

Zeitschrift: Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber: Auslandschweizer-Organisation
Band: 13 (1974-1975)
Heft: 54

Rubrik: La page de la femme : un tour à la cuisine

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: 08.01.2026

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

La page de la Femme

Première analyse sociologique sur les Suissesses

LA FEMME EN SUISSE : UN DIVORCE ENTRE SON IMAGE ET LA REALITE

Il faut repenser les rôles de l'homme et de la femme d'abord dans la famille puis dans la société

La Commission nationale suisse pour l'UNESCO vient de publier une enquête sur la situation de la femme en Suisse, réalisée par l'Institut de sociologie de l'Université de Zurich. Les conclusions de cette enquête sont consignées dans un rapport publié en allemand, dont il existe une version résumée en français.

Ce rapport, auquel la Confédération a contribué financièrement, constitue notamment une réponse aux postulats de deux conseillers nationaux qui avaient demandé au Conseil fédéral qu'il entreprenne une étude sur ce sujet. Il a été soumis ces derniers jours à la procédure de consultation auprès des cantons et des organisations intéressées.

Les causes profondes

L'idée de base des promoteurs de l'étude est de « dépasser l'inventaire des inégalités évidentes pour explorer

les causes profondes de la différence de situation entre l'homme et la femme dans la société helvétique ». C'est la première fois qu'on réalise une analyse sociologique de la situation de la femme en Suisse et, en particulier, dans le cadre de la famille.

Cette analyse met en lumière les différences entre l'image qu'on se fait de la femme suisse et la réalité telle qu'elle ressort des statistiques et des réponses au questionnaire qui a servi de base au travail de l'Institut. 963 questionnaires ont été remplis par des femmes et des hommes mariés et 629 par des femmes célibataires, de 20 à 65 ans, de toutes les couches sociales, répartis dans 52 communes représentant les diverses régions de la Suisse (milieux urbains et ruraux).

Cette analyse met en relief tout ce qui empêche la femme de participer pleinement à la vie politique, sociale, culturelle et économique du pays, c'est-à-dire l'importance des déterminismes d'origine sociale qui conditionnent la femme et qui causent d'autres formes de discrimination dans les domaines du droit de la famille, de l'éducation et de la formation professionnelle, de la profession.

L'esprit de la famille

L'enquête aboutit à la conclusion que les discriminations dont la femme est l'objet, du seul fait qu'elle appartienne au sexe féminin, sont tout aussi im-

portantes dans la famille qu'au dehors. Il s'ensuit que les efforts en vue d'atténuer les effets de ces discriminations doivent porter tout autant sur les structures familiales que les structures sociales.

Il existe en somme un divorce entre, d'une part, la vie réelle des femmes d'aujourd'hui (engagées dans la vie professionnelle ou qui aspirent à l'être, qui entendent concilier leur rôle d'épouse et de mère avec celui de membre utile à la société) et d'autre part, les conceptions traditionnelles, veulent que la femme s'occupe du ménage pendant que l'homme travaille au dehors pour l'entretien de sa famille, dont il est le chef.

Les hommes d'abord

Par cette étude, la preuve est faite que les questions relatives à l'analyse de la situation de la femme ne sont pas de caractère strictement féminin, mais concernent, au contraire, tout autant les hommes que les femmes, du haut en bas de l'échelle sociale, dans la Suisse tout entière.

Il importe de repenser sur des bases nouvelles tout le problème de la répartition des rôles de l'homme et de la femme dans la famille et dans la société. Et il importe que les hommes et les femmes le fassent ensemble.

Anne-Marie Ley
Trib. de Genève

Un tour à la cuisine

par ANNALISE

L'été — la saison des vacances — le temps des sandwiches et canapés ! Une solution idéale pour des repas légers qu'on peut faire varier à l'infini; jetez un coup d'œil chez votre boucher-charcutier, vous y trouverez tout ce qu'il faut pour donner libre cours à votre fantaisie. A moins que vous préféreriez les acheter tout préparés.

CANAPES AU JAMBON DE PARME

Ingrédients :

- 8 sandwiches ou petits Parisiens
- 8 tranches de jambon
- 3 gros concombres au vinaigre
- 1 grande boîte de salade russe
- 1 petite boîte d'ananas
- 1 grand tube de mayonnaise
- 1 yogourt nature
- condiment en poudre
- 3 œufs durs
- 2 tomates - 8 olives (facultatif)
- 1 petite boîte d'asperges

Préparation :

- Egouttez soigneusement la salade russe. Epongez les tranches d'ananas, coupez-les en dés et mélangez-les à la salade russe. Ajoutez le yogourt et la moitié du tube de mayonnaise et mélangez.
- Coupez les petits pains en deux dans le sens de la longueur et tartinez-les de mayonnaise. Garnissez ensuite de lamelles de concombres au vinaigre, de tranches de jambon roulées séparées par de petits tas

Gartenparty 1921.

Zur Aufführung in privaten Kreisen sind nur kleine Lustspiele geeignet; alle tragischen Stücke sind zu vermeiden, von ersteren aber auch solche, in denen Damen in Herrenkleidern erscheinen sollen.

Beim Auslösen der Pfänder zumal ist es geboten, Vorsicht zu üben, damit nicht das Zartgefühl der anwesenden Damen verletzt werde; man vermeide deshalb, Rufe als den Preis anzugeben, sofern man sich nicht im engsten Familienkreise befindet.

de salade russe, et enfin de rondelles d'œufs durs et d'olives. Terminez par des pointes d'asperges et des quartiers de tomates.

Un délicieux repas à servir à midi ou le soir, par une belle journée d'été.

SALADE A LA DIABLE

Préparation : 30 minutes env.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 cervelas - 200 gr. d'emmental ou de gruyère
- 4 tomates bien fermes
- 2-3 concombres au vinaigre Chirat
- 1 oignon
- Pour la sauce :
 - 1 cuil. à café de moutarde
 - 2 cuil. à soupe de vinaigre Chirat
 - 3-4 cuil. à soupe d'huile
 - 1 pincée de sel à l'ail
 - 2-3 cuil. à soupe de persil haché

Préparation :
— Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une sauce lisse et crémeuse.

— Coupez les cervelas et les concombres en rondelles, le fromage en bâtonnets, les tomates en quartiers et l'oignon en tranches dont vous détachez des anneaux.

— Mélangez le tout à la sauce et laissez reposer quelque temps.

Les céréales — riz, semoule, maïs — sont bien pratiques en vacances : elles permettent de préparer plusieurs repas en un. Voulez-vous quelques exemples ?

LE RIZ, LE MAIS ET LA SEMOULE

3 x du riz sucré

Préparez du riz au lait pour 3 repas

1. avec du sucre à la cannelle et de la compote de pommes en boîte
2. avec de la crème fouettée, dans un moule à pouding. Refroidissez au réfrigérateur, retournez sur le plat de service et nappez de sirop de framboise;
3. un jaune d'œuf et le blanc battu en neige. Mélangez bien au riz, ajoutez du zeste de citron râpé et faites gratiner dans un moule en feuille d'aluminium. Servez avec des fruits au sirop.

3 x du riz salé

Préparez un risotto pour 3 repas :

1. pour accompagner du hachis ou de l'émincé;
2. mélangé à des petits pois et des dés de viande. Versez dans un plat beurré, chauffez au bain-marie, retournez sur le plat de service et présentez avec de la sauce tomate;
3. sauté à la poêle avec des restes de viande ou de saucisse, des champignons, etc... comme une galette de rösti.

2 x du maïs salé

Préparez une polenta pour 2 repas :

1. servez avec du beurre noisette et du fromage râpé ou une viande en sauce (goulache) et une salade
2. coupez la deuxième portion refroidie en tranches de 1 cm d'épaisseur environ, rangez-les dans un plat à gratin, parsemez de noisettes de beurre, saupoudrez de fromage râpé et faites gratiner au four. Servez avec des tomates étuvées ou une ratatouille de poivrons en boîte.

2 x de la semoule sucrée.

Préparez une double portion de BOUILLIE DE SEMOULE épaisse :

1. mélangez-y des raisins secs, des noisettes râpées et le zeste d'un citron; versez dans un moule à pouding, laissez refroidir et retournez sur le plat de service. Servez avec des fruits au sirop ou de la compote.
2. lissez la bouillie, laissez bien refroidir et coupez ensuite en tranches de 1 cm d'épaisseur env. Passez celles-ci dans de l'œuf battu et faites-les dorer au beurre. Servez avec de la compote de pommes et du sucre à la cannelle.

Quand revient l'été, on remet la viande grillée à l'honneur. On sort le gril de jardin ou de camping, on prépare un grand plat de salade et des sauces diverses et on regarde dorer la viande qui dégage un succulent parfum surtout si on a pris la peine de la faire mariner dans un mélange aromatisé. Voici quelques idées de

SAUCES ET MARINADES POUR LA VIANDE GRILLÉE

SAUCE NICOISE

1 tube de mayonnaise, 3 cuillerées à soupe de purée de tomate, 2 gousses d'ail écrasées, 1 cuil. à café d'estragon, 3 gouttes de tabasco, sel et poivre.

Mélangez bien le tout, hachez l'estragon aussi fin que possible. A servir avec le poulet et les steaks.

SAUCE AU MIEL

6 cuil. à soupe de miel, 4 cuil. à soupe de vinaigre, 4 cuil. à soupe de vin blanc sec, 1 cuil. à café de moutarde, un petit oignon haché fin, 6 cuil. à soupe d'huile.

Mélangez le miel, le vinaigre et le vin. Ajoutez la moutarde et l'oignon, puis l'huile et le sel. A servir avec le filet de porc et les côtelettes.

MARINADE POUR STEAKS

1/2 verre d'huile d'olive, 1/2 verre de rhum, 1 cuil. à soupe de chili en poudre, 2 gousses d'ail écrasées, 1 cuil. à café de marjolaine séchée, quelques gouttes de tabasco.

Mélangez tous les ingrédients et faites-y mariner les steaks plusieurs heures; épongez soigneusement avant de griller. Salez en fin de cuisson. Le cas échéant, badigeonnez une ou deux fois avec la marinade.

MARINADE A LA FRANÇAISE

2 verres de vin rouge, 1 verre d'huile, 1 cuil. à café de thym séché, poivre. Mélangez tous les ingrédients et faites-y mariner un filet de bœuf pendant toute une nuit, au réfrigérateur ou dans un endroit très frais.

N.B. Ne jamais saler une marinade destinée à une viande qu'on fera ensuite griller.

NOMEN EST OMEN

Barbecue.

Der Name kommt aus Haiti. Dort werden nämlich die Holzroste, die zum Trocknen der Kaffeebohnen dienen, Barbacoa genannt.

CANAPE

Ein Canapé ist ein Sofa, auf welches Delikatessen gebettet werden (Apérobrötchen, auf Zahnstocher gespiesst).

HOT DOG

Heises Würstchen, das ist ein mit Senf ausgestrichenes Brötchen gesteckt wird, was offenbar eine dackelartige Form ergibt. Jedenfalls hat sich ein amerikanischer Karikaturist um 1900 darüber lustig gemacht.

SANDWICH

Lord Sandwich liess sich von seinem Diener jeweils ein belegtes Brot servieren, um das Schachspiel nicht unterbrechen zu müssen.

MIT EINEM BARBECUE KÖNNEN SIE IHRE GÄSTE IN FEUER UND FLAMME VERSETZEN

Ein Barbecue ist eine runde Sache. Nicht nur, weil er sich für alle Arten des Grillierens eignet, sondern auch, weil er für gute Stimmung sorgt. Viele Gäste tun nämlich nichts lieber, als auch etwas (so wie beim Fondue oder beim Dipen). Auf dem Barbecue können die Gäste frisches Fleisch, Hamburger, Würstchen, Fische, Früchte in

Alufolie und was sie wollen, selber brutzeln lassen. Das Fleisch wird übrigens am besten, wenn Sie es vorher mit Thomy Senf oder einer Marinade einstreichen (z.B. aus Öl, Thomy Senf und Gewürzen). Eröffnen Sie das Feuer unter dem Barbecue früh genug, denn es dauert mindestens eine Stunde, bis Sie die Glut haben, die es braucht, um Ihre Gäste beim Grillieren in Feuer und Flamme zu versetzen.

DREHEN SIE DEN SPIESS EINMAL UM UND LASSEN SIE IHN VON IHREM MANN ZUBEREITEN

Zum Beispiel mit Leber + Apfel + Speck + Zwiebel + Leber + Apfel + Speck + Zwiebel + Leber + Apfel + Speck + Zwiebel + Leber.

Oder mit Champignon + Aubergine + Lamm + Zucchini + Lamm + Aubergine + Lamm + Zucchini + Lamm + Aubergine + Champignon.

Oder mit Perlzwiebel + grünen Peperoni + Schweinefleisch + Perlzwiebel + roten Peperoni + Schweinefleisch + gelben Peperoni + Perlzwiebel + Schweinefleisch + grünen Peperoni + Perlzwiebel.

Oder mit Cipollata + Lorbeer + Zwiebel + Speck + Nierli + Zwiebel + Lorbeer + Cipollata.

Oder womit Sie wollen. Achten Sie darauf, dass alles, was auf den gleichen Spiess gespiesst wird, etwa gleichzeitig gar wird. Und vergessen Sie nicht, die Fleischstückchen vorher mit Senf einzustreichen.

ERDBEER-EISCREME

250 g Erdbeeren mit dem Mixer pürieren oder durch ein Sieb streichen. 60 g Puderzucker und den Saft einer halben Zitrone damit gut verrühren und das Püree noch mit 2-3 dl geschlagenem Rahm vermischen.

In die Eisschublade des Kühlschranks füllen und gefrieren oder einfach gut gekühlt als Creme servieren!

WATERLOO

dans grand calme,
jardin 13 ares arboré et clôturé,
piscine, garage 2 voitures,

VILLA

décoration intérieure ravissante,
2 réceptions; salle à dîner,
cuisine « ranch » entièrement
équipée
jardin d'hiver;
3 chambres à coucher;
salle de bain céramique italienne;
nombreux placards de style;
tapis plein pure laine partout;
très belles tentures;
chauffage gaz naturel;
Etat impeccable

Prix : 4 950.000,— F

Intermédiaire s'abstenir

Tél. : 02/54.60.17