

L'emploi du gaz dans le ménage

Autor(en): **Zollikofer, W.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat**

Band (Jahr): **2 (1929)**

Heft 6

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-118954>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

L'HABITATION

Organe de l'Union suisse pour l'amélioration du logement

Paraît tous les mois
Abonnement 6 frs.
Etranger 8.50 frs.

Édition : NEULAND VERLAG S. A., Bäckerstrasse, 88, Zürich.
Rédaction : A. HECHEL, 8, rue H.-B. de Saussure, Genève.
Administration : Impr. Nationale, 10, rue A.-Vincent, Genève.

Juin 1929

2^e année N° 6

L'emploi du gaz dans le ménage

W. Zollikofer, Zurich.

Aujourd'hui la cuisine au gaz est devenue indispensable dans la maison moderne et offre une sécurité de fonctionnement qui n'a pas encore été surpassée. L'installation du gaz est simple et peu coûteuse; les appareils, eux aussi, peuvent être achetés à des prix assez bas pour que leur coût n'entre pas en cause quand il s'agit de se les procurer, ce qui par contre est parfois le cas pour les appareils électriques, généralement plus coûteux. La possibilité d'employer à volonté sur un réchaud à gaz n'importe quel récipient, la rapidité de la cuisson sur les appareils à gaz et la liberté que ceux-ci laissent de régler le feu dans une mesure très étendue, ont pour conséquence que la cuisine au gaz concurrence effectivement, partout où le gaz est amené, les installations pré-existantes de cuisine électrique et souvent même les supplante.

Maintenant encore le rapport entre la valeur relative de l'énergie électrique et du gaz pour la cuisine est à tous moments remise en discussion. Bien que cette question ait été élucidée depuis bientôt dix ans par des recherches très précises, et que l'expérience a toujours confirmées dans la pratique, des contestations nouvelles ne cessent de surgir à ce propos, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre. Aujourd'hui les protagonistes de l'électricité affirment que le mètre cube de gaz correspond seulement à 3 kwh. Mais des essais ont démontré, et cela a été confirmé par le relevé de résultats pratiques, qu'un rapport de un mètre cube de gaz, tel qu'il est distribué en Suisse, pour 4 à 5 kwh, est beaucoup plus près de la réalité. Ce rapport dépend dans une grande mesure du genre de vie des consommateurs, c'est pourquoi une comparaison plus exacte est fort difficile.

Un nouveau perfectionnement a été apporté ces derniers temps aux cuisinières à gaz : en effet, dans les nouveaux types, les fours sont placés en haut, ce qui allège beaucoup le travail de la maîtresse de maison, qui n'a plus besoin de se baisser pour le service du fourneau. Un autre perfectionnement est le régulateur de température du four, qui permet de régler la chaleur dans celui-ci au degré que l'on désire. Grâce à cet appareil, la température est maintenue automatiquement constante dans le four, de telle sorte que chaque biscuit ou rôti, ou tout autre met, peut être préparé montre en main,

dans un temps déterminé, et sans danger de surcuisson (fig. 1, 3, 4 et 5).

Cette nouveauté s'introduira dans chaque maison au fur et à mesure de la modernisation du ménage et permettra de tirer un parti excellent de de l'un des principaux avantages de la cuisine au gaz, qui est le réglage du feu à tous les degrés; d'où économie de travail, de temps et de gaz.

La préparation des toasts (tranches de pain grillées à la surface mais encore tendres à l'intérieur) ne s'est guère développée que récemment dans nos ménages. L'appareil à toasts permet d'apprêter ceux-ci très rapidement sur chaque cuisinière au réchaud à gaz. Cet appareil doit toutefois être de bonne fabrication (par ex. comme le type fig. 9) il sera construit de façon que la chaleur rayonne de l'intérieur vers l'extérieur et chauffe uniformément les faces de sa pyramide tronquée, qui doivent être plus larges que les tranches de pain appuyées dessus.

En préparant les toasts sur le réchaud à gaz, l'odeur du pain grillé reste dans la cuisine et ne se répand pas dans la chambre voisine. Cet appareil est à sa place dans toute cuisine moderne qu'il s'agisse du ménage le plus simple ou le plus luxueux, car il est si bon marché que son prix n'entre guère en considération.

Avec l'augmentation du confort, l'eau chaude dans la maison est de plus en plus demandée, l'expérience a montré que les bouilleurs où le chauffage de l'eau ne peut être obtenu que de nuit, sont souvent vides trop tôt dans la journée et ne suffisent pas pour la préparation des bains ou suffisent trop juste, surtout à cause de leurs petites dimensions. Pour les besoins d'un ménage, la dépense avec des installations où l'on peut chauffer l'eau à n'importe quelle heure de la journée, est souvent trop élevée et dépasse les ressources domestiques. C'est pourquoi l'alimentation en eau chaude est, dans des cas semblables, incomplète et ne donne pas satisfaction.

L'on peut donc se demander si le gaz ne pourrait pas être utilisé pour la préparation de l'eau chaude. Les usines à gaz ont gardé jusqu'à présent la plus grande réserve à l'égard de ces demandes. Toutefois, comme ces dernières persistent, il paraît indiqué d'examiner ici les divers systèmes de chauffages au gaz pour la préparation de l'eau chaude.

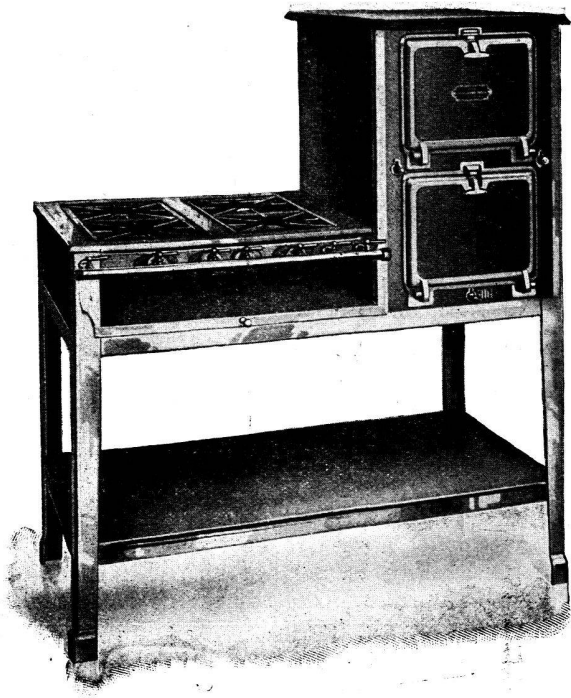


Fig. 1. — Fourneau à gaz avec deux fours supérieurs et un rayon inférieur.

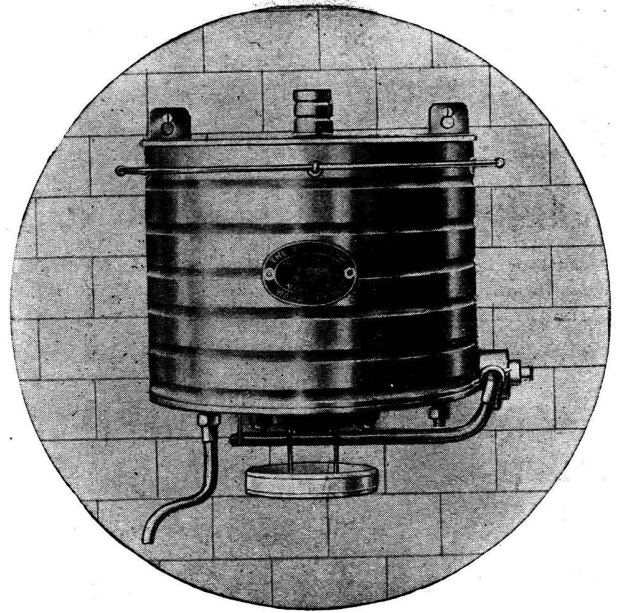


Fig. 2. — Chauffe-eau automatique à gaz avec accumulation d'eau

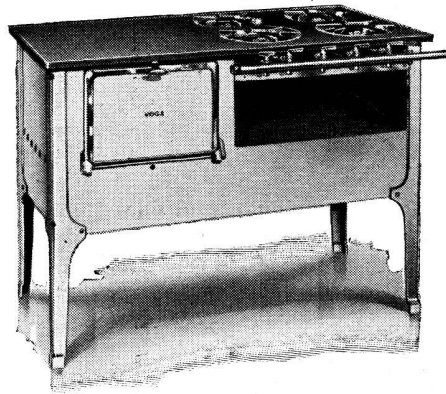


Fig. 3. — Fourneau à gaz avec four à mi-hauteur et chauffe-plats au-dessus.

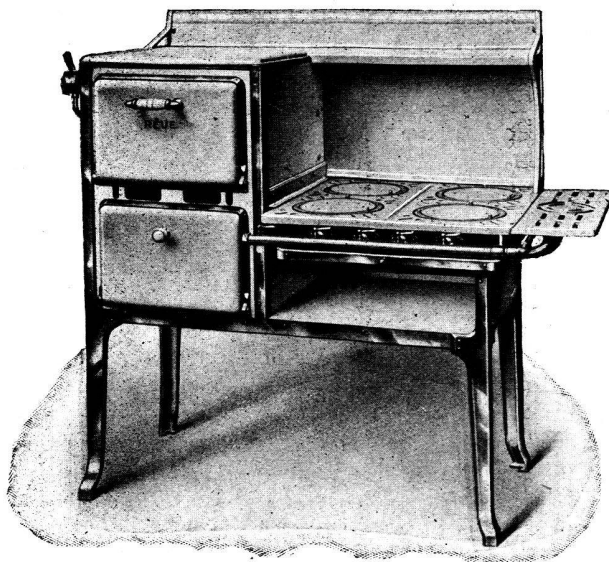


Fig. 4. — Fourneau à gaz avec régulateur de température dans le four supérieur.

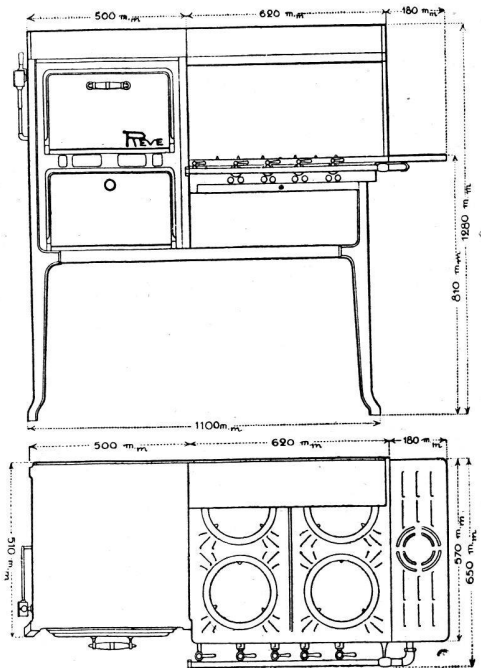


Fig. 5. — Face et plan avec dimensions du fourneau de la fig. 4.

Le *chauffe-bains à gaz* est le plus simple et le plus économique des chauffe-eau; il ne consomme du gaz qu'au moment même de la préparation du bain et évite toute déperdition de chaleur dans la canalisation ou pendant l'accumulation de l'eau chaude. Une partie de la chaleur des gaz brûlés dans le chauffe-bains tempère en outre très agréablement la chambre de bains par le tuyau d'évacuation. De même la petite perte de chaleur de l'eau du bain dans la baignoire sert aussi à réchauffer la salle de bains.

Si la distribution d'eau chaude doit s'étendre de la chambre de bains à la cuisine et éventuellement aux lavabos, l'emploi du gaz pour le chauffage de l'eau présente diverses solutions. Il est possible, soit de placer à chaque poste d'eau chaude un appareil chauffé au gaz, approprié aux diverses exigences d'emploi, soit d'alimenter ces postes en eau chaude au moyen d'un seul appareil central. Si l'on adopte le chauffage de l'eau décentralisé, il est alors nécessaire de placer un chauffe-bains dans la salle de bains et un petit *chauffe-eau dans la cuisine*, à côté de l'évier. Ce dernier peut être allumé chaque fois avant l'emploi. Ce système est, par nature, le plus économique, parce que l'eau n'est chauffée qu'au moment où l'on s'en sert. Les *chauffe-eau automatiques à gaz* sont, pour cet emploi, d'une grande commodité; ce sont des appareils dont la veilleuse est laissée allumée aussi longtemps que l'on peut avoir besoin d'eau chaude et dont le brûleur n'entre en fonctions que lorsque l'on prend de l'eau. Ces appareils ont apporté un grand perfectionnement à l'emploi du gaz pour la préparation d'eau chaude. Ils conviennent remarquablement au service de la cuisine et à celui des lavabos, de même que partout où l'eau chaude est nécessaire avec un petit débit (fig. 11).

Pour le service de la cuisine, l'on fabrique aussi de petits *chauffe-eau automatiques à gaz avec accumulation d'eau*: ces appareils sont très plaisants (fig. 2 et 6). Construits entièrement en cuivre, ils consistent en un réservoir d'eau, dont la dimension dépend de l'importance du ménage et à travers lequel monte un tube chauffé intérieurement par le gaz; ce tube élève l'eau du réservoir à la température fixée par un régulateur automatique. Ces appareils à cause de leur simplicité, sont bon marché. Comme ils ne sont pas calorifugés, il est recommandé, pour économiser le gaz, de ne les faire fonctionner que pendant le temps où l'on prévoit l'emploi d'eau chaude. Ils permettent alors de disposer d'autant d'eau chaude que l'on désire, car ils se remplissent au fur et à mesure des prélèvements et l'eau se réchauffe rapidement.

Un service centralisé d'eau chaude, avec chauffage au gaz, comporte soit un *appareil de chauffage automatique à eau courante*, soit un bouilleur à gaz ou un appareil automatique à gaz avec accumulation d'eau. Les deux types d'appareil permettent d'alimenter en eau chaude autant de postes de relèvement que l'on désire. Les appareils automatiques à eau courante (fig. 12) sont mis en fonction par la diminution de la pression de l'eau que produit l'ouverture du robinet de l'un quelconque des postes; le brûleur s'allume immédiatement et l'eau chaude s'écoule au robinet du poste. L'eau

chaude arrive à ce robinet avec d'autant plus de retard que la canalisation est plus longue et qu'il y a plus de perte de chaleur pour réchauffer cette canalisation chaque fois que l'on prend de l'eau. Mais cet inconvénient est naturellement le même dans toute distribution centrale d'eau chaude, que celle-ci soit obtenue par chauffage au combustible solide, au gaz ou à l'électricité. Seule une installation décentralisée, dans laquelle la capacité des divers appareils et la température de l'eau chaude peuvent être adaptés aux exigences de chaque poste, évite cette perte de chaleur. Relevons encore que les automates à eau courante ne consomment du gaz qu'au moment du prélèvement de l'eau chaude (exception faite de la consommation de la veilleuse). Ce sont donc des appareils très économiques. La consommation journalière de la veilleuse est d'autant plus petite que l'on éteint celle-ci quand on ne prévoit pas l'usage d'eau chaude, par exemple durant la nuit. Les automates à eau courante fournissent de l'eau chaude sans limitation de quantité; avec ces appareils on ne reste jamais à court d'eau chaude.

Les *bouilleurs à gaz* (fig. 7) dont on trouve différents types, et qui sont construits pour différentes pressions d'eau, contiennent au contraire, si nous les comparons aux appareils que nous venons de mentionner, un gros réservoir d'eau chaude, bien calorifugé. Leur réserve d'eau se complète automatiquement à la température voulue. A cause de la perte inévitable de température que comporte toute accumulation d'eau chaude dans un bouilleur la consommation de gaz de ces appareils est un peu plus élevée lorsque l'on fait de ceux-ci un usage peu fréquent. Par contre, pour un usage plus régulier et à toute heure du jour leur rendement est très bon. Ils ont, pour cette raison, gagné de nombreux partisans. En Amérique où la consommation ménagère d'eau chaude est particulièrement forte, c'est le type le plus répandu dans les installations d'eau chaude. Les bouilleurs à gaz ont, sur les bouilleurs qui ne sont chauffés que la nuit, l'avantage que leur réserve d'eau chaude se reconstitue très rapidement, de sorte qu'un appareil à gaz de 100 litres peut facilement livrer 1200 litres d'eau chaude en 24 heures.

Pour terminer, mentionnons encore un auxiliaire dans les maisons où le gaz est installé: c'est l'*allumeur à gaz pour chaudières de chauffage central*. Cet appareil, (fig. 8) est un brûleur en forme de tube, protégé contre les effets du combustible incandescent, et que l'on introduit tout allumé dans la couche inférieure du coke qui s'est éteint dans la chaudière ou qui vient d'être chargé dans le foyer; on laisse ce brûleur allumé jusqu'à ce que le combustible soit incandescent et brûle de lui-même. Cet allumeur à gaz supprime la fastidieuse opération qui consiste à vider le foyer lorsque le feu s'est éteint, et permet d'allumer le coke sans le secours de bois, par simple introduction dans le foyer du brûleur allumé.

Le gaz trouve encore beaucoup d'autres applications dans une maison moderne. Pensons seulement aux services qu'il peut rendre dans le lavage du linge et dans le traitement du linge lavé. Mais nous nous occuperons de cette question une autre fois.

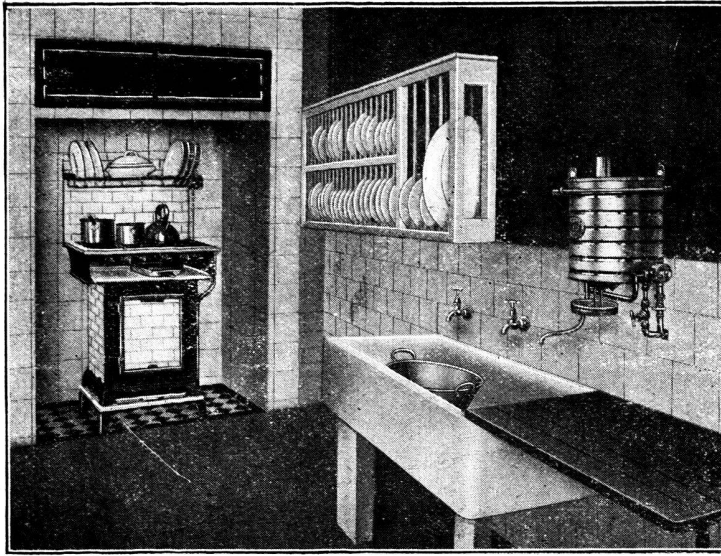


Fig. 6. — Chauffe-eau automatique à gaz avec accumulation d'eau.

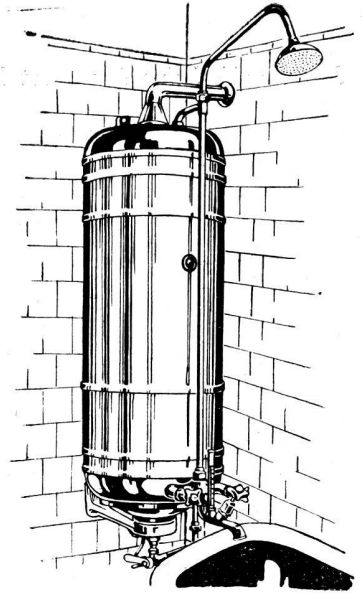


Fig. 7

Bouilleur à gaz à basse pression.

Fig. 8.

Allumeur à gaz pour foyer de chaudière de chauffage.

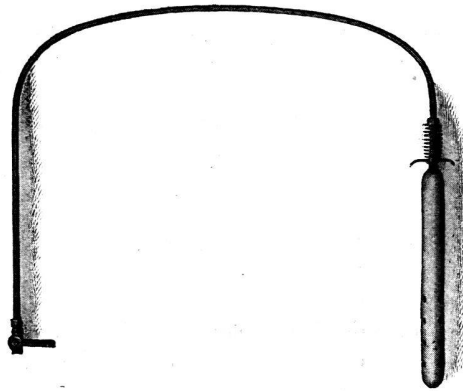


Fig. 10.

Chauffe-eau pour cuisines, lavabos, services de coiffeur.



Fig. 9.

Appareil à toasts

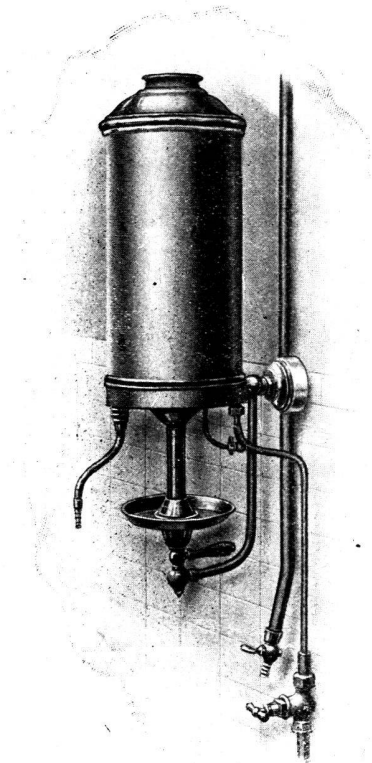


Fig. 11.

Chauffe-eau automatique pour cuisines et lavabos.

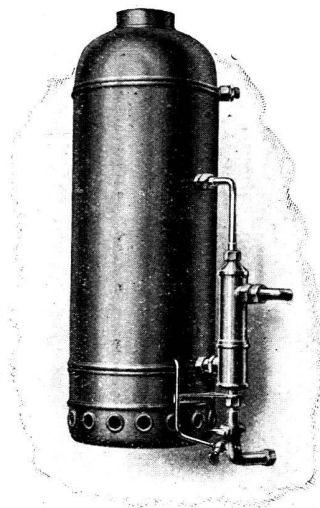


Fig. 12.

Chauffe-eau automatique pour service central.

