Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Bulletin technique de la Suisse romande**

Band (Jahr): **61 (1935)**

Heft 2

PDF erstellt am: **05.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

61e année 19 janvier 1935 N° 2

BULLETIN TECHNIQUE
DE LA SUISSE ROMANDE

ABONNEMENTS :
Suisse : 1 an, 12 francs
Etranger : 14 francs
Pour sociétaires :
Suisse : 1 an, 10 francs
Etranger : 12 francs
Prix du numéro :
75 centimes.
Pour les abonnements s'adresser à la librairie F. Rouge & Cie, à Lausanne.

Paraissant tous les 15 jours

Organe de la Société suisse des ingénieurs et des architectes, de la Société vaudoise des ingénieurs et des architectes, de l'Association des Anciens élèves de l'Ecole d'ingénieurs de l'Université de Lausanne et des Groupes romands des Anciens élèves de l'Ecole polytechnique fédérale. — Organe de publication de la Commission centrale pour la navigation du Rhin.

COMITÉ DE RÉDACTION. — Président : R. NEESER, ingénieur, à Genève. — Secrétaire : EDM. EMMANUEL, ingénieur, à Genève. — Membres : *Fribourg :* MM. L. HERTLING, architecte ; A. ROSSIER, ingénieur ; R. DE SCHALLER, architecte ; *Vaud :* MM. C. BUTTICAZ, ingénieur ; EPITAUX, architecte ; E. JOST, architecte ; A. PARIS, ingénieur ; CH. THÉVENAZ, architecte ; *Genève :* MM. L. ARCHINARD, ingénieur ; E. ODIER, architecte ; CH. WEIBEL, architecte ; *Neuchâtel :* MM. J. BÉGUIN, architecte ; R. GUYE, ingénieur ; A. MÉAN, ingénieur cantonal ; E. PRINCE, architecte ; *Valais :* MM. J. COUCHEPIN, ingénieur, à Martigny ; HAENNY, ingénieur, à Sion.

RÉDACTION : H. DEMIERRE, ingénieur, 11, Avenue des Mousquetaires, LA TOUR-DE-PEILZ.

ANNONCES
Le millimètre sur 1 colonne, largeur 47 mm. :
20 centimes.
Rabais pour annonces répétées.
Tarif spécial pour fractions de pages.
Régie des annonces :
Société Suisse d'Edition, Terreaux 29, Lausanne.

CONSEIL D'ADMINISTRATION DU BULLETIN TECHNIQUE
A. DOMMER, ingénieur, président ; G. EPITAUX, architecte ; M. IMER, ingénieur ; E. SAVARY, ingénieur.

SOMMAIRE : *L'électricité dans la maison d'habitation moderne,* par M. PIERRE PAYOT, ingénieur. — *A propos de chauffe-eau.* — *Concours pour l'aménagement d'une nouvelle plage, à Bellerive (Lausanne).* — *La nouvelle installation d'énergie de pointes et de réserve de la S. A. des Forces motrices de St-Gall et d'Appenzell* (suite). — *Les courants vagabonds.* — *XIVe congrès international de l'habitation et de l'aménagement des villes.* — *IIIe congrès belge de la Route.* — SOCIÉTÉS : *Société vaudoise des ingénieurs et des architectes et Association des anciens élèves de l'Ecole d'ingénieurs de Lausanne ; Société suisse des ingénieurs et des architectes.* — BIBLIOGRAPHIE. — SUPPLÉMENT COMMERCIAL.

L'électricité dans la maison d'habitation moderne[1],

par M. PIERRE PAYOT, ingénieur,
secrétaire de direction de la Société romande d'électricité.

Le froid électrique.

Introduction. Il est bon de rappeler, au début de ce chapitre, que la chaleur et l'humidité favorisent énormément la formation des bactéries dont l'action est suspendue tant que la température est inférieure à +5 à 10° C. environ. Ce sont ces bactéries qui font trancher le lait, rancir le beurre, corrompre la viande, pourrir les légumes ; bref, qui gâtent très rapidement tous les aliments. Or, un empoisonnement par des aliments « non frais » peut avoir de très sérieuses conséquences. Le risque est d'autant plus grand que très souvent les marchandises n'ont encore ni goût ni odeur caractéristique et sont déjà dangereusement infectées.

Si donc on veut pouvoir conserver un certain temps des provisions, il est strictement indispensable de les tenir dans une atmosphère sèche et froide. A part cette nécessité d'hygiène, il est nécessaire que certains aliments soient consommés frais, pour qu'ils soient agréables. Les vins blancs, coktails, salades de fruits, certains entremets ne peuvent guère être appréciés à leur juste valeur si la maîtresse de maison ne dispose pas d'une armoire froide.

Enfin, la possibilité de conserver longtemps des restes permet, non seulement une économie appréciable, mais encore de pouvoir les utiliser à quelques jours d'intervalle et de ne plus devoir manger le soir même les reliefs du repas de midi.

Utilisation rationnelle de l'armoire froide. Un bon frigorifique doit remplir certaines conditions pour que les denrées y soient conservées au mieux. Aussi, la plupart des appareils modernes possèdent-ils un bouton de réglage de la température, et parfois un thermomètre.

La température dans l'intérieur de l'armoire n'est pas identique en tous ses points. Elle est à son minimum dans les tiroirs à glace, où elle est à — 2° à — 5°. Immédiatement au-dessous, elle atteint environ 0° à + 2°, pour monter à 3° ou 4° sur le fond de l'armoire. Le thermomètre marque 5° à 8° au sommet de l'armoire, de l'autre côté des tiroirs à glace (voir fig. 16).

Les aliments ne demandant pas tous la même température pour leur conservation optimum, il est bon de les mettre dans les parties de l'armoire dont la température s'en rapproche le plus.

vin, minimum	0
bière, minimum	+1
poisson et viande. . . .	0° à +4°
beurre et fromage . . .	2° à 5°
lait.	2° à 8°
légumes	0° à 5°
fruits	2° à 6°
raisin, minimum	+6°
bananes, minimum . . .	+10°

Les légumes doivent être mis dans un récipient fermant bien, car une atmosphère trop sèche les ferait flétrir. Les fabricants d'armoires froides livrent un tel récipient, nommé humidificateur, où les légumes gardent leur fraîcheur et leur « croustillant ».

L'humidité de l'air est fonction de sa température. Or, comme les odeurs se transmettent par l'humidité, il faut

[1] Pour donner satisfaction à plusieurs vœux qui lui ont été exprimés, M. *P. Payot* a bien voulu rédiger ces compléments à son étude parue, sous le même titre, dans le « Bulletin technique » du 8 décembre dernier. *Réd.*