

**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:** 57 (1969)

**Heft:** 93

**Artikel:** A propos des produits surgelés

**Autor:** [s.n.]

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-272213>

#### **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:** 25.02.2026

**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

## Expérience personnelle Travail à domicile

Mère de famille ayant quelques heures de liberté, j'ai essayé à plusieurs reprises d'obtenir du travail à domicile en répondant à des petites annonces parues dans le quotidien local. Comme on m'avait mise en garde contre certains ouvrages manuels et féminins qu'on ne pouvait entreprendre, paraît-il, qu'après avoir acheté une machine, je me suis tournée résolument vers de mystérieux travaux qui me semblaient devoir être plus intellectuels.

La première réponse que j'ai reçue me venait d'une case postale. Il s'agissait d'une activité de tout repos, pensait-il : lavage, séchage et mise en pochettes de timbre-poste pour collectionneurs. Le matériel de départ me serait envoyé dès réception de mon inscription, ce matériel consistant en une liste de marchands spécialisés dans la vente de timbres en vrac et en les adresses des clients à qui je pourrais livrer ma marchandise. Prix de ce matériel : Fr. 12.— contre remboursement + frais de port. Perspective de gain : Fr. 10.— par jour pour trois heures de travail.

Ayant versé mes 12 francs et leurs frais de port, j'ai reçu la liste des marchands à qui je pourrais acheter mes timbres : un en Suisse, un en Angleterre, deux en France et un en Belgique, leurs prix variant entre 20 et 100 francs par kilo de timbres, dont il faudra ensuite éliminer les déchirés, les décolorés, les déévidés... Il n'y avait, en revanche, aucune adresse de clients éventuels, vu que — comme me le recommandait cette case postale, qui, au surplus, me souhaitait bonne chance — « pour la vente aux marchands de timbres, vous pouvez vous abonner au journal UnTel, dont le prix est de 15 francs par année... »

J'ai essayé de voir quelles conditions me ferait l'un des marchands de mon quartier. Il ne m'a même pas parlé de conditions. Il m'a tout simplement conseillé de renoncer à ce travail, ingrat au possible, et « rapportant, somme toute, plus de peine que d'argent... »

L'autre réponse reçue m'a rapporté encore moins de travail à domicile. « Vous voulez gagner plus ? Commandez donc l'ouvrage de X... » Un bulletin de commande était annexé à ce prospectus publicitaire...

B. K.

## le gaz est indispensable

## Toujours le produit MOLLO

Dans votre numéro de mai 1968 vous avez fait paraître la lettre que je vous avais envoyée au sujet du produit Mollo. Je vous faisais part de mon étonnement au sujet de la fluctuation du prix de son flacon économique : 6 fr. 45, 4 fr. 95, 3 fr. 95, ce dernier prix étant un prix de vente réclamé (« action », comme on dit).

La réponse de la maison Steinfels était claire et satisfaisante : le prix de Mollo avait été baissé de 6 fr. 45 à 4 fr. 95, étant donné son grand succès de vente. Le prix de 3 fr. 95 n'était prévu que pour une courte durée.

Or, quelle n'a pas été ma surprise, en achetant le dernier flacon économique, de le voir à nouveau étiqueté 6 fr. 45 !

Est-ce à dire que les acheteuses boudent à tel point ce produit pour qu'il faille compenser la baisse de vente par une hausse de prix aussi importante ?

On est-ce que, vu le grand succès, on « profite » au maximum de l'aubaine ?

En tout cas, cela crée de la confusion dans l'esprit des acheteuses qui ne comprennent plus...

A. S.

## CUISINES CENTRALES

### ... ET DANS LE CANTON DE VAUD

La seconde personne interviewée est Mme Mazzone, femme du syndic d'Apples.

— Etes-vous satisfaite de votre cuisine centrale, Mme Mazzone ?

— Très satisfaite. Je dois dire qu'elle est bien réussie : un mélange de rustique et de moderne. Il y a de nombreuses ménagères qui m'envient dans le village !

— Votre cuisine est-elle grande ?

— Pour que deux personnes puissent s'y croiser facilement, et même plusieurs personnes, il ne faut pas qu'elles soient trop petites, nos cuisines.

— Comment donc vous est venue l'idée d'une cuisine centrale ?

— J'en avais vu une à Genève, lors de l'un des premiers Salons des arts ménagers.

— Et vous vous en êtes inspirée ?

— Pas tout à fait. Le modèle était rond, et ma cuisine à moi est ovoïde.

— Et quel en est le contenu ?

— Une friteuse, deux espèces de cheminées pour aspirer la vapeur...

— Les vapeurs montent-elles mieux au centre ?

— Justement pas, hélas ! Et c'est, à mon avis, le seul petit inconvénient de la cuisine centrale : les vapeurs montent moins bien au centre que si c'était contre un mur. Mais tout le reste est si rationnel, si pratique quand c'est central : quatre plaques posées sur une partie en aluminium, et, sous ces plaques, deux tireurs à roulettes pour les casseroles et les bouteilles, une prise d'eau, et, à côté, la friteuse surmontant la prise électrique et des meubles, un peu en retrait, mais bien utiles, le tout éclairé, de jour, par une fenêtre et une baie, et, de nuit, par deux spots centraux. Depuis que nous possédons cette cuisine idéale, mon mari et mes enfants adorent venir vaquer aux travaux ménagers. Avant, nous avions une cuisine rébarbative en enfilade avec, dans les coins les plus reculés, fourneau, table de travail, évier. A présent, table, planche, cuisine, tout est rassemblé sur une surface minima, et tous les membres de la famille peuvent se passer devant sans se déranger le moins du monde. Vous devriez conseiller une telle cuisine à vos lectrices...

L'Helvétie.

### A propos des produits surgelés

La Fédération des coopératives Migros, Zurich, nous communique :

Nous avons été intéressés par les chiffres concernant la consommation française en produits surgelés que vous avez publiés dans le numéro d'octobre 1968.

En ce qui concerne la consommation suisse nous pouvons vous signaler que les chiffres publiés par la « Revue de la conserve française » sont les suivants :

« Le record européen de consommation revient à la Suède (9.040 kg par habitant), suivie, cela mérite d'être souligné, par la Suisse (5.710 kg). Viennent ensuite le Danemark (5.170 kg), le Royaume-Uni (4.630 kg), la Norvège (4.320 kg), la RFA (3.600 kg), les Pays-Bas (2.740 kg), l'Autriche (2.380 kg), la Finlande (1.930 kg), la Belgique (1.260 kg), la France (0.760 kg), l'Italie et le Portugal (0.220 kg chacune). »

Etant donné que vous n'avez pu vous procurer le chiffre de la consommation suisse, nous espérons que les renseignements ci-dessus vous rendront service.

Haute-Couture  
Prêt à porter

Mesure

**Ida-Laurence**

10, rue du Vieux-Collège Genève Tél. 25.0085

Bijoux-fantaisie de Paris

INSTITUT DE BEAUTE

**LYDIA DAİNOW**

Ecole d'esthéticiennes

Rue Pierre-Fatio 17 Genève

Tél. (022) 35 30 31 Membre de la FREC

## GAGNER SON BEEFSTEAK...

« Tu gagneras ton pain à la sueur de ton front ». Il semble que le mot « beefsteak » aurait été plus juste ! Car si l'on a vite gagné une grosse miche de pain, il n'en est pas de même quand il s'agit d'une simple bouchée de viande. Si bien que je me demande si les milliardaires ne se recrutent pas uniquement chez les végétariens.

### LE PRIX DE LA VIANDE

Connaissez-vous cette anecdote ? Comme tous les mariés du monde, Monsieur reprochait à Madame de trop dépenser pour le ménage. Or, un jour qu'il lui amenait des amis pour dîner, Madame prétexta d'autres occupations urgentes et l'envoya lui-même faire les courses, avec mission de lui rapporter deux kilos de viande pour leurs invités. Comme tous les mariés du monde, sans comparer les prix, Monsieur pointa son index jaune de nicotine vers le plus beau morceau de la boucherie. Mais il faillit partir d'un infarctus quand, pour ces deux kilos de bœuf, le boucher lui fit sortir son portefeuille un gigantesque billet de cinquante francs et quelque menue monnaie. D'un seul coup, Monsieur avait réalisé l'injustice commise envers sa femme, la chérité de la vie, et combien d'heures de travail représente le moindre petit morceau de beefsteak pour le travailleur qui, pourtant, a besoin de viande.

Inutile de vous dire que ce Monsieur ne reproche plus jamais à sa femme de trop dépenser pour le ménage.

Cette histoire n'est évidemment valable que pour les gourmands et les gourmets, les autres se contentant de saucisses, lesquelles sont en comparaison d'un prix infime.

Le mieux serait, bien sûr, de choisir les morceaux intermédiaires entre le beefsteak et la saucisse de Vienne, entre le filet et le beefsteak haché. Naturellement, le filet — ce muscle dit « paresseux », qui est situé dans les « arrères » de la bête et auquel il est demandé si peu d'effort que la chair en offre une tendresse qu'on ne retrouve nulle part ailleurs — le filet donc est fort alléchant.

Cependant, le pourcentage de ces morceaux de choix n'est que le 11 à 12 % du poids total de la bête, le 40 % de la viande ne pouvant être que bouillie, hachée ou préparée pour la confection des saucisses ; le reste représente le second choix dont on fait les ragouts. Comme il n'y a pas assez de filet pour tous nos compatriotes au palais plus qu'exigeant, et qu'il faut bien écouter le surplus, le boucher ne peut qu'être tenté de vendre le filet hors de prix et de donner le reste pour beaucoup moins. C'est rationnel, c'est sage, c'est humain.

Encore ne devons-nous pas trop nous plaindre puisque, paraît-il, la ménagère suisse est la mieux servie du globe. Elle paie cher, mais elle a pour son argent, alors qu'à l'étranger, la consommatrice, qui paie beaucoup moins, reçoit des morceaux de viande dont le 60 % seulement est consommable. Nos bou-

## FRAISSE & Cie

TEINTURERIE  
GENÈVE

Magasins :

Terreaux-du-Temple 20 Tél. 32 47 35  
Rue Michel-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

chers sont, sous ce rapport, fort honnêtes, et leur mérite est d'autant plus grand que la Suisse est, paraît-il, l'un des pays qui laisse le moins de marge entre le prix payé au producteur et le prix de vente, cette marge étant de 25 % environ. En revanche, la vente du bœuf de boucherie rapporte à la paysannerie plus que celle des produits laitiers. Et la vente est considérable. En 1967, par exemple, l'agriculture suisse a couvert le 75 % de la consommation de viande, alors que le 25 % restant était importé de l'étranger, et particulièrement les morceaux de bœuf de tout premier choix, les plus demandés (le filet).

Quoi qu'il en soit, je pense que toute ménagère digne de ce nom devrait savoir apprécier la viande de second et même de dernier choix, profiter des « actions » de viande à prix réduit (quête à la congeler, à — 23° comme il se doit, puis à l'entreposer, à — 18°) et se réservé les bons morceaux pour les jours de fête, ce qui est d'ailleurs un excellent moyen d'apprécié la bonne chère à sa juste valeur en évitant de s'y habituer et de devenir blasé. Et si la mère de famille tient vraiment au biftek quotidien pour tous les siens, elle peut se servir à la boucherie chevaline, où les steaks sont accessibles à toutes les bourses.

L'Helvétie.



**Ecole pédagogique privée FLORIANA**

LAUSANNE - Pontaise 15 - Tél. 24 14 27

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

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

● PRÉPARATION  
au diplôme intercantonal  
de français