

Journée d'information sur les pruneaux

Autor(en): **Christinat, Amélia**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Femmes suisses et le Mouvement féministe : organe officiel des informations de l'Alliance de Sociétés Féminines Suisses**

Band (Jahr): **53 (1965)**

Heft 56

PDF erstellt am: **21.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-271156>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

la page de l'acheteuse

qui veut connaître ses produits, ses prix, son pouvoir d'achat

Un conseil à propos des réserves de ménages

Si vous conservez de l'huile ou des matières grasses, adoptez des emballages de verre ou des bidons de préférence aux emballages de plastique. S'il est admis que ces derniers emballages, lors d'un usage rapide de leur contenu, ne laissent pas passer des éléments nuisibles à la santé, il n'a pas encore été démontré avec certitude que ce ne soit pas le cas si des corps gras séjournent longtemps dans ces emballages.

Ces emballages sont, au surplus, plus sensibles aux différences de température, notamment au froid qui les rend cassants. Enfin, ils ne sont pas à l'abri des rongeurs. On nous cite le cas d'une dame qui avait stocké 8 litres d'huile en emballage plastique dans sa cave et qui a eu la désagréable surprise de constater qu'ils avaient été rongés aux angles... et la provision répandue sur le sol.

Attention aux ventes faites sur le seuil de la porte

Une lectrice d'Onex, Mme Margueron, nous écrit :

Je me suis laissé convaincre par un représentant venant de porte en porte pour l'achat d'une brosse Caravelle à 26 fr. 90 et 1 litre de concentré Caravelle à 17 fr. 90. C'est la maison Wirth, à Uster, qui vend ces produits. Dernièrement, j'ai vu, à la vitrine d'un magasin, à la Nouvelle cité d'Onex, la même brosse de la même marque pour 14 fr. 90. J'ai écrit à la maison Wirth qui a refusé de me rembourser la différence que je réclamais.

Mme Margueron nous a remis un bulletin de commande, la maison Wirth était juridiquement fondée à repousser sa réclamation. Mais cet exemple montre combien il faut être prudentes face à ce genre d'offres. Il arrive trop souvent qu'un produit ou un appareil soit offert sous l'affirmation qu'il n'est pas dans le commerce ou qu'il sera plus cher une fois mis dans le commerce. Or, on constate peu après que le produit ou l'appareil est bel et bien vendu dans le commerce... meilleur marché !

le gaz est indispensable

Petite mise au point

Une lectrice nous fait remarquer que Migros, à propos de sirop, a proclamé « nos prix restent inchangés ». Or, le sirop de framboise qui était précédemment à 2 fr. 40 plus 50 ct. de consignation du verre = 2 fr. 90, est vendu actuellement à 2 fr. 15 les 7 dl. et demi avec verre perdu, ce qui remet le litre à 2 fr. 90. Le sirop de framboise a donc bel et bien subi une hausse !

* * *

Par contre, Coop, qui adopte aussi l'emballage perdu pour l'huile de tournesol, a maintenu l'emballage d'un litre et n'a pas augmenté le prix, ce que les maitresses de maison apprécient.

Une qualité...

Aerchbach

...qui court les rues!

4, rue du Rhône - Genève

Pour vos tricotés, toujours les

LAINES DURUZ

Le plus grand choix de la Suisse Romande



OPTICIEN DIPLOMÉ MAÎTRISE FÉDÉRALE RUE DU MT-BLANC 8

Dialogue... acétique

Nos correspondantes réagissent assez vivement à l'introduction des verres perdus généralement assortis d'augmentation des prix. L'une de ces lettres ayant trait au vinaigre, nous avons pensé bien faire en prenant contact avec la maison Chirat, à Carouge (Genève), l'une des principales vinaigrières de Suisse.

La délégation de la Fédération romande des consommatrices était composée de Mlle Eliane Lavarino, de Mmes Girard, Christinat et Berner. Nous fûmes reçues par M. Daniel Gardiol, directeur de la maison Chirat, et par ses collaborateurs, M. Jacques Bourgeois, biologiste, et M. Gérard Bourgeois, chef des ventes et de la publicité. Ces messieurs se prêtèrent volontiers au feu des questions que nous leur posions pour vous.

— Pourquoi avoir adopté le verre perdu pour le vinaigre ?

— Nous y sommes obligés par l'évolution des conditions de vente ; l'emballage perdu correspond aux exigences actuelles.

— Aux exigences de qui ?

— Principalement des distributeurs pour qui l'emballage perdu présente des avantages évidents : économie de place, de manutention, suppression du retour au fabricant, simplification des comptes. Moins de casse aussi.

— L'emballage perdu doit aussi présenter des avantages pour le fabricant.

— Pour le moment, et c'est certainement le cas pour beaucoup de fabricants, il présente plutôt des inconvénients. Nous devons continuer à utiliser notre stock de verres consignés parallèlement à l'utilisation des verres perdus, pour une certaine partie de la production.

Le verre perdu donne autant de manutention puisqu'il faut, comme l'autre, le laver et le stériliser avant le remplissage, grouper les

n'est pas nécessaire pour les bouteilles au-dessous de 1 l., et chose curieuse, pour les emballages d'un litre en plastique !

Quelle est l'incidence du verre perdu sur le prix de la marchandise ?

— En ce qui concerne notre production, le verre perdu coûte 22 à 25 ct., bouchon compris. Fabricants et distributeurs ne pouvant supporter seuls cette nouvelle charge, il a fallu en reporter une partie sur les prix de consommation. La hausse a été de 15 à 20 ct. pour le vinaigre, mais il faut souligner que le prix de cette denrée n'avait augmenté que de 10 % en dix ans alors que tous les éléments des frais généraux ont augmenté, en moyenne, de 40 à 60 %. Une hausse aurait dû être appliquée de toute façon.

— Comment la ménagère peut-elle s'y reconnaître dans toutes ces sortes de vinaigre et savoir ce qu'elle achète ?

— Il existe, en effet, plusieurs sortes de vinaigre que nous indiquons dans l'ordre d'importance du prix :

le vinaigre de citron, composé de vinaigre de table auquel on a ajouté, selon les prescriptions légales, au moins un tiers de jus de citron, le lacta-vinaigre qui part de lactose transformé en alcool, le vinaigre de vin, fabriqué avec du vin, le vinaigre de cidre qui est plus courant en Suisse alémanique, le vinaigre de table fabriqué à partir d'alcool, le vinaigre de conserve qui est un vinaigre de table avec un degré d'acidité beaucoup plus élevé. Beaucoup de maitresses de maison l'utilisent à trop grande concentration et sont déçues du résultat. La proportion doit être d'un tiers de vinaigre pour deux tiers de légumes à conserver.

Les étiquettes de ces produits doivent obligatoirement indiquer la nature du vinaigre ; les acheteuses devront donc s'y référer.

— Les vinaigres sont-ils colorés artificiellement ?

— Non, la coloration n'est pas autorisée. On recourt simplement à la caramélisation pour obtenir une teinte homogène.

Notre interrogatoire n'aurait pas été complet si nous n'avions posé cette question :

— Qu'est-ce au juste que le vinaigre ?

— Le vinaigre est le produit de trois éléments : les sucres, d'origine végétale : vin, alcool, betterave, pomme, malt, ou d'origine animale : le lait, transformés par fermentation alcoolique par les agents biologiques que sont les levures, en alcools, les alcools étant à leur tour transformés par fermentation acétique, par les agents biologiques acetobacters, en vinaigre de vin, d'alcool, de cidre, de malt (très courant en Angleterre), de lait, etc.

Nous espérons que ce dialogue, qui fut des plus courts, aura répondu à beaucoup de vos questions. Nous remercions la maison Chirat, qui nous fit visiter, en plus, ses installations, de son aimable accueil.

Jeanne Berner

Journée d'information sur les pruneaux

Lundi 13 septembre, les journalistes des principaux journaux romands étaient invités par le Centre romand d'informations agricoles à une journée d'information sur les pruneaux organisée par M. Jean-Jacques Sauer.

Tout d'abord un peu d'histoire

Les pruneaux, comme les prunes, sont originaires de Perse et furent acclimatés en Syrie, en particulier à Damas, où les Croisés de l'expédition de 1148 s'en régalaient. À défaut de victoire, ils rapportèrent ce fruit en Europe où il fut cultivé depuis lors. On ne parlait alors que de prunes, le terme de pruneau étant réservé à la prune séchée.

Actuellement, la qualité la plus appréciée chez nous est le Fellenberg qui est, en fait, d'origine italienne, mais a été sélectionnée par un Allemand qui lui a donné son nom.

Ces points d'histoire mis au clair, voyons comment se présentent la culture et la récolte du pruneau dans nos vergers romands.

C'est dans les vergers de la Côte, au domaine de la Bigaire, près de Rolle, que nous avons assisté à la cueillette des pruneaux. Les beaux fruits bleus sont cueillis soigneusement à la main, ce qui leur conserve cet aspect sec et la petite pellicule blanchâtre caractéristique d'un fruit frais et sain.

Contrairement aux abricots qui sont dirigés en vrac sur les centres de ramassage, les pruneaux sont immédiatement triés. Les fruits de première qualité sont destinés à la table ou aux conserves. Ceux qui sont trop mûrs ou tendus vont à la distillerie. Cette année, la récolte a été abondante, comme dans toute la Suisse, mais le temps pluvieux a fait éclater de nombreux fruits provoquant un déchet d'environ 50 %.

Cette présentation fut faite par M. Georges Favre, chef de la Station d'arboriculture cantonale vaudoise.

À la Coopérative de Perroy, nous étions attendus par M. Martin qui nous fit visiter ses installations, sans oublier le carnetot décoré par Géa Augsburg.

M. Curchod, président de la Bourse des fruits de Lausanne, nous exposa le mécanisme de cette organisation qui groupe les cantons romands, sauf le Valais qui a sa propre Bourse. L'organisme de Lausanne est composé de six représentants du commerce et de six de la production. Ce comité discute des prix qui vont être revendiqués et publie un prix indicatif. Ce prix sera généralement doublé pour la vente au consommateur car les intermédiaires, soit les grossistes et les détaillants, devront prendre encore leur marge.

Lorsque paraîtront ces lignes, la saison des pruneaux sera probablement passée ; il nous restera sous forme de conserves et de confitures très appréciées. Nous aurons aussi le pruneau séché, précieux, par ses qualités et dont nous reparlerons prochainement dans le chapitre des fruits secs.

Amélia Christinat

Des livres pornographiques en Suisse

Un certain nombre de personnes ont reçu, ces derniers temps, une lettre postée à Bâle, mais émanant d'un Club privé du livre hollandais leur proposant de leur envoyer chaque mois « le livre le plus piquant d'un genre particulièrement réaliste ». Les personnes intéressées, avant de devenir membres du club doivent s'engager à « ce que ni les livres ni les résumés de livres ne viennent jamais en mains de personnes mineures. » Vraiment édifiant !

Voici la nouvelle marque internationale de la laine!

Nous connaissons déjà la marque suisse de l'Association de l'industrie lainière suisse, le mouton stylisé portant croix fédérale. Dès cet automne, nous verrons apparaître la marque internationale de la laine.



PURE LAINE VIERGE

Ce signe, choisi par concours, enregistré dans nonante pays, est dû à l'artiste italien Francesco Scaroglia. Il s'appliquera aux fils, tissus, couvertures et tapis. Les fabricants qui veulent en munir leurs produits, doivent être en possession d'une licence de l'International Wool Secretariat qui comporte un certain nombre d'obligations impératives :

Les produits doivent être en pure laine vierge, c'est-à-dire en laine dont les fibres ont été travaillées pour la première fois ; la marque ne peut donc couvrir des laines rompues, tirées de déchets.

Un mélange de 5 % d'autres types de fibres est toutefois autorisé pour des effets ornementaux ne pouvant être obtenus avec la laine.

Les produits couverts par la marque internationale doivent être inaltérables à la lumière, inaltérables à la transpiration, résistants aux déchirures. Pour les tapis, il est exigé un poids minimum, une teneur graisseuse maximale des fibres et un traitement antimites.

À l'heure actuelle, plus de mille deux cents fabricants adoptent la marque internationale et se soumettent aux conditions impo-

sées pour son octroi, assurant ainsi la mise sur le marché de produits de haute qualité. La délivrance de la marque internationale nécessite un contrôle très strict assuré par l'IWS qui peut retirer l'autorisation d'utiliser la marque si les exigences ne sont pas respectées.

Dans la masse des articles portant actuellement la mention « laine » la nouvelle marque internationale constituera un point de repère précieux. Il appartiendra aux acheteurs, et surtout aux acheteuses, de répondre à l'effort des fabricants et de l'IWS en apportant une attention spéciale à ce signe qui leur garantit des produits répondant aux plus sévères exigences.

Les lectrices que nos articles sur « Le petit commerce distingué » ont intéressées... ou irritées, trouveront, en page 5, le point de vue de la maison Tupperware.

Cette page a été fournie par la Fédération romande des consommatrices.

OUVROIR DE L'UNION DES FEMMES AUX PETITES LUTINS

9, rue de la Fontaine - Tél. 25 35 66

GENÈVE

Confections soignées pour enfants