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: 6

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: 26.07.2025

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

		Tél. bur.	Tél. partic.
Président :	**M. Pierre Dupian,** 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

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.

Sommaires de revues

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

Numéro du **17 mai :** L'inspection automatique des voies de chemin de fer (suite et fin). — La Foire de Bâle : quelques notes d'un architecte. — Concours pour une école enfantine à La Tour-de-Peilz (reproduction des projets). — Société vaudoise des ingénieurs et des architectes : création d'occasions de travail.

Numéro du **31 mai :** La voûte autoportante, nouveauté en matière d'architecture. — Section genevoise de la Société suisse des ingénieurs et des architectes. — Association suisse pour la navigation du Rhône au Rhin.

Nos mots croisés

Solution du mot croisé No 2 « Jeux de construction ».

Horizontalement : 1. Corniche. 2. Or — Glèbe. 3. Ni — Plot. 4. Séchoir. 5. On — Autel. 6. LT — Io. 7. Eole — Etat. 8. No — one. 9. Situent.

Verticalement : 1. Console. 2. Orientons. 3. Loi. 4 Phare. 5. Iglou — nu. 6 Cloître. 7. Hêtre — ton. 8. EB — Liant. 9. Epi — Ote.

Nous n'avons reçu qu'une réponse juste. Nos félicitations à son auteur, M. André Nobs, à Vevey. Nos prochains problèmes seront moins ardus.

Silence et calme

Nous avons publié, dans notre précédent numéro un article de M. Ch. Matthey, architecte-conseil. Cet article, à notre insu, n'était pas inédit. On nous prie de faire savoir qu'il fut publié dans le numéro 2/1941 de la « Revue Kugler », ce que nous faisons volontiers (Réd.)

Au sujet des abris privés de D. A. P.

Nos lecteurs seront probablement intéressés de connaître les arrêtés fédéraux concernant la construction des abris privés.

Voici tout d'abord un extrait de l'**arrêté du Conseil fédéral du 17 novembre 1939** visant à intensifier les travaux de D. A. P. :

« Art. 2. — Pour autant que cela n'a pas déjà été fait, les organes de la défense aérienne passive désignent, dans les localités astreintes à la défense aérienne, les bâtiments et les locaux propres à servir à cette défense.

» Les propriétaires et les locataires en sont immédiatement instruits.

» Art. 3. — Le propriétaire de locaux loués a le droit d'en disposer, lorsqu'ils s'y prêtent, pour la défense aérienne.

» Il procédera alors, dans la mesure du possible, à une redistribution appropriée des locaux restants.

» Ces changements ne donnent droit à indemnité que si les locaux repris faisaient l'objet principal du bail.

» Art. 4. — La Confédération peut participer par une subvention de 15 % aux travaux de défense aérienne entrepris par les particuliers, à condition que le canton et la commune réunis accordent une subvention du même montant.

» Les travaux dont le coût est inférieur à 300 fr. ne bénéficient pas de la subvention fédérale.

» Art. 5. — Les frais non couverts par des subventions sont supportés par le propriétaire.

» S'il s'agit d'une propriété louée, les frais sont partagés équitablement entre le propriétaire et les locataires.

» Art. 6. — Sauf arrangement spécial, les frais sont supportés par moitié entre le propriétaire d'une part et les locataires de l'autre : la contribution de ceux-ci n'excédera cependant pas 15 % du loyer annuel.

» La répartition entre les locataires a lieu au prorata du montant de leur loyer.

» Si le propriétaire habite l'immeuble, il supporte, à côté des prestations qui lui incombent selon le premier alinéa, la part supplémentaire des frais, comme s'il était locataire de son appartement.

» Art. 7. — La part incombant aux locataires peut être ajoutée au loyer sans qu'il soit besoin d'une autorisation spéciale au sens de l'arrêté du Conseil fédéral du 1er septembre 1939 concernant le coût de la vie et les mesures destinées à protéger le marché et de l'ordonnance I, du Département de l'économie publique y relative, du 2 septembre 1939 (article premier).

» Sauf convention contraire entre propriétaires et locataires, les charges incombant aux locataires seront réparties sur trois ans.

» Elles représenteront ainsi, par année, 5 % du loyer au plus.

» Le locataire a droit à un rabais de 12 % s'il acquitte immédiatement la totalité de sa part.

» Art. 8. — Les propriétaires de plusieurs bâtiments voisins peuvent s'associer pour aménager dans l'un d'eux un abri destiné à la protection des habitants de tous les bâtiments.

» Sauf convention contraire, les frais seront répartis entre les propriétaires au prorata de la valeur d'assurance des immeubles contre l'incendie.

» Les rapports de chaque propriétaire avec ses locataires sont régis par les articles 6 et 7. »

Cet arrêté a été complété par l'**arrêté du 11 juin 1940** qui donne aux autorités communales le droit d'imposer des travaux de D. A. P. dans les zones menacées :

« En particulier, elles peuvent désigner les bâtiments et locaux à aménager et impartir un délai pour l'achèvement des travaux.

» Toutefois ces mesures ne pourront être imposées que si, en même temps, des subventions sont assurées et si, pour la somme non couverte par les subventions, la commune, s'il en est besoin, a mis les propriétaires au bénéfice de facilités de crédit (cf. art. 9).

» L'article 16 bis complète l'arrêté du 17 novembre 1939 en la forme suivante :

« L'article 10 de l'arrêté fédéral du 24 juin 1938 concer-
» nant les infractions en matière de défense aérienne passive
» est applicable dans le domaine des constructions de dé-
» fense aérienne.

» Est en particulier punissable celui qui, intentionnellement
» ou par négligence, n'obéit pas aux instructions qu'il a reçues
» pour l'établissement d'abris ou n'observe pas le délai pres-
» crit. »

Voici, d'autre part, un extrait du **Règlement de la commune de Lausanne** pour l'application des dispositions ci-dessus :

« Article premier. — L'autorité imposera l'aménagement d'abris antiaériens aux emplacements désignés par elle.

» Art. 2. — Les mesures nécessitées par cette décision sont prises par les services de D. A. P.

» Art. 4. — Les propriétaires astreints à l'aménagement d'un abri antiaérien en seront avisés par lettre chargée.

» Art. 5. — Les abris doivent être construits conformément au « Guide pour l'Aménagement d'Abris » du Service fédéral D. A. P., de janvier 1939 et aux prescriptions en vigueur. (L'abri doit résister à l'effondrement de l'immeuble, à l'effet du souffle, des éclats, être étanche aux gaz, pourvu d'une sortie de secours, etc.)

» Art. 6. — Dès la réception de l'avis et dans le délai prévu, les propriétaires doivent présenter au bureau D. A. P., Service des abris, un projet et devis étudiés par un architecte ou un ingénieur de leur convenance.

» Ce projet devra comporter les pièces indiquées dans l'annexe, « Renseignements et indications ».

» Art. 10. — Les présentes dispositions entrent en vigueur immédiatement. »

Enfin, voici un extrait des **Renseignements** à l'usage des propriétaires, architectes et ingénieurs :

1. **But de l'abri.**

L'abri doit protéger les occupants contre les effets suivants :

a) Effets des bombes brisantes, décombres, éclats, souffle, ébranlement du sol, etc. ;
b) Effets des bombes incendiaires, perforation et effets incendiaires directs ou indirects ;
c) Effets des gaz de combat, etc.

2. **Emplacement de l'abri.**

L'abri doit se trouver de préférence en dessous du niveau du sol, dans un angle du bâtiment et entre de gros murs. Une sortie de secours doit être prévue à l'opposé de l'entrée de l'immeuble. Autant que possible, les locaux où passent des conduites d'eau, électricité, gaz ou vapeur doivent être évités.

Les usagers de l'abri doivent pouvoir s'y rendre directement depuis l'intérieur du bâtiment.

Les vannes d'arrêts de l'eau et du gaz doivent être en bon état de fonctionnement, il y a donc lieu de les vérifier.

3. **Grandeur de l'abri.**

Chaque personne doit pouvoir disposer de 1,5 m2 de superficie et 4 m3 de volume. 1 m3 d'air est nécessaire par personne et par heure.

Les abris prévus pour plus de vingt-cinq personnes doivent être subdivisés au moyen de fortes cloisons de séparation.

4. **Equipement de l'abri.**

L'abri doit être pourvu de chaises ou bancs, eau potable, éclairage de secours, W.-C. de fortune, outils tels que hache, leviers, pelles, pics, scie, etc.

5. **Construction.**

La pénurie de fer exige un maximum d'économie. Pour les abris calculés à l'effondrement, il faut choisir en général des systèmes de construction sans fer (bois, briques, etc.). Les portes seront de préférence en bois.

BIBLIOGRAPHIE

1. « Recueil des Arrêtés, Ordonnances et Règlements fédéraux, réglant la Défense aérienne passive », F. Rouge, éditeur.
2. Supplément au dit, arrêté au 31 janvier 1941. F. Rouge, éditeur.
3. « Directives techniques pour les Constructions de D. A. P. » Chancellerie fédérale, Berne, 1936.
4. « Construction d'Abris en Briques de Terre cuite. » Edité par l'Association suisse des fabricants de tuiles et de briques, Zurich, In Gassen 17.
5. « Guide pour l'Aménagement d'Abris ». Département militaire fédéral, janvier 1939.
6. « Installation de Neutralisation dans les Abris ». Département militaire fédéral, octobre 1940.

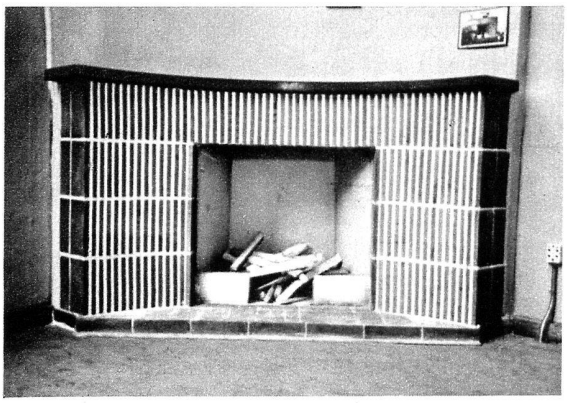
Lausanne, 14 mars 1941.

Cheminées en tous genres

C. BOULAZ & Cie S.A.

21-23, St-Roch — Lausanne — Téléphone 2 72 62

Tous travaux de fumisterie, poêlerie, etc.



A. RIGHINI

GYPSERIE - PEINTURE

Maison suisse 9, Rue de la Dôle **LAUSANNE**

Des plus beaux châteaux, ma demeure je préfère,
Mais contre tous les accidents, ces vilains maux,
Une revue-assurance, au plus tôt,
Dans ma boîte aux lettres est nécessaire !

EN FAMILLE

la meilleure des revues avec assurance.
Avenue de Beaulieu, 13, Lausanne

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.

Riz aux fruits : Remplir un moule à biscuit alternativement avec du riz au lait et de la compote, par couches successives. Ajouter une cuillère de graisse et mettre au four durant 30 minutes.

Rösti aux pommes : Le pain coupé sera ramolli durant 30 minutes dans l'eau ayant servi à tremper les quartiers de pommes. Le pain et les pommes seront ensuite placés par couches dans la graisse chaude, bien cuits, puis servis saupoudrés de sucre et de cannelle.

Knöpfli aux poires : Les knöpfli sont préparés comme habituellement ; ils sont retirés de l'eau et placés par couches sur le plat avec des poires séchées cuites, coupées très fines ; on recouvre la partie supérieure de panure et de beurre. On peut encore arroser avec le jus de poires chaud.

Pain de fruits : Sont nécessaires : 500 gr. de farine, 500 gr. de fruits secs, 4 à 5 décis de lait ou d'eau, une cuillère de sel, une cuillère à thé de levure. Pétrir 100 gr. de farine avec une demi-tasse de liquide tiède (eau ou lait), puis recouvrir d'un linge et laisser reposer une à deux heures. Ensuite, on ajoute à cette masse la farine restante — moins une demi-tasse — à laquelle on incorpore le sel fin ; le tout est pétri pendant quelques minutes avec le liquide tiède restant. Ajouter ensuite les fruits secs, ramollis et hachés. Malaxer le tout en ajoutant la demi-tasse de farine conservée, former un pain, puis le laisser reposer recouvert d'un linge double pendant deux heures environ dans un endroit tempéré. Four à chauffer à l'avance. Cuire 50 à 60 minutes à température moyenne. On peut naturellement réduire les quantités de fruits et de liquides.

Recettes communiquées par Mlle B. Rouffy, directrice de l'Ecole ménagère de Marcelin-s.-Morges.

Couronne de poires ou pommes (six à huit personnes). — Farine 250 gr., beurre 75 gr., poires sèches 250 gr., sucre 100 gr., levure 20 gr., lait 100 gr., une cuillerée de cannelle, prise de sel, vin 2 dl. et jus de citron, un jaune d'œuf pour dorer.

Purée de fruits. — Faire ramollir les fruits à l'eau très chaude avec le vin, le jus de citron. Une fois ramollis, les passer à la machine à hacher et les cuire avec l'eau dans laquelle ils ont trempé en ajoutant deux cuillerées de sucre et la cannelle.

Pâte levée. — Délayer la levure dans le lait tiède. Y ajouter le beurre tiédi, la prise de sel et deux cuillerées de sucre ; mettre ensuite la farine et bien agglomérer le tout et travailler la pâte. Faire lever dans un endroit chaud. Une fois que cela a doublé de volume, l'étendre au rouleau et plutôt en rectangle. Sur cette surface, étendre la purée préparée et rouler le tout en un rouleau. Ce rouleau de pâte peut se mettre dans un moule à savarin beurré ou une plaque à tarte. Laisser à nouveau lever. Au bout d'une demi-heure, cuire à four moyen. Avant de le mettre à cuire, le dorer et le saupoudrer de sucre fin.

Pains ou escargots. — Préparer une purée comme à la recette précédente. Faire une pâte levée avec 250 gr. de farine, 75 gr. de beurre, un œuf et un jaune pour dorer, deux cuillerées de sucre, 100 gr. de lait, 20 gr. de levure, prise de sel.

Une fois la pâte levée, diviser le morceau en cinq ou six portions. Les étendre au rouleau en rectangle. Les garnir de purée en réservant d'un côté 2 cm. de libre. Rouler ces morceaux en commençant par la partie bien garnie, en les allongeant encore. Ceci fait, les laisser lever 20 minutes. Puis les enrouler en forme de coquilles d'escargots, les dorer et les saupoudrer de sucre. Cuire à four modéré.

Tartelettes à la purée de pommes, ou poires, ou abricots (pour quinze à dix-huit tartelettes). — Faire une pâte brisée avec 200 gr. de farine et 75 gr. de graisse. Prise de sel et un fort demi-décilitre d'eau. Etendre cette pâte très finement et en foncer les moules.

Prendre un peu de purée, soit 200 gr., la tamiser et la mélanger délicatement avec trois blancs d'œufs et 100 gr. de sucre. Garnir les moules avec cette préparation et mettre par-dessus une prise de sucre. Cuire à four modéré.

Turban de fruits. — Faire une purée claire avec les fruits. On peut leur ajouter un demi-verre de sirop de framboises. Ramollir quatre feuilles de gélatine, la fondre au bain-marie et l'ajouter à la purée. Mettre la préparation dans un moule en terre et faire prendre au frais. Servir ce turban avec une crème à la vanille.

Cake à la farine de fruits. — Farine 150 gr., trois œufs, sucre 125 gr., farine de fruits 100 gr., beurre 125 gr., un peu de lait, une cuillerée à soupe de poudre à lever, garnir à volonté avec des amandes.

Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter ensuite les œufs l'un après l'autre en travaillant la masse vivement, mettre la pâte à lever tamisée avec la farine et la poudre de fruit. Eclaircir la préparation avec un peu de lait. Préparer un moule à biscuit garni d'un papier beurré. Mettre la préparation et cuire à four chaud.

Tarte à la farine de fruits. — Faire une pâte brisée, l'étendre finement et en foncer une plaque à tarte.

Prendre 300 gr. de farine de fruits, demi-litre de lait, deux cuillerées de farine, 50 gr. de beurre et trois cuillerées de crème, 50 gr. de sucre et le jus d'un citron.

Défaire la farine de fruits et la cuire quelques minutes avec le lait. Hors du feu, ajouter le beurre, la farine, le sucre, la crème et le jus de citron. Garnir la plaque avec la préparation et cuire à four chaud.

Tartelettes à la farine de fruits (quinze à dix-huit tartelettes). — Faire une pâte brisée et en foncer les moules à tartelettes.

Prendre trois œufs, 200 gr. de farine de fruits, 200 gr. de sucre, 100 gr. de beurre. Battre le beurre en crème avec le sucre, celui-ci mousseux, ajouter les œufs l'un après l'autre, et en dernier lieu la farine de fruits. Foncer les moules avec de la pâte brisée et les garnir avec cette préparation. Cuire à four modéré.

9. Emploi des légumes séchés.

Avant la cuisson, les légumes séchés (bien lavés) doivent être immergés pendant douze heures dans de l'eau tiède. On peut diminuer le temps de ramollissement en trempant les légumes secs dans de l'eau chaude à environ 80° C., en les laissant 1 h. ½ à 2 h. bien couverts dans un récipient, par exemple un autocuiseur. Une pointe de couteau de bicarbonate de soude par litre d'eau permet de diminuer le temps nécessaire au ramollissement des légumes.

Les **haricots** sont trempés le soir avant la cuisson, puis cuits dans l'eau dans laquelle ils ont trempé. Ils sont délicieux cuits avec du lard ou de la viande fumée et des pommes de terre. (A suivre.)

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

Le jargon technique... ...et le français mis à mal

Qu'est-ce qu'une chambre?

Il paraît stupide de poser une telle question..., une chambre est une pièce de maison d'habitation.

Oui, mais encore convient-il de préciser laquelle, car on ne peut affubler du nom de chambre n'importe laquelle des pièces d'une maison. **La chambre est la pièce où l'on couche.** Il est donc faux de parler d'une « chambre » à manger, d'une « chambre » de bain, d'une « chambre » à lessive. Ces termes font sourire nos amis français. C'est **salle à manger, salle de bain** ou **buanderie** qu'il faut dire. Et c'est une facilité de langage appréciable que de pouvoir dire : notre appartement est de cinq pièces dont trois chambres au lieu de « notre appartement est de cinq chambres dont trois chambres à coucher ».