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: La boulangère-pâtissière

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-272128

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: 04.12.2025

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

L'AFRIQUE DU SUD

(Suite de la page 1)

Sur le plan sportif : en raison de la politique de ségrégation appliquée au sport, l'admission de l'Afrique du Sud aux Jeux olympiques de Mexico a été refusée par le Comité international olympique. L'équipe britannique 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 plages, les terrains de sport, tout est ségrégué.

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 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 noir.

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 couleur de la peau est, de prime abord, la marque de l'infériorité.

Ce flot qui s'écoule chaque jour des autobus et des trains réservés aux Africains et qui se déverse sur les lieux de travail, s'engouffrant 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 facilité 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'application 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 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 en quatrième position dans ces investissements, après la Grande-Bretagne, les Etats-Unis et la France. L'Afrique du Sud a été invitée comme hôte d'honneur au Comptoir de Martigny cet automne et l'on pouvait lire dans un dépliant explicatif :

« Les investissements dans les mines en 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 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 mouvement, une commission de parrainage scolaire s'est 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'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.

Diane Perrot.

Pour tous renseignements : Commission de parrainage, case postale nº 182, 1211 Genève 12.

Le gaz

(Suite de la page 2)

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 !) 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.

— Le gaz convient-il lui aussi, à tous les usages domestiques ?

— 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-eau, 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 réfrigération 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 automatique de température. C'est pourquoi ou le trouve dans les restaurants aussi bien que dans les cantines d'entreprises. Saviez-vous que, depuis trois ans, les Londoniennes et les Parisiennes cuisinent au gaz du Sahara, dont les réserves sont estimées à 2000 milliards de mètres cubes ?

— C'est prodigieux ! Mais comment leur parvient-il ?

— Par bateaux méthaniers, après liquéfaction à — 160 degrés. Il est ensuite regazéifié 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-marin...

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'aileurs 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 Colomb ! N'est-ce pas une découverte 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 près 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 !); ces tractations 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 éventuellement 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 de consommation d'énergie 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 à même de répondre à la demande des consommateurs, utiliser toutes les possibilités offertes par le gaz d'aujourd'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 ?

— Elle est située au centre de l'Europe occidentale et tous 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 une si 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 ! Aussi nos autorités, fédérales, cantonales et communales se penchent-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.

— 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 se 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.

— Chaleur ! Voilà le mot que je cherchais pour exprimer cette sorte de réconfort qu'apporte une flamme vive, chaude et souple ! Il manquait à nos logements, devenus froids, impersonnels 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 & Cie

TEINTURERIE
GENÈVE

Magasins :

Terreaux-du-Temple 20	Tél. 32 47 35
Rue Micheli-du-Crest 2	Tél. 24 17 39
Boulevard Helvétique 21	Tél. 36 77 44

Magasin et usine :

Rue de Saint-Jean 53	Tél. 32 89 58

SERVICE A DOMICILE

Ecole pédagogique privée FLORIANA

LAUSANNE - Pontaise 15 - Tél. 24 14 27 — Direction : E. PIOTET

- **FORMATION** de gouvernantes d'enfants, de jardinières d'enfants et d'institutrices privées
- **PRÉPARATION** au diplôme intercantonal de français

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

OPTIQUE MODERNE
ALBERT KRAUER — GENÈVE
OPTICIEN DIPLÔMÉ — RUE DU MT-BLANC 8
MAITRISE FÉDÉRALE

ACHÈTE **TIMBRES-POSTE**

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

le traitement Asba

- excellent fortifiant des gencives et des dents
- prévient le déchaussement
- agit efficacement contre la carie

dentifrice **Asba,**
conseillé par votre dentiste

La boulangère-pâtissière

APTITUDES REQUISES

Parfaite santé. Bonnes jambes, ne craignant pas les longues stations debout et les levers très matinaux. Propreté, méticulosité, conscience professionnelle, Sens de l'hygiène. Habileté doublée d'une sage fantaisie. Bonnes manières. Excellente présentation. En outre, la boulangère-pâtissière devra travailler avec des matières naturelles requérant beaucoup d'attention.

Formation nécessaire avant l'apprentissage : avoir terminé sa scolarité.

Age minimum d'entrée en apprentissage : 16 ans.

Durée de l'apprentissage : trois ans.

PROGRAMME D'APPRENTISSAGE

Première 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. Apprêter des masses à fourrer. Apprendre à préparer et à détailler les pâtes sucrées, sablées et feuilletées. Préparation de crèmes, 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.

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.

L'OFFRE ET LA DEMANDE

La demande. — Considérable. Les boulangères-pâtissières suisses sont recherchées pour leur formation exemplaire, à l'étranger. Cependant, au pays, elles sont très demandées.

Perspectives d'avenir. — La profession de boulangère-pâtissière offre de nombreuses possibilités d'améliorer sa situation. La boulangère-pâtissière 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 boulangère-pâtissière peut ouvrir, un jour, son propre commerce, même si elle n'est pas fortunée.

Avantages sociaux. — Assurance accidents professionnels et non professionnels et complémentaire AVS.

Syndicat défendant la profession : Association suisse des patrons boulangers-pâtissiers et Association suisse du personnel de la boulangerie, pâtisserie et confiserie (Berne et Zurich).

L'offre. — Le domaine d'activité de la boulangère-pâtissière est très vaste et varié. La boulangerie à elle seule 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 TRAVAIL

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

Vacances. — Deux semaines de la première à la quatrième année. Dès la cinquième, trois semaines, et dès la vingtième, quatre semaines (jeunes jusqu'à 19 ans : trois semaines minimum.

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.