

Zeitschrift: Femmes suisses et le Mouvement féministe : organe officiel des informations de l'Alliance de Sociétés Féminines Suisses

Herausgeber: Alliance de Sociétés Féminines Suisses

Band: 49 (1961)

Heft: 7

Artikel: En travail

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-269734>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

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

La page de l'acheteuse

qui veut connaître ses produits, ses prix, son pouvoir d'achat



est une question qu'on pose parfois ; en quoi ces deux sucres différents, quel est le meilleur ?

Pendant des millénaires, nos ancêtres n'eurent qu'une seule source de sucre à leur disposition : le miel. La canne à sucre, d'abord connue au Bengale, puis en Perse, en Palestine, en Afrique du Nord, ne pénétra en Europe qu'à l'époque des croisades. Au début du XVII^e siècle, le sucre de canne avait pratiquement terminé sa conquête du monde. Il ne connaît peut-être pas de concurrent sans... le blocus continental.

En effet, Napoléon décida en 1806 de ruiner le commerce anglais par un blocus de tous les ports du continent. Cela eut pour conséquence que la canne à sucre importée des pays chauds ne parvint plus que très difficilement en France. Comment donc se procurer le sucre nécessaire à la consommation intérieure ? On encouragea les recherches et le 2 janvier 1812, après de patients travaux, Délessert présenta à Napoléon le premier pain de sucre de betterave. Depuis, sucre de canne et sucre de betterave se sont concurrencés sur le marché mondial.

Sucre de canne ou de betterave ?

La canne et la betterave fabriquent elles-mêmes le sucre dont elles sont très riches. Il faut donc extraire ce sucre de la plante pour le rendre consommable. C'est le rôle de l'industrie sucrière.

Le jus sucré est extrait de la betterave par diffusion. Les betteraves sont coupées en cossettes, puis immergées dans l'eau chauffée à 70-80 degrés. Le sucre, soluble dans l'eau, se diffuse peu à peu à travers les parois cellulaires, mais il emporte avec lui un certain nombre d'impuretés présentes dans la betterave.

De la canne, le sucre est extrait par pression. Les longues tiges sont débitées par morceaux de quelques centimètres qui passent sous différents cylindres dont la pression augmente progressivement. Le jus sucré qui s'écoule contient lui aussi des impuretés dont il faudra le débarrasser.

De nos jours, la plus grande partie du sucre livré par les sucreries est un sucre blanc, de premier jet, dont la pureté peut dépasser 99,8 %. Ce sucre est alors dirigé vers la raffinerie qui lui donne la forme la plus appropriée à la consommation. Ajoutons qu'en Suisse, l'« azurage » du sucre est autorisé.

Les sucreries livrent également du sucre roux de canne ou de betterave. Ce sont des sucres de deuxième ou de troisième jet qui n'ont pas la blancheur et la pureté des premiers. N'oublions pas pourtant qu'ils titrent généralement aux environs de 98 % de saccharose, c'est-à-dire qu'ils sont eux aussi déjà très purs. Ils sont généralement acheminés vers la raffinerie qui les débarrassera de leurs dernières impuretés et les présentera pour la vente.

Le sucre roux de canne contient parfois un peu plus d'impuretés que le sucre roux de betterave. Ces impuretés peuvent lui conférer une odeur et un léger goût de rhum. Est-ce là-dessus que s'appuient les partisans du sucre de canne ? C'est en tous cas une base d'arguments bien mince lorsqu'on sait que ce sucre roux ne contient que très peu de vitamines et d'acides aminés. Il faudrait en consommer 70 gr. par jour — ce qui est une ration élevée — pour ne couvrir que le 1 à 3 % de nos besoins journaliers en vitamines et calcium. On voit que le raffinage du sucre ne nous prive pas d'éléments essentiels ; en revanche, il débarrasse le sucre d'impuretés qui ne peuvent que nuire à la conservation des produits à base de sucre, comme les confitures, conserves, pâtisseries, etc.

Une valeur alimentaire identique

Le sucre de canne comme celui de betterave contient au moins 98 % de saccharose. Ce sont donc l'un et l'autre d'excellents fournisseurs de calories. Nécessaires au travail musculaire, ils sont très rapidement assimilés par l'organisme. Ne demandons pas au sucre de nous donner ce qu'il ne possède pas (protéines, vitamines, sels minéraux) et que les viandes, les fruits, les légumes et le lait nous offrent en abondance.

En résumé, sucre de canne et sucre de betterave, c'est vraiment bonnet blanc et blanc bonnet. Ne vous laissez donc pas influencer par une publicité qui tenterait de vous faire croire que l'un est meilleur que l'autre.

D'après une publication du Laboratoire coopératif français.

Les primes disparaissent

Après les fabricants de soupe et dernièrement ceux de poudres à lever et de pouding, toutes les fabriques de produits d'avoine ont décidé de supprimer les primes ajoutées aux produits d'avoine vendus sous les marques suivantes : Gusto, Centaure, Kliba, Knorrtsch, Nutrex, Tosa.

La Commission romande des consommatrices tient à exprimer sa vive satisfaction ; elle remercie et félicite les fabricants de produits d'avoine pour cette heureuse décision.

Bénéfice sur le dos des malades

S'il est un domaine où les consommateurs sont exploités sans vergogne, c'est bien celui des produits pharmaceutiques.

Un récent postulat au Conseil fédéral demandant qu'une enquête soit ouverte par la Commission fédérale du contrôle des prix sur les prix des produits pharmaceutiques, le groupement des indépendants cite quelques chiffres ahurissants : une certaine préparation, si elle est faite suivant une ordonnance, coûte 1 fr. 45 ; identique dans sa composition mais vendue toute prête sous le nom d'une marque, son prix est de 14 fr. 95. Le prix d'un autre médicament varie, suivant s'il est vendu en vrac ou sous le nom d'une marque, de 15 fr. à 64 fr. 20. Il est courant, paraît-il, que des médicaments suisses soient vendus plus chers à l'intérieur du pays qu'à l'étranger, imitant en cela les médicaments étrangers qui vont jusqu'à tripler leur prix en franchissant notre frontière... Ab ! oui, il est grand temps qu'une enquête officielle s'intéresse aux prix de nos remèdes et que les consommateurs réagissent vigoureusement devant de tels abus.

le gaz est indispensable

Second cours pour acheteuses organisé par la Commission économique du Centre de liaison de Genève

Quels produits de lessive choisir, et comment les utiliser ?

Quels produits de lessive choisir et comment les utiliser ?

Face à la multiplicité des produits de lavage, poudres de lessive, détergents, etc., qui sont offerts aujourd'hui à la ménagère, l'acheteuse est bien souvent embarrasée.

Comment faire le choix le plus judicieux et acheter avec compétence le produit qui nous donnera satisfaction, en fonction de ce que nous désirons laver ?

C'est ce que nous a appris M. le docteur Jaag, spécialiste en la matière :

- Il y a trois sortes de produits :
1. Les produits pour le linge blanc à cuire ;
 2. Les produits pour le linge fin, soie, laine, tissus artificiels ;
 3. Les produits de nettoyage, vaisselle, carrelage, etc.

Le troisième groupe ne convient pas à la lessive proprement dite, même si l'étiquette indique que le produit peut servir à tous les usages, car pour la vaisselle et les nettoyages, il faut des produits très dégraissants et qu'un produit dégraissant nuit à la qualité du linge qui doit conserver sa graisse naturelle.

Abandonnons donc ce troisième groupe, et voyons ce qu'il faut pour le linge blanc, ou linge de maison.

Pour celui-ci, il est préférable d'employer deux produits, un pour dégraisser et un pour laver ou cuire. Lorsque le linge est très sale, le dégraisage ou pré-lavage est encore plus important que le lavage. Les produits synthétiques conviennent très bien au pré-lavage, mais il existe aussi des produits biologiques qui digèrent les graisses et les albumines et dégraisent particulièrement bien le linge en contact avec le corps.

Pour laver et cuire, il existe trois sortes de produits :

1. ceux à base de savon
2. les synthétiques
3. les mixtes, savon-produits synthétiques.

Depuis que l'on a réussi à éliminer les inconvénients de l'eau calcaire qui nuisait grandement à l'effet du savon, par l'introduction dans les poudres à lessive de polyphosphates qui adoucissent l'eau, les produits à base de savon sont les plus recommandables, car ils donnent d'excellents résultats tout en ménageant le linge.

Il fut un temps où les produits synthétiques moussaient trop pour être employés dans les machines à laver. Pour freiner la formation de cette mousse, on a fait le mélange produits synthétiques-savon, ce qui donne les poudres mixtes. La mousse ne doit pas dépasser le tiers de la hauteur.

Il existe des produits dits « complets », qui évitent un produit de pré-lavage, mais ils contiennent jusqu'à 25 % de produits de blanchiment, ce qui use le linge plus rapidement. Le perborate ou les produits de blanchiment ne doivent pas être employés à une dose dépassant 7 à 8 %.

La laine doit être lavée à part, de préférence à la main. Le tricot main ou machine résiste mal au lavage automatique, il se feutre facilement. Les couvertures ne peuvent être lavées que dans une machine où l'on peut régler le mouvement.

Pour la laine, il faut employer des produits exempts d'alcalis. Il en existe d'excellents dans le commerce. On peut également utiliser des flocons de savon, mais il faut leur adjoindre un adoucissant de l'eau, et un peu de vinaigre dans l'avant-dernier rinçage.

Les produits spéciaux pour la laine ne dégraissent pas la fibre, ils sont à base de coco, tandis que les produits synthétiques dérivent du pétrole et contiennent des alcalis.

Les soies, les nylons délicats se lavent comme la laine. Les nylons lisses supportent mieux le lavage avec des poudres synthétiques. Pour conserver leur blancheur, on peut une fois sur quatre les laver avec un produit pour le linge blanc, mais en ne dépassant pas la température de 60 degrés. A l'exception de ce lavage occasionnel, tous ces tissus délicats doivent être lavés à une température de 35 degrés environ.

Sur la demande de l'auditoire, le docteur Jaag dresse rapidement une liste des différents produits, puis il passe des projections montrant surtout les fibres du linge vues au microscope avant et après divers lavages expérimentés.

Que doit conclure l'acheteuse devant les multiples produits sur l'emballage desquels rien ou presque rien n'est indiqué, ni la composition du produit, ni son emploi exact, ni

les mélanges permis, ni la température nécessaire ?

Nous préciserons qu'en général, lorsque l'emballage n'indique pas que le produit est à base de savon, l'acheteuse se trouve devant un produit synthétique. D'autre part, elle peut expérimenter le produit qu'elle utilise. Dans du vinaigre, la mousse du savon pur disparaît alors que celle du produit synthétique subsiste.

Dans ce secteur, comme dans celui de l'alimentation, il serait heureux que les fabricants tiennent compte des désirs des ménagères.



INSTITUT DE BEAUTÉ

LYDIA DAÏNOW

Ecole d'esthéticiennes

Place de la Fusterie 4 Genève
Tél. 24 42 10 Membre de la FREC

Achetez suisse

Dentelles, tissages, céramiques, bois, pailles, foulards, mouchoirs, à

ART RUSTIQUE SUISSE

H. Cuénoud, avenue du Théâtre 1, Lausanne

ENCAUSTIQUE - BRILLANT
SOLIDE
ABEILLE
LIQUIDE
NETTOIE - CIRE - BRILLE VITE

Bonjour Madame, jusqu'à présent, je ne vous ai pas parlé d'asperges...

Hé ! oui, c'est vrai ! Pour la bonne raison que je n'avais jamais eu recours au service télé-menus de Marianne Berger. En composant le 21 49 01, à Lausanne, le 5 00 00, à Neuchâtel, le 34 77 77, à Genève, une voix vous proposera fort aimablement un menu de saison. Ce service est aujourd'hui complété par la publication d'un livre proposant « 365 télé-recettes », mises au point et contrôlées par Marianne Berger, Kempff.

En travail

La Commission des consommatrices va prendre contact avec des représentants des producteurs et des autorités pour s'informer et pouvoir informer au sujet des problèmes laitiers.

Prenons garde au poids

Une lectrice nous écrit ceci :

« Je suis une lectrice enthousiaste de votre journal et je tiens à vous signaler un fait qui fait bondir les femmes clairvoyantes. La maison Wander annonce une baisse sur le Dawalt avec prix nouveau de 2 fr. 85 au lieu de 3 fr. A y regarder de près, c'est encore la consommatrice qui en fait les frais puisque l'ancien emballage contenait 500 gr. à 3 fr., soit 60 ct. les 100 gr. et que le nouveau n'en contient plus que 450 gr. ce qui, à l'ancien prix, ferait 2 fr. 70 et non 2 fr. 85 ! »

La réponse de la maison Wander

En examinant à nouveau le texte de nos annonces, nous devons malheureusement convenir que la mention d'un « nouveau prix » pouvait en effet laisser supposer que le prix du Dawamalt avait baissé. Nous le déplorons et vous prions de ne pas nous en tenir rigueur. Nous avons maintenant donné les instructions nécessaires afin que les prochaines séries d'annonces soient rédigées de manière à ne plus induire en erreur.

Permettez-nous de vous exposer encore brièvement les raisons qui nous ont incités à modifier le poids et le prix du Dawamalt : Depuis quelque temps, le Dawamalt est fabriqué avec un nouveau procédé de séchage que nous appliquons déjà depuis deux ans environ au produit de grande valeur qu'est l'Ovomaltine. A notre surprise il s'avéra qu'en raison de la forte teneur en hydrates de carbone du produit et à la suite de certaines variations de température inévitables, le volume du Dawamalt avait notablement augmenté, de sorte que le contenu habituel de 500 gr. ne pouvait plus trouver place dans la boîte. Nous avons alors été placés devant le dilemme, soit de choisir une nouvelle boîte plus grande, soit de réduire le contenu. Or, pour des raisons ayant trait à la rationalisation et à la technique du conditionnement, nous avons préféré conserver l'ancienne boîte bien connue, ce qui nous a naturellement forcés de réduire à 450 gr. le contenu de la boîte. (Mentionnons ici, simplement entre parenthèses, que malgré la réduction du contenu, les frais de conditionnement d'emballage sont pratiquement restés les mêmes, mais que l'amélioration de la fermeture, qui est maintenant d'un matériel plus maniable, a en revanche entraîné un renchérissement. Cependant, en considération des gros avantages que ce nouveau couvercle offre au consommateur, nous pensions pouvoir lui faire accepter une petite majoration de prix.)

Par ailleurs, nous devons également faire remarquer à ce propos que le prix du Dawamalt est demeuré inchangé depuis bientôt dix ans, bien qu'en temps d'énormes augmentations soient intervenues, spécialement dans le secteur des salaires. C'est également pour cette raison que nous avons cru pouvoir justifier une équitable adaptation du prix aux conditions effectives.