

**Zeitschrift:** Bulletin technique de la Suisse romande  
**Band:** 40 (1914)  
**Heft:** 8

## Inhaltsverzeichnis

### 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:** 26.01.2026

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

# Bulletin technique de la Suisse romande

ORGANE EN LANGUE FRANÇAISE DE LA SOCIÉTÉ SUISSE DES INGÉNIEURS ET DES ARCHITECTES — PARAÎSSANT DEUX FOIS PAR MOIS

RÉDACTION : Lausanne, 2, rue du Valentin : D<sup>r</sup> H. DEMIERRE, ingénieur.

**SOMMAIRE :** *Installation frigorifique des abattoirs de Liestal*, W. Brodtbeck, architecte à Liestal.— *Avant-projet détaillé du canal d'Entroches*, par W. Martin, ingénieur, (suite).— *Chronique*: La longueur virtuelle d'une ligne de chemin de fer.— *Nécrologie*: François Delisle, ingénieur.— Société suisse des ingénieurs et architectes.— Société vaudoise des ingénieurs et des architectes.— Résultats du concours pour le Musée des Beaux-Arts, à Bâle.— *Bibliographie*.

## Installation frigorifique des abattoirs de Liestal,

Exécutée par la maison SULZER FRÈRES, à Winterthur.  
Architecte, W. BRODTBECK, à Liestal.

Au mois d'avril dernier, la ville de Liestal ouvrait à l'exploitation de nouveaux abattoirs pourvus d'une installation frigorifique complète. Vu l'importance qu'a prise l'industrie du froid pendant ces dernières années, nous croyons utile de donner quelques renseignements sur son application à notre sujet et sur les détails de construction qui s'y rattachent :

Les abattoirs proprement dits, avec tous les locaux accessoires, pour le dépôt et la conservation des viandes, sont réunis dans un seul bâtiment (fig. 1). La salle de réfrigération (fig. 2) et celle de la viande salée sont tournées au nord et protégées du soleil par les salles d'abatage.

La salle des machines, adossée à celle pour la réfrigération de la viande, est en saillie sur le bâtiment et reçoit le jour de trois côtés.

L'antichambre froide (fig. 3) communique d'une part avec l'abattoir du gros bétail à l'est, de l'autre avec la charcuterie à l'ouest ; elle est reliée avec ceux-ci par des voies suspendues de roulement et reçoit les quartiers de viande fraîche. Pour éviter un mélange d'air entre les différentes salles et l'antichambre, celle-ci est précédée de petits locaux que la viande saignante doit traverser avant d'être introduite. Un de ces locaux est visible par la porte ouverte de l'antichambre froide (fig. 3). Les salles froides ont leur isolation protégée par un mur intérieur servant en même temps d'accumulateur de froid, les portes sont isolées.

La salle de réfrigération est en deux parties divisées en cellules, et communiquant avec l'antichambre.

L'éclairage vient de fenêtres en double falconier.

La réfrigération de la viande est basée sur l'évaporation directe de l'acide carbonique. En même temps que l'installation frigorifique, la maison Sulzer frères eut à livrer une installation pour eau chaude. La puissance frigorifique à fournir est de 24 000 calories/heure, avec une température d'évaporation de 8° C. environ. La condensation de l'acide carbonique exige 4 m<sup>3</sup> d'eau par heure à 10° C. Il suffit, même pendant les plus chaudes journées d'été, d'une marche journalière de 10 à 12 heures pour maintenir une salle de réfrigération de 90 m<sup>2</sup> et 3.05 m. de hauteur libre à une température de 2 à 4° C., une antichambre de 50 m<sup>2</sup> et 5.1 m. de hauteur libre entre 6 et 8° C., une salle pour salaisons, de 36 m<sup>2</sup> et 3.05 m. de hauteur libre entre 6 et 8° C.

La salle des machines, adossée à l'antichambre (fig. 4 et 5) est équipée d'un compresseur à acide car-

bonique entraîné par moteur électrique et courroie, d'un condenseur à immersion, d'un réfrigérateur de liquide, d'un frigorifère sec à évaporation directe et d'une pompe pour l'eau de condensation, établie en sous-sol.

L'heureuse disposition des divers appareils (fig. 5) permet un accès facile à chacun d'eux. Depuis la station de réglage le mécanicien peut surveiller toute son installation. Le ventilateur, la pompe à eau de condensation et l'agitateur du condenseur sont entraînés séparément par moteur électrique. La courroie qui entraîne le compresseur est tendue par un appareil « Lenix ».

Pour tenir compte des exigences modernes, le compresseur est à vitesse accélérée et diffère des anciens types

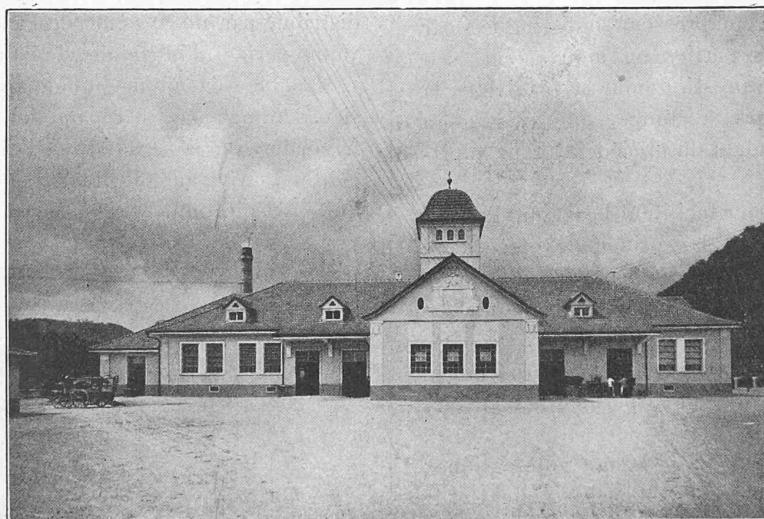


Fig. 1. — Les abattoirs de Liestal.