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: 8

Artikel: Les matières grasses cachées

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-269754

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: 13.07.2025

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

Les confitures de fabrique

En principe, les confitures de fabrique sont faites comme celles que la ménagère prépare à la maison, de fruits et de sucre. Cependant, elles peuvent recevoir trois adjonctions, celle d'un gélifiant, celle d'un produit conservateur et celle d'un colorant. Il est bien entendu que toutes les confitures ne contiennent pas ces trois produits. On ajoute un gélifiant aux confitures risquant de demeurer liquides, particulièrement aux fraises, aux abricots, aux cerises ; il s'agit en général de pectine.

Il est nécessaire d'ajouter un produit conservateur aux grand bidons destinés aux ménages collectifs qui doivent pouvoir rester ouverts longtemps sans subir d'altération. Suivant le mode de cuisson, on en ajoute très peu ou pas du tout aux boîtes de 500 gr. et d'un kilo.

Les confitures aux fruits rouges (fraises, groseilles, framboises, 4 fruits) sont en général colorées artificiellement ; les confitures aux fruits jaunes ou noirs ne le sont pas (coings, cerises noires, abricots). Cette coloration est jugée nécessaire si les fruits employés sont mal mûrs, s'ils ont été décolorés par la conservation ou si leur teinte naturelle se modifie à la cuisson (fraises). Les fabricants suisses estiment que cette coloration est nécessaire pour « flatter la vue » du consommateur. Nous rappelons qu'en France, toute coloration des confitures est interdite. Elles semblent tout de même se vendre normalement. Les ménagères s'étonnent de trouver sur le marché des boîtes relativement chères et d'autres très bon marché. Quelle différence y a-t-il entre ces articles ?

Prix

Les boîtes les plus chères sont faites d'un seul fruit, préparé au moment de sa cueillette. Les confitures d'un seul fruit à bas prix sont soit préparées avec des fruits de second choix, soit cuites en deux fois. Il est en effet impossible à une fabrique en pleine saison de préparer à la fois tous les fruits qu'elle reçoit. Elle met donc certains fruits en conserves provisoires pour les retravailler en morte-saison et les transformer alors en gelées ou en confitures. Certains de ces procédés de conservation décolorent les fruits, ce qui nécessite ensuite leur coloration.

Il est également possible — et c'est la tendance actuelle — de surgeler les fruits excédentaires pour préparer tout au long de l'année des confitures avec des fruits frais. Ce procédé renchérit évidemment la confiture.

Les confitures faites de plusieurs fruits sont toujours d'un prix relativement bas. Appelées « 4 fruits », elles en contiennent généralement davantage, car il est toujours permis d'ajouter de la rhubarbe au mélange sans le préciser sur l'étiquette. La proportion des fruits entrant dans la composition du mélange est variable. Suivant les saisons et les récoltes, tel fruit particulièrement avantageux y prédominera.

Etiquetage — Si le nom et l'image du fruit figurent sur l'étiquette, la confiture est exclusivement composée de ce fruit.

Les boîtes de confitures pèsent 1 kg. et 550 gr., alors que les bocaux de verre ne contiennent en général que 450 gr. Ce poids (qui correspond à la livre anglaise) a été adopté dans plusieurs pays européens dans un but de rationalisation.

En Allemagne, la loi oblige les fabriques à indiquer sur l'étiquette toute coloration artificielle de la confiture. Nous souhaitons qu'une pareille mesure soit prise chez nous et que l'acheteuse soit en mesure de choisir entre confiture « naturelle » et confiture colorée artificiellement.

Préparation — Toute la préparation des fruits, dénoyautage, « équeutage » se fait mécaniquement : les fruits passent sur de petits rouleaux tournant rapidement entre lesquels les queues se prennent, puis sous une série de petits couteaux. Autrefois on cuisait les confitures dans de grandes cuisines exactement comme dans un ménage. Maintenant, on préfère les cuire sous vide ce qui évite les trop hautes températures (on ne dépasse pas 65°). La cuisson est très brève ; ainsi le parfum et la couleur du fruit sont conservés au maximum.

Toutes les confitures de fabrique sont à consommer dans un délai de deux à trois ans. Théoriquement, elles peuvent se conserver plus longtemps, mais à la longue, leur goût se modifie. Une fois ouvert, le contenu du bocal doit être consommé dans les 10 à 220 jours, car les spores et les bactéries de l'air, suivant les conditions ambiantes, peuvent provoquer plus ou moins rapidement une moisissure.

Ces renseignements ont été recueillis par la Commission romande des consommatrices.

Les matières grasses cachées

La moitié environ des matières grasses que nous consommons ne provient pas des corps gras que nous ajoutons aux aliments ou que nous étendons sur le pain, mais bien de la matière grasse contenue dans les aliments, dans la viande (20 à 30 %), la charcuterie (20 à 50 %), la mayonnaise (70 à 80 %), le *fromage (20 à 35 %), les biscuits (10 à 20 %), le lait (2 à 10 %), etc. Pensons-y lorsque nous voulons réduire notre consommation de corps gras. Remplacer un gigot par une tranche de cheval ou du saucisson par du jambon peut être plus efficace et plus agréable que de se priver de beurre.*

Voici quelques exemples : la viande de porc contient 30 % de matière grasse, la viande de bœuf 20 à 25 %, le veau 10 à 20 % et la viande de cheval moins de 10 %.

Les poissons les plus gras ne contiennent que 10 à 15 % de matières grasses, les poissons maigres moins de 10 %.

Le chocolat à croquer en contient 30 %, de même que le jaune d'œuf et la crème fraîche.

Les roses de Genève

Etablissements F. POUGNIER

PINCHAT s/Carouge

En vente chez tous les fleuristes

IMPRIMERIE NATIONALE — GENÈVE

Formation professionnelle des vendeuses

Mis à part les cours d'apprentissage organisés par les cantons, nous avons en Suisse des écoles spécialisées :

1. Le centre suisse d'études de l'alimentation **« La Mouette », à Veytaux-Chillon,** créé il y a six ans par l'Association suisse des détaillants en alimentation (Veledes) avec l'appui de l'OFIAMT et de différentes associations de producteurs et de distributeurs (Usego, Alro, Toura) groupées dans l'Union suisse des arts et métiers.

La Mouette, qui reçoit des élèves de toute la Suisse (2/3 de suisses-allemands, 1/3 de romands) et qui peut loger 45 élèves internes, compte trois types d'enseignement :

a) cours spéciaux de répétition avant les examens pour apprentis et apprenties vendeuses. Tous les apprentis, quelle que soit l'entreprise où ils travaillent, sont admis à ces cours (quelques grands magasins et parfois la Migros en envoient). Les examens de fin d'apprentissage pour tous les apprentis vaudois ont lieu à La Mouette.

b) cours spécialisés pour détaillants, leur famille et leur personnel. Ces cours qui durent en général une semaine portent par exemple sur la décoration, les soins aux fruits et légumes, la cuisine, la vente dans les self-services, la comptabilité, etc.

c) information des détaillants préparant une maîtrise fédrale. Il ne s'agit plus ici de cours mais de fournir la documentation adaptée à chaque cas.

La Mouette est installée dans une demeure du début de ce siècle. Ses installations d'exercices de vente sont fort bien aménagées dans une annexe. On y trouve deux magasins complètement équipés et plusieurs salles de cours.

2. **Le Séminaire coopératif** a été créé en 1923 déjà par l'ensemble du mouvement coopératif (U.S.C. et coopératives affiliées) pour donner une formation adéquate à son personnel. Il y a actuellement trois écoles : un magnifique complexe de bâtiments ultra-modernes à Muttenz (Bâle) pour les cours en langue allemande, l'Hôtel Victoria à Chexbres pour les cours en français, et un établissement à Taverne pour les cours en italien.

Le répertoire des cours comprend :

a) des cours de 4 mois pour apprentis à Muttenz, reconnus comme cours officiels et destinés aux apprentis travaillant dans les coopératives trop éloignées d'une localité importante.

b) des cours de répétition et de formation pour tout le personnel, apprenties, vendeuses, gérants de magasins, vendeuses en articles spéciaux (textiles, articles de ménage, appareils électriques, etc.) employés de bureau, magasiniers, boulangers, contrôleurs, administrateurs et directeurs de sociétés.

c) des cours pour militants (cadres, coopératrices, Jeunesse-Coop).

d) des cours culturels publics, traitant des sujets d'intérêt général (peinture, cinéma, éducation, urbanisme, etc).

Certains grands magasins (l'Innovation par exemple et la Migros) ont des instructeurs spécialisés qui forment le personel dans les magasins mêmes. La Migros d'ailleurs organise quelques cours pour ses cadres à Rüschlikon.

Nous vous rappelons que les détaillants font en Suisse le 70 % environ du chiffre d'affaires total en alimentation, les coopératives affiliées à l'U.S.C. le 15 % et la Migros le 10 %.

Cours pour acheteuses donné à Genève, par M. Georges Bickert

Les tissus naturels

Les textiles naturels sont soit d'origine végétale, soit d'origine animale. Les tissus artificiels n'existent que depuis 1925.

Fibres animales : *laine, soie, poil de chameau.*
Fibres végétales : *coton, lin, chanvre, ramille.*

Pour les distinguer : enflammer quelques brins ; la laine, la soie brûlent facilement et une petite boule de charbon se forme à l'extrêmité du fil, comme pour un cheveu ; les fibres végétales brûlent comme du bois dans la cheminée et laissent une cendre grise.

SOIE — Quand un fil de soie semble ne pas brûler, c'est que cette *soie est chargée,* c'est-à-dire renforcée de métal. Cette charge est nécessaire pour les tissus devant avoir du poids, du port : taffetas, crêpe marocain, tissus rigides. Le métal est introduit à l'intérieur du fil de soie; à l'expérience de la flamme, il devient incandescent. La soie chargée se fuse en vieillissant, se coupe et finit par se décomposer, tandis que les soies non-chargées restent entières. Des soies asiatiques, exposées dans des musées sont vieilles de plusieurs siècles.

Pour la lingerie lavable, la soie doit être sans charge.

le gaz est indispensable

La *bourrette* est une soie de qualité inférieure faite de cocons non dévidés, les fils en sont courts tandis que dans la belle soie, les fils ont au moins trois cents mètres.

LAINE — Le fil de la *laine* est court. **La** toison des moutons d'Australie offre le fil le plus long et le plus ondulé, laine douce et chaude, mais plus délicate que celle des moutons européens(Ecosse spécialement) qui est plus rêche, plus sèche, moins fine, mais plus résistante. Suivant l'objet à confectionner ou à tricoter, il faut choisir la qualité appropriée.

Ne jamais frotter la laine au lavage pour éviter le feutrage. La laine supporte bien le lavage chimique fait par des spécialistes. Certains tissus de laine sont lavables car ils ont été *décatis* (passés à la vapeur) en fabrique. Les lainages doivent être lavés à l'eau tiède, avec un savon adéquat ; remuer rapidement, ne pas tordre, ne pas suspendre, mais rouler dans un linge.

On exécute de nos jours des traitements anti-mites très efficaces (la marque suisse Mitin, est le meilleur procédé connu), mais la propreté est la condition première de la lutte contre les mites. Des efforts sont faits aujourd'hui pour l'étiquetage des laines, pour que l'acheteuse sache si elle achète de la laine de tonte, de la laine récupérée ou de la laine mélangée avec des produits synthétiques.

COTON — Le *coton* vient surtout d'Egypte, puis des Etats-Unis et du Pérou. La fibre en est longue, la Suisse travaille surtout les longues fibres. L'organdi et le voile suisses ont une réputation mondiale.

Lorsqu'on le tisse, le coton est écru, on le blanchit au chlore. La toile écrue a toujours un *retrait,* c'est normal. Les toiles blanchies en fabrique se rétrécissent en longueur, les rouleaux qui les ont pressées les ont étirées, il est difficile d'en prévoir d'avance le retrait. Dans les tissus dits sanforisés, le retrait a été calculé d'une façon scientifique, il peut être tout au plus de 1 %.

Il ne faut pas laver les *couleurs* avec des produit dit de blanchiment, ni les mélanger avec le blanc. Il reste toujours entre les fils de tissus colorés de la poussière de couleur qui tombe dans l'eau et la teinte, sans pour cela que le tissu ait déteint. La teinture est mauvaise quand le tissu saigne, se marque de traînées. Il faut toujours laver et sécher les couleurs rapidement, ne pas les laisser en paquets, car les poussières se collent sur d'autres objets et, si c'est « grand teint », elles y restent.

Il faut toujours attendre qu'un produit de lessive soit bien délayé.

Pour renforcer le fil de coton, on le double, et on tord les deux fils sur eux-mêmes. Cela donne la qualité *retord* très solide. Le *mercerisé* est rendu brillant par des produits chimiques et des rouleaux mécaniques. L'*apprêt* est une légère tromperie.

La *popeline* d'Amérique donne d'excellents résultats ; plus il y a de fils au cm², plus la toile est solide. L'Amérique en indique le nombre sur les étiquettes. La *percale* est légère et sèche vite. Les *toiles renforcées au milieu* le sont par gradation, elles sont très indiquées pour les draps de lit.

Le *Texylon* est un procédé de renforcement au silicone, il supporte une température élevée, contrairement aux tissus synthétiques ; son usage paraît être de triple durée.

Le *no-iron* est un apprêt synthétique ; sec, l'objet revient à sa forme première, ne pas cuire ni repasser chaud ; la poussière reste à l'extérieur du tissu.

LIN — Le *lin* est une matière de luxe. Il ne croît que près d'une eau spéciale (la Lyss, par exemple, en Belgique, possède cette eau et par conséquent des cultures de lin). On cultive encore du lin en France, en Irlande, en Russie et un peu en Suisse (Emmenthal).

Le lin écru est très foncé, on le rend crème puis blanc. La structure de sa fibre est irrégulière, cela reste dans le tissu. Le fil de lin se casse avec un bruit sec, le fil de coton avec un bruit mou. Le lin a un touché frais, sec, lisse, brillant. Il ne blanchira jamais autant que le coton. Il sèche vite mais se froisse rapidement. Pour le lavage du lin, ne pas employer un alcalin trop fort, jamais de chlore, pas de produit de blanchiment.

Pour les robes antifroissables en lin, on a employé des fils cassés, courts en ajoutant un produit chimique.

Mélangé au coton, *métis,* pour les draps de lit, il est moins froissable, moins froid, moins sec. Choisir des toiles mi-fil, fil ou coton retord.

Les machines à laver qui renvoient le linge d'un côté à l'autre ne sont pas à recommander pour un trousseau en lin. Le lin est moins résistant que le coton, il demeure un linge de luxe.

Les Italiens ont réussi d'excellentes expériences avec le *chanvre* (canapa).

M. Bickert indique encore quelques labels de qualité, suisses et étrangers.

R.

En auto-stop *(Suite de la page 1)*

Sur l'autoroute, en Italie, le conducteur d'un camion, un gros monsieur rigolo, a dit tout à coup qu'il voulait dormir. Il s'est rangé sur la banquette d'herbe et s'est appuyé sur mon épaule pour dormir ! « Viens » m'a dit résolument Marianne. Nous avons pris nos sacs. Mais il est défendu de marcher le long de l'autoroute. Que faire ? Un peu plus loin, un type réparait son moteur et a offert de nous prendre. Cela nous a paru suspect. Nous nous sommes dit : « Ils se sont peut-être arrangés ensemble. » Nous avons refusé et, finalement, c'est notre dormeur qui nous a repris.

— En conclusion, conseilleriez-vous à une camarade de voyager comme vous en auto-stop ?

— Non, si elle est influençable. Il faut avoir la tête solide. Il faut tout de suite montrer qui vous êtes. Il peut tout de même arriver quelque chose, malgré cela. Mais si vous **cherchez** quelque chose, alors là... casse-cou !

Andrée Schlemmer