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: 56 (1968)

Heft: 91

Artikel: Le gaz : (suite de la page 2)

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-272127

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

L'AFRIQUE DU SUD

Sur le plan sportif : en raison de la politique de ségrégation appliquée au sport, l'ad-mission de l'Afrique du Sud aux Jeux olym-piques de Mexico a été refusée par le Comité international olympique. L'équipe britannique international olympique. L'equipe bratamique de cricket vient de se voir refuser son entrée en Afrique du Sud où elle devait se mesurer à l'équipe blanche sud africaine. La raison : un des meilleurs joueurs de cricket du monde est, dans l'équipe britannique, le métis originaire du Cap, d'Oliveira. Les stades, les places les terraines de servir tous est servier. ges, les terrains de sport, tout est ségrégué.

ges, ies terrains de sport, tout est segregue.

Sur le plan religieux: l'Eglise officielle, la
plus importante, l'Eglise réformée hollandaise
est ségréguée et milite en faveur de l'apartheid.
D'autres Eglises telle que l'anglicane et la
catholique essaient de rester multiraciales.

Sur le plan professionnel: la loi sur le «Job
Perennetine intendir certains emplois aux

Reservation » interdit certains emplois aux Africains et réserve aux Blancs les meilleures situations. Un ouvrier blanc a un salaire moyen 15 à 17 fois plus élevé qu'un ouvrier

L'EXPLOITATION DU NOIR

Outre ceci, il y a toute la structure de la vie quotidienne dont l'injustice criante n'apparaît même plus à ceux qui ne font pas un effort d'imagination, lequel ne leur est du reste pas demandé: se mettre à la place de l'Africain vivant dans ses quartiers réservés de cette vie tissée d'interdictions, où la cou-

de cette vie tissée d'interdictions, où la cou-leur de la peau est, de prime abord, la marque de l'infériorité.

Ce flot qui s'écoule chaque jour des auto-bus et des trains réservés aux Africains et qui se déverse sur les lieux de travail, s'en-gouffrant dans les mines, se pressant dans les centres industriels, offrant ses services dans les maisons des Blancs, c'est la source même de la prospérité du pays. Elle permet une faci-lité de vie dont on ne peut se passer.

de la prospérité du pays. Elle permet une faci-lité de vie dont on ne peut se passer. Nelson Mandela, le grand chef sud africain noir, condamné à la prison à vie en 1962, a dit lors de sa plaidoirie à son procès : «L'ap-plication du principe de la suprématie des Blancs fait que les Africains sont privés du sentiment de la dignité humaine. Car, si les Blancs sont supérieurs par définition, les Noirs doivent forcément leur être inférieurs. Une législation destinée à garantir le principe de suprématie des Blancs vient encore renforcer suprématie des Blancs vient encore renforcer le sentiment d'infériorité des Noirs ».

Tout ceci nous concerne-t-il?

Oui. Le monde s'est rétréci à ce point que ces hommes là-bas sont devenus nos proches et que nous sommes interdépendants. Dans le cas précis de l'Afrique du Sud, qui dit mines d'or dit investissements. Le Suisse vient nes d'or dit investissements. Le Suisse vient en quatrième position dans ces investissements, après la Grande-Bretagne, les Etats-Unis et la France. L'Afrique du Sud a été invitée com-me hôte d'honneur au Comptoir de Martigny cet automne et l'on pouvait lire dans un dépliant explicatif:

investissements dans les mines Afrique du Sud rapportent jusqu'à du 15 %.» Alors, qu'y pouvons-nous?

AIDER, UNE NÉCESSITÉ

Il existe à Genève un Mouvement anti-apartheid, comme il en existe dans plusieurs pays du monde, notamment dans les pays pays du monde, notamment dans les pays scandinaves. C'est un mouvement indépendant de tout parti pris politique ou religieux dont le but est d'appuyer les efforts des organisations internationales visant à mettre fin à ce système d'oppression raciale et à informer le public sur les réalités de l'apartheid et susciter des réactions dans l'opinion publique. Et dépendante de ce pouvement. publique. Et, dépendante de ce mouvement, une commission de parrainage scolaire s'est constituée à Genève, affiliée au « Defence and constituée à Genève, affiliée au « Defence and Aid Fund » de Londres et grâce à laquelle il est possible d'assurer par des dons, l'écolage d'enfants de prisonniers politiques non-blancs. Pour des femmes suisses, voilà un moyen simple et direct de donner à ces enfants une chance de prendre un jour leur place dans une société multiraciale. Car l'instruction est un tremplin indispensable pour accéder à la liberté et pouvoir l'assumer.

Au moment où, une fois de plus, les rues de notre ville vont se remplir d'un flot d'ache-teurs attirés par les vitripes et infillence et

de notre ville vont se remplir d'un flot d'acheteurs, attirés par les vitrines scintillantes et où les tentations de notre société de consommation se pareront pour les fêtes de fin d'année, des couleurs les plus affriolantes, pensons concrètement à ces enfants de prisonniers pour qui l'instruction a plus de prix que tout. Parents et enfants africains sont prêts à tous les sacrifices pour apprendre. Vous pouvez permettre à un de ces enfants de s'instruire et ouvrir devant lui une porte d'espérance.

Pour tous renseignements: Commission de par-

Pour tous renseignements: Commission de par-rainage, case postale nº 182, 1211 Genève 12.

PRÉPARATION

Le gaz

est clair que le gaz ne contient pas d'oxygène et qu'il est donc impropre à la vie, comme l'azote, d'ailleurs. C'est son seul défaut. S'il y a trente ans, la femme suisse cuisait à l'électricité (on ne sait pas si c'était au court bouillon ou à la sauce blanche l) actuellement elle a le choix entre les deux. Notez que je ne suis pas contre l'électricité, bien au contraire, puisque nous jugeons que gaz et électricité sont faits pour s'entendre, étant des formes d'énergies complémentaires.

omestiques?

— Mais bien sûr! A la cuisine, où il trouve son application principale, et pour la production de l'eau chaude, grâce à l'utilisation des chauffe-bains, instantanés ou à accumulation, et des chauffe-bains. Il permet aussi à des conditions avantageuses, le chauffage des locaux, constituant un facteur d'indépendance et une source de confort, grâce au fonctionnement automatique des appareils, et encore le lavage du linge ou de la vaisselle, et la rérigération des aliments et boissons. Ses qualités essentielles sont: commodité d'utilisation, plage étendue du réglage de la flamme, mise en régime rapide, sécurité d'emploi, continuité de service dans le temps, et possibilité de régulation automotique de température. C'est pourquoi ou le trouve dans les temps, et possibilité de régulation automotique de température. C'est pourquoi ou le trouve dans les condineis aussi blen que dans les cantines d'entreprises, Saviez-vous que, depuis trois ans, les Londoniennes et les Parisiennes cusinent au gaz du Sahara, dont les réserves sont estimées à 2000 militards de mètres cubes?

— C'est prodicieux! Mais comment leur par-

C'est prodigieux! Mais comment leur par-

vient-il?

— Par bateaux méthaniers, après liquéfaction à
— 160 degrés. Il est ensuite regazéillé au Havre et
à l'embouchure de la Tamise pour être transporté,
par conduite, à Paris et à Londres. Mais l'on a aussi
parlé d'amener directement ce gaz saharien par
gazoducs sous-marlin...

LES MIRACLES DU GAZ NATUREL

— Comment donc se présente ce gaz et comment se présente un gisement ?

— Le gaz est enfermé dans la terre comme le pétrole (les puits de gaz naturel sont d'ailleurs identiques aux puits de pétrole et se trouvent dans des couches géologiques semblables, voire associées), et retenu vers le haut par une couche étanche en forme de cloche ou de cuvette renversée qu'il faut percer pour que le gaz remonte à la surface.

— Il suffisait d'y penser, comme aurait dit Co-lomb ! N'est-ce pas une découverte aussi importante que celle de l'Amérique ?

iomb i N est-ce pas une decouverte aussi importante que celle de l'Amérique?

— Sans doute. Quand on réalise que l'énergie brute d'un pays, ce sont toutes les formes d'énergie naturelle servant à la vie de l'homme (pétrole, charbon, bois, hydroélectricité, gaz naturel) on ne peut que s'enthousiasmer. Imaginez qu'en Amérique, plus de 30 % de l'énergie brute sont couverts par le gaz naturel et que, toutes proportions gardées, l'Europe a autant de ressources en gaz naturel que l'Amérique. Quelle chance nous avons! Dans la plaine du Pô, depuis des décennies on utilise du gaz naturel pour l'industrie et l'habitat. Actuellement, ces gisements étant à peu prés épuisés, les Italiens se sont tournés vers l'étranger pour importer cette énergie, et particulièrement vers l'U.R.S.S. (qui couvre 15 % environ de son énergie brute par le gaz naturel, cette proportion devant doubler chez elle en moins de dix ans l'inces tractaitons ayant échoué, ils ont alors pris contact avec les Algériens, et aujourd'hui, sont en discussion très serrée avec les Hollandais pour importer le gaz de Groningue par le moyen d'une conduite qui traverserait toute l'Europe, et éven-

tuellement la Suisse, pour atteindre ensuite l'Italie du Nord. C'est que le développement de la consommation d'énergie est telle qu'à notre époque le gaz a sa pleine raison d'être. La découverte et la mise en exploitation des gisements de gaz naturel en Europe arrivent heureusement à suivre l'accroissement énorme de la consommation. La demande consommation d'energie doublant pratiquement tous les dix ans, dans trente ans, une quantité d'énergie huit fois supérieure à l'actuelle sera nécessaire. Comme nous ignorons ce qu'il y aura dans trente ans, il faut préparer cet avenir, et, pour être a même de répondre à la demande des consommateurs, utiliser toutes les possibilités offertes par le gaz d'aujourd'hui. gaz d'auiourd'hui.

LA SUISSE... ET LES AUTRES

— Qu'en est-il pour la Suisse ? La trouvez-vous prête à faire face à l'avenir sur ce plan ?

— Uu en est-il pour la Suisse ? La trouvez-vous prête à faire face à l'avenir sur ce plan ?

— Elle est située au centre de l'Europe occidentale et lous les gazoducs européens convergent actuellement vers notre pays. Il est vrai que nos besoins sont couverts aujourd'hui en partie par notre propre richesse hydroélectrique. Néanmoins, nous importons 70 % de notre énergie sous forme de pétrole pour le chauffage, les véhicules, l'industrie, etc.., Nous ne pouvons pas dépendre dans unes forte mesure de l'étranger, car le pétrole vient d'outre-mer, et l'Europe a suffisamment de ressources en gaz naturel pour que nous n'ayons besoin de faire venir de l'énergie d'un bord de mer à l'autre l Aussi nos autorités, fédérales, cantonales et communales se penchen-elles attentivement sur le problème du gaz, qui est devenu pour nous un problème d'actualité. D'ailleurs, voyez cette information parue dans un quotidien lausannois en août de l'an dernier et qui titre : « Du gaz naturel hollandais, français et algérien en direction de la Suisse. Le problème du transport est résolu».

— Il n'y aura plus qu'à stocker.

- II n'y aura plus qu'à stocker

— Il n'y aura plus qu'à stocker.
— C'est l'un des avantages du gaz d'être stockable à côté des lieux de consommation, en prévision des moments où l'on en a besoin. L'idéal, c'est de répartir toutes les énergies de réseau, de façon à n'en jamais manquer, quoi qu'il arrive... Mais le monde ne risque pas de sitôt de manquer de gaz naturel! Les énergies de réseau (gaz et électricité) sont d'ailleurs complémentaires l'une de l'autre. Les avantages spécifiques de chacune d'elles ne situent pas dans les mêmes domaines, ce qui doit éliminer toutes raisons de concurrence entre elles. Elles ont donc chacune leur rôle à jouer dans leur domaine d'application propre. Le gaz est une énergie de chaleur utilisable sans transformation.

énergie de chaleur utilisable sans transformation.

— Chaleur I Voilà le mot que je cherchais pour exprimer cette sorte de réconfort qu'apporte une flamme vive, chaude et souple I II manquait à nos logements, devenus froids, impersonneis et anonymes, cette simple présence vivante, chaleureuse, lumineuse. La femme d'aujourd'hui a besoin, à son foyer, de cet élément que nos ancêtres ont connu et aimé et autour duquel ils se retrouvaient, en famille: la flamme, la flambée. Lampes de sanctuaires, feux de cheminée, petite flamme à la cuisine, autant de symboles bienfaisants qui redonnent à notre vie moderne, superficielle et tristement matérialiste, un peu d'âme et de poésie... L'Helvétie.

FRAISSE & C'

TEINTLIBERIE

Terreaux-du-Temple 20 Tél. 32 47 35 Tél. 24 17 39 Tél. 36 77 44 Boulevard Helvétique 21

Magasin et usine: Tél. 32 89 58 Rue de Saint-Jean 53

SERVICE A DOMICILE

1) H(F, 1) OPTIQUE MODERNE GENÈVE

ACHÈTE



TIMBRES-

LAUSANNE - Pontaise 15 - Tél. 24 14 27

FORMATION
 de gouvernantes d'enfants
 de jardinières d'enfants
 et d'institutrices privées

Petites et grandes collections. Vieilles lettres. Pièces rares. Lots anciens et modernes. Succession. Estimation. Archives Pierre HUBERT, Mont-d'0r 85, 1007 Lausanne



- excellent fortifiant
- ent le déchaussement
- agit efficacement contre la carie

dentifrice Asba. conseillé par votre dentiste

La boulangère-pâtissière

APTITUDES REQUISES

Ecole pédagogique privée FLORIANA

La directrice reçoit tous les jours de 11 à 12 heures (sauf le samedi) ou sur rendez-vous

Parfaite santé. Bonnes jambes, ne craignant pas les longues sta-tions debout et les levers très matinaux. Propreté, méticulosité, conscience profession-nelle, Sens de l'hygiè-ne. Habileté doublée ne. Habileté doublée d'une sage fantaise Bonnes manières. Ex-cellente présentation. En outre, la boulangè-re-pàtissière devra tra-vailler avec des matiè-res naturelles requé-rant beaucoup d'atten-tion.

avoir larité.

Durée de l'apprentis-sage : trois ans.

PROGRAMME D'APPRENTISSAGE

Promière année. — Exercer le maniement des ustensiles, appareils et machines en aidant aux différents travaux professionnels. Chauffer, desservir et entretenir le four. Apprendre la conduite des pâtes (au levain ou à la levure, pâte indirecte ou directe ou par le levain rapide). Apprendre la préparation, le pesage et le façonnage des pâtes pour les pains courants de la région et les pains spéciaux. Aider à la table de travail. Façonner le pain, Apprendre la confection des articles de petite boulangerie. Appreter des masses à fourrer. Apprendre à préparer et à détailler les pâtes sucrées, sablées et feuilletées. Préparation de crêmes, de masses à fourrer et à glacer. Confectionner des pièces de pâtisserie et des petits fours simples.

Deuxième année. Répéter les travaux de la première année d'apprentissage. En travail indépendant : battre des masses et cuire tous les produits de pâtisserie. Masquer (glacer) et garnir des tourtes.

gamir des tourtes.

Troisième année. — Perfectionner les connaissances acquises, perfectionner l'habileté et apprendre à travailler seule.
Développer les capacités professionnelles dans les travaux
des première et deuxième années d'apprentissage, en s'habituant à travailler avec indépendance et rapidement. Confectionner tous les produits fabriqués dans l'entreprise, tels que
pièces sèches et de pâtisserie, petits fours, grosses pièces,
travaux de décors et tourtes pour différentes circonstances.
Tremper avec de la couverture et des masses à glacer. Confectionner les produits spéciaux et saisonniers de la région.

Connaissances professionnelles. — Propriétés et emploi des matières premières et des produits auxiliaires les plus usuels; manière de les travailler; fermentation et cuisson; composition des principaux produits de boulangerie et matériel nécessaire à leur fabrication; méthodes et techniques de travail diverses; caractéristiques des produits défectueux; maladies du pain, leurs causes et les possibilités de prévention; emploi, maniement et entretien des fours, machines, appareils et ustensiles. Mesures de prévention contre les accidents.

La demande. — Considérable. Les boulangères-pâtissières suisses sont recherchées pour leur for-mation exemplaire, à l'é-tranger. Cependant, au pays, elles sont très de-Perspectives d'avenir.

Perspectives d'avenir.

La profession de boulangére-pàtissière offre de
nombreuses y possibilités
d'améliorer sa situation.

La boulangère-pàtissière
peut perfectionner sa formation professionnelle
dans des entreprises modernes, à la ville et à la
campagne, dans notre
pays comme à l'étranger,
Partout s'offrent des emplois bien rétribués. En
outre, toute boulangèrepàtissière peut ouvrir, un
jousjous-propre commerce, même si elle n'est pas
fortunée.

Avantages sociaux. — As-

Avantages sociaux. — As-surance accidents profes-sionnels et non profes-sionnels et complémen-taire AVS.

Syndicat défendant la pro-fession : Association suis-se des patrons boulan-gers-pâtissiers et Asso-ciation suisse du person-nel de la boulangerie, pâ-tisserie et confiserie (Ber-ne et Zurich).

La Demanue

L'offre. — Le domaine d'activité
de la boulangère-pâtissière est
très vaste et varié. La boulangerie à elle soule offre une grande
diversité par la fabrication du
pain quotidien, des pains spéciaux et des articles de fine
boulangerie, A cela vient s'ajouter la pâtisserie, où l'habileté
et la fantaisie rendent le travail
intéressant et profitable. Le laboratoire de boulangerie moderne dispense la professionnelle
de tous les travaux pénibles, la
technique ayant beaucoup apporté au métier.

CONDITIONS DE TBAVAII

CONDITIONS DE TRAVAIL Horaire: entre 48 et 50 heures hebdomadaires (46 en industrie).

Vacances. — Deux semaines de la première à la quatrième an-née. Dès la cinquième, trois se-maines, et dès la vingtième, quatre semaines (jeunes jusqu'à 19 ans : trois semaines mini-

Salaires. — Première année: 780 francs; dès la deuxième année: 850 francs; dès la sixième année: 1020 francs; travail indépendant avec responsabilités: 1040 francs; chef de laboratoire: 1250 francs.