

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

Herausgeber: Société de communication de l'habitat social

Band: 15 (1942)

Heft: 1

Artikel: Cuisines rationnelles

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-121807>

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: 27.04.2026

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

cuisines rationnelles

Il existe aujourd'hui, dans le commerce, une incroyable variété d'appareils de cuisine, d'un luxe plus ou moins grand, tous étudiés avec un constant souci de perfectionnement du moindre détail et qui font honneur à leurs fabricants, Cuisinières électriques, à gaz, potagers à charbon ou même à bois, éviers et plonges de grès ou d'acier, armoires froides, tous ces appareils auxquels s'ajoutent les innombrables accessoires modernes tendent à faciliter considérablement la tâche de la ménagère. Il semble qu'il n'y ait plus ainsi qu'à choisir selon son budget les appareils de sa convenance pour réaliser automatiquement une cuisine irréprochable. Ce n'est cependant pas si simple.

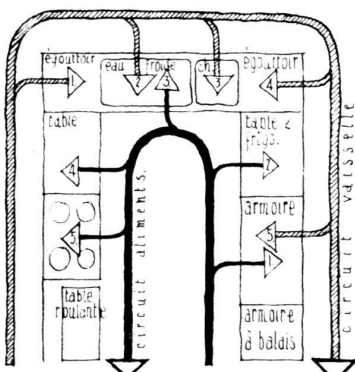
L'installation d'une cuisine est avant tout une question de méthode. De même que la méthode a conduit le fabricant aux modèles actuels de plonges ou d'armoires de cuisine, de même, c'est la méthode qui doit présider à la disposition de ces divers appareils. Une cuisine doit être organisée, toutes proportions gardées, exactement comme une usine. Deux groupes d'opérations, donnant naissance à deux circuits, se partagent la cuisine : circuit d'aller (préparation des mets) comprenant l'achat et le magasinage des denrées, la préparation et la cuisson ; circuit de retour (vaisselle) comprenant le lavage et le rangement de la vaisselle, la conservation des mets. Ces deux suites d'opérations se produisant, dans une cuisine de ménage, à des temps différents, sont aisément superposables, comme l'indique notre schéma. L'évier, à deux compartiments, en est le centre, accompagné, à droite et à gauche, par deux égouttoirs. A l'une des extrémités se trouve la cuisinière, à



Intéressante solution de cuisine doublée d'une niche faisant salle à manger.



Un des résultats de la technique d'aujourd'hui.



Circuit aliments :

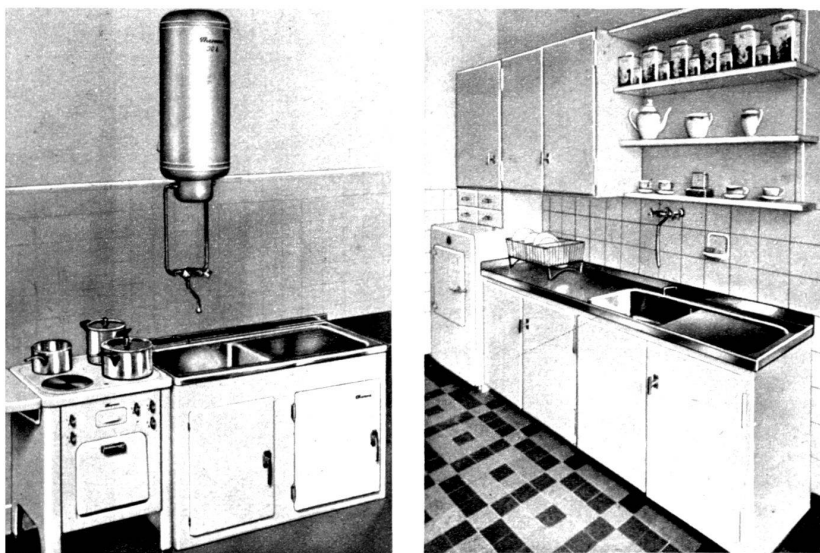
1. magasinage
2. préparation
3. lavage
4. égouttage
5. cuisson

Circuit vaisselle :

1. triage
2. lavage
3. ébouillantage
4. égouttage
5. rangement.



Excellent exemple de cuisine bien organisée. (Documents Therna.)



Documents Therna.

l'autre, l'armoire de cuisine complétée d'une armoire à balais. Un siège unique, au centre, permet d'assurer sans fatigue aucune les diverses opérations. Ajoutons que les divers ustensiles de cuisine, autres que la vaisselle, sont placés à portée de la main, soit dans des meubles bas, soit sur des étagères dissimulées dans des placards.

Aucune porte ne doit interrompre ce circuit. C'est de cette manière, mais de cette manière seulement, que seront évités les marches arrières, les croisements, les va-et-vient dont on n'aperçoit souvent qu'à la longue les graves inconvénients.

C'est également la seule méthode qui permettra d'économiser une place réelle et de réaliser une cuisine vraiment moderne.

au jardin familial

Il n'y a pas grand'chose à faire au jardin familial à cette saison. La seule chose vraiment utile au point de vue potager, c'est le minage.

Le minage a pour but d'augmenter la couche de terre arable et d'aérer le sous-sol.

On procède de la façon suivante : on ouvre un sillon de 60 cm. de large et autant de profondeur, puis on met au fond de ce premier sillon la première couche de terre que l'on enlève sur une largeur égale (60 cm.). Sur cette bonne terre on met une bonne couche de fumier et sur le fumier la seconde couche de terre que l'on enlève pour atteindre la profondeur du sillon commencé.

Le minage est extrêmement utile pour dégazonner. Fait à cette saison, il assure pour le printemps une parfaite décomposition des herbes nuisibles à la culture des légumes. Les racines de chiendent bien retournées à cette profondeur seront détruites ; par contre, le liseron survit à plus d'un mètre de profondeur. Il est en conséquence inutile de l'enfouir, mais nécessaire de le trier soigneusement. Le moindre bout de racine laissé en terre devient une plante très nuisible que vous ne parviendrez que difficilement à enlever de votre jardin, car plus on la coupe et plus elle pousse.

On se trouve quelquefois en présence d'un sous-sol marneux sur lequel il n'y a que peu de bonne terre. Il est inutile dans ce cas de creuser 60 cm. de profondeur ; vous n'auriez que des déboires.

A cette saison, le minage se fait à la pelle carrée et les mottes de terre ne doivent pas être défaites. Le gel et le dégel les effritent et donnent au printemps une terre malléable et bien aérée. Si la terre est défait, arrangée au râteau, les grosses pluies hivernales la transforment en un sol qui ne peut que très difficilement être défait lors du labourage au printemps.

On peut enfouir le fumier que l'on destine au potager dans le courant de décembre et janvier. Pour le faire, on procédera, par temps sec, à un bon labourage à la pelle carrée, et on laissera les pelées entières à la surface, comme pour le minage. On éliminera ainsi beaucoup de mauvaises herbes pour le printemps et la fumure de cette terre sera plus homogène lors des semis et plantations que si elle n'est faite qu'au dernier moment.

Pour ceux qui veulent planter des pommes de terre, il est utile de se pourvoir dès maintenant des plantons nécessaires. Les plantons de l'étranger, qui fournissent un rendement bien supérieur aux plantons du pays, ne sont pas ou très peu venus, de sorte que les amateurs qui ne seraient pas pourvus au mois d'avril en semenceaux devront se rabattre sur les ressources des marchands auxquels ils seront obligés de faire confiance.

les arbres fruitiers

Les arbres fruitiers dorment ; cependant, les maladies qui ont déjà fait tant de ravages, l'an dernier, ont fait les premiers dégâts. Remarquez les bourgeons de vos pêcheurs, de vos cerisiers, abricotiers, pruniers et pruneautiers ; vous verrez entre le rameau et le bourgeon, pas toujours, heureusement, mais souvent, une tache brune. C'est la maladie criblée, qui a anéanti la récolte des fruits à noyaux de 1941. Il aurait fallu pouvoir les traiter tous à la chute des feuilles à la bouillie bordelaise concentrée jusqu'à 5 %. Hélas, il est interdit de vendre ou interdit d'acheter des composés de cuivre. Force nous est d'attendre le printemps.

Quinze jours avant l'éclosion de la fleur, il faudra faire un traitement sérieux à la bouillie sulfocalcique. Plusieurs produits de cette nature, portant des noms divers, sont en vente dans le commerce ; nous connaissons ceux des Maisons agricoles de Bussigny, Siegfried, de Zofingue, et Mag, de Dielsdorf, tous très bons. Quoique chers, ils sont utiles aux petits cultivateurs qui ne sont pas souvent outillés pour doser les composants nécessaires et qui ne peuvent pas facilement se procurer les solvants qui fixent les désinfectants sur les feuilles ou branches des plantes à traiter.

Quoique coûteuse, cette désinfection devra être faite ; elle est moins onéreuse que la perte totale des récoltes, voire même des arbres fruitiers.

les fleurs

Sauf quelques rares chrysanthèmes et l'hélibore noir (rose de Noël), il n'y a plus rien dans les jardins, mais, par contre, les fleuristes offrent des quantités de plantes d'appartement ; ceux qui ont le privilège d'en posséder ont souvent beaucoup de peine à les faire durer, surtout celles qui sont en fleurs. D'une manière générale, toutes les plantes en fleurs demandent beaucoup d'eau. Il faut en conséquence les bassiner souvent en tenant compte cependant du fait que les plantes à oignons résistent mieux au sec que les autres.

Dans un prochain numéro, nous parlerons d'une manière plus étendue des plantes d'appartement.

A. J.