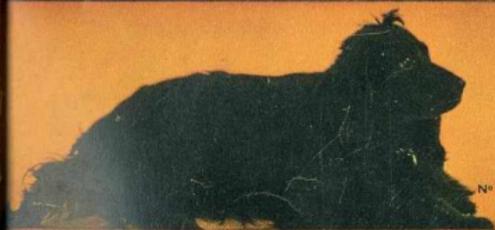
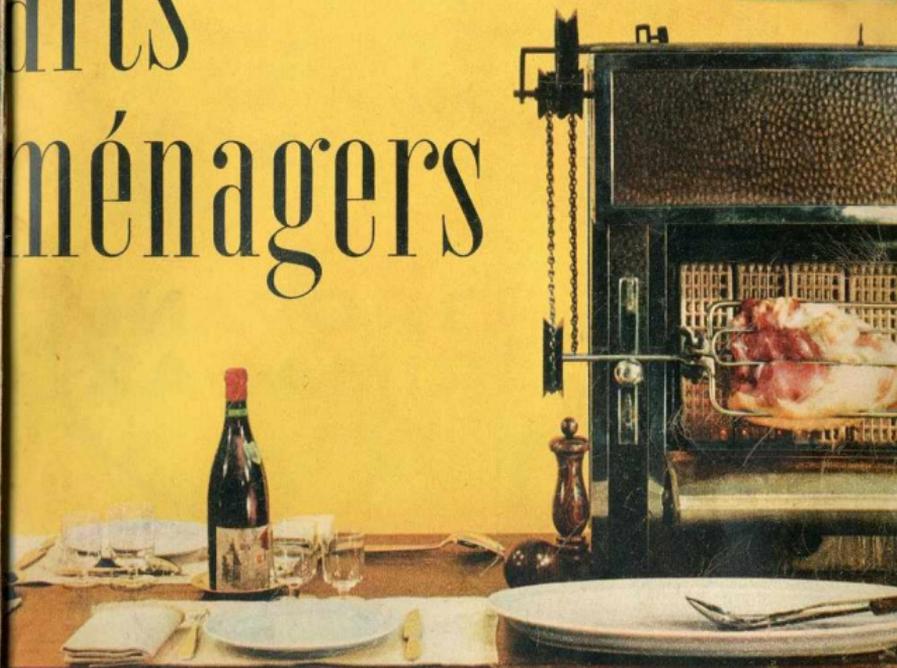


# arts ménagères



N° 45 • SEPTEMBRE 1953. PRIX : 100 FRANCS

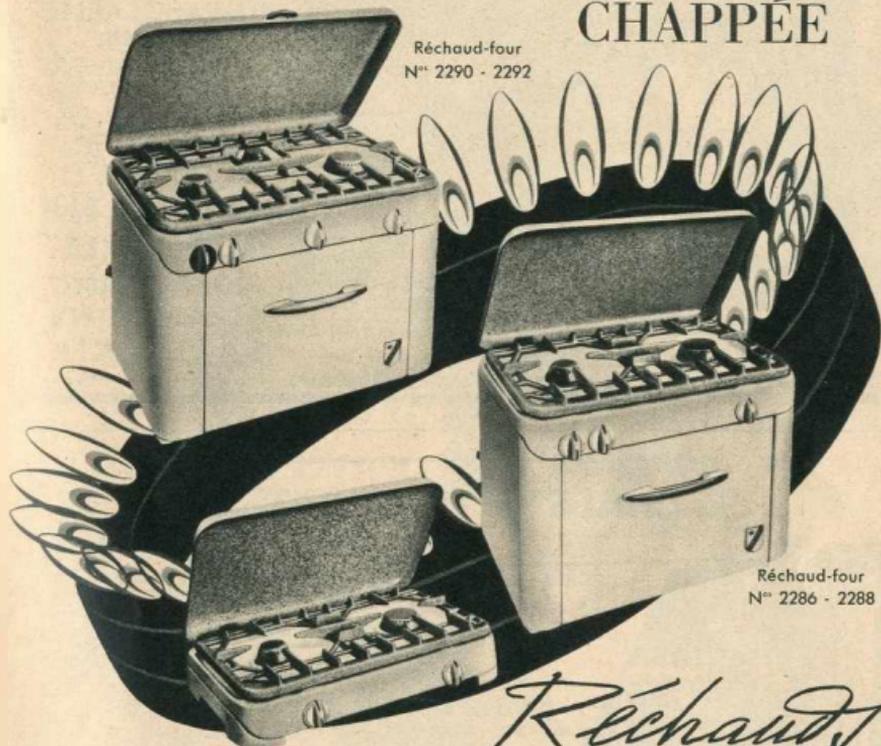
PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR "ARTS MÉNAGÈRES ÉDITIONS"



*Pour vous, Madame*

# 3 JOYAUX DE LA COURONNE CHAPPÉE

Réchaud-four  
N° 2290 - 2292



Réchaud-four  
N° 2286 - 2288

Réchaud-plat N° 2100



★ Vous reconnaîtrez  
nos Réchauds-fours Sanibloc  
à leur écusson jaune et bleu

## Réchauds CHAPPÉE

Série Sanibloc

A GAZ DE VILLE - A BUTANE et PROPANE - A GAZ NATUREL  
AVEC OU SANS GRILLOIR

Productions de la



**SOCIÉTÉ GÉNÉRALE DE FONDERIE**

Siège social : 120, rue de Valenciennes - PARIS (11<sup>e</sup>) - Tél. : 40.30.00  
Boulevard de Valenciennes, 120, Paris, 11<sup>e</sup> arrondissement - Tél. : 40.30.00



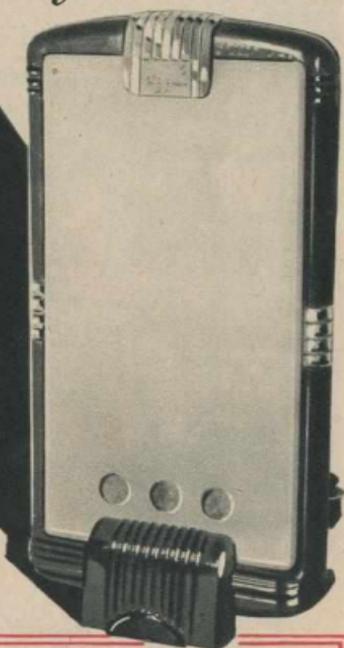
*J'achète*

**GODIN**

*les yeux fermés!*



RADIOLETTE  
au mazout

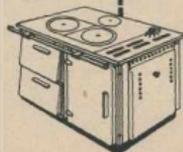
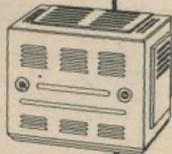


181 - Radiateur  
au gaz

**GODIN,** Fonderies à GUISE (Aisne)



*Pourquoi pas vous?*



- \* *pratique*
- \* *économique*
- \* *sans odeur*
- \* *sans bruit*

*Modèle à partir de 29.480 Frs*

*Livraison du mazout  
assurée en bidons*



*poêles et cuisinières à mazout*  
**SEMAP-POTÉZ**

Démonstrations, inscriptions  
et vente  
tous les jours sauf le Dimanche

**SEGMETA**

16, R. de la Banque, Paris (2<sup>e</sup>)  
95, Boul. Magenta, Paris (10<sup>e</sup>)  
à Versailles  
69, Rue de la Paroisse



# arts ménagers

REVUE OFFICIELLE DU SALON DES ARTS MÉNAGERS  
fondée par ANDRÉ J.-L. BRETON en 1928

PUBLIÉE PAR LE JARDIN DES MODES S. A.  
LOUIS VOGEL, Éditeur Directeur général

# s o m m a i r e

## N° 45

Septembre  
1953

Sur notre couverture : *Après la chasse, un bon moment en perspective : le cuissot de marreussin se dore, les crus se chabrent...* (Voir page 26 « Vins de Gibier » et page 32 « Les rôtissoires ».)  
(Rôtissoire Tournebroche, Assiettes et verres Luce, Napperons et serviettes Gde Maison de Blanc, Accessoires et couverts La Carpe, Photo Tabard.)

La reproduction, même partielle, des articles publiés dans *Arts Ménagers* est interdite et sera poursuivie conformément aux lois.

Nous nous réservons l'exclusivité des droits de reproduction et de traduction (copyright par *Arts Ménagers*, S.A.) dans tous les pays signataires des conventions de Berne et Pan-Américaine.

Les prix ne sont indiqués qu'à titre de renseignement et ne sauraient engager la responsabilité de la Direction. Voir conditions d'abonnement page 86.

MORALITES MÉNAGÈRES CE TEMPS PRÉCIEUX par Marcelle Auclair	21
LÉGUMES DÉCORATIFS par Antoinette Barrère	22
LES VINS DE GIBIER par le Professeur J. R. Roger de l'Association des Vins de France	26
CUISINE ÉTRANGÈRE CE SOIR NOUS DINERONS A L'ÉTRANGER par Lilo Damert	28
LES RÔTISSOIRES (Technique et recettes) par M. L. Cerdillo, Insp. d'Ins. Mén., Paris et dép. Seine	32
LES COOPÉRATIVES par J. Jurgensen	37
CHAÎNAIRE A SON PIÉD par M.-L. Lemoine, Insp. d'Ins. Mén. de la G.C.A.F.	38
FAITES CE QUE JE DIS par Jeanine Ehrlich	40
D'AUTRES MESURES RELATIVES A LA CONSTRUCTION par Maurice Diricy	41
LE CARREAU DE GRES CERAMIC par Ilroet de Looze, architecte D.P.L.G.-U.-A.M.	44
J'AI TOUT REPRIS, TOUT EFFRONT par Ferdinand Pupill	46
BOUQUET DE MUIS LECHÈRES DE SUPERBÉTET LES MARAIS Gustave Jacques GIBET	48
LES SMOCKS par Lucienne Montier	49
TABLES A OUVRAGES par Michel Martier	52
LES POELES A MAZOUT par Marcel Guérin, Ingénieur A. et M. et I.E.G.	57
LES TRÉSORS MÉNAGERS	60
MONSIEUR MÉNAGE	62
LA TRIBUNE D'ARTS MÉNAGERS	70
LIVRES DE MAISON, LIVRES DE RAISON	76
LISTE D'ADRESSES DES MAISONS CITÉES DANS NOS ARTICLES	88

CONSEIL DE RÉDACTION  
**MARIANNE MARSILY :**  
*Secrétaire générale à la Rédaction.*  
**PAUL BRETON :** *Commissaire général du Salon des Arts Ménagers.*  
**ROGER CHEVALIER :** *Chef du Serv. Edition du Salon des Arts Ménagers.*  
**MARCELLE AUCLAIR :**  
*Editorialiste.*  
**JACQUES DE BRUNHOFF :**  
*Directeur du « Décor d'aujourd'hui ».*  
**PAUL CALDAGUÈS :** *Directeur des Services d'Édition de la Société du Jardin des Modes M.-F. DE LA VILLEHUCHET :*  
*Rédacteur du Jardin des Modes*  
**ANDRÉ SUQUET :** *Directeur.*  
**LOUIS GIRAULT :** *Assistant.*  
**ARTS MÉNAGERS ÉDITIONS**  
 11, RUE SAINT-FLORENTIN, PARIS OPE. 77-93  
 C. C. P. Paris 7047-31  
 et  
 GRAND PALAIS (PORTE II) CHAMPS-ÉLYSÉES.

# LES ROTISSOIRES

par M.-L. CORDILLOT

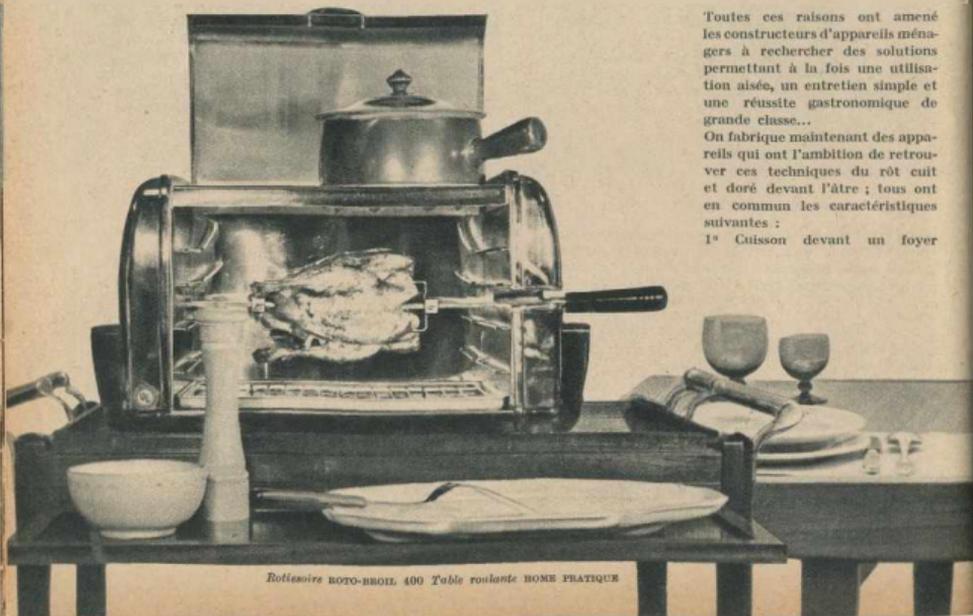
De nombreuses lectrices nous ont demandé directement ce qu'il fallait penser des rotissoires apparues sur le marché, et fonctionnant au gaz ou à l'électricité. Les rôtis sont la gloire d'une maîtresse de maison, autant que son soleil, puisque Brillat-Savarin a écrit : « On veut cuisiner, mais on n'aît rôtisseur... » Pour obtenir un résultat parfait, l'art seul suffit-il ou le matériel et la source de chaleur doivent-ils être mis en cause ?

Depuis longtemps, on a cherché par le perfectionnement de l'outillage à éviter une présence constante. Les antiques broches permettaient de présenter successivement aux rayons éblouissants du foyer, toutes les faces de la pièce à rôtir, de la dorer, et d'évacuer dans la grande cheminée la vapeur d'eau et les fumées provoquées par la caramélisation des sucres, la décomposition des graisses, et la formation des osmazomes : ces trois phénomènes, qui ne peuvent avoir lieu qu'en atmosphère sèche, se trouvaient fort bien du violent courant d'air qui s'engouffrait dans la cheminée refroidissant la surface du rôt. Mais les broches réclamaient un tour de main exercé et un œil

Toutes ces raisons ont amené les constructeurs d'appareils ménagers à rechercher des solutions permettant à la fois une utilisation aisée, un entretien simple et une réussite gastronomique de grande classe...

On fabrique maintenant des appareils qui ont l'ambition de retrouver ces techniques du rôt cuit et doré devant l'âtre ; tous ont en commun les caractéristiques suivantes :

1° Cuisson devant un foyer



Rotissoire ROTO-BROIL 400 Table roulante BOME PRATIQUE

## techniques passées

averti. Régler le feu, tourner la pièce à rôtir, l'approcher ou l'éloigner successivement des rayons infrarouges émis par le foyer, la servir sitôt à point, autant de besognes ardues et fastidieuses. A ce mode antique de cuisson « à la flamme », ont succédé les fours des cuisinières à charbon. Là, un côté seulement, celui du foyer de fonte, rougissait et rayonnait un chaleur qui, elle aussi, émettait des rayons infrarouges, dorait et cuisait la viande tout comme le feu de l'âtre. Cette cuisson dans une enceinte bien close ayant donné d'honnêtes résultats gastronomiques avec beaucoup plus de sûreté et beaucoup moins de travail pour la ménagère, lorsqu'on perfectionna

les appareils de cuisson au gaz et à l'électricité, on pensa en réaliser cette cuisson dans une enceinte close : la fermeture aussi hermétique que possible évitait à la chaleur, aux projections de graisse et aux odeurs de se répandre dans la cuisine, ce qui simplifiait beaucoup la préparation et le nettoyage.

De cette façon, les appareils de cuisson modernes, cuisinières à gaz, cuisinières électriques, ou cuisinières à feu permanent, rôtissent la viande non plus aux rayons lumineux d'un foyer (excepté dans les fours électriques pour une très petite partie de la cuisson) mais à l'air chaud porté à une température variant entre 250° et 300° centigrades. Ces

cuissons ont-elles donné toute satisfaction à la fois aux maîtresses de maison et aux gastronomes qu'elles reçoivent à leur table ? Aux maîtresses de maison, c'est certain : avec les appareils modernes, les rôtis se font « sans histoires », presque sans surveillance, et ne sont brûlés ou pas cuits que si on les oublie au four ou si l'on n'accorde pas à leur cuisson les temps indiqués par les constructeurs.

Aux gastronomes ? C'est moins sûr ! S'il n'y a pas avec ces appareils de ratage sensationnel, il n'y a pas non plus de succès éclatant. Le rôtir se situe dans une honnêteté moyenne, plus ou moins proche de la réussite complète, selon les capacités de la « rôtisseuse »...

## techniques nouvelles

exerçant une chaleur lumineuse, émise par le gaz ou l'électricité et qui émet, comme tout foyer lumineux, les rayons infrarouges de la fin du spectre.

2° Cuisson à l'air libre sans nature d'humidité.

3° Matériel de rotis souvent par un moteur électrique.

Les appareils. Certains sont destinés à être installés à la cuisine Pampille (photo n° 1 page 32) et Tournebroche (photo n° 2 page 33), chauffés au gaz et

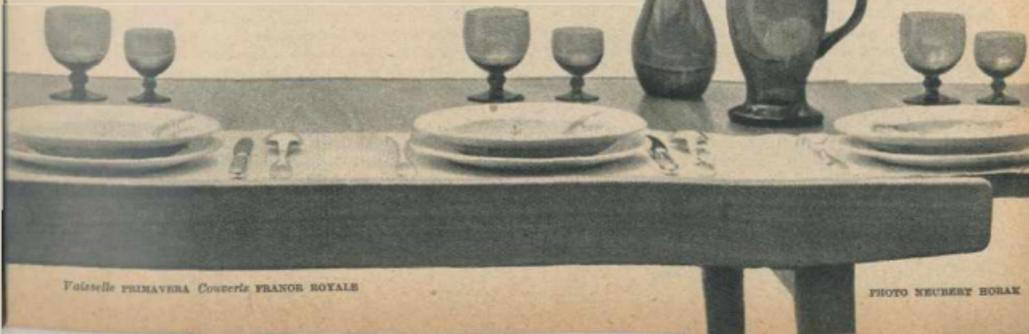
moteur électrique ; rôtissoire Harmand (photo 3 page 35), ébauffage à l'électricité et moteur électrique.

D'autres, de petites dimensions, de présentation élégante, luxueuse même, peuvent être utilisés sur la table où l'on prend le repas : Roto-Broil 400 (photos 4 page 36), Rôtis-House (photo 5 page 36), possèdent le chauffage à l'électricité et un moteur électrique.

Trois d'entre eux, en dehors du rôtissage des viandes, culent des

grillades ; ce sont : Pampille, Rôtis-House et Roto-Broil 400. Enfin Roto-Broil permet, en plus, des cuissons rapides comme celles de bacon ou d'œufs sur le plat (photo 4 C page 36) et le réchauffage d'un plat déjà prêt.

Leur installation. Pampille, Tournebroche et la rôtissoire Harmand sont des appareils à poste fixe qui, installés une fois pour toutes, ne peuvent être déplacés. Pampille se met sur un socle de la hauteur d'une table



de travail, Tournebroche comme Famille, se pose sur un socle et s'accroche au mur par une patte de fixation à crochets (visibles sur la photo 2A derrière la chaîne du tournebroche).

La rôtissoire Harmand se fixe également sur un socle : le rôt se trouve ainsi à une bonne hauteur de travail et l'on peut, sans se baisser, surveiller la cuisson.

Les deux autres, Roto-Broil 400 et Tutois-Touze, sont également transportables, se posent sur la table de la salle à manger ou sont à poste fixe dans la cuisine ou une autre pièce si on le désire.

Tous les appareils requièrent, cependant, pour un fonctionnement correct et sans à-coups, une installation de gaz et d'électricité suffisante et bien adaptée. Les

étagères des photos donnent pour chaque appareil, les indications nécessaires.

Le Roto-Broil, par exemple, un fonctionnement qui est courant alternatif de 50 périodes sous 115 volts. Sa puissance, 1400 watts, demande une puissance de 15 ampères à la prise de courant.

Il ne peut être, en aucun cas, branché sur une prise de 5 ampères qui est celle existant couramment dans les installations électriques françaises, sous peine de faire chauffer prise et fil et de risquer un incendie. Il convient donc, lorsqu'on se décide à acheter des appareils de ce genre, de connaître, d'abord, exactement les possibilités de sa propre installation électrique ; si elle n'est pas suffisante, se renseigner auprès de la compagnie d'électricité pour demander une augmentation de puissance du compteur et faire faire l'installation de la prise de courant par un électricien compétent sans négliger.

Si on ne peut obtenir un supplément de puissance sur le courant (courant fourni sous 115 volts (dit « courant lumière ») et que l'on dispose d'une distribution de courant sous 230 volts (dit « courant force ») l'installation peut se faire en interposant entre l'appareil et la prise de courant un transformateur abaisseur de tension. L'ampère

page nécessaire sous une tension de 230 volts est moitié moins grand que sous 115 volts ; par exemple, pour un appareil de 1.000 watts sous 115 volts on a besoin d'une puissance de 5 ampères.

## utilisation des rôtissoires dans la cuisine (Voir temps de cuisson page 34)

### GIGOT

(avec rôtissoire Pampille)

Le gigot doit être suspendu verticalement à un crochet qui fait suite à un moteur ; ce moteur n'aime d'un mouvement de rotation assez lent, faisant tourner le rôt qui présente ainsi toutes ses faces à la surface chauffée et éclairante (photo 1 D). La seule difficulté réside dans la manière de ficeler la pièce à rôtir pour l'accrocher solidement.

Tout d'abord allumez le gaz pour faire chauffer l'appareil qui n'a besoin que d'un bref préchauffage. Puis entourez le gigot d'une ficelle à sa partie la plus large ; à la hauteur du premier tiers du gigot, faites un nœud solide (photo 1 A).

Entourez le gigot d'un tour de la même ficelle à la hauteur du deuxième tiers, faites encore un nœud solide (photo 1 B).

Sur l'autre face du gigot, passez le deuxième brin de ficelle successivement autour des 2 ficelles entourant la pièce, puis nouez les deux brins qui se retrouvent l'un en face de l'autre juste à la longueur de l'os du gigot (photo 1 C).

Accrochez le rôt par le nœud, au-dessus d'un plat destiné à recevoir le peu de graisse s'écoulant du rôt. Une fois le gigot suspendu, à l'aide d'un pinceau, barbouillez-le bien d'huile d'olive ou d'arachide. Branchez la prise de courant pour mettre le moteur en marche (photo 1 D).

### ROTI DE BœUF

(avec rôtissoire Tournebroche)

Allumez le gaz ou branchez l'électrique pour le préchauffage, très bref d'ailleurs, de l'appareil. Choisissez parmi les sauteuses broches qu'il comporte celle qui est destinée à faire rôtir un gros morceau de viande de boucherie, tel que gigot, cuisson de chevreuil...

Avec la broche, transpercez le muscle de part en part, bien au milieu du rôt ; amenez-le jusqu'au centre de la broche. Immergez-la à chaque extrémité avec la fourche de fixation simple, destinée à empêcher la viande de sauter autour de la broche. Posez celle-ci sur son support derrière le feu et engagez-la, à l'autre extrémité, dans la suite mure par le moteur. Branchez la prise de courant pour le mettre en marche, puis badigeonnez la viande d'huile avec un pinceau (photo 2 A).

Si l'on n'arrive à une très grosse pièce, un dispositif permet d'élever la broche de la source de chaleur ; on tire vers soi les deux bandes situées entre les deux supports de la broche en les saisissant par les bouts.

Des dispositifs ingénieux permettent de faire griller des poissons de grosse taille ou des crustacés (tours, langoustines) ou même de faire cuire des œufs à la coque à la broche (photo 2 B). La cuisson est terminée lorsque des gouttelettes d'eau exsudent de la coquille. La saveur est très différente de celle des œufs cuits dans l'eau.

Tournebroche type n° 1 gaz :

Haut. 50, larg. 50, prof. 12.

Chauffage au gaz.

Mouvement électrique 110/220 V, 0, 04 A.

Prix : 55.000 fr.

1



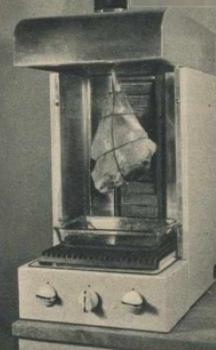
B



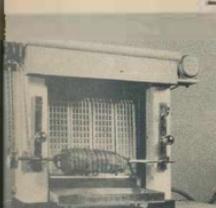
C



D



2



### ROTISSAGE D'UNE CÔTE DE BœUF

(avec rôtissoire Harmand)

Branchez l'appareil pour un bref préchauffage ; embrochez la pièce (photo 3 A), maintenez-la en place avec les couleants qui viennent se piquer dans la viande et s'immobilisent par une vis. Mettez la broche dans l'appareil et laissez cuire (photo 3 B). Deux supports à manche de bois visibles sur la photo 3 A permettent de soulever la broche pour retirer le rôt sans se brûler.

Harmand Haut. 75, larg. 60, prof. 54.

Chauffage et mouvement électriques 110/220 V, 3.500 W. Prix : 140.000 fr.

3



# utilisation des rôtissoires sur la table

(Voir temps de cuisson page 82).

4



Roto-Broil 400 type Fiesta : Haut. 30, larg. 54, prof. 27. Chauffage et mouvement électriques 115 V, 1.400 W. Prix : 39.500 fr

## POULET ROTI

(avec rôtissoire Roto-Broil 400)

Bridez un poulet. Branchez l'appareil pour le faire chauffer. Prenez la broche seule, posez-la dans l'appareil pour mesurer à quel endroit de celle-ci doit se trouver le poulet. Puis embrochez-le et fixez-le comme dans les précédents appareils et introduisez-le dans la rôtissoire (photo 4 A). Choisissez le mode pour servir le poulet en sautoie. Hâchez le poulet au plateau et attendez pat-

siblement qu'il soit à point, ce qui demande environ 1 h. 1/4 ou 1 h. 1/2, même davantage. Débroschez-le (photo 4 B), retirez la ficelle, salez-le et servez-le à vos invités amusés qui l'ont vu rôtir sous leurs yeux.

On peut également préparer avec cet appareil un repas rapide (petit déjeuner ou lunch) consistant par exemple : toast avec œufs au beurre (photo 4 C).

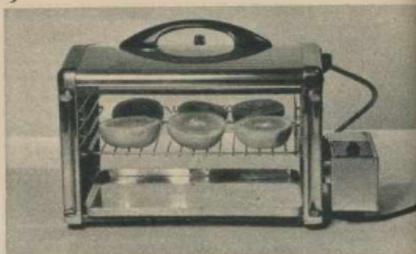
## ROTISSAGE DES PAMPLEMOUSSES

(avec rôtissoire Rotiss-House)

Branchez l'appareil pour un préchauffage. Pendant ce temps, coupez en deux les fruits ; avec un couteau détachez la pulpe de la peau. Séparez ensuite les quartiers entre eux. Posez dessus une ou deux noisettes de beurre et une cuillerée à soupe de sucre. Posez-les sur la tôle-frite ou sur la grille. Glissez-les sur la rôtissoire et laissez durer (10, 14, 16 à 12 minutes sans débrancher). Posez sur un plat et servez chaque pamplemousse dans une coupe.

Rotiss-House : Haut. 28, larg. 48, prof. 26.  
Chauffage et mouvement électriques 110/220 V, 1.000 W.  
Prix : 48.600 fr.

5



## conclusion générale

Il reste encore beaucoup à faire avant que les constructeurs aient réalisé la rôtissoire idéale : prix abordable, aspect agréable, cuisson parfaite. En attendant, si vous avez de la place dans votre cuisine et si votre budget est à l'aise, choisissez une des trois premières : vous-même ni vos convives ne vous en plaindrez ; si votre

budget, très large, vous permet une innovation, achetez un des deux derniers appareils décrits, et invitez vos amis à une dinette préparée sur la table tout en bavardant, mais je doute fort que leurs maris apprécient ce genre de dîner, à moins que le plaisir de faire fonctionner ces appareils leur fasse oublier tout souci gastronomique.



# LES POÊLES à MAZOUT

par Marcel GUÉRIN

**Le combustible.** Ils utilisent un combustible liquide : le « fuel-oil domestique » appelé dans le commun mazout, dont l'emploi pratique et économique n'est plus, désormais, réservé au chauffage industriel et qui a gagné la faveur du public pour l'alimentation des poêles d'appartement. Ce combustible liquide développe, en effet, deux fois plus de calories à poids égal que le meilleur charbon. Il peut être amené aux foyers sans maintenance pénible et salissante, stocké sous un petit volume dans les appareils mêmes. Sa combustion ne dégage ni fumée, ni odeur, et ne laisse aucune cendre ou mâchefer. Son allumage est aisé, la mise en température rapide et son débit réglable comme le gaz. Son emploi est très économique en raison de son grand pouvoir calorifique et de sa souplesse quant aux variations de régime suivant les contingences. Son acquisition est aussi pratique que celle de l'essence auto. Il suffit d'en faire remplir une nourrice ou un « Jerrican » pour faire le plein du réservoir général ou individuel. Cette dernière opération devra toutefois être effectuée avec soin car le fuel répandu par maladresse laisserait pour longtemps ses traces et son odeur indésirables.

**Le poêle.** Il comporte essentiellement : un corps en fonte ou tôle émaillée entourant un foyer réfractaire dans lequel le ou les brûleurs étendent leur flamme.

Le fuel, filtré une première fois au versage, est contenu dans un réservoir individuel adossé généralement au poêle et communiquant par un deuxième filtre avec une cuve à niveau constant ; celle-ci maintient un débit régulier de combustible à chacune des allures de chauffe et arrête l'écoulement en cas d'extinction accidentelle. Il arrive ainsi au nez du brûleur et la dépression du tirage de la cheminée le fait glisser en le divisant à l'extrême et en le mélangeant avec l'air de combustion dans la proportion convenable. Son admission est réglée par un robinet à manette muni d'un index et d'une graduation. Le préchauffage au départ est opéré à l'aide d'une topette à alcool présentée sous le nez du brûleur. Certains poêles sont à double alimentation (deux brûleurs dont un seul en service) et sont disposés de manière à ce que la flamme du brûleur en activité vienne débarrasser le nez du brûleur à l'arrêt des dépôts de coke, de pétrole ou de goudron, dont il aurait pu s'encrasser. Toutes les douze heures on procède à une inversion qui décrease ainsi successivement et consommant les deux brûleurs. Certains autres ont un type particulier de brûleur qui

utilise le phénomène de caléfaction de l'eau sur une paroi chauffée pour obtenir une pulsation du mazout par vapeur dégagée, ce qui facilite sa combustion.

Dans la présentation de ces poêles à mazout on trouve ceux à couvercle mobile découvrant une table de chauffe pour bouilloires ou ustensiles de cuisine, ceux à double paroi ou à tubes de circulation pour brassage de l'air de la pièce à chauffer, ceux à buse haute, ceux à buse basse correspondant aux possibilités d'évacuation. Quel que soit le modèle il est absolument indispensable de placer sous l'appareil une tôle de sécurité qui l'isole du plancher, ou du sol.

**Son complément essentiel.** Le meilleur poêle ne pourra fonctionner correctement s'il n'est pas raccordé à une cheminée ou à un conduit de fumée, soumettant ses brûleurs à la dépression nécessaire et assurant l'évacuation des produits de la combustion. Ce conduit ou cette cheminée, aboutissant au-dessus des toits, doit avoir une hauteur verticale minimum de huit mètres à la suite du tuyau d'évacuation repris sur la buse de l'appareil. Ce tuyau devra observer une pente de 0 m. 10 par mètre environ en remontant vers la cheminée et comporter des coudes arrondis grand rayon, à l'exclusion de coudes droits à l'équerre. On fera évacuer directement la buse dans le conduit de fumée (cheminée, gaine, etc.) si possible. Mais dans tous les cas on ne devra pas laisser de prises d'air additionnel autour du tuyau ou de la buse dont la pénétration devra être soigneusement rebouchée par une colle-rette. Le conduit de fumée lui-même devra être obturé à 0 m. 20 environ au-dessous de l'entrée de la buse ou du tuyau pour éviter un vide de détente nuisible au tirage. Le conduit de fumée adopté pour l'évacuation d'un poêle à mazout devra être étanche, sans aucune fissure, de section constante, sans rétrécissements ni aspérités (coupe-tirage) : il devra se trouver protégé au point de vue calorifique de manière à conserver sa chaleur sans refroidissements partiels.

Un conduit sera affecté à un poêle unique et ne devra recueillir sur son passage aucune autre évacuation. L'installation d'un aspirateur statique terminant le conduit sur le toit, sera nécessaire, s'il est constaté que des vents plongeants sont susceptibles d'affaiblir le tirage naturel. Une ventelle (volet de régulation automatique du tirage) pourra être installée au point bas du conduit ou de la cheminée, mais en aucun cas le tuyau d'évacuation ou la buse ne seront obturés par un volet mobile.

(Suite page 78)

MARQUE	MODÈLE	CALORIES DÉGAGÉES À L'HEURE	CURLAGE CHAUFFÉ EN M3	CONSUMATION À L'HEURE EN LITRES	CAPACITÉ RÉSERVOIR EN LITRES	ASPECT EXTÉRIEUR	BOÎTE		DIMENSIONS EN CM.			POIDS en kg	PRIX DE VENTE AU DÉTAIL EN FR*	CARACTÉRISTIQUES PARTICULIÈRES
							Âge au sol en cm	Diam. en mm	Large.	Prof.	Haute.			
AIRFLAM (1)	43	7.500	200	0,25 à 1,10	15	tôle d'acier et fonte émaillée castor	63	153	43	63	82	42	47.000	Double sécurité Transformable au bois.
	(2)	4.000 à 5.000	70 à 120	0,50	8	table en fonte, corps tôle	24	111	55	52	45	40	25.000**	Dispositif de sécurité.
AMSTA (3)	82	4.000 à 4.000	70 à 120	0,50	8	fonte émaillée	27	111	57	52	32	65	38.500**	Id.
	(4)	4.000 à 5.000	120 à 250	0,50	12,5	fonte émaillée castor	66	111	44	64	81	75	57.000**	Chauffage par convection. Dispositif de sécurité.
CALORA ROMANIA (5)	Dofecalar	3.000 à 5.000	100	0,30 à 0,50	9	émail vitrifié chamais	48	111	50	50	65	30	35.000	Brûleur à distillation totale. Régulateur automatique d'alimentation.
	(6) Supercalar	5.000 à 8.000	200	0,50 à 0,70	9	Id.	76	153	50	50	95	38	40.000	Id.
CHAPÈE	S.140	4.000	140	0,50	12	fonte émaillée bambou	46	111	42	46	64	95	34.800	Dispositif de sécurité.
ÉLITE 54 (7)	80	3.500 à 5.000	100	0,35 à 0,60	8	tôle émaillée vitrifiée	48	97	30	45	55	24	38.000	Régulateur 7 positions. Double alimentation.
	(8)	5.000 à 10.000	200	0,60 à 1,20	14	Id.	50,5	111	42	57	70	41	45.000	Régulateur 9 positions. Double alimentation.
FURBA (9)	33	2.000 à 7.000	130	0,25 à 0,75	9	tôle émaillée vitrifiée	33	125	32	40	30	35	34.500	Brûleur démontable à coupelle tournante.
	(10)	3.000 à 8.000	150	0,25 à 0,75	8	fonte émaillée	28	111	45	35	65	55	38.900	Id.
(11)	55	10.000 à 15.000	250	0,50 à 1,50	15	tôle émaillée vitrifiée	43	139	45	50	95	45	44.500	Id.
	(12)	Mastotemper C.6.H.30	3.000 à 6.000	60 à 120	0,25 à 0,60	11	tôle émaillée brun ou gris bleu	ovale au-dessus du poêle	40	50	80	65	48.000	Régulateur de débit. Chauffage par radiation et convection.
GAROMADU	Mastotemper C.6.H.100	4.000 à 10.000	100 à 180	0,40 à 1	17	Id.	Id.	40	50	100	80	49.000	Id.	
(13) LA FÈRE	Baby	4.000	100	0,50	11	tôle émaillée 4 tons dessus fonte	s/dem.	125	55	58	57	56	45.000	Entièrement démontable. Permettant la cuisine. Régulateur double sécurité.
	(14) Junior	5.500	250	0,70	15	Id.	Id.	125	55	78	76	61	55.000	Id.
MAZOTUP (15)	D	4.500 à 5.000	80 à 100	0,35 à 0,50	6,25	tôle émaillée	39	97	50	40	55	25	17.950 et 24.750	Brûleur à coupelle tournante à auto-débrassage.
(16) MAZOTEMIC	100	7.500 à 8.000	100	0,35	8	acier émaillé vitrifié	39,5	153	39	47	65	35	37.000	Réservoir indépendant.
	(17)	200	8.000	200	0,50	12	Id.	39,5	153	44	68	85	52	45.000
BOUQUET (18)	C. 200	7.000	100 à 150	0,10 à 1	12	fonte et acier émaillés brun foncé	45	97	68	42	60	30	30.000	Coupelle à auto-débrassage. Table chauffante.
	(19) CE 200	6.000	80	0,10 à 0,70	6	tôle émaillée	45	97	37	50	60	18,4	31.820	Chauffage par convection. Deuxes chauffants.
SAMA (20)	C Y 1	3.500	100	0,50	12	fonte émaillée castor	59,5	125	35	30	65,5	64	44.000	Dispositif de sécurité.
	(21)	C Y 2	5.000	180 à 200	0,75	12	Id.	59,5	125	48	41	80	94	54.000
REMAP (22)	S B 5	1.500 à 4.000	100	0,30 à 0,75	11	tôle émaillée marron	41	118	58	53	49	32	32.000	Brûleur à gaséification.
	(23)	4 B 5	2.500 à 7.000	180	0,30 à 1	11	Id.	67	153	40	60	85	30	33.340
(24)	5 B 5	2.500 à 7.000	180	0,30 à 1	11	Id.	38,4	153	40	60	85	32	37.150	Id.



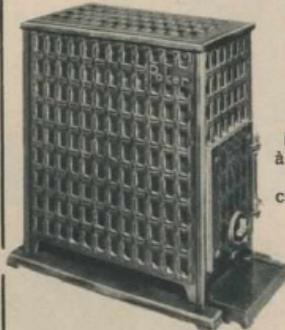
\* Au 1<sup>er</sup> juillet 1953.  
\*\* Départ usine sans emballage.

Nous attirons particulièrement l'attention de nos lecteurs sur le fait que les renseignements sont donnés sous la seule responsabilité des constructeurs.



Pour les journées fraîches

**FRIMAS**  
Radiateur à gaz  
estampillé  
NF-ATG  
Capacité de  
chauffe : 70 m<sup>3</sup>



**POKER**  
Poêle à bois  
à feu continu  
Capacité de  
chauffe : 120 m<sup>3</sup>

**MESSIDOR**  
52-11



OMNIA 53-13  
DELTA 49-7



HELIA  
49-6



**COSTE**  
**CAUMARTIN**

24, rue Richer, PARIS-9<sup>e</sup> - Tél. : TA. 94-30

Un nom qui monte!



**SIREM**  
APPAREILS  
ELECTRO-MIRACLES  
DE QUALITE

MACHINES à REPASSER  
Luxe  
Standard

MACHINE à LAYER  
Ideal 52

ELECTRO-POMPE  
pour toutes  
Machines à laver

SORBETIERE ELECTRIQUE  
Semi-Professionnel  
Ménage

EPLUCHEUSE ELECTRIQUE  
à légumes

CATALOGUE  
sur simple demande

**S. I. R. E. M.**

82-86, rue Château Gaillard - VILLEURBANNE

# arts ménagers

REVUE MENSUELLE IMPRIMÉE EN FRANCE

## LA CITROUILLE DE CENDRILLON

*Placée au centre de la table,  
elle ne joue plus les carrosses  
mais les vases.*

*Choisissez dans le jardin  
ou sur le marché  
une citrouille belle de forme  
et de couleur.*

*Découpez le petit chapeau  
que vous conserverez,  
si vous avez la chance  
d'en trouver un amusant  
comme celui de la photo.*



*Piquez  
quelques branches de céleri :*  
ce sera le feuillage  
de votre bouquet.

*Les pitorons rouges,  
aubergines noir-violet,  
petits artichauts*

*et champignons de Paris  
feront les fleurs  
aux couleurs éclatantes.*

*Une branche de laurier,  
accompagnée  
de trois piments rouge ois,  
termine cette composition  
qui repose sur une vannerie  
lui donnant  
une assise plus solide.*

*( Voir article page 23 ).*

