SOS consommateurs : marmites, casseroles et Cie... Partie 1

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **14 (1984)**

Heft 1

PDF erstellt am: **04.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Savez-vous planter les choux?

Michèle Dizerens-Sugnaux

Langage des fleurs langage du cœur

En ce début 1984, je vous offre, chers amis, un bouquet varié de dahlias aux teintes panachées, de lilas blanc, de bégonias, de pivoines, de gardénias et de boutons d'or... Très bavardes à leur heure, ces fleurs vous diront mes amitiés (lilas blanc), mes vœux et pensées (dahlias) sincères (pivoines et gardénias) pour une année que je vois pleine de joie (boutons d'or).

J'aurais aimé vivre à cette époque où la composition d'un bouquet traduisait les pensées d'un galant, où l'on choisissait avec soin les teintes qui parleraient le mieux à l'élue de son cœur en exaltant les sentiments par des senteurs devenues aujourd'hui souvent rares.

Le langage des fleurs nous vient du Moyen-Orient où un véritable code aux amours illicites fut instauré dans les harems. En Occident, dès le XVIIIe siècle, l'amoureux pouvait affirmer à sa belle, «vous êtes la plus belle» en lui offrant un camélia; une jacinthe sur la fenêtre de celle-ci lui répondait «heureux présage». Il suffisait alors au galant d'envoyer des asters («croyez en moi»), des pensées («je pense à vous»), des giroflées («mon cœur est fidèle») et de joindre quelques glaïeuls au bouquet pour fixer l'heure du rendez-vous.

A cette époque, les femmes offraient fréquemment des fleurs aux hommes, permettant ainsi un dialogue amoureux. Envoyaient-elles une gerbe de lilas («mon cœur est à vous»), des œillets («j'ai foi en votre amour»)? Il était cependant toujours de bon ton de prendre la précaution de faire connaître sa vertu par des lis («mes sentiments sont purs»...), de l'oranger («mon amour est chaste») ou des perce-neige («c'est mon premier amour»).

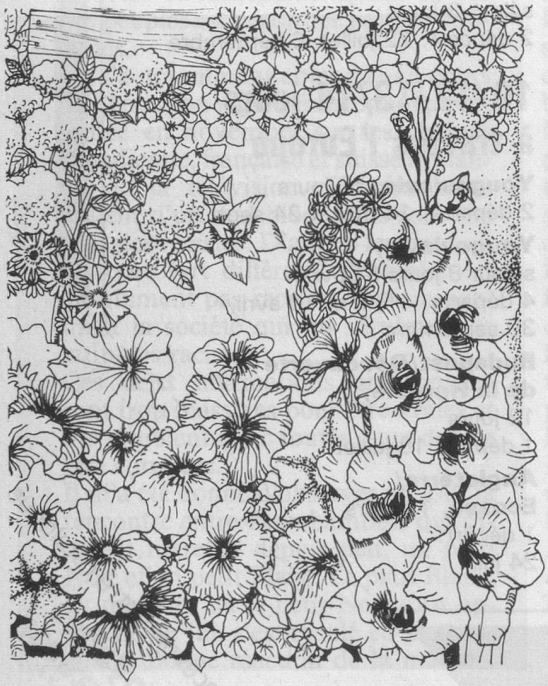
Même les brouilles se faisaient par fleurs interposées. En lui envoyant des scabieuses, elle lui signifiait qu'elle avait «l'âme en deuil» car les narcisses le lui disaient, «il n'avait pas de cœur»; ce à quoi il répliquait par des amaryllis en lui reprochant «son orgueil et sa coquetterie» et, suprême insulte, lui faisait parvenir des nénuphars («vous ne savez pas aimer»).*

Et tout se terminait, bien-sûr, par l'envoi d'une rose «Je vous aime».

Joli temps que celui où les fleurs savaient si bien parler! Mais les modes passent et l'on offre aujourd'hui avec la même légèreté de choix des narcisses («vous ne savez pas aimer») à l'amie fidèle, des œillets («je vous aime avec ardeur») à l'épouse d'un collègue qui vous a convié à dîner, des hortensias («vos caprices me peinent») à une malade ou encore des pieds d'alouette («plus tard!») à qui vous demande secours ou réponse urgente... N'écoutons donc plus le babillage des fleurs et contentons-nous en les offrant de penser à ce vers d'Albert Samain: «Il est d'étranges soirs où les fleurs ont une âme».

Petit conseil «clin d'œil»: si vous avez des voisins indifférents, voire hostiles, pensez, la saison venue, à semer en bordure des grillages ou murs mitoyens, des capucines. Peut-être répondront-ils à cette question fleurie: «Rien ne vous charme, pourquoi votre cœur est-il fermé?».

M. D.-S.



* «Le Pouvoir des Plantes» de Brendan Lehane.

SOS consommateurs

Marmites, casseroles et Cie... (I)

La famille s'est rapetissée, les rations ont diminué, ou bien, tout bonnement, votre fidèle casserole se révèle hors d'usage. Une petite enquête auprès de personnes âgées nous a révélé qu'elles cuisinaient souvent aussi dans de trop vieux ustensiles: aluminium noirci, émail éclaté, revêtement *Teflon* éraillé, (tout cela quelque peu dangereux), sans compter les fonds bosselés, les manches branlants, les récipients trop grands ou trop petits mal adaptés aux plaques; nous avons même vu une grand-maman qui, ayant passé du gaz à l'électricité en déménageant, avait conservé ses casseroles pas du tout adaptées à sa nouvelle cuisinière. **Nous ne prêchons pas le gaspillage,** mais s'il y a un domaine où il faut se débarrasser des ustensiles inadéquats, c'est bien celui-là. **Il vaut mieux avoir 2 casseroles ou poêles en très bon état, que toute une batterie chancelante!** Ajoutons encore que de très bons ustensiles ne coûtent pas nécessairement cher.

La forme, le fond et les poignées

Lors de tout achat vérifiez bien que la casserole soit fabriquée pour votre cuisinière: autrement dit que la mention «gaz» ou «électricité» (ou les deux) y figure.

La forme. Les parois verticales ou s'évasant vers le haut sont plus fonctionnelles; un fond arrondi avec la paroi est plus facile à nettoyer. Enfin un bord supérieur «replié» vers l'extérieur facilite le «versage» des liquides.

Les manches et poignées. Vous devez absolument prendre la casserole ou la marmite en mains, en l'imaginant plus lourde. Il faut les avoir bien en mains, avoir de la place pour les doigts, surtout si vous avez de l'arthrite par ex. Ils doivent être en matière isolante (ce qui est loin d'être toujours le cas).

Le fond. Plat à l'achat, il faut le conserver tel, surtout pour la cuisson à l'électricité. Le diamètre est normalisé par rapport aux plaques (14, 16, 18, 20, 22, 24 cm...) Si vous ne l'avez jamais fait c'est l'occasion de mesurer le ou les plaques que vous employez le plus. Le diamètre du fond ne doit pas dépasser de plus de 2 cm celui de la plaque: ainsi une casserole de 18 cm peut aller sur une plaque de 16 ou de 18 cm. Pour le gaz, il ne faut pas acheter de casseroles de diamètre inférieur à 18 cm car ce sont les pointes des flammes qui chauffent le plus. Les manches pourraient en souffrir...

L'étiquetage bien fait et sérieux doit vous indiquer: le diamètre, l'usage (gaz-électricité), le matériau de base (acier inox, fonte émaillée...) et l'entretien.

Rappelons impérativement qu'une casserole ne s'achète jamais dans une course en car ou autour d'une tasse de thé, mais dans un magasin spécialisé, dans un rayon de commerce à succursales sérieux, ou éventuellement par correspondance, à condition que la description du catalogue fournisse les renseignements précis. Il existe d'excellents fabricants suisses et leurs marques sont suivies.

Couvercle ou pas? Parfois il est compris dans le prix, parfois non, même s'il est posé sur la casserole. Nous conseillons en général d'acheter le couvercle adéquat, qui doit bien correspondre à l'ouverture. La poignée du couvercle doit aussi être isolée, parfaitement, et facile à empoigner. Faites un essai.

Les revêtements

Le mois prochain nous vous parlerons des matériaux de base (aluminium, acier, verre, fonte) ainsi que de l'entretien. Ces matériaux se trouvent tels quels ou bien revêtus: d'émail ou de matière synthétique.

Email. Il peut recouvrir de la fonte ou de l'acier. Il est en général de bonne qualité, mais ne supporte pas le passage brusque du chaud au froid ou vice-versa. Il ne faut jamais mettre une casserole émaillée **vide** sur le feu. De l'eau chaude avec détergent doux suffit à la nettoyer. Pas de tampons métalliques. Le meilleur élément pour le lait: on devrait toujours avoir une petite casserole émaillée uniquement réservée au lait! Enfin les jolis dessins peuvent facilement «aller à table» sur un paillon: les mets restent chauds et la vaisselle demande moins de temps.

J. Ch.

Prochain article: La suite: «les matériaux, le *Teflon*, que choisir? Pour quel usage?»

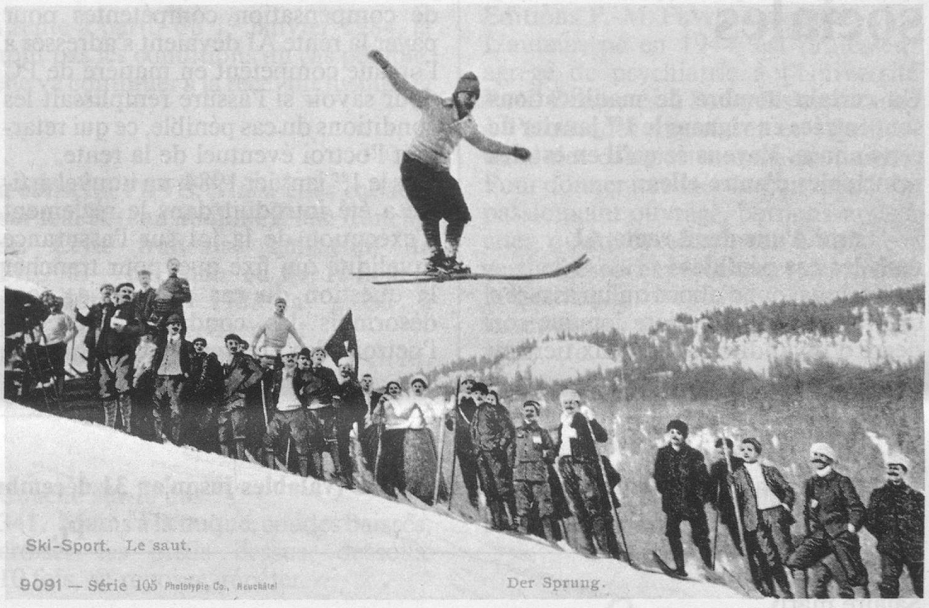
Les trésors de Jean-Pierre Cuendet

Trop souvent, des aînés hésitent à se séparer de choses qui les encombrent et pour lesquelles ils pourraient recevoir de l'argent toujours le bienvenu.

Et, trop souvent aussi, à leur départ, les héritiers qui ne s'intéressent pas à ces objets les brûlent ou les font enlever à vil prix. C'est ainsi que de petits trésors partent au «ruclon» ou en fumée.

Alors, si vous songez à faire de l'ordre dans vos greniers, n'hésitez pas à demander mon aide, bien entendu gratuite. Et, à cette occasion, mêlant l'utile à l'agréable, je risque de trouver des cartes qui compléteront heureusement mes collections: j'en salive à l'avance! (J.-P. Cuendet, rue de la Gare, 1162 Saint-Prex).

Pour ce sauteur du début du siècle, emmitouflé et les jambes bardées de bandes molleton, le principal semble être de retomber au plus tôt. En jupes bien qu'à skis, des spectatrices sont venues lui apporter le réconfort moral dont il doit avoir besoin.



La légende de cette carte du début du XXe siècle est impressionnante: descente rapide. Que l'on est loin du style de nos Colombin ou Russi!

Le bâton en mains était là pour permettre de freiner, entre les jambes, et de mieux terminer une majestueuse arabesque.