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: 55 (1967)

Heft: 78

Artikel: Canada : le romanesque à l'épicerie

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-271799

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: 29.11.2025

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

Canada

LE ROMANESQUE A L'EPICERIE

du coût de la vie. Attristant, non?

L'Institut Suisse de Recherches Ménagères (IRM) vous aide à choisir une machine à laver

Jadis, il était courant de laver le linge deux ou trois fois par an seulement. La grande les-sive durait une semaine ou plus. On avait alors des blanchisseuses, une provision de les-sive géante, des armoires adéquates et suffi-samment de place pour conserver le linge

Genres d'habitat et mœurs ont successivement changé. Dans les grosses bourgades et les villes apparut plus fréquemment le grand les villes apparut plus fréquemment le grand immeuble en lieu et place de la petite maison conçue pour une seule famille. Parallèlement à cela, les pièces devenaient considérablement plus étroites. La place finisant par manquer, on dut rapprocher de plus en plus les dates des grandes lessives. Le linge fut lavé toutes les quatre ou huit semaines, en moins grande quantité. Le « jour de lessive » succéda à la « semaine de lessive ». Mais ce fameux jour était long et pénible. En maints endroits, on fit venir une blanchisseuse à domicile, les lits étaient faits « à l'anglaise », c'est-à-dire simplement recouverts, et ce fut l'époque du « menu du jour de lessive ». Orage, ou temps pluvieux, surtout, était considéré comme une calamité et un contretemps, qui retardait toutes les opérations.

Et aujourd'hui ? Nos enfants ne se souviennent déjà plus des blanchisseuses d'antan. Et

nent déjà plus des blanchisseuses d'antan. Et ce n'est que chez l'antiquaire que l'on trouve encore des chaudières de cuivre. Les buan-

deries, remplies de vapeur, appartiennent maintenant au passé. De réjouissantes inno-vations sur le marché des textiles, surtout en ce qui concerne leur facilité d'entretien, même que le manque de place dans les habi-tations modernes font que l'on ne songe même plus à conserver trop longtemps du linge

L'industrie a lancé, sur le marché, des ma-L'industrie a lancé, sur le marché, des ma-chines à laver capables des plus grandes per-formances. Elles sont conçues pour des mai-sons d'une ou plusieurs familles, et l'on er-trouve dans les buanderies, dans les cuisines, les pièces ménagères, les salles de bain.

Pour le choix du modèle, on doit tenir compte de chaque circonstance particulière.

compte de chaque d'econsance particulare. En ce qui concerne les dimensions opportunes, c'est-à-dire la capacité de l'automate qu'on désire acheter, il est important de savoir quelle quantité de linge sale s'accumule dans le ménage en question. ménage en question.

Quantité moyenne de linge à laver

La « Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft » (Société allemande de recherches ménagères) compte qu'un ménage de quatre personnes salit, en moyenne, en deux semaines, 20 kilos de linge (il s'agit d'un ménage de citadins), dont 12 kilos de linge à cuire, 4 kilos de linge de couleur et 4 kilos de linge gire fine (extrait de « Hauswirtschaft und Wissenschaft », 2, 1965).

Wissenschaft », 2, 1965).

Il s'agit là, comme nous l'avons vu, d'une moyenne. En effet, chaque ménage peut fixer lui-même son chiffre de lessive après triage et pesage. Il va de soi que le linge propre peut aussi être pesé, alors que l'on sait ap-proximativement combien de pièces d'une sorte sont jetées dans le sac à linge sale d'un jour de lessive à l'autre. Il convient égale-ment de séparer non seulement le linge à cuire, le linge de couleur et la lingerie fine, mais encore tout ce linge selon son degré de

saleté.

De plus, il faut prendre en considération qu'un automate dispose d'une efficacité fixe. Avec le programme normal, il rend propre le linge moyennement souillé. Les parties les plus sales du linge à laver ne deviendront pas propres sans traitement antérieur et posté-rieur. De même que le linge ne doit pas être trop sale si l'on veut obtenir un résultat satis-faisant après le simple travail de la machine. Enfin, tout traitement supplémentaire abîme

Bien entendu, à notre époque, on aime à devrait exister un horaire de lessive reguier permettant à chaque famille de pouvoir avoir son jour d'occupation de la buanderie au moins chaque quinzaine. Dans les maisons occupées par leur seul propriétaire, la ména-gère est, évidemment, plus indépendante.

changer de linge de corps quotidiennement, et, pour la plupart des gens, les draps de lit sont changés toutes les deux ou trois semaines sont tranges outes les ueux du tois semantes. Nul n'ignore, en outre, que le linge fraîchement taché se nettoie plus facilement que celui qui a attendu trop longtemps dans le sac à linge sale. Dans toute maison locative, il devrait exister un horaire de lessive régulier

Capacité du tambour

Le rythme des lessives ayant été fixé, il faut maintenant choisir la capacité du tambour, non seulement en prévision des grandes les-sives à cuire, mais encore en prévision des petites lessives, qui doivent être faites sépa-

Si l'on choisit un tambour trop grand, on aura les inconvénients suivants :

- On doit, suivant les circonstances, attendre longuement le rassemblement du linge de même genre. Ainsi l'on essaie de remplir le tambour avec trop peu de linge.

— Le tambour contenant trop peu de linge, les textiles sont exposés à une trop grande action mécanique et s'usent plus rapidement (ceci n'est pas valable pour la lingerie fine, qui doit être lavée avec beaucoup d'eau. Ne charger l'automate que du 1/s au 1/s de sa capacité normale).

maie).

— La quantité d'eau dans la machine reste à peu près la même si on y a trempé plus ou moins de linge. Pour atteindre la concentration de lessive maximale, la même quantité de poudre à laver doit être utilisée, indépendamment de la quantité de linge.

— En outre la consommation de courant de meure presque inchangée, puisque la même quantité d'eau doit être chauffée et le programm durer aussi longtemps. Si, au contraire, le tambour est trop rempli, le linge à laver est insuffisamment agité, c'est pourquoi il sera mal lavé et — ce qui est encore pis — mal rincé.

Dans les tableaux publiés par l'Institut suisse de recherches ménagères concernant les automates (Nº de commandel. 3. 1), on trouvera mesures et calculs exacts des capacités de contenance de toutes les machines expertisées et approuvées par l'IRM. Les indica-tions des fabricants ne concordent pas tou-jours. L'IRM compte 1 kilo de linge sec (linge cuire ou de couleur) pour un contenu de

Les automates dont le tambour, le bloc-moteur (et boiler) sont reliés et fixés à la carcasse ont besoin, dans la plupart des cas. d'être fixés au sol, Mais il existe des automates qui, en raison de leur construction, n'ont pas besoin d'être fixés, Des étouffoirs y parent aux chocs et secousses. Si la pièce est étroite, on se renseignera scrupuleusement pour savoir à quelle distance du mur la machine sera fixée — latéralement et au fond — afin qu'elle n'ait pas à être dévissée à chaque revision ou réparation. Si l'on envisage des démontages, on choisira de préférence une machine sans fixation.

sexition de preference une inactinie sails supported in the machines non fixées au sol ont aussi besoin d'une place stable dont elles ne sauraient être éloignées. En cas de circonstances particulières du est question d'un automate qui n'aurait pas sa place stable, on se renseignera, avant l'achat, sur tout ce qui concerne le raccordement au réseau électrique. Il ne sert à rien d'avoir une machine sur roulettes si la prise de courant est fixe. (Les automates sur roulettes ne doivent en aucun cas être poussés par-dessus des seuils de portes, etc.) Comme, dans

le gaz est indispensable

l'automate, l'eau coule sous pression, le tuyau con-ducteur doit être solidement fixé au robinet; celui-ci reste ainsi bloqué tant que la machine est en

ci reste ainsi bloqué tant que la machine est en action.
En tout cas, il convient de s'assurer que le sol est capable de supporter le poids de la machine. Tout automate occasionne des bruits et une vibration dont l'intensité dépend beaucoup du genre et de l'état du bâtiment dans lequel la machine a été installée. Si l'automate doit être placé dans une pièce de basse température ambiante (cave, arrière-cave, buanderie séparée de l'immeuble habité), il est important de savoir, avant l'achat, si la machine en question peut être tout à fait vidée ou si l'on peut prévoir un chauffage spécial en cas de gel.

Le raccordement au réseau électrique

Avant de commander un automate, on doit savoir de quelle tension électrique dispose l'immeuble où il sera placé. Ultérieurement, il faudra faire face à des prescriptions spéciales concernant l'installation de la machine à laver qui diffèrent d'une ville à

de la machine a laver qui d'intereir à une vine a l'autre.

La plupart des machines sont de 3 × 380 volts, cu même de 220 volts. D'autres modèles ne sont livrables que d'une seule exécution. Si l'installation à 3 × 380 volts est disponible, il n'y aura aucune difficulté à installer une machine à laver. La présence d'un courant lumineux suffit seulement quand il s'agit des petits modèles.

Le raccordement au gaz

Une autre possibilité est l'acquisition d'un automate chauffé au gaz. Les automates chauffables au gaz coûtent à peu de chose près le même prix que les automates électriques et n'exigent aucun traitement spécial. Aujourd'hui, il n'est plus nécessire d'enflammer le gaz avec une allumette, tout est automatique. La présence d'une cheminée pour l'évacuation du gaz n'est, dans la plupart des cas, pas requise

pas requise.

Pour le moteur de l'automate à gaz, le courant électrique est quand même nécessaire.

Le raccordement de l'eau

Tout automate a besoin d'une conduite pour l'eau pure et d'une conduite d'évacuation des eaux usées. Avant l'achat, il est absolument indispensable de savoir si la pression de l'eau es istuée dans les limites prescrites. La pression de l'eau peut être mesurée par un installateur sanitaire ou sera indiquée par le bureau compétent. Une pression d'eau de 2 à 4 atús convient à chaque automate. En cas de pression très faible, ou lorsque la pression fait défaut, l'installation d'une pompe à eau est inévitable. Si la pression est trop forte, on peut avoir recours à une soupape de réduction.

Garantie et service

Avant la conclusion d'un contrat d'achat, on s'as-Avant la conclusion d'un contrat d'acnat, on s'assurera encore que les conditions de garantie sont écrites en toutes lettres et correspondent aux usages locaux. Le temps de garantie doit porfer au moins sur 12 mois. Pendant ce temps, les fautes de fabrication sont à la charge du fournisseur. Attention! Souvent, la «garantie» ne couvre que le matérie! jes heures de travail du spécialiste et les frais de transport sont mis sur le compte de l'acheteur!

l'acheteur! Le bon de garantie, avec la date, et la signature du vendeur, doit être remis à la livraison de la ma-chine.

Les dates techniques et les caractéristiques importantes figurent sur les tableaux des maimportantes inguent sur les tableaux des ma-chines à laver automatiques expertisées et ap-prouvées par l'IRM (Institut suisse de recher-ches ménagères) (Nº de commande 1.1.1., que l'on peut se procurer à l'IRM, Nord-strasse 31, 8006 Zurich). Ceux-ci vous facili-tent le choix du modèle opportun.

Le mois prochain, paraîtra la liste des ma-chines examinées par l'IRM.

Les ménagères canadiennes aiment que leurs ex-péditions hebdomadaires à l'épicerie s'accompa-gnent de timbres-primes et de jeux-concours, les-quels apportent une note de fantaisie à la monoto-nie générale de leur vie rapporte «The Western Producer». Il s'agit certes là d'une des plus pi-quantes déclarations qu'ait entendues, de la bouch d'un vice-président de société d'épicerie, le comité mixte du Sénat et de la Chambre des Communes au cours de son enquête sur les causes de la hausse du coût de la vie

Le Laboratoire cantonal nous répond

Citrons dangereux

Madame.

Nous avons sous les yeux l'article paru dans le No 76 de juin 1967 du journal « Femmes

te No 76 de jun 1967 du journal « remmes suisses », concernant les « citrons dangereux ». Nous comprenons dans un certain sens la réaction du signataire de ces lignes et nous attribuons les arguments avancés par votre correspondant à une méconnaissance bien ex-cusable de la question, d'autant plus pardon-rable que la mention insertie sur le parillon nable que la mention inscrite sur le papillon des citrons incriminés dans l'article précité peut prêter très largement à discussion.

peut preter tres targement a discussion.

La législation suisse n'autorise pas la mise
dans le commerce en Suisse (dont l'importation) d'agrumes traités directement à titre préventif par des produits chimiques pour combattre la moisissure pendant le stockage et le
transtort.

transport.
Par contre, la législation suisse autorise
l'imprégnation préventive du papier destiné
à emballer les fruits.
Des législations étrangères autorisent le
traitement direct des fruits.

trattement arrect aes fruits. Les produits entrant en ligne de compte sont le diphényle et l'ortho-phényl-phénol. A titre d'exemple, la législation américaine

autorise ces produits à condition que les te-neurs suivantes ne soient pas dépassées dans

Diphényle : 110 ppm (parties par million)

soit 110 mg/kg). Ortho-phényl-phénol : 10 ppm (10 mg/kg). Pour ce dernier produit, le Canada autorise

Four ce dernier produit, le Canada autorise
5 ppm.
Le traitement du papier a pour conséquence
de laisser passer des traces de ces produits dans
l'écorce, dans des concentrations de quelques
ppm, dont peut-être 1-2 ppm pour l'orthophényl-phénol.
La diffusion de ces produits dans le fruit
termet dans les cas les plus détreuvables de

La diffusion de ces poudus auns le fruit permet dans les cas les plus défavorables de déceler quelques ppm (moins de cinq) de ces produits dans la pulpe sous-jacente à l'écorce. Il s'agit là de cas les plus défavorables qui ne seront quasiment jamais atteints avec les exigences de la législation suisse relative au seul traitement du papie.

Est-ce que tout cela peut être dangereux?
Les avis des experts toxicologues sont très généralement favorables et concluent à l'innocuité de ces produits, aux concentrations indiquées sur la base de tests faits sur des ani-maux de laboratoires avec des quantités de maux de laboratoires avec des quantités de produits qui garantissent une marge de sécuproduits qui garantissent une marge de sécu-rité suffisante. En fait, de tels traitements des fruits sont courants aux Etats-Unis où il ne semble pas que des troubles dus à une into-lérance caractérisée aient été signalés. Mais se se trouvera toujours des experts pour mettre en doute ces affirmations, en arguant d'effets cumulatifs de traces à longue échéance, voire même d'allergies.

même d'allergies.

Pour l'instant le Service fédéral de l'hygiène publique n'a pas cru devoir modifiér sa
position, basée sur une prudente appréciation
du problème (traitement du papier) tout en
reconnaissant également la nécessité de protéger les stocks d'agrumes contre l'envahissement de la moisissure. Finalement, ne vaut-il

pas mieux tolérer quelques ppm de produit cihmique réputé inoffensif à dire d'experts, que d'ingurgiter des cultures de moisissures dont les produits du métabolisme ne sont pas forcément mieux connus...? L'exemple de l'aflatoxine de la moisissure des arachides donne à véstlachir.

uonne a rejueenr...

Le contrôle des agrumes peut se faire à l'importation. Les méthodes de détection des traces de ces produits sont connues. Elles sont délicates mais facilement réalisables.

Les contrôles affaires de s'estables.

Les contrôles effectués en Suisse montrent que les produits importés répondent dans la grande majorité aux dispositions légales en que les produits importés répondent dans la grande majorité aux dispositions légales en la matière. Par exemple, sur 26 lots examinés à Genève en 1965, aucun ne contenait d'orthophényl-phénol; 4 contenaient du diphényle n quantités exagérées (20-40 ppm), montrant par là que l'importateur n'avait pas veillé, à la commande, à la stricte observation des exigences suisses. Les 22 autres lots ne décelaient pas de diphényle ou quelques traces indosables. On est loin des 110 ppm autorisés sans autre aux USA.

L'examen des papiers montre que l'ordre de

L'examen des papiers montre que l'ordre de grandeur des concentrations en diphényle est d'environ 0,2 mg/dm².
Veuillez agréer, Madame, nos salutations

distinguées. Le chimiste cantonal.

La Migros nous répond dans «Construire» Attention aux écorces de citrons

Actuellement, les agrumes (citrons, oranges et pamplemousses) sont disponibles toute l'an-née. Mais pour les conserver lorsqu'ils vien-nent de loin, on traite leur écorce pour empêcher une pourriture trop rapide. Ce traite-ment rend malheureusement l'écorce impro-pre à la consommation. Le journal « Femmes suisses » a récemment

protesté contre l'insuffisance des indications à ce sujet dans les sachets de citrons que nous vendons. Nous avons immédiatement amélioré

a ce safet dans les sachetes de chrons que nous vendons. Nous avons immédiatement amélioré cette indication en la mettant sur une affichette bien visible dans le sac de plastique qui contient les citrons.

Mais que conclure de la proposition de refuser l'entrée en Suisse des fruits dangereusement traités? Il est évident que 99 % au moins des écorces de citrons et d'oranges ne sont pas utilisées par les ménagères. Or, en traitant pas l'écorce, les pertes sur ces fruits seraient beaucoup trop importantes.

Quelle est la bonne solution? Que l'on vende séparément du zeste de citron et d'orange comestible et que l'on sache alors que toutes les écorces de ces fruits sont à jeter? Ou que l'on indique clairement si les fruits ont été traitées ou non? La première solution serait plus économique, en attendant qu'on trouve un moyen inoffensif d'éviter les solution schal plus economique, en attendant qu'on trouve un moyen inoffensif d'éviter les pertes trop importantes. Mais les ménagères pour le moment, doivent s'assurer si les fruits ont été traités ou non avant d'en utiliser l'écorce.