

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: 65 (1977)

Heft: 3

Artikel: Elvia Lefèvre de Wirz et la femme fribourgeoise

Autor: Lefèvre de Wirz, Elvia

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-274809>

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: 18.02.2026

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



La minorité linguistique dans le Canton de Fribourg

La langue est un moyen de communication. Par elle nous transmettons nos pensées et nos idées aux autres. Habiter un canton bilingue peut être une chance, un enrichissement entre différentes cultures; mais ceci ne peut se réaliser que par des efforts et de la compréhension réciproques. Le danger de rester dans l'isolement est grand. Il faut un effort permanent pour trouver et maintenir les contacts dans notre canton.

Dans le district du Lac le problème des minorités se pose doublement: la plupart des citoyens sont de confession réformée, alors que le canton est en majorité catholique. Avec la Suisse nous parlons allemand, alors que les cinq autres districts sont de langue française. Berne est proche

et l'on y parle allemand, alors qu'à Fribourg ce n'est pas toujours le cas. Depuis quelques années seulement il est possible d'obtenir les renseignements des offices cantonaux (impôts, AVS, etc.) en allemand.

Il n'y a pas vingt ans que l'école normale ne comportait que des classes de langue française pour les jeunes filles. Celles-ci étaient obligées de faire les études en français et d'enseigner ensuite en allemand. L'alternative était de partir dans un autre canton. Bien souvent les jeunes qui faisaient des études hors du canton ne revenaient plus. Comme minoritaire les difficultés d'avancement étaient trop grandes.

Il est difficile de trouver des représentantes pour le Centre de Liaison, car elles doivent être capables de suivre les discussions et de se faire comprendre en français. Officiellement les deux langues sont admises et le comité fait l'effort de traduire toutes les communications. Ce même problème se répète jusqu'au Grand Conseil qui ne dispose pas encore d'une installation pour traductions simultanées.

Des discussions franches en petits groupes, sur des problèmes communs, seraient un moyen efficace pour arriver à mieux nous connaître et mieux nous comprendre. Je suis heureuse que cela se fasse pour l'étude de la nouvelle loi scolaire.

Hélène Brechbühl



Hommage à nos députés femmes

En 1971 nous avons obtenu le droit de vote à la fois sur le plan cantonal et fédéral. Aujourd'hui une Fribourgeoise fait partie du Conseil national. Il s'agit de Mme Liselotte Spreng PRD. Depuis l'automne passé 14 Fribourgeoises siègent au Grand Conseil:

Mesdames AEBISCHER Gertrude, PS; BAERISWYL Irène, PS; BOCHUD Marie-Thérèse, PDC; DEGLISE Elisabeth, PDC; DEVAUD Denise, PS; DUBAS Jeanne, PRD; DUC-JORDAN Madeleine, PICS; FRIOLET Judith, PRD; LANG Silvia, PRD; NORDMANN Claire, PS; PITTELÉ Eveline, PAI; PRELAZ Annemarie, PDC; SCHWAB Hanni, PDC; TORCHE Marie-Françoise, PDC.

A toutes nous disons un grand merci pour le courage et le sérieux avec lesquels elles accomplissent leur tâche et formulent des vœux de bonne et fructueuse législature.

Spécial Fribourg

Elvia LEFEVRE de WIRZ et la femme fribourgeoise



FEVRE de WIRZ est une charmante quarantaine. Femme de médecin, mère de quatre enfants, journaliste, elle nous dit comment elle voit la femme fribourgeoise:

— Je vois autour de moi trois catégories de femmes: il y a celles qui sont intéressées par la vie publique, actives, disponibles; il y a celles qui ont été contentes d'accéder aux droits civiques, mais laissent faire les hommes...; et puis, il y a les autres, les plus nombreuses, qui ont des difficultés économiques, les mères de famille sans aide, les femmes de la campagne qui, malgré la mécanisation, ont une lourde tâche. Toutes ces femmes n'ont pas le temps de se cultiver intellectuellement, mais elles sont braves, pétées de bon sens. Les femmes de notre canton n'ont pas à être complexées parce qu'elles habitent une contrée agricole, dans le marais actuel, (la crise est mondiale, vous savez?) ce sont les gens qui travaillent la terre qui s'en sortiront, vous verrez...

— Parlez-nous un peu de la libération de la femme, voulez-vous?

— Là, nous sortons du domaine strictement fribourgeois, je parle en général: je ne crois pas à la libération de la femme, je crois à la libération du couple, de la famille. L'image de la femme au foyer, gardienne du feu, date du temps des cavernes où la femme entretenait le feu pendant que l'homme était à la chasse. A son retour, elle lui cuisinait de bonnes choses... Cette image doit changer; ce n'est pas la femme seule qui doit entretenir le feu, l'homme et les enfants doivent participer. Lorsqu'un de nos fils se marie, demandons-lui s'il compte épouser une femme ou une bonne; et conseillons-lui d'épouser une femme avec laquelle il partagera tout. J'ajouterais que la femme, qu'elle travaille dans son ménage ou aux champs mérite un salaire.

— Je voyage beaucoup, je visite des pays sous-développés, je suis témoin de l'exploitation des femmes et des enfants. Et j'apprécie infinité le fait que chez nous en Europe, la femme, même celle qui accomplit les tâches les plus humbles, le fait dans la dignité. Car, c'est bien là l'essentiel, que la personne humaine accède à la dignité.

Canton agricole



Cuisine fribourgeoise

La gastronomie fribourgeoise est profondément ancrée dans le terroir, les vastes régions campagnardes livrant à la consommation des produits délicieux. Elle est influencée par les deux cultures qui se partagent le canton: deux tiers des habitants mangent « à la française », un tiers apprécie plutôt des mets germaniques mais souvent, dès deux côtés avec « l'accent » de l'autre. On mange comme on parle...

La campagne a conservé le célèbre « menu de Bénichon », repas folklorique dont les gens du XXe siècle ne prennent souvent qu'une partie pour un repas de fête très convenable. Un plat et ses accompagnements suffisent même à les satisfaire.

En ville, la vieille cuisine bourgeoise française a toujours la faveur. Cependant on y apprécie aussi à leur juste valeur les mets simples et savoureux qui nous viennent du terroir.

Voici deux recettes: la première est tirée du menu de bénichon dont elle est une « entrée »; la deuxième est un dessert apprécié des gourmets de Fribourg.

Menu proposé:

assiette de crudités
ragout de mouton aux raisins
purée de pommes de terre
poires au chocolat.

Ragoût de mouton aux raisins

1 kg. viande de mouton (épaule ou poitrine coupée en petits cubes)
30 g. graisse
40 g. farine
2 dl. vin blanc
2 à 3 dl. bouillon ou eau
2 carottes coupées en 4
1 oignon piqué
1 bouquet garni thym
1 ou 2 gousses d'ail
1 tomate ou une petite c. de concentré de tomate
80 à 100 gr. de raisins secs (gross)

Faire rissoler la viande dans la graisse chaude; dégraisser et déglaçer avec le vin; saupoudrer la viande de farine; ajouter tous les assaisonnements et le bouillon pour faire la sauce. Ce ragout doit cuire doucement durant 2 heures environ sur la plaque ou au four. Faire attention à ce qu'il garde une bonne sauce. Vers la fin de la cuisson, on passe la sauce et on ajoute les raisins qui doivent mijoter un moment et gonfler dans la sauce, vérifier l'assaisonnement qui doit être relevé. Se servir de préférence avec une purée de pommes de terre.

Gâteau fribourgeois aux amandes

Pâte feuilletée pour une plaque de 30 cm de diamètre (500 g.).

17 % de la population s'adonne à l'agriculture. Aussi suis-je allée questionner un couple d'agriculteurs.

M. et Mme Droux habitent La Joux, village de 300 habitants qui se situe aux confins des districts de la Glâne, de la Gruyère et de la Veveyse. A eux deux ils exploitent le domaine paternel d'environ 20 poses fribourgeoises. Ils vivent uniquement de leur bétail. La région fait partie de la zone de montagne en ce qui concerne le bétail.

— Comment avez-vous enduré la sécheresse de l'été passé?

— Pendant 3 semaines nous sommes partis tous les matins pour aller faire les foins au-dessus de Montreux. Avec notre tracteur et nos chars nous les avons ramenés à la maison. Malgré cela nous avons dû diminuer le bétail; au lieu de 12 vaches et autant de génisses nous n'avons plus que 9 vaches et 7 génisses.

— Vous, Madame, quel est votre plaisir sur ce domaine?

— Je tiens le ménage, m'occupe de mes trois enfants, 6, 9 et 12 ans. J'aide à l'écurie quand c'est nécessaire, en été aux travaux dehors. J'ai un grand potager. En hiver, quand l'occasion se présente j'accepte d'aller travailler occasionnellement. Cette

Garniture:
250 g. amandes mondées et moulées.
½ verre d'eau
60 g. de beurre
125 g. de sucre
50 g. écorce de citron ou d'orange confite (cironat)

Foncer une plaque avec une couche mince de pâte feuilletée.

Mélanger, en chauffant, l'eau, le beurre, le sucre; y ajouter les amandes et bien remuer. Étaler cette masse sur la pâte (lorsqu'elle est froide). Recouvrir de croissillons de pâte et décorer les interstices avec de petits morceaux de cironat. Dorer le dessus à l'oeuf et faire cuire à four assez chaud comme une tarte. Se servir froid accompagné de vin à dessert (ou d'une tasse de café).

Mad. Rodi

Lisez Femmes suisses

