

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

Buchbesprechung: Sommaires des revues

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: 02.01.2026

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

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 proscrirent 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. »)

ECONOMIE 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

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

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 faire 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.)

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, 19^{me} 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 — Régat. 4. Dent — Uni. 5. Ese — Ngs. 6. Vitrierie. 7. Il — Cep — Se. 8. Ll — Tua — Cpa. 9. Loto — Uhlan. 10. Ennuï — Oho. 11. Arlequin.

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

Pour vos



travaux d'étanchement

Le produit suisse le plus réputé