

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

Herausgeber: Société de communication de l'habitat social

Band: 13 (1940)

Heft: 10

Rubrik: Annonces et renseignements commerciaux ; nouvelles et communiqués divers ; documentation

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.01.2025

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

Tous les membres des sociétés suivantes reçoivent

habitation

Union suisse pour l'amélioration du logement, rue de Bourg, 28, Lausanne
Section romande de la Fédération des architectes suisses (F. A. S.)
Société coopérative d'habitation de Lausanne, St-Laurent, 20, Lausanne (S. C. H.)
Société coopérative d'habitation de Genève, Cité-Vieuxseux, Genève (S. C. H.)
Société genevoise pour l'amélioration du logement, Cour St-Pierre, 5, Genève
Association des employés architectes et techniciens du bâtiment, Genève (A. D. E. A.)
Société des dessinateurs et techniciens du canton de Vaud, Lausanne (S. D. T.)

administration

Case postale Chauderon, Lausanne

rédaction

A. Hoechel, téléphone 282 73
78, rue de Lausanne, à Genève

édition

Section romande de l'Union suisse
pour l'amélioration du logement
28, rue de Bourg, à Lausanne

Commission de rédaction :

LAUSANNE : Fr. Gilliard, arch. ; Dr Veillard, secrétaire du Cartel romand H. S. ;
Virieux, arch. cantonal. GENEVE : Edm. Fatio, arch. ; A. Guyonnet, arch. ; Dr A.
Montandon. NEUCHÂTEL : F. Decker, arch. FRIBOURG : A. Genoud, arch.

Abonnement :

Suisse : Fr. 4.— par an. Etranger : Fr. 6.40 • Prix du numéro : Fr. 0.40.
Les fascicules séparés sont en vente à l'administration, à l'Agence des journaux
et dans les kiosques à journaux • Versement au compte de chèques II 6622

S.T.S. SERVICE TECHNIQUE SUISSE DE PLACEMENT ZURICH, TIEFENHÖFE, 11 - TÉL. 3 54 26

Liste des emplois vacants

- 740 Technicien en bâtiment, éventuellement architecte, habile dessinateur, pour activité de bureau et éventuellement de chantier. Entrée immédiate. Bureau d'architecte des environs de Zurich.
- 742 Jeune technicien-architecte diplômé disposant de connaissances spéciales en construction de bâtiments industriels. Place stable pour candidat ayant les qualités requises. Entrée au plus tôt. Suisse orientale.
- 752 Jeune technicien en bâtiment, habile dessinateur. Entrée immédiate. Bureau d'architecte de Suisse centrale.
- 754 Technicien ou dessinateur-architecte, ayant de la pratique, indépendant au travail. Entrée immédiate, pour une durée d'environ deux à trois mois. Bureau d'architecte en Argovie.
- 756 Jeune technicien ou dessinateur-architecte, ayant de la pratique de chantier. Engagement d'environ deux à trois mois. Entrée immédiate. Bureau d'architecte en Argovie.
- Sont pourvus les numéros : 432, 502, 532, 538, 552, 608, 610.

F.A.S. SECTION ROMANDE DE LA FÉDÉRATION DES ARCHITECTES SUISSES

Section romande :

Président : H.-G. Lesemann, rue Pierre-Fatio, 14, Genève.
Vice-président : Edmond Fatio, Tertasse, 5, Genève.
Secrétaire-trésorier : F. Quéant, rue Saint-Laurent, 2, Genève.

Groupe de Genève :

Président : John Torcapel, chemin Krieg, 76, Genève.
Vice-président : Henry Minner, rue du Rhône, 96, Genève.
Secrétaire : Marcel Bonnard, route de Malagnou, 77, Genève.
Trésorier : Louis Vincent, rue Pierre-Fatio, 14, Genève.

S.D.T. SOCIÉTÉ DES DESSINATEURS ET DES TECHNICIENS DU CANTON DE VAUD, LAUSANNE

Fondée en 1919 — Compte de chèques postaux II 3209

COMITÉ EN CHARGE :

Président : M. Ernest Marlétaz,
8, ch. de la Cure, Chailly. Tél. bur. 2 49 71 ; dom. 2 35 82.

Secrétaire : M. Charles Hermann,
Petit-Valentin, 6. Tél. bur. 2 24 11 ; dom. 3 57 25.

Membres adjoints : Jacob Hürzeler, téléphone bur. N° 2 35 08.
Pierre Monot, tél. bur. N° 5 28 72, tél. app. N° 3 29 70.

Caissier : M. Adrien Chevalley,
67, av. de France. Tél. bur. : 2 24 11 ; dom. : 2 24 74.

SERVICE DE PLACEMENT : M. Charles Meylan,
31, avenue de France. Tél. bur. : 2 49 71.

Local : Hôtel des Palmiers, Petit-Chêne.

U.S.A.L. SECTION ROMANDE DE L'UNION SUISSE POUR L'AMÉLIORATION DU LOGEMENT

Président : Frédéric Gilliard, architecte, 28, r. de Bourg, Lausanne.
Vice-présid. : Arthur Freymond.
Secrétaire : M. Veillard, 2, Grand-Pont, Lausanne.
Trésorier : F. Ribl, 26, chemin du Mont-Tendre, Lausanne.
Autres membres du comité : R. Chapallaz, A. Hoechel, M. Weiss,
M. Jaton, C. Burklin, A. Jaquet, M. Lateltin.

S.A.L. SOCIÉTÉ POUR L'AMÉLIORATION DU LOGEMENT — GENÈVE

Président : M. Roger Huelin, directeur, 54 bis, rue Malagnou.
Secrétaire : Emile-Albert Favre, architecte, 5, Cour St-Pierre.
Trésorier : Roger Rehfous, 32 bis, rue de Lyon.
Autres membres du comité : Dr Betchov, A. Hoechel, Ed. Wiedmer,
Dr H. Christiani, Edm. Fatio, Guillaume Fatio, A. Guyonnet,
Meyer-Cayla, D. Montandon, O. Oltramare, F. Quéant,
F. Reverdin, Mlle Rivier, R. Schwertz, Dr Zoppino.

Adresser la correspondance au président ou au secrétaire.
Compte de chèques postaux I 1556. Les membres de la société
reçoivent l'abonnement gratuit à la revue « Habitation ».

A.D.E.A. ASSOCIATION DES EMPLOYÉS ARCHITECTES ET TECHNICIENS DU BATIMENT — GENÈVE

Fondée en 1919 - Adresser la correspondance au président - Chèques postaux I 4624

Local : Brasserie de la Cigogne, 17, place Longemalle.

COMITÉ POUR L'EXERCICE 1938-1939 :

	Tél. bureau	Tél. partic.
Président : M. René Lachenal, 25, av. du Devin-du-Village	4 50 37	—
Vice-président : M. Henri Berthoud, 1, rue du Pré-Naville	—	4 06 60
Secrétaire : M. Pierre Du Bochet, Petit-Port, Vésénaz	—	—
Vice-secrétaire : M. Edouard Gollion, 110b, rue de Carouge	—	—
Trésorier : M. William Buttex, Offres d'empl. : 87, rue de Lausanne	2 67 77	—
Organisation : M. André Tomiloff, professionn. : 38, rue de Lyon	—	—
Bulletin : M. Paul Amey, spect. popul. : 5, rue de Carouge	4 62 19	5 14 03

Communiqué du 14 octobre 1940 :

Comité. — Le comité actuellement en charge est maintenu dans ses fonctions jusqu'à nouvel avis (probablement jusqu'à fin 1940).

Président. — Le président est mobilisé pour un mois environ ; en temps ordinaire, il est accessible au Secrétariat

de la Société suisse des commerçants, Section de Genève, 2, rue de la Tour-de-l'Île (tél. 4 50 37) pour tous renseignements ou communications.

Assemblée. L'assemblée ordinaire du 11 octobre 1940 a réuni quatorze membres autour du président. Une cordiale pensée est adressée aux membres encore sous les armes.

La situation des mobilisés et démobilisés est commentée; elle n'est évidemment pas brillante. Nous notons cependant que de grands efforts sont faits pour l'améliorer tant sur le plan fédéral que cantonal.

La défense du titre est toujours à l'étude, mais dans le cadre d'une loi cantonale genevoise; l'A. D. E. A. a été conviée à en prendre connaissance et le comité espère pouvoir le faire malgré la mobilisation de ses membres.

Recherche d'emploi. — Les membres sans emploi ou cherchant un autre emploi sont priés de s'annoncer au président; ils voudront bien également remplir et retourner le questionnaire qui leur sera remis prochainement. Ces renseignements sont indispensables pour la suite des démarches. Les membres sont assurés de la discrétion du président.

Administration. — Les membres sont instamment priés de donner au président ou (momentanément) à M. J.-M. Markowski, 70, rue de Montchoisy (tél. 4 16 98) tous changements de situation, d'adresse, état civil, etc.

S. C. H. SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE D'HABITATION GENÈVE

Président : M. Charles Burklin, 3, rue du Mont-de-Sion, Genève.
Membres du Comité de direction : MM. Alex Aubert, Albert Bonnet, J. Déléamont, Ch. Gautier, William Grandjean, Alb. Pasche.
Secrétaire général : P. Schumacher.
Adresser la correspondance au bureau de la société : Cité Vieusseux, Genève.

S. C. H. SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE D'HABITATION LAUSANNE

Président : M. Jaton Ernest, fonctionnaire postal.
Secrétaire : M. Weiss Marius, fonctionnaire postal.
Caissier : M. Bovey Emile, fonctionnaire postal.
Membres adjoints : M. Cosendal Marcel, fonctionnaire postal, M. Hugli Fritz, fonctionnaire C. F. F.
Siège social : St-Laurent, 20.

Sommaires des revues

Bulletin technique de la Suisse romande (bimensuel). Lausanne, 6, rue Haldimand.

Numéro du **21 septembre** : Etude de quelques écoulements souterrains. — Restrictions et économies dans le domaine de l'énergie.

Numéro du **5 octobre** : Etude de quelques écoulements souterrains (suite et fin). — La carrière d'ingénieur.

Numéro du **19 octobre** : Destruction des bétons par voie chimique, physique ou mécanique. — La maison bourgeoise dans le canton de Genève.

Formes et Couleurs (bimestriel). Lausanne, Caroline, 5.

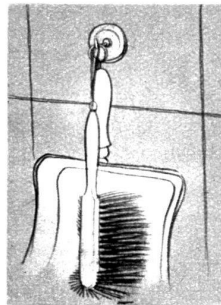
Numéro 2-3 (**août 1940**) : Ode à la France. — Position de l'artiste. — Regard vers le pays ami. — Les Goncourt annonceurs de l'impressionnisme. — Sur les routes de France. — Les constantes de l'architecture française. — La collection Reinhart et la peinture française. — Hommage au paysan de France. — Hommage à la musique française. — Aldo Patocchi. — Poèmes, etc.

Vie, Art et Cité (dix numéros par an). Lausanne, 7, rue de Genève.

Numéro de **juillet-août** : Trois lettres de l'architecte 40, J. Ellenberger. — Urbanisme, M. Piccard. — De l'architecture et des formes musicales, H. Stierlin-Vallon. — Architecture, M.-D. Müller. — L'architecte, J.-P. Vouga. — Les vues de l'architecte, H.-R. Von der Mühl. — Vers une grande époque constructive, J.-M. Saugey. — Origines, J.-J. Mennet. — Chroniques, etc.

Nouveautés

(Les notes ci-après nous ont été communiquées; nous les reproduisons à titre documentaire. — Réd.)



Pendoir automatique breveté.

Ce «pendoir» mural, extrêmement pratique, peut être fixé sans aucun percement, par un simple collage, sur la paroi de la cuisine, de la salle à manger, de la salle de bain. Il est livré avec une plaque de fixation qui n'a qu'à être humectée pour être fixée à l'endroit choisi. Ce crochet peut être décollé et recollé indéfiniment.



Appareils à sécher.

«Dorrex» permet de sécher, en tout temps, sur n'importe quelle source de chaleur (cuisinière électrique ou à gaz, fourneau à bois ou à charbon, ou même sur le courant électrique) les

fruits et les légumes, sans aucune surveillance, grâce à une hélice que l'air chaud fait tourner.



«Vitagarde» est pourvu d'un couvercle. Le séchage se fait sur la flamme du gaz ou sur la plaque chauffante électrique, (deux modèles différents), sans autre surveillance que le réglage de la température.

ÉCONOMIE DE GUERRE

Le séchage des fruits et des légumes et l'emploi des produits séchés

Communiqué par l'Office fédéral de guerre pour l'alimentation.

1. Généralités.

Pour conserver les denrées alimentaires se détériorant facilement, il est nécessaire d'empêcher le développement des microbes et des parasites de tous genres, agents de la pourriture et de la fermentation. Par la stérilisation, on en détruit les germes. Par le séchage, on empêche, en réduisant dans une très forte mesure la teneur en eau des tissus, le développement de ces organismes nuisibles.

Le séchage est le plus ancien procédé de conservation et à certains égards, le mieux approprié et le moins coûteux. Il revêt actuellement une importance toute particulière. Grâce au séchage, on peut tirer parti des excédents de légumes et de fruits et avoir, en hiver, une alimentation plus saine et plus variée.

La technique du séchage industriel des fruits et des légumes a fait, ces dernières années, de grands progrès. Le but de cet article n'est pas d'entrer dans les détails du séchage en grand, mais d'examiner le problème du séchage domestique et collectif et de l'utilisation rationnelle des produits

2. Que peut-on sécher ?

Les plantes condimentaires et officinales ne peuvent être conservées que par le séchage. A part les asperges, tous les légumes peuvent être séchés, de même que la plupart

des variétés de pommes et de poires, les cerises, les quetsches, les abricots, les myrtilles, les fruits du genévrier, du sureau et certains champignons (morille, bolet, corne d'abondance). En outre, le séchage des pommes de terre, procédé employé autrefois dans certaines régions de la Suisse, reprend de l'importance.

On pense généralement que tout est bon à être séché. Cette idée est complètement fautive, le séchage n'étant pas un procédé d'utilisation des résidus. Ne s'y prêtent que les produits frais, sains, propres et bien préparés. Les expériences faites au cours de la dernière guerre sont à ce sujet suffisamment éloquentes.

3. Comment procéder au séchage ?

Quel que soit l'appareil utilisé, les principes qui permettent l'obtention de produits de qualité restent les mêmes : température régulière et pas trop élevée, ventilation, surveillance constante pour éviter des irrégularités de séchage. Pour les fruits, éviter de pousser l'évaporation jusqu'à dessiccation complète. Les quartiers de pommes, les poires, les pruneaux, etc., ne doivent pas être complètement durcis. En cas de température trop élevée au début du séchage, il se forme à l'extérieur du fruit une sorte de croûte dure qui retarde l'évaporation de l'eau et lui enlève sa belle apparence. Le séchage ne doit pas non plus être trop lent, sinon la fermentation et la décomposition pourraient commencer avant que l'opération ne soit terminée. Une certaine expérience est donc indispensable. En principe, la température doit être plus élevée au début de l'opération, alors que l'humidité est considérable, qu'à la fin, lorsque le séchage est près d'être terminé.

4. Matériel et appareils de séchage.

Nous ne voulons pas décrire ici les nombreux appareils et installations de séchage utilisés dans la pratique. On trouvera, à la fin de cet article, une liste des offices prêts à renseigner le public sur ces questions.

Pour le séchage à l'air, on emploiera des claies en bois ou des treillis métalliques fixés sur cadres (métal inoxydable, car le fil de fer ordinaire, ou même galvanisé, laisse des traces noires sur les produits séchés).

Le procédé de séchage à l'air convient particulièrement pour les plantes condimentaires et officinales et pour les haricots suspendus à un fil.

Dans les vallées alpêtres, on sèche aussi à l'air des quartiers de pommes et de poires, à condition de choisir des variétés appropriées. On obtient ainsi une marchandise de premier choix, très demandée, bien qu'elle ne se conserve pas très longtemps.

Utilisation de la chaleur perdue (cuisinières, poêles, fours). Ces sources de chaleur permettent d'économiser du combustible. On placera les claies contenant les produits à sécher sur le fourneau ou dans le four. Un appareil muni d'une hélice qui fonctionne automatiquement sous l'effet de la chaleur et active la circulation de l'air à travers quelques claies vient d'être lancé sur le marché.

Appareils spéciaux. Dès qu'il s'agit de sécher de grandes quantités de fruits et légumes, les moyens de fortune ne suffisent plus. Il est alors préférable d'utiliser les appareils spéciaux, plus économiques, et qui donnent des produits de meilleure qualité. Les conditions locales et de main-d'œuvre dicteront le choix des appareils, électriques, à gaz ou à bois. Les petits appareils électriques sont très propres (pas d'odeur, pas de fumée) et très commodes ; ils sont avantageux à condition que le courant soit suffisamment bon marché.

5. Séchage des fruits.

Les fruits doivent être propres, sains et bien mûrs. La qualité du fruit séché dépend en premier lieu de celle du fruit frais. Pour l'usage domestique, on peut se montrer moins exigeant et sécher des fruits tombés, à condition qu'ils soient mûrs. Les ménagères n'ayant point de verger n'achèteront pas des fruits de table de premier choix, mais choisiront des variétés plus économiques, convenant au séchage.

Poires. La plupart des poires de table se prêtent au séchage, mais donnent un faible rendement. Parmi les meilleures,

citons en particulier : Fondante Thirriot, Curé, Cuisse-Dame bien répandues chez nous et qui ont l'avantage de pouvoir se consommer sans être soumises à la cuisson. Les poires Channe et Panfard et certaines variétés locales peuvent également donner d'excellents résultats, mais sont à consommer cuites. Il en est de même pour la poire à Botzi, très appréciée dans le canton de Fribourg pour la consommation à l'état cru ou cuit. Les poires à cidre donnent généralement un produit de ménage, à peau souvent dure, à chair grossière parfois pierreuse. Dans notre pays, les poires sont généralement séchées entières et non pelées. Si elles ne sont pas blettes au moment du séchage, il est nécessaire, avant de passer au séchage proprement dit, de les étuver, opération ayant pour but de les attendrir pour en faciliter la dessiccation. L'étuvage s'exécute dans un four spécial, pouvant être fermé hermétiquement. Préparer le four en le chauffant à l'avance et y introduire les fruits sur des claies et fermer toutes les ouvertures jusqu'à ce que les poires soient complètement attendries et commencent à se rider. Elles sont pour ainsi dire complètement cuites par la vapeur qu'elles dégagent, sans qu'il soit nécessaire d'introduire de l'eau dans le four. Cette opération est délicate et demande de l'expérience. Si l'on chauffe trop, l'extérieur du fruit durcit, se fend et empêche la vapeur d'eau de s'échapper. On peut aussi procéder à l'étuvage dans une chaudière ordinaire. Y introduire quelques litres d'eau destinée à produire de la vapeur et y déposer les fruits en couches plutôt minces soit dans des corbeilles soit sur des claies superposées, de façon qu'ils ne trempent pas dans l'eau. Fermer hermétiquement pour empêcher que la vapeur ne s'échappe. L'étuvage en chaudière dure en général une heure environ. Pour le séchage proprement dit, on dépose les fruits sur des claies, à raison de 20 à 24 kg. par mètre carré. Pour l'obtention de fruits de luxe, on peut aussi sécher les poires pelées et partagées. Les poires supportent, au début de la dessiccation, une température de 90° C, qu'on doit abaisser par la suite à environ 70° C. La durée de la dessiccation pour les poires entières est beaucoup plus longue que pour les pommes. Elle peut s'élever jusqu'à soixante-dix heures et davantage, suivant la grosseur des fruits. Le rendement en fruits séchés est en général, de 20 à 25 % pour les fruits non pelés.

(A suivre.)

LE JARGON TECHNIQUE

Fermente ou ferrement ?

Le langage technique semble, en Suisse romande, s'être octroyé le droit d'être incorrect. Il ne cherche plus même à s'en excuser. Certes il ne peut se passer des néologismes mais à quoi bon en former quand il existe d'excellents mots français pour dire exactement la même chose. On entend dire, on voit écrire : des **fermentés** de menuiserie. Ce mot qui évoque l'idée d'une fermeture, n'est qu'une déformation vicieuse du mot **ferrement** qui vient de **ferrer**. Le terme **ferrure** est également correct. Est-ce parce qu'il existait deux mots qu'on en a forgé un troisième ? Nous mettons **fermente** en accusation.

A. RIGHINI

GYPSERIE - PEINTURE

Maison suisse 9, Rue de la Dôle LAUSANNE

ROBERT FELBER

PL. DU GRAND-ST-JEAN, 7, LAUSANNE
Tél. : Atelier, Bureau 273 31. Appart. 273 3
Ferblanterie, Couverture
Installations sanitaire