

arts ménagers

PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR "ARTS MÉNAGERS ÉDITIONS"

164 PAGES

PRIX : 120 FRANCS

N° 62 • MAI 1955



arts ménagères

n° 65
Mai
1955

REVUE OFFICIELLE DU SALON DES ARTS MÉNAGERS
fondée par ANDRÉ J.-L. BRETON en 1926
PUBLIÉE PAR ARTS MÉNAGERS ÉDITIONS
fondateur : LUCIEN VOGEL

S O M M A I R E

MORALITÉS MÉNAGÈRES	
L'ALBUM DE FAMILLE par Marcelle Auclair	43
VOS ENFANTS COLLECTIONNENT par Denise Verney	44
NOUVEAU VISAGE D'UNE VIEILLE FERME reportage Claudine Maréchal	48
SI VOUS PARTEZ EN MAI ? par Bernard Cheverny	51
DE SETS EN SETS par Lucienne Monnier	52
CUISINE ÉTRANGÈRE	
LES DÉLICES DU PORTUGAL par Lilo Damert	56
A LA SAISON DES FRAISES par Anne-Marie Pajot	60
CUISINE PRINTANIÈRE	
LES FRAISES	62
LES PETITS POIS par M.-L. Cordillot, Insp. Ens. Mén. Paris et Dép. Seine	64
VACANCES AILLEURS par J. Hureau, Vice-Prés. de l'Ass. Nat. des journalistes du Tourisme	67
ACCORDAILLES ET MARIAGES D'AUTREFOIS par S. Tardieu, Attachée de Recherches au Centre Nat. des arts et traditions populaires	70
LES BERCEAUX par Colette Natal	74
SAVEZ-VOUS JOUER AVEC 100 FRANCS ? par Paulette Falconnet	78
LE CHOIX D'UNE CUISINIÈRE A GAZ par Henri Hebrard	81
PLAISIR DE COUDRE	
LA VESTE INDISPENSABLE par M.-B. Berdon, modéliste, et M. Lechaud, technicienne	82
A LA GLOIRE DE L'HUILE D'OLIVE par le Docteur E. de Pomiane	84
LE PHOTOGRAPHE AMATEUR : CHOIX DE L'APPAREIL par P. Sonthonnax	86
PAPIERS PEINTS LAVABLES par H. de Looze, architecte D.P.L.G. et U.A.M.	90
EAU, SABLE ET SOLEIL : ENSEMBLE DE BAIN ENFANT	96
L'ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT par Suzanne Lemaire, Directrice de l'École de Puériculture de la Fac. de Méd. de Paris	98
COMMENT DÉTRUIRE LES VERS DU BOIS par P. Le Goupits, Ingénieur Civil des Mines	102
TABLES A REPASSER par L. Merau, Professeur Cours Normal d'Ens. Mén. Paris	104
LE POTAGER par I. Sabourin, Professeur à l'École du Beauil	106
LE RÉCHAUD ÉLECTRIQUE par Marcel Guérin, Ingénieur A. et M. et I.E.G.	112
LES TRÉSORS MÉNAGERS	124
MONSIEUR MÉNAGE VOUS PARLE	128
LIVRES DE MAISON, LIVRES DE RAISON	136
LISTE D'ADRESSES DES MAISONS CITÉES DANS NOTRE NUMÉRO	160

COMMUNIQUÉS

CHOIX D'OBJECTIFS... DE CHOIX	115
LE PETIT OISEAU	119
LE CHARBON SE MODERNISE	119
LE « DICTIONNAIRE »	121
A LA DÉCOUVERTE	121



PUBLICITÉ

ANDRÉ SUQUET : Directeur.
LOUIS GIRAULT : Assistant.

ARTS MÉNAGERS ÉDITIONS

11, RUE SAINT-FLORENTIN, PARIS. OPÉ. 77-93

LE RÉCHAUD ÉLECTRIQUE

par Marcel GUERIN

Qui n'a pas eu recours,
pendant les sombres années
où tout chauffage était précaire,
à ce fil boudiné, de métal
plus ou moins quelconque,
acheté au prix de l'or,
pour faire un « réchaud tous usages »,
cuisine et chauffage,
l'un et l'autre bien modérés.
Le maigre contingent d'électricité alloué
et le désastre résultant d'un débordement
contraignaient alors l'usager
à des ruses de Sioux pour obtenir
par ce « réchaud »
une amélioration de son sort.
La qualité de ces appareils n'était pas
chose courante dans le commerce
en raison des matières contingentées.
Aussi la réputation du réchaud
put-elle un moment être compromise.

Le petit réchaud électrique.
Aujourd'hui, tout étant rentré dans
l'ordre, le petit réchaud électrique
est de fabrication soignée. Il rend
de bons services aux personnes
vivant seules, aux étudiants, aux
artisans, aux employés, notamment
pour le chauffage de l'eau, la cuisson
des légumes et la cuisine sommaire
sur le lieu du travail ou à la

maison en période d'arrêt des
moyens de chauffage.
Grâce au petit réchaud de 500 watts,
pouvant être alimenté sur n'im-
porte quelle prise de courant « lu-
mière » on cuit deux œufs au plat
en deux minutes, un beefsteak de
125 grammes en 8 minutes, on a
un litre d'eau bouillante en 15 mi-
nutes, sans ennui de combustible,

ni feu, ni fumée. Le réchaud à
il rouge est le plus apprécié quoique
le plus fragile, le type « blindé »
à résistance nickel-chrome enro-
bée sous tube cuivre ou nickel
(Backer, Calrod, etc.) est au con-
traire très robuste.

Le réchaud de cuisine. Des
réchauds plus puissants sont pour-
vus, comme la cuisinière, de foyers

MARQUE	TYPE	FOYERS		
		Nombre feu vif : plaque	diamètre des foyers en mm.	nombre d'al- lures pour chaque foyer
NEC	QR. 151 (1)	1 amovible	120	3
	QR. 162 (2)	1 fixe	160	3
	QR. 253 (3)	1 fixe	1 fixe a) 160 a) 180	3
SAUTER	R2C (4)	1 fixe	145	3
	204 (5)	2 amovibles	a) 145 a) 180	3
	205 (6)	2 monotubes TK amovibles	a) 145 a) 180	3
SCHOLTES	4265 (7)	2 amovibles	a) 145 a) 180	4
THERMOR	46-510 (8)	1 amovible	180 ou 220	3
	46-550 (9)	2 amovibles	180 ou 220	3

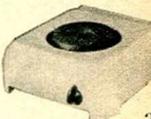
* Toutes taxes comprises, sauf taxe locale.

Nous ne parlerons dans cet article que des appareils estampillés USE/APEL dont la qualité et la sécurité ont fait l'objet de certifications.

puissance en watts pour chaque foyer	puissance totale en watts	nature de la résistance	BAC DE PROPRETÉ	COUVERCLE DOSSERET	ENCOREMENT en c/m			POIDS en kilos	PRIN en francs (*)
					haut.	larg.	long.		
fort 700 ou 500 moyen 350 ou 250 doux 175 ou 125	700 ou 500	plaque fonte à fil enrobé	fixe	sans	8	25	24,5	4.500	3.900
fort 1.200 moyen 600 doux 300	1.200	plaque fonte à fil enrobé	amovible	sans	13	34	39,5	13	7.500
a) fort 1.200 moyen 600 doux 300	1.200	plaque fonte résistance Calrod	amovible	sans	13	37,8	62	19	19.000
b) fort 1.800 moyen 900 doux 450	1.800								
fort 1.000 moyen 300 doux 210	1.000	plaque fonte	sans	sans	10	27	27	4	7.300
a) fort 1.000 moyen 300 doux 210	2.500	plaque fonte	fixe	amovible	13	35	53	11.500	15.900
b) fort 1.500 moyen 400 doux 295									
a) fort 1.250 moyen 550 doux 310	3.250	monotube TK a démarrage instantané	amovible	amovible	13	35	53	11.500	19.900
b) fort 2.000 moyen 800 doux 480									
a) 4) 1.000 3) 720 2) 280 1) 240	2.200	boudinée sur terre réfractaire	amovible	sans	17,5	33	56	20	11.700
b) 4) 1.200 3) 860 2) 340 1) 240									
180 mm fort 1.200 moyen 400 doux 270	1.200	plaque chauffante ou élément enrobé ciment	fixe	amovible	15,3	31	31	9	9.600
220 mm fort 1.800 moyen 400 doux 310	1.800								
180 mm fort 1.200 moyen 400 doux 270	2.400 3.000	plaque chauffante ou élément enrobé ciment	pr 180 mm amovible	amovible	15,3	31	57	17	17.360
220 mm fort 1.800 moyen 400 doux 310	3.600								



1



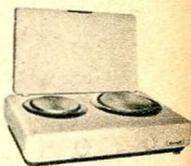
2



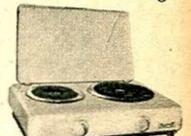
3



4



5



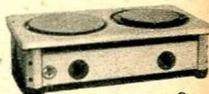
6



7



8



9

à plaque chauffante ou à feu vif. Celle-là, à grande inertie calorifique, présente l'avantage connu des accumulateurs de chaleur, de ne pas baisser pratiquement de température, en service, au moment où l'on mettrait cuire une pièce froide. Sa prise de température sous courant est assez longue mais elle conserve sa chaleur bien après la

coupeure à l'arrêt. C'est le foyer pour les mijotages, mais aussi les fritures dans l'huile bouillante. Celui-ci (le feu vif) prend presque instantanément sa température au rouge dès la mise sous courant et se refroidit dès la coupeure. C'est le foyer des cuissons rapides, et vives. Le réchaud deux foyers : plaque et feu vif permet donc de mener à

bien toutes les sortes de cuisson. **Les dispositions particulières.** Les éléments chauffants, généralement circulaires peuvent être amovibles sur prises de courant en vue de leur nettoyage ou de leur remplacement. Des feux vifs sont munis d'un réflecteur récupérant vers le haut le rayonnement calorifique autrement inutilisé vers le

