

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

**Herausgeber:** Société de communication de l'habitat social

**Band:** 27 (1955)

**Heft:** 2

  

**Artikel:** Immeuble-tour à onze étages

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-124391>

### **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>**

## IMMEUBLE-TOUR A ONZE ÉTAGES

L'immeuble d'habitation « Atrium », à Berlin-Ouest, se compose d'une tour de onze étages à laquelle se trouve accolé un édifice plus bas, de six étages. Les façades sont constituées par des plaques « Ytong » de 10 cm. d'épaisseur mises en place directement pendant la construction suivant le système à coffrage glissant, sur un mur en béton armé de 15 cm. à double armature. Les planchers en béton à armature quadrillée montés après la construction de façade sont maintenus par des alvéoles pratiqués à tous les étages dans les murs en béton à des intervalles de 25 à 35 cm. et supportent les armatures. Les parois intérieures sont en béton avec armature médiane. Les façades de l'édifice inférieur ont été hourdées en briques creuses.

A partir du cinquième étage, il a été prévu une deuxième cage d'escalier permettant de gagner le toit de l'édifice à six étages. La tour comprend quarante-quatre appartements, en majeure partie de deux pièces, avec ou sans débarras.

Dans un rapport publié par la revue *Bauwelt*, du 25 janvier 1954, l'architecte Walter Labes révèle que lors de l'examen préalable il avait constaté que la construction à coffrage glissant était moins onéreuse que celle comportant une charpente en béton ou en acier, du moins si l'édifice en question comprend plus de sept étages, limite au-dessous de laquelle la construction à coffrage glissant cesse d'être plus économique. Les murs en béton — façades et murs intérieurs — ont été élevés en onze jours et quatre heures, trois équipes y ayant travaillé sans interruption de nuit et de jour. La construction du plateau de travail, y compris le mon-

tage des glissières longues de 3 m. et des vérins, a demandé six jours. Chaque équipe se composait de quarante-sept ouvriers, dont quarante-quatre étaient des bétonniers ordinaires embauchés par l'entremise du Bureau de travail, tandis que trois hommes seulement, y compris le conducteur des travaux, faisaient partie du personnel permanent de l'entreprise.

Les quarante-huit glissières étaient faites en acier de haute qualité d'un diamètre de 26 mm. Le coffrage avait une hauteur de 1 m. 20. Les vérins communiquaient entre eux par des conduites à huile sous pression. La pompe de refoulement se trouvait au centre du plateau de travail et avait une puissance de 1,5 CV., la pression de service étant de 120 à 150 atmosphères.

La pression d'huile était enclenchée toutes les cinq minutes et le coffrage avec le plateau de travail était levé chaque fois de 2 à 3 cm. De cette façon on construisait par journée de vingt-quatre heures plus d'un étage de murs. Au sommet du coffrage de 1 m. 20 les glissières ont été munies de cylindres en tôle, levés avec le coffrage. De cette façon, dans un mur en béton achevé, les glissières ont un jeu de 1 mm. Ce dernier point constitue une différence avec la construction suédoise unifiée à coffrage glissant, où les glissières sont perdues dans les murs de béton. Cette variante a été adoptée à Berlin à cause du prix élevé de l'acier de haute qualité, afin de permettre de réutiliser les glissières plusieurs fois. D'après l'estimation de l'architecte, cette construction à coffrage glissant reviendrait à environ 20 % meilleur marché dans le cas des immeubles-tours que dans la construction traditionnelle.

## LA CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES PAR LE FROID

Chacun sait que certains aliments : le lait, le beurre, les fruits, etc., se conservent moins bien en été qu'en hiver. Il est assez fréquent, par exemple, de voir le lait « tourner » par une belle journée ensoleillée d'août ou même de septembre. Cet incident désagréable, nous le mettons sur le compte de la chaleur que nous avons dû supporter tout au long du jour. Et nous n'avons pas tort. La chaleur, qui altère notre lait, amollit notre plaque de beurre et fait pourrir nos fruits, ne borne pas là ses méfaits. Tous les aliments subissent les effets nuisibles de la chaleur. Si le pain se contente de sécher et se rassit plus rapidement, la viande, les œufs, subissent des altérations plus néfastes, bien que moins spectaculaires que celles du lait qui tourne ou du beurre qu'il faut manger à la cuillère !

Comment et pourquoi la chaleur produit-elle ces accidents ? Le mécanisme n'est pas toujours le même. Le beurre se contente de fondre à moitié ; sa consistance seule se voit modifiée, mais ses autres qualités subsistent. Pour le lait, la viande, les œufs, les fruits, les légumes, la chaleur favorise le développement de germes que l'on désigne aussi sous le nom de microbes ou de bactéries. Ces germes ont besoin de nourriture pour se

développer ; où pourraient-ils mieux la trouver, cette nourriture, que dans nos propres aliments ? Nos aliments sont donc « milieux de culture » pour les bactéries et les microbes de tout genre. Fort heureusement, les microbes qui se développent ainsi dans les denrées sont rarement les mêmes que ceux qui provoquent les maladies infectieuses : la diphtérie, la pneumonie ou le tétanos, par exemple. Toutefois, ils n'en diffèrent que peu et tous les microbes obéissent aux mêmes lois générales quant à leur développement et leur comportement. C'est ainsi qu'ils pullulent plus rapidement s'ils vivent à une température élevée. Inversement, si la température s'abaisse, cette abondante multiplication sera ralentie, et même fortement ralentie. Mais s'il nous est impossible d'empêcher — ou plus exactement de ralentir — la pullulation des microbes infectieux dans notre organisme vivant en le refroidissant, nous pouvons procéder de cette façon pour les denrées alimentaires. Il suffit pour cela de les placer dans un endroit frais, ou mieux encore de les conserver dans une armoire rafraîchissante artificiellement, objet ménager devenu à juste titre d'un usage courant à l'heure actuelle, du moins dans nos maisons citadines. Par le froid, les microbes ne se déve-