

Les manuels d'électricité nous enseignent que le kilowatt-heure donne 3415 unités thermiques B.T.U., et par conséquent, qu'un kolowatt-année donnera 29.9 millions de ces mêmes unités.

D'autre part, la combustion complète d'une livre de charbon développe 12 à 13,500—disons 13,000—B.T.U., et la combustion d'une tonne de ce même charbon rendra 29.1 millions B.T.U.

Le rendement économique d'un radiateur électrique est d'au moins 95%, tandis que le rendement des bons calorifères à charbon dépasse rarement 40%. On peut même admettre, sans forcer les chiffres, que le rendement atteint à peine 25% dans les poêles ordinaires, où la combustion de chaque livre de charbon requiert l'appel de 500 à 1000 pieds cubes d'air tirés nécessairement du dehors à la température de nos hivers canadiens et chassés dans la cheminée à la température de 300 à 400 degrés Fahrenheit.

Calculons, toutefois, selon le rendement des bons calorifères, soit 40%, et nous constaterons que la combustion d'une tonne de charbon ne fournit que 11.6 millions d'unités thermiques utiles. Le même calcul appliqué au radiateur électrique, lequel jouit, je le rappelle, d'un rendement minimum de 95%, me dit que la consommation d'un kilowatt-année d'énergie électrique rendra 28.4 millions d'unités thermiques utiles.

Dans ces conditions, le kilowatt-année, comme source de chaleur, vaut 2.4 tonnes de charbon.

Et puisque, dès aujourd'hui, Messieurs les ingénieurs ont le secret de produire l'énergie électrique au coût de \$15.00 le kilowatt-année, il n'est pas téméraire d'espérer, vu les progrès constants de l'industrie électrique, que la génération qui suivra la nôtre verra les radiateurs électriques installés dans les maisons en lieu et place des poêles à charbon.

Déjà l'électricité est utilisée en plusieurs lieux pour le chauffage des appareils de cuisine. Il fut constaté en 1900, dans un grand restaurant de Paris, que la cuisine, entièrement électrique, ne consommait que 450 watts par repas. Et voyez les progrès de cette nouveauté domestique. Après avoir décrit la plus grande cuisine électrique du monde, le *Scientific American Supplement* de mars 1916, nous apprend que le coût des repas par tête et par jour n'y dépasse pas 1/3 de sou, lorsque ce même service par le gaz, la vapeur, ou le charbon, coûte jusqu'à 3/5 d'un sou.

L'*Electrical Review* écrivait en même temps que des radiateurs électriques sont employés, (parce qu'ils sont propres et hygiéniques), même là où le gaz naturel ne se paye que 25 sous le mille pieds cubes.

Enfin, l'*Electrical World* renchérit encore sur les revues précédentes et confirme parfaitement ma thèse en annonçant que