

Des plaques de beurre qui ne font pas le poids

Autor(en): [s.n.]

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 51

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-271025>

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

Coup d'œil dans le monde du chocolat

Quatorze membres de la Fédération romande des consommatrices ont fait récemment une intéressante visite de la fabrique de chocolat Suchard, à Serrières, où elles ont été extrêmement bien reçues.

Sans entrer dans le détail de ce que nous avons pu voir, nous aimerions relever certains points particulièrement intéressants pour l'acheteuse.

La qualité d'une tablette de chocolat dépend de la matière première employée (il y a différentes qualités de fèves de cacao), de la teneur en beurre de cacao (dans certains cas on ajoute à la pâte de cacao complète un surplus de beurre de cacao) et du temps de conchage (malaxage) qui peut varier de 12 à 72 heures et qui est déterminant pour fixer l'arôme et donner de la finesse au goût.

Les chocolats bon marché n'ont pas une composition différente des chocolats plus coûteux, ils sont donc de valeur alimentaire égale. La différence de prix peut se justifier par la provenance du lait en poudre (étranger au lieu de Suisse), par le temps de conchage limité, par les facilités de commercialisation (assortiment limité d'une entreprise à succursales multiples imposé dans tous ses magasins).

Les grandes marques elles-mêmes sortent et vendent des tablettes de 100 g. à 60 ct. Malheureusement, les commerçants ne les mettent pas en évidence. On dirait même qu'ils les cachent !

Les sortes les plus demandées actuellement sont les chocolats au lait (préférées par les jeunes), puis viennent les chocolats fourrés, enfin, les chocolats noirs, demandés de préférence par les personnes « âgées ». Aujourd'hui, plus un produit est doux, plus il semble plaire.

Les grandes fabriques lancent en général chaque année deux nouveautés et en retirent du même coup deux autres qui ne sont pas forcément les plus anciennes, mais simplement celles qui se vendent le moins. Certain-

BRAVO A LA MAISON FREY!

La maison Frey fait, en ce moment, une campagne publicitaire qui sert en tous points les intérêts des acheteuses et appuie leurs revendications essentielles. Dans la vitrine d'un de ses magasins nous avons vu deux complets et au-dessous une large pancarte disant : « 52 fr. de différence ! Pour payer quoi ? » On s'arrête pour lire et l'on apprend que l'un des complets est en pure laine de tonte alors que l'autre est composé de 70 % de fibre artificielle et de 30 % seulement de laine de tonte.

Cette comparaison a été reprise dans de larges annonces : « Ces deux complets ont un

Etiquetage indicatif des textiles

point commun, ils sont l'un et l'autre en peigné. Mais l'appellation « peigné » n'est pas, elle non plus, un critère de qualité. Elle a trait seulement à un procédé technique utilisé dans la filature. Autrement dit, quand vous achetez un complet, ne vous laissez pas éblouir par l'expression « peigné ». Prenez garde, plutôt, à la matière première du tissu ».

L'annonce insiste même sur le fait que tous les complets Frey sont munis d'une étiquette indiquant la composition exacte : « Il y a cependant une chose que vous ne devez pas perdre de vue : dans certaines conditions, un tissu mélangé, fibre artificielle-laine de tonte se montrera plus résistant et plus durable que la pure laine de tonte. Vous ferez donc bien de toujours examiner si les 52 fr. que vous épargnez sur le complet meilleur marché sont réellement épargnés. Ou si les 52 fr. que vous dépensez en plus sur le complet plus coûteux, sont dépensés judicieusement. En conclusion (...) jetez d'abord un coup d'œil sur la carte de garantie du matériel. Et ensuite interrogez votre vendeur. Interrogez-vous vous-même. Interrogez votre bon sens. Interrogez votre porte-monnaie. »

Et n'oubliez pas d'interroger votre femme. » Cette publicité informative s'adressant à des adultes et leur apprenant à réfléchir est certainement positive.

MERCI AUX MAGASINS DU GRAND PASSAGE, A GENEVE

Nous constatons avec plaisir que cette maison munit actuellement ses pièces de tissus au mètre d'étiquettes indicatives spécifiant la nature du textile, le pourcentage du mélange. Ces renseignements sont précieux pour l'acheteuse et répondent au vœu que nous avions formulé lors de la table ronde tenue avec cette maison.

Souhaitons que cette pratique se généralise.

Des plaques de beurre qui ne font pas le poids

La Fédération romande des consommatrices ayant trouvé récemment, dans plusieurs villes romandes, des plaques de beurre en provenance des cantons de Fribourg ou de Berne, ne pesant que 98 g. au lieu de 100 g., met en garde les acheteuses contre cette hausse dissimulée du prix de certaines marques de beurre de table.

Elle leur recommande de contrôler le poids du beurre qui se trouve indiqué, soit sur l'emballage, soit le plus souvent, sur le beurre lui-même. La Fédération romande s'étonne à ce sujet qu'il soit permis de vendre des marchandises dont le poids est indiqué sous l'emballage et non dessus et que, par conséquent, il est impossible de vérifier, avant l'achat. Elle recommande à toutes les acheteuses de donner la préférence aux plaques pesant effectivement 100 g. En prenant ainsi nettement position, les consommatrices empêcheront peut-être que de pareilles manipulations de poids n'interviennent dans d'autres secteurs.

A propos de tabac

PRODUCTION

Le congrès de l'Union européenne des planteurs et producteurs de tabac, qui s'est réuni à la fin de cet été, a révélé qu'on ne prévoit aucune diminution de la production, au contraire. Les surfaces ont diminué, mais la production a augmenté de 50 %. La propagande antitabac en raison du danger cancérogène n'a nullement fait diminuer la consommation. L'augmentation de la production qui a passé de 2,25 millions de tonnes avant la dernière guerre à 3,4 millions de tonnes en 1963, ce qui correspond à une augmentation d'environ 2 à 3 % de la consommation par an.

Ce n'est guère réjouissant pour la santé des humains !

PUBLICITÉ PLUS HONNÊTE

Mais voici, par contre, une nouvelle plus réconfortante.

Les fabriques de cigarettes américaines se sont mises d'accord pour une limitation des campagnes publicitaires. Celles-ci ne devront plus associer l'acte de fumer à la réussite sociale, s'interdiront de représenter des sportifs ou des personnalités connues comme pouvant influencer des jeunes gens de moins de 21 ans.

Les infractions à ces dispositions seront sanctionnées à l'intérieur de la profession par des amendes assez élevées.

Cette autodiscipline des fabricants américains montre clairement que les dangers de la cigarette pour la santé ne sont nullement négligeables.

RÉSERVES DE SECOURS

La population actuelle de la Suisse est de cinq millions d'habitants et l'ensemble de nos cultures est modeste par rapport aux besoins. C'est dire qu'il suffirait d'un conflit ou d'un blocus dans une partie du monde pour qu'une partie plus ou moins importante de notre ravitaillement soit compromise.

Il est donc sage de suivre les instructions du Conseil fédéral pour la constitution de réserves dans chaque ménage. Il est conseillé de prévoir par personne : 2 kg de sucre, 1 kg. de riz, 1 kg. de pâtes, 1 kg. de farine, 1 bouteille d'huile, représentant une réserve de secours de deux mois. Les chiffres indiqués constituent évidemment un minimum et il est prudent de les compléter par de la farine, du maïs, de l'orge, de la semoule de blé, des soupes et conserves.

Mais attention ! Certaines de ces denrées sont altérables, surtout pendant la saison chaude et tout le monde ne dispose pas d'un endroit frais et sec pour les ranger. Il faut donc surveiller périodiquement les réserves et les renouveler.

Le sucre est de longue conservation dans la mesure où il est bien emballé et tenu à l'abri de l'humidité.

Le riz et tous les farineux sont à mettre à l'abri de la lumière et de l'humidité. Il faut vérifier qu'il ne s'y glisse pas des mites ; ils doivent être consommés dans l'année et de préférence plus tôt... et remplacés bien entendu dans la réserve. Consommer également dans l'année les pâtes alimentaires sans œufs et dans les six mois les pâtes aux œufs.

Quant aux graisses et aux huiles, elles doivent être soigneusement préservées de la lumière et de l'humidité, et renouvelées tous les six mois.

Le lieu de rangement des réserves posera souvent des problèmes aux citadines, dans les appartements à chauffage central et pendant les périodes très chaudes. Elles auront tendance, si elles ne disposent pas de cave ou de grenier — ce qui arrive malheureusement

— à mettre les réserves en haut d'une armoire. C'est une erreur ! Il faut se souvenir que les parties supérieures d'un appartement sont toujours plus chaudes que la région du sol, et ranger les réserves de préférence au bas d'une armoire. Si l'armoire est condamnée pour des rangements, ne pas oublier d'aérer largement de temps à autre pour éviter la formation des odeurs.

Il est recommandé également de faire des réserves de savon (le savon de Marseille se prête admirablement à la conservation, tient peu de place et est d'un prix minime) de produits de lessive et de combustibles et carburant. Bien entendu, ces réserves, fortes en odeur, doivent être séparées des denrées alimentaires.

A propos de reinettes du Canada

Il restait, à fin janvier, d'importants stocks de ces pommes (280 wagons). Au lieu de les offrir aux ménagères suisses à prix raisonnable, on a commencé par en expédier plus de 500 000 kilos en Yougoslavie. A fin février, il restait encore 140 wagons... On est en train d'étudier à quelles conditions on va les offrir à ces bonnes ménagères suisses !

Des milliers de francs vont être probablement dépensés pour une « action » alors qu'il eût été plus simple de sortir ces fruits au fur et à mesure des besoins à des prix encourageant l'achat.

Les reinettes du Canada, actuellement en vente, sont généralement trop chères pour des fruits arrivant au bout de leur conservation. Si vous en trouvez à prix avantageux, achetez-les, mais prenez soin de les consommer très rapidement si vous ne voulez pas avoir de déception !

FÉDÉRATION ROMANDE DES CONSOMMATRICES

NOTRE VI^e JOURNÉE D'INFORMATION

Le mercredi 28 avril, au Restaurant du Rond-Point (Beaulieu), Lausanne.

- 10 h. 15 **Assemblée générale**
Rapport sur l'activité de l'année
Rapports de la caissière et des vérificatrices
Rapport des présidentes cantonales
Réélection du comité
- 11 h. 30 **La création de la Fédération suisse des consommatrices**
Rapport de Mme Bonardelly
- 12 h. 15 **Repas en commun**
- 14 h. 15 **Les tests comparatifs**, leurs avantages et leurs dangers
Conférence de M. P. Richely, directeur de l'Union féminine pour l'information et la défense du consommateur (UFFIDEC), à Bruxelles

Les personnes désirant prendre le repas en commun (dîner complet, service et café compris à 9 fr. ou plat du jour à 5 fr.) sont priées de s'inscrire auprès de Mme Chavan, 1, Avant-Poste, Lausanne, jusqu'au 24 avril, en précisant le repas choisi.



Ecole pédagogique privée

LAUSANNE - Pontaise 15 - Tél. 24.14.27

Direction : E. PIOTET

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

● **PRÉPARATION**
au diplôme intercantonal
de français

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

Pour vos tricots, toujours les

LAINES DURUZ

Le plus grand choix de la Suisse Romande

Les excès de la publicité

Les téléspectateurs américains, lassés et agacés des films publicitaires intercalés dans les programmes toutes les dix minutes, avaient pris l'habitude, parait-il, d'abandonner leur écran pendant ce temps pour aller prendre un rafraîchissement, ou se livrer à une autre occupation, pensant ainsi échapper à l'obsession publicitaire. Et bien, ils n'ont pas eu le dessus ! Pour retenir de force leur attention, la télévision — probablement sur la suggestion des annonceurs — a haussé le ton de 30 % quand passent les films publicitaires dont les annonces poursuivent les malheureux usagers à travers la maison.

Nous n'en sommes, Dieu merci, pas encore là ! Mais cet exemple démontre à quel excès peut se livrer la publicité quand elle ne rencontre pas de frein.