portes, fenêtres et volets, serrures.
- Faire réparer les bagages avant de les ranger. Cirer le cuir ; brosser les tissus avec une brosse de caoutchouc.
- Renouveler les assurances, abonnements, cotisations, etc.
- Retenir l'accordeur de piano pour les premiers jours de chauffage.

RÉSERVES

- Selon la région des vacances, acheter pommes de terre, vin, miel, etc.
- Compléter les réserves.
- Classer, étiqueter, renouveler le contenu de l'armoire à pharmacie.
- Inventorier l'armoire à linge, réparations urgentes, moins urgentes (les achats seront faits en janvier).

DÉCORATION

- Ramasser des marrons et des pommes de pin pour orner l'arbre de Noël.
- Faire sécher des fleurs... si vous êtes amateur de petits tableaux.
- Cueillir des feuilles pour les bouquets d'hiver.

ENFANTS

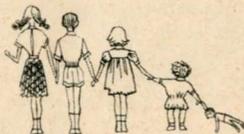
- Les inscrire aux formations scouts, etc.
- Les emmener chez le coiffeur.
- Les peser au retour des vacances.
- Leur faire passer un examen médical (vue, gorge, oreilles, dents, etc.)
- Demander la liste des livres d'étude, si vous ne l'avez pas fait en juillet.
- Faire les tabliers de classe. Tricoter chaussettes, gants et chandails.
- Essayage et achat des chaussures.
- Vérifier ou acheter cartables et trousse d'école.

VÊTEMENTS

- Laver robes et costumes d'été (coton, lin, rayonne, lainages légers). Attention aux mites !
- Découdre les ourlets des robes, les petites filles grandiront !
- Vérifier et faire réparer les accessoires de sports avant de les ranger (talquer ceux en caoutchouc).
- Nettoyer et ranger les chaussures d'été (toile et daim blancs).
- Faire rentrer les fourrures de la garde.
- Liste des vêtements à réparer ou à acheter.
- Essayer les imperméables.

VOUS-MÊME

- Permanente, couper les cheveux ou non ?
- Vous commander un chapeau neuf.
- Nettoyage de peau dans votre Institut de Beauté.
- Retenir le numéro spécial d'Octobre du *Jardin des Modes* (200 frs).



MODERNISEZ VOTRE CUISINE

CHAPITRE I

par Jean ROBIDA

L'ÉVIER

Tout projet d'installation, d'équipement et de modernisation d'une cuisine, doit avant tout étudier les possibilités d'aménagement du centre de lavage, donc de l'évier, destiné au lavage de la vaisselle, des légumes et souvent même du linge. Ce point est trop souvent négligé dans les cuisines de nos anciennes maisons qui comportent une pierre à évier lourde et malcommode. Modernisez votre cuisine. Changez votre poste d'eau.

Quatre points essentiels à étudier

- 1° La matière première qui doit pouvoir s'entretenir facilement et être suffisamment élastique.
- 2° Les dimensions convenablement adaptées aux travaux de lavage auquel il est destiné.
- 3° La possibilité de raccordement de l'évier aux autres centres de la cuisine, et notamment d'adjonction de chaque côté de l'évier d'un plan de travail.
- 4° La possibilité de recevoir au rebord de la partie postérieure, et sans solution de continuité, un carrelage ou un dossier destiné à protéger le mur.

Choix de la matière première

Nous parlerons d'abord du grès, d'aspect traditionnel et agréable, d'entretien aisé, mais lourd, difficile à adapter et à raccorder aux surfaces de travail, peu élastique et augmentant ainsi les risques de casse de la vaisselle. On peut lui préférer différents métaux inoxydables : étain, acier, aluminium, qui permettent d'intégrer facilement l'évier dans une surface de travail continue et tout en se nettoyant facilement, eux aussi. On peut regretter que la tôle émaillée, couramment utilisée en Angleterre et aux U.S.A., ne se trouve pas encore en France.

(Suite page 76).

Evier en acier inoxydable surmonté d'un dossier métallique continu, et incorporé dans un meuble de rangement.

La cuvette amovible s'adapte sur la cuve pour permettre le rinçage de la vaisselle.

(Johnson présenté par P.A.R.I.S.)

Evier en grès à deux cuves profondes, avec paillasse et égouttoir. Le robinet mural est double et à bec mobile. (Jacob Delafon, présenté par le Meuble Pratique.)

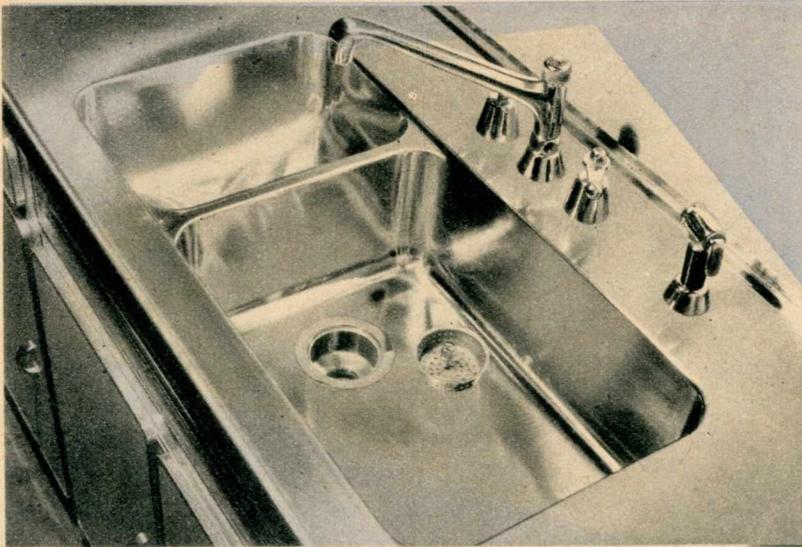




*Evier en acier inoxydable
à deux cuves profondes.
Robinet spécial, pour rinçage
à l'eau chaude, monté sur flexible.
(Johnson fabriqué pour Harmand.)*



*Evier profond en grès incorporé
dans une surface de travail
revêtue de carreaux de grès.
Il est surmonté
d'un placard de rangement
qui le sépare du coin à manger.
(Faïencerie de Sarreguemines
présenté à la Section
des Arts Ménagers Ruraux.)*



*Une grille amovible d'obturation
de la bonde de vidage
filtre les déchets
qui risqueraient
de boucher le siphon
(Johnson
fabriqué pour Harmand).*



PHOTOS ARTS MÉNAGERS



Marmite basse.
Casseroles anti baveuses.
Couverts.
Poêle.
Cocotte.
Plat à rôtir.
Plats à gratin.
Cocottes en Pyrex.
Bassine à friture.

BAZAR DE L'HOTEL DE VILLE, CASSEROLES VALACTA, BASSINE BOB,

PHOTOS ARTS MÉNAGERS.

LA BATTERIE DE CUISINE...

...Strictement

par M. L. CORDILLOT.

Nécessaire

Etes-vous sûre d'avoir à votre disposition tous les ustensiles indispensables à une bonne cuisine? En voici une liste complète. Comptez et comparez...

Les ustensiles photographiés ont été choisis parmi ceux qu'on trouve couramment dans le commerce et dont le prix ne dépasse pas les possibilités d'achat de la plupart des ménages. Vous en trouverez les principales caractéristiques page suivante.

LA BATTERIE DE CUISINE



MATÉRIEL DE PRÉPARATION (Voir photo)

MOULIN A CAFÉ : modèle courant ou moulin à café électrique.

CAFETIÈRE : en terre, matériau dans lequel le café est le plus savoureux. Peut être remplacée par tous les modèles perfectionnés... mais combien coûteux.

MOULIN A LÉGUMES : de 25 cm. de diamètre jusqu'à 6 personnes, de 30 cm. au-delà, avec ses grilles de rechange.

MOULI-JULIENNE : avec ses grilles de rechange.

PLANCHE A HACHER : en hêtre, épaisse et lourde.

UN COUPERET : en acier inoxydable.

UN HACHOIR : rond, en acier inoxydable (outils chers, mais indispensables).

UN COUTEAU A DESOSSER et couper la viande manche large et lame courte.

UNE PASSOIRE-ÉGOUTTOIR : à pieds, en aluminium ou en émail.

DEUX COUVERTS DE CUISINE : en acier inoxydable.

UN COUTEAU A DÉCOUPER : 25 à 28 cm. de longueur totale à lame peu épaisse. (acier inox de bonne qualité).

UN COUTEAU D'OFFICE (pour légumes) : en inoxydable, avec fusil à affûter.

UNE CLÉ UNIVERSELLE pour boîtes à sardines.

UN ÉCAILLEUR à poisson Hannebique (bon marché, évite les projections d'écaillés).

UN ENTONNOIR avec sortie d'air.

UN RASOIR A LÉGUMES (économise légumes et temps).

LOUCHE ET ÉCUMOIRE : en émail, entretien plus facile.

OUVRE-BOÎTE A CONSERVES : un des meilleurs modèles.

UN TIRE-BOUCHON : modèle à hélice qui débouche sans secousse.

DEUX BASSINES A VAISSELLE (si vous n'avez pas d'évier double bac) : de préférence en émail.

UN PASSE-THÉ :

UN PANIER A SALADE.

UNE BALANCE : soit à curseur mobile, soit une balance Roberval avec poids (ou à la rigueur un verre mesureur).



MATÉRIEL DE CUISSON (Voir photo)

MARMITE BASSE : anses et bouton du couvercle en matière plastique, sans partie métallique.

CASSEROLES ANTI-BAVEUSES : manche rond (facile à prendre), isolé par des rondelles plastiques et ne pouvant pas tourner.

COUVERCLES : 2 suffisent pour les dimensions des cinq casseroles (poignée en matière plastique préférable).

POÊLE : en fer, épaisse et lourde, avec le fond parfaitement plan, manche léger pour assurer la stabilité. Ou poêle en aluminium à fond dressé (cinq fois plus chère).

COCOTTE : en fonte noire, couvercle lourd et à rainure.

PLAT A ROTIR : rectangulaire en aluminium épais, le choisir assez grand pour qu'il puisse recevoir une pièce importante (volaille). Grille à pieds de 1 cm. pour isoler le rôti de la sauce. Sert de moule à biscuit de savoie, pudding et tarte de grande taille.

PLATS A GRATIN ET COCOTTES EN PYREX : Trois hauteurs de bords différents pour un même diamètre, chaque plat sert de couvercle à l'un des deux autres.

BASSINE A ERITURE : en émail granité très solide : (pour faciliter le nettoyage) ou à défaut en tôle noire épaisse la munir d'un couvercle pour protéger la graisse.

NOMBRE ET DIMENSIONS DES USTENSILES NÉCESSAIRES EN FONCTION DU NOMBRE DE PERSONNES

	2 personnes	4 personnes	6 personnes	8 à 10 personnes
FAIT TOUT.....	1 de 4 l.	1 de 6 l.	1 de 8 l.	1 de 10 l.
POT AU FEU.....	1 de 3 l.	1 de 5 l.	1 de 6 l.	1 de 8 l.
CASSEROLES.....	3 de 14, 18 20 cm	5 de 14, 18 20, 22, 24 cm	5 de 14, 18 22, 26, 28 cm	5 de 16, 18 24, 28, 30 cm
PLATS RONDS A FOUR (PYREX OU AUTRE).....	2 de 14 cm 2 de 20 cm	2 de 20 cm 2 de 26 cm	2 de 22 cm 2 de 28 cm	2 de 26 cm 2 de 30 cm
PLAT A ROTIR OVALE OU RECTANGU- LAIRE.....	1 de 20 cm	1 de 22 cm	1 de 30 cm	1 de 35 cm
ÉGOUTTOIR.....	1 de 20 cm	1 de 24 cm	1 de 24 cm	1 de 30 cm
COCOTTES.....	1 de 16 cm 1 de 20 cm	1 de 18 cm 1 de 22 cm	1 de 20 cm 1 de 24 cm	1 de 24-30 cm 1 de 30 cm
POÊLE (FOND).....	1 de 15 cm	1 de 20 cm	1 de 20 cm	1 de 22 cm



MATÉRIEL POUR PATISSERIE (Voir texte page 82.)

BIEN FAIRE

et laisser cuire

Par M. L. GORDILLOT

Pour les jours où la maîtresse de maison n'a pas la possibilité de consacrer à la préparation d'un repas les trois heures qui le précèdent, la viande braisée est tout indiquée, puisqu'on peut la cuire la veille et qu'elle est encore meilleure une fois réchauffée. Voici 3 menus simples et peu coûteux qui, entièrement prêts d'avance, laissent du temps libre pour faire des courses ou des rangements.

<p><i>Sardines à l'huile</i> <i>Salade de pommes de terre</i> <i>Epaule de veau braisée</i> <i>aux carottes</i> <i>Cresson</i> <i>Charlotte riz et pommes *</i></p>	<p><i>Radis noirs, beurre</i> <i>Bœuf à la mode</i> <i>Pâtes au fromage, gratinées</i> <i>Salade de scarole</i> <i>Quetsches pochées *</i></p>	<p><i>Salade carottes râpées *</i> <i>et salade de tomates</i> <i>Epaule de mouton braisée</i> <i>Haricots panachés *</i> <i>Camembert</i> <i>Pommes</i></p>
<p>LA VEILLE</p> <p>Mettre revenir le braisé avant le dîner, ajouter les assaisonnements et le faire cuire jusqu'au coucher. Temps de cuisson à partir de l'ébullition : veau : 2 h. 1/2, mouton : 3 h., bœuf : 4 à 5 h.</p>		
<p>Mettre le couvert avant de sortir. Faire chauffer le braisé en rentrant. Pendant qu'il chauffe, éplucher la botte de cresson apportée au retour avec le pain.</p> <p>Voir recette page 74</p>	<p>LE JOUR MÊME</p> <p>Couvert mis avant de sortir. Au retour allumer le four et y glisser les pâtes pour les faire dorer. Le braisé chauffe pendant que l'on déguste les radis et le beurre.</p> <p>Voir A. M. n° 6</p>	<p>Rentrer 1/2 heure avant le moment du repas. Mettre à feu doux braisé et haricots cuits la veille pour qu'ils chauffent. Préparer la salade de carottes et de tomates.</p> <p>Voir recettes page 74</p>

VIANDES BRAISÉES

Epaule de veau aux carottes :
Epaule désossée : 1 kg. 500
Pied de veau : 1/2 • *Beurre* : 30 gr.
 • *Lard fumé* : 100 gr. • *Oignons* :
 150 gr. • *Sel* • *Poivre* • *Muscade* • *Carottes* : 1 kg. Cuisson :
 3 heures.

Bœuf à la mode : *Bœuf* : 1 kg. 500
 • *Pied de veau* : 1/2 • *Beurre* :
 30 gr. • *Lard gras* : 100 gr. •
Lard fumé : 50 gr. • *Oignons* :
 150 gr. à 200 gr. • *Couennes de*
lard : 100 gr. • *Carottes* : 750 gr.
 • *Sel* • *Poivre* • *Thym* •
Muscade • Cuisson 4 à 5 heures.

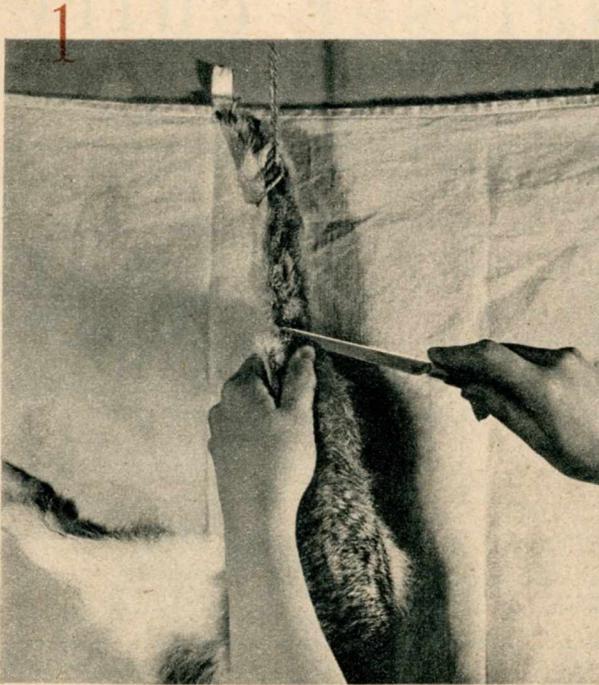
Epaule de mouton : *Epaule*
désossée et roulée : 1 kg. 200 •
Beurre : 30 gr. • *Oignons* :
 300 gr. • *Sel* • *Poivre* •
 Cuisson 3 heures 1/2.

La viande braisée ne peut être parfaitement réussie que si l'on emploie pour la faire une cocotte en fonte, lourde, munie d'un couvercle qui la ferme hermétiquement et empêche la sortie de la vapeur d'eau. Pour les quantités indiquées, employez une cocotte n° 8 ou 10. Coupez le lard en dés ; déposez-le avec le beurre dans le fond de la

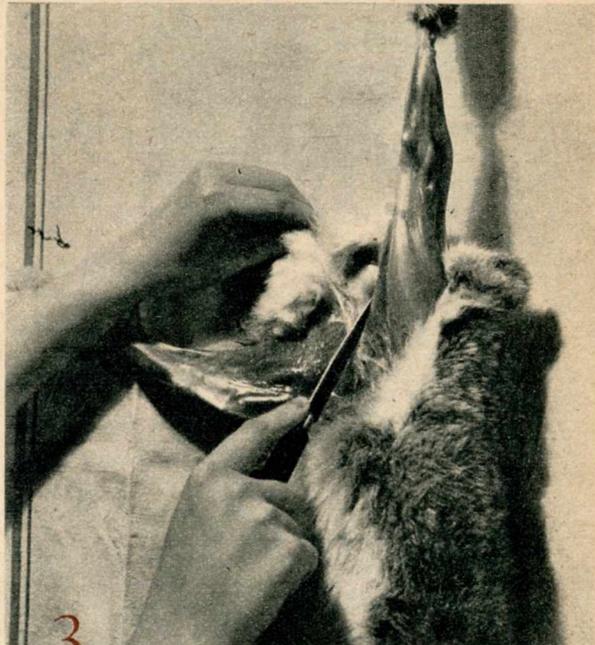
cocotte posée sur feu doux ; laissez fondre les lardons. Lorsqu'ils sont fondus, et légèrement blonds, retirez-les avec une écumoire, mettez le morceau de viande dans la cocotte, laissez-le dorer d'un côté, puis tournez-le avec deux cuillers de bois (une fourchette ferait sortir l'eau et la viande ne dorerait plus).

(Suite page 74)

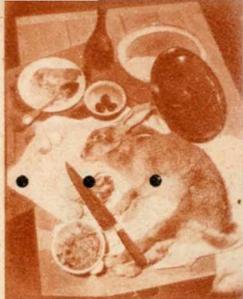
T A B L E A U



Le dépouillement du gibier
incombe au chasseur,
seul juge du moment où la chair
de la bête est faisandée à point.
Mais pour le cas où l'on vous ferait cadeau
d'un lièvre magnifique,
il est bon que vous sachiez vous aussi
comment vous y prendre.
C'est un travail délicat que de retirer
la peau d'une bête refroidie et faisandée.
Il exige beaucoup de précautions.
Faites attention à ne pas vous piquer
ou vous couper.
Pour rendre nos photos plus lisibles,
c'est un lapin
qui a pris la place du lièvre,
mais la méthode
bien entendu reste la même.



D E C H A S S E . . .



Pour commencer :

Devant un mur ou sur une porte, tendez un torchon sur lequel vous pourrez pendre la bête. Passez une des pattes de derrière dans un nœud coulant et attachez solidement la ficelle à un gros clou.

Photo 1.

Avec un couteau bien aiguisé ou une lame de rasoir, coupez la peau en anneau tout autour de chaque patte, juste au-dessous de l'articulation, sans toucher aux muscles ni aux tendons. Coupez les oreilles au ras du crâne.

Photo 2.

Fendez la peau le long de la cuisse en descendant jusqu'à l'aîne, toujours sans toucher aux muscles. Faites de même le long de l'autre cuisse en maintenant tendue, avec la main gauche, la patte qui n'est pas tenue par la ficelle.

Photo 3.

Une fois la peau fendue partout où elle doit l'être, saisissez de la main gauche la queue du lièvre. Tirez-la solidement en arrière et coupez-la en passant le couteau entre deux vertèbres, juste au ras du corps. Faites bien attention à ne pas vous couper les doigts !

Photo 4.

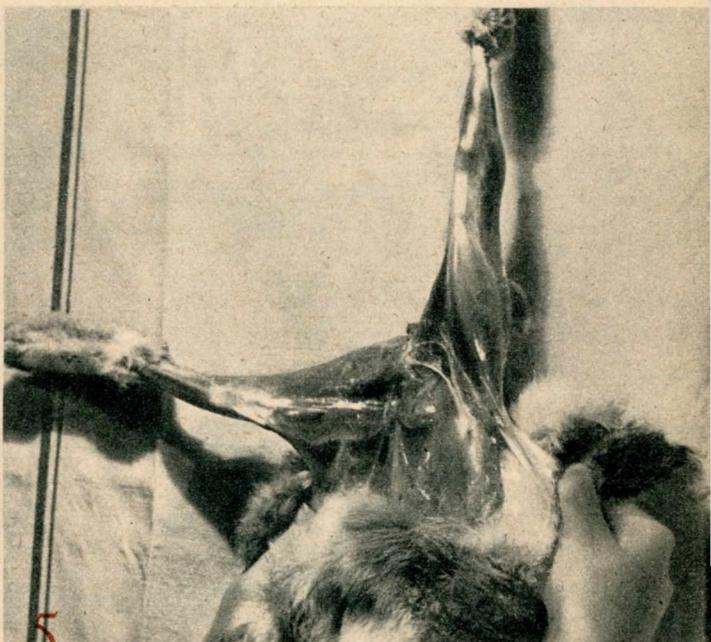
Entre le pouce et l'index des deux mains, saisissez la peau de chaque côté de la cuisse et tirez vers le bas lentement, mais fermement pour éviter de déchirer la chair. Dépouillez de même l'autre cuisse.

Photo 5.

Lorsque les deux cuisses sont dégagées, saisissez solidement la peau de chaque côté du corps et continuez à la tirer vers le bas en la retournant lentement. Prenez garde de ne pas déchirer les muscles ni le ventre qui laisserait échapper les viscères.

Pour terminer :

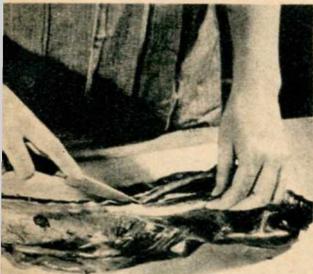
Lorsque la peau arrive à la hauteur des épaules, sortez les pattes de devant comme vous le feriez d'une manche. Retournez la peau complètement en continuant à tirer vers le bas. Lorsque la tête est dépouillée et qu'elle tient seulement autour de la mâchoire, posez la bête sur la planche à hacher et d'un coup de couperet, séparez du reste du corps le bout de la tête comportant la mâchoire attachée à la peau. Glissez un journal sous la bête et videz-la ; fendez les muscles du ventre qui sont très minces et fragiles, du rectum au sternum, et sortez les viscères.



TERRINE

de lièvre ou de lapin

Lièvre : 1 entier (env. 3 kg.) • Noix de veau hachée fin : 200 gr. • Porc frais haché fin : 200 gr. • Jambonneau gras et maigre ou poitrine maigre haché fin : 200 gr. • Echalotes : 2, oignon : 1 gros, ail : 1 gousse (hachés et cuits au beurre 1/2 heure env.) • Truffes : 3 ou 4 • Œufs : 2 • Très bonne eau-de-vie : 1/2 verre à bordeaux • Madère : 2 cuillerées à soupe • Quatre épices : 1 cuillerée à café env. • Poivre • Sel • Lard gras coupé en lardons de 1/2 cm. d'épaisseur : 125 gr. • Bardes de lard : 2 belles.



1. Désossez le lièvre en passant un couteau très pointu long de la colonne vertébrale. Coupez les morceaux en tranches de 1 cm. d'épaisseur au plus. Si vous êtes habile, piquez-les avec les lardons (voir *Arts Ménagers* n° 9). Epluchez les truffes, coupez-les en quatre et mettez-les dans une terrine avec le madère et l'eau-de-vie. Hachez tous les débris de lièvre, le foie et mettez-les dans une terrine avec veau, porc et jambon déjà hachés. Ajoutez alors le liquide des truffes, le hachis d'oignons et d'échalotes cuit à blanc, les épluchures de truffes, œufs, sel, poivre, épices, et sang du lièvre. Travaillez la farce pour la bien mélanger. Goûtez-la : *l'assaisonnement doit vous paraître un peu fort.*

2. Garnissez le fond et le tour de la terrine à pâté de bardes de lard ; déposez-y successivement une couche de farce, une couche de chair de lièvre, une couche de lardons (si vous n'avez pas lardé la viande), des truffes (rangées longitudinalement au milieu), puis de la farce. Continuez en alternant les couches, terminez par la farce.

3. Rabattez sur le pâté les bardes du pourtour. Ajoutez-en une autre au centre. Posez le couvercle sur la terrine.

4. Avec un peu de farine délayée dans de l'eau, faites un joint hermétique et collez le couvercle avec ce mastik.

Posez la terrine dans un plat allant au four, versez-y un peu d'eau et faites cuire le pâté à four très doux pendant 3 heures. Vérifiez de temps en temps s'il reste de l'eau dans le plat. *Ce pâté peut être consommé tout de suite ou conservé 2 à 3 mois.*

POUR LE CONSOMMER :

Pendant que le pâté cuit au four préparez une gelée en faisant bouillir pendant 2 heures : *les os et les débris du lièvre • 200 gr. de couennes de lard • 1/2 l. de vin blanc • 1/2 l. de bouillon • Un oignon • une carotte • un bouquet garni • poivre en grains • Sel.*

Égouttez au chinois ou au tamis. Lorsque la terrine est cuite, percez dans la masse des trous avec une lardoire, coulez-y la gelée et couvrez-en le pâté. Laissez refroidir et dégustez le lendemain. Peut se garder une dizaine de jours dans un réfrigérateur. Servir à la température de la pièce.

POUR LE CONSERVER :

Aussitôt qu'il est cuit, enlevez le couvercle, videz tout le jus contenu dans la terrine et remplacez-le par du saindoux de très bonne qualité, légèrement fondu, qui doit recouvrir entièrement le pâté. Remettez le couvercle, laissez refroidir et conservez au frais (moins de 10°). Pour le consommer retirez le saindoux, puis passez un couteau tout autour entre la terrine et le pâté. Démoulez ou coupez dans la terrine.

PHOTOS ARTS MÉNAGERS.

SIX

O'CLOCK

TEA

Octobre ramène
la saison où l'on aime
inviter des amies
à prendre le thé
vers six heures,
puisque c'est
la nouvelle coutume...
Et c'est chaque fois
l'occasion d'essayer
de nouvelles recettes
de gâteaux secs...

GATEAUX SECS AU CITRON

Pour 50 gâteaux env. : Œuf : 1 entier • Beurre : 125 gr. • Sucre semoule : 125 gr. • Farine : 250 gr. • Jus de citron : 1 • Zeste de citron râpé : 1 • Levure alsacienne : 1/2 paquet.

Travaillez ensemble avec une cuiller en bois, l'œuf, le sucre et le beurre. Ajoutez la farine, continuez à travailler, puis ajoutez le jus et le zeste de citron et la levure. Formez des petites boules de pâte, grosses comme une noix. Posez-les, très espacées, sur une tôle beurrée. Faites-les cuire à four moyen (20 min. env.) jusqu'à ce que les gâteaux soient blonds. Faites-les refroidir sur des grilles.

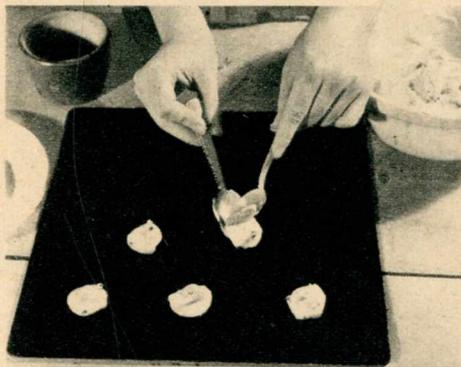
PALETS DE DAME

Pour 40 à 45 gâteaux environ : Beurre : 125 gr. • Sucre en poudre : 125 gr. • Farine : 150 gr. • Raisins de Corinthe : 80 gr. • Œufs : 2 • Rhum : 1 cuillerée à soupe.

Mettez les raisins dans une passoire, lavez-les en faisant couler l'eau dessus ; mettez-les dans un bol avec le rhum, et laissez-les macérer. Mettez le beurre dans une terrine avec le sucre ; tournez avec une cuiller de bois jusqu'à ce que vous obteniez une sorte de crème. En continuant à tourner, ajoutez les œufs l'un après l'autre, puis la farine puis les raisins et le rhum.

Beurrez une tôle, déposez dessus à l'aide de 2 petites cuillères de petits tas de pâte, gros comme une noix, en les espaçant de 4 cm. env. (photo 1). Mettez la tôle à four assez chaud, et laissez cuire les gâteaux jusqu'à ce que le pourtour soit devenu doré, ainsi que le dessous ; le dessus reste blond pâle (photo 2).

Retirez les gâteaux de la tôle, faites-les refroidir sur une grille. Rangez-les dans une boîte de fer en séparant chaque rangée par du papier. Ils se conservent dix jours...



1 Une tôle de four de cuisinière à gaz ou électrique ne peut guère tenir plus de 10 palets de dame pour que...



2 ... lorsqu'ils sont cuits, ils soient séparés. S'ils se rejoignaient ils formeraient une masse mal cuite.

MICHETTES

Pour 40 gâteaux env. : Œuf : 1 • Farine : 250 gr. • Beurre : 60 gr. • Lait : 3 cuil. à soupe • Sucre semoule : 100 gr. • Amandes hachées : 60 gr. • Levure alsacienne : 3/4 de paquet.

Battez le beurre en crème. Ajoutez l'œuf battu dans un autre récipient, puis le sucre, le lait, travaillez avec une cuiller de bois. Ajoutez la farine et continuez à travailler jusqu'à obtention d'une pâte très lisse. Ajoutez la levure. Faites des boulettes, allongez-les en fuseaux, roulez-les dans les amandes hachées. Faites sur le milieu des fuseaux une raie avec le dos de la lame d'un couteau. Faites cuire à four chaud

PETITS BEURRES ALSACIENS

Pour 200 gâteaux environ : Œufs : 6 jaunes et 1 œuf entier. • Sucre semoule : 500 gr. • Beurre : 500 gr. • Farine : 750 gr. • Sucre vanillé : 1 paquet. • Pour dorer : œuf : 1 jaune. • Crème : 2 cuillerées à soupe. • Cannelle : 1 cuillerée à café. • Sucre semoule 6 cuillerées à soupe.

LA VEILLE : préparez la pâte. Pour cela mélangez pendant 1/4 d'heure, en tournant toujours dans le même sens avec une cuiller de bois, les 6 jaunes d'œufs et l'œuf entier. Versez lentement le sucre en poudre en continuant à tourner ; travaillez 1/4 d'heure. Pendant ce temps faites fondre légèrement le beurre dans un plat. Versez le beurre dans l'appareil ; tournez d'abord lentement, puis le plus vite possible jusqu'à obtention d'une pâte très lisse (env. 1/4 d'heure). Ajoutez le sucre vanillé, puis versez lentement la farine et travaillez le tout encore 1/4 d'heure. Saupoudrez de farine un plat creux mettez-y la pâte bien ferme et saupoudrez-la d'un peu de farine ; laissez reposer la pâte au frais, jusqu'au lendemain.

LE LENDEMAIN : Prenez d'abord 1/4 de la pâte et étendez-la au rouleau à 1/2 cm. d'épaisseur, sur la planche farinée. Découpez la pâte à l'emporte-pièce en farinant celui-ci pour chaque gâteau. Posez les gâteaux sur une tôle beurrée en les espaçant de 2 cm. (photo 1). Traitez ainsi les 3 autres quarts de la pâte. Mélangez le jaune d'œuf et la crème. Mélangez le sucre en poudre et la cannelle. Enduisez avec un pinceau le dessus des petits beurres du mélange crème et œuf (photo 2). Saupoudrez les petits beurres avec le mélange sucre et cannelle avant que la crème ait séché sur les gâteaux (photo 3). Mettez les plaques à four moyen de 20 à 30 min., jusqu'à ce qu'ils soient dorés (ph. 4). Faites-les refroidir sur des grilles. Rangés dans des boîtes de fer, ils se conservent bien.



1. Avec un emporte-pièce, découpez les petits beurres. Espacez-les de 2 cm., car ils gonflent à la cuisson.



3. Saupoudrez largement les petits beurres du mélange sucre-cannelle pendant qu'ils sont encore humides.

2. Enduisez la surface totale des gâteaux du mélange œuf crème. Évitez d'en faire tomber sur la tôle.

4. Ils sont gonflés et dorés. Œuf, crème, cannelle et sucre ont formé une croûte brillante et un peu fragile



Sur votre table servie pour le thé, des ronds de papier glacé de couleurs vives, pliés et découpés aux ciseaux au gré de votre fantaisie, mêleront leur gaieté à la simplicité élégante de ces tasses de porcelaine unie (au Grand Siècle) et rendront plus appétissants encore ces plats de petits beurres et de palets de dame. (PHOTO SAVITRY.)

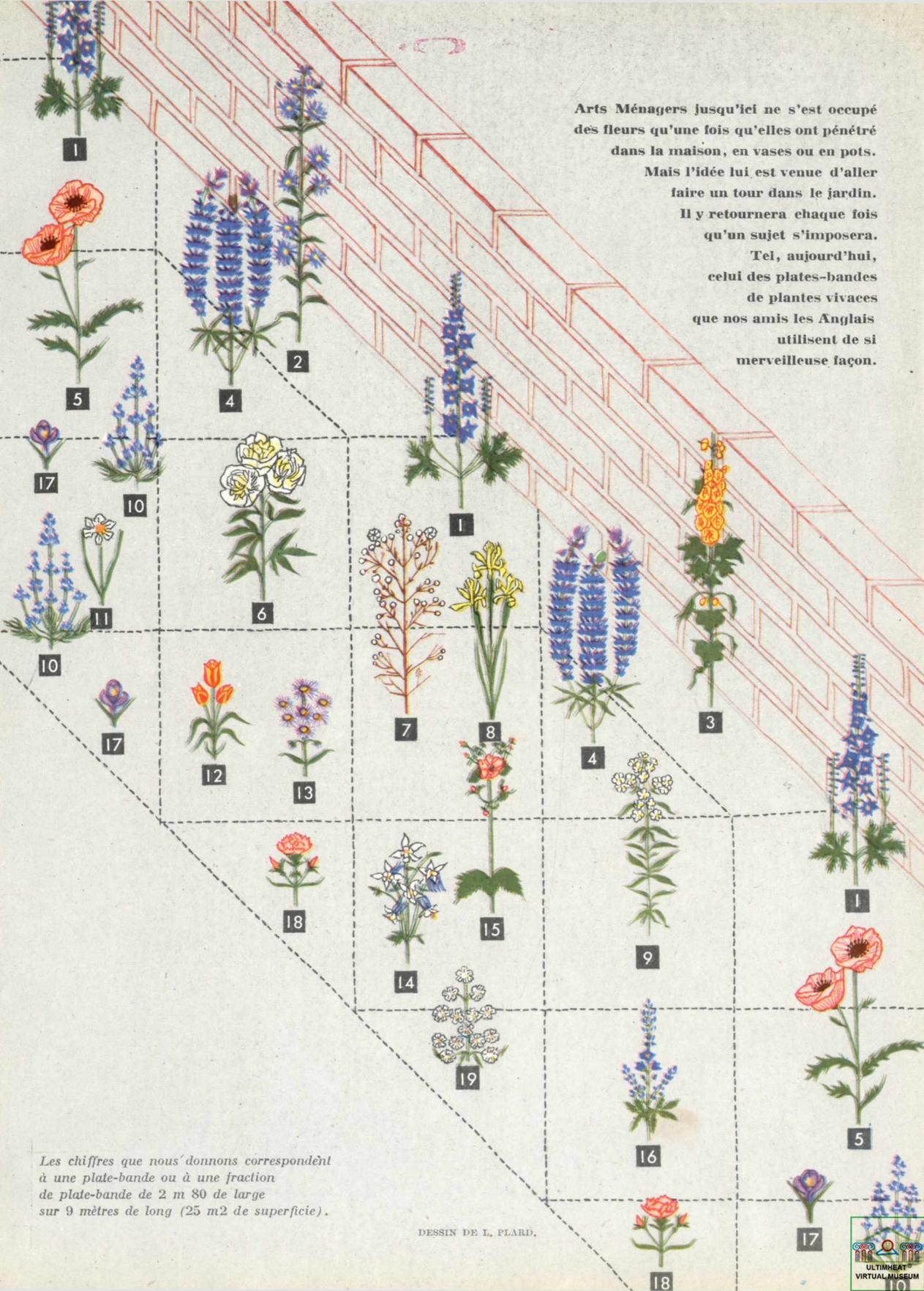


Arts Ménagers jusqu'ici ne s'est occupé
des fleurs qu'une fois qu'elles ont pénétré
dans la maison, en vases ou en pots.

Mais l'idée lui est venue d'aller
faire un tour dans le jardin.

Il y retournera chaque fois
qu'un sujet s'imposera.

Tel, aujourd'hui,
celui des plates-bandes
de plantes vivaces
que nos amis les Anglais
utilisent de si
merveilleuse façon.



Les chiffres que nous donnons correspondent
à une plate-bande ou à une fraction
de plate-bande de 2 m 80 de large
sur 9 mètres de long (25 m² de superficie).

DESSIN DE L. PLARD.



N°	Nom	Variété	Couleur	Hauteur	Quantité pour 25 m²	Floraison
1	Delphinium	belladonna	bleu de France	1m 25	8	juin et sept.
2	Aster vivace	climax	bleu-lavande	1m 10	6	sept.-octobre
3	Rose tremière		jaune-soufre	1m 60	6	juillet-août
4	Lupin	polyphyllé	bleu	1m 25	8	juin-juillet
5	Pavot vivace	Mrs Perry	saumon	0m 90	6	mai-juin
6	Pivoine	Mme Lemoine	blanc soufré	0m 90	3	juin
7	Gypsophile	paniculé	blanc	0m 90	5	juillet-août
8	Iris	d'Espagne	jaune	0m 60	12	juin
9	Phlox	Mont Blanc	blanc	0m 80	8	août-sept.
10	Lavande	vraie	bleu violacé	0m 50	9	juillet
11	Narcisse	des poètes	blanc	0m 30	10	avril
12	Tulipe	hâtive	rouge-jaune	0m 40	12	avril
13	Erigeron	rayonnant	violet	0m 40	10	juillet à sept.
14	Ancolie	hybride Scott Elliot	blanc et mauve	0m 60	7	mai-juin
15	Anémone	du Japon (Alicé)	rose	0m 80	6	septembre
16	Véronique	en épi	bleu	0m 60	14	juin-juillet
17	Crocus	mêlé	mauve	0m 10	12	mars-avril
18	Oeillet	flon	rose saumoné ou blanc	0m 35	12	mai à sept.
19	Iberis	sempervirens	blanc	0m 30	8	avril-mai

... à l'Anglaise

LES PLATES-BANDES DE PLANTES VIVACES,
TOUJOURS PRÉSENTES, TOUJOURS FLEURIES.

La plante vivace se plante puis refléurit d'année en année sans autre soin qu'un sarclage tous les trois mois, quelques tuteurages en été, et tous les trois ou quatre ans, un éclaircissage des espèces qui ont tendance à étouffer leurs voisins.

Où mettre les plantes vivaces ?

La meilleure disposition est réalisée quand les plantes vivaces sont adossées à un mur ou une haie d'arbustes qui les protège du nord. Elles recevront le soleil du sud ou de l'ouest. Si les plantes sont à découvert, on prendra soin de les disposer en dos d'âne, les plantes basses de part et d'autre des plantes moyennes, pour augmenter la résistance au vent.

Comment les planter ?

Pour obtenir le meilleur rendement possible, on commencera par soigner la terre où l'on doit planter. Elle doit être bien meuble, c'est-à-dire assez friable mais cependant riche en humus, matière organique apportée par les fumiers bien décomposés, la terre de couches ou le

terreau de feuilles. L'incorporation avant plantation, à raison de 50 à 100 gr. au mètre carré, d'un engrais complet du commerce (1) assurera en outre la prospérité des plantations.

La croissance des plantes vivaces à partir des graines est assez lente. On préférera repiquer des plants de septembre à novembre ou vers mars-avril. Cette première époque donnant des fleurs dès l'année suivante.

Comment les choisir ?

On devra tenir compte de trois données importantes.

La hauteur qu'atteignent ces plantes : Les plus hautes seront tout naturellement placées en arrière, presque contre le mur s'il y en a un. Plantez les autres par ordre décroissant vers l'extérieur.

Le moment où elles fleurissent :

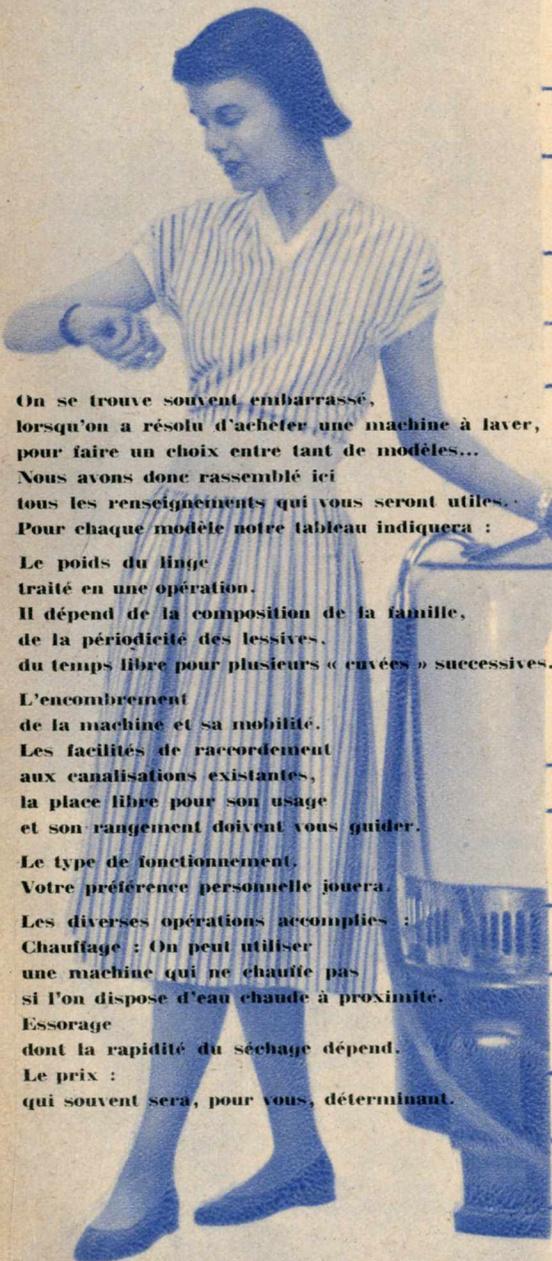
Si l'on veut qu'à mesure que passent le printemps et l'été, la plate-bande change d'aspect sans jamais cesser d'être fleurie, on répartira les plantes de manière qu'une floraison succède à une autre, et que des feuilles

(suite page 74).

(1) Du type de la Superbiogine des Ets Georges Truffaut, par exemple.

CHOISISSEZ VOTRE

Machine à Laver



MARQUE ET TYPE	BENDIX	BLACKSTONE 130
POIDS DE LINGE	4 kg.	5 kg.
ENCOMBREMENT Larg. × Prof. × Haut. ou Diam. × Haut. en cm.	65 × 55 × 90	61 × 100
MACHINE FIXE OU MOBILE	Fixe.	Mobile.
TYPE DE FONCTIONNEMENT	Tambour horizontal avec ailettes.	Cuve verticale avec agitateur au fond.
CHAUFFAGE	Pas de chauffage.	Pas de chauffage.
ESSORAGE	Centrifuge dans cuve lavage.	A rouleaux.
PRIX	126.000 fr.	210 dollars + 23.700 fr. frais de douane.

On se trouve souvent embarrassé, lorsqu'on a résolu d'acheter une machine à laver, pour faire un choix entre tant de modèles...

Nous avons donc rassemblé ici tous les renseignements qui vous seront utiles. Pour chaque modèle notre tableau indiquera :

Le poids du linge traité en une opération.

Il dépend de la composition de la famille, de la périodicité des lessives, du temps libre pour plusieurs « cuvées » successives.

L'encombrement de la machine et sa mobilité.

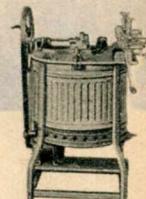
Les facilités de raccordement aux canalisations existantes, la place libre pour son usage et son rangement doivent vous guider.

Le type de fonctionnement. Votre préférence personnelle jouera.

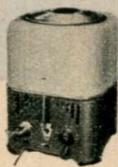
Les diverses opérations accomplies : Chauffage : On peut utiliser une machine qui ne chauffe pas si l'on dispose d'eau chaude à proximité.

Essorage dont la rapidité du séchage dépend.

Le prix : qui souvent sera, pour vous, déterminant.



MARQUE ET TYPE	FLAMANDE (LA) Type Appartement 5	FLAMANDE (LA) Type Ultima 47
POIDS DE LINGE	4 à 6 kg.	4 à 6 kg.
ENCOMBREMENT Larg. × Prof. × Haut. ou Diam. × Haut. en cm.	58 × 58 × 75	68 × 84
MACHINE FIXE OU MOBILE	Mobile.	Mobile.
TYPE DE FONCTIONNEMENT	Cuve avec agitateur au fond.	Cuve avec agitateur au fond.
CHAUFFAGE	avec ébullition (Gaz).	avec ébullition (Gaz-Bois-Charbon.)
ESSORAGE	Centrifuge dans cuve séparée.	A rouleaux.
PRIX	94.500 fr.	47.300 fr.



BLACKSTONE 132

CENTRIX

CONORD I

CONORD II

DELELIS-GUEPARD

DURING

4 kg.

4 kg.

2 kg. 500

6 kg.

6 kg.

7 kg.

56 x 100

58 x 90

47 x 60

63 x 88

62 x 80

76 x 65 x 108

Mobile.

Mobile.

Mobile.

Mobile.

Mobile.

Fixe.

Cuve verticale
avec agitateur
au fond.Tambour rotatif
avec agitateur
au fond.Cuve verticale
avec agitateur
au fond.Cuve verticale
avec agitateur
au fond.Cuve verticale
avec agitateur
sur le couvercle.Tambour rotatif
avec axe horizontal.

Pas de chauffage.

sans ébullition
(Electr.).avec ébullition
(Gaz-Electr.).avec ébullition
(Gaz-Electr.).

Pas de chauffage.

avec ébullition
(Gaz-Electr.).

A rouleaux.

Centrifuge
dans cuve lavage.Centrifuge
dans cuve lavage.Centrifuge
dans cuve lavage.

Pas d'essorage.

Centrifuge
dans cuve lavage.190 dollars
+ 21.000 fr.
frais de douane.

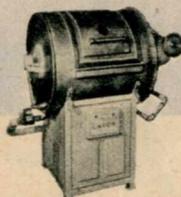
55.000 fr.

62.000 fr.

90.000 à
110.000 fr.

17.685 fr.

125.000 fr.



HOOVER

LADEN

LAVIX

LAVOR N° 4

MAGICIENNE

MAGIC COMBINEE

2 kg.

5 kg.

2 kg. 500

6 kg.

5 kg.

5 kg.

43 x 40 x 80

65 x 65 x 91

50 x 76

85 x 105 x 130

55 x 82

55 x 95 x 82

Mobile.

Fixe.

Mobile.

Fixe.

Mobile.

Mobile.

Cuve verticale
avec pulsateur.Tambour rotatif
avec axe horizontal.Turbine
sur le couvercle.Tambour rotatif
axe horizontal
avec pales.Cuve avec agitateur
au fond.Cuve avec agitateur
au fond.

Pas de chauffage.

Pas de chauffage.

Pas de chauffage.

avec ébullition
(Gaz-Elec.-Bois).avec ébullition
(Gaz-Elec.-Butane).avec ébullition
(Gaz-Elec.-Butane).

A rouleaux.

Centrifuge
dans cuve lavage.

Pas d'essorage.

Pas d'essorage.

Pas d'essorage.

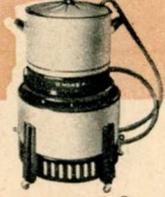
Centrifuge
dans cuve lavage.

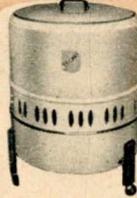
38.557 fr.

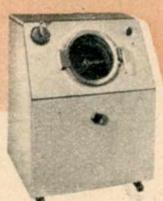
195.000 fr.

16.500 fr.

Bois-Charbon: 100.000 fr.
Gaz-Electr.: 103.000 fr.Elec.: 97.100 fr.
Gaz: 87.800 fr.
Sans chauff.: 76.600 fr.Elec.: 153.000 fr.
Gaz: 140.000 fr.
Sans chauff.: 130.700 fr.

					
DURING	MARQUE ET TYPE	MAYTAG	MORS II	MORS 2/3	MORS III B
7 kg.	POIDS DE LINGE	5 kg.	2 kg.	2 kg.	3 kg.
76 x 65 x 108	ENCOMBREMENT Larg. x Prof. x Haut. ou Diam. x Haut. en cm.	65 x 65 x 95	53 x 52	54 x 95	54 x 92
Fixe.	MACHINE FIXE OU MOBILE	Mobile.	Mobile.	Mobile.	Mobile.
pour rotatif xe horizontal.	TYPE DE FONCTIONNEMENT	Cuve verticale avec agitateur au fond.	Tambour rotatif axe vertical.	Tambour rotatif axe vertical.	Tambour rotatif axe vertical.
avec ébullition (Gaz-Electr.).	CHAUFFAGE	Pas de chauffage.	Pas de chauffage.	avec ébullition (Gaz-Electr.).	avec ébullition (Gaz-Electr.).
Centrifuge s cuve lavage.	ESSORAGE	Centrifuge dans cuve lavage.	Centrifuge dans cuve lavage.	Centrifuge dans cuve séparée.	Centrifuge dans cuve séparée.
125.000 fr.	PRIX	350 dollars + 30.000 fr. frais douane.	36.845 fr.	70.205 fr.	90.555 fr.

					
COMBINEE	MARQUE ET TYPE	SPEED	TECMO	TEMPO	THOMSON
5 kg.	POIDS DE LINGE	5 kg.	4 kg.	2 kg.	4 kg.
55 x 95 x 82	ENCOMBREMENT (Larg. x Prof. x Haut. ou Diam. x Haut. en cm.)	105 x 70 x 90	62 x 85	48 x 50 x 80	55 x 90
Mobile.	MACHINE FIXE OU MOBILE	Mobile.	Mobile.	Mobile.	Mobile.
avec agitateur a fond.	TYPE DE FONCTIONNEMENT	Cuve avec agitateur au fond.	Cuve avec agitateur au fond.	Cuve avec agitateur au fond.	Cuve avec agitateur au fond.
ébullition (Gaz-Butane).	CHAUFFAGE	avec ébullition (Gaz-Electr.).	avec ébullition (Gaz-Electr.).	avec ébullition (Electr.).	avec ébullition (Gaz-Electr.).
Centrifuge cuve lavage.	ESSORAGE	Centrifuge dans cuve séparée.	Pas d'essorage.	A rouleaux.	A rouleaux.
153.000 fr. 140.000 fr. if. : 130.700 fr.	PRIX	103.000 fr.	60.000 à 66.950 fr.	650 à 795 fr. suisses.	77.700 fr.



NAUSICAA ML 8

RHONELUX

S. A. C. A. M. A.

SAUTER ELIDA

SAUTER 311

6 à 8 kg.

5 kg.

4 kg.

5 kg.

2 kg. 500

92 × 66 × 121

70 × 65 × 95

75 × 95

110 × 75 × 90

50 × 50 × 85

Fixe.

Mobile.

Fixe.

Mobile.

Mobile.

Tambour rotatif
axe horizontal.Tambour rotatif
axe incliné.Tambour rotatif
axe incliné.Cuve avec agitateur
au fond.Cuve avec agitateur
au fond.avec ébullition
(Gaz-Charbon-Bois).avec ébullition
(Gaz-Electr.).avec ébullition
(Electr.).avec ébullition
(Gaz-Electr.).avec ébullition
(Gaz-Electr.).

Pas d'essorage.

Centrifuge
dans cuve lavage.Centrifuge
dans cuve lavage.Centrifuge
dans cuve séparée.

Pas d'essorage.

208.000 fr.

136.000 à
146.000 fr.

150.000 fr.

136.000 à
149.000 fr.50.000 à
52.000 fr.

THOR

TRIOMPHE LE 50

WAAP

WASHING

3 kg.

5 kg.

5 kg.

2 kg. 500

64 × 64 × 92

70 × 72 × 97

65 × 52 × 100

49 × 49 × 91

Mobile.

Fixe.

Fixe.

Mobile.

Tambour rotatif
axe vertical.Tambour rotatif
axe horizontal.Tambour rotatif
axe horizontal
avec aubes de brassage.Cuve avec pulsateur
fixé au fond.sans ébullition
(Electr.).avec ébullition
(Gaz-Electr.).avec ébullition
(Gaz-Electr.).

Pas de chauffage.

Centrifuge
dans cuve lavage.Centrifuge
dans cuve lavage.

Pas d'essorage.

A rouleaux.

275 dollars
+ 23.000 fr.
frais douane.

175.000 fr.

70.000 à
75.000 fr.

49.950 fr.

Nous n'avons pas
indiqué sur ce tableau
les Ets Norge et Kel-
vinator, dont les ma-
chines sont vendues
sous licence d'importa-
tion, ni les Ets
Gallay et Klady, dont
les appareils ne seront
en vente qu'en
décembre 1950.

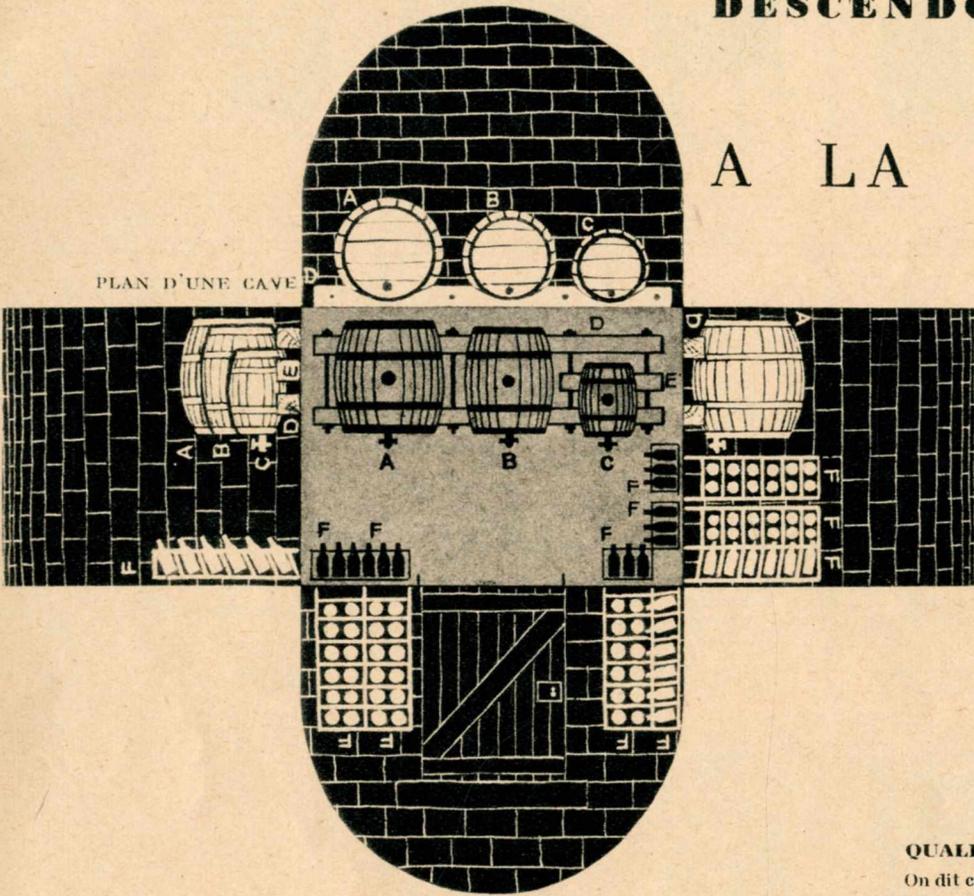
Nous n'avons éga-
lement pas indiqué
les machines à laver
fonctionnant avec
aspirateur ménager
(Ets Toilectro et
Vivent) que nous
étudions actuelle-
ment et qui feront
l'objet d'un article
dans un prochain
numéro.

(suite page 84)

DESCENDONS

A LA CAVE

PLAN D'UNE CAVE



A Pièce

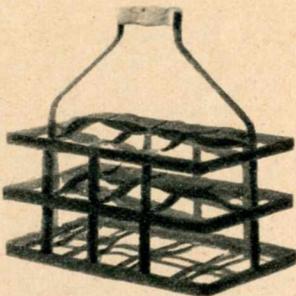
B Demi-pièce

C Quartaut

D Chantier

E Poutre pour le quartaut

F Casiers simples



Traditionnel panier à bouteilles à 6 places.

PHOTOS STE « TOUT POUR LA CAVE »

QUALITÉS

On dit communément que les caves de Paris et de toutes les grandes villes sont mauvaises. Exagération manifeste. Et d'ailleurs, mieux vaut une cave médiocre que pas de cave du tout.

Une bonne cave doit être obscure, sèche, d'une température constante et assez basse. L'obscurité est facilement réalisable. Une trop grande humidité risque de provoquer la moisissure des fûts et des bouchons. Des capsules métalliques soigneusement serties ou une couche suffisamment épaisse de cire à cacheter protégeraient alors efficacement les bouchons.

Il ne faut pas exagérer les inconvénients d'une cave trop chaude. Quoique la température idéale soit de 12 à 14°, le danger ne commence qu'après 20°. Des fermentations secondaires peuvent alors se produire dans les vins jeunes et légers, en fûts ou en bouteilles, surtout dans les vins blancs (Alsace, Anjou, Saumur). Mais les vins corsés se conservent bien.

POUR L'ORGANISER

Cet article réservé à l'aménagement de la cave à vins est le premier d'une série qui intéressera Monsieur autant que Madame.

L'utilité d'une cave est incontestable.

Certes on peut acheter les vins ordinaires en bouteilles que l'on garde dans l'appartement,

mais la mise en cave par quantités importantes permet une économie qui, déjà notable pour les vins livrés en bouteilles, peut dépasser 30 % pour ceux que l'on reçoit en fûts.

Ou bien, il est possible, pour la même dépense,

de remplacer les coupages anonymes par un cru d'origine.

Autre avantage : celui qui possède des réserves en cave, peut attendre les occasions intéressantes

et grouper ses achats sur les bonnes années.

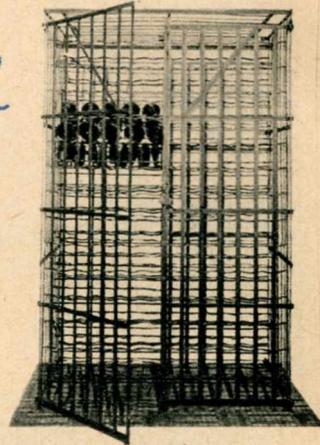
Rappelons que, pour l'ensemble de nos vignobles,

les meilleurs des millésimes récents sont 1943, 45, 47, 49.

Déjà très utile pour l'approvisionnement du ménage

en vins de consommation courante,

la cave devient réellement indispensable pour la garde des vins vieux.



Casier en fer galvanisé contenant sur double rangée 300 bouteilles.

Dans une cave trop chaude, les Bourgognes commenceront peut être à passer après une quinzaine d'années et les Bordeaux après une trentaine d'années. Mais est-il besoin de les garder davantage ! Un thermomètre permettra de vérifier la température. Enfin l'emploi de matériaux spéciaux — liège, fibre de verre — permet d'assurer un bon isolement thermique. D'autres revêtements à base de silicates, réduisent l'humidité. N'attribuons pas une trop grande influence aux vibrations produites par le métro, les autobus, les camions. Quant au danger des ondes électriques, il est purement imaginaire.

AMÉNAGEMENT

Avant tout, installez l'électricité. Une cave moyenne est capable de recevoir environ 500 bouteilles de vins fins, 300 bouteilles de vin ordinaire, une pièce ou fût, une demi-pièce et un quartaut. DISPOSITION DES FÛTS. — Ils ne se placent pas à même le sol. On les dispose sur un support de 30 à 40 cm. de

haut, appelé chantier ou tin, constitué par deux poutres parallèles de 2 m. de long reliées par des traverses en bois ou en fer. L'écartement des poutres de 45 à 50 cm. convient aussi bien pour les pièces et les demi-pièces. Pour le quartaut, l'écartement sera réduit, à l'une des extrémités du chantier, à l'aide d'une troisième poutre posée sur les traverses. Un chantier de 2 m. est assez long pour 3 fûts. RANGEMENT DES BOUTEILLES. — Le vin ne se conserve bien que dans les bouteilles couchées horizontalement. Le plus pratique est d'avoir des casiers métalliques d'une contenance de 50 à 300 places. La plupart sont simples ; il en existe aussi qui sont doubles dans le sens de la profondeur. Si la cave n'est pas trop petite, la préférence sera donnée aux casiers simples d'accès plus aisé. Avant de sceller au mur les casiers métalliques, vérifier que les bouteilles s'y trouvent dans une position convenable, la bulle d'air devant se situer vers le milieu du corps de la bouteille et non contre le bouchon. Pour le vin ordinaire, il

faut prévoir un casier double de 300 places ou deux casiers simples de 150 places. (Une pièce de 225 litres fournit de 290 à 300 bouteilles de 75 cl.)

Le vin fin pourra être réparti dans 3 ou 4 casiers. Il est indispensable que les crus et les millésimes soient nettement indiqués sur les étiquettes. Un répertoire pour marquer l'emplacement des diverses catégories n'est utile que dans les caves importantes.

PROPRETÉ

Il va sans dire qu'elle est indispensable. La poussière, qui contient presque toujours les germes des maladies microbiennes des vins, risquerait de pénétrer accidentellement dans les fûts, et surtout dans les bouteilles, lors du tirage.

REVÊTEMENT DU SOL. — Le meilleur est constitué par des carreaux d'argile ou de faïence ; à défaut, le ciment est encore recommandable.

L'emploi du sable fin, couramment utilisé dans plusieurs régions, n'est guère supérieur à la terre battue

(A suivre).

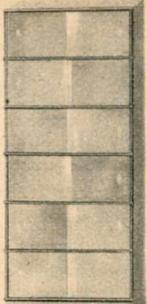
COMMUNIQUÉ

le MEUBLE sans

Rationalisme, Simplicité, Solidité, Harmonie,
telles sont les principales caractéristiques du meuble Oscar. (Tapis des Lisses de France. Photos Savitry.)



l i m i t e s



1

Vous pouvez composer votre meuble...

Par leur conception même, les meubles Oscar permettent toutes les combinaisons de rangement, depuis les bouteilles, la vaisselle et le linge, jusqu'aux bibelots fragiles ou livres rares.

Ils se composent d'éléments de dimensions différentes qui permettent des combinaisons toujours personnelles :

A	23 cm. de profondeur,	23 cm. de hauteur.
B	26 cm. —	28 cm. —
C	33 cm. —	31 cm. —
D	33 cm. —	37 cm. —
E	43 cm. —	37 cm. —
F	33 cm. —	46 cm. —
G	43 cm. —	46 cm. —

chacun en trois longueurs :

Série 1 : 0 m 75 — Série 2 : 0 m 98. — Série 3 : 0 m 60. Ils peuvent être fermés par des portes coulissantes, en bois ou en glace claire.

... l'agrandir :

Rangements divers, vitrines, argentiers, bibliothèques, bahuts simples ou composés, placards, tout est possible aux éléments Oscar qui s'assemblent en hauteur et en longueur. Cette extensibilité permet de compléter ou d'agrandir le meuble initial.

... le transformer :

Le système Oscar peut permettre par la simple adjonction de quelques éléments, de modifier l'aspect du meuble, pour satisfaire à un besoin nouveau ou à la fantaisie de son possesseur. Par ailleurs, le simple changement de place des portes vitrées en portes pleines, sur des éléments de même dimension, modifie l'apparence et la fonction du meuble.

Il est solide...

La fabrication soignée et sérieuse, qui grâce à la technique employée permet d'arriver à des prix avantageux, permet également de composer véritablement un « Meuble » qui forme un tout, rigide et indéformable, d'une très grande solidité.

... simple et rationnel

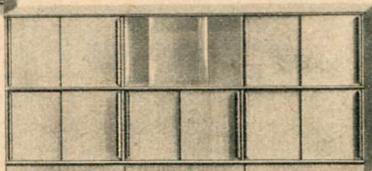
Le montage fort simple peut être effectué chez vous, par vous-même. Chaque élément est composé de pièces détachées standard, assemblées par des goujons métalliques, et chaque élément superposé est assemblé à l'élément inférieur, formant ainsi le plancher de l'élément supérieur. D'où solidité et économie.

De même, la juxtaposition, par un système fort ingénieux de crochets venant agraffer sur le côté les goujons métalliques de l'élément voisin, supprime le montant intermédiaire sans rien retirer de la rigidité de l'ensemble.

Toutes les portes, de vitres ou de bois, glissent dans des rainures et les tablettes intermédiaires peuvent se poser sur des taquets en cuivre permettant de régler la hauteur.

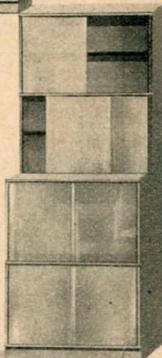
... et harmonieux

Des moulures très étudiées, un fini d'exécution, différentes essences de bois (chêne, acajou, ciré ou verni, teinté ou non), d'élégantes proportions font des éléments Oscar un meuble de classe.



2

A qui n'est-il pas arrivé de se trouver un jour de déménagement, embarrassé d'un gros meuble qui perdait sa raison d'être en changeant de place ! A qui n'est-il pas arrivé de dire : « s'il était seulement possible de le changer de forme... » Solution qu'aujourd'hui la création du mobilier par éléments rend possible, et que les meubles Oscar font élégante, harmonieuse et facile.



3



4

1. Cette bibliothèque faite de 6 éléments, a des portes glissières en glace.
(Largeur : 75 cm. Profondeur : 26 cm. Haut. 179 cm).
Prix : 10.280 fr. plus 5.040 fr. pour les glaces.

2. Bahut de salle à manger formé de 6 éléments fermés par 5 portes de bois et 1 de glace (L : 225, P : 43, H : 100).
Prix : 20.840 fr. plus 5.530 fr. pour les portes.

3. Bibliothèque composée de 2 groupes d'éléments différents. Planchettes intérieures réglables.
(L : 75, P : 33 en haut et 43 en bas, H : 100).
Prix : 16.260 fr. plus 4.120 fr. pour les portes.

4. Meuble mixte en 6 éléments. Portes glace et bois.
(Largeur : 150. Prof. : 33 en haut et 43 en bas. Hauteur : 100 à gauche 193 à droite).
Prix : 20.700 fr. plus 5.660 fr. pour les portes.

LE MEUBLE OSCAR, 11, RUE TRONCHET, PARIS 8^e ANJ. 05-91

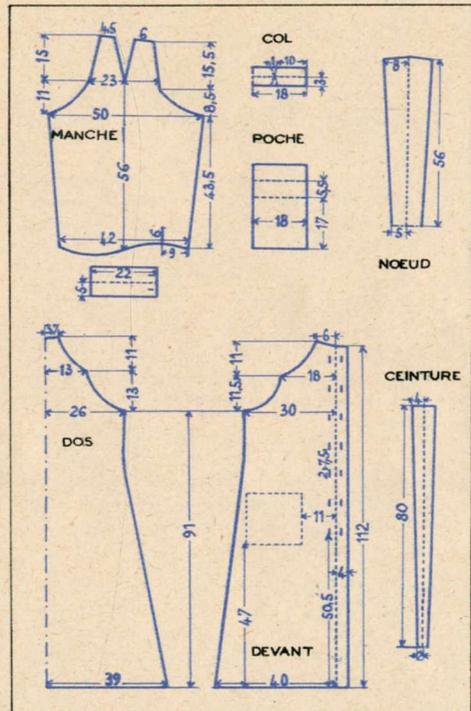
la Blouse à tout faire

Cette blouse facile à faire est seyante et pratique. Exécutez-la en toile ou en popeline de coton. Si vous êtes mince, 4 m. en 90 cm suffiront ; au-dessus de 44 ou si le tissu est en 80, il faudra compter deux hauteurs pour le devant au lieu d'une. Tous les morceaux sont coupés droit fil. Sur la bande droite du col, faites une

petite pince qui l'ajuste en haut sur le cou, à la hauteur de la couture d'épaule. Les coutures de la manche raglan sont faites à l'intérieur. La poche à rabat d'un seul morceau, en tissu double, est appliquée par une fine piqure tout au bord. La cravate passe dans 2 larges boutonsnières ouvertes dans la couture qui

réunit col et encolure. Elle peut être, comme la ceinture, en tissu double, ou simple, ourlée finement. La fente du bas de manche est bordée d'une petite bande d'un seul morceau, retournée et ourlée. Le poignet est fait d'une bande de tissu coupée dans le droit fil, qui sera pliée en deux, retournée et formera le revers.

PHOTO ARTS MÉNAGERS



*Il est si facile,
et tellement agréable,
de conserver
en toutes circonstances,
une tenue pratique, nette,
et pourquoi pas seyante?*

LES MYSTÈRES DE L'ÉLECTRICITÉ EXPLIQUÉS

MATÉRIEL DE RECHANGE :

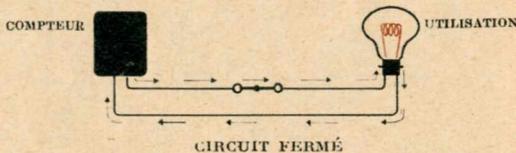
Quelques fusibles calibrés ou bien du fil fusible étiqueté sur bobine (selon votre installation);
Interrupteurs, Douilles pour lampes, Prises de courant, Fiches de prises, Connecteurs, du même modèle que ceux de votre installation;
Un cordon souple, deux conducteurs sous caoutchouc préparé avec ses fiches pour appareils ménagers;

Quelques mètres de cordon caoutchouc ci-dessus;
Quelques mètres de fil souple torsadé, 2 conducteurs « lumière » pour lampes portatives;
Quelques pièces de « raccordement »;
Vous rassemblez cet outillage et tout le matériel dans un coffre ou une housse transportable qui sera rangé dans un endroit facilement accessible.

RÈGLE DU JEU

Si vous ne voulez pas que l'électricité vous joue un tour dangereux, rappelez-vous avant d'entreprendre toute réparation, quelques règles fort élémentaires mais bien souvent oubliées :

— Le courant ne circule qu'en *circuit fermé* suivant le schéma :



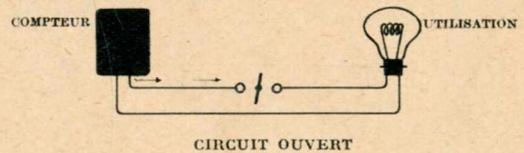
— Vous « coupez » le courant en *interrompant* le circuit par votre interrupteur mis au repos sans contact.

— Vous « mettez » le courant en *fermant* le circuit par votre interrupteur mis en position de contact.

— Le contact direct des deux fils aller et retour

s'accompagne d'un arc dangereux et détermine un « court circuit ».

— Il est désagréable et même souvent dangereux de toucher un fil sous tension, même basse, sur une partie dénudée ou un appareil mal isolé dont un fil sous tension est à la masse. Puisqu'on est jamais sûr



de pouvoir éviter un mouvement involontaire ou un déplacement de l'objet susceptible d'amener ce contact, il faut toujours prendre la précaution de couper le courant sur *tous les fils*, c'est-à-dire au moyen de l'interrupteur général placé sur le tableau de compteur, avant de procéder à une réparation.

INCIDENTS POUVANT SURVENIR DANS VOTRE INSTALLATION :

Ceux qui motiveront votre intervention sont groupés en quatre chapitres :

1° MANQUE DE COURANT : Arrêt, Dépassement de puissance, Défaut sur installation.

2° ÉCHAUFFEMENT ANORMAL : Contact défectueux. Section insuffisante.

3° COURT CIRCUIT : Contact accidentel.

4° ÉLECTRISATION : Défaut d'isolement.

PREMIER INCIDENT : MANQUE DE COURANT

Une panne brusque vient de vous plonger dans la nuit. Tout d'abord il faut savoir la nature de la panne :

● Si le manque de courant est total dans l'immeuble, la cause provient d'un arrêt ou coupure du secteur.

● Si le manque de courant est total dans l'appartement, la cause provient d'une coupure sur votre tableau de compteur (ou sur votre branchement).

● Si le manque de courant n'atteint qu'une pièce, cela peut provenir d'une coupure au coupe circuit de cette pièce, ou d'un fil coupé dans l'installation.

● Si le manque de courant n'atteint qu'un appareil, l'appareil est peut-être détérioré ou un fil coupé sur une dérivation.

ARRÊT OU COUPURE DU SECTEUR

Vous saurez rapidement si l'interruption intéresse

tout l'immeuble ou même tout le quartier. L'arrêt de courant est parfois affiché. Rien à faire alors qu'à en attendre le retour.

Si vous devez sortir, prenez la précaution de couper votre interrupteur ou disjoncteur, général sur votre tableau de compteur.

Vous aurez ainsi évité tout incident au moment de la remise en route : appareil de cuisson branché ou fer à repasser, lampe allumée, etc.

Si vous restez chez vous, débranchez tous vos appareils en ne laissant qu'une lampe témoin pour vous avertir du retour du courant. Celui-ci peut s'accompagner, en effet, d'une légère surtension qu'il vaut mieux éviter à vos appareils.

Nous examinerons en détail dans nos prochains numéros, ce que vous devez faire dans les autres cas.

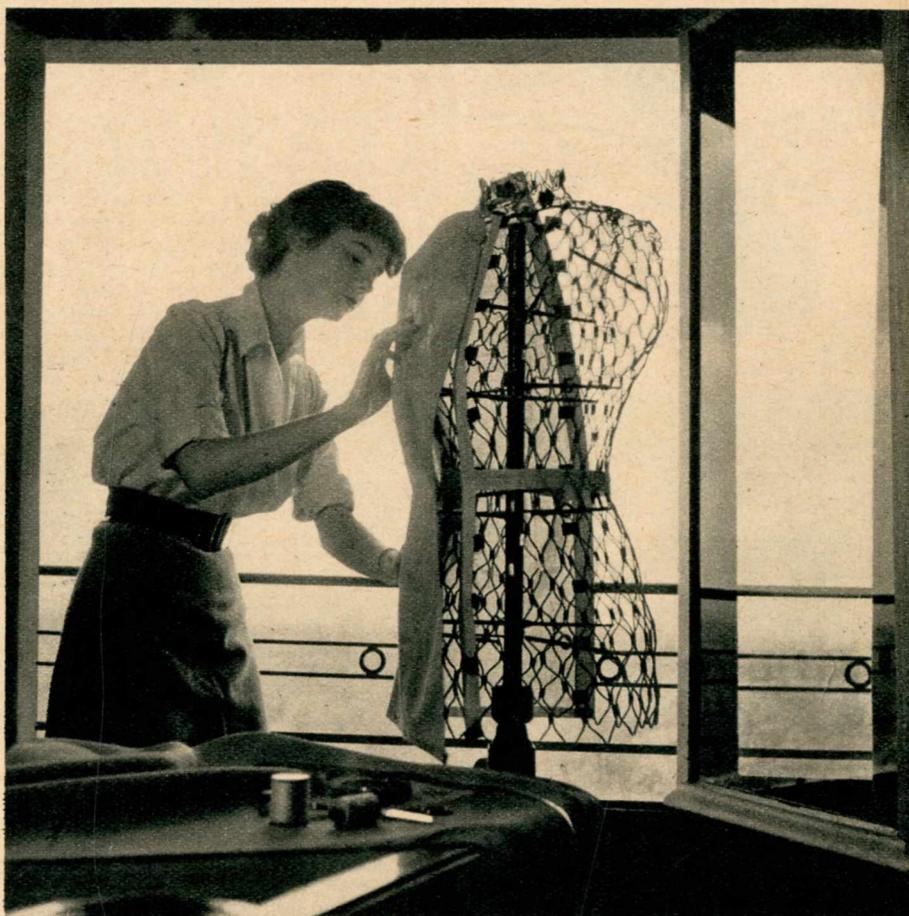
COMMUNIQUÉ

*Avec le Mannequin Idéal,
l'essayage
n'est plus un problème.*

Votre

autre

Vous-même



(PHOTO SAVITRY)

La plus grande difficulté à résoudre pour les femmes qui font leurs robes elles-mêmes est celle des essayages. Il faut de savants jeux de doubles glaces pour voir si le dos va bien, et des contorsions pour déplacer une pince ou ajouter une épingle... Et le mannequin ordinaire n'est une solution que pour les femmes dont les mesures approchent de la perfection...

Aussi cherchait-on depuis longtemps un moyen de reproduire la forme

exacte du corps. Problème qui a été ingénieusement résolu par l'invention du Mannequin Idéal dont le *Jardin des Modes* vient de reprendre la fabrication... Il suffit en effet de quelques minutes pour que le Mannequin Idéal prenne le moulage exact de votre corps. Vous pouvez alors essayer vos robes sur un autre vous-même, aussi facilement que sur n'importe qui d'autre.

Mais ce n'est pas le seul avantage du Mannequin Idéal. Il en est un autre

aussi appréciable : c'est qu'il peut indéfiniment changer de forme. Vous pouvez continuer à l'utiliser si vos proportions se modifient, vous pouvez le prêter à qui bon vous semble, il prendra docilement la forme que vous souhaiterez et la conservera aussi longtemps qu'il le faudra pour réaliser un essayage parfait. Prospectus détaillé envoyé contre une enveloppe timbrée.

Vente exclusive au *Jardin des Modes*, 11, rue Saint-Florentin, Paris (8^e).

guerre aux

FOURMIS



par P. LE GOUPILS

Symbole depuis La Fontaine, de l'économie sordide, la fourmi, thésauriseuse acharnée et infatigable pillarde des provisions de toutes sortes, n'est heureusement pas un des parasites contre lesquels la maîtresse de maison a le plus souvent à se prémunir. Heureusement disons-nous, car à part les termites qui sont encore l'exception sous notre climat de France, il n'est peut-être pas de parasite domestique dont il soit plus difficile de se débarrasser complètement et définitivement. Tant que l'on n'a pas réussi à situer le nid, les meilleurs procédés de défense ne sont guère que des palliatifs, et lors même que cette localisation est possible et certaine, il n'est pas toujours aisé de porter la guerre au cœur de la placé. La destruction d'une colonie de fourmis est une œuvre de patience que seule une guerre d'usure éliminera définitivement.

Le nid dans le jardin

Les fourmis qui envahissent un immeuble proviennent souvent de l'extérieur, cour ou jardin.

On aura vite fait de repérer la fourmilière, en suivant les pistes où cheminent dans les deux sens les ouvrières en quête de provende, pistes qui convergent vers le nid.

Lorsque ce dernier est établi dans le sol, le poudrage au DDT est le plus efficace. On repérera avec soin tous les orifices de sortie des insectes, on injectera dans chaque trou et on poudrera le sol, sur un rayon de quelques décimètres autour de chaque trou, d'un film de DDT, au moyen d'un soufflet. On surveillera ensuite la région contaminée, pour vérifier s'il ne s'y trouve pas de nouveaux trous de sortie, en dehors des zones poudrées. Les inspections doivent être renouvelées tous les deux à cinq jours pendant deux ou trois mois, jusqu'à ce que, les nouvelles générations provenant de l'éclosion des œufs et de l'évolution des larves étant successivement empoisonnées dès leur première sortie, toute activité ait définitivement cessé aux abords du nid.

Le nid dans le mur

On cherchera (sans certitude d'y réussir) à atteindre les fourmis dans leur fente ou crevasse en y pulvérisant des solutions à base de pyrèthre, de DDT, ou d'HCH (gammexane).

De même sur le tracé des parcours utilisés par les insectes, et sur les surfaces qui entourent les fentes d'où elles débouchent à l'extérieur. Les pulvérisations seront répétées tous les 4 à 6 jours.

La réussite reste aléatoire, car souvent le nid est trop profondément enfoncé pour que les pulvérisations l'atteignent. Ensuite, les fourmis survivantes auront trouvé, très loin de leurs premiers cheminements devenus impraticables, de nouvelles voies de sortie. Dans ce cas on doit recommencer autour des nouvelles issues... sans pour autant se désintéresser des anciennes.

Le nid échappe aux recherches

S'il est trop profond ou trop bien caché pour être décelé, on peut alors essayer l'emploi des fumigations au soufre brûlé dans les parties de l'immeuble où apparaissent les fourmis (25 gr. par m³).

La fleur de soufre, additionnée d'un peu de nitrate de soude pour faciliter sa combustion est placée

dans de vieilles assiettes en métal, ou des cuvettes également en métal. Les locaux à traiter sont soigneusement clos, les fentes autour des fenêtres et des portes obturées de bandes de papier. Les pièces fumigées sont laissées « sous gaz » pendant au moins 8 heures, puis largement aérées avant réoccupation. Recommencer la fumigation après un intervalle de 15 à 20 jours.

(Suite page 84).

A voir de tout près l'énorme tête de la fourmi, on comprend que malgré l'opinion courante elle manifeste plus d'intelligence que l'abeille.

PHOTO COLLECTION
INSECTICIDE GEIGY

ACHATS RAISONNÉS :

LES POMMES DE TERRE

Elles tiennent une place importante dans l'alimentation et la somme qu'on leur consacre représente une grosse partie du budget. Aussi convient-il de ne pas la dépenser sans réflexion.

PHOTO COLLECTION E¹⁸ GEORGES TRUFFAUT.



INDUSTRIE OU RONDE JAUNE



BINDJE



ESTERLINGEN



SAUCISSE

AVANTAGES:

Facilité du choix (espèces, qualité, taille des tubercules). ● Economie de temps et d'efforts (marché moins lourd). ● Achat à meilleur prix.

UTILITÉ D'UNE PROVISION.

INCONVÉNIENTS.

Montage de la cave à la cuisine ● Nécessité de s'occuper des pommes de terre au moins une fois par mois ● Risques de perte.

QUANTITÉS A COMMANDER

Il faut d'abord noter combien de fois par semaine on sert un plat de pommes de terre, et combien de fois on les utilise dans le potage ou en garniture : on en compte en moyenne par personne : Potage : 150 à 200 gr. Garniture : 100 à 300 gr. Plat 200 à 400 gr. (500 gr. pour les adolescents). Faire d'abord le calcul pour une semaine.

Voir ensuite combien de semaines doit durer la provision ; suivant la place dont on dispose cela peut être pour un mois ou deux, ou pour toute la saison (environ 25 semaines d'octobre à avril). Pour éviter pertes et gaspillage, il est préférable d'acheter un peu moins, quitte à faire une livraison de complément pour deux ou trois semaines si les pommes de terre nouvelles sont trop chères.

ESPÈCES A CHOISIR

Choisissez des tubercules sains, fermes, secs, sans terre, intacts, non fendus, sans germes et d'une forme aussi régulière que possible (moins de perte à l'épluchage). Coupée en deux, une pomme de terre saine doit avoir la chair de couleur uniforme, brillante, humide, sans parties dures, molles ou colorées.

Actuellement on trouve sur le marché trois grandes sortes de pommes de terre (sauf spécialités locales) : 1° deux espèces à grand rendement :

L'Esterlingen ou Sterling (voir photo) grosse, demi-longue. Peau jaune et lisse. Chair jaunâtre. Se garde bien.

L'Industrie ou Ronde jaune (voir photo) grosse ou moyenne. Peau jaune et râpeuse.

LES POMMES DE TERRE

Chair jaune. Se garde longtemps.

Ces deux espèces de qualité médiocre, aqueuses, ne tenant pas à la cuisson, pouvant servir pour les purées et potages.

2° *La Bindje* (voir photo), moyenne, demi-longue, légèrement aplatie. Peau jaune très lisse. Chair jaune à grains très fins. Se conservant bien, de très bonne qualité. Saveur et consistance très agréables. Ne se défaisant pas à la cuisson, convenant aux ragouls, purées, potages.

3° *La Saucisse* (voir photo), moyenne ou allongée, aplatie. Peau rouge et chair jaune.

De très bonne qualité, saveur et consistance agréables, plus onctueuse que la Bindje, plus difficile à travailler, sa fécule se transformant facilement en empois, se défaisant à la cuisson, convenant aux purées, croquettes et potages.

L'espèce dite de Hollande ou Rosa se trouve difficilement, sa culture étant à peu près abandonnée. Chair ferme et très fine, ne se démolit pas à la cuisson. Est remplacée par la Bindje.

COMMENT LES CONSERVER

Il faut disposer d'un local obscur (sinon les pommes de terre verdiraient), pas trop humide (elles pourriraient) et où la température ne descende pas au-dessous de 0° (elles gèleraient) et ne monte pas au-dessus de 15° (elles germeraient trop vite).

En général, c'est une cave sans humidité qui convient le mieux. Sinon, n'achetez pas les pommes de terre pour plus de quinze jours. Aussitôt livrées, versez-les dans des caisses posées sur des buches pour les isoler du sol, en les triant par grosseur pour choisir facilement les grosses pour les éplucher crues et les petites pour les éplucher cuites.

Pour les empêcher de germer, vous pouvez utiliser un des produits vendus dans le commerce (chez les marchands de semences et de grains) en suivant scrupuleusement le mode d'emploi.

Il faut tous les quinze jours ou tous les mois, les remuer, pour aérer et retirer les tubercules qui risquent de s'abîmer. Enfin, si vous pesez les pommes de terre avant de les utiliser pour vérifier votre consommation, n'oubliez pas qu'une partie de l'eau s'évapore et qu'en fin de saison, elles ont perdu environ 10 % de leur poids initial...

Pour enlever la nicotine de vos doigts, lavez avec 1 litre d'eau auquel sera mélangée une cuillerée à bouche de bisulfite de soude.

Pour supprimer le goût de rance de l'huile de ménage, il vous sera facile de mettre 125 gr. de braisette par litre que vous agiterez fortement, laissez-les reposer, et filtrez.

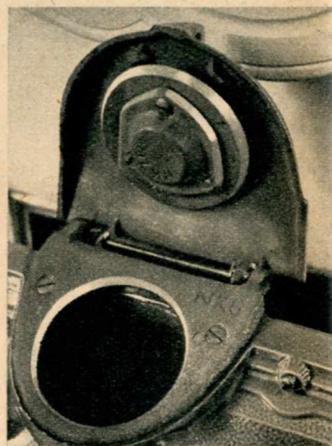
Pour absorber les odeurs déplaisantes, ou fortes des aliments, dans un placard de cuisine, placez-y une boîte contenant du charbon de bois pulvérisé.

COMMUNIQUÉ

La ligne simple de la Salamandre fait qu'on peut la placer dans n'importe quelle pièce de style. (Prix du Néo-Kritos noir env. 19.000 frs, émaillé env. 27.000 frs.)

PHOTO SAVITRY

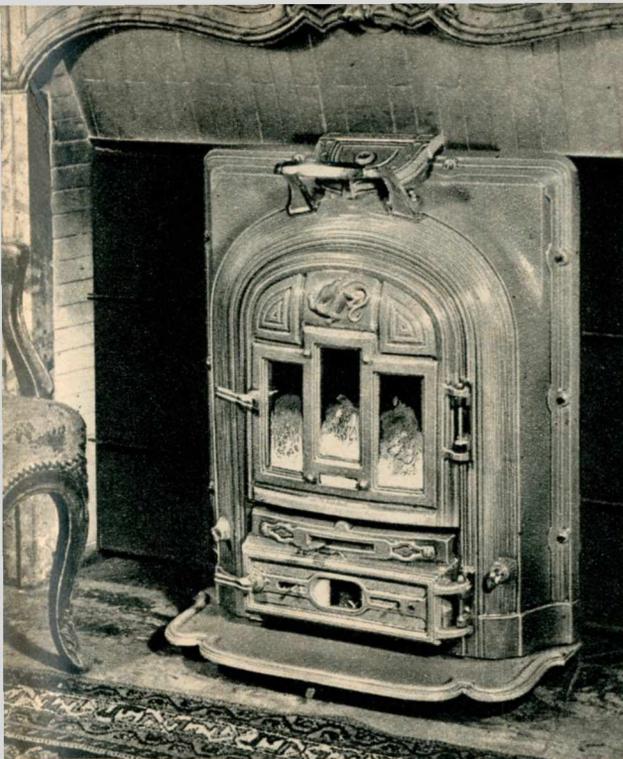
Faire
long
Feu...



L'ouverture de la porte de chargement est rendue hermétique grâce à un nouveau perfectionnement : le tampon flottant.

Pour qui désire avoir dans un appartement ou un pavillon un chauffage individuel d'installation peu onéreuse, économique et d'entretien facile, l'appareil à feu continu est la solution idéale. Il se place devant n'importe quel orifice d'évacuation, cheminée ou conduit de fumée, est peu encombrant et fonctionne 24 heures sans être rechargé. Tous ces avantages, vous les trouverez dans le modèle Néo-Kritos présenté par la marque « Salamandre ». Sa construction résout, en outre, par des perfectionnements ingénieurs les problèmes que pose l'utilisation d'un poêle à feu continu.

Comme tout appareil de classe, il est réalisé en matériaux de première qualité, monté et ajusté avec les plus grands soins. Grâce à son herméticité et à la combustion parfaite des gaz, il élimine toute possibilité d'intoxication par l'oxyde de carbone.



En voici les particularités:

1 Ouverture à crans de l'entrée d'air au cendrier suivant l'allure que l'on désire obtenir et selon le combustible employé.

2 Pas de clé coupe-tirage ; elle est remplacée par deux soupapes dont l'ouverture dérive en arrière de l'appareil une partie de l'air pénétrant dans le cendrier. L'apport d'air au combustible est diminué, la combustion ralentie sans gêner l'évacuation des gaz.

3 Le tirage d'une cheminée étant influencé par les variations atmosphériques, une valve automatique à ouverture très sensible, posée sur la plaque de fermeture de la cheminée introduit plus ou moins d'air dans la colonne des gaz, maintenant ainsi la régularité du tirage, évitant les coups de feu et assurant par surcroît une ventilation modérée et continue des locaux, donc une chaleur saine. La marche de la Salamandre se trouve ainsi commandée par trois dispositifs dont chacun a son rôle.

4 Une toute petite trappe à la base du foyer permet d'introduire un aisonnier et d'éclaircir le feu derrière les micas sans ouvrir la porte, évitant ainsi la dispersion de cendres dans la pièce et complétant l'action de grilles ultra-mobiles, ce qui facilite l'emploi des combustibles inférieurs. La fermeture de cette trappe se fait automatiquement.

5 Les grilles et micas sont montés de manière à pouvoir être remplacés très aisément et à domicile en cas d'usure.

6 Le bloc du foyer amovible est interchangeable avec un bloc-bouilleur qui transforme le poêle en véritable petite chaudière susceptible d'alimenter deux à trois radiateurs.

7 L'expérience montre que ce modèle d'appareil constitue le moyen de chauffage le moins coûteux : 9 kilos de charbon par 24 heures, 3.000 frs par mois et la possibilité de chauffer trois pièces moyennes soit 1.000 frs de chauffage par pièce et par mois!

CHABOCHE-LA SALAMANDRE, 33, rue Rodier, Paris (9^e) - Tru. 00-54

LIVRES de maison LIVRES de raison

Toit le tourisme en 1.000 pages

Maniable, relié fortement du format d'un grand 8^e, le *Guide pour l'auto 1950 France-Suisse-Béné-lux*, doit être le premier objet à mettre dans sa voiture. Des encoches ménagées dans l'épaisseur du livre renvoient facilement à la ville cherchée. Carte des sorties de Paris. Carte routière de France au millionième. Circuits et itinéraires etc., etc...
UNION COMMERCIALE DU LIVRE. Prix : 500 fr.

Canasta en famille.

Venu d'Argentine, d'où son nom de Canasta (panier), le nouveau jeu de cartes fait fureur. Apprenez-le dans la mince plaquette, très soigneusement imprimée et présentée avec goût *Méthode de Canasta*, guide à 2,3,4,5 et 6 joueurs suivi des règles officielles. Car il y a déjà des variantes ; mais celui-ci c'est le « vrai » Canasta.
GUY LE PRAT, éd. Prix : 145 fr.

« En vol ».

Il ne s'agit pas d'un ouvrage technique. *En Vol* est le journal d'une hôtesses de l'air, Alix d'Unieville, qui publie son carnet de vol, nous fait part de ses impressions et de ses souvenirs de voyages, nous peint le personnel navigant et les passagers des grandes lignes aériennes, avec talent et parfois avec humour. Nous le faisons figurer dans cette rubrique à titre de document sur une profession féminine, qui excite à juste titre une curiosité à peu près générale.

ALBIN MICHEL ed. Prix : 270 fr

Pour se détendre les nerfs.

Nous vous signalons un petit livre très utile et très bien fait, *Règles de tous les Jeux*, qui vient de paraître dans une édition complète. La règle de tous les jeux de cartes et des divers jeux de salon, réussites et patiences, mots croisés, et jusqu'au tennis de table, le ping-pong. On ne peut toujours travailler ou faire la conversation.

ALBIN MICHEL, ed. Prix : 150 fr.

Les Conseils de Frimousse.

Un petit manuel de soins de beauté, très spirituellement écrit, drôlement intitulé *Frimousse*, par Marie Chantal. Pas d'épreuves compliquées et coûteuses, mais des recettes simples comme bonjour, dont certaines vieilles comme les siècles, et sages comme les proverbes. Tout cela clair, facile, basé sur l'expérience, et marqué au coin du bon sens.

LA CLÉ D'OR, ed. Prix : 225 fr.

La femme, cette inconnue...

Lauréate du Grand Prix d'Histoire de l'Académie Française, Mme Marie-Madeleine Martin n'est pas une féministe à tous crins. Dans son excellent ouvrage *Le Génie des Femmes*, elle étudie en historienne et en chartiste la part de son sexe dans le développement intellectuel et affectif de l'humanité ; et cette part n'est pas mince. Elle prouve que la femme supérieure à l'homme par le sentiment et les qualités pratiques, l'égale très souvent dans le domaine de la culture générale. S'il reste à son compagnon quelque primauté dans la création artistique et les concepts politiques, il faut bien lui laisser quelque chose.

EDITIONS DU CONQUISTADOR. Prix : 480 fr

SUPERVEDETTE
ALTESSE

GAZ ou BUTAGAZ



REINE

*sur l'échiquier
de votre
cuisine.*

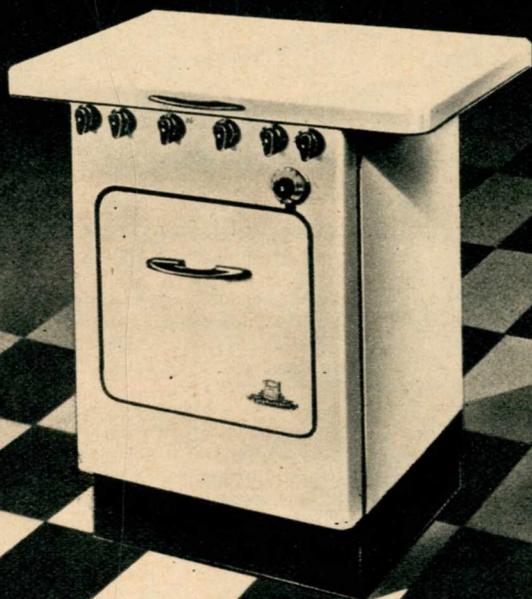


TABLE de TRAVAIL
4 feux
FOUR à triples parois,
calorifugé à la ouate de
verre

DOSSERET
Table desserte

C'est une réalisation

EN VENTE DANS TOUTES
LES MAISONS DE QUALITÉ

Demandez nous l'adresse de dépositaires dans votre région
- FAR - Service R, 45, Rue de la Cité - LYON



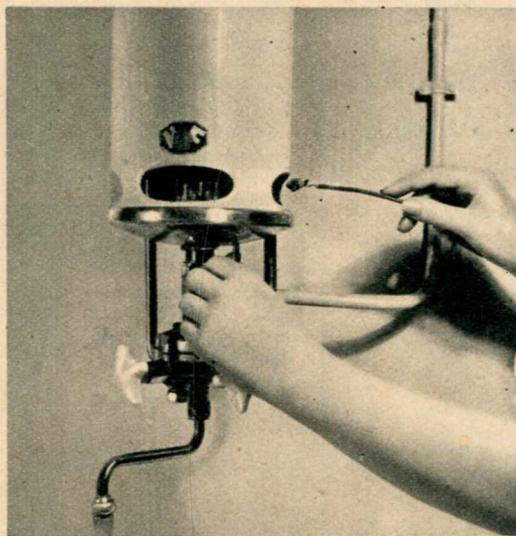
J. Ficher

S. E. P.
LYON

SUIVEZ LE GUIDE...

Pour bien entretenir

VOS



Utilisez allume-gaz ou briquet pour allumer l'appareil.

appareils à gaz

Le rendement des appareils à gaz qui contribuent à votre confort ne dépend pas seulement de leur qualité. Il est aussi fonction de leur bon entretien. Dans son dernier numéro, Arts Ménagers vous a indiqué comment soigner et nettoyer vos appareils de cuisine. Apprenez aujourd'hui à conserver longtemps vos autres appareils à gaz.

par M-J LAURENS

Appareils de production d'eau chaude.

Les appareils de production d'eau chaude demandent peu de surveillance. Leur entretien est facile. Veiller à l'allure des flammes, à la propreté des brûleurs; éviter la présence de corps étrangers, (débris de papier, allumettes,) en utilisant un allume-gaz à l'alcool et tige d'amiante, ou un briquet à gaz. Les nettoyer en passant une fine brosse ou un pinceau. La paroi émaillée extérieure se lave avec une lavette ou une éponge Spontex humide et savonnée. Si le chauffage de l'eau devient insuffisant ou trop lent, faire procéder par voie chimique à un détartrage soit chez le fabricant, soit chez un installateur. Ce dépôt de tartre, mauvais conducteur de la chaleur, nuit au rendement des appareils, dans ce cas, il y a intérêt à installer avant le chauffe-

eau un adoucisseur d'eau. Si les organes d'allumage et d'extinction paraissent encrassés ou ne donnent pas satisfaction, faire appel à l'installateur ou aux services de Gaz de France.

Trépieds de lessiveuses.

Opérer comme pour le nettoyage des brûleurs des appareils de cuisine.

Réfrigérateur.

Question étudiée en détail dans notre numéro 8. Un dégivrage étant nécessaire tous les 10 jours, arrêter d'abord le fonctionnement de l'appareil, en laissant la porte ouverte pendant 2 heures, puis lorsque le givre est fondu, vider le petit bac qui contient l'eau de fusion. Les tiroirs sont ensuite nettoyés à l'eau chaude, égouttés, essuyés, remplis d'eau, puis replacés dans leur casier.

Profiter du dégivrage pour nettoyer les étagères et les parois (lavage à l'eau tiède additionnée de carbonate de soude). La porte reste ensuite ouverte jusqu'à séchage complet, avant l'allumage du brûleur.

Appareils de chauffage.

Les chaudières de chauffage central doivent être révisées par l'installateur à l'automne, avant d'être remises en service.

Les radiateurs à rayonnement qui se composent d'éléments réfractaires creux, particulièrement fragiles, sont nettoyés délicatement avec une brosse souple.

Enfin, les radiateurs à convection sont simplement nettoyés sur leur surface extérieure. L'entretien de leurs robinets doit être confié, comme pour les radiateurs à rayonnement, aux soins de l'installateur ou du service compétent de Gaz de France

Galley

PRÉSENTE

ELECTROGAL F51

* Le RÉFRIGÉRATEUR qui MEUBLE *



Capacité : 63 litres
Dégivrage automatique
par thermostat

MEUBLE :

ÉLÉGANTE ; RÉALISÉ EN 20 BOIS DIFFÉRENTS AU CHOIX, IL TROUVERA SA PLACE DANS TOUTES LES PIÈCES.

RÉFRIGÉRATEUR :

RATIONNEL ; IL EST D'UN ACCÈS FACILE, SA CONTENANCE EST ÉTONNANTE, SA CONSOMMATION ÉCONOMIQUE : 135 Wh.

*

166, FAUBOURG SAINT-HONORÉ — PARIS

MAGASIN-EXPOSITION
GARE SAINT-LAZARE
COUR de ROME

CONCESSIONNAIRES
Dans toute la FRANCE

* C'EST UNE PRODUCTION *

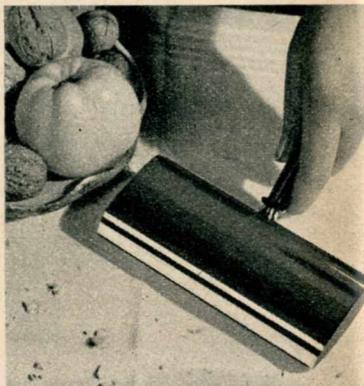
Galley

les TRÉSORS

...font tout pour

POUR LA NAPPE

Le ramasse-miettes « Le Grillon », vendu 980 frs aux Ets La Carpe et dans les orfèvreries, a la forme d'un petit balai mécanique. Etabli sur le même principe de fonctionnement, il ramasse, à la fin du repas, au moment du dessert et des fruits, les miettes restées sur la nappe.



POUR LE BEURRE

Le Beurrier-Pressé est vendu 1.250 à 1.300 frs dans les grands magasins et aux Ets La Carpe. Il vous permet de faire à table, devant vos invités, des coquilles de beurre. Il suffit de presser légèrement l'appareil pour que le beurre sorte tout moulé par les trous du disque sous lequel il est placé.



POUR L'ÉVIER

Le débouche-évier L. V.M. (110 frs, grands magasins) vous permettra par un mouvement de succion et de pulsion, de déboucher efficacement votre évier. Il peut également en boucher l'orifice et, grâce à son tube adaptable, maintenir l'eau à un niveau constant dans la cuve.



MÉNAGERS

vous vite et bien

POUR LE FROMAGE



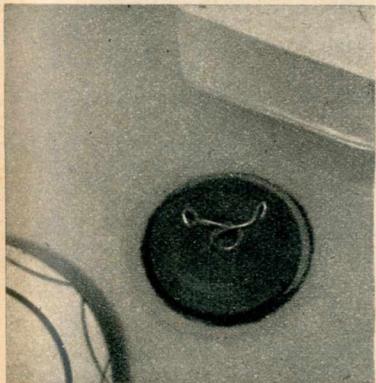
Le Stop-Cheeze, vendu 285 francs dans les grands magasins, est formé de deux plaques en métal chromé réunies par une charnière qui, s'appliquant contre les tranches du camembert entamé (ou de tout autre fromage semblable) l'empêche de couler et lui conserve sa forme.

POUR LES LÉGUMES



Cet appareil pour la cuisson à la vapeur des légumes, est vendu 200 francs au Comptoir Ménager à Bordeaux. Il se compose d'un cercle fixe autour duquel des petits palets perforés glissent les uns sur les autres, modifiant sa circonférence suivant celle des récipients employés.

POUR LA VAISSELLE



Le bouche-évier L. V. M. (100 frs grands magasins) transforme l'évier en bac pour laver linge ou vaisselle. Sorte de ventouse en caoutchouc, munie de deux crochets, cet appareil se fixe dans les interstices de la grille de l'évier et le bouche ainsi tout à fait hermétiquement.

PHOTOS ARTS MÉNAGERS

Galley

PRÉSENTE

LA MACHINE A LAVER Type B N



3 Kgs 1/2
de
linge

La plus économique

LAVE FAIT BOUILLIR RINCE ESSORE
SANS AUCUNE MANUTENTION

*Pas de brassage mécanique
donc... pas d'usure du linge*

★

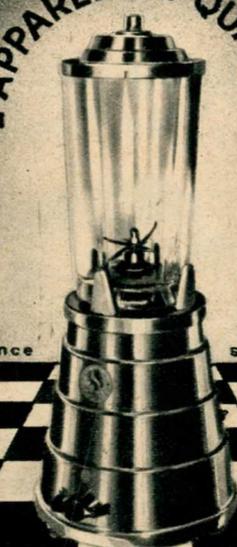
166, FAUBOURG SAINT-HONORÉ — PARIS
DEMANDER NOTRE BROCHURE

★ C'EST UNE PRODUCTION ★

Galley

TURMIX

L'APPAREIL DE QUALITE



licence suisse

**BAT
HACHE**

**RAPE
PÉTRIT** **BROIE
ÉMULSIONNE**

simplifie
la préparation
de tous vos repas

permet la confection
de plats savoureux
et inédits à la grande
joie de votre famille

un livre de recettes riche-
ment illustré de planches
en noir et en quadrichromie
est donné gratuitement avec
chaque appareil.

TURMIX 24-26, R. du Moulinet
PARIS-13^e GOB. 27-44

BIEN FAIRE ET LAISSER CUIRE

(Suite de la page 45)

Toutes les faces doivent être dorées (comptez 20 à 30 min.). Pendant ce temps, épluchez les oignons. Mettez-les dans la cocotte pendant que dore la dernière face de la viande. Salez celle-ci en mettant le sel dessus et non dans le fond de la cocotte, faites de même pour poivre et muscade. Mettez alors dans la cocotte les lardons et tous les assaisonnements, le pied de veau, puis 1/2 verre d'eau, et faites partir l'ébullition. Réglez ensuite le feu pour obtenir une ébullition très lente (presque un frémissement), mettez le couvercle. Sur celui-ci, dans la rigole ménagée à cet effet, versez de l'eau que vous renouvellez tout le temps de la cuisson au fur et à mesure qu'elle sera évaporée ; laissez cuire lentement le temps indiqué pour chaque sorte de viande. Si vous ajoutez des légumes, mettez-les au bout d'une heure de cuisson. La viande ne doit à aucun moment baigner entièrement dans de l'eau, vous devez à la fin de la cuisson obtenir environ 2 décilitres de jus : si vous en avez davantage, votre plat sentira l'eau, si vous en avez moins vous ne servirez que de la graisse fondue. Lorsque la cuisson est terminée, ne laissez pas refroidir la préparation dans la cocotte qui pourrait lui communiquer une saveur métallique. Disposez-la dans une cocotte en Pyrex ou une cocotte de terre dans laquelle vous pourrez la faire réchauffer et la servir directement sur la table. Vous pouvez servir le reste soit froid enrobé dans la sauce qui forme gelée, soit réchauffé aussi souvent et aussi longtemps que vous le désirez.

Charlotte riz et pommes

Foncez de biscuits, trempés dans un sirop au kirsch, un moule à charlotte. Remplissez-le en alternant riz au lait sucré et compote de pommes. Terminez par une couche de biscuits. Mettez au frais. Démoulez.

Salade de carottes rapées

Préparez la sauce vinaigrette à la moutarde (A. M. n° 9). Râpez avec le Mouli-Julienne les carottes directement dans la sauce. Mélangez au fur et à mesure. Cette salade doit être préparée au dernier moment pour éviter que les vitamines ne soient détruites par l'oxydation.

Haricots panachés

Coupez des haricots verts cuits, en tronçons de 2 cm. Faites-les chauffer, mélangez-les, avec des haricots en grains, ajoutez du beurre. Servez.

... A L'ANGLAISE

(Suite de la page 53)

se développent au moment précis où des fleurs fanées ont laissé une place vide.

La couleur de leurs fleurs : On choisira différemment les plantes suivant qu'on préfère voir chaque mois s'annoncer par un point bleu, jaune ou rouge, ou avoir toujours dans son jardin des fleurs de la même couleur. Mais malgré ces règles essentielles n'oubliez pas qu'un beau désordre est un effet de l'art. Pas d'alignements rigides, pas de dessins au cordeau. Vous planterez en quinconce et, une fois que vous aurez calculé votre plate-bande comme Le Nôtre ses jardins, vous vous tromperez exprès pour que vos plantes aient l'air d'avoir poussé toutes seules...

LE RÊVE...



DE LA MÉNAGÈRE MODERNE

SIBIR

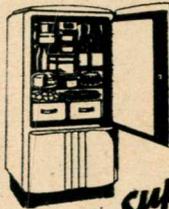
grand modèle
Capacité 65 litres
65.600 fr.



FRIGÉCO

LE RÉFRIGÉRATEUR DE QUALITÉ
L'agence Américaine

GENERAL ELECTRIC



10
points
de supériorité

MATÉRIEL
MÉNAGER ET COMMERCIAL

Le Confort par l'Électricité
39 bis, rue de Châteaudun

TRI. 66-69

CONCESSIONNAIRE

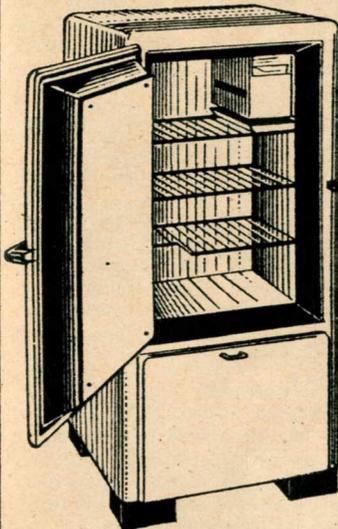
- Armoire tout acier, extérieur laqué blanc.
- Cuve intérieure émail blanc vitrifié.
- Eclairage intérieur. Porte galbée.
- Clayettes coulissantes à hauteur variable.
- Tiroir à légumes et à fruits.
- Compartiment spécial pour la conservation des viandes
- Bac de dégivrage.
- Contrôle automatique de température.
- Evaporateur modèle américain en coquilles.
- Groupe réfrigérant à grande réserve de puissance.

SIBIR

capacité 35 l.
Sans moteur

SILENCIEUX

de faible consommation



SIBIR

Le Réfrigérateur Electrique
pour tous

Disponible de suite



37.950 fr.

Brevet Suisse
"SIBIR"

DÉPOSITAIRE OFFICIEL
de toutes les grandes marques

- SIBIR
- FRIGÉCO
- ARTHUR-MARTIN
- THOMSON-HOUSTON
- LEMERCIER
- WASHING
- CADILLAC
- SAMA, etc...

Notices sur demande

LE CONFORT PAR L'ÉLECTRICITÉ

39 bis, rue de Châteaudun, PARIS-9^e

Métro : Ch-d'Antin, Trinité.

TÉL :

TRI. 66-69

PUB. BLANC-GALLET



Dormir...

douillettement toute la nuit
dans une chambre aérée
grâce à la

couverture chauffante

“ AIRAILE ”

en pure laine ou très
beau molleton de laine

GARANTIE 2 ANS sécurité
absolue par 2 thermostats

et

au Réveil...

**un bon café
grâce à...**



**moulin à café
électrique
à usage
ménager**

**Appareil
mural
Faible
consommation**

**NI USURE
NI ENTRETIEN**

ÉTABLISSEMENTS L. N. B.

DIST. EXCL. : Paris, Seine, Seine-et-Oise, Seine-et-Marne
22, RUE LABOËTIE-PARIS 8^e ANJ. 42-48

MODERNISEZ VOTRE CUISINE

(suite de la page 40).

Les évier en tôle émaillée réunissent les avantages d'aspect et d'entretien du grès, et l'élasticité des matériaux en feuilles minces. Ils devraient être de plus assez peu coûteux.

Forme et dimensions

L'évier tel qu'on le trouve chez le fabricant est de faible profondeur (env. 12 cm.). Quand il atteint une plus grande profondeur, on le nomme timbre. Il doit, de préférence, être constitué par une double cuvette, l'une réservée au lavage, l'autre pour le rinçage. Le rebord de la partie postérieure doit comporter une feuillure qui permet d'inclure le dossier destiné à protéger le mur contre les éclaboussures sans infiltrations. L'évier doit pouvoir s'unir latéralement aux surfaces de travail situées à droite et à gauche, l'une pour le nettoyage des légumes, et la pose de la vaisselle sale, l'autre pour les légumes épluchés et la vaisselle propre.

Les surfaces de lavage doivent être proportionnées à la vaisselle utilisée, donc au nombre de personnes à nourrir. La longueur du bac est en général de 60 cm. Les surfaces latérales devront avoir, pour une famille de 5 à 6 personnes, une longueur de 75 cm. à droite pour la vaisselle sale, de 60 à 65 cm. à gauche du bac pour la vaisselle propre. Si l'on ne dispose pas d'un égouttoir mural, la surface de gauche doit être de la même importance que celle de droite (ajouter 5 cm. de longueur par groupe de deux personnes). Afin que l'évier se raccorde avec les autres éléments de la cuisine, sa partie supérieure doit être à la hauteur du plan général de travail, c'est-à-dire 90 cm.

Situation

L'évier doit être situé entre le centre de cuisson et le centre de préparation, et si possible sous la fenêtre. Une source de lumière artificielle sera toujours placée au-dessus de l'évier pour éviter l'ombre portée par la ménagère sur son travail.

Arrivée et écoulement de l'eau

L'arrivée d'eau (robinet d'eau chaude et d'eau froide avec ou sans mélangeur) sera munie d'un dispositif orientable vers l'un ou l'autre bac.

Les meilleurs systèmes d'obturation de l'orifice d'écoulement comportent, d'une part une obturation directe de l'orifice, d'autre part un orifice de trop plein par où sont entraînées les graisses. L'orifice de vidange doit être muni d'une grille arrêtant les débris de gros calibre qui risquent d'obstruer le siphon. L'évier-vide-ordures est une solution intéressante pour un immeuble collectif.

Accessoires

Dans les cuisines dépourvues de machines à laver la vaisselle, l'égouttoir horizontal, vertical ou fixé au mur à gauche du bac, est le complément indispensable de l'évier. Le dessous de l'évier aéré par son emplacement sous la fenêtre, logera la poubelle. Au-dessous des surfaces latérales seront disposés les placards de rangement.

Pour l'évier comme pour tous les éléments sur socle, il est bon de prévoir à la partie inférieure un retrait de 5 à 10 cm. sur la paroi verticale, pour éviter que cette paroi ne gêne la ménagère debout contre l'évier.

C'est surtout quand la question de l'évier sera réglée rationnellement qu'on pourra envisager d'autres transformations, aussi utiles, sur lesquelles Arts Ménagers donnera dans ses prochains numéros, toutes indications.

VOYAGEZ AVEC UN

billet de famille



75%

DE RÉDUCTION
A PARTIR DE
LA 3^e PERSONNE

*d'après les éditions
Alliance graphique*

- Les enfants de 4 à 10 ans voyageant à demi-tarif obtiennent donc une réduction de **87,5 %**
- **Validité 40 jours** (3 mois, du 30 Mai au 30 Septembre). Parcours minimum 300 km retour compris.
- La famille comprend: le père, la mère, les enfants, les grands-parents et les personnes au service de la famille.
- Un membre de la famille peut obtenir gratuitement une carte lui permettant de voyager à $\frac{1}{2}$ tarif, entre la gare de départ et le lieu de séjour de la famille.

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

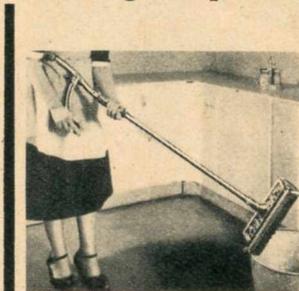
39.48

n'appréhendez plus les gros nettoyages



Construit tout en Alumag, ne pesant que 1.100 gr. l'Aspiro-Laveur VITLAV supprime la corvée de lavage, assure une hygiène parfaite car on ne touche jamais les éponges et il suffit de les faire bouillir pour les rénover.

Utilisant 2 éponges végétales standard, VITLAV permet :
Le lavage sans effort des sols, parois, plafonds, carreaux.
L'asséchage complet de toutes ces surfaces.



La manœuvre du levier rapproche les mâchoires qui expriment le liquide contenu dans les éponges. Cette opération s'effectue sans se mouiller les mains, ni se baisser.



ETS SABLÉ Frères
22, Rue du Pré Saint-Gervais
PANTIN (Seine) - NORD 84-93

DUB LAUDUF

ÉCHOS PUBLICITAIRES

PROTÉGEZ VOS TABLES...



Des chocs et de la chaleur des plats et assiettes avec le tapis MASSALIA.

Reversible à double usage, servant également pour le bridge.

Ayant une face caoutchouc (molleton sous nappe) et une face tissu (tapis de jeu de cartes).

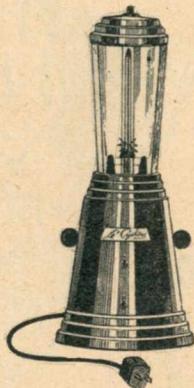
Se fait à la forme et aux mesures

de la table.

Silence, sécurité, confort, économie. M. Massal, 18, boul. du Temple, Paris (11^e). Roq. : 10-53.

MAMANS

Désireuses d'orienter vos filles vers l'Enseignement Ménager Familial, et de les destiner au Monitorat, nous vous signalons que Chartres (Eure-et-Loir) possède le Cours Saint-Paul, 7, rue Saint-Jacques, Tél. 12-27, très sérieusement suivi, et qui s'occupe du placement de ses élèves.



" LE CYCLONE " MIXER DE GRANDE CLASSE

L'appareil merveilleux qui bat, broye hache, émulsionne, mélange et moule en quelques secondes à 14.000 tours minute.

Appareil de haut luxe ; il économise le temps, les substances et remplace la plupart des articles ménagers d'autrefois, il est indispensable au ménage moderne ; aux hôtels, restaurants, cafés, bars américains, au pâtissier, au confiseur, au médecin, au pharmacien, au chimiste pour les crèmes et les onguents ; aux pouponnières, aux cliniques et hôpitaux ; au végétarien qui peut utiliser ainsi toutes les vitamines des légumes et des fruits.

Le seul par son prix et sa qualité désormais A LA PORTÉE DE TOUS.
2, rue Saint-Marceaux, Paris (17^e). Gal. 44-29.

VYDOR-SUPER

Conçue pour l'appartement cette poubelle à pédale enjolie la cuisine et supprime les mauvaises odeurs. Elle se commande au pied et son étanchéité est parfaite. Le seau intérieur, galvanisé, amovible a une contenance de 15 litres.

Hauteur : couvercle fermé, 44 cm.

Diamètre : socle, 38 cm ; corps, 29 cm.

Deux modèles : Standard. Tôle laquée. Luxe, couvercle et socle en Alumox poli.

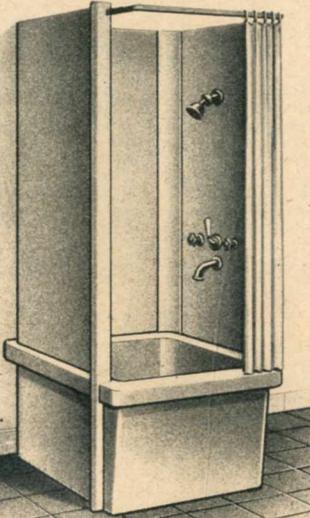
Pour votre salle de bains utilisez les seaux à déchets. Egalement tout mobilier médico-chirurgical : PETIGAT ET HUMMEL, 11, rue Popincourt, Paris (11^e). Téléph. : Roq. 25-28.



CABINE DE DOUCHE INDIVIDUELLE

en acier émaillé vitrifié à 9000

Démontable.
Bac à bain
d'enfant
et pour lessive.
Robinetterie
encastrée
avec douche
orientable
pour poitrine.
Encombrement :
0 90 x 0 90 m.



8, Passage Tenaille - PARIS 14^e
EMOBATI : Téléphone : SE Gur 07-45

1872

MAMANS...
PASSEZ DE BONNES
VACANCES.



CHAISE PLIANTE. Belle et forte toile.
Fixation instantanée. Permet de pla-
cer Bébé à une hauteur convenable.
Indispensable pour la table et l'auto.



HAMAC ET MOUSTIQUE
indispensables pour les
déplacements en chemin
de fer et à la campagne.



BAIGNOIRE "Rapide"
pliante. Pr déplacements.

**BÉBÉ
CONFORT**

CATALOGUE n°87
COMPLET
GRATUITEMENT
SUR DEMANDE.



BERCEAU "WEEK-END"
ultra-pliant. Tissu de 1^{ère}
qual. Capote et sommier.

USINE A VILLEMOMBLE (SEINE)
POUR BENELUX : 210, RUE VERTE - BRUXELLES

EN VENTE GRANDS MAGASINS ET MAISONS SPECIALISEES

**FACILITÉS
DE
PAIEMENT**

**TOUT
pour la cuisine
et le chauffage**

L'EQUIPEMENT MÉNAGER

11, Place de l'Hôtel-de-Ville
31, Rue de Rivoli - PARIS-4

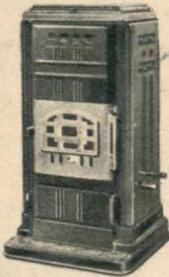
Tél. TUR 49-98 Ouvert tous les jours

DÉPOSITAIRE
BUTAGAZ

RELAT

bien chauffé...

et à bon marché!



EN ADOPTANT LE CALORIFÈRE

CINEY

QUI VOUS PERMETTRA DE RÉALISER

65 % d'économie

Un CINEY chauffe confortablement un appartement ou un pavillon

TOUTES PUISSANCES EN MODÈLES VARIÉS

à partir de : **10.429 fr.**

EN VENTE CHEZ

TECHNICALOR

QUI VOUS PRÉSENTE ÉGALEMENT

UNE SÉLECTION DES MEILLEURS MEUBLES ET APPAREILS DE CUISINE

A. C. E. R.

AÉROFLAM

CHALOT

F. A. R.

FRANCEMAIL

REUGE, etc. . .



TECHNICALOR

7. Bd. du Temple - PARIS. ARC. 76-49

**LE BALAI
MÉCANIQUE
BISSELL**

*absorbe
toutes les poussières!*
fils, cheveux, etc...

- ★ PRATIQUE
- ★ HYGIÉNIQUE
- ★ ÉCONOMIQUE

*Balaye mieux
sans fatigue,
sans électricité*

TAPIS, PARQUETS, LINOS

NOTICE GRATUITE SUR DEMANDE

ETNTS BISSELL (Service A)

9, RUE DU SIMPLON - PARIS

TÉL. MON. 22 52

EN VENTE PARTOUT

B. 11

**UN PORTE-MANTEAU...
PAS COMME LES AUTRES**

C'est le SERJAC, d'une forme étudiée et simple, très solide et peu encombrant. Tout en acier chromé, avec boules en matière plastique ivoire, il se fixe rapidement et solidement avec deux vis. De manœuvre aisée (avec un doigt!) il supporte plus de 50 kg. de charge. Le porte-manteau-applique SERJAC à sa place partout où l'on désire suspendre le maximum de vêtements avec le minimum d'encombrement. SERJAC a d'autres spécialités : sa « Tringle télescopique pour penderie » qui permet de ranger confortablement plus de vêtements dans l'espace le plus restreint.



SERJAC présente aussi le « Séchoir applique-Serjac » déjà connu et apprécié par des milliers de ménagères.

Fabricant : Société Excelco, 31, boul. Richard-Lenoir, Paris (11^e).

UNE NOUVEAUTÉ VRAIMENT PRATIQUE

Le plateau SERBO, pliant, fabriqué en Isorel extra-dur, lavable et résistant à la chaleur, se fixe rapidement sur votre table à jeux et la transforme en une table ronde pour 6 à 8 personnes, pour vos réceptions, pour le poker, pour vos travaux ménagers. Vous le trouverez à SAINT-LAZARE-CADEAUX, 48, rue de Londres (8^e), Eur. 49-19, où vous trouvez également un grand choix de tables à jeux et de tables roulantes en bois et métal, entre autres les fameuses tables SERVIR-BOY, à roulettes brevetées qui sont indispensables pour le confort de votre intérieur.

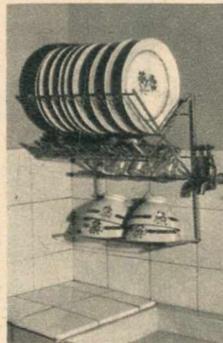
**AGRANDISSEZ
VOTRE CUISINE**

Avec l'égoutoir mural J.M.F. qui, par dégagement de votre évier, vous donne une surface de travail supplémentaire.

Ouvert, il contient dans ses 4 casiers : 20 assiettes, 5 verres, 6 bols, tasses, couverts, etc.

Après usage, il se replie contre le mur et n'offre aucun encombrement. Très robuste, il est muni d'un verrouillage de sécurité et immunisé contre la rouille. Brevet France et Etranger.

Se fait en deux dimensions : 33x37 de haut et 29x37. Prix : 650 fr. J.-M. Floch, 14, rue Jules-Verne, Paris (11^e).



LE VÉRITABLE CAFÉ DE COLOMBIE...

Suave et parfumé, garanti 100 % et toujours estimé des gourmets reprend sa place sur le marché.

Pour la Province, vous le trouverez à la Brûlerie LHERITIER, 89, rue de Paris, à Charenton. Livraison franco de port par 5 kg minimum. Dépôt pour Paris : 54, rue de Seine (6^e). Odéon 99-55.



comment
ne pas être
Gourmand!

devant une
délicieuse
**CRÈME DE MARRONS
CLÉMENT FAUGIER**

vous la trouverez dans toutes les
BONNES MAISONS D'ALIMENTATION
au besoin nous vous enverrons la
liste de nos clients.

S.E.P.
LYON



**DEMANDEZ NOTRE
BROCHURE**
vous donnant plus de
20 recettes éprouvées
et facilement réalisables
ENVOI CONTRE 15 frs.

CLÉMENT FAUGIER
PRIVAS ARDÈCHE



un vrai
cordon bleu!

c'est bien la
REINE MARGOT
la reine des
Margarines à base
végétale, pouvant
se tartiner, qui fait
des plats exquis,
digestifs, et...
ÉCONOMIQUES
Exigez-la dans toutes
les bonnes maisons
d'Alimentation
ETABLSM LEROUQUIER
Villourbanne
(Rhône)



REINE MARGOT

S.E.P.
LYON

MARGARINE DE TABLE

Avec les mêmes quantités de sucre et de fruits....

17 pots de
confitures
au lieu de 10!

C'est la pectine qui fait prendre les confitures. Mais les fruits n'en contiennent que très peu. Aussi, autrefois, fallait-il "faire réduire" jusqu'à ce que la quantité de pectine devint suffisante pour assurer la prise en gelée. C'est un procédé périmé.

Aujourd'hui, toute maîtresse de maison avisée emploie VITPRIS, gélifiant naturel à base de pectine pure de pomme. Il fournit le complément nécessaire à la prise en gelée immédiate, et deux minutes d'ébullition suffisent.

La pratique vous démontrera les avantages de VITPRIS ALSA

- **RÉUSSITE** assurée des confitures.
- **RAPIDITÉ** : 2 minutes d'ébullition.
- **ECONOMIE** de 95 % de gaz.
- **QUALITÉ** : l'arôme du fruit est tout entier conservé dans le jus.

C'est un
produit de la
Levure Alsa-
cienne Alsa.

VITPRIS alsa
un, deux, trois... c'est pris.

2329

EVINGER

NOS SERVICES D'ABONNEMENTS

MAGASINS ouverts du Lundi au Vendredi de 9 h. 30 à 18 h.
11, rue Saint-Florentin, Paris

SERVICE RÉDACTION : OPÉ. 77-93)
SERVICE PUBLICITÉ : OPÉ. 94-49) 13, rue Saint-Florentin

SERVICE DES ABONNEMENTS
ET VENTE DES PUBLICATIONS : TRU. 72-72

SERVICE DES RÉCLAMATIONS : TRU. 89-98

COMPTE CHÈQUES POSTAUX : N° 7047-31 PARIS

VENTE EN GROS : 10, RUE DE LA VICTOIRE, PARIS

Un délai de 3 semaines doit être prévu entre la souscription d'un abonnement ou l'envoi d'un changement d'adresse et la réception d'un prochain numéro. Changement d'adresse : prière d'envoyer par titre de publication pour la France : 25 Fr.; pour l'étranger : un coupon-réponse international.

ARTS MÉNAGERS

Organe Officiel du Salon des Arts Ménagers.
Publication Bimestrielle. Mensuelle à partir du N° de Novembre.

12 NUMÉROS

FRANCE : 800 FR. — Rec..... 1100 FR.
ÉTRANGER : 1200 FR. — Rec..... 1680 FR.

VEUILLEZ M'ABONNER POUR 1 AN A PARTIR DU

MADAME OU Mlle

ADRESSE

VILLE ET PAYS

MODE ET MONTANT DU PAIEMENT

LE JARDIN DES MODES

12 N° DONT 2 SPÉCIAUX (collections des couturiers)

FRANCE : 1.600 FR. — Rec..... 1.900 FR.
ÉTRANGER : ... 1.950 FR. — Rec..... 2.430 FR.

VEUILLEZ M'ABONNER POUR 1 AN A PARTIR DU

MADAME OU Mlle

ADRESSE

VILLE ET PAYS

MODE ET MONTANT DU PAIEMENT

LES CAHIERS du jardin des modes

Publication Mensuelle paraissant le 10 du mois sous ces titres

N° 39 ENFANTS HIVER N° 44 TRICOTS ÉTÉ

N° 40 JUNIORS HIVER N° 45 ENFANTS ÉTÉ

N° 41 LEÇONS DE BEAUTÉ N° 46 JUNIORS ÉTÉ

N° 42 POUR MONSIEUR N° 47 LAYETTE

N° 43 LINGERIE N° 48 SMOCKS ET POINTS

12 CAHIERS CONSÉCUTIFS

FRANCE : 1.000 FR. — Rec..... 1.300 FR.
ÉTRANGER : ... 1.500 FR. — Rec..... 1.980 FR.

VEUILLEZ M'ABONNER POUR 1 AN A PARTIR DU

MADAME OU Mlle

ADRESSE

VILLE ET PAYS

MODE ET MONTANT DU PAIEMENT

MATERIEL POUR PATISSERIE

(Voir photo 3, page 42.)

UNE PLANCHE A PATISSERIE : de 80 cm. (on l'achète toujours trop petite).

UN ROULEAU : cylindrique, en hêtre ou en buis de 0 m. 60.

DEUX CUILLES DE BOIS : à gros manche, à partie travaillante ronde et large.

TROIS SPATULES : tailles différentes.

UN BATEUR A ŒUES : à pales rondes (et non plates et larges auxquelles les blancs opposent une résistance impossible à vaincre pour les mains féminines).

UN FOUET : en fer étamé.

Un mixeur remplace ces derniers ustensiles.

UN MOULE A CAKE : de 20 à 22 cm., muni d'un système à crans qui permet de l'allonger et le raccourcir à des dimensions différentes.

UN MOULE A TRANSFORMATIONS : de 20 à 22 cm., 1 seul bord et 3 fonds permettant d'obtenir : moule à savarin avec trou au centre, moule à manqué à fond plat, moule à biscuit avec fond à dessins.

UN MOULE A TARTE : à fond mobile de 22 à 24 cm.
DES MOULES A TARTELETTES.

UN MOULE A CHARLOTTE : en fer étamé ou aluminium, d'une seule pièce avec couvercle.

UNE GRILLE : avec ou sans pieds, en fil de fer étamé de première qualité, ne rouillant pas, pour poser des gâteaux.

DEUX TERRINES : à fond arrondi (comme un bol), pour battre les blancs et tourner les pâtes.

UNE MESURE D'UN DEMI-LITRE.



**MONTEZ
VOTRE MÉNAGE
définitivement**

EN VOUS FAISANT LIVRER
IMMÉDIATEMENT ET SANS FORMALITÉS

Votre service porcelaine "Pavet" Limoges blanc
et or 48 Pièces

Votre service 1/2 cristal "Meisenthal" 50 Pièces
Votre service 24 couteaux "Le Couteau de Thiers"

Votre ménagère s/métal blanc 112 gr. d'argent
37 Pièces en écri

POUR
8.500frs
COMPTANT

et 12 Mensualités de
2.500 frs

Libérés d'ajouter
de rattrapper,
de modifier.

MÊME FORMULE
Votre linge de Maison
Métis, Lin, Coton,
68 Pièces

LE JEUNE MÉNAGE

4, Rue Paul Cézanne, PARIS (8^e)

Métro : St-Philippe du Roule - ELY. 12-68

Ouv. ts les j. (sf Dim.) de 9 à 13 h. et de 14 h. 30 à 19 h.

Autobus : 43-80-52-32-28-49-83

POUR ANDRÉ J. BARRY N.E.C.



Le bon Chocolat
St-Jacques

CHOCOLATERIE-CONFISERIE TOURCOING

RETOUR DE VACANCES

consultez

sans souci!...

LE NETTOYAGE FRANÇAIS

qui vous fournira
un devis pour le
**NETTOYAGE DE VOTRE
APPARTEMENT**

★
Mise en état de vos parquets,
vitres, salles de bains, cuisine,
tapis, tentures, argenterie, dé-
poussiérage par le vide, etc...

★



ENTRETIEN PÉRIODIQUE DE VOTRE APPARTEMENT

Consultez-nous avant et après vos réceptions
à votre retour de **voyage** ou de **vacances**, etc.



Références de tout premier ordre
Personnel style et de toute compétence
DÉPLACEMENT EN PROVINCE

NETTOYAGE FRANÇAIS

38, rue François I^{er} - PARIS
Ely. 09-22



R. L. Dupuy

VEGETALINE
bleu
PAQUET
universellement apprécié
pour cuisine et friture.

VEGETALINE
La pure graisse de fruit

Marque déposée

VEGETALINE
rouge
PAQUET nouveau pour
votre pâtisserie familiale.



Votre expérience de "cordon
bleu" vous a certainement
prouvé qu'on ne peut tout
cuisiner avec la même sorte
de corps gras.

Pour une friture croustillante
et une cuisine légère, digestible,
économique, les gourmands, les
gens économes et les médecins
conseillent depuis longtemps :

"VEGETALINE" PAQUET BLEU

Ayez toujours chez vous ces deux
amies de votre cuisine.

Et vous réussirez économiquement
tous vos plats.

"VEGETALINE" PAQUET ROUGE

Pour la pâtisserie familiale et
les plats mijotés, voici un nouveau
produit, plus souple, plus onctueux,
se mélangeant encore
mieux à la pâte, liant merveilleusement
les sauces :

ATTENTION !

Exigez la marque "VEGETALINE". Refusez toute imitation.



Finies les discussions pour une tache de
boisson sur la nappe. Je place devant
chacun un napperon dentelle.

Cellophane
MARQUE DÉPOSÉE
PELLICULE CELLULOSIQUE

Finement imprimés d'après des
points célèbres de Luxeuil ou de Venise,
ils sont vendus partout à un prix
abordable.

**J'économise du blanchissage...
Et au moins, je suis tranquille !**

Le napperon dentelle trouve également sa place sous
les tasses, les bouteilles et les vases.

§

En vente partout

Fabricants et magasins cités dans nos articles... aux pages :

BAMBILI EN VENTE AU BERCEAU DE FRANCE 145 BIS, BOULEVARD SAINT-GERMAIN (6 ^e) ODÉ. 00-12	37
BAZAR DE L'HOTEL DE VILLE 53, RUE DE LA VERRERIE (4 ^e)	TUR. 68.30 43 et 63
BENDIX 40, RUE DU COLISÉE (8 ^e)	BAL. 42. 73 54
BIRON-ANGENAULT-GUINGESTRE 13, RUE POISSONNIÈRE (2 ^e)	GUT 82.32 28
BLACKSTONE (ETS FITCH) 43, RUE DENFERT-ROCHEREAU A BOULOGNE (SEINE).	MOL. 08.43 54
BOB (ETS JOSEPH BOBIN) 3, AVENUE JULES VERCRUYSE A BAGNOLET (SEINE)	AVR. 38-12 43
BON MARCHÉ (AU) 38, RUE DE SÈVRES (7 ^e)	LIT. 14.20 42
CARPE (LA) 14, RUE TRONCHET (8 ^e)	OPÉ. 26.00 70
CENTRIX DISTRIBUTEUR EXCL. : SODAME 102, AVENUE DE VILLIERS (17 ^e)	CAR. 32.90 55
COMPTOIR MENAGER 44, RUE DU PALAIS GALLIEN A BORDEAUX	70
CONORD 32-34, RUE OLIVIER MÉTRA (20 ^e)	MEN. 00.84 55
DEHILLERIN 18, RUE COQUILLÈRE (1 ^{er})	CEN. 53.13 42
DELELIS 131, RUE DE LILLE A BÉTHUNE (P.-DE-C.) à Béthune	671 55
DURING 6, RUE ST-GEORGES A MULHOUSE-BOURTZWILLER (HT-RHIN)	24-22 à Mulhouse 55
FATENCERIE DE SARREGUEMINES 52, RUE PARADIS (10 ^e)	PRO. 34.11 41
FLAMANDE (LA) (ETS NAMUR FRERES) QUAROUBLE (NORD)	10 A QUAROUBLE 54
GRAND SIECLE (AU) 420, RUE ST-HONORÉ	OPÉ. 33-16 51
HARMAND 7 BIS, AVENUE DE SAINT-MANDÉ (12 ^e)	DID. 83-18 41
HOOVER 122, AVENUE DES CHAMPS-ÉLYSÉES (8 ^e)	BAL. 17-91 55
JACOB DELAFON (Sté Gle DE FONDERIE) 8, PLACE D'ÉNA (16 ^e)	KLÉ. 34-00 40
JOHNSON ET C ^o 39, RUE CAMBON (1 ^{er})	OPÉ. 36-85 40
LADEN 296, RUE LECOURBE (15 ^e)	VAU. 18-66 55
LAVANDOR (ETS VANNIER) 10 A 18, RUE ST-PUSBY	218 A PÉRONNE (SOMME) 84
LAVIX (ETS CAMIC) 17, AVENUE DE PARIS A VINCENNES (SEINE)	DAN. 19-51 55

LAVOR (ETS GRANDMOUGIN RENOULT) 9, RUE LEGRATTIER (4 ^e)	ODÉ. 20-56 55
LISSES DE FRANCE 98, BOULEVARD HAUSSMANN (8 ^e)	LAB. 88-25 60
MAGICIENNE ET MAGIC AG. GAL. M. COLICHET 84, BOULEVARD DIDEROT (12 ^e)	DID. 28-50 55
MANBY 19, RUE AUBER (9 ^e)	OPÉ. 23-47 Couv.
MAYTAG (ETS PHILCO) 18, RUE MARBEUF (8 ^e)	ELY. 62-25 56
MEUBLE PRATIQUE (LE) 105, RUE DE JAVEL (15 ^e)	VAU. 88-85 40
MOLYNEUX BOUTIQUE 5, RUE ROYALE (8 ^e)	ANJ. 02-21 Couv.
MORS 16, RUE LAFAYETTE (9 ^e)	PRO. 91-60 56
NAUSICAA (ETS DIEBOLD) 123, RUE MAC-MAHON	40-44 A NANCY 57
P.A.R.I.S. 9, SQUARE MONCEY (9 ^e)	TRI. 70-70 40
ROGUET-SAVARE 9, RUE RICHEPANSE (8 ^e)	OPÉ. 56-92 Couv.
RHONELUX (ETS E.M.F.) 106, BD RICHARD-LENOIR (11 ^e)	ROQ. 37-62 57
S.A.C.A.M.A. 44, RUE N.-D.-DES-VICTOIRES (2 ^e)	GUT. 67-47 57
SAUTER 25, AV. DE LA GRANDE ARMÉE (16 ^e)	COP. 37-00 57
SPEED (Sté EDAL) 70, BOULEVARD CURIE	33 A CALAIS (P.-DE-C.) 56
TECMO 91, RUE RÉAUMUR (2 ^e)	CEN. 37-24 56
TEMPO (ETS PYROR) 50, RUE DE LA DUCHÈRE A LYON (RHONE)	BUR. 79-56 A LYON 56
THOMSON 173, BD HAUSSMANN (8 ^e)	ELY. 83-70 56
THOR (ETS SONAPELEC) 8, QUAI DE GÈVRES (4 ^e)	ARC. 86-50 57
TOUT POUR LA CAVE (Sté) 68, RUE DU FAUBOURG-SAINT-MARTIN (10 ^e)	NOR. 88-18 58
TRIOMPHE (ETS CHAUVÉAU) 17, BD DE PICPUS (12 ^e)	DID. 86-57 57
TRUFFAUT (GEORGES) 90 BIS, AVENUE DE PARIS A VERSAILLES (S.-ET-O) ..	VER. 33-40 67
WAAP (ETS GOUEMAND ET POIVRE) 31, RUE CÉLINE-ROBERT A VINCENNES	DAU. 34-84 57
WASHING (MACHINE COMPANY) 114, RUE BARABAN A LYON (RHONE)	MON. 00-09 57
YALACTA (LABORATOIRES) 51, RUE LÉPIC (18 ^e)	MON. 94-20 43

GUERRE AUX FOURMIS

(suite de la page 66)

Les appâts empoisonnés

Enfin la dernière ressource consiste à s'attaquer aux fourmis en maraude, en spéculant sur leur gourmandise. Le « poison d'ingestion » d'usage le plus facile est le formol qui, mélangé au sirop de sucre, au miel ou à la confiture, tente fourmis et mouches et leur est également fatal. Les appâts sucrés à base de fluosilicate de soude ou de produits arsénicaux sont également efficaces, mais ne doivent en raison de leur toxicité être manipulés qu'avec la plus grande prudence, placés hors de portée des enfants, et disposés dans des boîtes métalliques fermées mais comportant des ouvertures-fentes. Ces boîtes sont placées dans les régions infestées sous ou derrière les meubles, ou sur des rayons d'armoires. Le sol ou les parois au voisinage seront légèrement poudrés ou pulvérisés au DDT. Le Sulfate de Thallium, s'emploie à peu près de la même façon, mais ne peut être manié que par des spécialistes.

La défense passive

Enfin, on protégera les provisions en isolant des murailles, les armoires ou garde-manger, et en plongeant leurs

quatre pieds dans des godets remplis de pétrole ou d'huile. On peut aussi pulvériser toutes les semaines les pieds des meubles avec une solution de DDT. Mais gare aux oublis, mis à profit par un ennemi à l'affût !

CHOISISSEZ VOTRE MACHINE A LAVER

(suite de la page 57)



Et enfin, la machine à laver LAVANDOR 88 (Ets Vannier) qui nous est parvenue après l'établissement de notre tableau. Particularités :

Poids de linge : 3 kg. - Encombrement : 45 x 60. - Machine mobile. - Cuve verticale avec aéro-pulseur.

- Pas de chauffage (peut être livrée avec pied chauffant gaz-électricité). - Pas d'essorage. - Prix : 28.000 fr.

5 kg. de linge sec représentent approximativement :

- 1 drap de grand lit
- 6 chemises d'homme
- 3 serviettes de toilette
- 2 caleçons
- 2 pyjamas
- 6 mouchoirs