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

Herausgeber: Société de communication de l'habitat social

Band: 14 (1941)

Heft: 3

Rubrik: Nouvelles et communiqués divers

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: 23.07.2025

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

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

Fondée en 1919 — Compte de chèques postaux II 3209

La S. D. T., au cours de son assemblée générale du 15 février, a renouvelé son comité comme suit :

		Tél. bur.	Tél. partic.
Président :	**M. Pierre Duplan,** 15, rue de Marterey	2 49 71	2 39 12
Vice-président :	**M. Ernest Richard,** 6, avenue 24-Janvier	—	2 63 37
Secrétaire :	**M. William Cruchet,** 14, avenue de Riant-Mont	—	—
Secrétaire-correspond. :	**M. Pierre Monot,** 9, avenue Verdeil	5 28 72	3 29 70
Caissier :	**M. Marcel Tellier,** Paudex	—	3 14 64
SERVICE DE PLACEMENT :	**M. Ernest Richard,** 6, avenue du 24-Janvier	—	2 63 37

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, Vésenaz	—	—
Vice-secrétaire :	M. **Edouard Gollion,** 110b, rue de Carouge	—	—
Trésorier Offres d'empl. :	M. **William Buttex,** 87, rue de Lausanne	2 67 77	—
Organisation professionn. :	M. **André Tomiloff,** 38, rue de Lyon	—	—
Bulletin spect. popul. :	M. **Paul Amey,** 5, rue de Carouge	4 82 00	—

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. Hœchel, Ed. Wiedmer, Dr H. Christiani, Edm. Fatio, Guillaume Fatio, A. Guyonnet, Meyer-Cayla, D. Montandon, O. Oltramare, F. Quétant, 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 ».

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. Ribi, 26, chemin du Mont-Tendre, Lausanne.
Autres membres du comité : R. Chapallaz, A. Hœchel, M. Weiss, M. Jaton, C. Burklin, A. Jaquet, M. Lateltin.

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. Ernest Jaton, avenue des Cerisiers, 21 a, Pully.
Secrétaire : M. Marius Weiss, chemin de Fontenay, 14.
Caissier : M. Emile Bovey, chemin Ch.-Gide, 4, Montolivet.
Vice-présid. : M. Marcel Cosendai, chemin de Meillerie, 5.
Adjoint : M. Fritz Hugi, chemin de Fontenay, 14.
Suppléant : M. Auguste Küffer, avenue de Cour, 54.
Siège social : Saint-Laurent, 20. Gérant : M. Albert Monnier.

Appel à la population suisse

La Foire suisse de cette année revêtira le caractère d'une réunion jubilaire. L'institution compte en effet vingt-cinq ans, durant lesquels elle a fidèlement servi l'économie nationale. Jamais elle ne fut un but en soi, mais elle a toujours su, au contraire, s'adapter à l'évolution des conditions économiques. Elle fut constamment préoccupée de consolider la position économique de notre pays aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, d'honorer et de favoriser la production nationale, de défendre ce qui fait le caractère propre de la Confédération suisse et le patrimoine spirituel de sa population. Ses efforts ont toujours tendu à mettre en valeur la haute qualité de notre production indigène.

La vingt-cinquième Foire suisse anniversaire, qui se tiendra du 19 au 29 avril 1941, entend encore plus que ses devancières se consacrer à cette tâche. Les onze jours de la foire sont proches ; ils doivent servir d'examen en quelque sorte prémonitoire à notre sens de la communauté nationale, car sans elle nous ne saurions tenir, nous ne saurions pas non plus nous préparer comme le commandent les circonstances pour assurer à notre pays sa place au soleil dans la grande compétition économique de demain.

Déjà les producteurs ont compris la gravité de l'heure. La participation de l'industrie et de l'artisanat à la Foire anniversaire est si évidemment riche et abondante qu'elle suffirait déjà à elle seule à prouver cette volonté de vivre, cette résolution d'un peuple qui n'a pas perdu confiance dans ses destinées.

Maintenant, c'est aux consommateurs que s'adresse cet appel ; aux gros négociants et aux petits commerçants, aux organes d'achat de nos fabriques et de nos exploitations artisanales, aux ménagères aussi, à tous les acheteurs enfin, jusqu'aux plus petits d'entre eux.

Faites vos achats à la Foire suisse de Bâle, en cette époque où la nécessité nous prescrit ce que nous pouvons et ce que nous osons acheter.

Toute commande, tout achat dont profite un bon produit de chez nous créent pour la main-d'œuvre indigène une occasion de travail, une source de gain. Le grand devoir qui nous lie à la communauté sociale et économique n'a pas changé. Il faut que la somme des prestations individuelles dont sera fait le succès de la prochaine foire soit telle que le pays puisse en être fier.

Téléphone et télévision

La télévision fait en ce moment des progrès considérables et sa mise au point définitive semble en voie de réalisation. Dans la plupart des grandes villes américaines, de nombreux bureaux de poste comportent déjà des cabines téléphoniques équipées d'un appareil de télévision. Les deux interlocuteurs prennent place sur des fauteuils à dossier très incliné de façon à être fortement éclairés par l'objectif lumineux de l'appareil de télévision qui, pour des raisons techniques, est encastré dans le plafond. C'est aussi au plafond que se trouve l'écran sur lequel apparaît l'image de la personne qui parle à l'autre bout du fil. Si cette nouveauté obtient surtout un gros succès de curiosité, on s'en sert aussi, paraît-il, pour examiner les réactions du partenaire, ce qui, suivant le genre d'entretiens, peut présenter un certain intérêt... du moins pour ceux qui se piquent de psychologie visuelle ! Quant à la taxe spéciale de télévision, elle est de cinq fois le prix de la conversation téléphonique ordinaire.

L'évier métallique dans la cuisine moderne

La technique n'a pas seulement créé, pour l'industrie, l'artisanat et le commerce, des machines et des dispositifs raffinés pour tous les travaux imaginables, mais elle a aussi facilité le travail quotidien des maîtresses de maison. Le fer électrique, l'aspirateur à poussière, la lessiveuse sont maintenant des appareils indispensables. La cuisinière électrique, le chauffe-eau, le réfrigérateur permettent une cuisine extrêmement hygiénique, avec le minimum de travail et de frais. Le moteur de cuisine s'utilise de plus en plus fréquemment. Seul l'évier, dont la ménagère se sert pourtant toute la journée par souci d'hygiène, est resté négligé pendant fort longtemps. Les éviers habituels en céramique ont été, bien entendu, adaptés aux exigences modernes, mais ils présentent des défauts inhérents, tels que fendillements, craquelures, modifications de la teinte du glaçage, nettoyages pénibles, mauvaises odeurs, etc. Une solution idéale n'a été obtenue que grâce à l'évier en acier au chrome inoxydable, qui résiste aux chocs, aux griffures et même aux acides de ménage. Ce nouvel évier ne présente donc plus aucun des désavantages énumérés, il se nettoie pour ainsi dire tout seul, reste brillant malgré un emploi continuel et confère à la cuisine un aspect permanent d'élégance et de propreté. Du fait de ces qualités remarquables, il est possible de laver et rincer directement la vaisselle dans le bassin de l'évier, d'y faire la lessive, d'y préparer les légumes, etc. Ce bassin doit être de dimensions suffisantes pour pouvoir y placer un baquet pour les petits travaux et économiser ainsi de l'eau chaude, tandis que les grands travaux s'effectuent directement dans le bassin de l'évier. L'élasticité du métal évite, dans une plus grande mesure que la céramique, le bris de la vaisselle.

Il existe sur le marché deux sortes d'éviers en acier au chrome inoxydable : les uns sont soudés, les autres emboutis. Les éviers soudés se reconnaissent à leurs formes angulaires, à leurs arêtes et à leurs angles vifs où la crasse peut facilement se loger, ce qui complique souvent le nettoyage. Les éviers emboutis présentent par contre des formes arrondies sans arêtes ni angles vifs, empêchant ainsi tout encrassement. Leur nettoyage est évidemment beaucoup plus aisé.

Pour l'usage de l'évier sans baquet, la vidange doit être munie d'un dispositif de fermeture approprié. Les divers systèmes ont chacun leurs avantages. Si le prix joue un rôle essentiel, un bouchon de fermeture bien étanche peut au besoin suffire. La bonde à tube vertical gêne souvent le travail et ne permet pas une utilisation complète du bassin. La vidange-éclair offre le grand avantage de ne pas comporter de tube gênant, ni d'encoignure dans la paroi du bassin, de sorte que ce dernier peut être complètement utilisé et n'offre aucun endroit entravant le nettoyage. La fermeture idéale est sans contredit la vidange-éclair commandée par le haut. Il suffit de déplacer la poignée pour fermer complètement la vidange ou pour l'ouvrir. Le léger supplément de prix qu'elle nécessite est largement compensé par la commodité du service.

Les éviers **Therminox** sont fabriqués par la **S. A. Therma,** à Schwanden, Glaris. Ces éviers ne sont vendus que par les installateurs sanitaires.

Le réfrigérateur est-il un luxe ?

De nos jours, l'importance des réfrigérateurs dans les ménages modernes ne fait plus aucun doute. On l'a bien vu à l'Exposition nationale suisse de 1939. La pénurie et le renchérissement de nombreuses denrées alimentaires ont d'ailleurs prouvé que le réfrigérateur n'est vraiment pas un luxe, mais bien une nécessité, surtout lorsque l'aménagement d'une bonne cave est impossible et que l'emplacement de la maison ou de l'appartement (à grande distance d'un magasin d'alimentation) exige une assez grande réserve de ménage.

C'est avant tout l'architecte qui tient compte de ce fait pour l'aménagement et l'installation de la cuisine. De leur côté, les fabricants de réfrigérateurs se sont adaptés aux exigences. Le réfrigérateur de ménage s'est perfectionné, sa forme a été harmonisée à l'architecture moderne et ses revêtements répondent aux règles de l'hygiène. Des modèles sont prévus pour montage dans des niches, dans des buffets, etc. La combinaison du réfrigérateur avec d'autres dispositifs ménagers, en particulier avec l'évier, est devenue fréquente, car elle permet de gagner de la place. Au besoin, la machine du réfrigérateur peut même être disposée hors de la cuisine, dans un local adjacent, tandis que l'armoire proprement dite se loge dans le mur de la cuisine ou dans le buffet. Pour les immeubles locatifs, les villas à plusieurs appartements, etc., l'installation d'un système de réfrigération central est la solution qui s'impose. Les réfrigérateurs installés dans les cuisines sont dans ce cas refroidis par une seule machine centrale, ce qui permet de réduire sensiblement les frais d'installation et de service.

Les exigences générales auxquelles doivent actuellement répondre les réfrigérateurs de qualité sont les suivantes : service complètement automatique et impeccable, faible consommation de courant, fonctionnement silencieux et antiparasites, dispositif à fabriquer la glace, réglage automatique de la température en plusieurs échelons, revêtements intérieurs hygiéniques en acier émaillé, porcelaine, grilles inoxydables, isolation thermique parfaite, revêtements extérieurs élégants et durables. La contenance brute du réfrigérateur ne doit pas être inférieure à 100 litres, sinon le réfrigérateur devient rapidement insuffisant.

Les premiers réfrigérateurs livrés en Suisse provenaient tous de l'étranger. Ils étaient importés à l'état fini ou complétés et montés en Suisse. Aujourd'hui, il existe une industrie suisse des réfrigérateurs, capable de fabriquer des appareils de qualité vraiment remarquable et pour le moins équivalente à celle des meilleures marques étrangères. Parmi les appareils suisses, les réfrigérateurs **Therma** sont renommés pour leur bienfacture.

Peut-on prolonger « la vie » d'une lampe électrique ?

Parmi les diverses qualités que doit posséder le filament d'une lampe électrique, il en est deux qui, à première vue, ne paraissent guère conciliables : une finesse extraordinaire et une résistance mécanique élevée. Si la ténuité du filament est exigée par des raisons scientifiques, sa solidité est tout aussi nécessaire car, souvent, les lampes sont mises à dure épreuve, soit qu'on les manipule sans le moindre ménagement, soit parce qu'elles sont soumises à des vibrations que l'on ne peut éviter.

Or, chacun ayant intérêt à prolonger le plus possible « la vie » de ses lampes — pour autant, bien entendu, qu'elles ne sont pas trop anciennes et continuent à donner leur maximum de lumière — commençons par les manier avec quelque précaution. Si, en revanche, ce sont les trépidations qui menacent d'écourter leur durée de fonctionnement, on peut les atténuer dans une large mesure en utilisant une suspension à ressort ou bien, s'il s'agit d'une lampe à pied, en la posant sur un socle en feutre ou en caoutchouc. Dans les fabriques de machines et dans certains ateliers où les tremblements sont parfois violents (imprimeries, trains de laminoirs, etc.), on préfère en général les ampoules spéciales étudiées dans le but de résister aux chocs, les lampes « centra » par exemple, dont la robustesse est remarquable. De toute façon, lorsqu'on songe aux ruptures de filament si fréquentes jadis, on ne peut qu'admirer les progrès réalisés par la technique moderne qui, en peu d'années, est parvenue à supprimer presque complètement ce gros désagrément.

Economie de graisse et beurre ... et la cuisine encore meilleure !

Si la rime est mauvaise, diront les ménagères, le titre est alléchant ! Mais n'est-ce qu'un titre ? C'est surtout une vérité pour celles qui connaissent les grils que nos fabricants suisses mettent aujourd'hui à la disposition des maîtresses de maison.

De même que l'on a de plus en plus tendance à cuire les légumes « à l'étouffée », les viandes grillées sont à l'ordre du jour. Avec le gril, l'opération est extrêmement simple. On le pose sur la plaque, on chauffe un instant et on y place

le morceau de viande badigeonné d'un peu d'huile et épicé à volonté. Les côtelettes, les beefsteaks, les tranches de foie ou de lard, etc., sont prêts en un tournemain puisqu'il suffit de les griller de chaque côté pendant une ou deux minutes. S'il s'agit d'un plus grand morceau qui doit être bien cuit à l'intérieur, un couvercle-cloche y pourvoit.

Ce mode de cuisson est caractérisé par le fait que, sous l'action de la chaleur, les pores de la viande se ferment immédiatement, de sorte que les sucs et les éléments nutritifs ne peuvent s'échapper. En ajoutant un peu d'eau, de vin ou de bouillon, on obtient une excellente sauce.

L'économie de courant, de travail et de temps réalisée de cette façon compense largement le prix du gril. Non seulement la durée de cuisson est réduite de moitié, mais les mets grillés sont faciles à digérer et d'une saveur toute particulière.

Les régimes diététiques proscrivent souvent le sel. Or, l'absence de ce condiment est beaucoup plus supportable dans les mets grillés qui eux, en revanche, sont généralement autorisés.

Il est encore à noter que le gril sert non seulement à la préparation des viandes, mais aussi des légumes, du poisson, des plats au fromage, des pommes, etc.

(« Electricité pour tous, N° 1, 1941.) »

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.

6. Le séchage des légumes et des plantes officinales.

Le séchage des légumes se fait à une température relativement basse. Ils peuvent être simplement exposés à l'air, à l'abri du soleil, ou, s'ils sont introduits dans un séchoir, ne doivent pas être soumis à une température dépassant 50 à 70° C. La ventilation du séchoir joue ici un rôle très important. Tous les légumes seront nettoyés et lavés très soigneusement. A l'exception des condiments, des épinards et des tomates, ils doivent, avant le séchage, subir une cuisson rapide à l'eau, salée ou non, ou à la vapeur. L'étuvage est préférable à la cuisson, car il permet de conserver aux légumes tous leurs sucs qui, trop souvent, sont dissous par l'eau de cuisson et ainsi complètement perdus. Ne pas pousser l'étuvage trop loin et étendre immédiatement sur les claies.

Tous les excédents de légumes peuvent être séchés et rendront grand service à la ménagère au cours des mois d'hiver et de printemps.

Haricots verts tendres. Après les avoir effilés, les bouillir rapidement à l'eau salée, puis les passer à l'eau froide. Pour être séchés à l'air, ils peuvent être fendus dans le sens de la longueur ; les suspendre à un fil ou fil de fer galvanisé et les placer à l'ombre, au courant d'air. Ils doivent sécher en deux ou trois jours. Pour le séchage au four, étendre une couche de haricots sur une claie, en veillant à une bonne ventilation. Durée de séchage : quatre à six heures. A l'exception des haricots beurrés (y compris les haricots d'Italie, en forme de croissant) et à gros grains, toutes les variétés peuvent être séchées ; les meilleures sont : Juillet, Marché de Genève, Fin de Montreux, Conserva, Phénomène, etc.

Pois. Les écosser ; les faires bouillir quelques minutes et sécher rapidement dans un four pas trop chaud. S'ils ne sont pas suffisamment bouillis, ils prennent rapidement une odeur et un goût forts. (A suivre.)

*) Voir début de cet article dans le No 10, 1940.

Sommaires des revues

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

Numéro du **22 février :** Les problèmes de l'heure : Le bois, carburant de remplacement. — Un abattoir moderne. — Association amicale des anciens élèves de l'Ecole d'ingénieurs de Lausanne. — Société vaudoise des ingénieurs et des architectes.

Numéro du **8 mars :** Le bois, carburant de remplacement (suite et fin). — Un abattoir moderne (suite et fin). — Société suisse des ingénieurs et des architectes. — Instructions de la Section « Fers et machines » de l'Office fédéral de guerre. — Création d'occasions de travail. — La plasticité du béton et le calcul des grandes voûtes.

Numéro du **22 mars :** La corrosion des métaux légers et leur protection. — Projet d'un pont de bois. — Société suisse et Société vaudoise des ingénieurs et des architectes.

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

Numéro de **janvier-février :** Art et technique : Editorial. — La sujétion de l'architecte. — Remarque sur la technique de la peinture. — La réalité de la nouvelle architecture. — Les techniques du sculpteur. — Révolution de la technique pianistique. — Le pont métallique. — La fée électricité. — Chroniques, etc.

L'Electricité pour tous, revue trimestrielle éditée par l'Electrodiffusion à Zurich, en liaison avec l'Ofel à Lausanne, N° 1 1941, 19me année, 16 pages, 12 illustrations.

Sommaire : Résultat du concours des cadeaux. — Le gril électrique. — Le boulanger et le serrurier. — Des appareils électro-domestiques vieux de cinquante ans. — Mots croisés avec prix. — Recettes de cuisine de Martine. — Etc., etc.

Solution du Mot croisé N° 1

Horizontalement: 1. Vaudeville. 2. Etrésillon. 3. Sonnet. — Tna. 4. Et. — Tour. 5. Is — Ecu. — Il. 6. Bordereau. 7. Une. — Ip. 8. Lagune. — Clou. 9. Etang. — Spahi. 10. Elis. — Canon.

Verticalement: 1. Vestibule. 2. Ato — Sonate. 3. Urne — Régal. 4. Dent — Uni. 5. Ese — Ngs. 6. Vitrerie. 7. Il — Cep — Se. 8. Ll — Tua — Cpa. 9. Loto — Uhlan. 10. Ennui — Oho. 11. Arlequin.

Ont répondu juste : MM. G. Boniface, Lausanne ; René Chappuis, Lausanne ; Mmes M. Kamber, Lausanne ; M. Bourrecoud, Genève ; S. Loos, Vevey.

Pour vos

travaux d'étanchement

Sika

Le produit suisse le plus réputé