

documents arts ménagers



LES CUISINIÈRES



A CHARBON



NUMÉRO 37 • PRIX : 2 NF • PUBLICATION MENSUELLE

LES CUISINIÈRES A

SOMMAIRE

Pourquoi ce Document ?	2
Qu'est ce qu'une cuisinière à charbon ? <i>par M.-L. CORDILLOT, Inspectrice d'Enseignement Ménager de la Ville de Paris et du Département de la Seine</i>	3
La cuisinière, appareil de cuisson <i>par M.-L. CORDILLOT</i>	8
Le choix d'une cuisinière <i>par L. GLOGAU</i>	11
Le combustible <i>par J. ROCHE</i>	15
Le fonctionnement <i>par L. GLOGAU</i>	16
La cheminée <i>par J. ROCHE</i>	18
Les différents types de cuisinières suivant leur usage <i>par J. ROCHE</i>	19
Cuisinières à charbon à feu continu	24
Cuisinières simples (tableaux)	24
Cuisinières à service d'eau chaude, à bouilleur (tableaux)	42
Cuisinières de chauffage central (tableaux)	46
Cuisinières mixtes charbon-gaz monobloc (tableaux)	48
Les foyers complémentaires (tableaux)	50
Après le banc d'essai, neuf cuisinières particulièrement remarquables ..	54
Liste des constructeurs de cuisinières à charbon et des centres du charbon	65

CHARBON

DIRECTEUR

PAUL BRETON

*Commissaire général
du Salon des Arts Ménagers.*

DIRECTEUR ADJOINT

ROGER CHEVALIER

*Chef du service d'édition
du Salon des Arts Ménagers.*

RÉDACTRICE EN CHEF

MARIANNE MARSILY

SECRÉTAIRE GÉNÉRALE
A LA RÉDACTION

M.-T. CITERNE

RÉDACTRICE

R. SIGNORINI

MISE EN PAGES

M. DOIGNON *Directeur*

B. LAGNEAU et F. MARTI

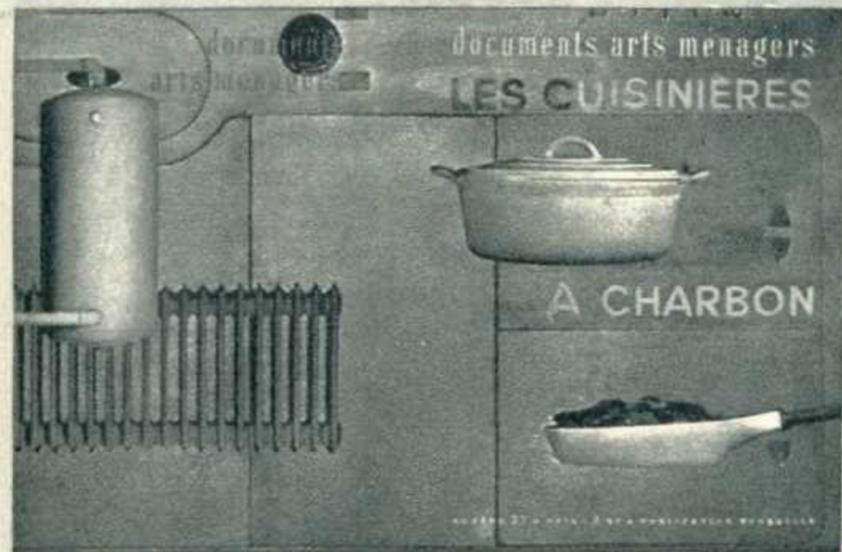
Assistants

FABRICATION

G. SPAKE et J. BOUSSUS

PUBLICITÉ

A.-M. SUQUET, P. DAVESNE



Couverture I et IV : Les trois services de la cuisinière à charbon : cuisson, eau chaude courante et chauffage. Poêle Le Creuset, cocotte ovale F.E. St Trond. PHOTOS HORAK.

La reproduction, même partielle, des articles publiés dans les Documents Arts Ménagers est interdite et sera poursuivie conformément aux lois. Nous nous réservons l'exclusivité des droits de reproduction et de traduction (copyright 1962 par Arts Ménagers Editions dans tous les pays signataires des Conventions de Berne et Pan-Américaine).



POURQUOI CE DOCUMENT ?

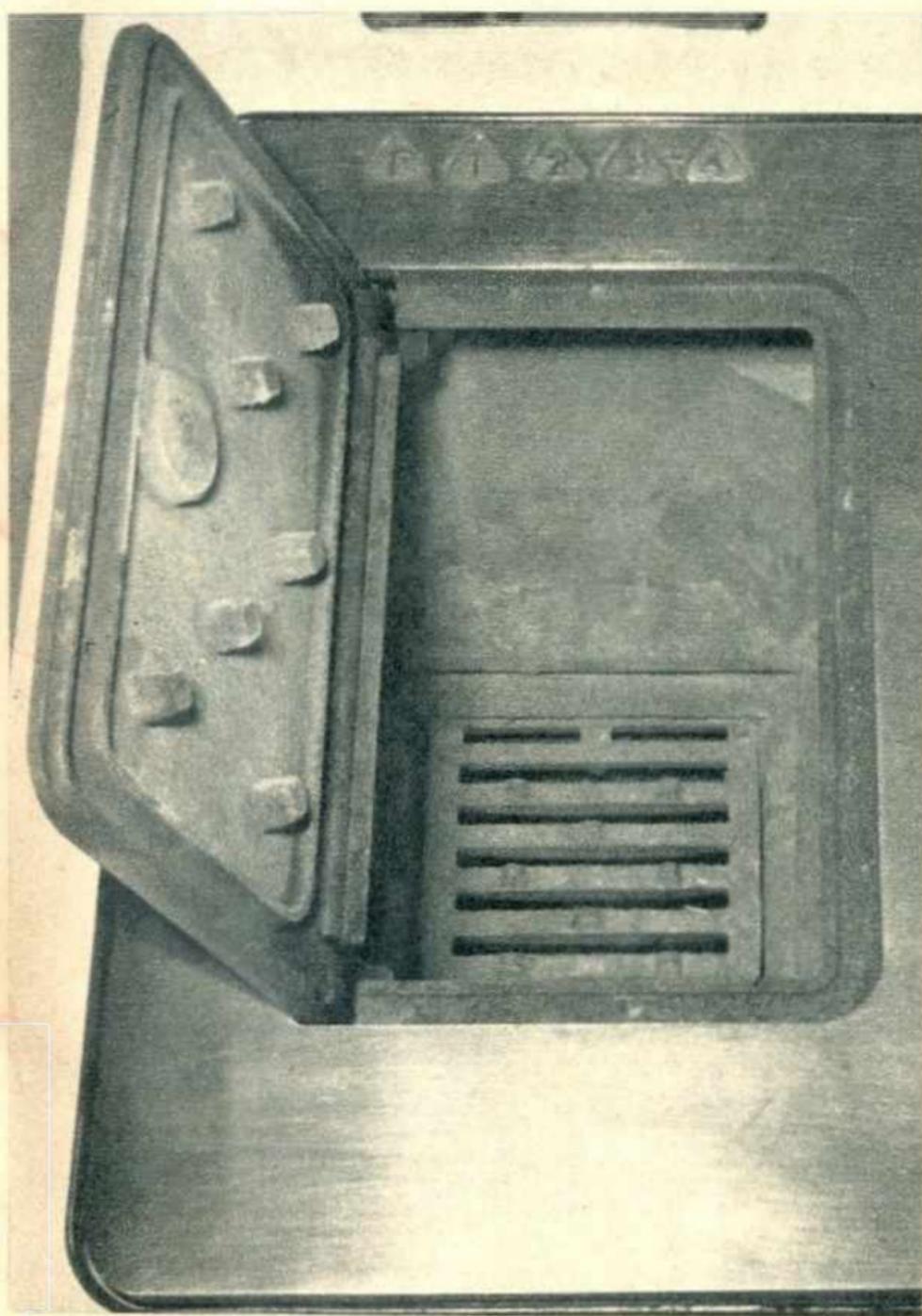
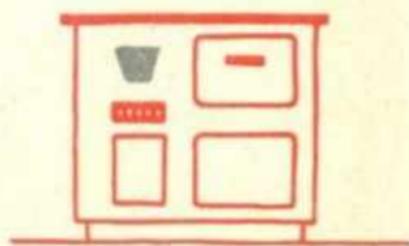
Parce que, pour faire leur cuisine et souvent même pour se chauffer, plus d'un demi-million de ménages français se posent chaque année cette question : quelle cuisinière acheter ? En effet, les statistiques indiquent que près d'un demi-million de cuisinières à charbon sont vendues chaque année, et que plus de 5 000 000 d'appareils sont en service en France. Des enquêtes récentes nous apprennent aussi qu'un nombre important d'acquéreurs de cuisinières à charbon utilisent cet appareil également pour le chauffage. C'est assez dire que le choix d'une cuisinière est, pour la maîtresse de maison, un problème important et délicat puisque souvent cet appareil sert à deux usages distincts : la cuisine et le chauffage, et même à un troisième : la production d'eau chaude.

Les types de cuisinière actuellement sur le marché sont nombreux. La documentation que nous vous proposons se limite à des appareils de construction française dont la plupart sont garantis par l'estampille NF CHARBON ou par le certificat officiel de rendement.* De plus, pour établir ce Document, nous avons procédé à l'examen détaillé d'un certain nombre de cuisinières. Cette étude a fait apparaître les progrès considérables réalisés par les constructeurs français. Mais si, d'une façon générale, les appareils étudiés sont satisfaisants, certains ne présentent pas toujours tous les perfectionnements pratiques qu'il serait normal d'y trouver... au siècle de l'automation ! Certains éléments (facilité de décrochage, bonne manipulation des organes de manœuvre, etc.), sont en effet essentiels pour la femme qui utilise quotidiennement sa cuisinière. Vous trouverez dans ce Document une étude générale sur les cuisinières à charbon, puis des tableaux de renseignements généraux portant sur 105 appareils, suivis de fiches de documentation, plus complètes, sur 9 d'entre eux.

* En vertu du décret du 25 mars 1958, les poêles et les cuisinières à charbon mis en vente depuis le 1^{er} janvier 1959 doivent satisfaire à des conditions très précises de rendement.

QU'EST-CE QU'UNE CUISINIÈRE A CHARBON ?

par M.-L. CORDILLOT



Vue plongeante d'un foyer

L'appareil de cuisson classique comporte essentiellement un foyer, une plaque chauffante, et un four.

Les appareils, récemment introduits sur le marché, et qui ne comportent pas de four, ne sont pas de vraies cuisinières ; on les désigne sous le nom de « foyers complémentaires de cuisine » ou encore de « blocs chauffants » (voir page 19.). La cuisinière à charbon est un appareil de cuisson qui, le plus souvent, répond à d'autres besoins : fourniture d'eau chaude et chauffage ; enfin, souvent, c'est un appareil pouvant aussi fonctionner au bois. Le principe de la cuisinière est simple : les combustibles en ignition rayonnent de la chaleur qui est reçue et emmagasinée par le tampon de la plaque située à l'aplomb du foyer et par la paroi du foyer, mitoyenne du four, appelée « parabole » ; ils produisent également des flammes et des fumées qui sont entraînées par le tirage dans un circuit ménagé autour des organes essentiels de la cuisinière : plaque, four, éventuellement étuve et bouilleur, auxquels ils abandonnent les calories qu'ils transportent.

DESCRIPTION

Quelle que soit leur origine, à part quelques légères différences de détail, les cuisinières se ressemblent toutes, et leur fonctionnement est basé sur des principes identiques.

Le foyer. C'est une cavité dont la partie inférieure est constituée par une grille en fonte épaisse à barreaux plus ou moins espacés ; la paroi côté four ou « parabole » est généralement en fonte ; les autres parois sont en fonte ou garnies de briques réfractaires ; la paroi antérieure peut comporter

une grille dite de façade; dans certaines cuisinières mixtes charbon-bois elle sert de porte d'enfournement des bûches. La partie arrière du foyer est ouverte de manière à être en communication directe avec un tuyau reliant la cuisinière au conduit de fumées. La pièce sur laquelle s'emmanche le tuyau de fumées s'appelle la buse. Cette pièce est souvent ovale et l'on appelle mitre l'élément de raccordement entre la buse et le tuyau rond. La mitre porte en général une clé de tirage. Un levier ou une tige permet de secouer la grille pour le décrochage du foyer. Ce mouvement fait descendre et changer de place les morceaux de charbon incandescents. Les cendres passent entre les barreaux de la grille pour tomber dans un tiroir, le cendrier, où elles sont collectées. Des portes à fermeture hermétique viennent obturer toutes ces ouvertures, ne laissant dépasser que la tige destinée au décrochage.

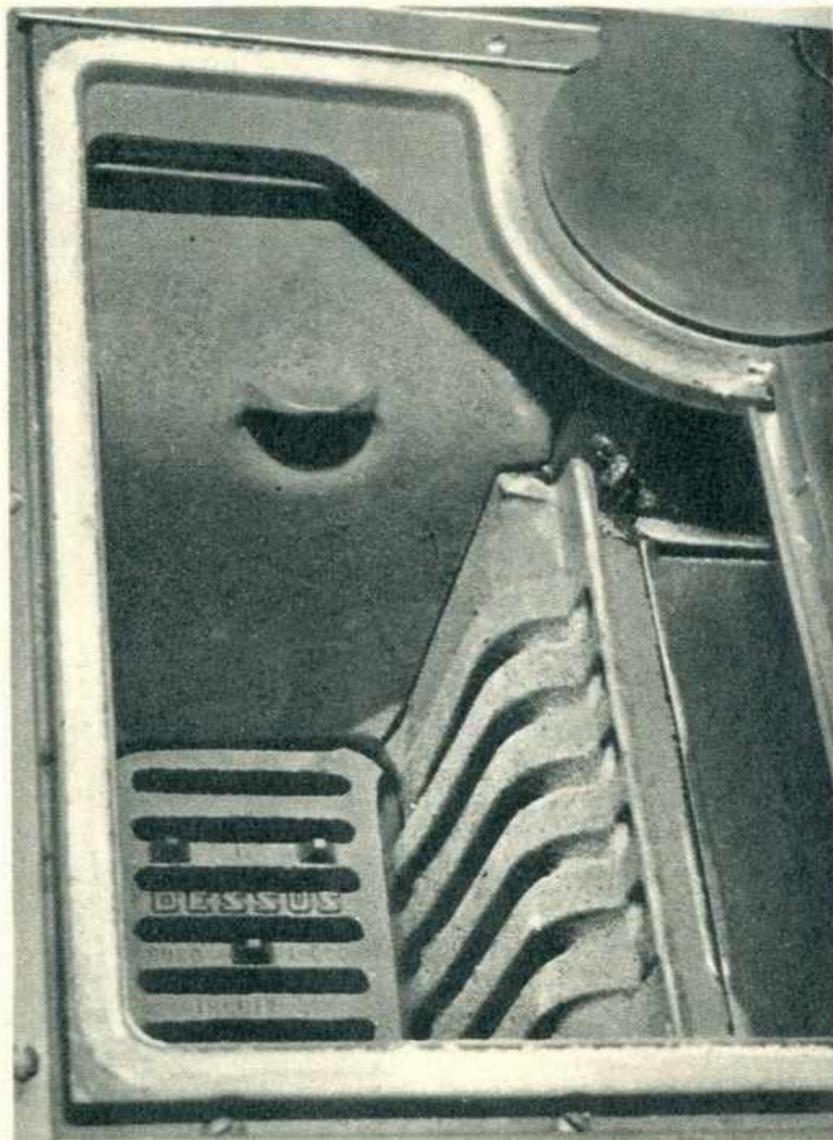
Le volume du foyer des cuisinières mixtes char-

bon-bois peut être aisément transformé suivant le combustible, grâce à une modification réalisée rapidement et sans frais par l'utilisateur lui-même : les constructeurs prévoient, en général, qu'une des parois du foyer (celle du fond) ou les deux (avant et arrière) puissent être enlevées pour agrandir le foyer et permettre ainsi le logement des bûches.

La taque. La face supérieure de la cuisinière à charbon se compose d'une plaque de fonte ou d'acier, appelée taque; celle-ci est généralement constituée de plusieurs pièces et montée de façon à permettre les dilatations provoquées par l'échauffement. Plaques et tampon peuvent comporter à leur surface inférieure des picots ou ailettes qui, augmentant leur masse et leur surface, augmentent en même temps leur capacité d'absorption de la chaleur. A l'aplomb du foyer, la plaque comporte généralement un tampon que l'on ouvre pour verser le combustible dans le foyer.

Le four et l'étuve. Le four est un parallélépipède

Foyer mixte : pour le charbon



Foyer mixte : paroi du fond enlevée, pour le bois

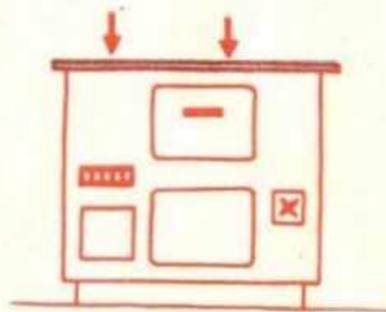


rectangle dont l'une des parois est formée par la parabole du foyer. Les autres parois sont en tôles épaisses ou en fonte, selon les constructeurs. Flamme et gaz de combustion sortant du foyer passent entre la taque et le dessus du four puis descendent sur le côté (entre le four et la paroi extérieure) puis sous le four, entre celui-ci et l'étuve. Ils remontent ensuite derrière le four.

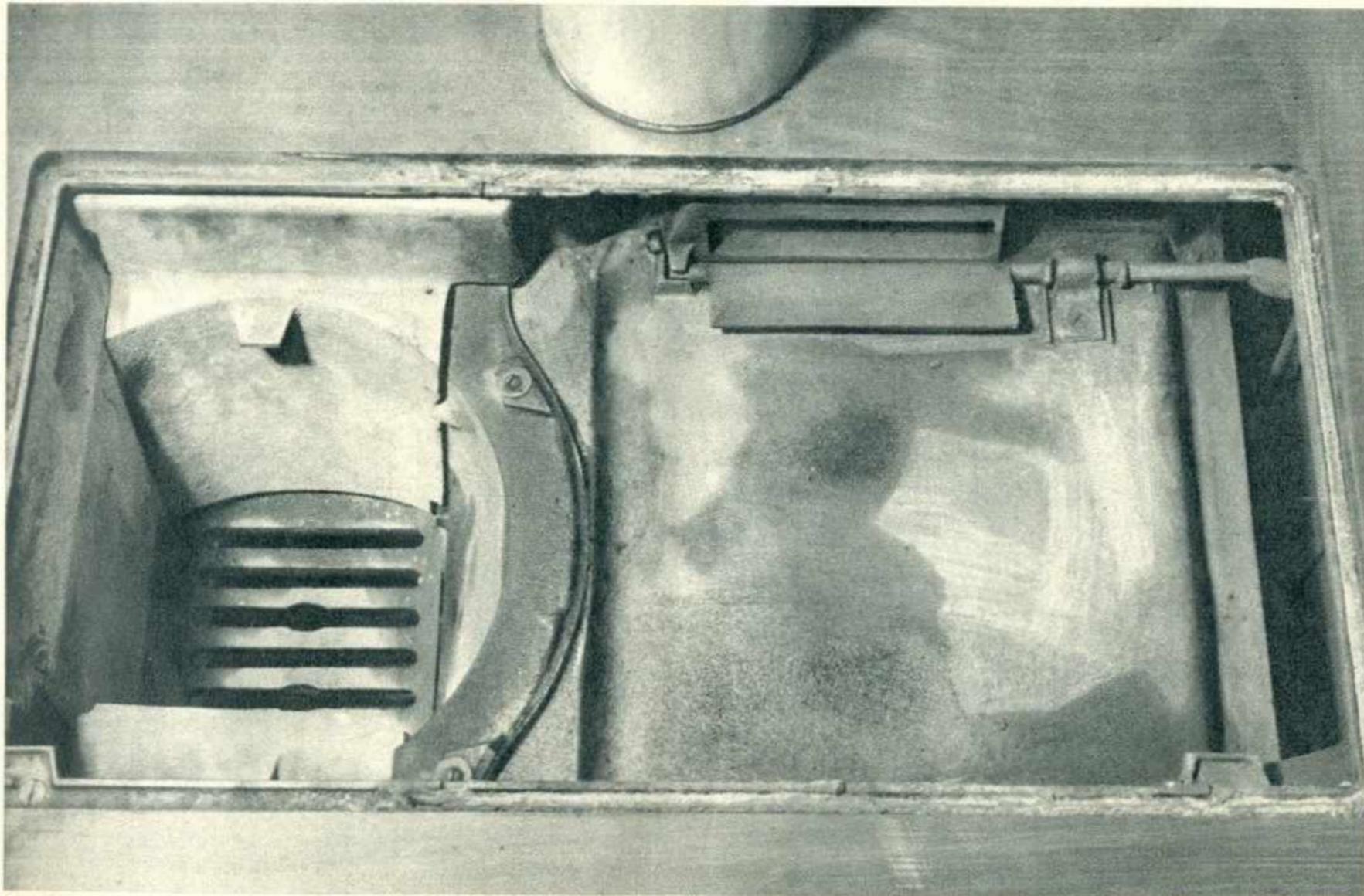
L'étuve de forme semblable à celle du four, mais de hauteur moindre, ne reçoit de la chaleur que sur sa paroi supérieure, c'est pourquoi la température qui y règne est plus faible. L'étuve est souvent remplacée par un tiroir à casseroleries. Le four chauffe par le rayonnement de la parabole qui peut être portée au rouge (dans de nombreux modèles, il existe des volets dits « garde-rôts » pour intercepter à volonté le rayonnement de la parabole), il chauffe également par le rayonnement des autres parois. A l'intérieur même du four, il se forme une circulation d'air chaud qui facilite



Taque comportant un tampon à double ouverture.



La taque enlevée laisse apparaître le foyer (à gauche), le dessus du four (à droite) et le mécanisme de retour de flamme dont le volet est ouvert.





ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

l'égalisation de la température. Aucun gaz de combustion n'y pénètre.

Le bouilleur. C'est une jaquette d'eau entourant le foyer sur un ou plusieurs côtés (sauf bien entendu, sur le côté de la parabole du four).

Dans certains modèles de cuisinières, les constructeurs ont placé un bouilleur dans le circuit des gaz chauds.

L'eau du bouilleur, en contact avec le foyer, est portée à haute température; un circuit muni d'un vase d'expansion conduit cette eau au ballon d'eau où elle transmet les calories par l'intermédiaire du réchauffeur (ou échangeur), puis elle retourne au bouilleur pour y être réchauffée à nouveau.

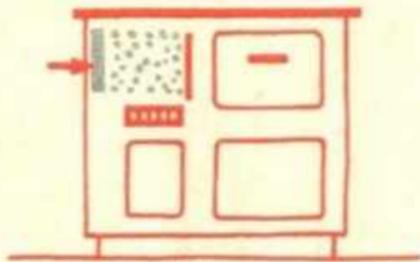
CLÉS DE RÉGLAGE

Le dispositif de tirage direct. Le retour de flamme. Nous avons, dans ce qui précède, décrit

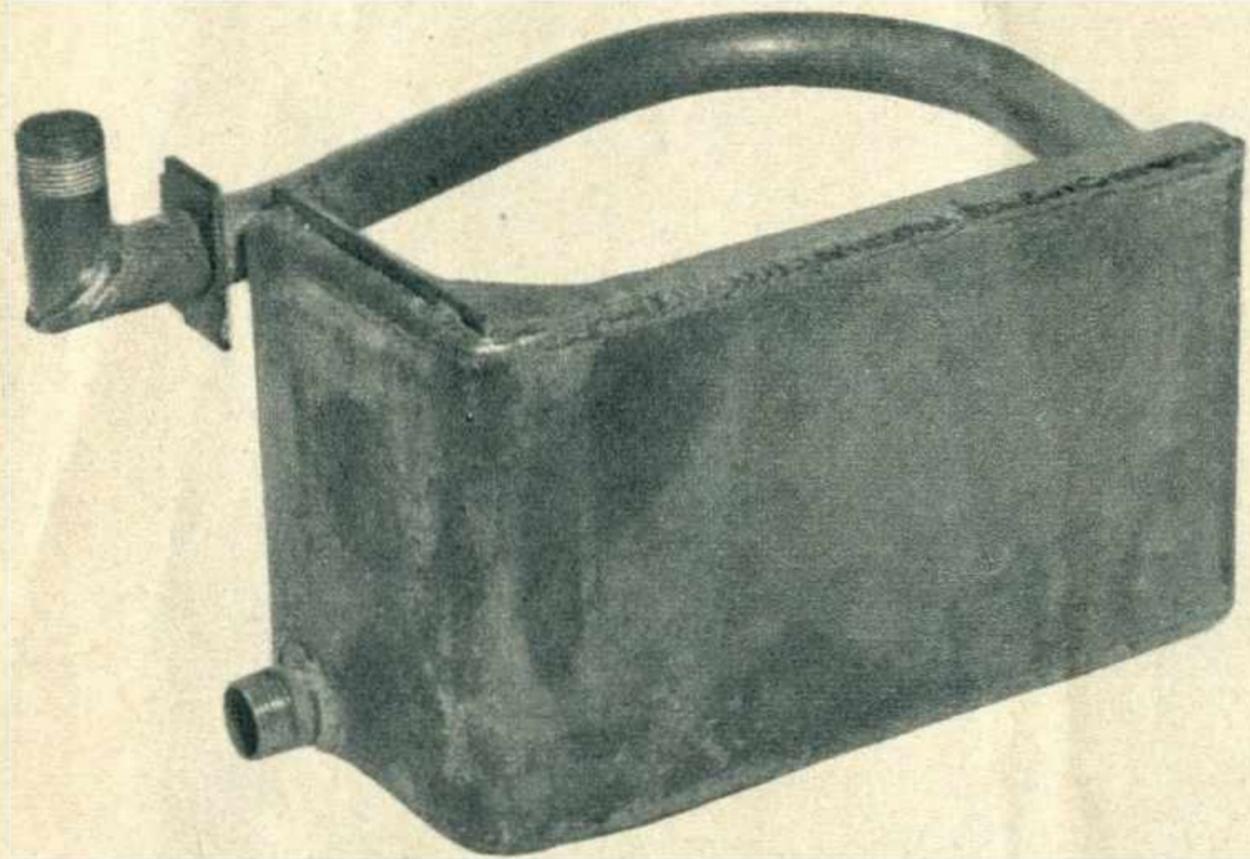
le trajet des fumées autour du four; mais il y a un autre circuit possible pour les fumées au sortir du foyer : ce dernier peut, en effet, être mis en communication directe avec la buse d'évacuation reliée à la cheminée. La manœuvre d'un volet mobile permet de dégager une ouverture reliant directement à la buse l'espace situé sous la taque. On ouvre ce « départ direct » au moment de l'allumage (voir schéma page 17) et aussi au moment des « reprises » ou lorsqu'on veut obtenir un feu vif et ne chauffer que la plaque de cuisson au-dessus du foyer.

Lorsque ce volet est fermé (la clé de commande est alors mise sur la position dite de retour de flamme, voir schéma page 17), les fumées chaudes sont obligées de circuler autour du four et, éventuellement de l'étuve, avant de pouvoir s'engager dans la cheminée.

La clé de buse. Dans la buse, ou plus exactement



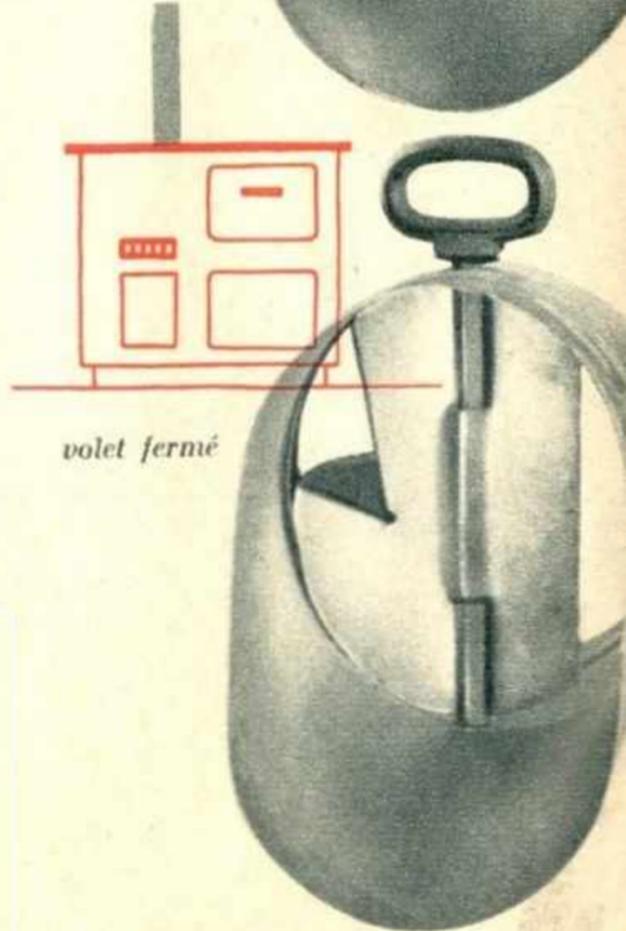
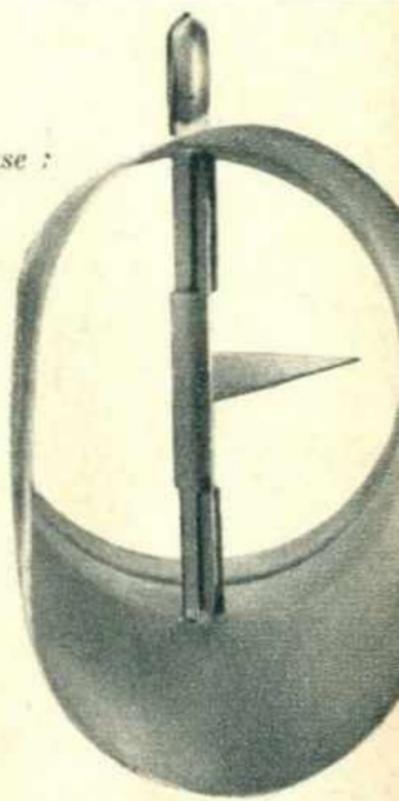
Bouilleur



Clé de buse :

volet ouvert

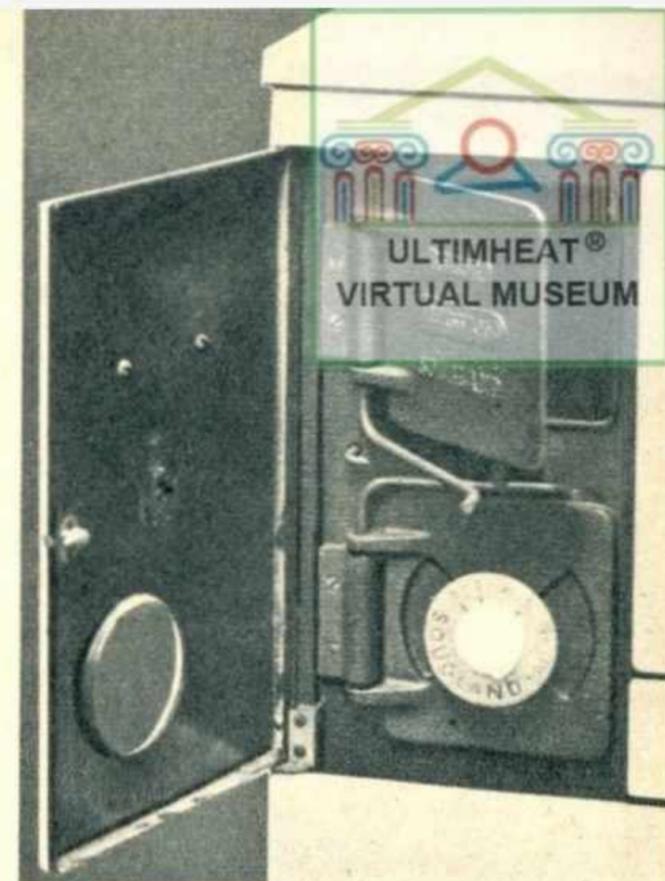
volet fermé



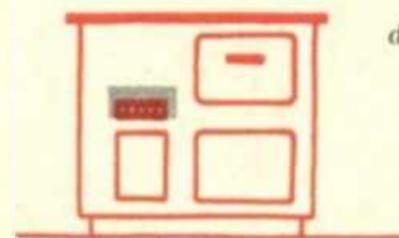
dans la mitre, se trouve un volet actionné par une clé dite « clé de buse » (ou clé de mitre) qui obture plus ou moins, suivant sa position, la section du tuyau de façon à modifier le tirage.

Le coupe-tirage. L'usage de la clé de buse n'est pas sans danger car, si on réduit par trop le passage des gaz de combustion, on risque des refoulements. Aussi, certains constructeurs de cuisinières modernes remplacent-ils la clé de buse par un dispositif de coupe-tirage. C'est un registre réglable permettant d'introduire de l'air sur le trajet des fumées à leur sortie de la cuisinière. Lorsque le registre de coupe-tirage est ouvert, la cheminée aspire de l'air et le volume des fumées aspirées à travers la cuisinière diminue, ce qui a pour effet de réduire l'allure du feu.

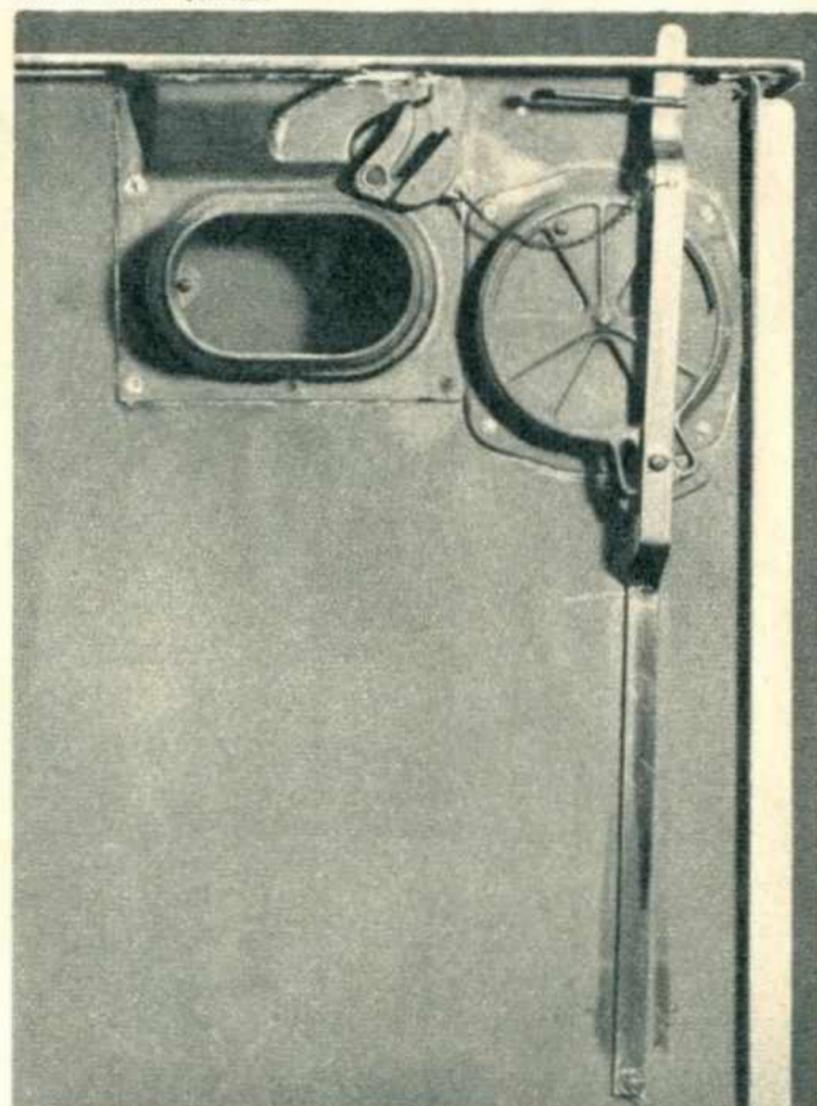
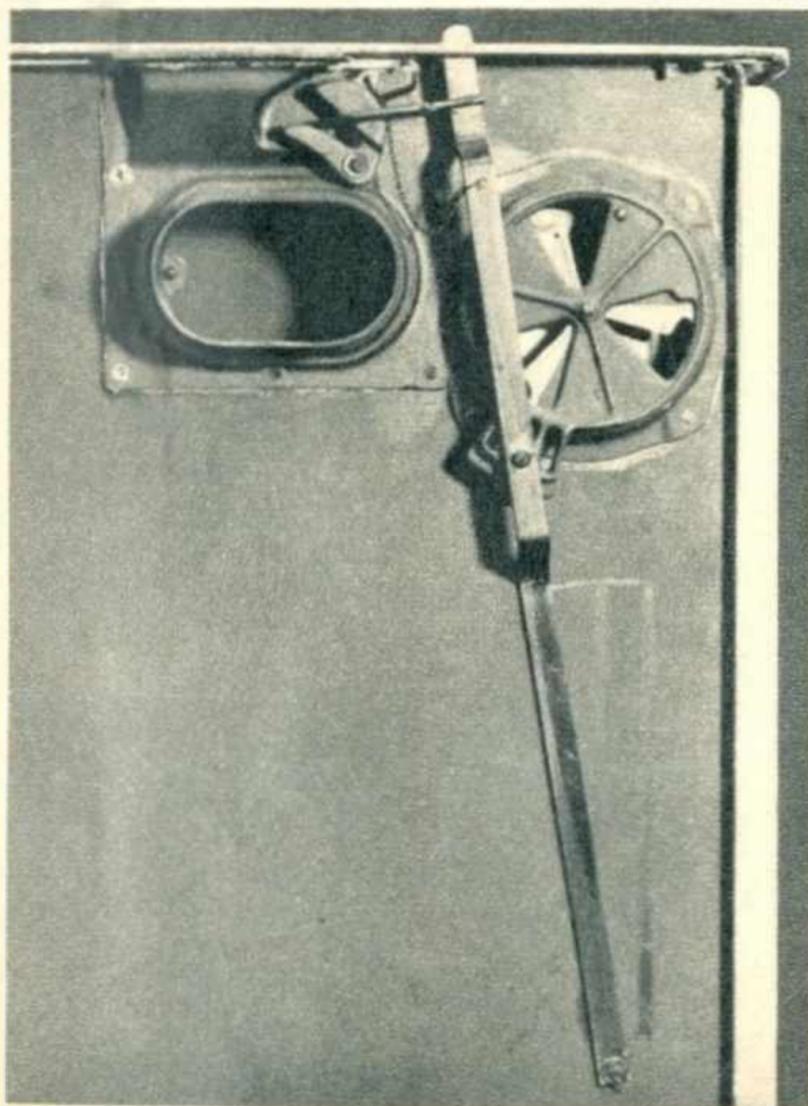
Le dispositif de réglage de l'admission d'air. C'est un mécanisme qui permet de régler l'arrivée de l'air de combustion sous la grille du foyer.



Réglage
d'admission d'air



Dispositif d'admission d'air et coupe-tirage :
entrée d'air ouverte entrée d'air fermée



LA CUISINIÈRE APPAREIL DE CUISSON

par M.-L. CORDILLOT

Lorsqu'une maîtresse de maison achète une cuisinière, elle désire d'abord y faire la cuisine familiale; accessoirement, cette cuisinière est destinée à chauffer de l'eau et à chauffer le local, mais le but principal à atteindre est la confection des repas. Il est donc important que cette fonction soit remplie par tous les appareils quels qu'ils soient, même s'ils doivent effectuer le chauffage de quelques radiateurs. Quels sont donc les vœux des utilisatrices d'une cuisinière à charbon quant aux réalisations culinaires?

- Disposer d'un feu continu qui soit simplement à ranimer et non à rallumer complètement au moment de la confection des repas.

- Que cette ranimation du feu soit très rapide, c'est-à-dire qu'elle ne dépasse pas 15 à 20 minutes environ.

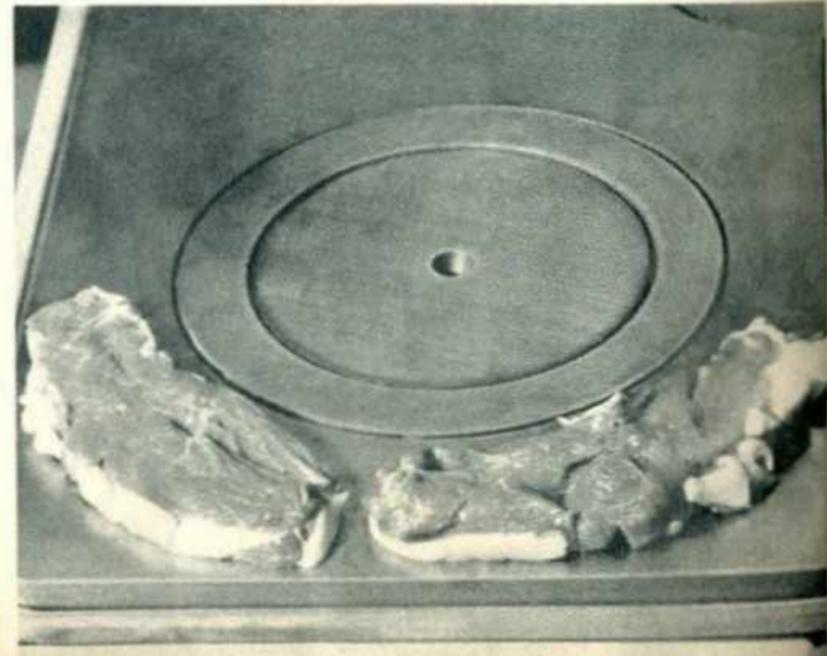
- Que le feu une fois ranimé, le chauffage de la taque soit très rapide de façon que les différentes cuissons puissent être également menées rapidement.

- Que la chaleur soit répartie sur la taque de telle sorte que le contenu de plusieurs casseroles ou marmites puisse être en ébullition en même temps; l'ébullition rapide se fait le plus souvent en plaçant la casserole sur les tampons situés immédiatement au-dessus du foyer.

- Que les cuissons au four puissent être réalisées dans le temps normal de cuisson indiqué dans tous les livres de cuisine, c'est-à-dire : 15 m par 500 g de viande pour le rôtissage des viandes rouges, 20 m par 500 g de viande pour le rôtissage des viandes blanches, 40 à 45 m pour une tarte, 10 à 15 m pour une tôle de sablés, etc.

Avec un minimum d'interventions pour les pâtisseries, c'est-à-dire que le dessus et le dessous de celles-ci se trouvent cuits en même temps et que le chauffage donné par la paroi du foyer soit tel qu'aucune de ces pâtisseries n'ait besoin d'être tournée dans le four plus d'une fois pour avoir à sa surface une coloration parfaitement égale. Avec un chauffage suffisant du four à la sole par le système de retour de flamme, pour faire parfaitement les préparations qui ont besoin d'un chauffage important par la sole, tels que soufflés, petits choux et en général toutes les pâtisseries.

Poignée L'AMIANTE OUVRÉE



CARACTÉRISTIQUES DES CUISSONS



Les travaux culinaires sont effectués avec la cuisinière à charbon de deux façons très différentes. **Sur la taque.** *Cuisson à l'eau* : elle peut demander qu'on atteigne très rapidement ou très lentement l'ébullition et qu'on maintienne soit une ébullition tumultueuse, soit une ébullition très douce ou seulement une température qui atteint à peine 100° C, qui reste même entre 95° C et 100° C (poisson au court-bouillon, riz, légumes secs). Les ustensiles à utiliser sur les cuisinières à charbon doivent être choisis avec soin, en particulier quant aux manches et aux poignées. En effet, ils sont placés au-dessus de la taque chaude et ne peuvent, même s'ils ont des manches isolés ou isolants, être saisis à main nue. Il existe des poignées en amiante (photo 1) qui évitent de se brûler et même, comme en ont les Anglais, des poignées qui protègent à la fois mains et avant-bras. Les ustensiles à poignées de bakélite ne devront être utilisés que lorsque la chaleur rayonnée par la taque ne dépassera pas 150°, soit en allure moyenne. Il sera donc préférable, si l'on achète spécialement des ustensiles, de les choisir avec des poignées émaillées ou en aluminium, que la chaleur ne détériore pas; une restriction est à faire pour les cuisinières Aga et Scientific qui ont des plaques chauffant uniquement le fond des ustensiles; ceux-ci doivent être choisis à fond dressé et les anses ou manches ne chauffant pas peuvent être en bakélite ou en autre matière plastique.

Ragoûts et braisés : La cuisson demande au début une chaleur intense pendant un temps assez court, puis un mijotage extrêmement lent.

Sautés : Cette cuisson exige une chaleur très vive pendant un temps relativement bref, chaleur qui doit pouvoir être modifiée pendant la cuisson, de façon à obtenir la teinte que l'on désire et la cuisson jusqu'au cœur de la pièce ou des divers morceaux à servir.

Friture : Pour cette cuisson il faut une chaleur extrêmement forte pour amener et maintenir le bain de matière grasse à une température élevée pendant un temps assez long, c'est-à-dire de 30 à 40 m (beignets soufflés et beignets aux pommes).

Grillades : Elles peuvent se faire de deux façons, soit en posant l'aliment à griller, si c'est de la

viande, directement sur la taque (voir photo 2), soit en le mettant sur un gril, posé sur des braises incandescentes si c'est du poisson ou de la viande (voir photo 3).

Dans le four : On peut faire cuire des aliments de toutes sortes qui demandent des températures variées et surtout diversement situées. Pour certains plats la partie supérieure devant seule cuire, alors que pour d'autres c'est la partie inférieure, il faut pouvoir régler la chaleur du four.

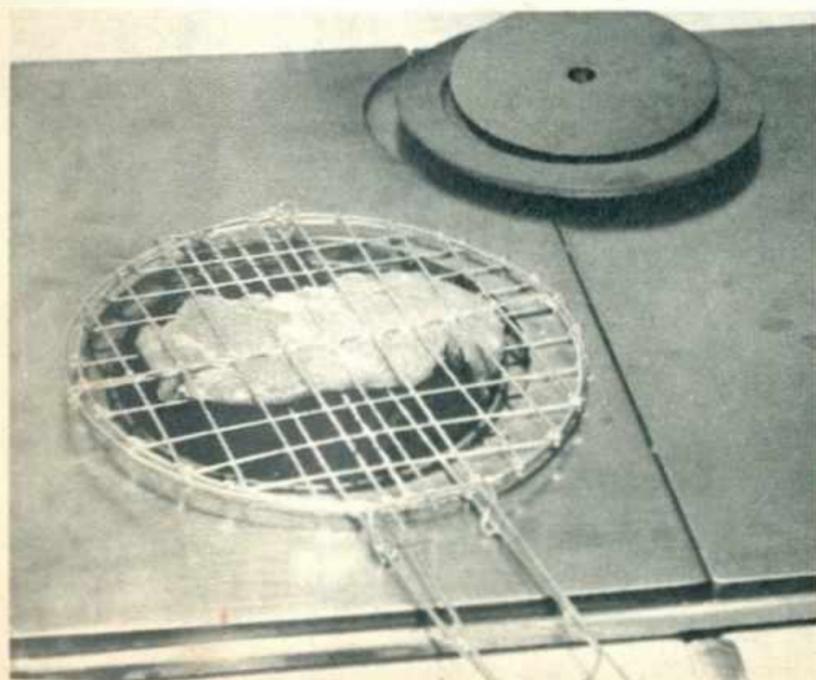
Soufflés, pâtes levées, etc. : La cuisson de ces préparations contenant de l'air, du gaz carbonique, etc., destinés à dilater et à faire monter la pâte, demande une chaleur douce et extrêmement régulière à la sole, pendant un temps assez long (40 m environ), en même temps qu'une température légèrement plus basse à la surface; cette chaleur doit être régulière et sans à-coups, pendant toute la cuisson.

Tartes et préparations similaires : Cuisson demandant une température assez vive à la sole, moyenne à la surface, également répartie dans tout le four, de façon à ne demander qu'une ou deux interventions pendant la cuisson pour changer la pâtisserie de place.

Gâteaux de petites dimensions (sablés par exemple) : Répartis sur la totalité de la surface de la tôle, ils exigent une répartition de la chaleur très régulière, à la sole et à la voûte, car il est impossible d'avoir un four ouvert presque en permanence pour sortir au fur et à mesure qu'ils sont cuits, les 20 ou 25 gâteaux.

Viande • Cuisson des rôtis de viande rouge : Elle demande une température élevée d'environ 300° C. Elle doit être d'autant plus forte que la pièce est plus petite et pouvoir être réglée pour y faire une pièce importante de deux à trois kg ou plus, sans que la surface de la viande soit trop colorée... ou carbonisée.

• Cuisson de viande blanche et de volaille : Elle demande une température plus basse et plus régulière, surtout à la partie supérieure des pièces à rôtir. Il faut donc pouvoir régler la température pour obtenir une cuisson totale de ces viandes. Quels que soient le temps et la qualité de cuisson, la chaleur doit pouvoir être très bien réglée.



Grill B.H.V.

3

Sur la taque. *Cuisson à l'eau :* Pour porter à ébullition une grande quantité de liquide, il convient de poser sur la taque, à l'endroit le plus chaud, une marmite basse, dont le fond ait une surface assez large. En effet, l'ébullition est d'autant plus rapide que la surface de la casserole est plus grande (photo 4) et adhère parfaitement à la taque. Il est recommandé d'utiliser des casseroles à fond « dressé » telles que celles dont on se sert sur les plaques des cuisinières électriques. *Cuisson à l'étouffée* (braisés, ragoûts) : Les aliments doivent dorer à feu vif, donc au-dessus du foyer; pour la fin de cuisson, le déplacement de la casserole sur les points les moins chauffés permet un mijotage (ébullition très lente) dont on pourra régler l'intensité en approchant plus ou moins les récipients du foyer.

Aliments sautés (biftecks, escalopes, etc.) : Le feu doit être vif, la taque de cuisson très chaude. La poêle est placée sur cette taque à l'endroit le plus chaud. La cuisson doit être d'autant plus rapide que les pièces sont plus minces et plus petites. Dans le cas de viande rouge coupée en tranches minces (biftecks) et devant être servie « bleue », le feu devra être extrêmement vif et la cuisson ne durera qu'une minute au maximum pour chaque face.

Friture : Pour être réussie, elle demande un échauffement rapide du bain de graisse et un réchauffement encore plus rapide de la graisse et des aliments que l'on vient d'y plonger et qui l'ont refroidie. Cette préparation demande le feu le plus vif possible, la bassine à friture étant posée au-dessus du foyer. Si l'on fait une friture importante et à feu très vif, il ne faut pas oublier que la montée de température se communique au four où rôtis et gratins risquent de brûler.

Grillades : Rien n'est, en fait, prévu pour ce mode de cuisson; on peut cependant faire griller des petites pièces peu fragiles (biftecks) en les posant

légèrement huilées directement sur la taque (voir photo 2, page 8).

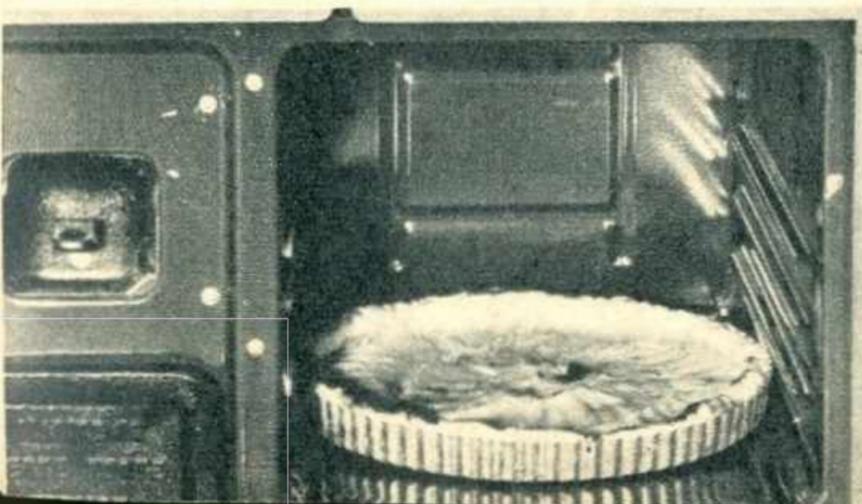
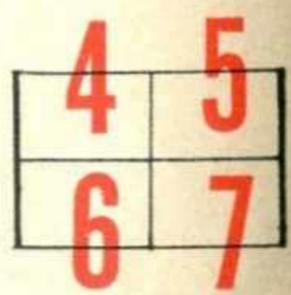
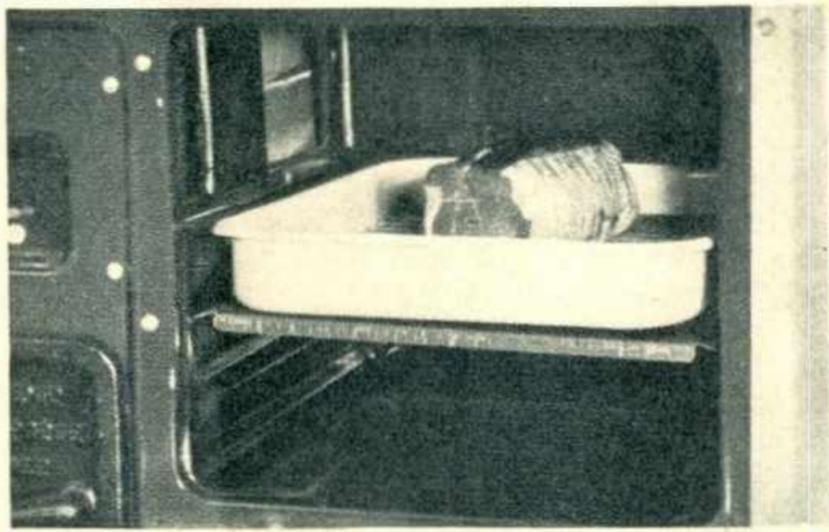
La cuisson se fait par contact sans intervention de matière grasse et avec une évaporation très rapide de l'eau de constitution, mais elle salit beaucoup la taque qui dégage une fumée et une odeur désagréables.

Dans le four. *Rôtis :* On les pose sur une grille, munie de quatre pieds, placée dans le plat à rôtir. De cette façon, le rôti, surélevé, ne touchant pas directement le fond du plat, est soumis à la fois à la chaleur rayonnante de la parabole du foyer et à celle de l'air du four, le plat reposant sur la plaque qui coulisse dans les gradins (photo 5); il ne doit être en contact direct avec la tôle, trop chaude, qui carboniserait les osmazones se formant dans le fond du plat et qui, après le déglacage, compose le jus du rôti; exception est faite dans le cas d'une grosse pièce (dinde) qui, posée sur la tôle, toucherait le plafond du four.

Gratins : Le plat repose sur la tôle, et non sur la sole, car si un gratin doit dorer à sa surface, la préparation ne doit jamais bouillir, et la sole serait trop chaude. Quand il y a des garde-rôtis, il convient de les ouvrir.

Pâtisseries : Les pâtisseries (tartes, biscuits, choux) et les soufflés qui, pour être réussis, doivent commencer à cuire par la face inférieure seront posés directement sur la sole du four (photo 6). En effet, la paroi inférieure de celui-ci, échauffé directement par le passage des gaz chauds, se trouve à une température plus élevée que l'air de l'intérieur. Certains fours comportent des volets dont la fermeture empêche le rayonnement direct de la parabole du foyer à l'intérieur du four (photo 7), évitant ainsi la formation trop rapide d'une croûte à la surface des pâtisseries ou des soufflés. Lorsque le four n'a pas ce dispositif, il faut souvent isoler pour un temps plus ou moins long, la surface du gâteau de la chaleur du foyer par un papier beurré.

Marmite LAGOSTINA (La Carpe). Les poignées isolantes en bakélite ont été retirées pour qu'elles ne brûlent pas



LE CHOIX D'UNE CUISINIÈRE

par L.



Une étude attentive des organes de manœuvre de la cuisinière, peut guider votre choix. Connaissant les diverses cuisinières à charbon, considérez l'usage que vous voulez faire de votre appareil et décidez alors du type que vous choisirez : Cuisine seule • Cuisine et eau chaude • Cuisine et chauffage central. Quel que soit le choix que vous ferez, pensez au fonctionnement quotidien de la cuisinière. Plusieurs points sont alors à considérer.

OPÉRATION DE CHARGEMENT

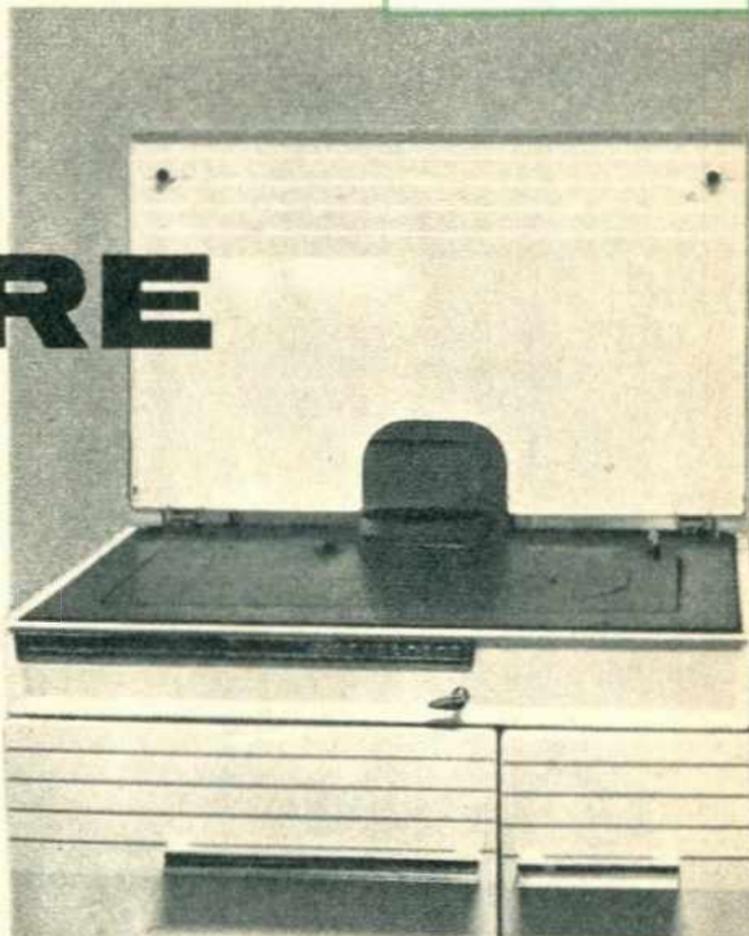
Le couvercle. Pour satisfaire à l'esthétique, les constructeurs munissent les cuisinières d'un couvercle émaillé semblable à celui des blocs gaz ou électricité. Or ce couvercle est le plus souvent inutilisable, la cuisinière étant chaude sans interruption; de plus, le départ des fumées étant généralement situé sur le dessus (photo 1), il est impossible de conserver ce couvercle comme dossier, il faut alors l'enlever et le ranger, d'où encombrement inutile.

Le couvercle étant vendu en général à part et en augmentation du prix de l'appareil, à vous de juger si vous voulez ou non l'utiliser.

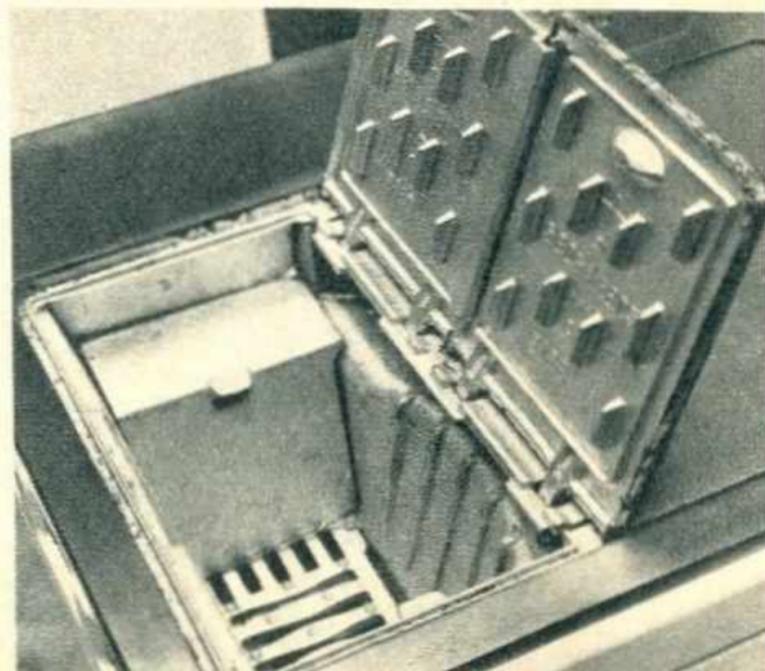
Le tampon. C'est la partie de la taque, ronde ou rectangulaire, qui se soulève pour permettre le chargement du foyer.

Vous connaissez les « ronds » successifs des cuisinières de nos grand-mères, ces ronds que l'on déplaçait à l'aide du pique-feu, qui tombaient, se cassaient et compliquaient singulièrement l'opération de chargement. Ces ronds sont remplacés soit par un seul tampon rond d'un diamètre important soit, mieux, par une plaque carrée ou rectangulaire (photo 2), montée sur charnière. Si la charnière est correctement disposée, le tampon protège le reste de la taque de la poussière et évite les salissures. Le tampon rond, quand il est déplacé, risque de salir la taque. Il existe aussi des cuisinières que vous pouvez charger à l'avant. La porte de chargement, qui est aussi la porte de foyer, est alors dissimulée derrière la carrosserie. Avantage : vous ne salissez pas la taque, mais inconvénient : vous ne pouvez guère charger qu'à la pelle et la hauteur de charbon dans le foyer est limitée au niveau de la grille avant.

Un dispositif particulier du modèle Arthur-Martin 60-60 (v. p. 55) permet le chargement du charbon par une trappe basculante en haut de la façade.

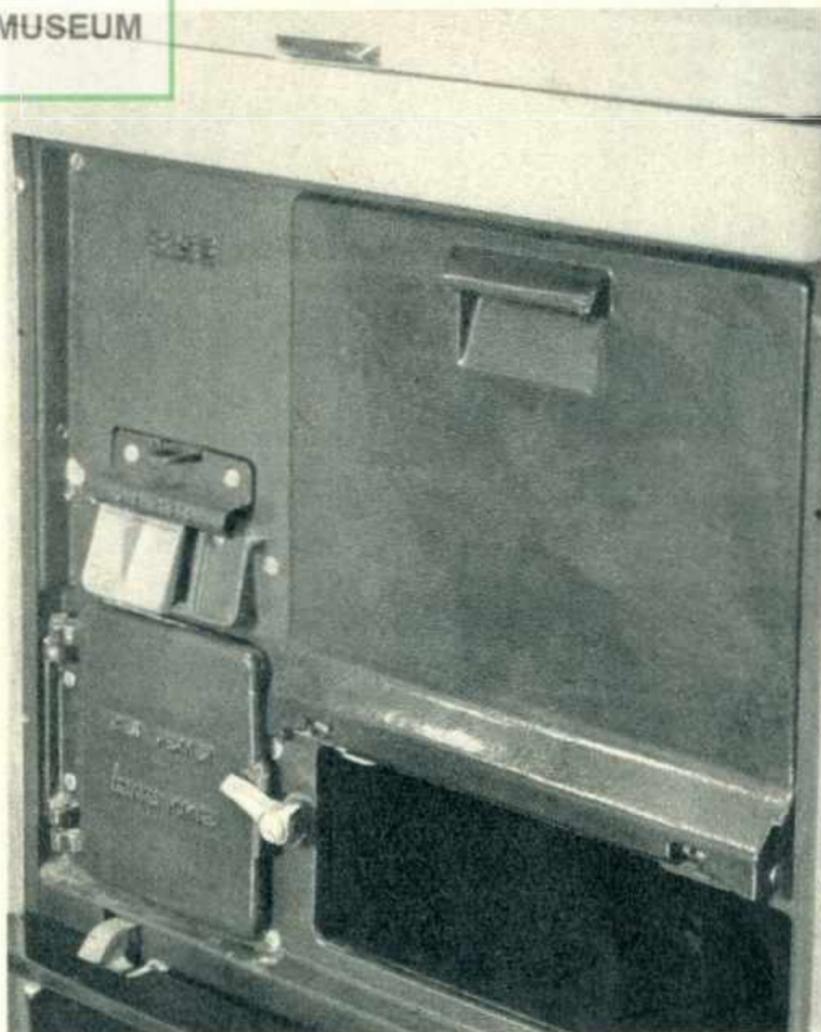


1



2

OPÉRATION DE DÉCENDRAGE

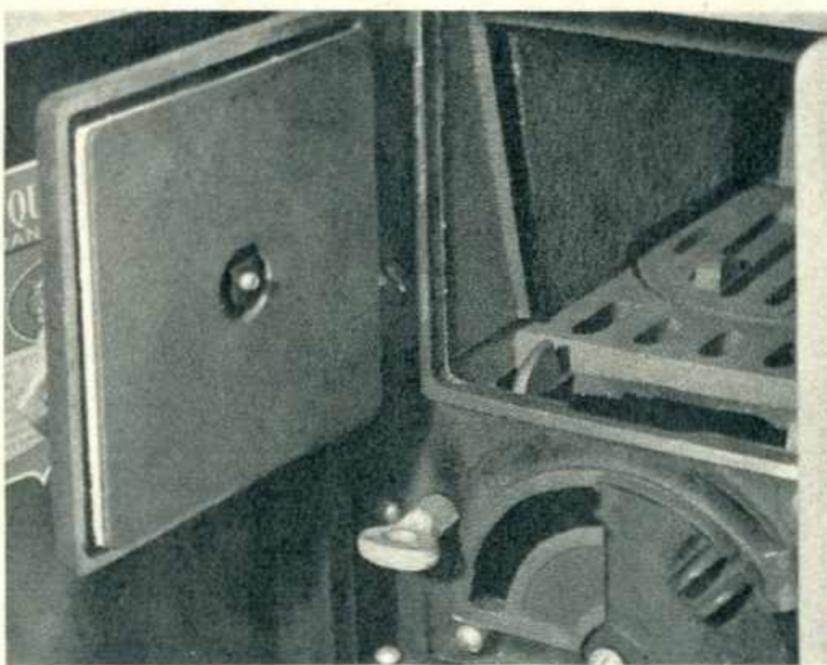


3

La tige de décendrage. Vous voici devant un point très important que vous devez observer avec beaucoup de soins. La tige de décendrage qui permet d'actionner la grille de fond, supportant le charbon, doit pouvoir se maintenir simplement, à l'aide d'une clé le plus souvent, mais sans qu'il soit nécessaire pour cela d'ouvrir plusieurs portes (photo 3) et tout particulièrement celle du four. En effet, imaginez que la tige de décendrage soit camouflée par la porte du four, pour actionner la tige vous devez ouvrir le four. Que se passe-t-il alors? Ou bien vous répandez inévitablement des cendres dans le four qui n'est plus étanche ou, et c'est encore plus grave, les pâtisseries qui y cuisent ont tout le temps de retomber pendant l'opération de décendrage. Vous n'ignorez pas en effet qu'une pâte levée doit être laissée très tranquille pendant la première partie de sa cuisson (soufflé, biscuit de savoie...).

Attention aussi aux cuisinières sur lesquelles on s'est dispensé d'adapter une tige de décendrage. Pas d'autre moyen alors que d'ouvrir le tampon et, à l'aide du pique-feu, de gratter la couche de charbon pour faire tomber les cendres. (Et vous pouvez avoir besoin de récidiver ce geste 2 ou 3 fois durant la préparation d'un repas.) Veillez à ce que le mouvement de la grille, qu'il soit de gauche à droite ou d'avant en arrière, soit suffisamment souple et n'oubliez pas que, le poids du charbon pesant sur cette grille, le mouvement sera plus difficile en état de marche.

Les grilles. La grille de fond, celle sur laquelle



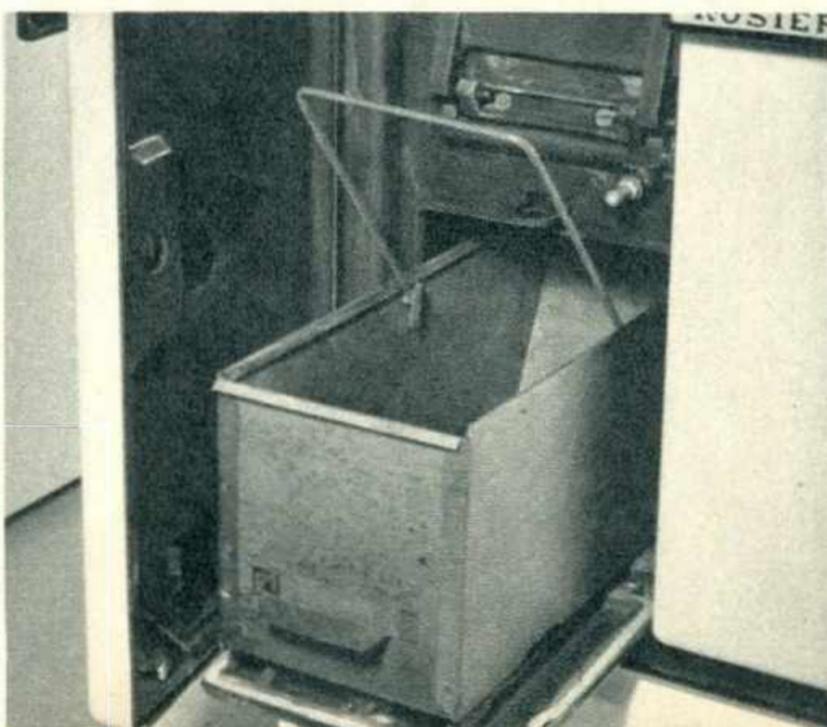
4

OPÉRATION DE RÉGLAGE

L'entrée d'air. La facilité de conduite, de reprise, de mise en régime rapide de votre cuisinière, est en grande partie fonction du mécanisme d'entrée d'air (ph. 6). Cet organe de réglage doit être placé sur la cuisinière de façon à pouvoir être visible, muni de repères lisibles (ph.7), bien isolé, facile à manœuvrer et précis... Vous le trouverez incorporé dans la porte de carrosserie, ou bien sur la taque même de la cuisinière, placé sur la porte de cendrier, ou encore, le plus souvent, sur la face avant (photo 8). Essayez-le, assurez-vous de sa souplesse, de sa facilité de manœuvre, de sa bonne isolation, pensez que vous aurez souvent à vous en servir pendant vos préparations culinaires, pour régler la puissance de votre feu, que vous n'aurez pas le temps de chercher et de tâtonner mais que vous devez être absolument sûre de la rapidité de réaction de votre appareil.

Le tirage direct ou inversé (retour de flamme). Comme pour le réglage d'air, assurez-vous que le mécanisme permettant de diriger le départ des gaz chauds directement vers la cheminée ou autour du four, est bien isolé et possède des repères lisibles très facilement.

S'il s'agit d'un levier à tirer ou à pousser, vous ne pouvez guère vous tromper ; cependant, plusieurs cuisinières possèdent des volets de tirage à manipuler à l'aide d'une clé en carré et il est alors difficile de savoir si le volet est ouvert ou fermé car, dans ce cas, il n'y a aucun point de repère.



5

repose le charbon, peut quelquefois se retirer, c'est un avantage qui permet le décrassage complet du foyer. Mais cette grille ne peut être retirée que le foyer froid; aussi, pour faire tomber dans le cendrier les déchets qui ne seraient pas normalement évacués entre les barreaux, il est bon qu'un passage soit réservé entre la grille de fond et la porte du foyer (photo 4).

S'il n'y a pas de grille avant, vous ne pouvez assurer le décrassage que par le tampon, et cela est moins pratique.

Ne pas confondre le décrassage qui a pour but d'éliminer occasionnellement du foyer certaines impuretés (mâchefer) et le décentrage quotidien qui a pour but l'évacuation des cendres dans le cendrier.

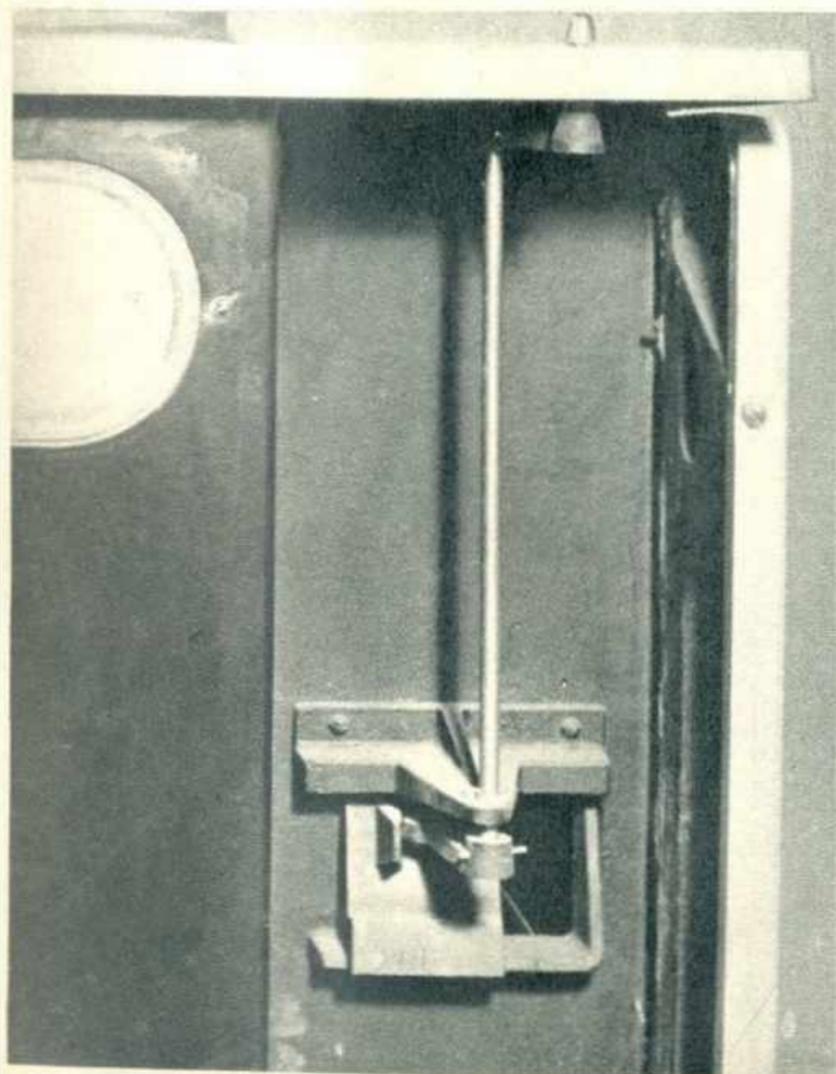
Il est également préférable que la grille de face ou porte de foyer s'ouvre sur des charnières verticales, telle une porte, plutôt qu'en s'abaissant vers l'avant. Cela évite de répandre les cendres alentour au moment du vidage du foyer. Essayez d'ouvrir, de fermer, de manipuler les grilles; voyez si les clés fournies sont bien adaptées, n'oubliez pas que tout ce que vous manœuvrez là, à froid, sera chaud, très chaud même, lors de l'utilisation et qu'il sera indispensable alors que tout soit bien étudié pour vous donner le moins de peine possible.

Si vous choisissez une cuisinière mixte charbon et bois, assurez-vous que le foyer puisse être transformé (agrandi pour l'usage des bûches), grâce à la suppression d'une paroi de fonte adaptable ou non au fond du foyer. Observez aussi la grille

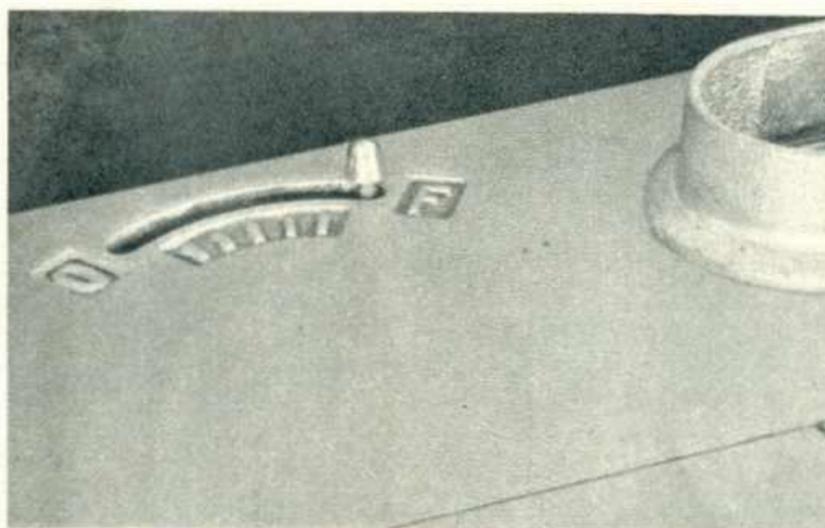
de fond; les barreaux ne doivent pas être trop espacés s'il s'agit de brûler du bois. De petites grilles supplémentaires sont quelquefois jointes pour éviter l'excès d'arrivée d'air. Tout cela est à considérer si vous ne voulez pas avoir de surprises désagréables lors de l'usage de votre appareil.

Le cendrier. Le récipient destiné à recevoir les cendres doit être de dimensions suffisantes pour qu'il ne soit pas nécessaire de le vider chaque matin, mais seulement tous les 2 ou 3 jours. Il faut veiller surtout à ce qu'il reçoive bien toutes les cendres, soit en rejoignant correctement la grille de fond, soit en possédant un pare-cendres efficace qui dirige les cendres du foyer vers le cendrier et évite qu'elles ne se répandent à côté et au fond du logement où se trouve le cendrier. Le cendrier-pelle, sans face arrière, n'est pas pratique: il laisse inévitablement les cendres se répandre au fond et alentour durant le transport. La face arrière inclinée permet de retenir les cendres et de les vider en faisant le moins de poussière possible.

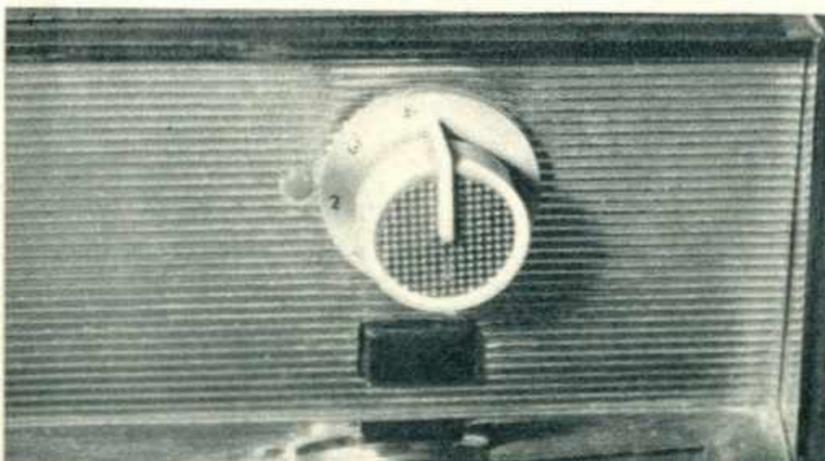
Il faut aussi que le cendrier puisse être correctement porté, soit à l'aide de la clé bien adaptée, soit à l'aide d'une poignée de portage (photo 5). N'oubliez pas, en l'observant et en l'essayant, de penser au poids qui sera important, puisque les cendres contenues peuvent représenter 2 ou 3 kg de plus. Certaines cuisinières comportent des cendriers-tiroirs. La face avant du cendrier sert de porte et s'intègre dans la carrosserie. Ces cendriers, quand ils sont pleins de cendres, sont peu pratiques à manier.



6



7



8



ENTRETIEN

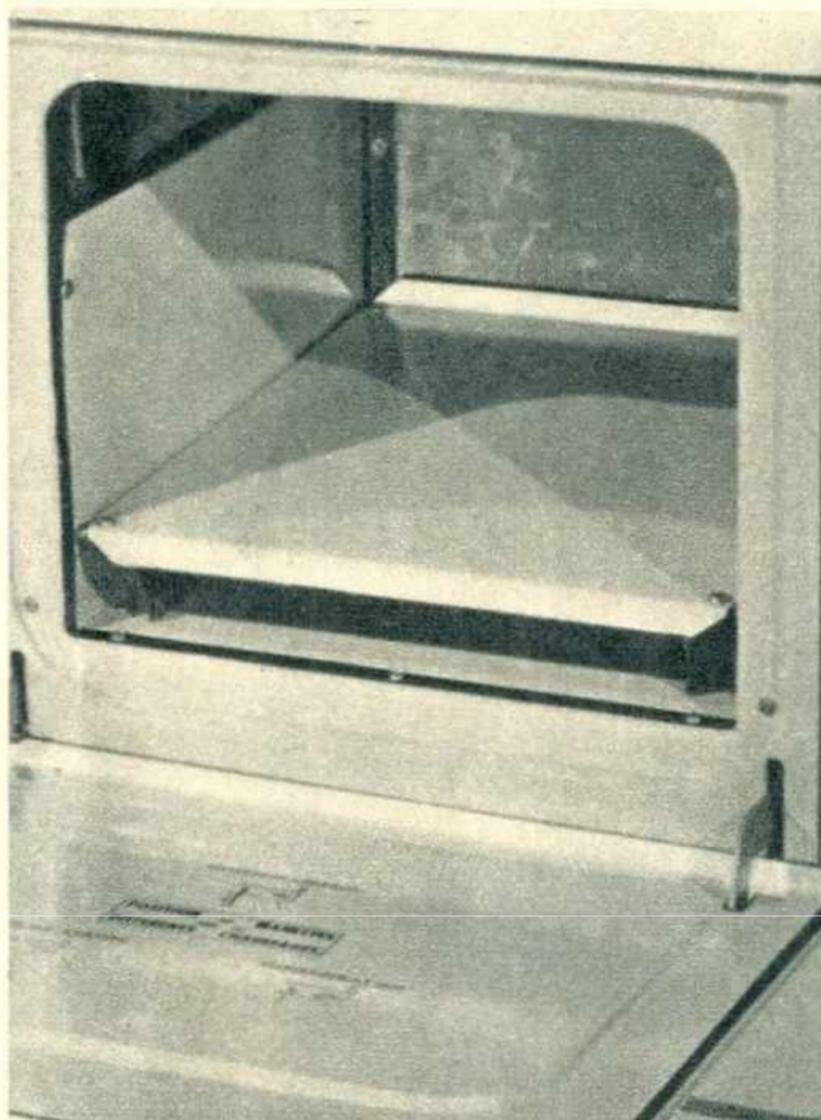
Le ramonage. Si les gaz et les fumées sont dirigés autour du four pour lui permettre de récupérer toute la chaleur possible, il est inévitable qu'il en résulte un salissement des parois intérieures de la cuisinière. Ces parois, vous devez les nettoyer régulièrement pour éviter l'encrassement de l'appareil, vous devez donc veiller à ce que le ramonage intérieur soit non seulement possible, mais facile. Pour cela, les plaques de dessus doivent pouvoir se soulever afin de permettre le ramonage du dessus et du côté du four. Pour le dessous, deux solutions : une plaque mobile, située sur la sole du four, que vous pouvez soulever, permet à l'aide d'une raclette de faire tomber les suies dans l'étuve ; ou bien une trappe placée à l'avant, sous le four, qui doit pouvoir se retirer aisément, permet de ramener les suies vers l'avant.

Le four. Tout comme pour le choix d'un appareil de cuisson à gaz ou électrique, vous devez bien observer le four et considérer la facilité ou la difficulté d'entretien. Un four émaillé sur toutes ses faces (photo 9) est naturellement beaucoup plus facile à tenir propre qu'un four en fonte brute, et surtout qu'un four en tôle noire. Il doit être muni de gradins et de plaques de four entrant et sortant facilement. Peu importe que ces plaques soient mobiles en leur centre, puisque dans un four bien conçu la chaleur doit être si bien répartie qu'il vous sera possible de cuire n'importe quel plat sans avoir à le tourner plus d'une fois ou deux. Les plaques tournantes, faciles à manipuler à froid, le sont beaucoup moins, évidemment, lorsque le four est chaud.

Certains fours sont munis de « garde-rôts » ; ce sont de petits volets qui peuvent faire écran entre le foyer et l'intérieur du four. Ils permettent de modérer la température du four et de cuire plus facilement certains plats (pâtisseries levées, soufflés par exemple). Mais si vous choisissez un four muni de tels volets, assurez-vous qu'il est facile de les poser et de les enlever.

La carrosserie. Enfin, vous examinerez la carrosserie de votre appareil. Vous la choisirez digne de prendre place dans votre cuisine ; veillez à ce qu'elle soit de construction solide, facile à entretenir, et qu'une ouverture suffisante des portes (à poignées bien isolées et pratiques), ne gêne en aucune manière le fonctionnement des organes de manœuvre.

9



En résumé, lorsque vous voudrez faire l'acquisition d'une cuisinière à charbon, n'oubliez pas tous les services qu'elle peut et doit vous rendre, pensez que son utilisation quotidienne doit être un agrément exempt de toutes sujétions. Étudiez-la bien dans tous ses détails, assurez-vous de son bon fonctionnement, votre choix sera alors plus facile, plus sûr, et vous serez satisfaite de la décision prise.

Charbon calibré



10 × 20



20 × 30



30 × 50



LE COMBUSTIBLE

par J. ROCHE

Avant d'indiquer les combustibles qu'il y a lieu d'utiliser dans les cuisinières à charbon, rappelons les caractéristiques générales du charbon et ses dénominations commerciales.

Les différents charbons. Le charbon est essentiellement composé de carbone et de matières volatiles. Lorsqu'il est allumé, ce sont les matières volatiles qui, en se dégageant, s'enflamment. La masse solide incandescente est constituée par le carbone. Séparées dans les cokeries, les matières volatiles donnent le gaz, et le carbone le coke.

Le charbon contient aussi 5 à 8 % d'impuretés (terres) que l'on retrouve dans les cendres.

On reconnaît les différentes catégories de charbon d'après leur façon de brûler :

- certains s'agglomèrent et gonflent en brûlant, on les qualifie de gras;
- ceux qui ne gonflent pas sont qualifiés de maigres ou secs;
- certains donnent des flammes très longues, ce sont les flambants.

L'appellation « flambant sec » désigne un charbon qui donne de longues flammes mais ne gonfle pas. La norme française classe les charbons en 8 catégories en plus des produits artificiels tirés du charbon (coke, boulets...). En fait, pour les charbons domestiques, on peut les ramener à 2 ou 3 séries :

Les anthracites et les charbons maigres : à faible teneur en matières volatiles (10 % environ). Ils brûlent régulièrement, sans gonfler et avec des flammes courtes. Ils sont souvent utilisés dans les poêles et les chaudières de chauffage central.

Les boulets : sont tout simplement des poussières de charbon maigre agglomérées généralement avec du brai.

On trouve surtout 2 sortes de boulets : les boulets ordinaires (env. 16 % de cendres) et les boulets de qualité supérieure (9 % de cendres); ces derniers sont très utilisés dans les cuisinières; par suite de leur teneur en matières volatiles supérieure à celle des charbons anthraciteux (15 % env.) ils permettent de bien chauffer le four, tout en « tenant bien le feu ». *Les boulets défumés :* ont subi en usine un traitement leur permettant de brûler sans fumées. Les boulets d'anthracine, par exemple, sont un excellent combustible pour cuisinières et poêles.

Les charbons flambants : ont une forte teneur en matières volatiles (plus de 30 %). Ils brûlent vite avec de longues flammes. Ils sont utilisés dans les cuisinières pour que les flammes lèchent le four et pour pouvoir donner des « coups de feu ». Lorsque ces charbons ont libéré leurs matières volatiles, le carbone qui forme une sorte de coke n'a pas fini de brûler et permet de maintenir le feu au ralenti en réduisant l'entrée d'air.

Les 1/2 gras, utilisés aussi dans les cuisinières, ont des propriétés intermédiaires entre les maigres et les flambants et sont d'excellents combustibles pour la cuisine, mais il y en a peu en France.

Calibres des charbons. Les calibres les plus courants sont : braisettes, de 10 à 20 mm; noisettes de 20 à 30 mm (calibre le plus courant pour les cuisinières); noix, de 30 à 50 mm.

Le charbon pour les cuisinières. Les plus courants sont : les flambants secs de calibre 20×30 pour les cuisinières utilisées comme appareils de cuisson, les boulets pour les cuisinières utilisées pour la cuisson et le chauffage et enfin les boulets défumés particulièrement indiqués dans les zones d'agglomérations urbaines.

Boulet maigre



Boulet BB 9



Anthracine





LE FONCTIONNEMENT

par L. GLOGAU

Vous avez choisi une cuisinière à feu continu, c'est-à-dire que vous pouvez la mettre au ralenti chaque soir afin de ne pas avoir à la rallumer chaque matin et réaliser, par la même occasion, un chauffage continu.

Grâce au rendement de l'appareil et à cette marche en feu continu et à des allures régulières, vous pourrez réaliser des économies de combustibles très importantes par rapport aux besoins des anciennes cuisinières à feu vif.

Allumage. En utilisant le « feu continu », l'allumage de votre cuisinière doit se faire en début de saison et ne se refaire qu'après un nettoyage complet, c'est-à-dire, peut-être, un ou deux mois après le premier allumage.

Le procédé classique reste le plus valable. Papier et bois sont placés sur la grille de fond. Le volet de départ direct des fumées doit être ouvert afin d'amorcer le tirage dans la cheminée. (v. schéma A, page ci-contre). On enflamme le bois sur lequel on ajoute presque tout de suite 1 ou 2 kg de charbon. Lorsque le charbon est rouge, on charge le foyer, en principe jusqu'au bord de la paroi mixte four-foyer, et c'est tout.

Dès que la combustion est régulière, le volet de tirage direct est refermé (v. schéma B, page ci-contre) et le mécanisme d'entrée d'air réglé suivant l'allure recherchée.

Conduite du feu. Votre cuisinière est comparable à un chauffe-bain instantané. Vous la réglez à feu très lent : c'est la veilleuse, évitant le réallumage; vous ouvrez en grand l'admission d'air : c'est rapidement le chauffage pleine puissance.

Surtout n'enlevez jamais le tampon de chargement pour le remplacer par le fond d'une casserole, comme on le faisait autrefois sur les cuisinières à feu vif. La taque de votre cuisinière doit être utilisée comme le serait une plaque électrique, elle absorbe continuellement la chaleur. Cette chaleur est augmentée encore, le plus souvent, par la présence d'ailettes (photo ci-contre); il faut donc que vous utilisiez sur cette taque des ustensiles aussi plats que possible.

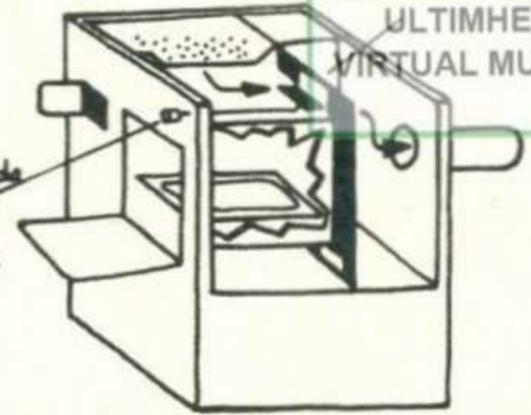
Chaque matin, au moment de faire repartir votre cuisinière, ouvrez en grand le volet de tirage direct, le registre d'entrée d'air, et, seulement quelques minutes après, descendrez et enfin rechargez. Le volet de tirage direct doit être ouvert seulement pour la reprise et le chauffage en surpuissance de la taque. Cette taque ne doit jamais être portée au rouge. En rougissant la fonte se dilate, se fend et, de ce fait, les divers éléments de la plaque perdent leur forme primitive et risquent de ne plus joindre correctement.

Normalement, que ce soit au ralenti ou en allure cuisine, le volet de tirage direct doit être fermé afin de permettre aux gaz chauds de réchauffer correctement le four. Le chargement de la cuisinière

SCHÉMA A

départ des fumées
en tirage direct

commande
du volet
de départ
des fumées



le clapet de départ
direct est ouvert
ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

se fait en général le matin, après la reprise, après l'allure cuisine pendant laquelle on a demandé un feu vif, et le soir avant la mise en régime de grand ralenti (mais sur un feu assez vif).

Le vidage du cendrier doit se faire le matin, avant le décentrage (les cendres chaudes s'envolent plus facilement), tous les 2 jours en principe, mais toujours avant que le cendrier ne soit plein. Si vous attendez trop, les cendres se répandront dans le fond du compartiment, il vous faudra faire le nettoyage à la raclette, vous empoussiérerez votre cuisinière et vous aurez double travail. Quant au nettoyage extérieur de votre cuisinière, vous devez le faire le matin lorsque votre appareil est à peine tiède : d'une part pour éviter de vous brûler, d'autre part pour ne pas abîmer l'émail de l'appareil en l'humidifiant alors qu'il est chaud.

Ramonage. Vous avez choisi une cuisinière « à retour de flamme », c'est-à-dire que, pour récupérer toute la chaleur dégagée par le combustible, vous faites « tourner » les fumées et les gaz en combustion autour de votre four, entre ses parois et les parois extérieures de votre cuisinière.

Les fumées saliront forcément tout au long de leur parcours les parois qu'elles auront léchées et vous serez obligée de nettoyer de temps en temps ces suies, pour ne pas laisser s'encrasser votre appareil au point que le four ne chauffe plus ou bien que les fumées viennent dans la pièce au lieu de partir dans la cheminée.

Ce ramonage de l'appareil, vous le ferez périodiquement, sans attendre que la combustion soit gênée ; suivant le combustible utilisé (maigres ou flamant), suivant l'appareil choisi, suivant le tirage de la cheminée, la fréquence peut varier de 2 mois à 15 jours. Un nettoyage moins fréquent de l'appareil risque d'augmenter sa consommation de combustible et d'en gêner le fonctionnement. Il doit s'exécuter à l'aide d'une raclette, petit ustensile fourni en général avec la cuisinière. Vous enlevez la taque que vous nettoyez au-dessous en ayant soin de dégrasser les ailettes, puis vous faites tomber les suies par le côté du four ; vous nettoyez également cette paroi et enfin vous récupérez l'ensemble des suies par la trappe de ramonage située sous le four ou à l'avant. Cette opération doit être faite avec beaucoup d'attention pour obtenir un dégrassage total de la cuisinière et pour ne pas répandre les suies dans la cuisine.

Vous referez naturellement cette opération en fin de saison de chauffe afin de retrouver un appareil propre en automne. Dans le cas où votre appareil reste deux ou trois mois au repos, n'oubliez pas de le graisser à l'intérieur pour éviter qu'il ne rouille.

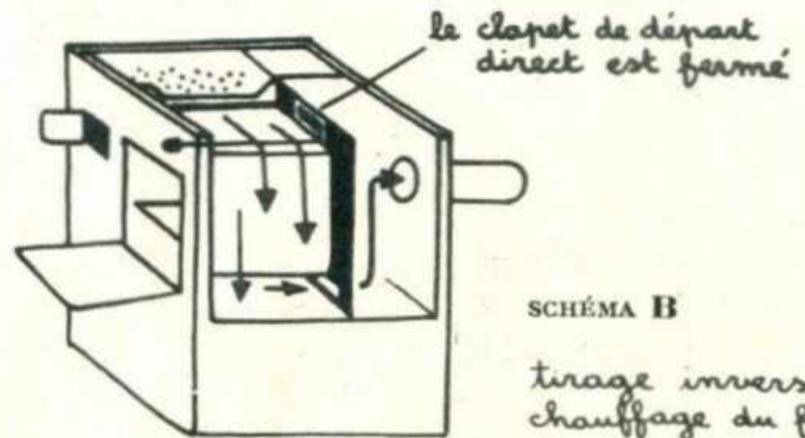
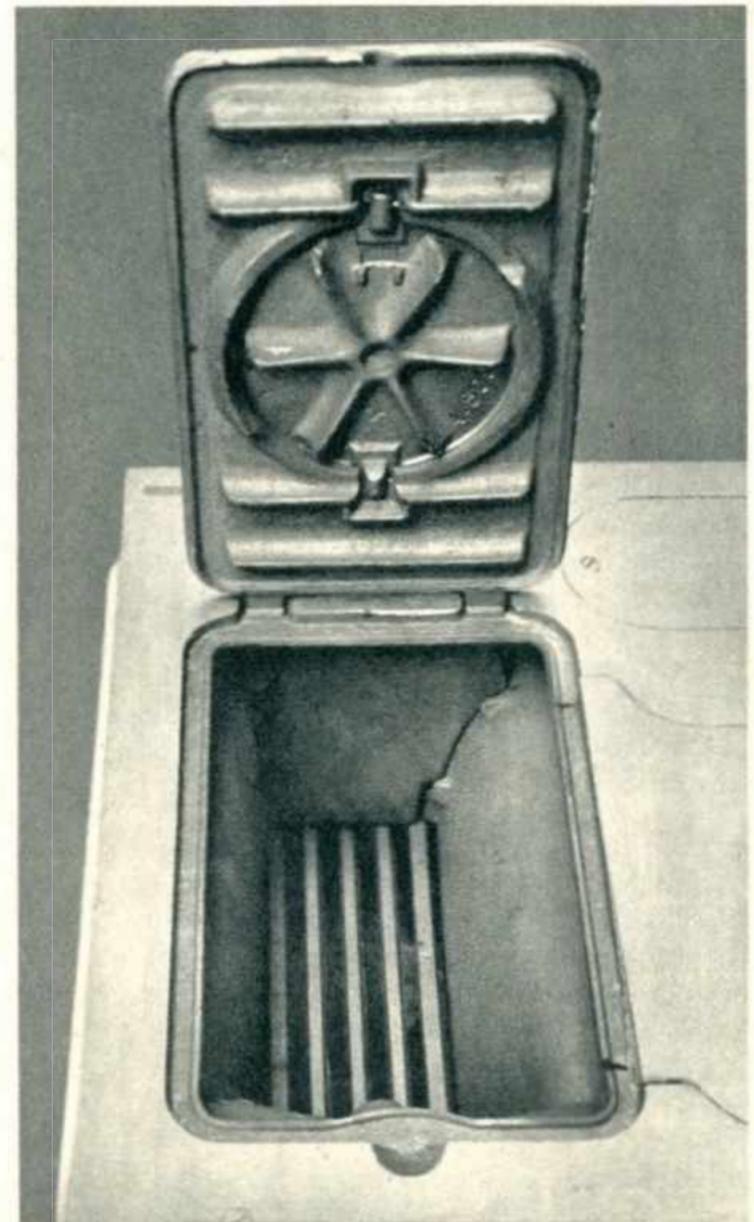


SCHÉMA B

tirage inverse
chauffage du four



Tampon à ailettes

LA CHEMINÉE

par J. ROCHE

Vous venez d'acheter une cuisinière moderne, vous l'allumez et vous la chargez avec le combustible du calibre indiqué. Elle ne « tire pas », même lorsque l'entrée d'air est grande ouverte. Avant d'incriminer l'appareil ou le combustible, faites vérifier votre cheminée.

Le rôle d'une cheminée n'est pas seulement de canaliser les fumées pour les évacuer à l'extérieur, elle doit aspirer l'air à travers la couche de charbon. Si cette aspiration n'est pas assez forte, la cuisinière ne pourra pas marcher à pleine allure. Inversement, si le tirage est trop fort, la cuisinière marchera à trop vive allure, même si l'entrée d'air est complètement fermée.

Le tirage d'une cheminée dépend de cinq facteurs :

- Les trois principaux sont des caractéristiques mêmes de la cheminée : sa hauteur, sa faculté de conserver la chaleur des fumées, son débouché correct au-dessus du toit.

- Les deux autres facteurs dépendent de la cuisinière, à savoir la température des fumées au départ de l'appareil et le débit des fumées.

Tirage insuffisant. Si la cuisinière ne tire pas, même lorsque l'entrée d'air est grande ouverte, il faut vérifier les points suivants :

- La cheminée est-elle assez haute? (3 mètres suffisent, en général).

- Le débouché du conduit dépasse-t-il le sommet du toit d'au moins 0,40 m; comporte-t-il un bon dispositif de rétrécissement (poterie par exemple) ou est-il muni d'un aspirateur statique?

- La cheminée n'est-elle pas fissurée? Le raccordement du tuyau de fumées à la cheminée est-il bien étanche?

Si on a branché la cuisinière sur un conduit servant autrefois à l'évacuation des fumées d'un feu dans l'âtre, le tablier fermant le bas de cette cheminée doit être bien mastiqué. On a même intérêt à obstruer le pied de la cheminée par un bouchon de maçonnerie.

- Le tuyau de raccordement à la cheminée est-il court et sans coudes superflus?

Tirage trop fort. Le tirage n'est pas le même au rez-de-chaussée et au

dernier étage d'un immeuble. Plus la hauteur de la cheminée est grande, plus le tirage est fort. Un trop fort tirage favorise l'emballement du feu : la plaque rougit, la fonte du pot-foyer se détériore, ainsi que les barreaux de grille; enfin, les fumées sortent trop chaudes (400 °C par exemple), la cheminée se fissure.

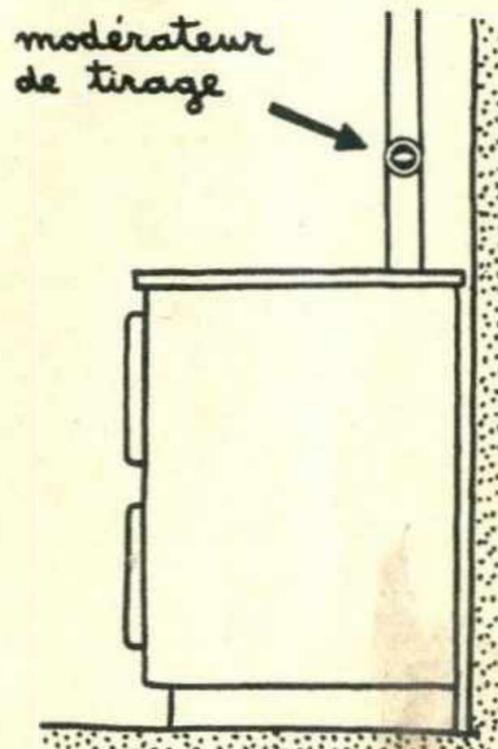
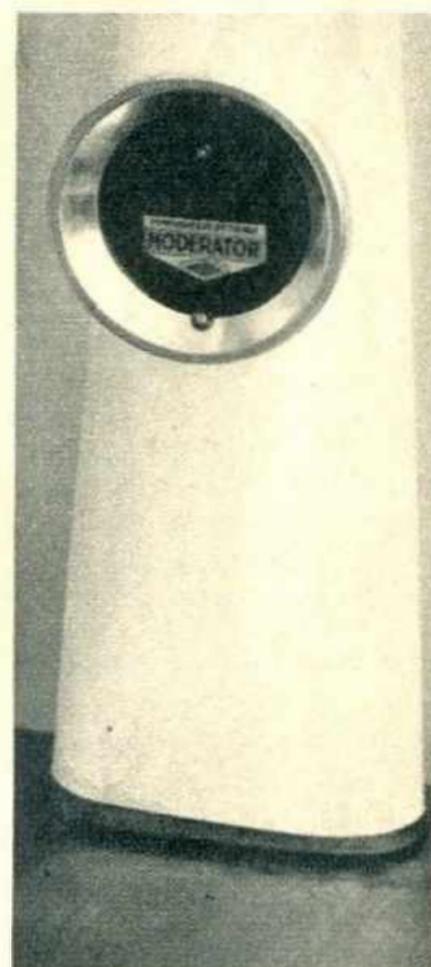
Pour réduire le tirage, on peut soit étrangler par une clé le tuyau de sortie des fumées, soit installer un modérateur de tirage.

L'emploi d'une clé n'est pas sans inconvénient. Si on la ferme trop, il peut se produire des refoulements de gaz nocifs, surtout si le foyer est rempli de charbon. Lorsqu'elle est en position dite « fermée », la clé ne doit obstruer que les 3/4 du tuyau.

Un modérateur de tirage (voir photo et schéma ci-contre) est un appareil peu coûteux, consistant en un volet mobile convenablement lesté, branché sur le tuyau de fumée. Lorsque le tirage est trop fort, le volet s'ouvre et laisse la cheminée aspirer une certaine proportion d'air à la place des fumées. Mais il est absolument nécessaire, avant de placer cet appareil, de s'assurer que la cuisine a une bonne ventilation naturelle.

Quelques règles concernant les cheminées. Les règlements français imposent de ne brancher qu'un seul poêle ou cuisinière sur une cheminée, sauf dans le cas du système Shunt (conduit collectif à raccords individuels) récemment admis. A hauteur égale, une cheminée donnera un tirage d'autant meilleur qu'elle conserve bien la chaleur des fumées, c'est-à-dire qu'elle est bien calorifugée et que sa section n'est pas trop grande. Pour un poêle ou une cuisinière, une cheminée d'une section de 250 cm² (minimum admis en France) tire mieux qu'une cheminée de 400 cm². Une bonne isolation thermique évite les condensations de la vapeur d'eau contenue dans les fumées, donc le suintement du bistre et autres matières goudronneuses.

Installation de la cuisinière. Il est indispensable d'éloigner tuyaux et appareil de toute matière combustible. Il est aussi essentiel que la cuisine ait une bonne ventilation naturelle.



LES DIFFÉRENTS



Suivant les services qui leur sont demandés, on peut classer les appareils de cuisson fonctionnant au charbon ou les appareils mixtes (charbon-bois) en cinq catégories distinctes :

TYPES

1. Les cuisinières simples qui comportent une plaque chauffante, un four et, éventuellement, un bain-marie.

A ces appareils on demande de pouvoir assurer toutes les cuissons (les appareils qui ne comportent pas de four ne sont pas appelés « cuisinières » mais « foyers complémentaires »). On leur demande également, la plupart du temps, d'assurer le chauffage de la pièce.

DE CUISINIÈRES

2. Les cuisinières à service d'eau chaude courante ou cuisinières à bouilleur. Ces appareils sont conçus pour réchauffer un ballon d'eau chaude de 100 à 150 litres.

On demande à ces cuisinières de pouvoir assurer 3 services : les cuissons, le chauffage de la pièce, la fourniture d'eau chaude courante. Une installation de cuisinière à service d'eau chaude comporte (voir schéma B p. 21), outre la cuisinière, un ballon d'eau chaude, un vase d'expansion et toutes les canalisations correspondantes.

SUIVANT

3. Les cuisinières de chauffage central. Ces appareils possèdent un gros bouilleur capable d'assurer le chauffage de plusieurs radiateurs ainsi que celui d'un ballon d'eau chaude (v. pages 22 et 23).

4. Les cuisinières mixtes « monobloc » charbon-gaz, ou charbon-électricité. Nous n'envisageons ici que les appareils monobloc, et non pas les cuisinières mixtes qui sont de simples juxtapositions d'une cuisinière à charbon et d'une cuisinière à gaz (ou électrique) et dont le fonctionnement se comprend de lui-même.

LEUR USAGE

5. Les foyers complémentaires. Nous présenterons à la page 50 les foyers complémentaires. Ces appareils sont des blocs chauffants de cuisine qui comportent un foyer au charbon et une plaque mais pas de four. Les foyers complémentaires sont en général très étroits et sont souvent accolés à une cuisinière à gaz, ils peuvent assurer à la fois des cuissons sur la plaque et le chauffage de la pièce.

par J. ROCHE

LA CUISINIÈRE SIMPLE

Nous avons, dans les chapitres précédents, décrit dans ses grandes lignes la cuisinière à charbon et indiqué comment elle devait répondre aux nécessités des différentes techniques culinaires.

Nous détaillerons ici les différents modèles de cuisinières à feu continu avec ou sans bain-marie, en indiquant leurs particularités de conception et leurs possibilités relatives tant à l'usage « cuisine » qu'à l'usage « chauffage de la pièce ».

On peut classer ces cuisinières en trois catégories : **Les cuisinières à petit foyer pouvant marcher longtemps à l'extrême ralenti.** Les cuisinières à feu continu répondant aux spécifications de la norme NFD 32-301 (estamp. NF-charbon ou certificat de conformité), ont été conçues pour économiser au maximum le combustible. Au moment de la préparation des repas elles consomment en moyenne un kg de charbon par heure et, en marche au ralenti, environ 150 à 200 grammes/heure. Cette consommation réduite au ralenti est obtenue grâce à une bonne étanchéité sous la grille et c'est pourquoi toutes les portes donnant accès au foyer doivent fermer hermétiquement. Ces cuisinières à haut rendement répondent bien aux impératifs de l'usage cuisine (bonne souplesse, reprises rapides), mais les foyers n'ont pas, en général, une grande contenance de combustible (4 kg au total dont 1 à 1,5 kg doit être maintenu comme réserve de braises). Ainsi l'appareil ne tient-il le feu longtemps (12 heures la nuit par exemple) que si l'allure est maintenue au ralenti. Si l'on demande à la cuisinière d'assurer un bon chauffage de la pièce, on devra donc la faire marcher à une allure convenable et, en conséquence, effectuer des rechargements entre les repas.

Il existe de nombreuses cuisinières qui n'ont pas l'estampille mais qui assurent, néanmoins, la continuité du feu pendant 8 ou 10 heures par exemple et diffèrent peu des précédentes.

La très grande majorité des cuisinières à feu continu ont des foyers dans lesquels la combustion se propage à travers la masse de charbon. Certains constructeurs ont mis au point des foyers à combustion en couche mince dans lesquels la combustion n'est réalisée que sur la partie du combustible située en dehors de la réserve. Dans ces appareils, la production de suies est alors très réduite.

L'autonomie de marche de la grande majorité de ces cuisinières, étant faible en allure normale de cuisine, il faut effectuer, en général, un ou deux chargements pendant la préparation des deux repas et un dernier,



le soir, avant la mise en régime de veilleuse pour la nuit. Si l'appareil n'a pas à chauffer fortement la pièce en dehors des repas, la consommation moyenne journalière s'établit alors aux alentours de 10 kg de charbon par 24 heures.

Les cuisinières à grand foyer assurant un bon chauffage des locaux et ayant une autonomie de marche appréciable. Alors que les premières cuisinières à feu continu répondaient au souci d'assurer les cuissons avec le minimum de combustible, les cuisinières à grand foyer visent plutôt à chauffer davantage en assurant non seulement la cuisson, mais un bon chauffage des locaux, et cela avec le minimum de rechargement de combustible.

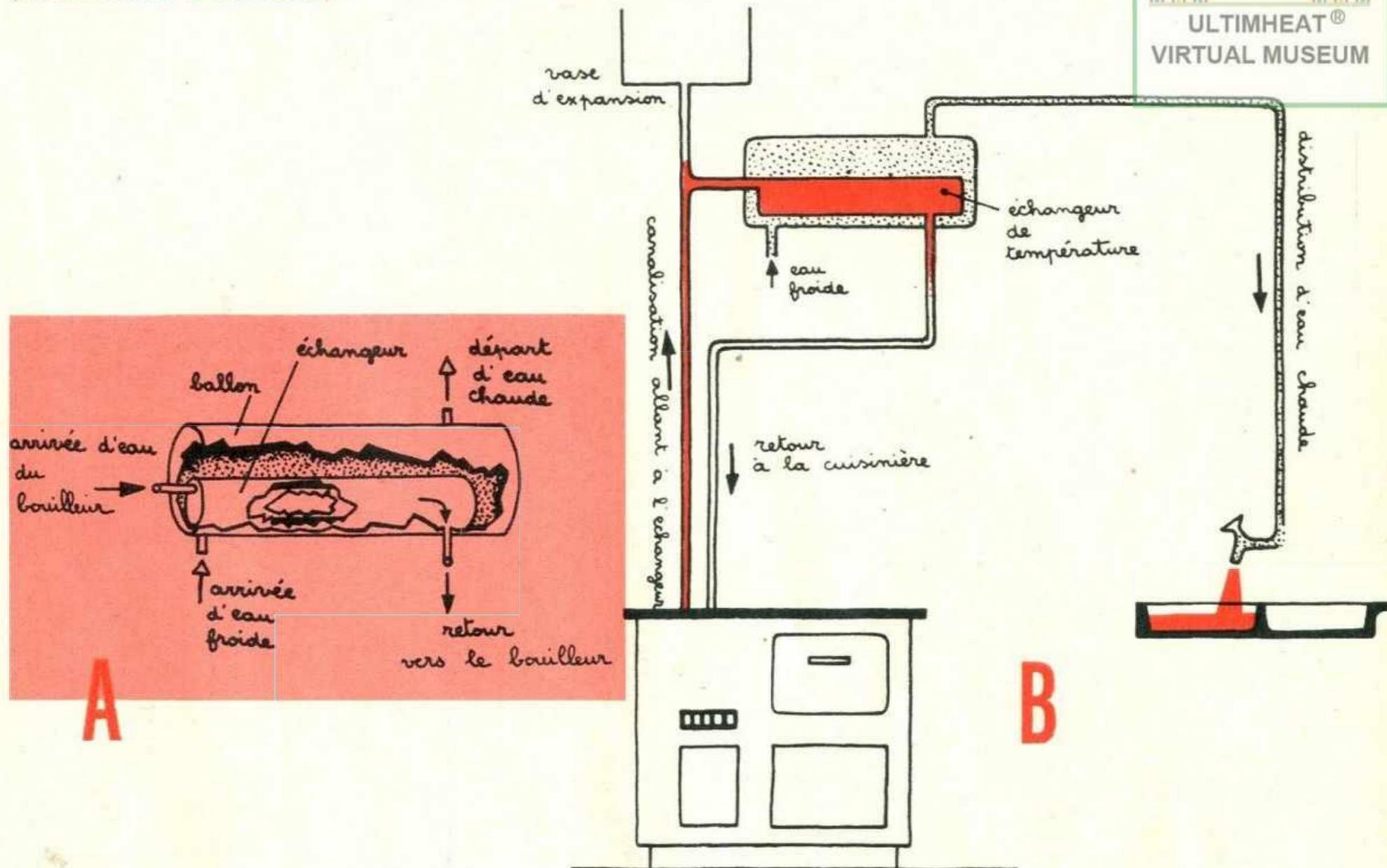
La norme des cuisinières à feu continu a prévu, tout récemment, pour ces cuisinières, un test supplémentaire : la marche à une allure voisine de la normale pendant au moins 4 heures sans rechargement. Ceci se traduit pour ces cuisinières par l'indication, sur la plaque signalétique de l'appareil, de la puissance calorifique et de la durée de marche correspondante sans rechargement. Le nombre de cuisinières estampillées portant cette indication est encore restreint. Afin de pouvoir se faire une idée de la puissance de chauffe des cuisinières, nous donnons dans le tableau des caractéristiques de l'appareil, la surface de grille et indiquons pour les cuisinières récemment estampillées, si elles ont, ou non, subi les essais complémentaires.

Les cuisinières à accumulation de chaleur. La conception de ces appareils est nettement différente de celle des précédents. Au lieu de proportionner à tout moment l'allure de feu aux besoins de chaleur demandée à l'appareil, on réalise un volant de chaleur dans lequel on puise le cas échéant et qui se reconstitue pendant les périodes de non-utilisation. Les masses de fonte sont maintenues en température sous des couvercles calorifugés qui recouvrent la plaque en dehors de la préparation des repas (photo ci-dessus). Les combustibles utilisés dans ces cuisinières sont les anthracites et anthraciteux ou certains coques. Les foyers sont conçus pour assurer un bon rendement de combustion et une assez grande autonomie de marche (chargement deux fois par jour par exemple).

L'isolation très poussée des appareils permet d'affecter le maximum des calories dégagées par le combustible à l'usage cuisson; par contre, la cuisinière ne chauffe que très peu la pièce. Ces cuisinières à accumulation sont parfois appelées « à service permanent » car elles sont toujours prêtes à assurer un service de cuisson.

LA CUISINIÈRE A SERVICE D'EAU CHAUDE COURANTE

(ou cuisinière à bouilleur)



La cuisinière à petit bouilleur assure, outre l'usage cuisine et le chauffage de la pièce, le réchauffage d'un ballon d'eau chaude.

Le bouilleur. Le foyer de ces cuisinières est sensiblement le même que celui des cuisinières simples, mais il est tapissé d'une jaquette d'eau appelée « bouilleur » sur 1, 2 ou 3 côtés, le 4^e côté constituant la parabole en fonte du four (voir croquis et photo page 6). L'adaptation possible d'un petit bouilleur, dans le foyer des cuisinières, est d'ailleurs prévue par un certain nombre de constructeurs. Pour assurer le réchauffage d'un ballon de 100 litres, par exemple, il suffit que la surface du bouilleur en contact avec le feu (appelée surface de chauffe), soit relativement faible (quelques dm²). On se rendra compte des possibilités de l'appareil en considérant qu'un dm² de surface de chauffe du bouilleur absorbe environ 200 cal/h, et qu'il faut une cal/h pour réchauffer un litre d'eau de un degré. Un bouilleur de 5 dm² peut donc échauffer, en une heure, 100 litres d'eau de 10° ou 50 litres de 20°.

Le ballon. Il comporte en son intérieur un « réchauffeur » dans lequel circule l'eau provenant du bouilleur de la cuisinière (voir schéma A ci-dessus).

L'eau échauffée dans le bouilleur circule en circuit fermé en abandonnant ses calories au passage dans le réchauffeur du ballon pour retourner ensuite au bouilleur. Sur ce circuit, est branché un vase d'expansion (voir schéma B ci-dessus).

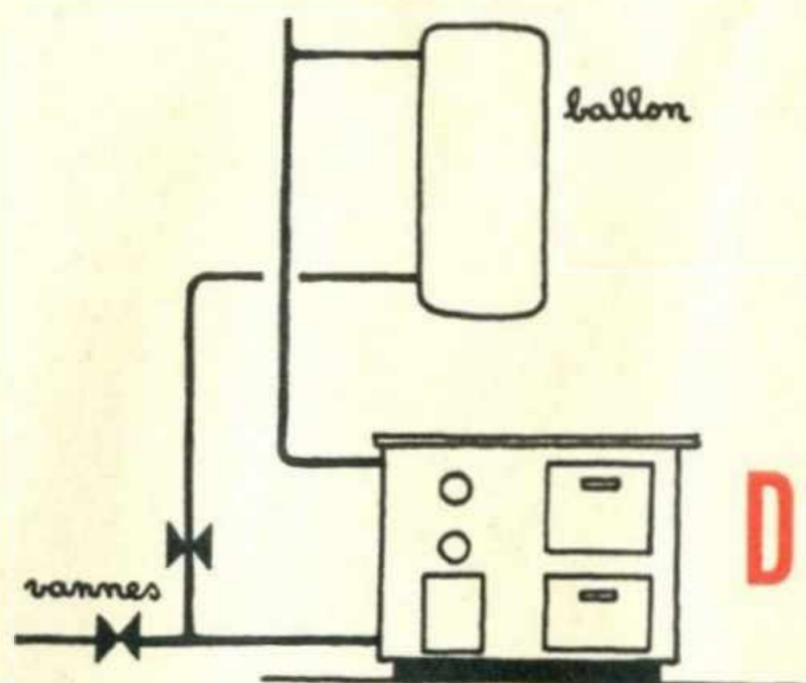
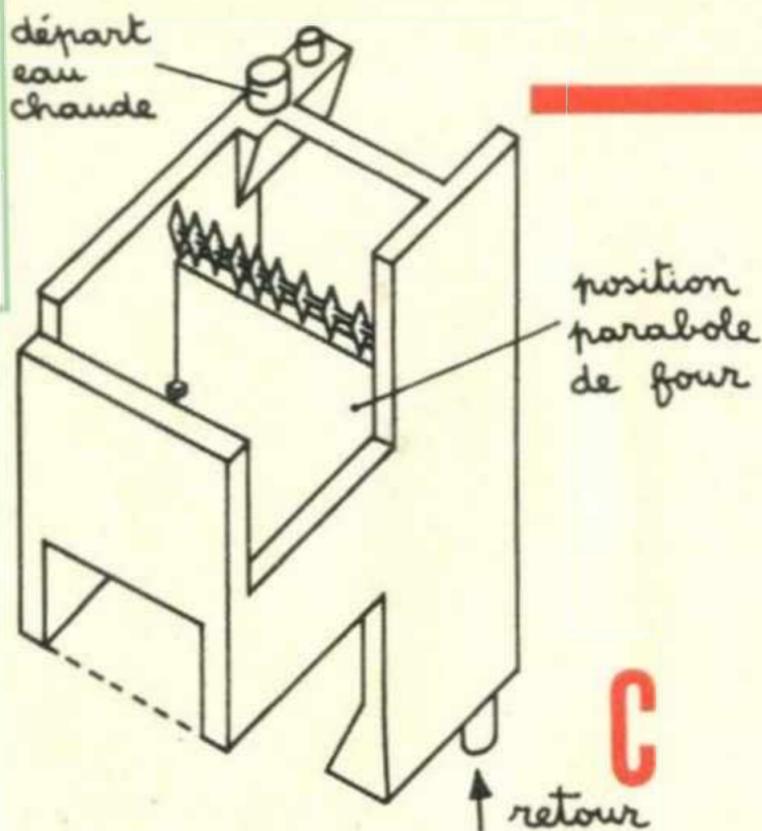
Cette eau n'est jamais mélangée à l'eau de ville qui, stockée dans le ballon (100 litres en général), alimente ensuite les divers robinets de puisage de l'eau chaude.

La capacité optimum du ballon est donc fonction de la cadence et de l'importance des soutirages d'eau chaude et, évidemment, de la marche plus ou moins poussée de la cuisinière.

Si le ballon est trop petit et qu'on ne soutire pas une quantité suffisante d'eau chaude, on risque de faire bouillir l'eau du bouilleur; la vapeur s'échappera alors par le vase d'expansion. Si le ballon est trop grand (150 ou 200 litres par exemple), on risque de n'avoir jamais d'eau assez chaude. C'est pourquoi, avec les cuisinières courantes, il est bon de choisir une capacité de ballon de l'ordre de 75 ou 100 litres. Au point de vue fonctionnement, la cuisinière à petit bouilleur se comporte pratiquement comme une cuisinière simple.

Très souvent la production d'eau chaude est obtenue pour ainsi dire gratuitement par une meilleure récupération de la chaleur dégagée par le charbon. La consommation de charbon n'est sensiblement augmentée que si l'on fait marcher la cuisinière à une allure plus forte parce qu'on veut obtenir plus d'eau chaude.

● *Ballon mixte - Accumulateur associé au ballon ordinaire.* Quand la cuisinière n'est pas normalement en service l'été, on peut équiper le ballon d'un système de chauffage électrique. On peut aussi associer au ballon réchauffé par la cuisinière un petit ballon électrique « en série » sur la distribution d'eau chaude sortant du ballon. Ce ballon électrique assure la production d'eau chaude l'été si la cuisinière est à l'arrêt et, quand la cuisinière marche au ralenti, il sert à relever la température de l'eau qui sort tiède du premier ballon.



La cuisinière chauffage central est une cuisinière qui comporte un gros bouilleur, c'est-à-dire une jaquette d'eau de grande surface sur 3 côtés autour du foyer (sauf le côté du four), et qui souvent comporte en plus des surfaces supplémentaires d'échange entre l'eau chaude et les gaz de combustion (voir schéma C).

La surface totale des parois baignées par l'eau et soumises au réchauffage du charbon incandescent ou des gaz chauds, s'appelle la « surface de chauffe ». Elle peut être de l'ordre de 30 à 100 dm² ou davantage.

● *Puissance calorifique.* On se rendra compte de la puissance calorifique de l'appareil en considérant qu'un dm² de surface de chauffe absorbe, selon qu'il est plus ou moins près du feu, de 60 à 200 cal/h et qu'un radiateur moyen, lorsqu'il est alimenté en eau à 80°, exige une puissance de 1.500 cal/h par exemple. Il est très important de signaler que les puissances calorifiques indiquées par les constructeurs comprennent souvent, outre la puissance cédée à l'eau du chauffage central, celle qui est rayonnée par la cuisinière elle-même. Par exemple, une puissance de catalogue de 10.000 calories comprendra 6.000 calories disponibles pour le chauffage central et 4.000 calories rayonnées par la cuisinière dans la cuisine. De toute façon, une telle installation relève de la compétence d'un installateur de chauffage central, seul qualifié pour résoudre les problèmes de la puissance calorifique à installer.

Nous donnerons seulement ici quelques indications relatives au problème de la fourniture d'eau chaude et à celui du chauffage central lorsque tous les radiateurs sont au même niveau que la cuisinière.

● *Eau chaude courante.* Le problème de la fourniture d'eau chaude se pose de la façon suivante : Si la cuisinière est en service l'été, il est obligatoire d'avoir un ballon d'eau chaude dont la capacité doit être, en général, égale à 150 litres pour pouvoir absorber les calories transmises à travers la partie des bouilleurs restant en contact avec le feu. En effet, dans de nombreuses cuisinières, le volume du foyer peut, pour la marche d'été, être diminué, soit que l'on remonte le niveau de la grille, soit que l'on dispose des plaques latérales rétrécissant la largeur du foyer, mais il reste toujours une

partie du bouilleur en contact avec le combustible en ignition.

Si la cuisinière n'est pas en service l'été, il est, de toute façon, très intéressant d'installer un ballon (de 100 litres par exemple), car l'eau chaude produite est d'un prix de revient peu élevé.

Il est conseillé de suivre certaines règles pour l'installation du ballon et son emploi :

Il y a toujours intérêt à placer le ballon le plus près possible de la cuisinière, verticalement de préférence et de bien le calorifuger.

Pour que l'eau du ballon soit chaude, même si les radiateurs n'ont besoin de n'être que tièdes, il est nécessaire de pouvoir opérer un réglage des deux circuits « radiateurs » et « ballon » par un jeu de vannes (voir schéma D ci-dessus).

Il n'est pas recommandé de calculer la puissance nécessaire pour la cuisinière en cumulant la puissance maximum absorbée par les radiateurs et celle absorbée par le ballon d'eau chaude. Il est préférable d'admettre que lorsqu'on voudra chauffer fortement les radiateurs, on fermera le circuit de réchauffage du ballon (on pourra d'ailleurs faire l'inverse en réduisant au profit du ballon le chauffage des radiateurs).

On n'a pas intérêt, en effet, à choisir une cuisinière trop importante car, par suite de sa trop grande inertie, on aurait moins de souplesse dans sa conduite au moment de la cuisine (coup de feu trop lent), et on consommerait davantage.

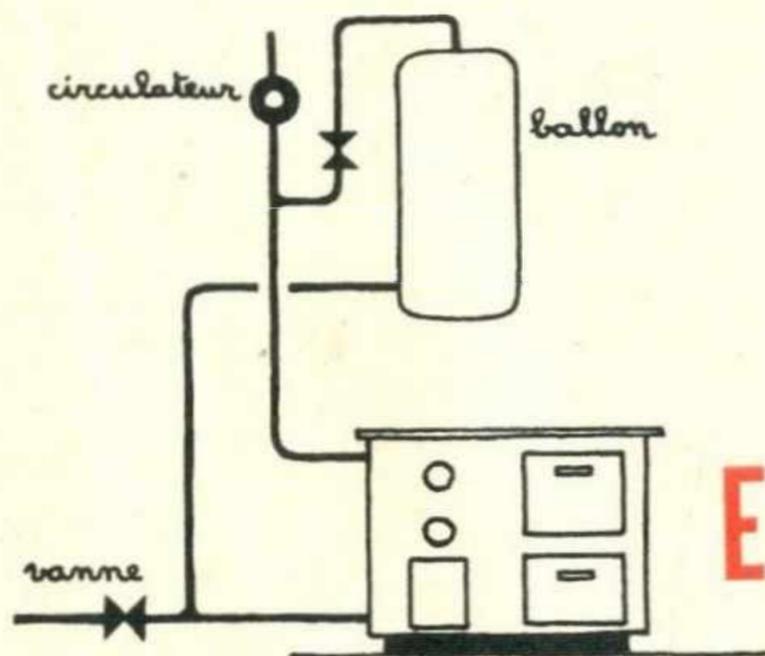
● *Avant de réaliser l'installation de chauffage central* il faut décider du mode de circulation, par thermosiphon ou pompe (accélérateur).

La circulation par thermosiphon ne pose pas de difficultés s'il y a un autre niveau à desservir, chambres au premier étage par exemple. Mais il n'en est pas de même pour une installation où tous les radiateurs sont au même niveau que la cuisinière.

Il est nécessaire dans ce cas, de choisir des radiateurs de grande hauteur de façon que leur niveau moyen soit à la hauteur du pot-foyer de la cuisinière.

Si au contraire la circulation est assurée par un accélérateur l'emplacement des radiateurs par rapport à la cuisinière ne pose plus de problèmes, mais il faut choisir

CHAUFFAGE CENTRAL



un accélérateur bien approprié à l'installation qui est de débit assez faible.

Il est recommandé dans ce cas de placer le circulateur en dehors du circuit du ballon pour que ce dernier puisse fonctionner seul en thermosiphon pendant la marche d'été (voir schéma E ci-dessus) ainsi qu'en cas de panne de courant.

Différents types de cuisinières chauffage central.

On peut classer, approximativement, les appareils existants, en deux catégories :

- *Cuisinières donnant la priorité à l'usage chauffage central* : Avec ces appareils qui ont des foyers très profonds il est conseillé, pour obtenir le coup de feu au moment de la cuisine, d'effectuer un chargement de charbon flambant (combustible faisant de longues flammes), le charbon utilisé le reste du temps étant le charbon maigre anthraciteux ou les boulets, combustibles qui brûlent lentement et régulièrement. La réserve de combustible est assez importante (15 kg environ) d'où une assez grande autonomie de marche. En marche d'été, la grille est relevée.

- *Cuisinières donnant la priorité à l'usage cuisine* : Ces cuisinières qui ont un foyer de profondeur moyenne utilisent normalement des boulets à 9 % de cendres, mais elles peuvent s'accommoder d'autres combustibles. Leur souplesse est plus grande (coups de feu plus rapides), mais leur réserve de combustible est plus faible (8 kg), et la nuit, elles doivent nécessairement marcher au ralenti pour tenir le feu.

Ces cuisinières conviennent bien aux petites installations comprenant trois ou quatre radiateurs.

Cette classification n'a rien d'absolu ; certaines cuisinières sont d'un type intermédiaire entre la première et la deuxième catégorie.

Intérêt de la cuisinière chauffage central. Cet appareil répond à une nécessité : l'utilisation d'une seule cheminée.

Une installation de chauffage central par cuisinière est surtout intéressante lorsque le nombre de radiateurs est faible (3 ou 4 par exemple). Pour les installations plus importantes, surtout si l'on désire un meilleur confort, il est préférable d'avoir deux appareils distincts : une cuisinière et une chaudière de chauffage central.



LA CUISINIÈRE MIXTE CHARBON-GAZ OU CHARBON-ÉLECTRICITÉ MONOBLOC

Les ensembles monobloc *charbon-gaz* sont assurément moins encombrants que les ensembles bloc charbon (avec four) accolés à un bloc gaz. Le gain de place est alors réalisé sur les fours. Il existe trois sortes de cuisinières mixtes charbon-gaz monobloc :

- celles qui possèdent deux fours ; le four gaz est situé en dessous du four charbon.

- celles qui ne possèdent qu'un seul four dont le chauffage peut être assuré par le charbon ou le gaz.

- il existe enfin sur le marché français quelques appareils monobloc où l'élément charbon consiste uniquement en un foyer et une plaque chauffante. Le chauffage du four est essentiellement assuré par le gaz.

Les cuisinières mixtes *charbon-électricité* sont récemment apparues sur le marché. L'une d'elle assure avec le charbon : la cuisine, le chauffage central et le service d'eau chaude, tandis qu'avec l'électricité en service d'été elle assure la cuisine et l'eau chaude.

LES FOYERS COMPLÉMENTAIRES

Ils sont surtout destinés au chauffage de la pièce. Leur autonomie de marche est en général plus faible que celle d'un poêle, mais ils donnent la possibilité d'effectuer des cuissons sur la plaque chauffante.

Certains de ces appareils sont équipés d'un bouilleur et peuvent également assurer le service d'eau chaude.

CUISINIÈRES A CHARBON A FEU CONTINU

CUISINIÈRES SIMPLES

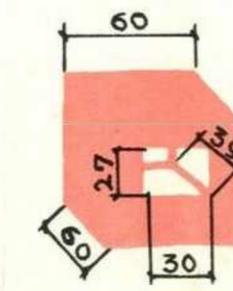
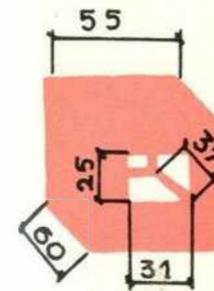
Toutes les cuisinières simples assurent d'abord le service de la cuisson. De plus, par rayonnement, elles chauffent en principe la pièce dans laquelle elles se trouvent. Beaucoup d'entre elles peuvent également être équipées pour fournir une réserve d'eau chaude.

La carrosserie de ces cuisinières est en tôle d'acier émaillé blanc • toutes ont un retour de flamme • leur combustion est « à travers la masse ».

Les prix ont été établis à la date du 1^{er} juin 1962 • les cotes d'encombrement sont données en centimètres, la hauteur est de 80 cm pour tous les appareils.

★ estampillée NF-charbon
○ a subi les essais complémentaires (voir page 20)

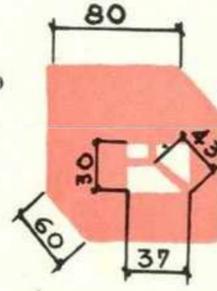
ACER Laura Luxe C. 550



ARTHUR-MARTIN 60-60



ARTHUR-MARTIN 60-80



(1) Ne sont indiqués que les charbons utilisés aux essais d'estampillage ou de conformité.

CONSTRUCTEUR	TYPE	MATÉRIAU DU FOYER	POIDS (en kg)	COMBUSTIBLES A UTILISER			PRIX (en NF)	PARTICULARITÉS
				SURFACE DE LA GRILLE (en cm ²)	charbon (1) et calibre	bois (long. des bûches en cm)		
ACER	Laura luxe C. 550 ★	fonte	115	265	boulets flambant sec 9 % 20 x 30	oui, 33	650	couvercle • tiroir à casserolierie
ARTHUR-MARTIN	60-60 ★ ○	fonte	120	260	maigres boulets flambant sec 9 % 20 x 30	oui, 25	630,35	couvercle • tiroir à casserolierie
	60-80 ★ ○	fonte	155	346	maigres 20 x 30	oui, 33	784,50	couvercle • tiroir à casserolierie

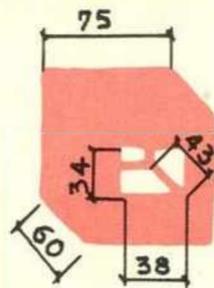
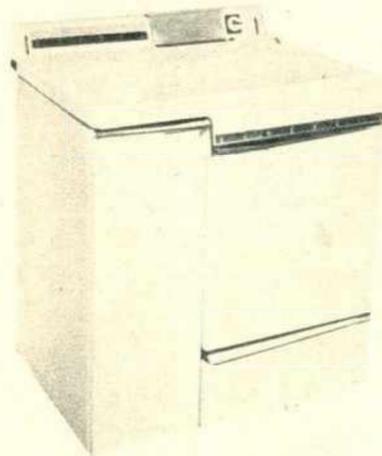
Après les chapitres concernant la technique du fonctionnement des cuisinières à charbon à feu continu, nous présentons la gamme des appareils actuellement en vente sur le marché français. Vous trouverez donc, dans les pages qui suivent et sous forme de tableaux, les cuisinières simples, les cuisinières servant d'eau chaude (à bouilleur), les cuisinières de chauffage central, les cuisinières à charbon gaz, et les blocs chauffants (foyers complémentaires).

Toutes ces cuisinières sont à feu continu, ce qui implique qu'elles ont satisfait aux essais de marche au ralenti pendant 12 heures, avec un rendement de 65 % minimum. Toutes les cuisinières simples possèdent le certificat de rendement exigé par le décret du 25 mars 1958 (voir page 2) ; la plupart d'entre elles sont estampillées NF/Charbon.

Chaque photographie d'appareil est accompagnée d'un schéma coté indiquant l'encombrement total et l'encombrement du four ; la cote de hauteur de l'appareil n'est pas indiquée car cette mesure est normalisée à 80 cm (seul, le modèle Rosières Aga a une hauteur de 85 cm). A la suite de ces tableaux, 9 fiches techniques présentent certains appareils qui ont été soumis à des essais d'utilisation ménagère permettant de les présenter en faisant ressortir des particularités intéressantes.

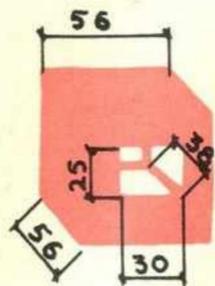


CUISINIÈRES SIMPLES

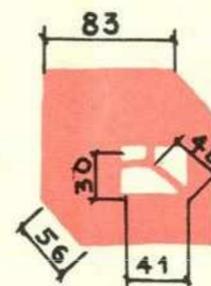
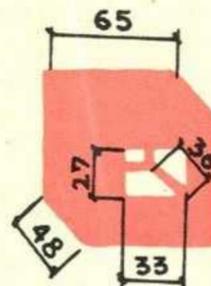


AZURÉA Sidérale

BRIFFAULT Bengale

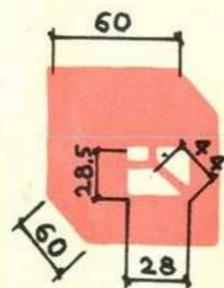


BRIFFAULT Igna 65

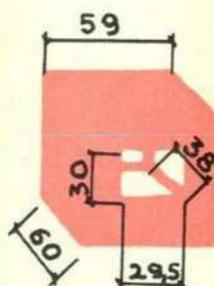


BRIFFAULT Igna 84

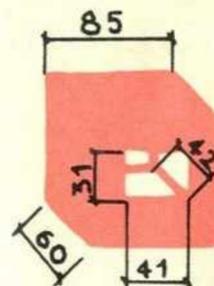
BRACHET-RICHARD 1446



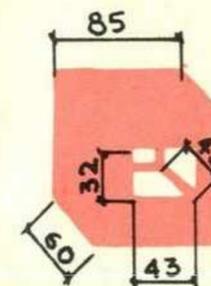
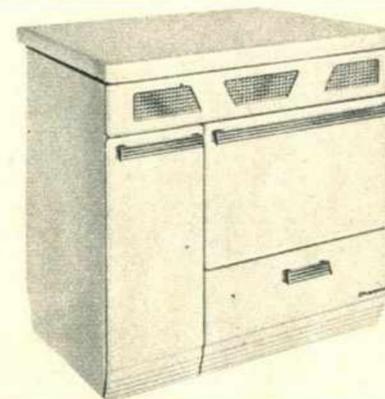
CHAPPÉE 5630



CHAPPÉE 5652



CHAPPÉE Bonne hôtesse 5658



(1) Ne sont indiqués que les encharbons utilisés aux essais d'estampillage ou de conformité.

La carrosserie de ces cuisinières est en tôle d'acier émaillé blanc • toutes ont un retour de flamme • leur combustion est « à travers la masse ».

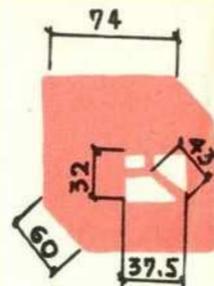
Les prix ont été établis à la date du 1^{er} juin 1962 • les cotes d'encombrement sont données en centimètres, la hauteur est de 80 cm pour tous les appareils.

★ estampillée NF-charbon
 □ en cours d'estampillage
 ○ a subi les essais complémentaires (voir page 20)

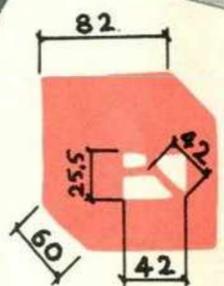
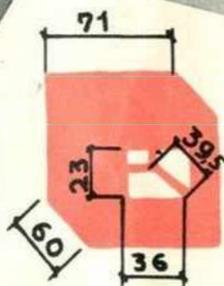
CONSTRUCTEUR	TYPE	MATÉRIAU DU FOYER	POIDS (en kg)	SURFACE DE LA GRILLE (en cm ²)	COMBUSTIBLES A UTILISER			PRIX (en NF)	PARTICULARITÉS
					charbon (1)	et calibre	bois (long. des bûches en cm)		
AZURÉA	Sidérale □	fonte et briques réfractaires	120	510	maigres flambant sec	20 × 30 20 × 30	oui, 33	788	couvercle • tiroir à casserolierie
BRACHET-RICHARD	1446 ★	fonte et briques réfractaires	125	425	flambant sec	20 × 30	oui, 33	580	couvercle • étuve
BRIFFAULT	Bengale □	fonte	120	250	maigres boulets	20 × 30 9 %	oui, 28	585	couvercle • tiroir à charbon
	Igna 65 □	fonte et briques réfractaires	125	265	maigres boulets	20 × 30 9 %	oui, 28	585	couvercle • étuve
	Igna 84 □	fonte et briques réfractaires	182	368	maigres boulets	20 × 30 9 %	oui, 33	810	couvercle • tiroir à charbon
CHAPPÉE (Sté Gle de Fonderie)	5630 ★	fonte et briques réfractaires	169	300	maigres boulets flambant sec	20 × 30 9 % 30 × 50	oui, 33	606	couvercle • étuve
	5652 ★ ○	fonte et briques réfractaires	273	360	boulets flambant sec	9 % 30 × 50	oui, 33	850	couvercle • étuve
	5658 Bonne hôtesse ★ ○	fonte et briques réfractaires	182	360	maigres boulets flambant sec	20 × 30 9 % 30 × 50	oui, 33	773	couvercle • étuve • possibilité d'adapter un bouilleur.



CHAPPÉE Bonne hôtesse 5648

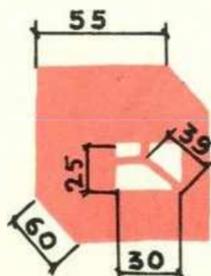


COSTE-CAUMARTIN Amor D 97

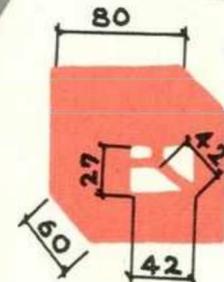
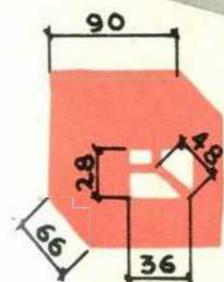


COSTE-CAUMARTIN Mogador D 98

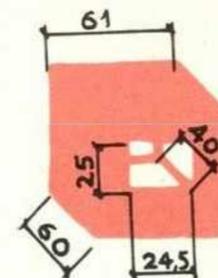
COSTE-CAUMARTIN Frilor D 96



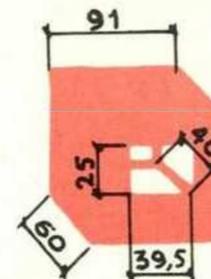
COSTE-CAUMARTIN Trésor 59-90



COSTE-CAUMARTIN Orchidée D 99



COUSSEMENT Lotus



COUSSEMENT Soleil



- ★ estampillée NF-charbon
- en cours d'estampillage
- a subi les essais complémentaires (voir page 20)

La carrosserie de ces cuisinières est en tôle d'acier émaillé blanc • toutes ont un retour de flamme • leur combustion est « à travers la masse » sauf celle des modèles Coussément « Lotus » et « Soleil » qui est « en couche mince ».

Les prix ont été établis à la date du 1^{er} juin 1962 • les cotes d'encombrement sont données en centimètres, la hauteur est de 80 cm pour tous les appareils.

(1) Ne sont indiqués que les charbons utilisés aux essais d'estampillage ou de conformité.

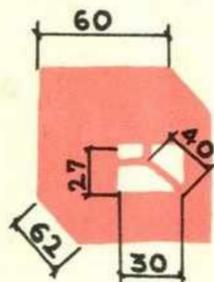
CONSTRUCTEUR	TYPE	MATÉRIAU DU FOYER	POIDS (en kg)	SURFACE DE LA GRILLE (en cm ²)	COMBUSTIBLES A UTILISER			PRIX (en NF)	PARTICULARITÉS
					charbon (1)	et calibre	bois (long. des bûches en cm)		
CHAPPÉE (Sté Gle de Fonderie)	5648 Bonne hôtesse □	fonte et briques réfractaires	158	360	maigres boulets flambant sec	20 × 30 9 % 30 × 50	oui, 33	699	couvercle • étuve
	Frilor D 96 ★	fonte et briques réfractaires	120	209	flambant sec boulets	20 × 30 9 %	oui, 25	508	couvercle • tiroir à casseroles
COSTE-CAUMARTIN	Amor D 97 ★○	fonte et briques réfractaires	145	340	boulets flambant sec	9 % 20 × 30	oui, 33	616	couvercle • étuve
	Mogador D 98 ★○	fonte et briques réfractaires	175	375	boulets flambant sec	9 % 20 × 30	oui, 33	743	couvercle • étuve • possibilité d'adapter un bouilleur
	Trésor 59-90 ★	fonte et briques réfractaires	180	375	boulets flambant sec	9 % 20 × 30	oui, 33	775	couvercle • étuve • possibilité d'adapter un bouilleur
	Orchidée D 99 ★	fonte et briques réfractaires	175	375	boulets flambant sec	9 % 20 × 30	oui, 33	814	couvercle • étuve • possibilité d'adapter un bouilleur
COUSSEMENT	Lotus ★○	fonte	120	366	flambant sec 10 × 20 • 20 × 30		oui, 28	751	couvercle amovible • étuve • tire-plat émaillé
	Soleil ★○	fonte	150	366	flambant sec 10 × 20 • 20 × 30		oui, 28	869	couvercle amovible • étuve • tire-plat émaillé



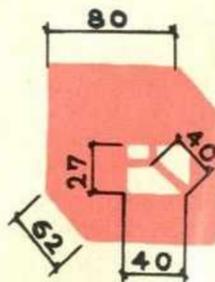
CUISINIÈRES SIMPLES



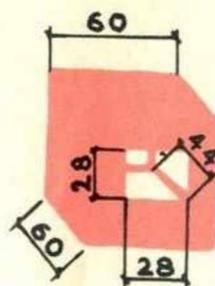
DE DIETRICH Pléiade 832



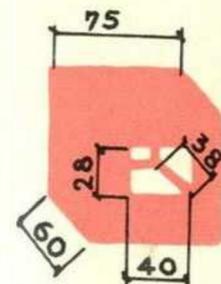
DE DIETRICH Pléiade 833



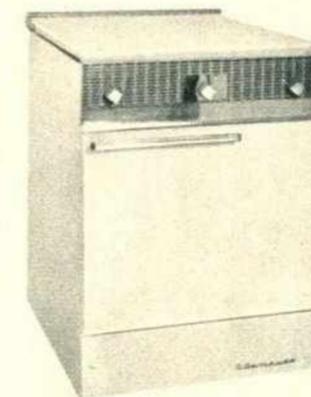
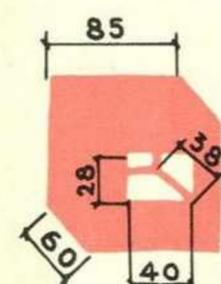
ENFIN Lydie 61



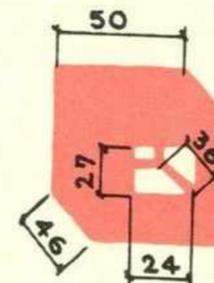
ENFIN Aurélie 75



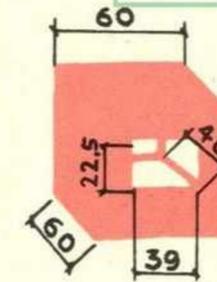
ENFIN Rosalie 89



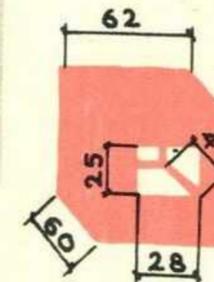
DEMEYER 63



DEMEYER 84



FAR Flamme



La carrosserie de ces cuisinières est en tôle d'acier émaillé blanc • toutes ont un retour de flamme sauf les modèles Demeyer 63 et Enfin Lydie 61, Aurélie 75, Rosalie 89 • combustion « à travers la masse ».

Les prix ont été établis à la date du 1^{er} juin 1962 • les cotes d'encombrement sont données en centimètres, la hauteur est de 80 cm pour tous les appareils.

- ★ estampillée NF-charbon
- en cours d'estampillage
- a subi les essais complémentaires (voir page 20)
- ◆ certificat de rendement

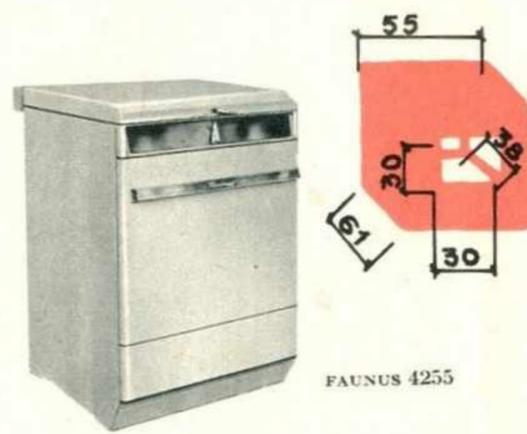
CONSTRUCTEUR	TYPE	MATÉRIAU DU FOYER	POIDS (en kg)
DE DIETRICH	Pléiade 832 ★○	fonte et briques réfractaires	155
	Pléiade 833 ★○	fonte et briques réfractaires	175
DEMEYER	63 ◆	fonte et briques réfractaires	61
	84 ◆	fonte et briques réfractaires	94
ENFIN	Lydie 61 □	fonte	105
	Aurélie 75 □	fonte et briques réfractaires	120
	Rosalie 89 □	fonte et briques réfractaires	140
FAR	Flamme ★○	fonte et briques réfractaires	108

(1) Ne sont indiqués que les charbons utilisés aux essais d'estampillage ou de conformité.

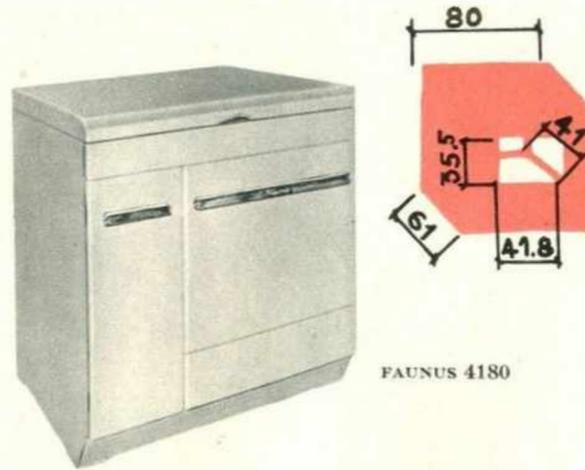
SURFACE DE LA GRILLE (en cm ²)	COMBUSTIBLES A UTILISER			PRIX (en NF)	PARTICULARITÉS
	charbon (1)	et calibre	bois (long. des bûches en cm)		
435	maigres boulets	30 × 50 9 %	oui, 33	640	couverture • tiroir à casserole émaillée • branchement possible à droite, à gauche, à l'arrière, sur le dessus.
435	maigres boulets flambant sec	30 × 50 9 %	oui, 33	835	couverture • tiroir à casserole émaillée • branchement possible à droite, à gauche, à l'arrière, sur le dessus.
236	maigres boulets	20 × 30 9 %	non	465	couverture • tiroir à casserole
410	maigres boulets	20 × 30 9 %	non	595	couverture • tiroir à casserole
428	maigres boulets	20 × 30 9 %	oui, 25	620	couverture • étuve • même modèle avec bandeaux couleur (639 NF) • peut être équipée d'un bouilleur (718 NF).
428	maigres boulets	20 × 30 9 %	oui, 25	803	couverture • tiroir à casserole • même modèle avec bandeaux couleur (928 NF) • peut être équipée d'un bouilleur (905 NF).
495	maigres boulets	20 × 30 9 %	oui, 33	847	couverture • tiroir à casserole • possibilité d'adapter un bouilleur • même modèle avec bandeaux couleur (874 NF).
220,5	boulets flambant sec	9 % 20 × 30	oui, 33	630	couverture • montants latéraux en acier inoxydable.



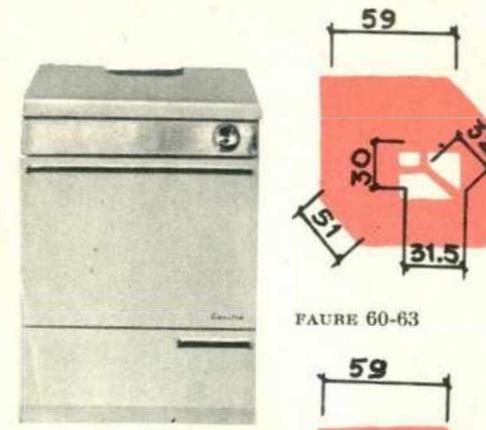
CUISINIÈRES SIMPLES



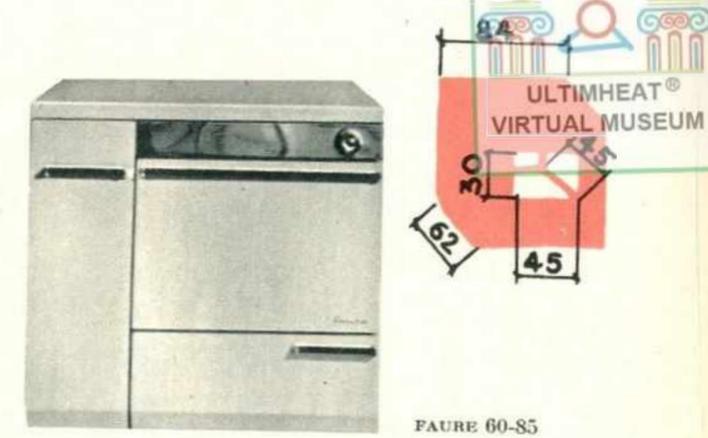
FAUNUS 4255



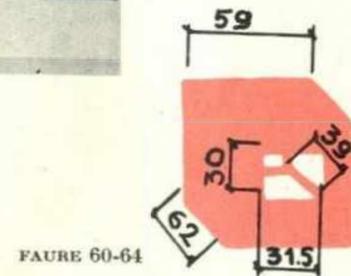
FAUNUS 4180



FAURE 60-63

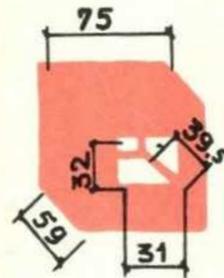


FAURE 60-85

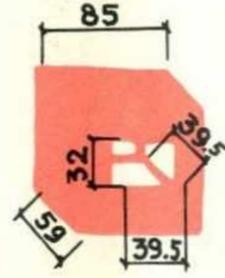


FAURE 60-64

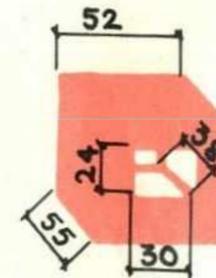
FONDERIES FRANCO-BELGES
Boléro 446



FONDERIES FRANCO-BELGES
Calypso 447



GODIN 6152



(1) Ne sont indiqués que les charbons utilisés aux essais d'estampillage ou de conformité.

La carrosserie de ces cuisinières est en tôle d'acier émaillé blanc sauf les modèles Faunus 4255 et 4180 en fonte émaillée blanche • toutes ont un retour de flamme • leur combustion est « à travers la masse ».

Les prix ont été établis à la date du 1^{er} juin 1962 • les cotes d'encastrement sont données en centimètres, la hauteur est de 80 cm pour tous les appareils.

- ★ estampillée NF-charbon
- en cours d'estampillage
- ◆ certificat de rendement

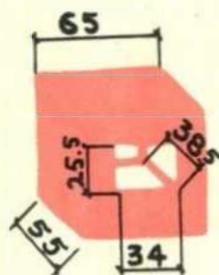
CONSTRUCTEUR	TYPE	MATÉRIAU DU FOYER	POIDS (en kg)	SURFACE DE LA GRILLE (en cm ²)	COMBUSTIBLES A UTILISER			PRIX (en NF)	PARTICULARITÉS
					charbon (1)	et calibre	bois (long. des bûches en cm)		
FAUNUS	4255 ◆	fonte	160	380	boulets	9 %	oui, 28	640	couvercle • même modèle avec habillage tôle d'acier émaillé (réf. 4355), prix 635 NF • double porte de four • cendrier avec anse et panneau arrière incliné.
	4180 ◆	fonte	220	465	maigres boulets	20 × 30 9 %	oui, 33	820	couvercle • garde-rôts • cendrier avec anse et panneau arrière incliné • peut être équipée d'un bouilleur (réf. 4180 B), prix avec couvercle 940 NF.
FAURE	60-63 □ ◆	fonte	108	240	boulets flambant sec	9 % 30 × 50	non	657,66	couvercle • étuve
	60-64 □ ◆	fonte	121	290	boulets flambant sec	9 % 30 × 50	non	688,49	couvercle • étuve
	60-85 □ ◆	fonte et briques réfractaires	162	540	boulets flambant sec	9 % 30 × 50	oui, 33	778,92	couvercle • étuve
FONDERIES FRANCO-BELGES	Boléro 446 ★	fonte	136	300	flambant sec	20 × 30	oui, 33	619	couvercle • tiroir à casserolierie • avec dossier, supplément 27 NF.
	Calypso 447 ★	fonte	140	300	flambant sec	20 × 30	oui, 33	664	couvercle • tiroir à casserolierie • avec dossier, supplément 28 NF.
GODIN	6152 ★	fonte	120	273	boulets flambant sec	9 % 20 × 30	non	518	couvercle • étuve



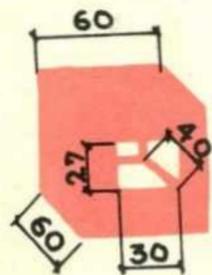
CUISINIÈRES SIMPLES



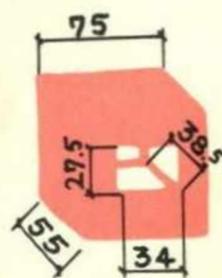
GODIN 6065



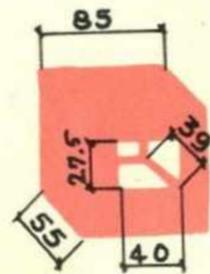
GODIN 860



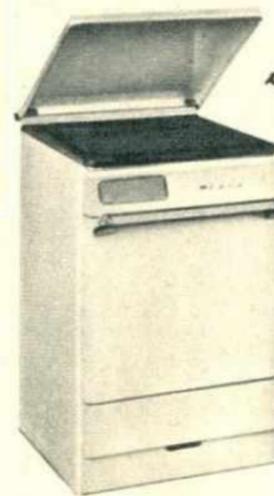
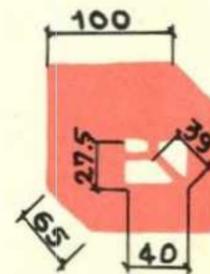
GODIN 6475



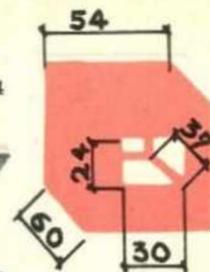
GODIN 6485



GODIN 6500



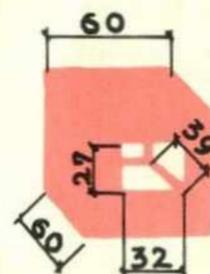
LACO 60-54



LACO 60-80



MONTHERME 802



(1) Ne sont indiqués que les charbons utilisés aux essais d'estampillage ou de conformité.

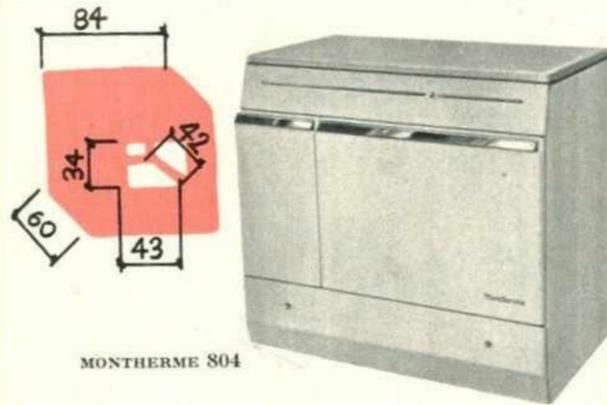
La carrosserie de ces cuisinières est en tôle d'acier émaillé blanc • toutes ont un retour de flamme • leur combustion est « à travers la masse ».

Les prix ont été établis à la date du 1^{er} juin 1962 • les cotes d'encombrement sont données en centimètres, la hauteur est de 80 cm pour tous les appareils.

- ★ estampillée NF-charbon
- en cours d'estampillage
- a subi les essais complémentaires

CONSTRUCTEUR	TYPE	MATÉRIAU DU FOYER	POIDS (en kg)	SURFACE DE LA GRILLE (en cm ²)	COMBUSTIBLES A UTILISER			PRIX (en NF)	PARTICULARITÉS
					charbon (1)	et calibre	bois (long. des bûches en cm)		
GODIN	6065 ★	fonte et briques réfractaires	120	300	flambant sec	20 × 30	non	610	couvercle • existe avec étuve • intérieur fonte (réf. 6165), poids 147 kg, prix 650 NF.
	860 ★ ○	fonte et briques réfractaires	133	493	flambant sec	20 × 30 • 30 × 50	oui, 33	675	couvercle • tiroir à casseroles
	6475 ★ ○	fonte et briques réfractaires	136	570	boulets flambant sec	9 % 20 × 30	oui, 33	765	couvercle • étuve • peut être équipée d'un bouilleur (réf. 6475 B), prix 880 NF • existe avec intérieur fonte et acier (réf. 6575), poids 150 kg, prix 790 NF • avec bouilleur (réf. 6575 B).
	6485 □	fonte et briques réfractaires	150	570	boulets flambant sec	9 % 20 × 30	oui, 33	832	couvercle • étuve • peut être équipée d'un bouilleur (réf. 6485 B), prix 947 NF • existe avec intérieur fonte et acier (réf. 6585), poids 162 kg, prix 864 NF • avec bouilleur (réf. 6585 B).
	6500 □	fonte et briques réfractaires	212	570	boulets flambant sec	9 % 20 × 30 • 30 × 50	oui, 33	850	couvercle • étuve • peut être équipée d'un bouilleur (réf. 6500 B), prix 960 NF.
LACO	60-54 ★ ○	fonte et briques réfractaires	126	260	boulets flambant sec	9 % 20 × 30	oui, 25	650	couvercle • bac sur galets acier • quatre départs de fumées.
	60-80 ★ ○	fonte et briques réfractaires	193	390	flambant sec boulets	20 × 30 9 %	oui, 33	708	couvercle • tiroir à casseroles sur galets • quatre départs de fumées.
MONTHERME	802 □	fonte	127	200	maigres boulets flambant sec	30 × 50 9 % 30 × 50	oui, 33	555	couvercle • étuve • tiroir à casseroles.

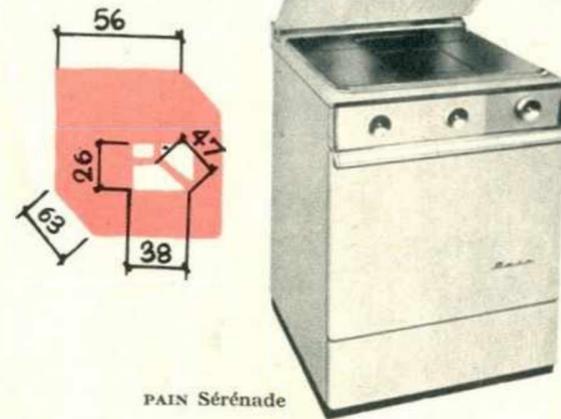
CUISINIÈRES SIMPLES



MONTHERME 804



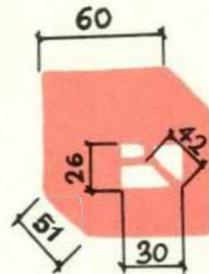
NOLLET Sirocco



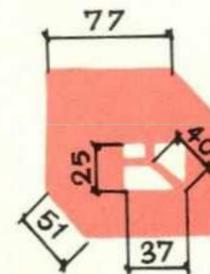
PAIN Sérénade



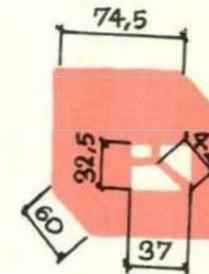
ROSIÈRES Jumelle 6953



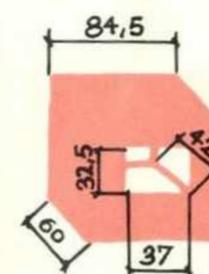
PIED-SELLE Missouri CT 60-78



PIED-SELLE Missouri CT 77-78



PIED-SELLE Louisiane CT 75-39



PIED-SELLE Louisiane CT 85-39

- ★ estampillée NF-charbon
- en cours d'estampillage
- prototype estampillé NF-charbon
- a subi les essais complémentaires (voir page 20)
- ◆ certificat de rendement

La carrosserie de ces cuisinières est en tôle d'acier émaillé blanc • toutes ont un retour de flamme sauf les modèles Pied-Selle Missouri 60-78, 77-78 et Rosières Jumelle 6953 • leur combustion est « à travers la masse ».

Les prix ont été établis à la date du 1^{er} juin 1962 • les cotes d'encombrement sont données en centimètres, la hauteur est de 80 cm pour tous les appareils.

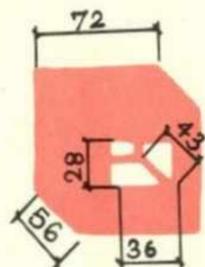
(1) Ne sont indiqués que les charbons utilisés aux essais d'estampillage ou de conformité.

CONSTRUCTEUR	TYPE	MATÉRIAU DU FOYER	POIDS (en kg)	SURFACE DE LA GRILLE (en cm ²)	COMBUSTIBLES A UTILISER			PRIX (en NF)	PARTICULARITÉS
					charbon (1)	et calibre	bois (long. des bûches en cm)		
MONTHERME	804 □	fonte	205	480	maigres boulets flambant sec	30 × 50 9 % 30 × 50	oui, 38	749	couvercle • étuve • tiroir à casserolierie
NOLLET	Sirocco ★◆	fonte	168	284	boulets flambant sec	9 % 20 × 30	non	980	couvercle (sup. 60 NF) • dossier (sup. 31,50 NF) • se fait également en blanc et vert, blanc et jaune, brique et beige et gris 2 tons
PAIN	Sérénade ●	fonte et briques réfractaires	140	390	flambant sec	20 × 30	oui, 25	665	couvercle • tiroir à casserolierie
PIED-SELLE	Missouri CT 60-78 ★○	fonte et briques réfractaires	110	315	boulets flambant sec	9 % 20 × 30	oui, 25	588	couvercle
	Missouri CT 77-78 ★○	fonte et briques réfractaires	130	380	boulets flambant sec	9 % 20 × 30	oui, 25	686	couvercle • coffre à casserolierie
	Louisiane ● CT 75-39	fonte et briques réfractaires	148	440	boulets flambant sec	9 % 30 × 50	oui, 33	786	couvercle • tiroir à casserolierie • peut être équipée d'un bouilleur, prix : 886 NF.
	Louisiane ● CT 85-39	fonte et briques réfractaires	165	460	boulets flambant sec	9 % 30 × 50	oui, 33	860	couvercle • tiroir à casserolierie • peut être équipée d'un bouilleur, prix : 967 NF.
ROSIÈRES	Jumelle 6953 ★	fonte et briques réfractaires	110	220	boulets flambant sec	9 % 20 × 30	oui, 33	534	couvercle • tiroir à casserolierie • réglage d'air breveté double action • peut être équipée d'un bouilleur

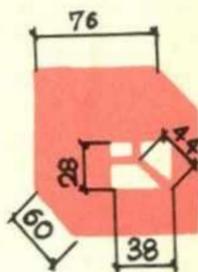




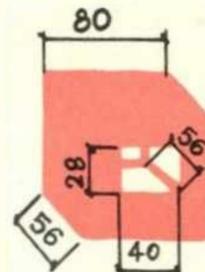
ROSIÈRES Vigilège 7172



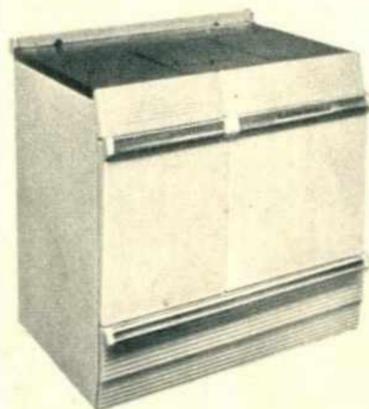
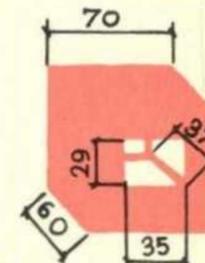
ROSIÈRES Annapurna 8075



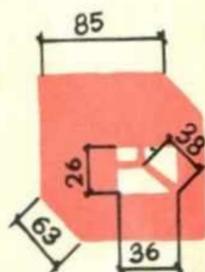
ROSIÈRES Grande sœur 6480



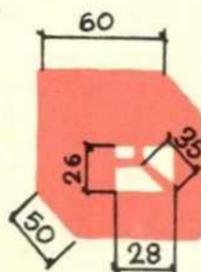
SAUTER 60-2108



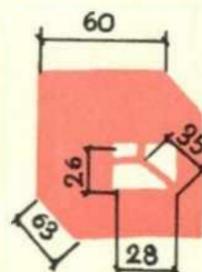
SCHOLTÈS 5886



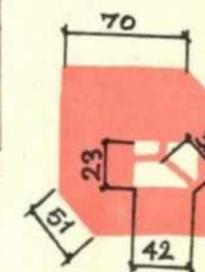
SCHOLTÈS 5854



SCHOLTÈS 5860



SEINE ET SARTHE Standard 59-70



(1) Ne sont indiqués que les charbons utilisés aux essais d'estampillage ou de conformité.

La carrosserie de ces cuisinières est en tôle d'acier émaillé blanc sauf le modèle Seine et Sarthe 59-70 qui est en fonte émaillée blanche. • toutes ont un retour de flamme • leur combustion est « à travers la masse ».

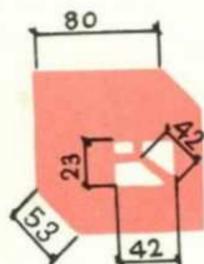
Les prix ont été établis à la date du 1^{er} juin 1962 • les cotes d'encombrement sont données en centimètres, la hauteur est de 80 cm pour tous les appareils.

- ★ estampillée NF-charbon
- en cours d'estampillage
- a subi les essais complémentaires (voir page 20)

CONSTRUCTEUR	TYPE	MATÉRIAU DU FOYER	POIDS (en kg)	SURFACE DE LA GRILLE (en cm ²)	COMBUSTIBLES A UTILISER			PRIX (en NF)	PARTICULARITÉS
					charbon (1)	et calibre	bois (long. des bûches en cm)		
ROSIERES	Vigilège 7172 ★	fonte et briques réfractaires	172	314	flambant sec	20 x 30	oui, 38	724	couvercle • tiroir à casserolierie • peut être équipée d'un bouilleur.
	Annapurna 8075 ★	fonte et briques réfractaires	179	210	flambant sec	20 x 30	oui, 33	791	couvercle • tiroir à charbon •seau à charbon incorporé • chargement en façade • peut être équipée d'un bouilleur.
	Grande Sœur 6480 ★	fonte et briques réfractaires	180	314	flambant sec	20 x 30	oui, 38	791	couvercle • tiroir à casserolierie • réglage d'air breveté double action • peut être équipée d'un bouilleur.
SAUTER	60-2108 ★ ○	fonte et briques réfractaires	105	333	boulets flambant sec	9 % 20 x 30	oui, 25	745,51	couvercle • étuve • peut être équipée d'un bouilleur (réf. 60-2105) • prix 798,98 NF.
SCHOLTES	5886 □	fonte et briques réfractaires	170	355	maigres 20 x 30 • 30 x 50 boulets flambant sec	9 % 20 x 30	oui, 33	809	couvercle • tiroir à casserolierie
	5854 □	fonte et briques réfractaires	105	320	maigres 20 x 30 • 30 x 50 boulets flambant sec	9 % 20 x 30	oui, 25	583	couvercle • tiroir à casserolierie sur demande
	5860 □	fonte et briques réfractaires	123	320	maigres 20 x 30 • 30 x 50 boulets flambant sec	9 % 20 x 30	oui, 25	651	couvercle • tiroir à casserolierie
SEINE ET SARTHE	Standard, SN, 59-70 ★ ○	fonte	155	288	flambant sec	20 x 30	oui, 28	467,50	couvercle sur demande, supplément 45,65 NF • étuve.

CUISINIÈRES SIMPLES

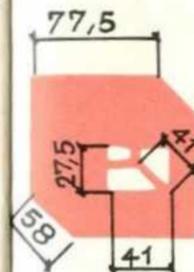
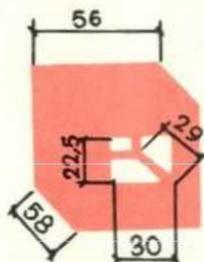
SEINE ET SARTHE Standard 59-80



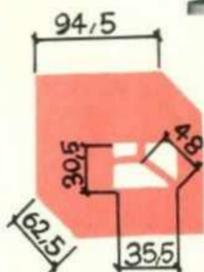
SEINE ET SARTHE Carbonette 55



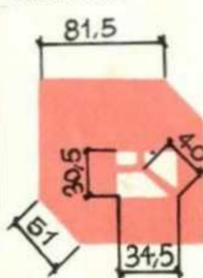
SEINE ET SARTHE Carbonette 77



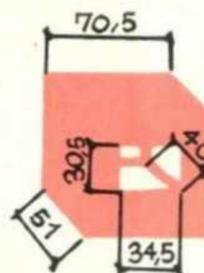
SOUGLAND Record 559



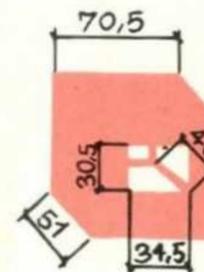
SOUGLAND Record 558



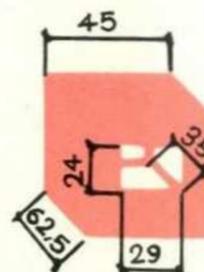
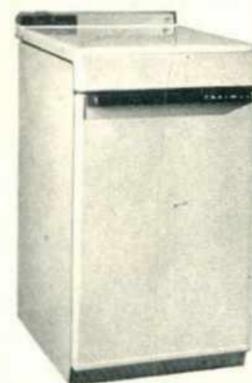
SOUGLAND Triumph 617



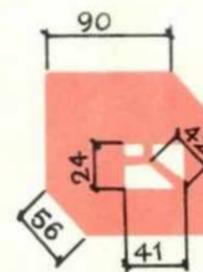
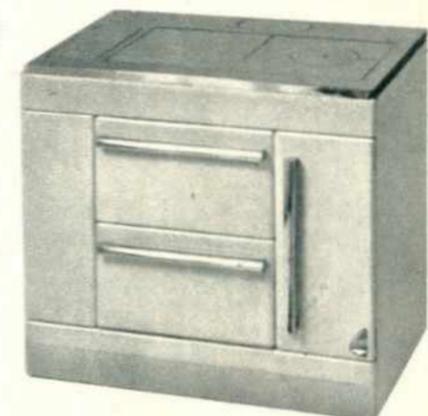
SOUGLAND Record 557



THERMOR Super Foyer 46-944



THIVOLET Succès Bloc 6290 A



La carrosserie de ces cuisinières est en tôle d'acier émaillé blanc sauf le modèle Seine et Sarthe Standard 59-80 qui est en fonte émaillée • toutes ont un retour de flamme • leur combustion est « à travers la masse ».

Les prix ont été établis à la date du 1^{er} juin 1962 • les cotes d'encombrement sont données en centimètres • la hauteur est de 80 cm pour tous les modèles.

- ★ estampillée NF-charbon
- en cours d'estampillage
- a subi les essais complémentaires

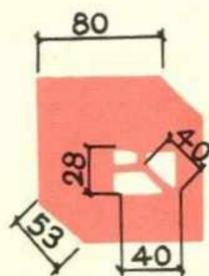
CONSTRUCTEUR	TYPE	MATÉRIAU DU FOYER	POIDS (en kg)	SURFACE DE LA GRILLE (en cm ²)	COMBUSTIBLES A UTILISER			PRIX (en NF)	PARTICULARITÉS
					charbon (1)	et calibre	bois (long. des bûches en cm)		
SEINE ET SARTHE	Standard, SN, 59-80 ★ ○	fonte	185	330	boulets flambant sec	9 % 20 x 30	oui, 28	511,50	couvercle sur demande, supplément 51,15 NF. • étuve.
	Carbonette 55 ★	fonte	130	350	flambant sec	20 x 30	non	569,80	couvercle • étuve • intérieur du four fonte émaillée verte.
	Carbonette 77 ★ ○	fonte	150	435	flambant sec	20 x 30	non	679,80	couvercle • étuve • intérieur du four fonte émaillée verte.
SOUGLAND (Fonderies de)	Triumph 617 ★	fonte	175	263	flambant sec	20 x 30	oui, 33	650	couvercle • tiroir à casserolierie • possibilité d'adapter un bouilleur • se fait aussi en coloris ivoire, vert nil, corail et jaune poussin • barre chromée sur demande.
	Record 557 ★	fonte	175	263	boulets flambant sec 20 x 30 • 30 x 50	9 %	oui, 33	617	couvercle • tiroir à casserolierie • peut être équipée d'un bouilleur • se fait dans les mêmes coloris que la Triumph 617.
	Record 558 ★ ○	fonte	200	263	boulets flambant sec 20 x 30 • 30 x 50	9 %	oui, 33	735	couvercle • bain-marie • tiroir à casserolierie • barres chromées sur demande • peut être équipée d'un bouilleur • se fait dans les mêmes coloris que la Triumph 617.
	Record 559 ★	fonte	230	472	flambant sec	20 x 30	oui, 33	849	tiroir à casserolierie • bain-marie • peut être équipée d'un bouilleur • barre chromée sur demande.
THERMOR	Super-Foyer 46.944 ★	fonte et briques réfractaires	125	310	boulets	9 %	oui, 25	615	couvercle • peut être équipée d'un bouilleur alimentant un ballon de 100 à 150 litres • il existe un autre modèle de la même série (46.954), largeur 60 cm, prix 699 NF.
THIVOLET	Succès Bloc 6290 A □	fonte au chrome et briques réfractaires	125	420	boulets flambant sec	9 % 20 x 30	oui, 28	700	couvercle • étuve • existe avec une main courante (réf. S 62 93)

(1) Ne sont indiqués que les charbons utilisés aux essais d'estampillage ou de conformité.

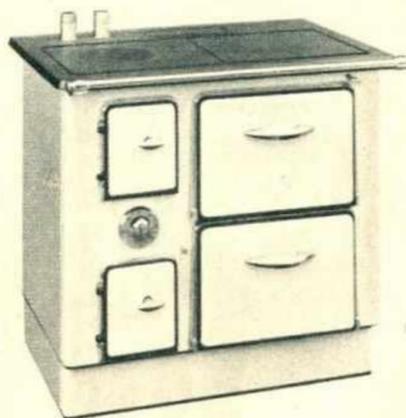
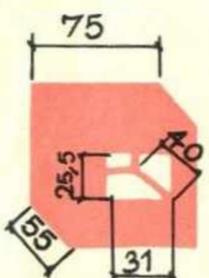
Les cuisinières équipées d'un bouilleur permettent d'assurer non seulement la cuisson, mais aussi un service d'eau chaude courante. Le bouilleur, qui est situé autour du foyer de la cuisinière, sert au réchauffement d'un ballon d'une capacité de 100 à 150 l. env. d'eau chaude.

La carrosserie de ces cuisinières est en tôle d'acier émaillé blanc sauf le modèle Idéal-Standard 1450 qui est en fonte émaillée blanche • toutes ont un retour de flamme • leur combustion est « à travers la masse » sauf celle du modèle Coussement réf. Ambiance 25, qui est en « couche mince ».

Les prix ont été établis à la date du 1^{er} juin 1962 • les cotes d'encombrement sont données en centimètres, la hauteur est de 80 cm pour tous les appareils.

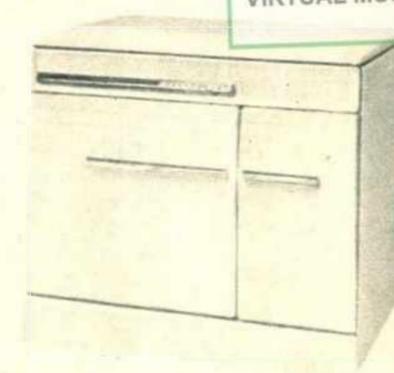
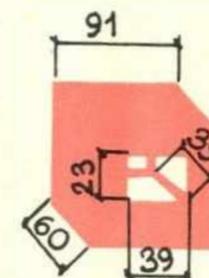
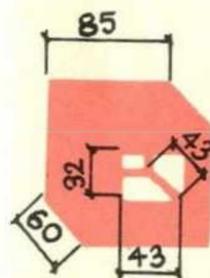


BRIFFAULT 859

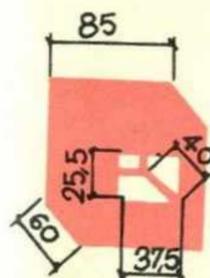


FONDERIES FRANCO-BELGES Ladiv S.E.C.0300

CHAPPÉE Bonne hôtesse 5658 B



COUSSEMENT Ambiance 25



FONDERIES FRANCO-BELGES Ladiv S.E.C.021



IDEAL-STANDARD Idéal 1450



(1) Ne sont indiqués que les charbons préconisés par les constructeurs.

CONSTRUCTEUR	TYPE	MATÉRIAU DU FOYER	POIDS (en kg)	SURFACE DE LA GRILLE (en cm ²)	CAPACITÉ DU BALLON (en litres)	COMBUSTIBLES A UTILISER			PRIX (en NF)	PARTICULARITÉS
						charbon (1)	et calibre	bois des bûches (long. en cm)		
BRIFFAULT	859	fonte	150	350	150	maigres	20 x 30	non	870	couvercle • étuve
CHAPPÉE (Sté Gle de Fonderie)	5658 B « Bonne hôtesse »	fonte et briques réfractaires	182	345	150	maigres boulets flambant sec	20 x 30 9 % 30 x 50	oui, 33	893	livrée sans couvercle • étuve
COUSSEMENT	Ambiance 25	fonte	160	387	100	maigres boulets flambant sec	10 x 20 • 20 x 30 9 % 10 x 20 • 20 x 30	oui, 25	966	couvercle amovible • étuve • tire-plat émaillé • autre modèle de la même série (réf. Ambiance 40), capacité du ballon 175 litres, prix : 1.086 NF.
FONDERIES FRANCO-BELGES	Ladiv S.E.C. 0300	tôle d'acier	120	600	100 à 150	maigres flambant sec	20 x 30 • 30 x 50 20 x 30 • 30 x 50	oui (sur demande)	642	étuve • il existe un autre modèle de la même série (réf. 0310), poids 135 kg, capacité du ballon 150 à 200 litres, prix 706 NF.
	Ladiv S.E.C. 021	tôle d'acier	150	600	150 à 200	maigres flambant sec	20 x 30 • 30 x 50 20 x 30 • 30 x 50	oui (sur demande)	849	étuve
IDEAL-STANDARD	Idéal 1450	fonte	150	397	100 à 150	maigres boulets flambant sec	20 x 30 • 30 x 50 9 % 20 x 30 • 30 x 50	oui, 25	705,55	étuve • supplément pour barre chromée 25,75 NF.

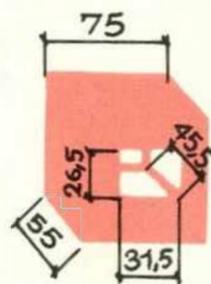
CUISINIÈRES A SERVICE D'EAU CHAUDE

La carrosserie de ces cuisinières est en tôle d'acier émaillé sauf celle des modèles Idéal-Standard « Idéal 1450 » et « Idéal 1460 » qui est en fonte émaillée • toutes sont blanches, sauf les modèles Rosières « Aga L 2 » et « Aga F 26 » qui sont crème • toutes ont un retour de flamme sauf les modèles Rosières « Aga L 2 » et « Aga F 26 » • leur combustion « est à travers la masse » sauf celle des modèles Rosières « Aga L 2 » et « Aga F 26 », qui est en « couche mince ».

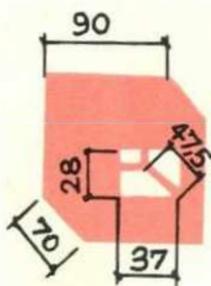
Les prix ont été établis à la date du 1^{er} juin 1962 • les cotes d'encombrement sont données en centimètres, la hauteur est de 80 cm pour tous les appareils, sauf pour le modèle Rosières « Aga F 26 » qui est de 85 cm.



IDEAL-STANDARD Idéal 1590



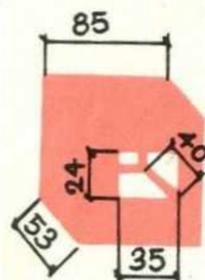
ROSIÈRES Aga L 2



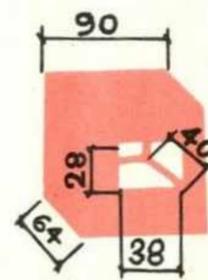
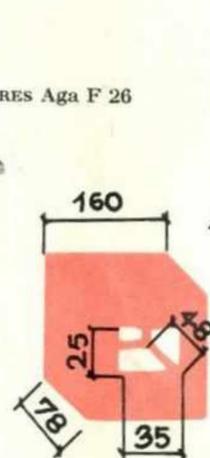
(A BOUILLEUR)



IDEAL-STANDARD Idéal 1460



ROSIÈRES Aga F 26



JAV CC 5700

THIVOLET 16290 A



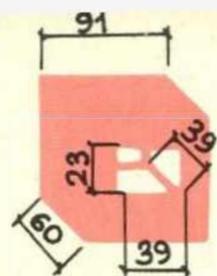
(1) Ne sont indiqués que les charbons préconisés par les constructeurs.

CONSTRUCTEUR	TYPE	MATÉRIAU DU FOYER	POIDS (en kg)	SURFACE DE LA GRILLE (en cm²)	CAPACITÉ DU BALLON (en litres)	COMBUSTIBLES A UTILISER		PRIX (en NF)	PARTICULARITÉS
						charbon (1) et calibre	bois (long. des bûches en cm)		
IDÉAL-STANDARD	Idéal 1590	fonte	126	491	100 à 150	maigres 20 x 30 • 30 x 50 boulets 9 % flambant sec 20 x 30 • 30 x 50	oui, 25	776,62	couvercle (supplément 67,98 NF) • étuve.
	Idéal 1460	fonte	171	481	150 à 200	maigres 20 x 30 • 30 x 50 boulets 9 % flambant sec 20 x 30 • 30 x 50	oui, 25	787,95	étuve • supplément pour barre chromée 25,75 NF.
JAV (Jean Valentin)	CC 5700	fonte et acier	165	432	150 à 200	maigres 30 x 50 flambant sec 30 x 50	non	894	couvercle émaillé (supplément 100 NF) • tiroir à casserole • autre modèle de la même série avec ballon de 300 litres, prix : 930 NF.
ROSIÈRES	Aga L 2	fonte	313	430	135	maigres 30 x 50 boulets 9 % coke 20 x 40	non	2.129	couvercles à accumulation de chaleur • étuve à cuire • thermostat.
	Aga F 26	fonte	660	460	200 à 300	maigres 30 x 50 boulets 9 % coke 20 x 40	non	3.376	étuve à cuire • thermostat • appareil à accumulation • présenté ici équipé d'un ballon Hydrolux R E 160 réchauffé par pans chauffants et formant table de travail à gauche de la cuisinière; poids 270 kg, prix : 1.550 NF.
THIVOLET	16 290 A	fonte au chrome	150	420	250	maigres 20 x 30 boulets 9 % flambant sec 20 x 30	oui, 28	900	couvercle • étuve • peut être équipé d'un bouilleur alimentant 3 radiateurs de chauffage central (réf. 16 290 B); prix : 1.050 NF.

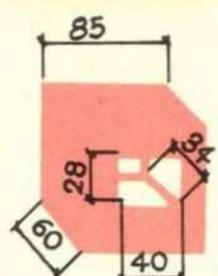
Les cuisinières de chauffage central peuvent rendre trois services : cuisson, chauffage (par rayonnement et par radiateurs) et production d'eau chaude. Lorsqu'un ballon d'eau chaude est monté dans l'installation, les radiateurs peuvent être isolés du circuit, par une vanne spéciale, notamment pendant la saison d'été.

La carrosserie de ces cuisinières est en tôle d'acier émaillé blanc sauf le modèle Faunus 791 qui est en fonte émaillée blanche • toutes ont un retour de flamme • leur combustion est « à travers la masse » sauf celle du modèle Coussement Ambiance 60 qui est « en couche mince ».

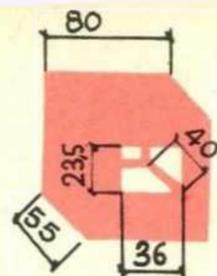
Les prix ont été établis au 1^{er} juin 1962 • les cotes d'encombrement sont données en centimètres, la hauteur est de 80 centimètres pour toutes les cuisinières.



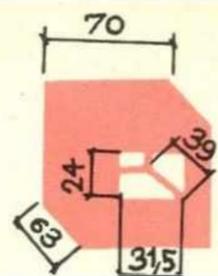
COUSSEMENT Ambiance 60



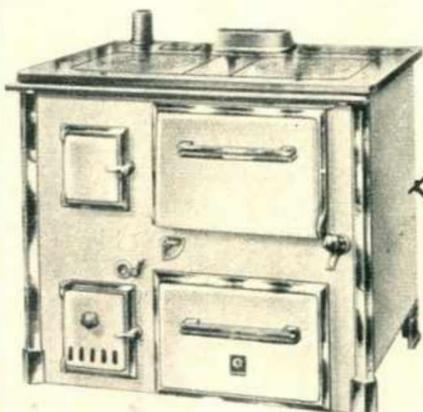
ENFIN 100 CC



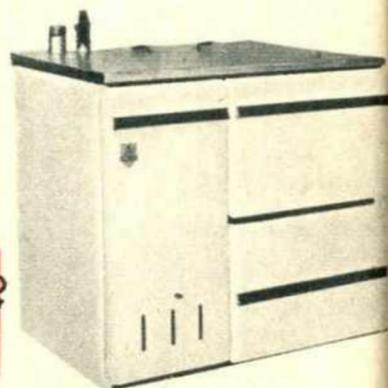
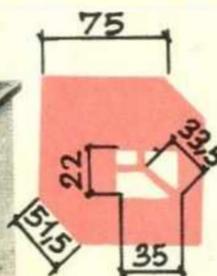
FAUNUS 791



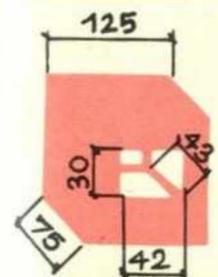
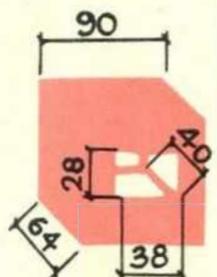
FONDERIES FRANCO-BELGES Ladiv C 701



IDÉAL-STANDARD Idéal Culina 5 C



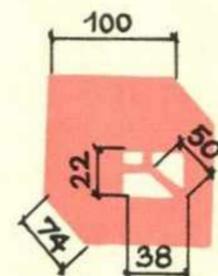
JAV C C 5701



MOLTENI Maï-Charlotte



SCIENTIFIC 202



(1) Puissance calorifique indiquée par le constructeur.

(2) Ne sont indiqués que les charbons préconisés par les constructeurs.

CONSTRUCTEUR	TYPE (et cal/h) (1)	MATÉRIAU DU FOYER	POIDS (en kg)	SURFACE DE LA GRILLE (en cm ²)	SURFACE DE CHAUFFE DU BOUILLEUR (en cm ²)	FOYER D'ÉTÉ	COMBUSTIBLES A UTILISER			PRIX (en NF)	PARTICULARITÉS
							charbon (2)	et calibre	bois (long. des bûches en cm)		
COUSSEMENT	Ambiance 60 (6.000)	fonte	165	387	3 498	non	maigres boulets flambant sec	10 × 20 • 20 × 30 9 % 10 × 20	oui, 25	1.226	couvercle • étuve • tire-plat émaillé • deux modèles de même série (réf. 120 et 140), 10.000 et 14.000 cal/h, prix 1.325 NF et 1.461 NF.
ENFIN	100 CC (10.000)	fonte	200	600	8 000	oui	maigres	30 × 50	non	1.220	couvercle • régulateur • autre modèle de la même série (réf. 150 CC), 15.000 cal/h, prix 1.370 NF.
FAUNUS	791 (10.000)	fonte	220	550	4 100	non	maigres	20 × 30 • 30 × 50	oui, 25	1.250	couvercle • étuve • bouilleur récupérateur, surface 2 800 cm ² .
FONDERIES FRANCO-BELGES	Ladiv C 701 (7.500)	tôle d'acier	165	510	7 800	oui	maigres	30 × 50 • 50 × 80	oui, 25, 33, 38	1.065	13 modèles de la même série : larg. maximum 81 cm, poids maximum 350 kg, long. des bûches max. 38 cm; le plus grand modèle : 1.896 NF. (25.000 cal/h).
IDÉAL-STANDARD	Idéal Culina 5 C (5.000)	fonte	182	400	3 500	oui	maigres flambant sec	30 × 50 30 × 50	non	à l'étude	tiroir à charbon • 3 autres modèles de la même série (réf. 6 C, 7 C, 8 C) : 7.500, 9.500 et 12.000 cal/h.
JAV (Jean Valentin)	CC 5701 (6.500)	fonte et acier	190	540	5 000	oui	maigres	30 × 50	non	1.063	couvercle émaillé (supl. 100 NF) • tiroir à casserole • 5 autres modèles de la même série, poids max. 235 kg, puissance max. 14.500 cal/h.
MOLTENI	Maï-Charlotte (14.000)	fonte	420	804	12 150	oui	maigres flambant sec	50 × 80 50 × 80	oui, 38	3.400	appareil mixte charbon-électricité • production eau chaude incorporée • bouilleur en tôle d'acier.
SCIENTIFIC	202 (12.000)	fonte	400	700	10 300	oui	maigres	20 × 30 • 30 × 50	oui, 33	2.850	couvercle calorifique • 2 autres modèles (réf. 302 et 203), poids 400 et 450 kg, puissance 15.000 et 20.000 cal/h, prix 2.850 et 2.950 NF.



COUVERTURE MIXTE CHARBON-GAZ (MONUBLOC)

La particularité de ces appareils est de fournir le service cuisson par le charbon et également par le gaz. Ces cuisinières sont équipées soit de deux fours séparés (l'un fonctionnant au charbon, l'autre au gaz) soit d'un four mixte charbon-gaz. Sur demande certaines de ces cuisinières peuvent être équipées d'un bouilleur fournissant l'eau chaude.



BRIEFFAULT Mixt 108
four gaz : larg. 35
haut. 22
prof. 35



CHAPPÉE 5805
four gaz : larg. 37
haut. 20,5
prof. 37



DEMEYER 75
four gaz : larg. 37
haut. 31
prof. 23



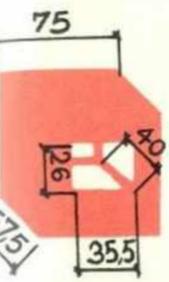
SEINE ET SARTHE Standard 59 70 Z
four gaz : larg. 36
haut. 21,5
prof. 37



GODIN 6844 T



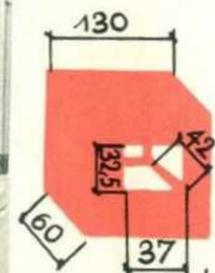
PIED-SELLE MU 7577



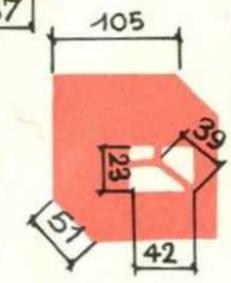
CHAPPÉE 5805
four gaz : larg. 37
haut. 20,5
prof. 37



PIED-SELLE MU 1377



DEMEYER 75
four gaz : larg. 37
haut. 31
prof. 23



SEINE ET SARTHE Standard 59 70 Z
four gaz : larg. 36
haut. 21,5
prof. 37



(1) Charbons préconisés par les constructeurs.

La carrosserie de ces cuisinières est en tôle d'acier émaillé, sauf le modèle Seine-et-Sarthe 59 70 Z qui est en fonte émaillée • toutes ont un retour de flamme sauf les modèles Demeyer 75, Pied-Selle MU 7577 et MU 1377 • leur combustion est « à travers la masse » • leur équipement est prévu pour être adapté à tous les gaz.

Les prix ont été établis au 1^{er} juin 1962 • les cotes d'encombrement sont données en centimètres • la hauteur est de 80 centimètres pour tous les appareils.

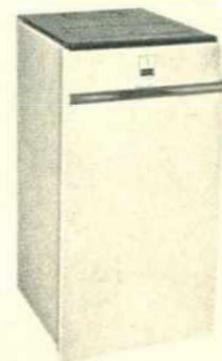
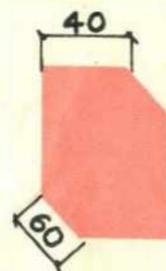
CONSTRUCTEUR	TYPE	MATÉRIAU DU FOYER	POIDS (en kg)	SURFACE DE LA GRILLE (en cm²)	NOMBRE DE BRULEURS (gaz)	FOURS			COMBUSTIBLES A UTILISER			PRIX (en NF)	PARTICULARITÉS
						charbon	gaz	mixte	charbon (1)	et calibre	bois (long. des bûches en cm)		
BRIEFFAULT	Cygne Mixt 108	fonte	177	220	2	oui	oui		maigres boulets 20 x 30 9 %		non	935	couvercle partie gaz et partie charbon • logement prévu pour une bouteille de gaz butane.
CHAPPÉE (Sté Gle de Fonderie)	5805	fonte	178	315	2	oui	oui		maigres boulets 20 x 30 9 %		oui, 33	816	
DEMEYER	75	fonte	107	225	2	oui	oui		maigres boulets 20 x 30 9 %		non	719	
GODIN	6842	fonte et briques réfractaires	133	300	2			oui	maigres 20 x 30 • 30 x 50 boulets 9 % flambant sec 20 x 30		non	805	étuve
	6844 T	fonte et briques réfractaires	150	300	3			oui	maigres 20 x 30 • 30 x 50		non	995	étuve
PIED-SELLE	MU 7577	fonte et briques réfractaires	160	460	2			oui	maigres boulets 20 x 30 9 %		oui, 33	1005	tiroir à casseroles • peut être équipée d'un bouilleur, prix 1110 NF.
	MU 1377	fonte et briques réfractaires	210	460	4			oui	maigres boulets 20 x 30 9 %		oui, 33	1397	tiroir à casseroles • modèle MU 1397 équipée d'un bouilleur, prix 1502 NF • allumage électrique des brûleurs et du four • logement prévu pour bouteille de gaz butane.
SEINE ET SARTHE	Standard 59 70 Z	fonte	240	288	2	oui	oui		maigres boulets 20 x 30 9 % flambant sec 20 x 30		oui, 30	874,50	couvercle • logement prévu pour bouteille de gaz butane • supplément pour thermostat* four gaz : 53,90 NF.

FOYERS COMPLÉMENTAIRES

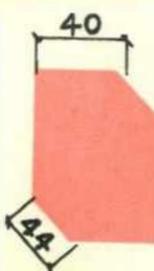
Ces appareils sont destinés à chauffer une ou deux pièces; ils peuvent également assurer la préparation des plats sur la plaque. Certains sont équipés d'un bouilleur pouvant alimenter soit un ballon d'eau chaude de 100 à 150 litres, soit 2 ou 3 radiateurs. Ils sont de faible encombrement et s'harmonisent avec les éléments de cuisine.



ARTHUR MARTIN 60-42



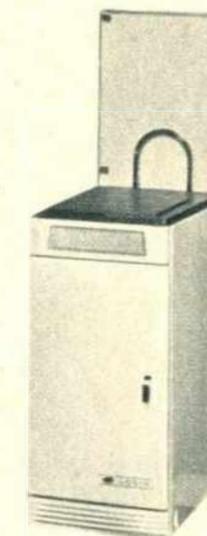
BRACHET-RICHARD 1435



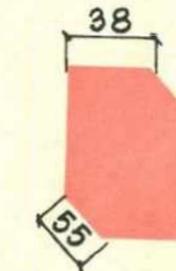
CHAPPEE 5615



DE DIETRICH Pléiade 831



GODIN Cuisicalo 6138



- ★ estampillé NF-charbon
- ◆ certificat de rendement
- a subi les essais complémentaires (voir page 20)

La carrosserie de ces foyers complémentaires est en tôle d'acier émaillé blanc • tous ont une combustion « à travers la masse ».

Les prix ont été établis à la date du 1^{er} juin 1962 • les cotes d'encombrement sont données en centimètres, la hauteur est de 80 cm pour tous les appareils.

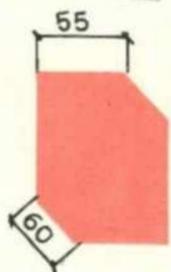
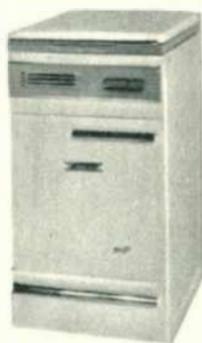
(1) Ne sont indiqués que les charbons utilisés aux essais d'estampillage ou de conformité.

CONSTRUCTEUR	TYPE	MATÉRIAU DU FOYER	POIDS (en kg)	SURFACE DE LA GRILLE (en cm ²)	COMBUSTIBLES A UTILISER			PRIX (en NF)	PARTICULARITÉS
					charbon (1)	et calibre	bois (long. des bûches en cm)		
ARTHUR-MARTIN	60-42 ◆	fonte	95	250	maigres boulets	20 × 30 9 %	non	469	couvercle • coffre à bois d'allumage
BRACHET-RICHARD	1435	fonte	92	380	maigres	20 × 30	non	400	couvercle
CHAPPÉE (Sté Gle de Fonderie)	5615 ★ ○	fonte	110	240	maigres	20 × 30	oui, 25	449	couvercle • il existe un autre modèle de la même série (réf. 5616), prof. 60 cm, poids 116 kg, prix 501 NF.
DE DIETRICH	Pléiade 831 ★ ○	fonte et briques réfractaires	105	435	maigres boulets	30 × 50 9 %	oui, 33	475	couvercle • tiroir à casseroles émaillé • possibilité de raccordement à droite, à gauche, à l'arrière et sur le dessus.
GODIN	Cuisicalo 6138 ★ ○	fonte et briques réfractaires	100	570	maigres	20 × 30	oui, 33	475	couvercle

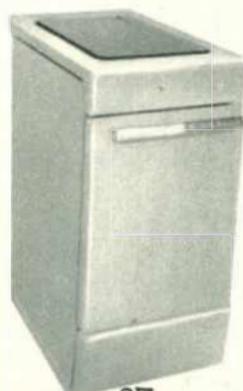
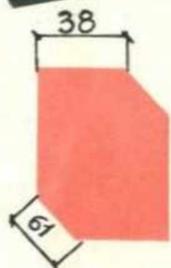
FOYERS COMPLÉMENTAIRES



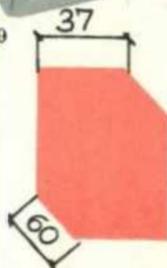
KREFFT
Mayor Luxe 14-55-55



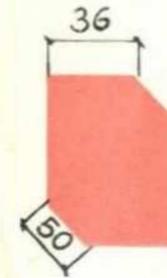
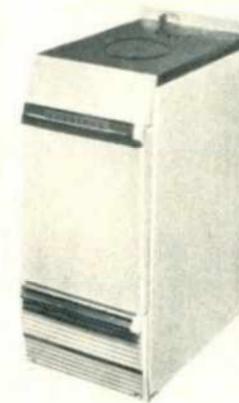
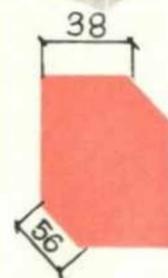
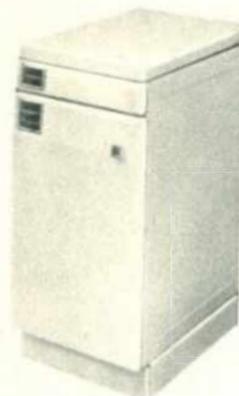
PAIN Bluette



PIED-SELLE C T 37-89

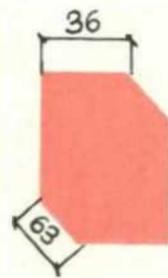


ROSIERES 70-38



SCHOLTES 586

SCHOLTES 581



- ★ estampillé NF-charbon
- ◆ certificat de rendement
- a subi les essais complémentaires (voir page 20)

La carrosserie de ces foyers complémentaires est en tôle d'acier émaillé blanc • tous ont une combustion « à travers la masse » sauf le modèle Krefft Mayor Luxe 14-55-55 qui est « en couche mince ».

Les prix ont été établis à la date du 1^{er} juin 1962 • les cotes d'encombrement sont données en centimètres, la hauteur est de 80 cm pour tous les modèles.

(1) Ne sont indiqués que les charbons utilisés aux essais d'estampillage ou de conformité.

CONSTRUCTEUR	TYPE	MATÉRIAU DU FOYER	POIDS (en kg)	SURFACE DE LA GRILLE (en cm ²)	COMBUSTIBLES A UTILISER			PRIX (en NF)	PARTICULARITÉS
					charbon (1)	et calibre	bois (long. des bûches en cm)		
KREFFT (SIVAM)	Mayor Luxe 14.55.55 ◆	fonte et briques réfractaires	109	300	maigres	20 x 30	oui, 20	940	couvercle • tiroir à casserolierie
PAIN	Bluette ★ ○	fonte et briques réfractaires	104	280	maigres	20 x 30	oui, 17	485	couvercle
PIED-SELLE	CT 37-89 ★ ○	fonte et briques réfractaires	90	480	maigres	20 x 30	oui, 33	480	couvercle • tiroir à casserolierie • peut être équipé d'un bouilleur (réf. CT 37-59), prix 555 NF.
ROSIERES	7038 ◆	fonte et briques réfractaires	91	294	maigres	20 x 30	oui, 25	471	couvercle • tiroir à charbon • réglage d'air breveté double action • peut être équipé d'un bouilleur capable d'alimenter un ballon de 100 à 150 litres ou 3 radiateurs de chauffage central.
SCHOLTES	586 ◆	fonte et briques réfractaires	66	230	maigres boulets	20 x 30 9 %	oui, 25	448	couvercle • tiroir à casserolierie sur demande
	581 ◆	fonte et briques réfractaires	78	320	maigres boulets	20 x 30 9 %	oui, 25	492	couvercle • tiroir à casserolierie



APRÈS

LE BANC D'ESSAI : NEUF CUISINIÈRES PARTICULIÈREMENT REMARQUABLES

Les pages qui suivent sont consacrées à neuf cuisinières à charbon dont l'examen « au banc d'essai » a fait ressortir des particularités intéressantes. Trois cuisinières simples, deux cuisinières à bouilleur, deux cuisinières de chauffage central, une cuisinière mixte charbon-gaz et un foyer complémentaire vous sont présentés. Pour chacun de ces appareils les indications générales sont mentionnées; celles-ci sont suivies d'une étude plus détaillée portant spécialement sur : le chargement • le réglage d'entrée d'air • le décentrage • la manipulation du cendrier • Des appréciations sont données pour la cuisson (sur la tôle ou dans le four), sur le chauffage par rayonnement (cuisinières simples) ou par radiateurs (cuisinières de chauffage central) et enfin sur le service d'eau chaude (cuisinières à bouilleur). En plus de la photographie de l'appareil et des cotes d'encombrement, des photographies de détails mettent l'accent sur les points intéressants. Ce choix est fait dans le but d'éclairer nos lectrices sur les problèmes qui doivent être spécialement étudiés au moment de l'achat d'une cuisinière à charbon; elles pourront ainsi appliquer judicieusement leur jugement à tout autre appareil de leur goût, proposé actuellement sur le marché français et fourni par l'un des constructeurs que nous signalons dans les tableaux qui précèdent ces pages.

ARTHUR MARTIN



60-60

Prix : 630 NF

Estampillée NF CHARBON

CARACTÉRISTIQUES

Poids : 120 kg.

Combustibles à utiliser : maigres 20 x 30 •

boulets 9 % • flambant sec 20 x 30 • bois.

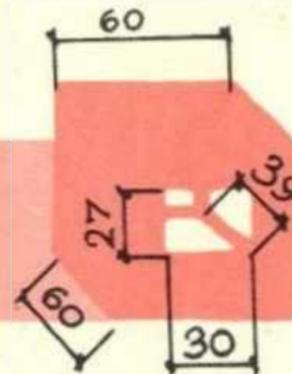
Combustion : à travers la masse.

Retour de flamme : oui.

DESCRIPTION

Carrosserie : tôle d'acier émaillé.

Coloris : blanc.



CUISINIÈRE SIMPLE

FONCTIONNEMENT

Manœuvres : Le chargement peut s'effectuer sur la taque (par un tampon rond), ou sur l'avant, si la taque est chargée d'ustensiles.

Le réglage d'entrée d'air, situé sur la face avant de la cuisinière, est facile à effectuer. Repères très visibles. Seule, l'isolation laisse un peu à désirer.

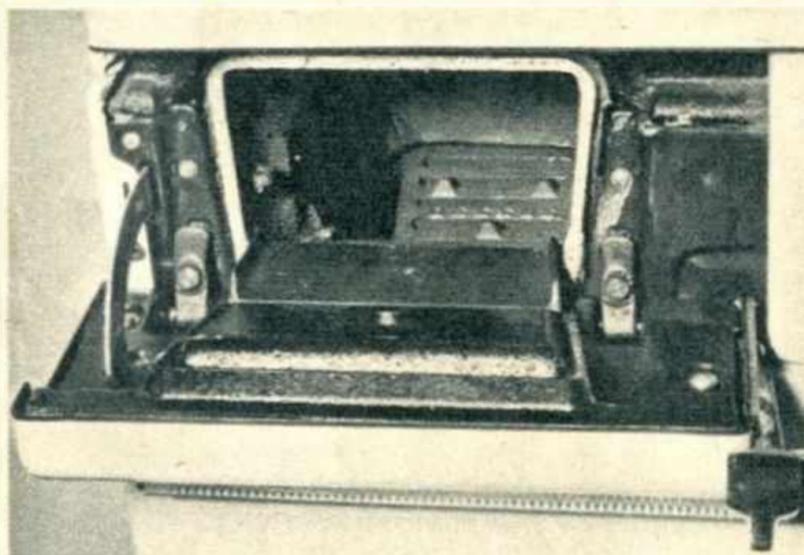
La tige de décendrage est située derrière la porte qui sert à la fois de porte de four et de porte de carrosserie. Il est donc nécessaire d'ouvrir la porte du four si l'on veut décendrer en cours de cuisson. Le cendrier est assez grand pour contenir 2 jours de cendres.

Cuisine : La taque, quoique de dimensions restreintes, est cependant assez grande pour assurer la préparation de plats variés demandant des températures diverses.

Le four donne de bons résultats, tant pour la pâtisserie que pour les rôtis.

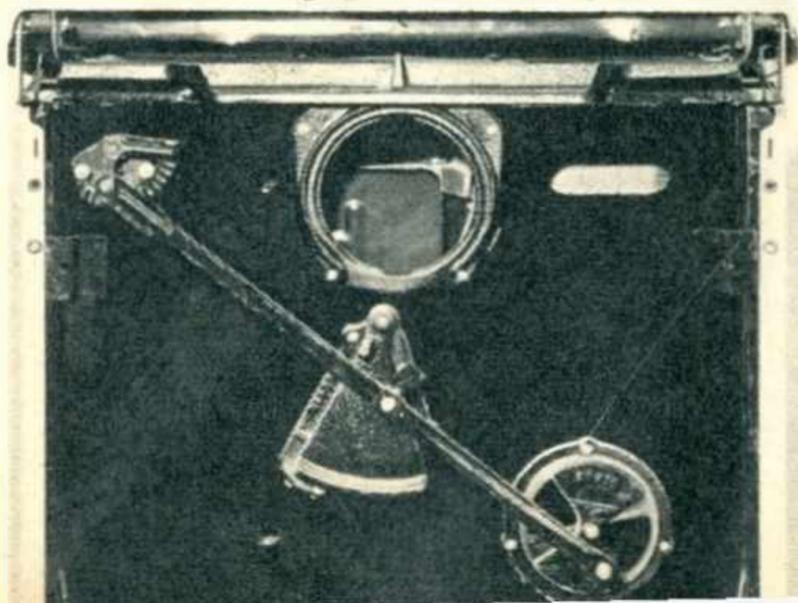
Cette cuisinière possède un tiroir à casseroles permettant le rangement pratique des plaques et grilles de four.

Bon appareil tenant bien le feu continu, donnant satisfaction pour les préparations culinaires, sur la taque et dans le four. Capable de chauffer la pièce où il se trouve. A manipuler avec soin.

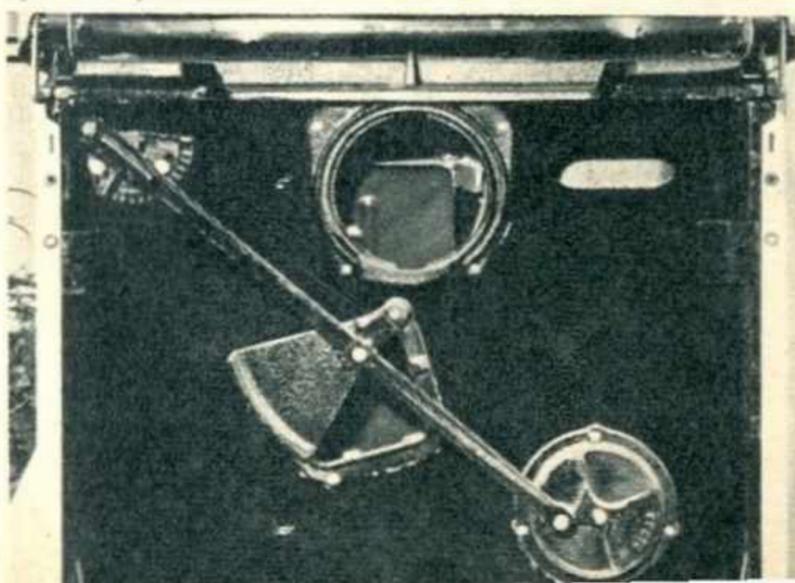


Tampon de chargement

Réglage d'entrée d'air (position ouverte)



(position fermée)





FAURE 60-85

Prix : 778 NF

En cours d'estampillage

CARACTÉRISTIQUES

Poids : 162 kg.

Combustibles à utiliser : boulets 9 % • flambant sec 30 × 50 • bois.

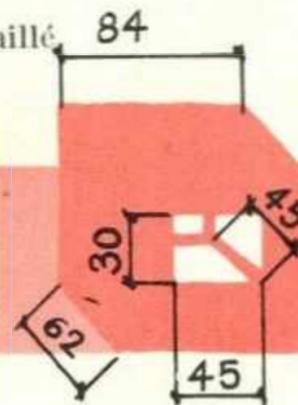
Combustion : à travers la masse.

Retour de flamme : oui.

DESCRIPTION

Carrosserie : tôle d'acier émaillé.

Coloris : blanc.



CUISINIÈRE SIMPLE

FONCTIONNEMENT

Manœuvres : Le chargement s'effectue sur la taque. Tampon rond de bonnes dimensions, mais lourd à manipuler.

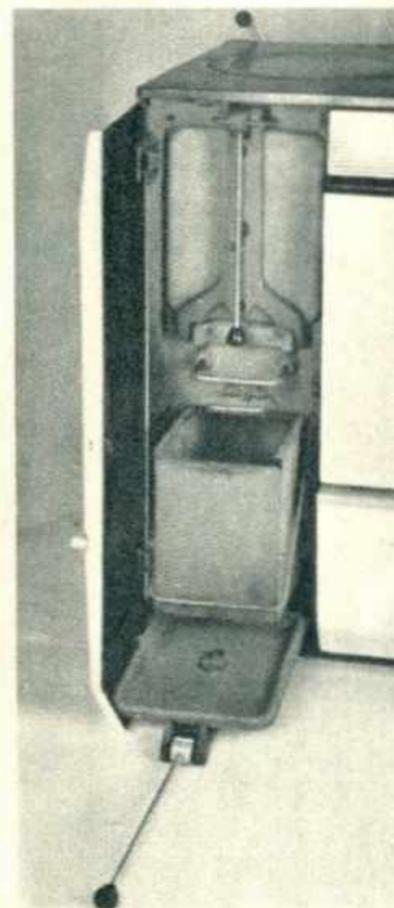
Le réglage d'entrée d'air est situé à l'arrière de la taque. Il commande l'arrivée d'air et le coupetirage simultanément. Repères faciles à lire et efficaces.

Le décendrage s'effectue à l'aide d'une poignée située derrière la porte de façade. Le cendrier est de grandes dimensions (3 jours de cendres) et possède une poignée pour le sortir, une autre pour le porter. Fermeture hermétique des portes de foyer et de cendrier qui permet une excellente étanchéité de l'appareil.

Cuisine : La taque est grande, les zones de chaleur bien réparties permettent la cuisson de plusieurs plats à la fois.

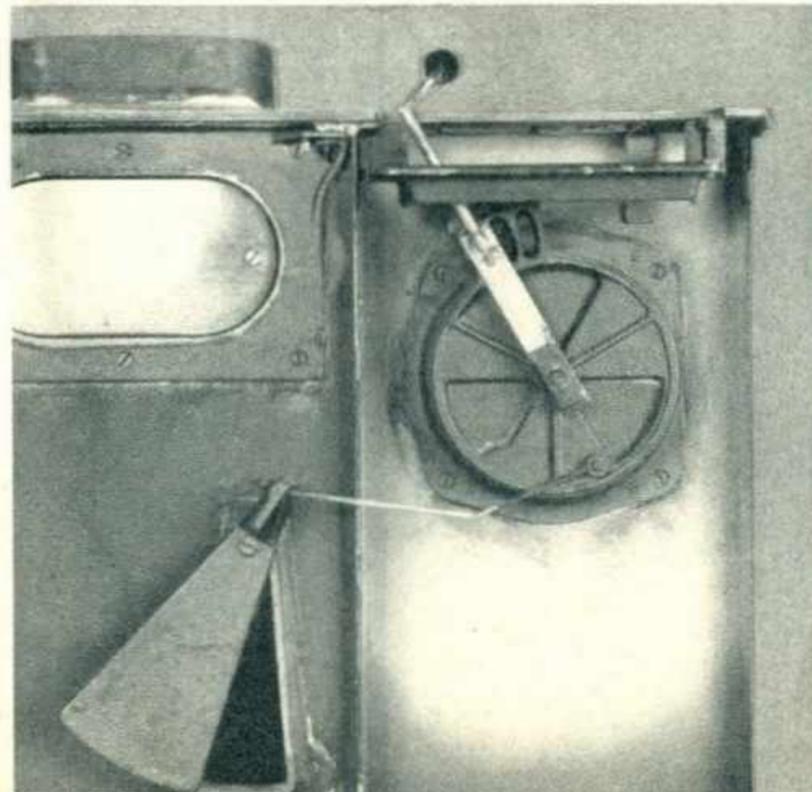
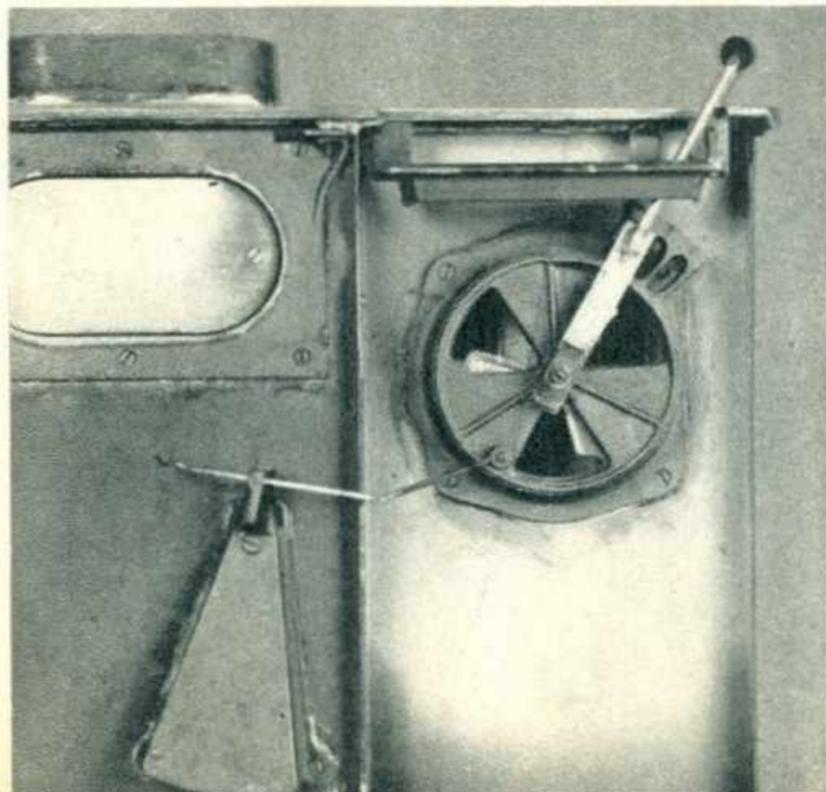
Four de bonnes dimensions et facile à entretenir. La chaleur très régulière, permet de cuire dans de très bonnes conditions pâtisseries et rôtis.

Bon appareil répondant aux besoins familiaux par sa régularité de marche, le feu continu bien maintenu et la qualité de la cuisine confectionnée. Peut chauffer la pièce dans laquelle il se trouve.



Cendrier

Entrée d'air ouverte (à gauche) et fermée.



Les cotes sont indiquées en cm : la hauteur est de 80 cm • Les prix sont établis au 1^{er} juin 1962.



SAUTER

60-2108

Prix : 745 NF
Estampillée NF CHARBON



CARACTÉRISTIQUES

Poids : 105 kg.

Combustibles à utiliser : boulets 9 % • flambant sec 20 x 30 • bois.

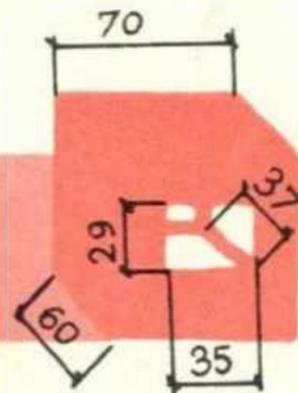
Combustion : à travers la masse.

Retour de flamme : oui.

DESCRIPTION

Carrosserie : acier émaillé.

Coloris : blanc.



CUISINIÈRE SIMPLE

FONCTIONNEMENT

Manœuvres : Le chargement s'effectue sur la taque. Le tampon rectangulaire de grandes dimensions permet un chargement facile.

Le réglage d'entrée d'air est constitué par un volet circulaire placé derrière la porte de carrosserie. Bonne visibilité des repères.

La tige de décendrage n'est pas très facile à manipuler.

Le cendrier peut n'être vidé que tous les 2 jours; il reçoit bien les cendres, sa face avant formant pare-cendres.

Les poignées de portes sont bien isolées.

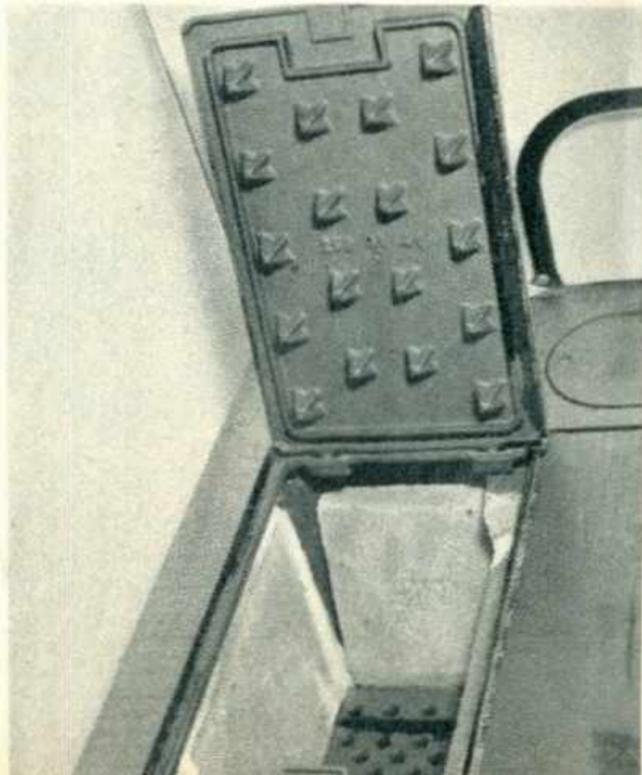
Cuisine : Taque de bonnes dimensions. Chaleur bien répartie. Permet la préparation de repas complets dans un temps restreint.

La chaleur du four est bien répartie. Bons résultats, tant pour la pâtisserie que pour les rôtis. Bien équipé, il est d'entretien facile.

Bon appareil d'utilisation aisée. Peut être équipé, d'un bouilleur alimentant un ballon de 100 à 150 litres. Chauffe bien la pièce dans laquelle il se trouve.

Four avec équipement intérieur

Tampon de chargement





PIED SELLE

LOUISIANE C.T. 85-39

Prix : 967 NF

CARACTÉRISTIQUES

Poids : 165 kg.

Combustible à utiliser : boulets 9 %.

Combustion : à travers la masse.

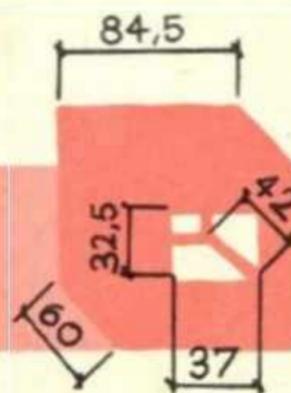
Retour de flamme : oui.

DESCRIPTION

Carrosserie : tôle d'acier émaillé.

Coloris : blanc.

CUISINIÈRE A SERVICE D'EAU CHAUDE



FONCTIONNEMENT

Manœuvres : Le chargement peut s'effectuer sur la taque ou à l'avant de la cuisinière. Tampon rectangulaire de bonnes dimensions s'ouvrant sur charnières de droite à gauche.

La commande d'entrée d'air est située à l'arrière de la taque. Repères faciles à lire. La commande de tirage direct est symétrique de la commande d'entrée d'air.

La tige de décendrage est dure. Le cendrier, assez grand, serait à améliorer.

Cuisine : La taque est grande et permet la cuisson simultanée de plusieurs plats.

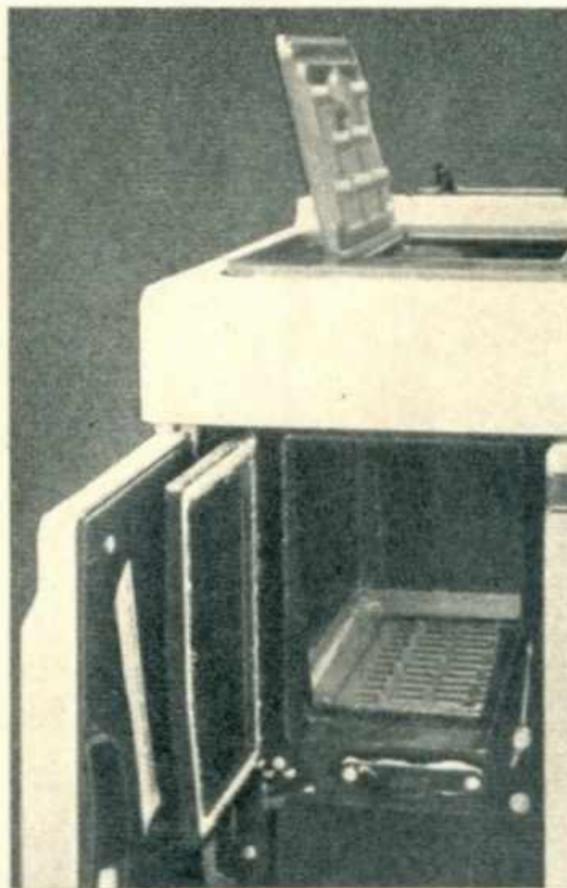
Le four de grandes dimensions chauffe bien et permet une cuisson régulière des préparations culinaires, à la sole comme sur les gradins. Il est d'un entretien facile.

Eau chaude : Le bouilleur de cet appareil permet le réchauffement d'un ballon de 150 litres d'eau dans de bonnes conditions et peut satisfaire aisément les besoins familiaux.

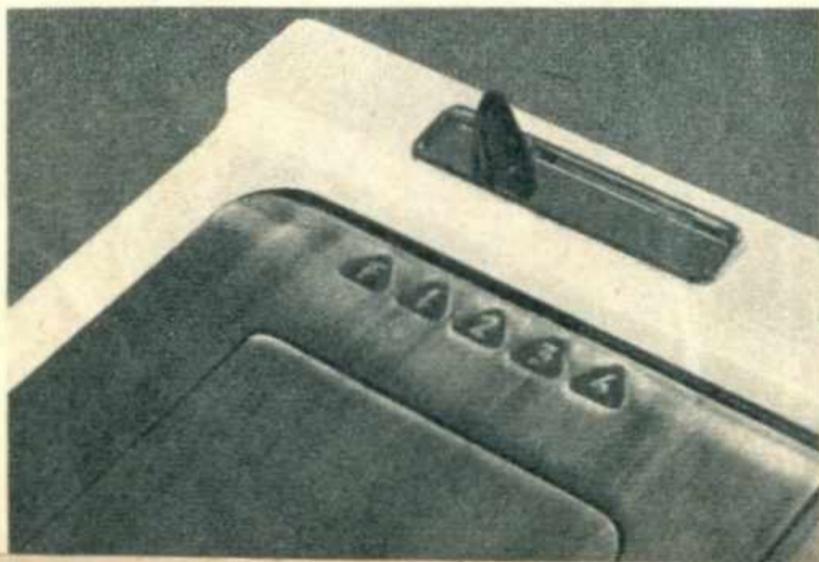
Cette cuisinière peut chauffer une ou deux pièces et assure un service cuisine et eau chaude d'une famille de 6 à 8 personnes.

Cet appareil existe en version « sans bouilleur ».

Foyer



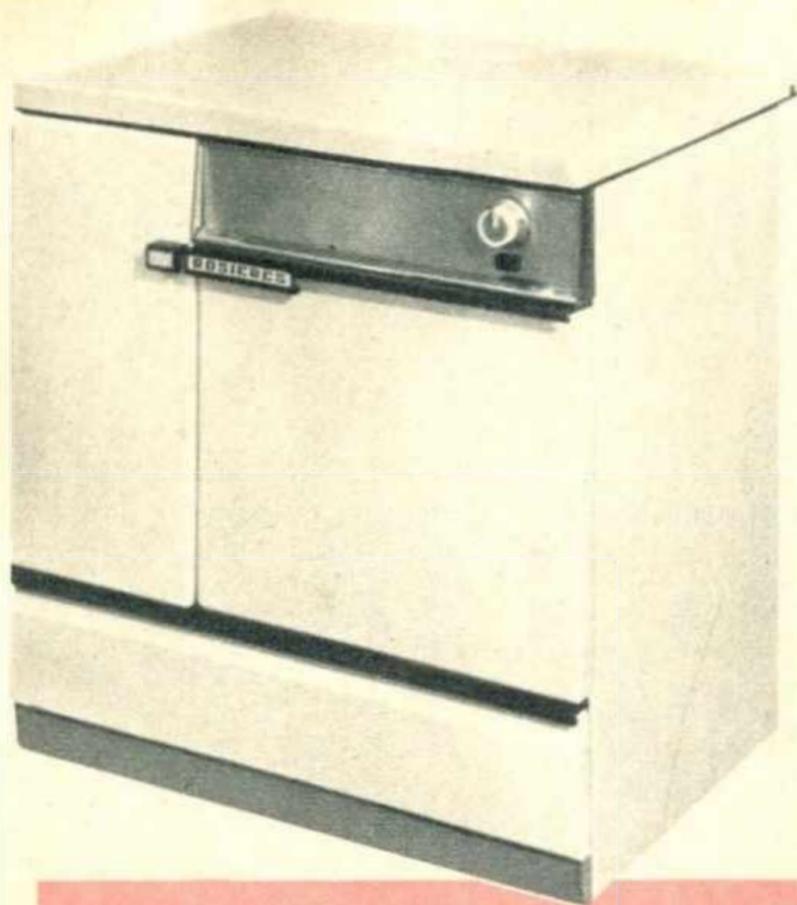
Commande de manœuvre d'entrée d'air



Commande de circuit de fumées



Les cotes sont indiquées en cm; la hauteur est de 80 cm • Les prix sont établis au 1^{er} juin 1962.



ROSIÈRES

ANNAPURNA 80-75

Prix : 791 NF



CARACTÉRISTIQUES

Poids : 179 kg.

Combustibles à utiliser : boulet 9 % • flambant sec 20 × 30 • bois.

Combustion : à travers la masse.

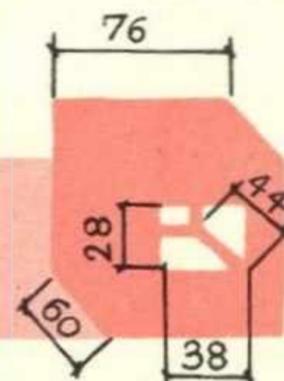
Retour de flamme : oui.

DESCRIPTION

Carrosserie : tôle d'acier vitrifié.

Coloris : blanc.

CUISINIÈRE A SERVICE D'EAU CHAUDE



FONCTIONNEMENT

Manœuvres : Le chargement s'effectue sur la taque par deux tampons rectangulaires pivotant sur un axe et permettant de ne pas encombrer la taque au moment de leur ouverture.

Le réglage d'entrée d'air est commandé par un bouton, aux repères lisibles, placé sur la face avant de la cuisinière.

La commande de tirage direct est située derrière la porte du four.

Le décrochage est souple et efficace et le pare-cendres bien conçu.

Le cendrier de grandes dimensions est facile à utiliser en raison de ses poignées et de sa face arrière inclinée.

Cuisine : Taque de grandes dimensions. Zones de chaleur bien réparties permettant de préparer simultanément des plats de cuissons différentes.

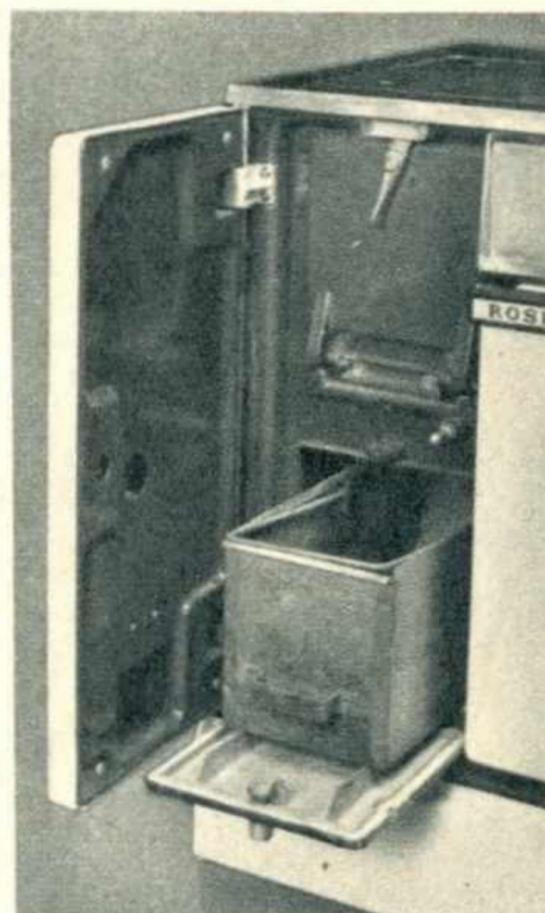
Four chauffant régulièrement sur la sole; il est muni de garde-rôts isolant la parabole pour la cuisson des pâtisseries et s'ouvrant pour la cuisson des rôtis ou des gratins. Bons résultats.

Eau chaude : Le bouilleur peut assurer le réchauffement d'un ballon de 150 litres dans de bonnes conditions.

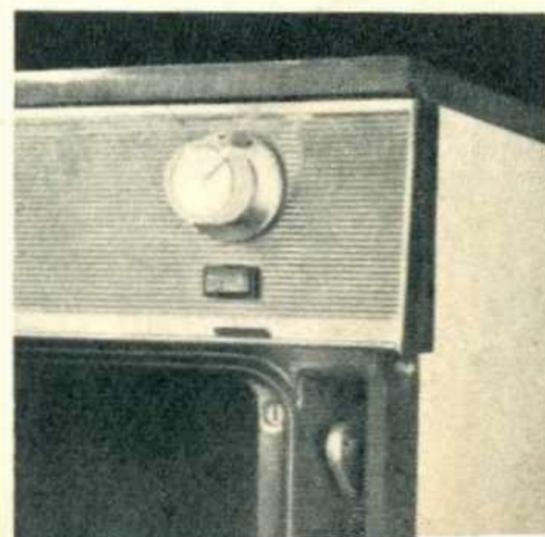
La cuisinière peut chauffer la pièce dans laquelle elle se trouve.

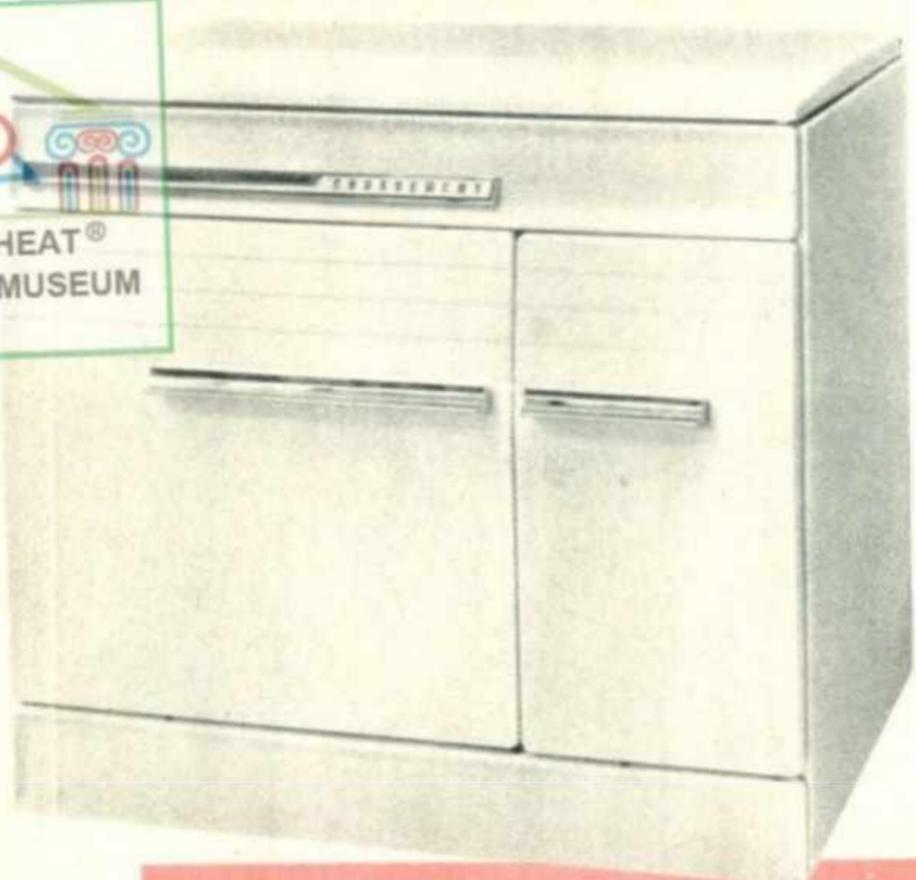
Bon appareil pouvant assurer à la fois les préparations culinaires, le chauffage de la pièce et la fourniture d'eau chaude de toute une famille. Il existe sans bouilleur et peut être équipé du bouilleur après une période d'usage en cuisinière simple.

Cendrier



Commandes d'entrée d'air et circuit des fumées





COUSSEMENT AMBIANCE 60

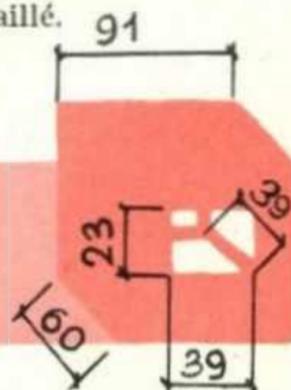
Prix : 1 226 NF (avec couvercle)

CARACTÉRISTIQUES

Poids : 165 kg.
Combustibles à utiliser : maigres 10 × 20; 20 × 30 • boulets 9 % • flambant sec 10 × 20 • bois.
Combustion : en couche mince.
Retour de flamme : oui.

DESCRIPTION

Carrosserie : tôle d'acier émaillé.
Coloris : blanc.



CUISINIÈRE DE CHAUFFAGE CENTRAL

FONCTIONNEMENT

Manœuvres : Le chargement s'effectue sur la taque. Tampon rond de bonne dimension. Le réglage d'entrée d'air situé à l'arrière de la taque règle simultanément l'arrivée d'air et le coupe-tirage. Une manette supplémentaire est prévue pour augmenter l'arrivée d'air au moment de la reprise. L'isolation de ces commandes pourrait être améliorée.

La tige de décendrage permet un décendrage efficace. Les cendres sont bien dirigées dans le cendrier. Celui-ci particulièrement grand, permet la réserve de 3 jours de cendres.

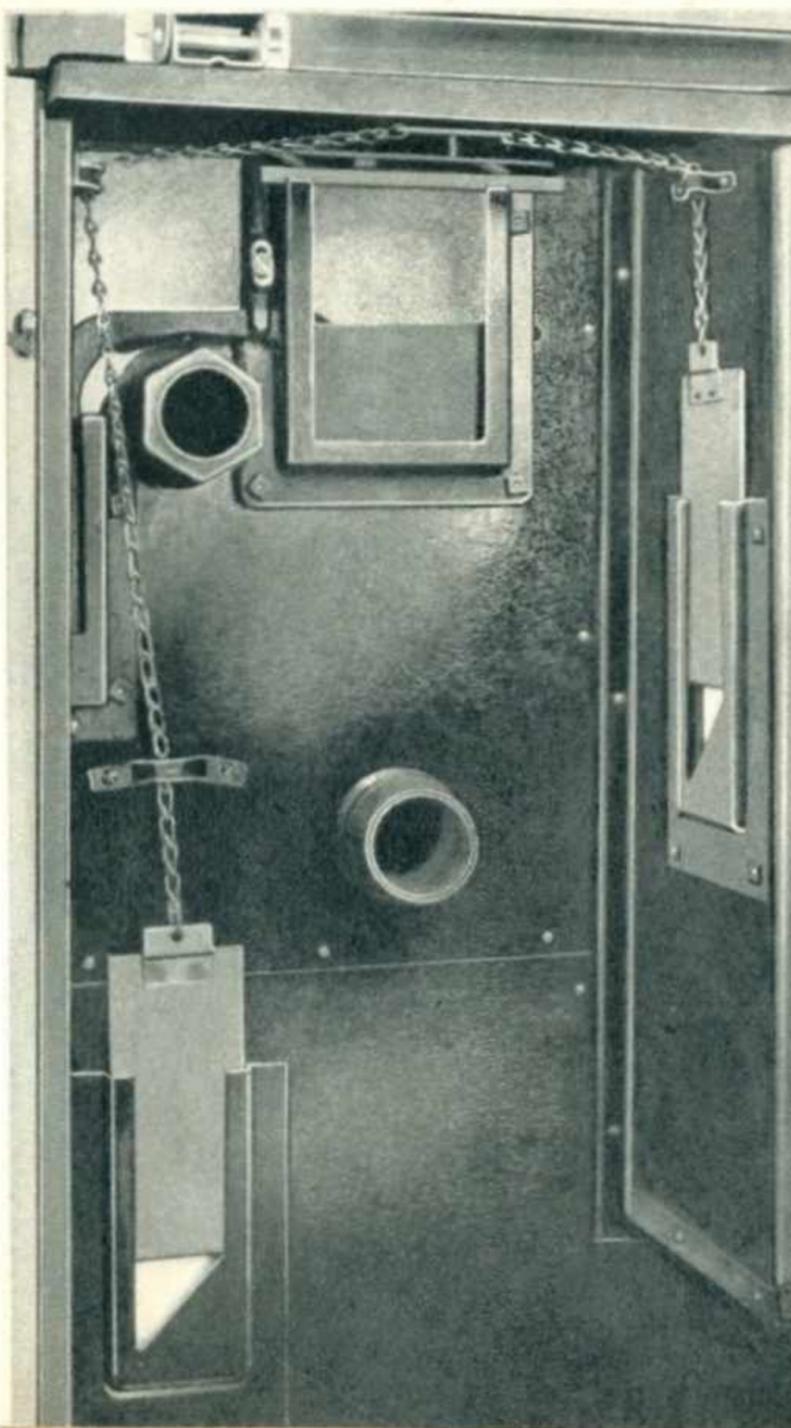
Cuisine : Taque grande. Chaleur bien répartie. Peut permettre la préparation des repas d'une famille de 6 personnes.

Four grand, permettant la cuisson de plats importants. Chaleur bien répartie, donnant de bons résultats tant pour la pâtisserie que pour les rôtis. La porte s'ouvre latéralement de droite à gauche.

Chauffage : L'eau chaude distribuée par la cuisinière permet d'alimenter dans de bonnes conditions 3 radiateurs et un ballon de 100 litres. A cela, il faut ajouter la chaleur diffusée dans la pièce par rayonnement.

Appareil pouvant bien convenir pour un petit pavillon. Assure convenablement le chauffage tout en permettant de bonnes réussites culinaires.

Commande simultanée d'entrée d'air et coupe-tirage



Les cotes sont indiquées en cm; la hauteur est de 80 cm • Les prix sont établis au 1^{er} juin 1962.



FAUNUS

791

Prix : 1 250 NF

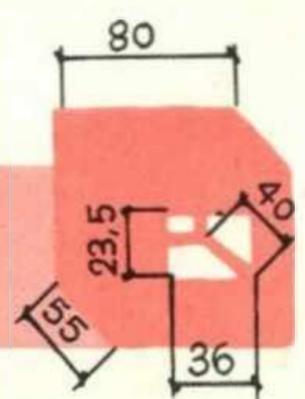
CARACTÉRISTIQUES

- Poids :** 220 kg.
- Combustibles à utiliser :** maigres 20 x 30 • 30 x 50 • bois.
- Combustion :** à travers la masse.
- Retour de flamme :** oui.

DESCRIPTION

- Carrosserie :** fonte émaillée.
- Coloris :** blanc.

CUISINIÈRE DE CHAUFFAGE CENTRAL



FONCTIONNEMENT

Manœuvres : Le chargement s'effectue sur la taque par un tampon rond de bonne dimension. Le réglage d'entrée d'air est situé sur l'avant, derrière la porte de carrosserie. Bons repères, mais isolation insuffisante.

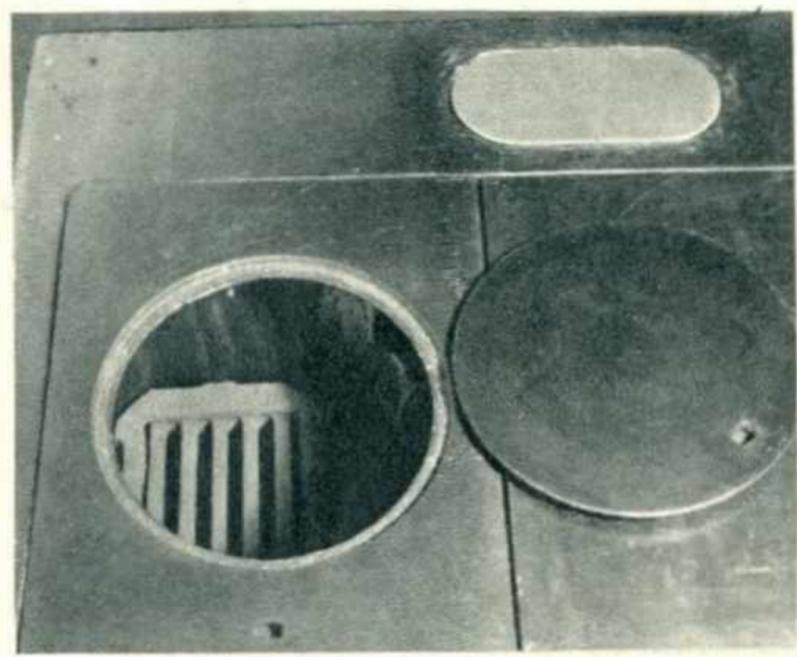
La tige de décendrage est située derrière la porte de carrosserie. Le mouvement est un peu restreint. Le cendrier est facile à vider en raison de l'absence de face arrière, cependant il faut le manipuler avec précautions.

Cuisine : Taque grande. Chaleur bien répartie. Permet la cuisson de plusieurs plats à des allures différentes dans un même temps.

Four : chaleur bien répartie. Permet de bons résultats sur la sole et sur les gradins.

Chauffage : Les calories obtenues permettent d'alimenter 3 ou 4 radiateurs, ou un ballon d'eau chaude et 2 ou 3 radiateurs. Par rayonnement, la cuisinière peut chauffer la pièce dans laquelle elle se trouve.

Appareil pouvant assurer le chauffage d'un petit appartement ou d'un petit pavillon et la préparation correcte des plats sur la taque et dans le four.



Tampon de chargement

Les cotes sont indiquées en cm ; la hauteur est de 80 cm • Les prix sont établis au 1^{er} juin 1962.



GODIN

68-44 T

Prix : 995 NF

CARACTÉRISTIQUES

Poids : 150 kg.

Combustibles à utiliser : boulets 9 % • flambant sec 20 × 30 • bois.

Combustion : à travers la masse.

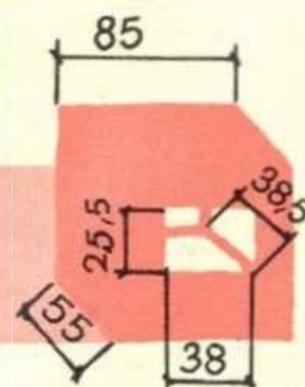
Retour de flamme : oui.

DESCRIPTION

Carrosserie : tôle d'acier émaillé.

Coloris : blanc.

CUISINIÈRE MIXTE



FONCTIONNEMENT

Manœuvres : Le chargement s'effectue sur la taque. Le tampon carré, de bonne dimension, s'ouvre d'avant en arrière.

Le réglage d'entrée d'air est situé sur la porte de cendrier, derrière la porte de façade. L'isolation pourrait être meilleure.

Le cendrier peut contenir 2 jours de cendres.

Cuisine : La taque est assez grande pour assurer la cuisson des aliments d'une famille de 6 personnes. Trois feux gaz augmentent les possibilités. Le four est mixte charbon-gaz. Températures plus élevées vers le plafond, lors de l'usage du charbon seul. Une étuve est située sous le four.

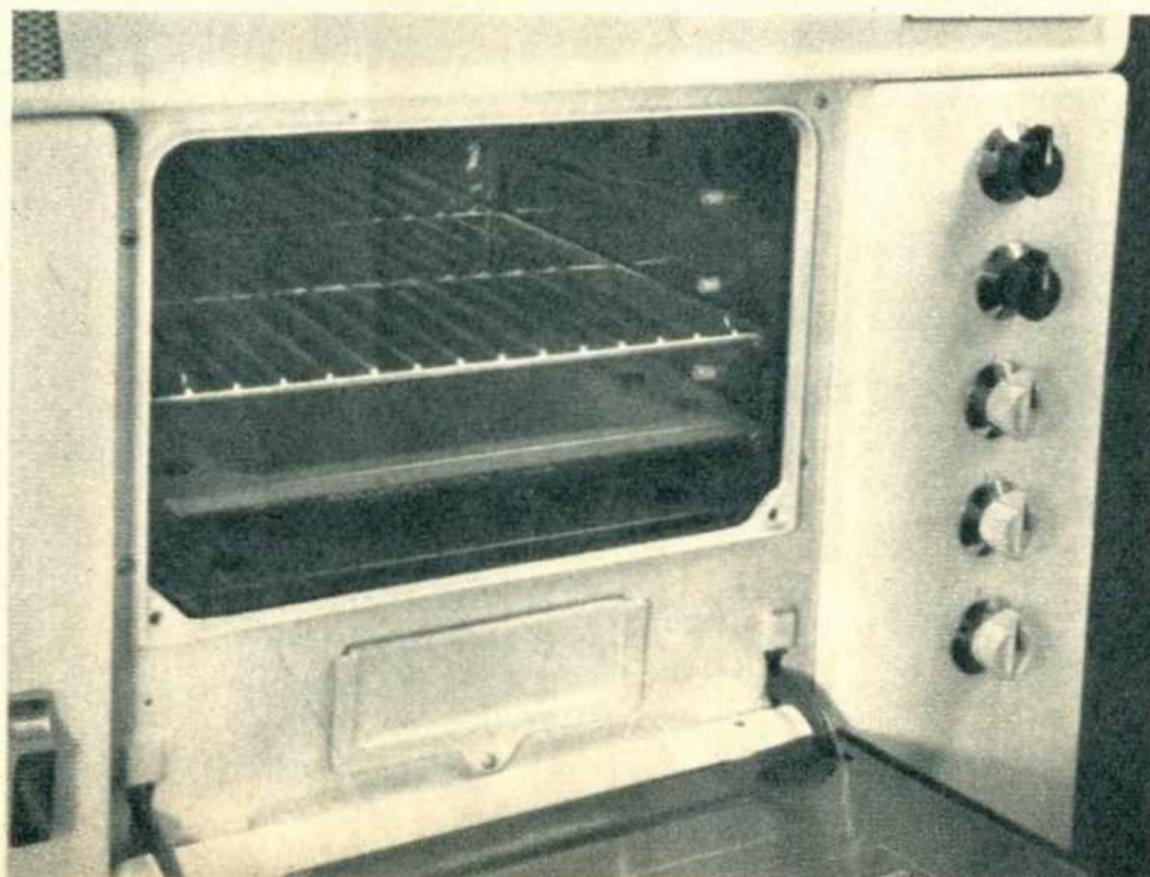
Appareil capable de chauffer la pièce dans laquelle il se trouve.

Peut assurer la cuisine familiale au charbon et au gaz.

Tampon de chargement



Four mixte





DE DIETRICH

PLEIADE 831

Prix : 475 NF

Estampillé NF CHARBON



CARACTÉRISTIQUES

Poids : 105 kg.

Combustibles à utiliser : maigres 30 x 50 • boulets 9 % • bois.

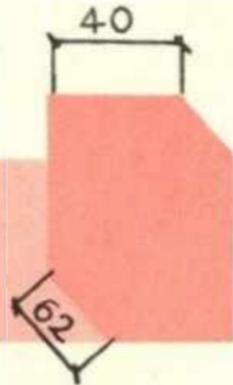
Combustion : à travers la masse.

DESCRIPTION

Carrosserie : tôle d'acier émaillé.

Coloris : blanc.

FOYER COMPLÉMENTAIRE



FONCTIONNEMENT

Manœuvres : Le chargement s'effectue sur la taque par un tampon carré s'ouvrant sur charnières.

Le réglage d'entrée d'air est situé à l'avant, derrière la porte de carrosserie. La commande de circulation des fumées est située à l'avant. La tige de décrochage se manipule aisément. Elle est munie d'un dispositif spécial permettant un décrochage facile du foyer.

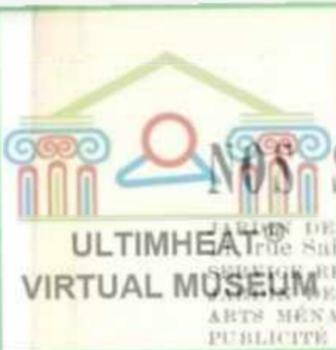
Le cendrier est assez grand mais peu pratique à manipuler.

Cuisine : Peut s'effectuer sur la taque seulement mais permet la préparation des plats pour une famille de 3 à 4 personnes.

Appareil destiné à assurer le chauffage d'une ou deux pièces et permettant aussi d'effectuer des préparations culinaires dans de bonnes conditions.

Mécanismes de commande situés derrière la porte de façade.





NOS SERVICES A VOTRE SERVICE :

JARDIN DES MODES BOUTIQUE JM : du lundi au vendredi de 10 h à 18 h 15;
 12, rue Saint-Florentin PARIS (8^e).
 SERVICE REDACTION : RIC. 81-29.
 SERVICE DES MODES : 9, rue Saint-Florentin Paris (8^e).
 ARTS MÉNAGERS : 13, rue Saint-Florentin (8^e).
 PUBLICITÉ : 12, rue Saint-Florentin RIC. 81-29 (1^{er}).
 ABONNEMENTS (renseignements) : RIC. 81-29.
 VENTE DES PUBLICATIONS : RIC. 81-29.
 VENTE EN GROS : 9, rue Saint-Florentin. RIC. 81-29.
 COMPTE CHÈQUES POSTAUX : N° 7 047-31 PARIS.



Un délai de 3 semaines doit être prévu entre la réception d'un abonnement ou la réception d'un changement d'adresse et l'envoi d'un prochain numéro. Changement d'adresse : prière d'envoyer par titre de publication pour la France : 1 NF. (timbres non acceptés); pour l'étranger : trois coupons-réponse internationaux. En cas de changement dans nos tarifs d'abonnement, les abonnés en cours seront servis jusqu'à concurrence de la somme figurant à leur crédit.

documents arts ménagers

Derniers numéros parus:
 N° 30 RIDEAUX ET VOILAGES N° 35 REPASSAGE AU FER ET A LA MACHINE
 N° 31 RÉFRIGÉRATEURS
 N° 32 LA VANNERIE N° 36 LES CRUSTACÉS.
 N° 33 HUITRES ET COQUILLAGES N° 37 LES CUISINIÈRES A CHARBON
 N° 34 REVÊTEMENTS DE SOL
 Le numéro franco FRANCE et COMMUNAUTÉ : 2,50 NF.
 ÉTRANGER : (Franco 3 NF.) Abonnement à six numéros consécutifs : FRANCE et COMMUNAUTÉ : 10 NF. - ÉTRANGER : 15 NF. (REC. : 19,20 NF.)

arts ménagers

Revue officielle du Salon des Arts Ménagers, le numéro :
 Franco FRANCE et COMMUNAUTÉ : 2,50 NF. ÉTRANGER : 3,50 NF.
 Abonnement un an (12 numéros y compris numéro spécial du Salon) : FRANCE et COMMUNAUTÉ : 21 NF. ÉTRANGER : 34 NF. (REC. : 42,40 NF.)

le jardin des modes

Revue mensuelle. Le numéro : Franco FRANCE et COMMUNAUTÉ : 3 NF. ÉTRANGER 4 NF. L'abonnement à 12 numéros : FRANCE et COMMUNAUTÉ : 26 NF. ÉTRANGER : 40 NF. (REC. : 48,40 NF.)

cahiers du Jardin des Modes

Revue mensuelle paraissant sous des titres divers.
 Déjà parus : A paraître :
 Février 1962 PATRONS..... N°177 Août 1962 ENFANTS N°183
 Mars " ENFANTS..... N°178 Septembre " JUNIORS..... N°184
 Avril " JUNIORS..... N°179 Octobre " LAYETTE N°185
 Mai " CUISINE..... N°180 Novembre " N° GRAM. COUPE ET COUTURE ... N°186
 Juin " TRIC. D'ENF... N°181 Décembre " CUISINE..... N°187
 Juillet " TRICOTS N°182
 Le numéro : franco : FRANCE et COMMUNAUTÉ : 2,50 NF. Étranger 3 NF. L'abonnement à 12 numéros consécutifs : FRANCE et COMMUNAUTÉ : 21 NF. - ÉTRANGER : 30 NF. (REC. 38,40 NF.)
 Abonnement à 4 cahiers JM cuisine consécutifs : FRANCE et COMMUNAUTÉ : 7,50 NF. ÉTRANGER : 11 NF. (REC. : 13,80 NF.)

 Veuillez m'abonner à
 pour 1 an à partir du numéro
 M. Profession
 Adresse
 Ville..... Département
 Pays
 Montant du paiement*

* Par mandat, chèque, chèque postal (biffer les mentions inutiles).

VOUS AIMEZ...

- L'ordre, la méthode
- La rapidité, l'organisation
- Les appareils modernes
- Les aménagements rationnels
- Les nouveautés expérimentées
- Les jolis intérieurs
- Les jardins florissants
- Les enfants bien élevés, bien habillés
- Les bonnes manières
- La mode simple et sans défaut
- La beauté sans effort
- Les belles photos, les belles couleurs
- Les documents précis, les textes concis

Abonnez-vous à

arts ménagers

Revue officielle du Salon des Arts Ménagers

ADRESSES DES CONSTRUCTEURS



ACER, Les Roches-de-Condrieu (Isère), tél. 85-51-12.
 ARTHUR MARTIN, 144, bd Malesherbes Paris (17^e), tél. MAC. 42-70.
 AZUREA, 2, rue de Lyon, Feurs (Loire), tél. 28 et 2-27.
 BRACHET-RICHARD, 135 bis, rue de Gerland, Lyon (7^e), tél. 72-65-71.
 BRIFFAULT, 72, av. Parmentier, Paris (11^e), tél. ROQ. 94-40.
 CHAPPÉE (Sté Gle de Fonderie), 8, place d'Iéna, Paris (16^e),
 tél. KLE. 34-00.
 COSTE-CAUMARTIN, 24, rue Richer, Paris (9^e), tél. TAL. 94-30.
 COUSSEMENT, 8 à 12, rue du Vivier, Roubaix (Nord), tél. 73-13-19.
 DE DIETRICH et Cie, Niederbronn (Bas-Rhin), tél. 5.
 DEMEYER, 244 bis, rue des Bois-Blancs, Lille (Nord), tél. 54-88-33.
 ENFIN (Cuisinières), 211, rue de Lannoy, Roubaix (Nord),
 tél. 73-10-05.
 F.A.R. (Fonderies et Ateliers du Rhône), 45, rue de la Cité, Lyon (3^e),
 (Rhône) tél. 60-15-01.
 FAUNUS (S.A.), 37, rue Verniquet, Paris (17^e), tél. GAL. 87-47.
 GAURE et Cie, Revin (Ardennes), tél. 34-61-75.
 GODIN (Éts R. ANSTELL et Cie), Guise (Aisne), tél. 4-6-54-160.
 IDÉAL STANDARD, 149, bd Haussmann, Paris (8^e), tél. BAL. 11-50.
 J.A.V. Jean Valentin et fils Saint-Quentin (Aisne), tél. 62-47-86.

KREFFT (S.I.V.A.M.), 225, fg Saint-Honoré, Paris (8^e), tél. WAJ.
 LACO, Ingwiller (Bas-Rhin), tél. 29 et 174.
 L.F.B. (Les Fonderies Franco-Belges), Merville (Nord), tél. WAJ.
 MOLteni, Saint-Uze (Drôme), tél. 22.
 MONTHERMÉ (Fond. de), Monthermé Laval-Dieu (Ardennes), 34-77-14.
 NOLLET, 22, place du Progrès, Roubaix (Nord), tél. 73-32-48.
 PAIN, Lipsheim (Bas-Rhin), tél. 51-41-13.
 PIED-SELLE, 3 et 3 bis, av. de Friedland, Paris (8^e), tél. BAL. 73-20.
 ROSIÈRES, Boîte Postale 44, Bourges (Cher), tél. 1-51.
 SAUTER (Procédés), 23, av. de la Grande-Armée, Paris, tél. KLE. 37-00.
 SCHOLTES, Lagrange-Thionville (Moselle), tél. 59-04-93.
 SCIENTIFIC (T.L.B.), 54, rue de la République, Drancy (Seine),
 tél. AVI. 02-77.
 SEINE ET SARTHE (Fonderies), 40, rue de la Briche, Saint-Denis, (S.)
 tél. PLA. 16-77.
 SOUGLAND (Fonderies de), Saint-Michel (Aisne), tél. 15 à Hirson,
 et 53, bd Voltaire, Paris (11^e), tél. ROQ. 73-25.
 THERMOR, 63, fg Saint-Jean, Orléans (Loiret), tél. 87-14-03.
 THIVOLET, 31, rue du Vivier, B.P. n° 6, Lyon-Berthelot (Rhône),
 tél. 72-05-87 et 72-38-68.

SERVICE DES CHARBONNAGES DE FRANCE ET DES HOUILLÈRES DU BASSIN

PARIS	CHARBONNAGES DE FRANCE, Direction commerciale, 9, av. Percier. Tél. ELY. 63-37. CENTRE D'INFORMATION DU CHARBON, 9-11, av. Delcassé (angle rue La Boétie). Tél. BAL. 19-62.	LYON	HOUILLÈRES DU CENTRE ET DU MIDI, Direction commerciale, 4, rue Président-Carnot. Tél. GA. 57-38, et FR. 58-53. LOIRE, 3, rue Michel-Rondet, Saint-Étienne (Loire). Tél. E. 2-64-91. CÉVENNES, 8, rue Jules-Cazot, Alès (Gard). Tél. 31-74. BLANZY, quai Jules-Chagot, Montceau-les-Mines (S.-etL.). Tél. 13. AQUITAINE, 8, bd Strasbourg, Toulouse (Haute-Garonne). Tél. MATABIAU 84-71. PROVENCE, 39, rue Sylvabelle, Marseille (6 ^e). Tél. 37-40-74. AUVERGNE, 47, av. de l'Union-Soviétique, Clermont-Ferrand (P.-de-D.). Tél. 26-94, 26-98. DAUPHINE, le Villaret, par la Mure (Isère). Tél. 184.
DOUAI	HOUILLÈRES DU BASSIN DU NORD ET DU PAS-DE-CALAIS, Direction commerciale, 20, rue des Minimes. Tél. 15-60.		
SAINT-AVOLD	HOUILLÈRES DU BASSIN DE LORRAINE, Direction commerciale, bd de Lorraine, Saint-Avold (Moselle). Tél. 90-18-01.		

DÉLÉGATIONS RÉGIONALES DES CHARBONNAGES DE FRANCE

PARIS	35, rue Saint-Dominique. Tél. INV. 74-30.	LYON	4, rue de la République. Tél. 28-56-35.
ALÈS	19, rue Jean-de-Ramel. Tél. 86-02-36.	MARSEILLE	135, rue de Paradis. Tél. 37-77-69.
AMIENS	38, bd de Belfort. Tél. 37-62.	NANCY	48, bd Albert-I ^{er} . Tél. 53-63-60.
BORDEAUX	2 à 8, place de la Bourse. Tél. 44-73-91.	ORLÉANS	1, rue Bannier. Tél. 87-51-91.
CLERMONT-FERRAND	6, bd Vaquez, Royat (P.-de-D.). Tél. 86-11.	REIMS	2, rue Camille-Lenoir. Tél. 47-45-15.
DIJON	30, rue de Metz. Tél. 32-86-40.	ROUEN	6, rue Legendre. Tél. 71-84-76.
LILLE	14, rue de la Chambre-des-Comptes. B.P. 82. Tél. 57-38-80.	TOULOUSE	8, bd de Strasbourg. Tél. MA. 84-71.
		TOURS	1, place Nicolas-Frumeaud. Tél. 53-31-71.

CENTRES DU CHARBON

CEDUC : Centres d'Etudes et de Documentation pour l'Utilisation du Charbon

Les CEDUC sont des organismes techniques à la disposition du public pour le renseigner et le conseiller gratuitement sur tous les problèmes de chauffage.

PARIS	4, rue de Berri. Tél. Ely. 74-86.	Seine, Seine-et-Oise, Seine-et-Marne, Loiret, Eure-et-Loir, Loir-et-Cher, Cher, Indre.
ALSACE	11, rue Fischart, Strasbourg. Tél. 35-05-00.	Haut-Rhin, Bas-Rhin, Doubs, Haute-Saône, Belfort.
AQUITAINE	53, rue de la Pomme, Toulouse. Tél. CA. 53-27.	Ariège, Aveyron, Gers, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Lot, Lot-et-Garonne, Tarn, Tarn-et-Garonne.
CHAMPAGNE	15, cours J.-B. Langlet, REIMS. Tél. 47-54-72.	Ardennes, Aube, Marne, Haute-Marne.
LANGUEDOC	8, rue Jules-Cazot, ALÈS. Tél. 31-74.	Gard, Lozère, Hérault, Aude, Pyrénées-Orientales.
LORRAINE	1, rue Notre-Dame, NANCY. Tél. 52-02-78.	Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges.
NORD	13, rue Thiers, LILLE. Tél. 57-49-44.	Nord et Pas-de-Calais.
NORMANDIE	33, avenue Gustave-Flaubert, ROUEN. Tél. 71-83-94.	Seine-Maritime, Eure, Calvados, Manche, Orne.
OUEST	2, place Paul-Ladmirault, NANTES. Tél. 38-38-45.	Maine-et-Loire, Indre-et-Loire, Morbihan, Côtes-du-Nord, Finistère, Ille-et-Vilaine, Mayenne, Sarthe, Loire-Atlantique, Vendée.
PICARDIE	26, rue Robert-Luzarches, AMIENS. Tél. 54-35. 3, rue de Gesvres, BEAUVAIS. Tél. 04-36.	Somme, Oise, Aisne.
PROVENCE	5, rue d'Arcole, MARSEILLE. Tél. DRA. 53-66.	Bouches-du-Rhône, Var, Vaucluse, Basses-Alpes, Alpes-Maritimes.
SUD-EST	18, rue du Bât-d'Argent, LYON. Tél. O.BU. 55-75. 44, avenue Gabriel-Péri, LIMOGES. Tél. 62-49. 11, rue Charrie, DIJON. Tél. 32-37-88. 1, rue Saint-Dominique, CLERMONT-FERRAND. Tél. 31-55.	Ain, Ardèche, Drôme, Isère, Loire, Rhône, Savoie, Hautes-Alpes, Haute-Savoie. Dordogne, Haute-Vienne, Corrèze, Creuse. Côte-d'Or, Jura, Nièvre, Saône-et-Loire, Yonne. Allier, Cantal, Haute-Loire, Puy-de-Dôme.
SUD-OUEST	2, place de la Bourse, BORDEAUX. Tél. 48-24-27.	Gironde, Landes, Basses-Pyrénées, Charente, Charente-Maritime, Vienne, Deux-Sèvres.



documents
arts ménagers

