

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

Herausgeber: Société de communication de l'habitat social

Band: 41 (1968)

Heft: 9

Artikel: Notre page féminine : en Suisse aussi il y a une recherche ménagère

Autor: Dardel, Isabelle de

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-126511>

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: 22.12.2024

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



Notre page féminine

En Suisse aussi il y a une recherche ménagère

par Isabelle de Dardel

27

A Zurich, il existe, en effet, un centre très actif et bien organisé où un personnel spécialisé teste les différents objets utilisés dans le ménage. C'est l'Institut de recherches ménagères (IRM), reconnu d'intérêt public, qui édite régulièrement les résultats des analyses des appareils et ustensiles de ménage qui sont vendus sur le marché suisse*. Tout récemment, ce centre a étudié les ustensiles d'usage courant dans la cuisine, c'est-à-dire les casseroles, marmites et poêles que nous tenons plusieurs fois par jour entre les mains. Souvent nous hésitons devant l'éventail extrêmement étendu des casseroles qui nous est offert dans le commerce. Or il est important, lorsqu'on fait un achat de cette espèce, de savoir exactement ce qu'on peut en attendre. A cet égard, j'ai remarqué que les hommes, qui de plus en plus participent aux achats du ménage, sont d'excellents acheteurs parce que, plus que leurs compagnes, ils ne veulent rien laisser au hasard et s'informent à fond avant de faire une dépense.

La forme d'une casserole ou d'une marmite, sans parler d'une poêle, son manche ou ses poignées, son couvercle, le matériel dont elle est faite et son revêtement, tous ces détails doivent être soigneusement étudiés, pesés, comparés. N'achetez pas à la va-t-en vite des objets de mé-

* L'Institut répond à vos questions. Il met à votre disposition ses informations et ses tableaux synoptiques. Son adresse: Nordstrasse 31, 8035 Zurich. Tél. (051) 28 95 50.

nage, prenez votre temps, vous le gagnerez dans les mois qui suivront: parce que vous vous serez moins énervés, que vous n'aurez pas passé une demi-heure à détacher un fond de casserole brûlé ou arrosé vos pieds de bouillon! Informez-vous aussi, exactement, de la façon dont vous devez entretenir la batterie de cuisine. Un récipient de cuivre n'est pas traité comme une marmite de fonte; un plat en verre ne se nettoie pas de la même façon qu'une poêle revêtue de matière synthétique. Les casseroles de qualité coûtent cher, à vous de les laver, de les soigner sans les massacrer.

La forme

Les casseroles à parois verticales s'évasant légèrement vers le haut sont les plus économiques. Leur nettoyage se fait plus facilement si la transition entre le fond et la paroi est arrondie à l'intérieur. Avec une casserole dont le bord supérieur est replié vers l'extérieur, le transvasement des liquides se fait sans «verser à côté».

Le manche, les poignées

Vérifiez au moment de l'achat que la prise soit bonne et l'angle correct. Attention aux casseroles qui basculent parce que le manche est trop lourd ou mal placé. Trop d'accidents arrivent encore par la faute d'une casserole déséquilibrée.

ment, rappelle l'étude de l'INSEE, a d'ailleurs été maintes fois évoqué. Il n'en reste pas moins qu'en 1965 encore, une grande partie du parc locatif est constitué de logements vétustes et inconfortables, de loyer très bas.

4. **Transports**: La dépense moyenne par ménage équipé d'une voiture était de 1510 F. par an. Par rapport à la consommation totale, la part dans les budgets familiaux des dépenses d'achat et d'utilisation des automobiles est forte (de 12 à 13%) pour les professions indépendantes et les cadres et nettement plus faible pour le reste de la population, de l'ordre de 8%. Pour les transports publics, les ménages n'ayant pas d'automobiles auraient dépensé en moyenne 7 F. 20 par semaine contre 3 F. 10 pour les ménages possesseurs de voiture. Toutefois les cadres supérieurs, les mieux équipés en automobiles, ont également les dépenses de transports publics les plus élevées. Enfin,

le kilométrage annuel parcouru s'établissait en moyenne à 10 129 km.

5. **Télécommunications**: Les dépenses de téléphone personnel représentaient environ 40% de l'ensemble des dépenses de postes et télécommunications (0,4% du budget familial, toutes catégories confondues).

6. **Hygiène et santé**: Les dépenses d'hygiène et «soins personnels» s'élevaient en moyenne à 304 F. par ménage, représentant environ 2% du budget annuel. Les dépenses de santé (médecin, pharmacie...) d'un montant moyen de 820 F. par ménage représentaient en 1965 environ 5% de la consommation totale.

7. **Culture et loisirs**: Les dépenses pour ce poste s'élevaient à 1070 F. par ménage et par an, soit environ 7% du budget familial. «Journée du bâtiment»

Le couvercle

Il doit correspondre exactement à l'ouverture et fermer cette dernière hermétiquement. La poignée du couvercle sera parfaitement isolée de façon à n'avoir pas besoin d'utiliser le gant de protection.

Le fond

Qu'il soit et demeure plat, c'est important. Le diamètre du fond ne dépassera pas plus de 2 cm. la plaque chauffante.

Pour le gaz, il est recommandé d'avoir des casseroles dont la dimension du fond ait au moins 18 cm. La flamme ne débordera pas le fond, c'est du gaspillage. On sait que ce sont les pointes de flammes qui dégagent la plus grande chaleur. (Sans compter que les anses et poignées peuvent brûler.)

Matériaux**L'aluminium et les alliages d'aluminium**

Ils sont légers, ils s'échauffent rapidement. Les aliments alcalins comme la pomme de terre, le poireau, le navet, les rendent foncés; au contraire les aliments acides les éclaircissent. Ces réactions ne sont pas nocives du tout pour la santé.

La fonte

Elle est lourde et cassante. Elle ne se réchauffe que lentement mais accumule ensuite bien la chaleur. La rouille est l'ennemi numéro un de ce matériau. Pour empêcher sa formation, vous traitez l'ustensile neuf de la façon suivante: le chauffer fortement, à plusieurs reprises, avec un peu d'huile et de graisse, jusqu'à formation d'une légère vapeur bleue. Répéter l'opération après refroidissement. Par ce procédé, la fonte prend une couleur noire brillante et la surface de rôtissage devient tout à fait lisse.

Nettoyage: frottez le fond de la marmite ou de la poêle avec un tampon de papier de soie (gardez le papier qui emballe obligatoirement le pain pour cet usage). Le gros sel de cuisine est d'une grande aide quand le papier ne suffit pas. Ce n'est qu'en cas de nécessité absolue que vous utilisez l'eau, mais jamais avec un détergent. Graissez légèrement l'intérieur de la casserole jusqu'au prochain emploi.

On ne cuit jamais l'eau dans un récipient de fonte; elle prend une vilaine couleur et un goût désagréable. La marmite de fonte sert à rôtir les viandes braisées et la poêle de fonte les grillades.

La tôle d'acier

C'est la poêle que Colette préconise, rougie au feu, pour faire les biftecks! Tout indiquée, sur le gaz, pour exécuter les fritures et les omelettes. Le dépôt de rouille est évité si vous traitez la tôle d'acier comme la fonte (voir ci-dessus) et si vous la remettez légèrement graissée dans l'armoire.

L'acier au chrome-nickel

Voilà un matériau inoxydable, inusable. Il est insensible à tous les aliments et assure une bonne accumulation de chaleur. Pas de problème de nettoyage. Il se lave à l'eau même avec détergent (n'en mettez pas trop, la pollution des eaux est un fléau national dont vous êtes aussi responsable). Les dépôts calcaires, s'il s'en produit, s'en vont avec du vinaigre. La chaleur accumulée dans l'acier au chrome-nickel continue à être transmise aux aliments après le déclenchement de la chaleur. Vous devez donc en tenir compte et retirer la casserole du «feu» plus tôt que ce n'est le cas avec les ustensiles fabriqués avec d'autres matériaux.

Le cuivre, le laiton

Le chaudron de cuivre ou la casserole de laiton ont pratiquement disparu de nos cuisines si ce n'est dans un but décoratif. Aujourd'hui, les récipients de ces matériaux s'emploient surtout pour l'esthétique: poêle à flamber, à asperges, à poisson, caquelon pour la fondue bourguignonne ou le beurre fondu.

Le cuivre et le laiton ne supportent pas les acides; en général, les ustensiles faits avec ces métaux sont étamés à l'intérieur (tant que ce revêtement est intact, vous n'avez pas à craindre la formation du vert de gris, qui est un poison). Ne les utilisez pas pour le rôtissage; en effet, l'étain ne supporte pas la forte chaleur. **Nettoyage:** employez des produits ad hoc. La laine de fer est strictement interdite. A noter: il est dangereux de conserver des aliments dans des récipients de cuivre.

Verre

Pour éviter que les récipients de verre n'éclatent, il est nécessaire d'observer quelques règles:

- Ne jamais les faire passer sans transition du frigo à la chaleur.

- Veiller à ce que l'extérieur soit parfaitement sec.
- Poser le récipient de verre sur un treillis métallique quand on fait la cuisine au gaz.
- La plaque électrique exige des ustensiles de verre avec fond rectifié.

N. B.: On ne peut rien faire contre la coloration brunâtre du fond.

Porcelaine et céramique

Suivez les règles données plus haut pour empêcher les fêlures et les éclatements. Les ustensiles de porcelaine et de céramique supportent d'être mis au four. Mais vous pouvez aussi les poser sur la flamme du gaz à condition de les protéger avec un treillis métallique; et sur la plaque électrique seulement si le fond est rectifié.

Les revêtements

rendent les ustensiles insensibles aux aliments. De plus, leur nettoyage est énormément facilité. Ils font gagner du temps.

Le revêtement en émail

s'applique aux poêles et casseroles en fonte et en acier. Cette couche vitrifiée ne supporte pas les chocs et les brusques changements de température, sinon elle s'écaille. Les ustensiles émaillés ne doivent jamais être posés vides sur le feu. Il n'est pas nécessaire de leur faire subir un traitement particulier, comme c'est le cas pour la fonte et le verre, quand ils sont encore neufs ou après l'emploi. **Nettoyage:** à l'eau tout simplement puisque la surface intérieure est parfaitement lisse. Les incrustations rebelles s'en vont en faisant chauffer dans la casserole de l'eau salée.

Le revêtement en matière synthétique

Il permet la cuisine sans graisse d'une part et, d'autre part, facilite le travail ménager. Cette couche protectrice est composée de polytetrafluoréthylène, connue sous la désignation de Teflon, Tefal, Hostafon, Fluon, etc. Elle est élastique et s'adapte aux modifications du métal qu'elle recouvre. C'est dire que le revêtement synthétique supporte les brusques changements de température et l'adjonction de liquides froids. Pourtant, certains revêtements ne résistent pas au grattage des spatules métalliques et demandent alors des instruments de bois

pour tourner ou remuer le contenu de la casserole ou de la poêle. Le nettoyage est facile puisque les aliments ne collent pas, même s'ils sont rôtis sans graisse. L'eau suffit donc pour les laver. Les abrasifs sont interdits, même les torchons de nylon.

Les rapports, les valeurs statistiques et comparatives de l'Institut de recherches ménagères ainsi que ses tableaux synoptiques sont rigoureusement objectifs. Avec les informations et les données qu'il met à votre disposition, vous êtes en mesure d'acheter les ustensiles et les appareils ménagers en connaissance de cause. Encore faut-il prendre la peine de se mettre au courant. C'est là tout une éducation du public à faire. Les pays nordiques, l'Allemagne, les Etats-Unis, en particulier, s'y emploient depuis de nombreuses années. A cet égard, la Fédération romande des consommatrices joue un rôle de pionnière.