Bon ! Le chewing-gum n'est pas un dentifrice !

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **56 (1968)**

Heft 90

PDF erstellt am: **28.03.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-272091

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

la page de l'acheteuse

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

Non! Le chewing-gum n'est pas un dentifrice!

Le « chewing-gum » - dents blanches » vous offre seulement l'illusion d'une fraîcheur d'haleine trompeuse.

Toutes les gommes à mâcher sont fortement sucrées et provoquent à la surface des dents la formation d'une pellicule acide propice à un développement bactériologique intensément cariogène.

Le « chewing-gum - dents blanches » ne tient ses promesses que l'espace d'un instant : juste le temps qu'il faut à la carie pour ronger sournoisement vos dents !

SANS SUCRE, PAS DE CARIES

Plus les douceurs sont collantes, plus elles sont cariogènes. Il n'existe pas, actuellement sur le marché, de sucreries inoffensives.

Il ne s'agit pas de révolutionner l'alimentation mais plutôt de la diriger.

IL FAUT :

limiter la consommation des sucreries aux trois repas principaux, puis se brosser aussitôt les dents après, et **consciencieusement.** Supprimer l'ingestion des mets ou boissons cariogènes en dehors des repas. En principe, les repas intermédiaires ne sont pas indispensables.

le gaz est indispensable

LES ALIMENTS SUIVANTS SONT CARIOGÈNES :

bonbons, caramels, chocolats, pâtisseries, petits pains sucrés, glaces, chewing-gum, confitures, miel, bananes, dattes, limonades, fruits séchés (pommes, poires, pruneaux, raisins, figues, etc.).

LES ALIMENTS SUIVANTS NE SONT PAS CARIOGÈNES :

Lait et ses dérivés, tartines de beurre ou de fromage, yoghourts nature, etc, eaux minérales non sucrées, fruits frais, jus de légumes ou de fruits frais, noix, noisettes, cacahuètes, viandes, jambon, etc.

Information de la Société suisse d'odontostomatologie.

FERS A REPASSER

Même à l'époque des tissus synthétiques et à repassage superflu, on utilise, pratiquement dans chaque ménage, un fer à repasser. Même si l'on fait laver le linge dehors, ou que l'on possède une machine à repasser, on peut difficilement se passer complètement d'un fer à repasser.

C'est la raison pour laquelle l'Institut suisse de recherches ménagères IRM a rédigé le guide ci-dessous pour le choix d'un fer à repasser. Ce guide pourra rendre service aux jeunes qui choisissent leur premier fer, aussi bien qu'à celles qui projettent un nouvel achat parce que leur ancien fer a fait son temps.

D'innombrables prospectus, concours, annonces, téléspots, etc., rapportent, en termes superlatifs, les qualités de toutes sortes de produits. Mais malgré les sommes énormes qu'elle coûte, la réclame n'informe pas objectivement le consommateur. Il est difficile, en face de l'immense gamme de produits en vente, de faire ses achats à bon escient. Personne n'est capable de connaître les propriétés fondamentales de tous les produits comme aussi les possibilités d'usage qu'ils offrent.

En Suisse, nous avons l'Institut suisse de recherches ménagères, qui examine les marchandises du secteur domestique pour aider le consommateur à faire des achats judicieux.

Vous connaissez certainement toutes le sigle de l'IRM. Il vous indique que le produit qui en est muni répond aux exigences du consommateur suisse, à condition, toutefois, qu'il soit affecté à l'usage envisagé.

Tout fabricant ou toute organisation de vente a la faculté de soumettre son produit à l'examen de l'IRM, lequel porte tant sur la qualité que sur la valeur d'usage au moyen d'essais techniques et pratiques. Si les résultats d'expertises donnent toute satisfaction, le fabricant ou le distributeur reçoit une attestation et le droit de munir ce produit du sigle de l'IRM pour une période de deux ans. Ce délai écoulé, cette autorisation peut être renouvelée.

Pour illustrer la méthode d'expertise appliquée par l'IRM, prenons l'exemple des fers à repasser.

EXAMEN TECHNIQUE...

Il faut tout d'abord établir une fiche comportant toutes les spécifications techniques de l'ustensile présenté en vue d'expertise, tels que type de fer, tension, puissance, sorte de fiche électrique, matériel et fixation du cordon, matériel de la semelle, position de la lampe-témoin, matériel et forme de la poignée, forme, position, isolation et indication du régulateur de température, appréciation du mode d'emploi, etc.

Ceci fait, on procède ensuite aux mensurations, par exemple dimensions extérieures (en cm), poids avec cordon et fiche (en kg), longueur du cordon de la fixation à la fiche, longueur et largeur maximum de la semelle, surface de la semelle (cm²), espace entre poignée et fer proprement dit, pression spécifique sans effort supplémentaire de la repasseuse (g/cm²), puissance spécifique (W/cm²), répartition de la température sur la semelle du fer (à l'aide d'un papier spécial), concordances des températures aux différentes graduations, températures aux endroits les plus exposés, tels que poignée, régulateur de température, etc. On mesure aussi la durée du réchauffement de 100 à 200° C et du refroidissement de 200 à 100 ° C, tous deux à une température ambiante de 20° C.

... ET PRATIQUE

Ensuite, on travaille avec le fer pour juger de la qualité des résultats obtenus. On repasse les catégories de linge suivantes :

Catégorie A : pièces lisses, grandes et moyennes (draps, fourres de duvet, nappes).

Catégorie B : pièces lisses, petites (taies d'oreiller et de coussin, serviettes, linges de toilette et de cuisine, mouchoirs).

Catégorie C : vêtements et lingerie en forme (chemises d'hommes, chemisiers de dames, linge de corps, articles pour enfants).

Catégorie D : différents rideaux (petites et grandes pièces, avec ou sans volants).

Catégorie E : vêtements traités à la vapeur (pantalons, jupes, jersey).

Pour l'examen des fers à vapeur il y a des points supplémentaires à contrôler, comme la durée du réchauffement avec corps de chauffe rempli, le contenu du réservoir, le débit de vapeur (g/min.), le remplissage et la vidange du corps de chauffe, l'appréciation des résultats du repassage avec et sans humectage du linge.

Un fer à repasser n'obtient le sigle de l'IRM que si :

- **— l'usage et le maniement sont simples, sans exiger d'énergie ;**
- **— la qualité des résultats de repassage donne toute satisfaction, sans qu'il soit nécessaire de repasser plusieurs fois au même endroit ;**
- **— la consommation de courant se maintient dans les limites normales ;**
- **— l'éventualité de réparations se limite au minimum ;**
- **— le danger d'accident est minime (combustion) ;**
- **— la sécurité électrique est garantie (signe de l'ASE).**

La publication « Fers à repasser » de l'IRM vous renseigne sur les points à observer lors du choix d'un fer à repasser. Elle fournit la nomenclature des différentes marques approuvées, ainsi que toutes spécifications techniques. Cette publication permet au consommateur de procéder à un choix judicieux selon ses goûts et ses besoins. On peut se procurer cette documentation auprès de l'IRM, Nordstrasse 31, 8035 Zurich.

L'IRM est à votre service ! Pour vos achats importants, pour vos emplettes courantes, exigez le sigle de l'IRM !

Les lectrices nous écrivent :

Poisson et rameau

Le représentant de la machine à laver la vaisselle, Keenwood, m'a recommandé l'usage du produit de relavage, Kenowash. Ce produit est, d'après l'étiquette, recommandé par l'Institut suisse de recherches ménagères. Mais il ne porte pas le poisson dont je sais qu'il indique les détergents dégradables mais une sorte de rameau. Ce signe représente-t-il également que le produit Kenowasch est dégradable ? Je vous serais reconnaissante de bien vouloir me répondre, éventuellement par la voie du journal ; il me semble qu'avertir les ménagères sur le danger de pollution des eaux, même souvent, ne peut qu'être une bonne chose.

Y. Rey-Mazuy.

RÉPONSE. — Poisson ou rameau veulent, en effet, tous deux dire que le produit est dégradable, ainsi que nous l'avons signalé il y a quelques mois dans notre journal.

Le prix des pralinés

Une boîte de fondants que j'avais achetée pour une amie m'étant venue en retour (mon amie ayant quitté l'Europe), nous en avons bénéficié en famille.

Cette boîte (Suchard) m'avait coûté 7 fr. 50. Comme il s'y trouvait 25 pralinés, nous avons pu en conclure que chaque praliné coûte à lui seul 30 centimes ! C'est cher, si l'on songe que, pour ce prix-là, on peut obtenir une grosse branche de chocolat praliné (quatre à cinq fois plus grosse qu'un fondant dans n'importe quel magasin de tabac...

T. V.

Porte à porte d'écoliers

Madame la Rédactrice,

L'article intitulé « Représentants et colporteurs » paru dans le numéro de juillet-août de « Femmes suisses » m'a rappelé un petit incident qui remonte au mois de juillet.

Répondant à un coup de sonnette, j'ai trouvé devant ma porte un garçon qui avait peut-être 12 ou 13 ans, accompagné d'un camarade plus petit. Il m'a demandé si je voulais acheter une brochure ronéographiée, éditée par les élèves de sa classe pour faciliter le financement de leur course d'école. Il semblait de bonne foi ; le prix (1 fr. 50) ne paraissait pas excessif et, pressée de me débarrasser de lui, j'ai payé. Aussitôt après (c'est, bien sûr, **avant** que j'aurais dû y penser !) je lui ai demandé s'il avait une carte certifiant qu'il s'agissait là d'une vente dûment autorisée. Il a paru étonné de ma question, m'a donné une réponse négative et dit qu'il était élève de l'école du Mail.

Comme j'étais alors sur le point de partir pour un voyage à l'étranger je n'ai pas pris le temps d'examiner la brochure, mais je vient de la retrouver et je constate qu'aucune adresse n'y figure. Bien qu'il ne s'agisse pas là à proprement parler de colportage, cela m'intéresserait de savoir si les lectrices de votre journal qui sont dans l'enseignement ou mères d'enfants d'âge scolaire trouvent normal de permettre aux élèves de tirer les sonnettes des habitants d'autres quartiers que le leur ? Il me semble en tout cas que le directeur de l'école devrait clairement indiquer qu'il a donné son accord.

Permettez-moi de saisir l'occasion de cette lettre pour vous dire combien j'apprécie « Femmes suisses » que je lis toujours avec un vif intérêt. Veuillez croire, Madame la Rédactrice, à l'assurance de mes sentiments distingués.

Yolande van Muyden.

Réd. — Nous savons que certaines maîtresses de maison refusent systématiquement de donner de l'argent à des enfants sonnant à leur porte, s'ils ne sont pas porteurs d'une justification de personne responsable. Nous pensons que la précaution qu'elles prennent ainsi est tout à fait normale.

Le succès des produits surgelés

Quelques rares revues ont publié les statistiques de production et de consommation des produits surgelés en France, des années 1961 à 1965. Il peut être intéressant pour nous — qui sommes toujours très curieuses des faits et gestes de notre sympathique voisine d'outre-Jura — d'y jeter un coup d'œil :

	1965	1964	1963	1962	1961
Fruits finis	593	396	380	216	104
Fruits semi-finis	5 690	3 141	5 581	3 605	3 300
Légumes finis	6 955	5 985	4 370	2 294	1 896
Légumes semi-finis	8 665	4 376	4 120	2 323	
Plats cuisinés	1 456	253	730	571	335
Volailles	20 064	23 729	7 988	5 360	1 781
Gibiers	85	109	1 208	974	
Escargots	431	338	162	194	334
Cuisses de grenouilles	12	1	50	45	8
Viandes et abats	446	1 631	—	—	—
Produits de la mer, filets	2 338	1 732	620	760	7 349
Produits de la mer, finis	2 776	2 629	3 505	5 644	
Produits de la mer, semi-finis	4 209	1 077	2 784	2 292	
	53 720	45 397	31 498	24 278	15 107

Quoi qu'il en soit, le Français moyen, qui est connu pour ne pas manger n'importe quoi — et ceci à l'inverse du Suédois et de l'Anglais — s'est toujours méfié des produits surgelés. La preuve en est que la France consomme 0,5 kg de produits surgelés par habitant et par an, alors que l'Allemagne fédérale en consomme 2,5 kg, l'Angleterre 3 kg, et la Suède 4 kg !

Evidemment, nous aurions bien aimé savoir quel rang occupait la Suisse dans ce domaine. Mais, à Berne, personne ne peut nous renseigner, et encore moins nous faire connaître les statistiques de production et de consommation des produits surgelés dans notre pays... « Même si nous possédions une liste telle que celle publiée par les Français, je n'aurais pas la permission de vous en donner connaissance », nous avoue un aimable fonctionnaire de l'Administration fédérale, à l'accent suisse alémanique très prononcé !

L'Helvétie.

Le marché en plein air est-il toujours avantageux?

Plusieurs lectrices se sont plaintes des prix élevés des légumes pratiqués au marché de Lausanne. Ellles nous écrivent : « Certes, la marchandise est plus fraîche que dans certains grands magasins de quartier. Mais dans les supermarchés importants, où le débit est énorme, la marchandise est aussi belle... et combien meilleur marché ! » ou « Est-il normal que, sans intermédiaires et avec des frais réduits, les produits du marché atteignent presque les prix exigés chez les primeurs ? En tout cas, c'est toujours plus cher qu'à la Migros ». Et encore : « Pour les familles nombreuses ou à revenus modestes, il est impossible de s'approvisionner au marché, comme nos mères le faisaient en y trouvant largement leur compte. Les marchés sont ruineux ! »

Pour en avoir le cœur net, nous avons procédé à une petite enquête, le même matin, au marché de Lausanne, chez un épicier-primeur, à la Migros et à la Coopérative. Nous livrons à la réflexion de nos lectrices, le résultat de nos observations.

	Primeur	Marché	Coopérative	Migros
Haricots	2.60 à 3.—	2.40 à 3.—	2.20 moins 7 %	2.—
Tomates	1.50 à 2.50	0.80 à 2.20	1.30 à 2.— » »	1.25
Laitues	1.80	1.50 à 2.20	—	1.30
Poireaux	1.—	1.—	0.75 » »	0.70
Salades	0.55 à 0.80	0.30 à 0.80	0.50 à 0.60 » »	0.50
Carottes	1.20	1.— à 1.60	0.65 » »	0.70
Raves	0.80	0.80	0.90 » »	—
Oignons	1.20	1.—	1.— » »	0.90
Choux-fleurs	1.60	1.20 à 1.60	1.40 » »	1.40
Choux rouges	0.90	0.80	0.65 » »	0.60

Lire, en page 6, le point de vue de notre collaboratrice de la campagne.