Zeitschrift: Bulletin technique de la Suisse romande
Band: 65 (1939)
Heft: 12

Sonstiges

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

de s'occuper de son bon fonctionnement, car par un simple enclenchement la chaleur s'établit d'elle-même d'une façon convenable et régulière. Pendant les arrêts de service, on économise radicalement toute dépense de chauffage.

Ajoutons que le chauffage de la plaque de cuisson électrique est aménagé de telle sorte que la transmission de la chaleur au récipient a lieu à une température sensiblement plus basse que dans le cas des fourneaux à flamme, où le combustible dégage une chaleur plus propre à fondre des métaux qu'à cuire et à rôtir ! Les températures atteignent en effet 900 à 1500° C.

Genre de mets	Température en °C	
	Bruni	Brûlé
Pommes de terre	140	200
Riz	170	210
Macaronis	130	180
Haricots verts	140	190

Ce petit tableau montre que la plupart des mets « brûlent » déjà entre 180 et 200° C, de sorte qu'il n'est possible de cuire et de rôtir qu'en utilisant des récipients qui répartissent la chaleur, donc surtout des récipients en cuivre, et en utilisant largement l'eau et la graisse. Pour le chauffage électrique, on a réduit volontairement la température des plaques de cuisson à 300-400° C, de façon que les récipients de cuisson et de rôtissage ne reçoivent que juste la température qui convient aux aliments.

La cuisine électrique se caractérise également par le fait que les fours à rôtir et à pâtisserie sont chauffés d'une façon idéale. Avec le chauffage à flamme, il est, en effet, impossible de répartir régulièrement la chaleur de tous les côtés, car la chaleur des gaz de flamme se dirige toujours vers le haut. Avec les fourneaux à charbon, le chauffage du haut est très fort, tandis que le chauffage du bas est souvent insuffisant. Avec les fours à gaz, c'est le contraire qui se présente. En laminant les gaz dans l'espace situé au-dessus du four, la chaleur du haut est alors trop forte. Dans les fours électriques, les corps de chauffe sont disposés en haut et en bas, ce qui permet d'obtenir une répartition régulière des chaleurs du haut et du bas. En outre, les chaleurs du haut et du bas peuvent être réglées indépendamment l'une de l'autre par les interrupteurs. Au besoin, on peut donc travailler uniquement avec l'une ou l'autre des deux chaleurs. Le chauffage du four pouvant être réglé indépendamment du reste du fourneau, il était tout indiqué de construire un *four séparé*. Ce four peut être installé à un endroit approprié et permettre de réaliser une répartition judicieuse du travail.

Un autre appareil a également subi une véritable résurrection grâce au chauffage électrique : le *gril-salamandre*. Il remet en honneur l'ancienne manière de griller les viandes. Lorsque le feu de charbon a supplanté le feu de bois, les chefs de cuisine ont tenté de faire les grillades sur feu de charbon, mais ils sont revenus par la suite au feu de charbon de bois. Lorsque le gaz fit son apparition, on l'a utilisé pour les grillades. Mais toutes ces méthodes présentent le gros désavantage de transmettre à la grillade toutes les odeurs, voire la fumée et la suie. Cela a changé d'un seul coup avec l'apparition des corps de chauffe électriques à incandescence, qui fonctionnent sans aucun produit de combustion et agissent uniquement par rayonnement. Ces corps de chauffe peuvent être disposés au-dessus de la viande, de sorte que le jus et la graisse ne peuvent pas « brûler » en tombant sur le foyer. Comme partout, le chauffage électrique est dans un tel cas la solution la plus hygiénique et la seule qui soit satisfaisante au point de vue esthétique.

La souplesse d'adaptation du chauffage électrique permet de construire pour chaque usage l'appareil qui convient le mieux. La technique de la chaleur électrique met à la disposition de la gastronomie tout ce dont elle a besoin et de la façon qu'elle le désire. La cuisine moderne se caractérise par sa décentralisation et par ses appareils individuels qui sont, comme nous venons de le montrer, d'un rendement beaucoup plus élevé et plus économique qu'un seul appareil universel, tel que le fourneau à charbon. La disposition décentralisée permet de travailler tout autrement. Il est toutefois nécessaire que l'ordre règne dans ces cuisines et que tous les appareils soient utilisés correctement, afin que la marche des travaux reste bien réglée.

Comme on le voit, toutes les exigences formulées au début de cet article sont satisfaites. Ce nouveau système n'est donc pas décevant. L'essentiel est l'*organisation parfaite sur laquelle il repose*. Il faudra encore beaucoup de peine et de travail pour que ces connaissances soient mieux répandues et l'on devra s'efforcer de démontrer par des exemples concrets ce qui doit être et ce qui ne doit pas être, ce qui est bien, ce laisse encore à désirer et ce qui est faux. Il est néanmoins certain que la cuisine électrique a commencé sa marche triomphale. Mais il est nécessaire de maintenir dans ce domaine des principes simples et clairs, des schémas bien ordonnés, une construction très soignée et un service de la plus grande propreté. Une cuisine électrique moderne doit être régie selon les mêmes principes que ceux en vigueur depuis longtemps dans les services essentiellement techniques.

La restauration de la villa Bartholoni à Genève.

Le mercredi 24 mai, le Conseil administratif de la Ville de Genève conviait les membres de la presse à visiter la Villa Bartholoni à la Perle du Lac, restaurée par ses services d'architecture, avec le concours artistique de professeurs et d'élèves de nos écoles d'art, et de divers entrepreneurs.

Cette construction, d'un caractère absolument classique, datant des premières années de la Restauration, se distingue par la pureté de son architecture, et le soin avec lequel tous les détails, extérieurs et intérieurs, en ont été étudiés. C'est l'œuvre de l'architecte Callet (1791-1854. Grand prix de Rome en 1819). Par bonne fortune, le recueil de toutes les études originales, ayant servi à la décoration de cette villa, a pu être conservé, et mériterait d'être intégralement publié.

Grâce à ces documents précieux, toutes les parties dégradées par l'injure du temps et des hommes ont été restaurées dans les moindres détails, selon l'esprit initial de l'œuvre, et le résultat obtenu mérite toutes les félicitations.

Ajoutons en terminant que la deuxième édition du volume de la « Maison Bourgeoise » dans le canton de Genève, actuellement en préparation par les soins de la Société des ingénieurs et des architectes, contiendra plusieurs documents remarquables sur cet édifice qui n'était pas même mentionné dans la première édition. E. O.

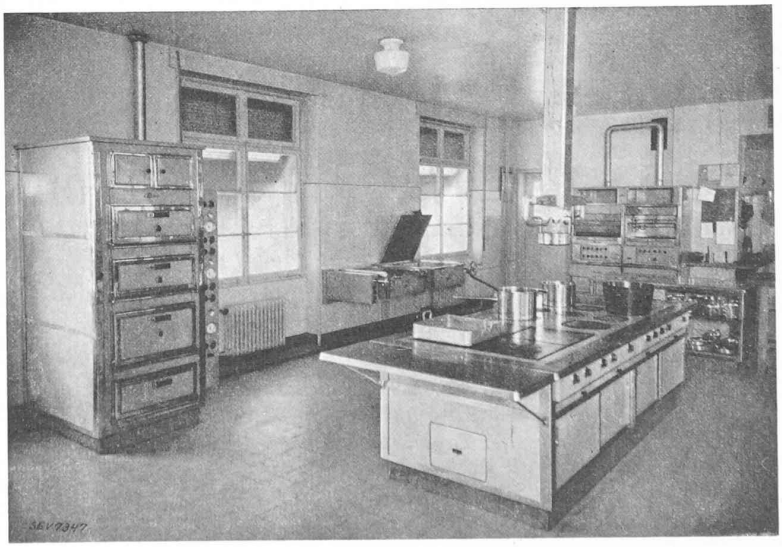

Fig. 3. — Cuisine électrique d'un grand hôtel, d'une conception parfaite.