

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: 51 (1963)

Heft: 26

Artikel: Notre premier test comparatif : les amandes non décortiquées

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-270227>

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: 29.06.2025

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

Réponse de la maison Knorr à nos critiques

L'intérêt et l'attention avec lesquels les maîtresses de maison suivent ce qui se passe sur le marché est pour nous une cause de réelle satisfaction, car nous sommes convaincus que leurs critiques ne peuvent que profiter à toutes les parties intéressées : fabricants, distributeurs et consommateurs ; aussi sommes-nous particulièrement heureux de l'occasion qui nous est offerte de répondre aux questions qui nous ont été posées.

PREMIÈRE SURPRISE

La malchance a voulu qu'une erreur de traduction se soit glissée dans le texte de nos insertions. En effet, le terme allemand de « fixfertig » a été traduit de façon erronée par « instantané » au lieu de « prêt à l'emploi » seul exact, puisqu'il s'agit dans le cas de ce produit d'un plat préparé à l'avance et contenant déjà tous les ingrédients nécessaires, de sorte qu'il ne lui manque plus que la cuisson. Nous sommes navrés de cette erreur et avons pris les dispositions qui s'imposent pour rectifier le texte français.

DEUXIÈME SURPRISE

Bien que justifiée, la question concernant le prix demande à être posée sur des bases de comparaison équitables. Il est certain que des résultats parfois bizarres peuvent être obtenus lorsque les prix de matières premières sont comparés aux composants d'une partie de menu préparé à l'avance. De même que le prix d'un chou-fleur ne peut être comparé à celui d'un potage aux choux-fleurs, le prix du riz brut ne peut être comparé à celui d'un plat

fastidieux de préparation en lui épargnant la peine de laver le riz, de peeler, de hacher et de faire revenir tout d'abord les oignons et les poivrons et ensuite le riz dans la graisse, d'adjoindre la tomate, de saler le riz et d'en vérifier l'assaisonnement, c'est-à-dire un ensemble de tâches qui coûteront au moins 10 minutes de travail à la cuisinière expérimentée. La question du prix est également liée à celle de la qualité du riz. Le riz adopté pour les plats de risotto Duca appartient à la classe des riz Avorio, Meteor et Uncle Ben's. C'est donc un riz de qualité qui a subi une préparation spéciale qui garantit la réussite. Quant à sa teneur en vitamines, elle est égale à celle des sortes mentionnées ci-dessus et si nous ne parlons pas spécialement de cet avantage, c'est que nous cherchons à offrir aux consommateurs, moins un apport en vitamines qu'un vrai régal gastronomique.

TROISIÈME SURPRISE

La question des différences de poids tels qu'ils sont indiqués sur le fond des paquets s'explique par le fait que, de tout temps, Knorr a offert ses produits en portions et non au poids. Prenez, par exemple, nos différentes sortes de potages qui, d'une façon uniforme, sont prévus pour donner 4 assiettes, bien que le poids des sachets varie de 55 g. à 110 g. selon le poids spécifique des ingrédients qui les composent. Selon le même principe, le conditionnement du Stocki et du riz Duca a été conçu sur la base de portions uniformes qui, dans le cas particulier des plats de risotto s'établissent à 240 g. de riz. La teneur en eau des ingrédients, de la masse de bouillon et des épices est infime, de sorte que leur poids est extrêmement léger. Les rompus et les différences de poids ne procèdent donc en aucune façon d'une intention de tromper, mais proviennent uniquement des différentes recettes et respectivement des différences de poids spécifiques des ingrédients utilisés. La recette du risotto à la tomate prévoit, par exemple, des composants d'un poids spécifique plus élevés mais meilleur marché que pour le risotto champignons et explique ainsi les différences de poids et de prix entre ces deux sortes de risotto Duca.

QUATRIÈME SURPRISE

Des comparaisons de prix qui peuvent facilement être calculées pour les autres sortes aussi, il ressort que ces trois nouveaux plats de risotto ne reviennent guère plus cher que des plats de risotto de qualité égale, mais préparés à la maison et pour lesquels la maîtresse de maison doit acheter séparément les ingrédients. On ne saurait donc parler équitablement d'une contribution au renchérissement général. Bien au contraire, en renonçant, malgré la hausse constante du coût des matières premières et de la main-d'œuvre, à toute augmentation du prix de ses quatre premiers potages en sachets lancés en 1949-1950 déjà et, mieux encore, en lançant à dessein tout récemment de nouveaux potages à 60 ct., Knorr a certainement apporté sa contribution au freinage de la hausse des prix. Il en est de même pour l'Aromat Knorr, connu et apprécié sur le marché depuis 10 ans et qui, pendant toute cette longue période, n'a jamais connu d'augmentation de prix. La direction de la maison Knorr est bien trop consciente du précieux capital que représente pour elle le « goodwill » dont elle jouit pour jamais songer à le compromettre à la légère et c'est là la meilleure garantie pour les consommateurs.

Si nous sommes très heureuses des précisions qui nous sont données ici, nous ne sommes pas absolument convaincues par la comparaison de prix entre le riz préparé à la maison et le riz Duca. Nous remarquons en effet qu'il est employé dans l'exemple cité du riz à 2 fr. 50 le kilo et six cubes d'Aromat (25 ct.). Nul doute que la plupart des ménagères ne s'en tirent à meilleur compte ! D'autre part, il nous semble à première vue que les assaisonnements prévus pour 90 ct., soit six cubes d'Aromat, un oignon, des tomates (ou de la purée), du poivron et un corps gras correspondent à bien plus que 35 g. de produits déshydratés. Nous constatons en outre que si 240 g. de riz coûtent 60 ct., 15 g. de graisse et d'assaisonnement coûtent 65 ct. pour le riz naturel et 20 g. de champignons, graisse et assaisonnement reviennent à 1 fr. 15 pour le riz aux champignons. On nous permettra de trouver cela exorbitant. C'est pourquoi nous continuons de penser que le riz Duca est un produit de luxe, ce que d'ailleurs la maison Knorr reconnaît implicitement dans la lettre qui accompagnait le texte ci-dessus : « Nous sommes conscients de nous adresser en partie à un public au pouvoir d'achat plus élevé et qui est prêt à payer un peu plus pour ce que nous lui offrons. » On ne saurait mieux dire.

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

Brochures utiles pour guider vos achats

L'Institut suisse de recherches ménagères poursuit depuis douze ans un excellent travail. Cependant, son effort en faveur des ménagères est en grande partie ignoré en Suisse romande puisque ses publications à ce jour ne paraissent qu'en allemand. C'est pourquoi nous saluons avec joie la parution, presque simultanée, de trois brochures en français.

Aspirateurs

Indispensable à toute future maîtresse de maison et aux ménagères souhaitant acquérir un aspirateur ou échanger le leur. Elles apprendront quels sont les avantages et inconvénients des différents types d'aspirateurs, les détails qu'il est indispensable de vérifier lors de l'achat, les accessoires qu'il est utile d'acquérir et ceux dont on peut facilement se passer, l'utilisation rationnelle et l'entretien de cet appareil. Un tableau comparant les prix, poids, caractéristiques et capacités des différents modèles vendus sur le marché suisse complète la brochure. La consultation attentive de ce tableau est indispensable si on veut faire un achat réfléchi.

Machines à laver automatiques

Cette brochure est particulièrement bien faite et nous ne saurions trop la recommander à toutes les personnes rêvant d'acquérir une machine à laver automatique. Les paragraphes successifs les aideront à voir de plus en plus clairement quel type et quelle grandeur de machine elles ont avantage à acquérir, compte tenu de leurs besoins particuliers. Le tableau comparatif donne de précieux détails sur 47 modèles suisses ou étrangers expertisés, par l'Institut. Il nous donne la possibilité de comparer sur une base précise les modèles que chaque vendeur nous présente comme le « meilleur ». Il nous permet de voir en particulier que la capacité réelle de la machine n'est pas toujours celle annoncée par les prospectus. Il nous permet de constater aussi que le prix de machines de même capacité peut varier de plus de 1000 fr. sans que leurs performances soient très différentes. Bref, il serait vraiment ridicule d'acheter une machine à l'aveuglette quand cette brochure a été établie avec tant de soins.

Le budget familial

Une brochure bien utile en un début d'année où l'on recommande un nouveau livre de compte, mais qui doit être particulièrement recommandée aux fiancés, aux jeunes couples, et à tous ceux qui ont de la peine à nouer les deux bouts. Elle nous apprend de façon sympathique et accessible comment un budget familial doit être établi, à quoi il nous sera utile, comment on parvient à liquider ses dettes ou à répartir sur plusieurs mois de grosses dépenses et comment on applique jour après

jour ce budget ; une dernière partie particulièrement intéressante suggère de nombreuses économies pour le cas où les dépenses excèdent les ressources. La brochure se termine sur les frais réels qu'entraîne l'achat d'une auto.

Ces trois brochures sont à commander à l'Institut suisse de recherches ménagères, 31, Nordstrasse, Zurich 6. Compte de chèques postaux VIII. 415 71, Zurich, les deux premières coûtent respectivement 1 fr. 40 et 2 fr. 50 (avec tableau comparatif), la troisième 2 fr.

Livres et écrivains au service de la jeunesse

Pour aider parents et éducateurs à acheter les livres destinés aux adolescents, l'Union des coopératrices romandes a publié, en décembre dernier, une utile petite brochure. Mme A. Sandoz, bibliothécaire, en a écrit le texte et a établi une liste d'ouvrages récemment parus particulièrement recommandables, tant pour leur contenu que pour leur forme, pour les jeunes de 12 à 16 ans. Ce sont des romans vrais, positifs, donnant une image saine de la vie.

Cette brochure est à commander auprès de Mme Corti, Clos de l'Arche, Bex. Compte de chèques postaux II. 92 41 (Union des coopératrices romandes, Lausanne). Prix : 1 fr.

BROSSERIE W. SCHUBNELL

Brosses pour la toilette et le ménage
Grand choix, articles soignés, prix avantageux
Rue Chaponnière 5 - Téléphone 32 20 73
Anciennement rue Winkelried 6



INSTITUT DE BEAUTE

LYDIA DAÏNOW

Ecole d'esthéticiennes

Place de la Fusterie 4

Genève

Tél. 24 42 10

Membre de la FREC

Notre premier test comparatif :

Les amandes non décortiquées

Dans le dernier numéro, nous disions que l'acheteuse, pour lutter contre la hausse des prix, devrait donner la préférence aux articles bon marché. Mais attention ! encore faut-il savoir quel est l'article réellement plus avantageux que les autres. Les apparences peuvent être fort trompeuses ! Jugez-en plutôt : En décembre nous avons acheté différents paquets d'amandes. En voici les prix : Migros : 1 fr. 80 ; commerçant Toura : 2 fr. ; Coopérative : 2 fr. 15. Sauf sur le paquet de la coopérative, les poids n'étaient pas indiqués. L'acheteuse va donc penser que les amandes de la Migros et du commerçant Toura sont nettement plus avantageuses que celles de la coopérative. Pour en avoir le cœur net, nous avons donc compté les amandes de ces paquets, nous les avons décortiquées et les avons pesées. Les chiffres qui suivent ont été vérifiés sur huit échantillons (trois de Migros, trois de la Coopérative et deux de commerçant Toura), les résultats n'ont pas varié.

MAGASINS	Prix de détail	Nombre d'amandes	Poids avec coques	Poids sans coque	Poids du déchet	Prix de 100 g. décortiquées
MIGROS	Fr. 1,80	76	500 g.	135 g.	365 g.	Fr. 1,33
TOURA	Fr. 2,—	101	450 g.	135 g.	315 g.	Fr. 1,48
COOP.	Fr. 2,15	194	500 g.	195 g.	305 g.	Fr. 1,10 avec rist.

Nous constatons donc que le paquet du commerçant Toura pèse 450 g. et non 500 g. comme on pourrait l'imaginer, mais que son poids d'amandes décortiquées est identique à celui obtenu avec 500 g. d'amandes Migros. Ce sont en fait les amandes de la coopérative qui sont les plus avantageuses, alors qu'elles semblent être les plus chères. Les trois sortes d'amandes sont différentes, celles de la Migros, très grosses, avec une coque épaisse, plutôt foncée, celles du commerçant Toura, légèrement plus petites et nettement plus claires, celles de la Coopérative, petites et claires.

De ce petit test, tirons deux conclusions :

- si nous achetons des amandes, choisissons-les petites, puisque les grosses coques entraînent un gros déchet ;
 - il est dangereux de se fier aux apparences.
- Le mois prochain, nous comparerons, de la même façon, des boîtes de conserves.

le gaz est indispensable

de risotto prêt à l'emploi. L'exemple du risotto-tomate permet d'établir facilement ce que coûte une quantité identique de risotto à la tomate préparée à la maison :

240 g. de riz de première qualité	Fr. 0,60
bouillon préfabriqué nécessaire à sa préparation	Fr. 0,25
oignon	Fr. 0,05
tomates (ou purée de tomates)	Fr. 0,35
poivrons	Fr. 0,05
beurre ou graisse	Fr. 0,20
Total	Fr. 1,50

Le plat prêt à l'emploi est donc à peine plus cher, mais il offre à la maîtresse de maison d'appréciables avantages supplémentaires tels que, par exemple, un plat de risotto réussi à coup sûr et jamais trop cuit. Bien que le temps de cuisson soit pratiquement le même que pour le riz normal, le plat prêt à l'emploi évite à la maîtresse de maison tout le travail

Hausse de prix du jus de raisin

Le jus de raisin vendu à la Migros a passé sans raison apparente de 1 fr. 35, la bouteille, à 1 fr. 60, soit une augmentation de 18 %.

Le prix du jus de raisin dans les autres entreprises n'a pas varié.