

## L'installation et l'aménagement d'une cuisine moderne

La cuisine est l'« atelier de la maîtresse de maison ». La cuisinière, l'évier, la table de travail sont ses outils, avec lesquels elle œuvre et « produit », chaque jour, durant de nombreuses heures.

Il devient toujours plus nécessaire, à notre époque éprise de vitesse, de rationalisation et de productivité élevée, d'augmenter le « rendement » des travaux de la ménagère, c'est-à-dire d'alléger son travail, d'en simplifier les opérations et de lui faire gagner ainsi un temps précieux qu'elle peut employer utilement ailleurs.

Le prix du terrain et de la construction restreint l'espace vital de chacun, d'où nécessité d'en mieux utiliser les surfaces disponibles.

Les types de cuisines modernes qui répondent à une rationalisation bien comprise des travaux ménagers sont les suivants, avec leurs avantages et leurs inconvénients respectifs:

**LA CUISINE-ATELIER**, affectée exclusivement aux travaux de préparation des repas, se rencontre spécialement dans les grands appartements.

**AVANTAGES**: séparation nette entre le lieu de préparation des aliments et celui où ils sont consommés. Aucune odeur répandue dans l'appartement.

**INCONVÉNIENTS**: exige davantage de place que les autres types. Surcroît de travail résultant de la distance à parcourir de la cuisine à la salle à manger.

**LA CUISINE-SALLE A MANGER**, très répandue en ville comme à la campagne, réunit en une seule pièce le lieu de préparation des repas et celui où l'on consomme les aliments.

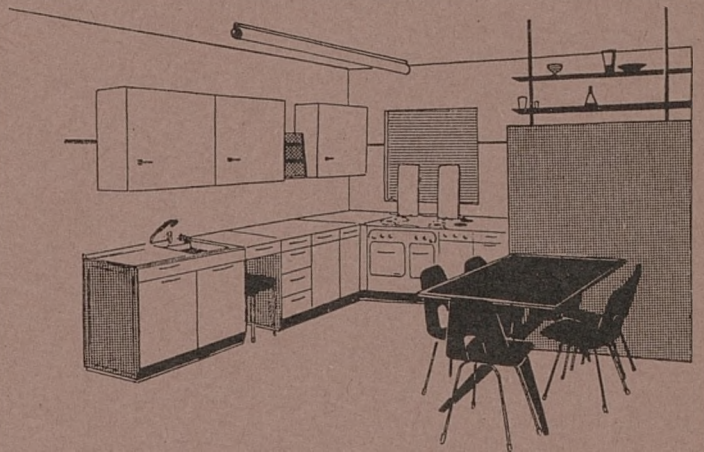
**AVANTAGES**: l'odeur des mets, circonscrite à une seule pièce, peut être facilement éliminée par une bonne ventilation. Simplification du travail.

**INCONVÉNIENTS**: le moment des repas ne constitue plus une véritable détente à un endroit où presque simultanément on prépare les aliments, on les mange et on lave la vaisselle. Les vapeurs chaudes et humides y imprègnent vêtements et mobilier.

**LA CUISINE-LOGEMENT**, une des formes les plus anciennes de la cuisine, réunit en elle les trois fonctions de la cuisson, de

la consommation des aliments et de l'habitation. Ce type se rencontre avant tout dans les demeures paysannes et ouvrières.

**AVANTAGES**: encombrement réduit au minimum. Même source de chaleur utilisée simultanément à la cuisson des aliments et au chauffage de l'air ambiant.



**INCONVÉNIENTS**: en été, la température de cette cuisine est gênante. Vêtements et meubles s'imprègnent d'odeurs ménagères, tout en souffrant de l'humidité régnante et des vapeurs grasses. Nécessité d'une ventilation adéquate. Tranquillité et détente bien compromises.

**Ph. Burrus**

Directeur Le Réve S. A.



STUDIO AVEC CUISINETTE. Dérivée de la cuisine-logement, se rencontre avant tout dans les petits appartements des immeubles locatifs, attirant particulièrement les jeunes couples et les personnes seules.

AVANTAGES: réunion des trois fonctions dans une seule pièce, la partie où l'on cuisine étant séparée de celle où l'on demeure par un rideau ou une porte. Travail minimum en raison de la configuration réduite mais rationnelle de la partie réservée à la cuisson des aliments.

INCONVÉNIENTS: manque d'espace et de confort ménager, aération difficile.

Ces différents types de cuisines, ainsi que leurs dimensions et aspects influencent la disposition du mobilier de l'« atelier culinaire ». La tendance actuelle est à la constitution de blocs ménagers groupant les différents éléments: cuisinière, évier, égouttoir, table, boiler, armoire frigorifique et poubelle. On en distingue les formes élémentaires suivantes:

Meubles groupés en forme de I, appuyés à une seule paroi.  
Meubles groupés en forme de II, opposés sur deux parois, avec libre circulation entre eux.

Meubles groupés en forme de L, disposés sur deux parois successives.

Meubles groupés en forme de U, disposés sur trois parois successives.

La disposition rationnelle de telles installations mobilières dépend avant tout des différentes fonctions des « centres de travail » de la cuisine:

CENTRE DE PRÉPARATION CULINAIRE. Le centre de préparation culinaire peut être constitué par une table de travail, munie d'un tiroir contenant l'outillage nécessaire. Cette table est disposée à portée immédiate de la poubelle (au-dessous), de l'évier (à gauche) et de la cuisinière (à droite).

CENTRE DE CUISSON. La cuisinière peut être électrique, à gaz ou au bois, éventuellement utiliser une combinaison de ces moyens, selon les possibilités et les goûts. Munie de trois ou quatre éléments de chauffe et d'un four, elle fonctionne aujourd'hui automatiquement par le réglage thermostatique le plus simplifié possible. Une seule manette règle une fois pour toutes le débit maximum d'énergie nécessitée par le plat à préparer. Les éléments de chauffe, tout en étant économiques, doivent permettre de faire bouillir de l'eau dans le délai le plus bref, ou de mijoter des mets à la température la plus douce.

Tous les ustensiles de cuisson: marmites, casseroles, couvercles, cassotons, passoirs, etc., seront naturellement groupés à proximité immédiate de la cuisinière.

CENTRE DE LAVAGE. Le bassin de lavage sera pourvu d'une alimentation en eau chaude et eau froide. Un perfectionnement est à signaler ici; c'est la disponibilité d'un bassin accessoire spécial muni d'un panier métallique destiné à recevoir la vaisselle venant de la table desservie: un premier dégrossissage détache les gros résidus qui sont éliminés avant que la vaisselle passe au lavage proprement dit.

L'égouttoir sera disposé à gauche du bassin à laver, à moins que la ménagère ne soit gauchère (ce qui est le cas de 10 % seulement des femmes suisses).

De cette brève description, il ressort que l'aménagement du centre de préparation est lié, d'une part, avec celui de lavage et, d'autre part, avec celui de cuisson. La disposition théorique idéale des éléments mobiliers de la cuisine est ainsi la suivante (de gauche à droite): égouttoir, un ou deux bassins, table de travail, cuisinière. Si la place disponible est plus grande, on peut avantageusement prévoir encore une place libre à gauche de l'égouttoir, pour la vaisselle propre et une autre à droite de la cuisinière pour dresser les mets. Des recherches effectuées à l'Ecole polytechnique fédérale et à l'Institut ménager suisse, il ressort qu'une telle disposition des éléments réduit les déplacements et, par conséquent, la fatigue de la ménagère de quatre cinquièmes (20 pas au lieu de 100) comparativement aux installations moins rationnelles.

Les essais en question ont démontré, d'autre part, que les dimensions les plus favorables du mobilier de travail sont les suivantes: table de travail, debout, environ 80 cm, assis, 65 cm; cuisinière, 80 à 85 cm; lavoir, 90 à 95 cm (selon la profondeur des bassins). La « règle suédoise » de calcul des hauteurs donne, pour le bord du lavoir, 10 cm en dessous des coudes. Les femmes suisses étant, en moyenne, moins grandes que les suédoises, nos constructeurs ont tous adopté les deux hauteurs standard de 85 et 91 cm.

Les installations de mobilier de cuisine sous forme de blocs complets, ou au moyen d'éléments ajustables et amovibles — qui sont fort pratiques — rendent nécessaires, pour des raisons esthétiques, et aussi pour permettre un nettoyage rationnel des surfaces, une uniformisation de la hauteur des trois centres de travail conjugués. Comme c'est le lavoir qui est le plus fréquemment utilisé, il est logique de le prendre pour base de calcul.

PH. B.



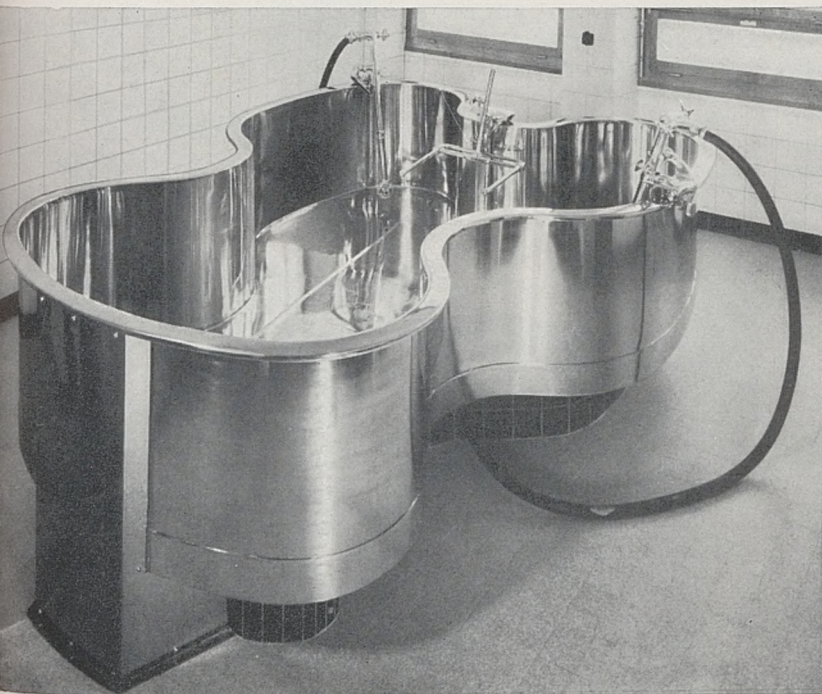
# H. Giovanna

Maison fondée en 1875

Montreux

## Acier inoxydable

**Chaudronnerie** en tout genre pour l'industrie chimique, horlogère, laitière, etc. • Application au bâtiment • Eviers, platines, plonges, portes, marquises, etc. • Hôpitaux, hôtels, abattoirs • Plonges chauffantes, gaz, électricité, vapeur.



Baignoire pour massages  
et traitements sous l'eau

Notre marque déposée

# Ginox

Chaque cuisine moderne comprend une armoire frigorifique qui peut être soit encastrée dans le meuble combiné — si l'on ne désire pas une contenance trop grande — soit placée dans un coin, de façon à ne pas déformer l'ensemble.

Le long des murs seront disposées les armoires destinées à recevoir les plats et ustensiles légers et courants. Plus bas, dans le prolongement des éléments de base (cuisinière, bloc-évier et table de travail), des armoires qui contiennent les ustensiles lourds et rarement utilisés. Ces armoires seront en acier émaillé, d'un entretien facile. On utilisera le moins de bois possible: perméable aux odeurs, il se déforme de surcroît sous l'influence des vapeurs dégagées par la cuisson des mets. De même pour la table et les sièges: pieds en tube, table et sièges en acier émaillé et plastique.

L'esthétique, cela va sans dire, a aussi son importance. Elle habillera d'une touche agréable tous les éléments de la cuisine. Email ivoire ou blanc, manettes et poignées en plastique moulé, réhaussées d'enjolivures, parfois de teintes vives.

Bref, la maîtresse de maison d'aujourd'hui est une suzeraine plus riche que celle de l'histoire. Placée au centre de sa cuisine, elle reçoit l'hommage et le tribut de ses serfs et servantes, fruits magnifiques des temps modernes productifs. Il était juste que du point de vue architectonique et décoratif on accordât plus d'attention à l'agencement rationnel d'un ensemble de cuisine pratique et harmonieux. Les jambes de la ménagère moderne ne se gonflent plus de fatigue, et cela elle le doit à l'architecte qui sait conseiller en toute objectivité. Réaliser une belle cuisine est aujourd'hui aussi simple et amusant que de jouer aux plots!

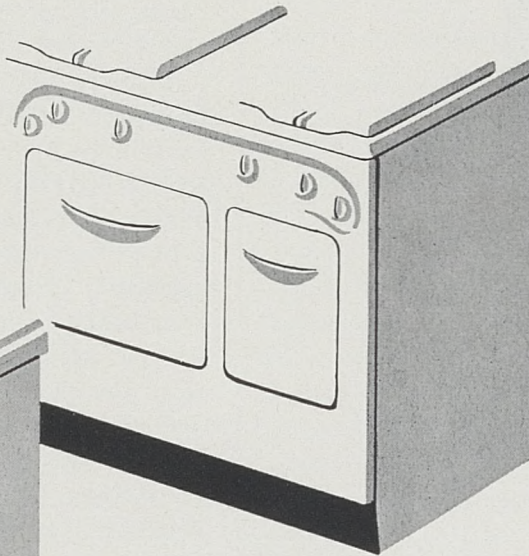
PH. B.



# Une cuisinière qui a fait ses preuves...

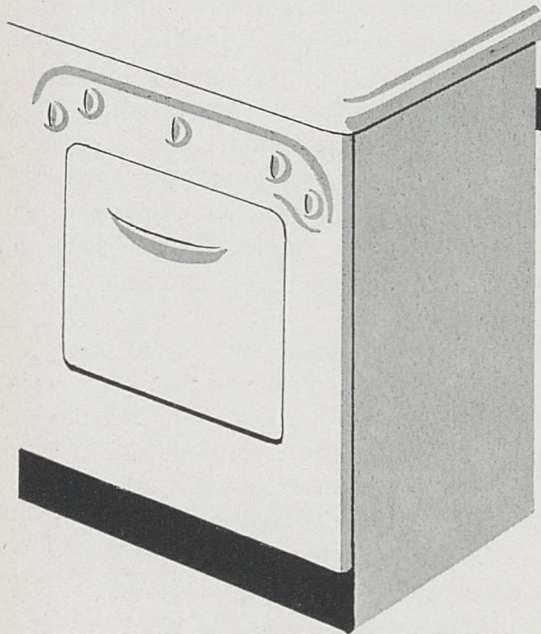
Pour l'agencement rationnel, harmonieux d'un ensemble de cuisine moderne et pratique, conseillez et adoptez LE RÊVE. Ce sera pour vous une garantie, pour vos clients une satisfaction de tous les jours.

*Le Rêve*



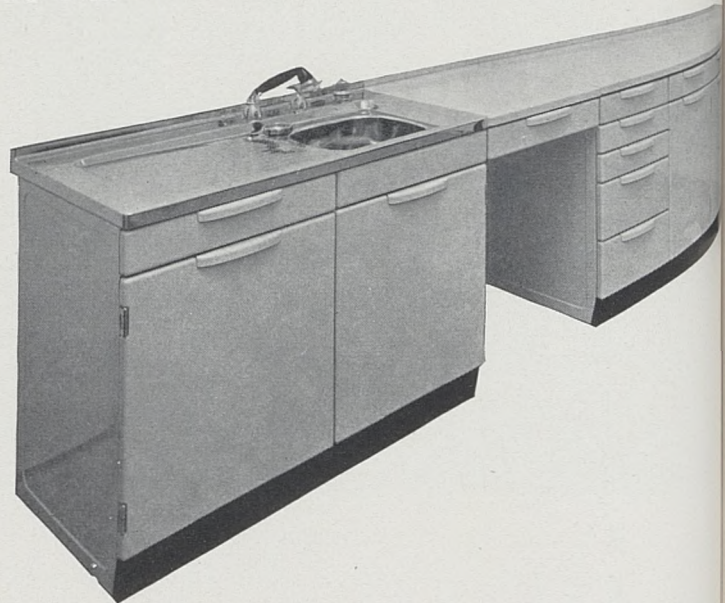
## Modèles Maître (G. 205 ou E. 105)

A gaz ou électrique. 4 feux ou plaques avec espace libre de 26 cm. au centre, un grand four calorifugé à triple effet, avec thermostat intégral, et un four grilloir. Encombrement: haut. 80 cm., larg. 80 cm., prof. 60 cm. Modèle spécialement étudié pour s'adapter aux formes de cuisines en L, U et droit. Livrable également en modèles mixtes E.G. 1205 ou E.G. 2105.



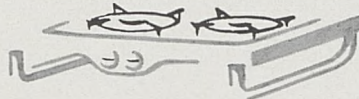
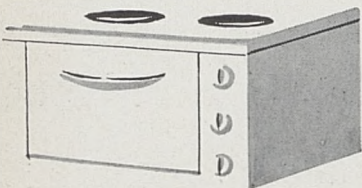
## Modèles série G. 700 et E. 900

A gaz ou électrique, livrables en 2, 3 et 4 feux ou plaques. Haut. 80 cm., larg. 63 cm., prof. 60 cm. Accessoires du four: 1 feuille à gâteau, 1 plaque à pâtisserie, 1 grille, 1 lèchefrite, 1 livre de recettes. Livrable également en modèles mixtes série E G 9700.



## Réchaud-four électrique E. 123

2 plaques à bord inoxydable. Petit four à haut rendement, sans grilloir. Encombrement: haut. 30 cm., larg. 56 cm., prof. 39 cm.



## Réchaud-plat G. 12

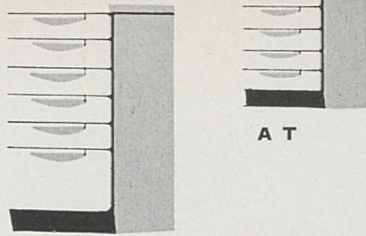
2 brûleurs, support de réchaud, avec ou sans rayons sur demande. Encombrement: haut. 10 cm., larg. 56 cm., prof. 39 cm.



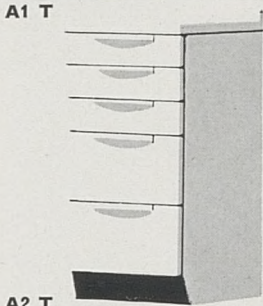


## ... dans une cuisine modèle

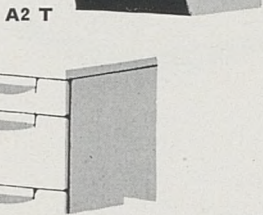
Armoires métalliques de différents types, conçues en harmonie avec leur utilité et leur valeur pratique, d'un prix abordable, posées sans difficultés, quelle que soit l'une des multiples combinaisons choisies en I, L ou U.



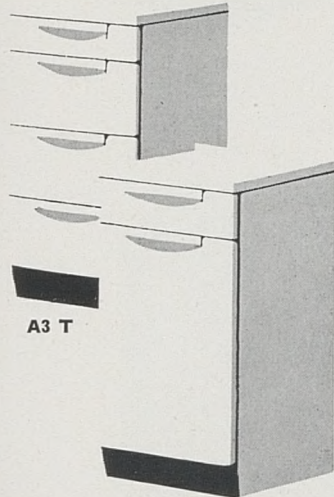
A T



A1 T



A2 T



A3 T

A

### Armoires simples

A = 1 petit tiroir + armoire 90 l.

A3T = 3 grands + 1 petit tiroir.

A2T = 2 grands + 3 petits tiroirs.

A1T = 1 grand + 5 petits tiroirs.

AT = 7 petits tiroirs

Encombrement: haut. 80 cm., larg. 40 ou 50 cm., prof. 60 cm. Le modèle A peut être fourni avec intérieur de porte permettant le rangement de couvercles, de casseroles, bouteilles, bocaux, ustensiles de cuisine ou paquets. Tous nos tiroirs sont en bois d'acajou.

### Armoires spéciales

AG = 2 feux gaz de ville + armoire 90 l.

AP = 2 feux gaz butane + armoire 90 l.

AE = 2 plaques électriques + armoire 90 l.

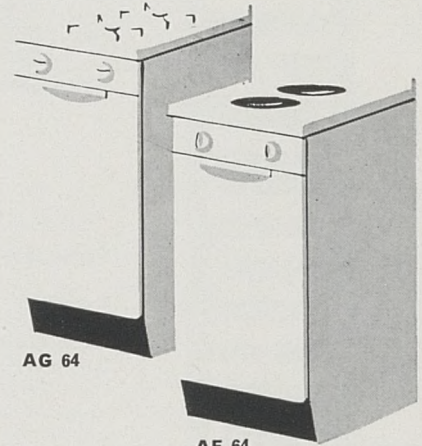
ACE = 2 plaques électriques + armoire chauffante.

AC = armoire chauffante électrique 90 l.

AR = armoire pour ranger la bouteille gaz butane.

Encombrement: haut. 80 cm., larg. 40 cm., prof. 60 cm.

AA = armoire d'angle (haut. 80 cm., larg. 63 cm., prof. 63 cm.).



AG 64

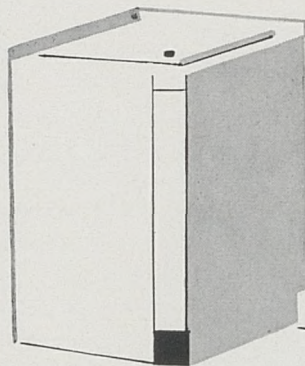
AE 64

### Niche de travail N. 65

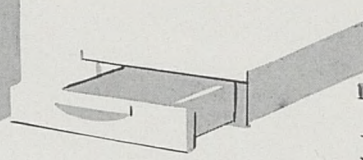
Munie d'un tiroir. Se place entre le bloc-évier et un autre meuble. Larg. 50 cm., prof. 60 cm.

### Bloc-évier VG ou VD 610 (WG ou WD 614)

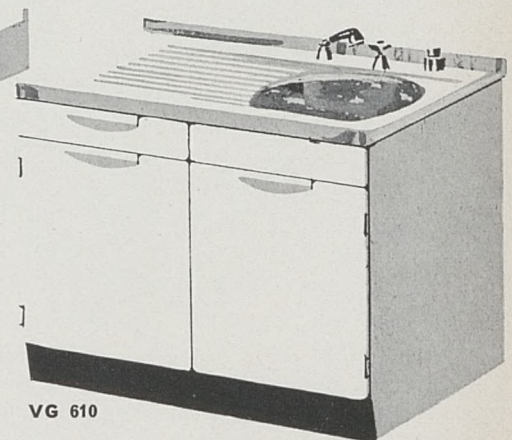
Equipé d'un ou de deux bacs insonorisés, d'un égouttoir, d'une douche flexible, d'un seau à ordures avec couvercle automatique, d'une armoire à un tiroir en tôle d'acier émaillée. Haut. 80 cm., larg. 100 cm., prof. 60 cm.



AA



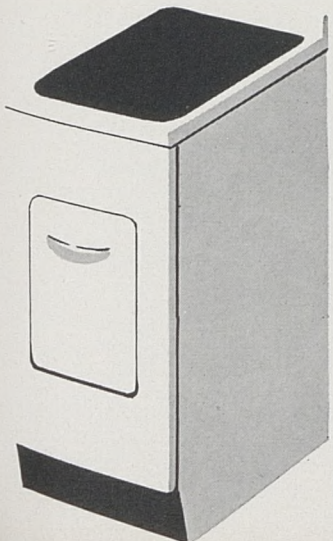
N 65



VG 610

### Fourneau à bois, mod. F-150 et F-160

D'une conception toute nouvelle. Rendement thermique très élevé. S'adapte à tous nos modèles de cuisinières. Grand foyer pour bûches de 250 mm. Sur demande, foyer spécial charbon. Encombrement: F-150: haut. 80 cm., larg. 40 cm., prof. 50 cm. F-160: haut. 80 cm., larg. 40 cm., prof. 60 cm.



*Le Rêve*

Fabrique de meubles, cuisinières & émaillerie S. A.  
Genève - Acacias



# SCHULTHES



## Automates rapides Schulthess-Frontales

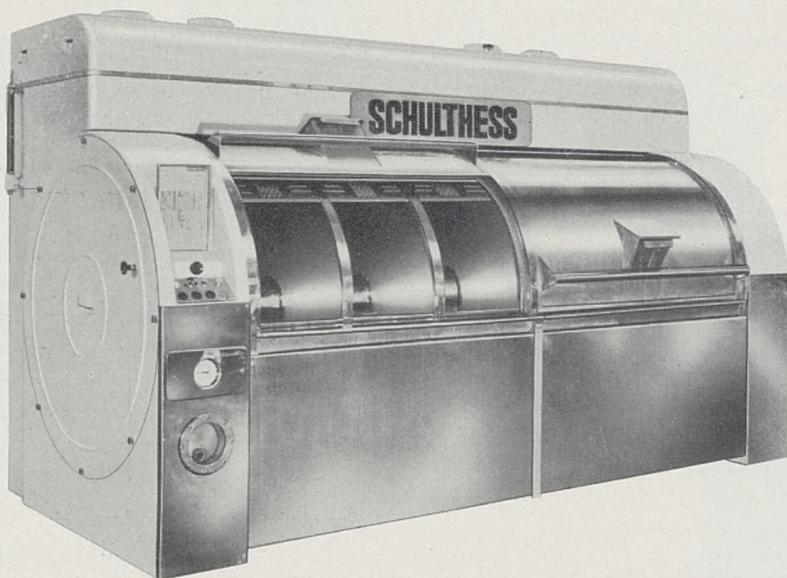
6 modèles 

4	6	10	18	25	35 kg
---	---	----	----	----	-------

avec boiler incorporé, distribution automatique des produits de lessive et système breveté de rinçage à effet sensationnel. Ces automates dégrossissent, cuisent, ébouillantent, rincent et essorent. Ces machines sont spécialement étudiées pour blanchisseries industrielles, hôtels, restaurants, cliniques, asiles, maisons locatives et particuliers.

**40% d'augmentation de rendement, 50% d'économie en savons, salaires et énergie calorifique par rapport aux machines ordinaires.**

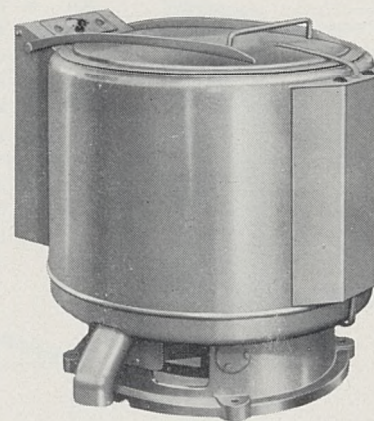
Notre meilleure référence : près de 15000 SCHULTHES-AUTOMATIQUES en service, et autant de clients satisfaits



## Automates super-rapides Schulthess-Pullman

4 modèles	S/P 3	S/P 4	S/P 5	S/P 6
contenance	100	130	165	200 kg
rend. horaire	160	210	260	320 kg

Durée du programme rapide: 30 min.



## Essoreuses Schulthess à grande vitesse

3 modèles	S/500	S/700	S/900
contenance	14	30	47 kg

Ces essoreuses travaillent 100% automatiquement, tournent à 1500 t/min.; absolument sans vibrations.

La puissance d'essorage de ces machines est telle que 6 minutes suffisent amplement pour que le linge soit prêt à être calandré.

**Charge et décharge du linge en 6-8 minutes.** Opération complète de lavage commandée automatiquement par cartes perforées interchangeables. Tank de préparation d'eau incorporé, distribution automatique des savons, système de rinçage breveté, récupération de chaleur et de l'eau de rinçage **Economie de chaleur 60%. Economie des frais d'exploitation 50%.**

ATELIERS DE CONSTRUCTIONS AD. SCHULTHES & CIE S.A. ZURICH