

Le Laboratoire cantonal nous répond : citrons dangereux

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): **55 (1967)**

Heft 78

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-271800>

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

Canada

LE ROMANESQUE A L'ÉPICERIE

Les ménagères canadiennes aiment que leurs expéditions hebdomadaires à l'épicerie s'accompagnent de timbres-primaires et de jeux-concours, lesquels apportent une note de fantaisie à la monotonie générale de leur vie rapporte « The Western Producer ». Il s'agit certes là d'une des plus pitoyables déclarations qu'ait entendues, de la bouche d'un vice-président de société d'épicerie, le comité mixte du Sénat et de la Chambre des Communes au cours de son enquête sur les causes de la hausse du coût de la vie.

Attristant, non ?

Le Laboratoire cantonal nous répond

Citrons dangereux

Madame,

Nous avons sous les yeux l'article paru dans le No 76 de juin 1967 du journal « Femmes suisses », concernant les « citrons dangereux ».

Nous comprenons dans un certain sens la réaction du signataire de ces lignes et nous attribuons les arguments avancés par votre correspondant à une méconnaissance bien excusable de la question, d'autant plus pardonnable que la mention inscrite sur le papillon des citrons incriminés dans l'article précité peut prêter très largement à discussion.

La législation suisse n'autorise pas la mise dans le commerce en Suisse (dont l'importation) d'agrumes traités directement à titre préventif par des produits chimiques pour combattre la moisissure pendant le stockage et le transport.

Par contre, la législation suisse autorise l'imprégnation préventive du papier destiné à emballer les fruits.

Des législations étrangères autorisent le traitement direct des fruits.

Les produits entrant en ligne de compte sont le diphénylé et l'ortho-phényl-phénol.

A titre d'exemple, la législation américaine autorise ces produits à condition que les teneurs suivantes ne soient pas dépassées dans l'écorce :

Diphénylé : 110 ppm (parties par million) soit 110 mg/kg.

Ortho-phényl-phénol : 10 ppm (10 mg/kg). Pour ce dernier produit, le Canada autorise 5 ppm.

Le traitement du papier a pour conséquence de laisser passer des traces de ces produits dans l'écorce, dans des concentrations de quelques ppm, dont peut-être 1-2 ppm pour l'ortho-phényl-phénol.

La diffusion de ces produits dans le fruit permet dans les cas les plus défavorables de déceler quelques ppm (moins de cinq) de ces produits dans la pulpe sous-jacente à l'écorce. Il s'agit là de cas les plus défavorables qui ne seront quasiment jamais atteints avec les exigences de la législation suisse relative au seul traitement du papier.

Est-ce que tout cela peut être dangereux ? Les avis des experts toxicologiques sont très généralement favorables et concluent à l'innocuité de ces produits, aux concentrations indiquées sur la base de tests faits sur des animaux de laboratoires avec des quantités de produits qui garantissent une marge de sécurité suffisante. En fait, de tels traitements des fruits sont courants aux Etats-Unis où il ne semble pas que des troubles dus à une intolérance caractéristique aient été signalés. Mais il se trouvera toujours des experts pour mettre en doute ces affirmations, en arguant d'effets cumulatifs de traces à longue échéance, voire même d'allergies.

Pour l'instant le Service fédéral de l'hygiène publique n'a pas cru devoir modifier sa position, basée sur une prudente appréciation du problème (traitement du papier) tout en reconnaissant également la nécessité de protéger les stocks d'agrumes contre l'envasement de la moisissure. Finalement, ne vaut-il

L'Institut Suisse de Recherches Ménagères (IRM) vous aide à choisir une machine à laver

Jadis, il était courant de laver le linge deux ou trois fois par an seulement. La grande lessive durait une semaine ou plus. On avait alors des blanchisseuses, une provision de lessive géante, des armoires adéquates et suffisamment de place pour conserver le linge sale.

Genres d'habitat et mœurs ont successivement changé. Dans les grosses bourgades et les villes apparut plus fréquemment le grand immeuble en lieu et place de la petite maison conçue pour une seule famille. Parallèlement à cela, les pièces devenaient considérablement plus étroites. La place finissant par manquer, on dut rapprocher de plus en plus les dates des grandes lessives. Le linge fut lavé toutes les quatre ou huit semaines, en moins grande quantité. Le « jour de lessive » succéda à la « semaine de lessive ». Mais ce fameux jour était long et pénible. En maints endroits, on fit venir une blanchisseuse à domicile, les lits étaient faits « à l'anglaise », c'est-à-dire simplement recouverts, et ce fut l'époque du « menu du jour de lessive ». Orage, ou temps pluvieux, surtout, était considéré comme une calamité et un contretemps, qui retardait toutes les opérations.

Et aujourd'hui ? Nos enfants ne se souviennent déjà plus des blanchisseuses d'antan. Et ce n'est que chez l'antiquaire que l'on trouve encore des chaudières de cuivre. Les buan-

deries, remplies de vapeur, appartiennent maintenant au passé. De réjouissantes innovations sur le marché des textiles, surtout en ce qui concerne leur facilité d'entretien, de même que le manque de place dans les habitations modernes font que l'on ne songe même plus à conserver trop longtemps du linge sale.

L'industrie a lancé, sur le marché, des machines à laver capables des plus grandes performances. Elles sont conçues pour des maisons d'une ou plusieurs familles, et l'on en trouve dans les buanderies, dans les cuisines, les pièces ménagères, les salles de bain.

Pour le choix du modèle, on doit tenir compte de chaque circonstance particulière. En ce qui concerne les dimensions opportunes, c'est-à-dire la capacité de l'automate qu'on désire acheter, il est important de savoir quelle quantité de linge sale s'accumule dans le ménage en question.

Quantité moyenne de linge à laver

La « Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft » (Société allemande de recherches ménagères) compte qu'un ménage de quatre personnes salit, en moyenne, en deux semaines, 20 kilos de linge (il s'agit d'un ménage de citadins), dont 12 kilos de linge à cuire, 4 kilos de linge de couleur et 4 kilos de lingerie fine (extrait de « Hauswirtschaft und Wissenschaft », 2, 1965).

Il s'agit là, comme nous l'avons vu, d'une moyenne. En effet, chaque ménage peut fixer lui-même son chiffre de lessive après triage et pesage. Il va de soi que le linge propre peut aussi être pesé, alors que l'on sait approximativement combien de pièces d'une sorte sont jetées dans le sac à linge sale d'un jour de lessive à l'autre. Il convient également de séparer non seulement le linge à cuire, le linge de couleur et la lingerie fine, mais encore tout ce linge selon son degré de saleté.

De plus, il faut prendre en considération qu'un automate dispose d'une efficacité fixe. Avec le programme normal, il rend propre le linge moyennement souillé. Les parties les plus sales du linge à laver ne deviendront pas propres sans traitement antérieur et postérieur. De même que le linge ne doit pas être trop sale si l'on veut obtenir un résultat satisfaisant après le simple travail de la machine. Enfin, tout traitement supplémentaire abîme le linge.

Bien entendu, à notre époque, on aime à changer de linge de corps quotidiennement, et pour la plupart des gens, les draps de lit sont changés toutes les deux ou trois semaines. Nul n'ignore, en outre, que le linge fraîchement taché se nettoie plus facilement que celui qui a attendu trop longtemps dans le sac à linge sale. Dans toute maison locative, il devrait exister un horaire de lessive régulier permettant à chaque famille de pouvoir avoir son jour d'occupation de la buanderie au moins chaque quinzaine. Dans les maisons occupées par leur seul propriétaire, la ménagère est, évidemment, plus indépendante.

Capacité du tambour

Le rythme des lessives ayant été fixé, il faut maintenant choisir la capacité du tambour, non seulement en prévision des grandes lessives à cuire, mais encore en prévision des petites lessives, qui doivent être faites séparément.

Si l'on choisit un tambour trop grand, on aura les inconvénients suivants :

— On doit, suivant les circonstances, attendre longuement le rassemblement du linge de même genre. Ainsi l'on essaie de remplir le tambour avec trop peu de linge.

— Le tambour contenant trop peu de linge, les textiles sont exposés à une trop grande action mécanique et s'usent plus rapidement (ceci n'est pas valable pour la lingerie fine, qui doit être lavée avec beaucoup d'eau. Ne charger l'automate que du 1/3 au 1/2 de sa capacité normale).

— La quantité d'eau dans la machine reste à peu près la même si on y a trempé plus ou moins de linge. Pour atteindre la concentration de lessive maximale, la même quantité de poudre à laver doit être utilisée, indépendamment de la quantité de linge.

— En outre la consommation de courant demeure presque inchangée, puisque la même quantité d'eau doit être chauffée et le programme durer aussi longtemps. Si, au contraire, le tambour est trop rempli, le linge à laver est insuffisamment agité, c'est pourquoi il sera mal lavé et — ce qui est encore pis — mal rincé.

Dans les tableaux publiés par l'Institut suisse de recherches ménagères concernant les automates (N° de commande 1.3.1), on trouvera mesures et calculs exacts des capacités de contenance de toutes les machines exper-

tiées et approuvées par l'IRM. Les indications des fabricants ne concordent pas toujours. L'IRM compte 1 kilo de linge sec (linge à cuire ou de couleur) pour un contenu de 12 dm³.

Emplacement

Les automates dont le tambour, le bloc-moteur (et boiler) sont reliés et fixés à la carcasse ont besoin, dans la plupart des cas, d'être fixés au sol. Mais il existe des automates qui, en raison de leur construction, n'ont pas besoin d'être fixés. Des étouffoirs y parent aux chocs et secousses.

Si la pièce est étroite, on se renseignera scrupuleusement pour savoir à quelle distance du mur la machine sera fixée — latéralement et au fond — afin qu'elle n'ait pas à être dévissée à chaque révision ou réparation. Si l'on envisage des démontages, on choisira de préférence une machine sans fixation.

Les machines non fixées au sol ont aussi besoin d'une place stable dont elles ne sauraient être éloignées. En cas de circonstances particulières où il est question d'un automate qui n'aurait pas sa place stable, on se renseignera, avant l'achat, sur tout ce qui concerne le raccordement au réseau électrique. Il ne sert à rien d'avoir une machine sur roulettes si la prise de courant est fixe. (Les automates sur roulettes ne doivent en aucun cas être poussés par-dessus des seuils de portes, etc.) Comme, dans

le gaz est indispensable

l'automate, l'eau coule sous pression, le tuyau conducteur doit être solidement fixé au robinet ; celui-ci reste ainsi bloqué tant que la machine est en action.

En tout cas, il convient de s'assurer que le sol est capable de supporter le poids de la machine.

Tout automate occasionne des bruits et une vibration dont l'intensité dépend beaucoup du genre et de l'état du bâtiment dans lequel la machine a été installée.

Si l'automate doit être placé dans une pièce de basse température ambiante (cave, arrière-cave, buanderie séparée de l'immeuble habité), il est important de savoir, avant l'achat, si la machine en question peut être tout à fait vidée ou si l'on peut prévoir un chauffage spécial en cas de gel.

Le raccordement au réseau électrique

Avant de commander un automate, on doit savoir de quelle tension électrique dispose l'immeuble où il sera placé. Ultérieurement, il faudra faire face à des prescriptions spéciales concernant l'installation de la machine à laver qui diffèrent d'une ville à l'autre.

La plupart des machines sont de 3 × 380 volts, de 1 × 380 volts ou même de 220 volts. D'autres modèles ne sont livrables que d'une seule exécution. Si l'installation à 3 × 380 volts est disponible, il n'y aura aucune difficulté à installer une machine à laver. La présence d'un courant lumineux suffit seulement quand il s'agit des petits modèles.

Le raccordement au gaz

Une autre possibilité est l'acquisition d'un automate chauffé au gaz. Les automates chauffables au gaz coûtent à peu de chose près le même prix que les automates électriques et n'exigent aucun traitement spécial. Aujourd'hui, il n'est plus nécessaire d'enflammer le gaz avec une allumette, tout est automatique. La présence d'une cheminée pour l'évacuation du gaz n'est, dans la plupart des cas, pas requise.

Pour le moteur de l'automate à gaz, le courant électrique est quand même nécessaire.

Le raccordement de l'eau

Tout automate a besoin d'une conduite pour l'eau pure et d'une conduite d'évacuation des eaux usées.

Avant l'achat, il est absolument indispensable de savoir si la pression de l'eau est située dans les limites prescrites. La pression de l'eau peut être mesurée par un installateur sanitaire ou sera indiquée par le bureau compétent. Une pression d'eau de 2 à 4 atms convient à chaque automate. En cas de pression très faible, ou lorsque la pression fait défaut, l'installation d'une pompe à eau est inévitable. Si la pression est trop forte, on peut avoir recours à une soupape de réduction.

Garantie et service

Avant la conclusion d'un contrat d'achat, on s'assurera encore que les conditions de garantie sont écrites en toutes lettres et correspondent aux usages locaux. Le temps de garantie doit porter au moins sur 12 mois. Pendant ce temps, les fautes de fabrication sont à la charge du fournisseur. Attention ! Souvent, la « garantie » ne couvre que le matériel ; les heures de travail du spécialiste et les frais de transport sont mis sur le compte de l'acheteur !

Le bon de garantie, avec la date, et la signature du vendeur, doit être remis à la livraison de la machine.

Remarques finales

Les dates techniques et les caractéristiques importantes figurent sur les tableaux des machines à laver automatiques expertisées et approuvées par l'IRM (Institut suisse de recherches ménagères) (N° de commande 1.1.1., que l'on peut se procurer à l'IRM, Nordstrasse 31, 8006 Zurich). Ceux-ci vous facilitent le choix du modèle opportun.

Le mois prochain, paraîtra la liste des machines examinées par l'IRM.

La Migros nous répond dans «Construire»

Attention aux écorces de citrons

Actuellement, les agrumes (citrons, oranges et pamplemousses) sont disponibles toute l'année. Mais pour les conserver lorsqu'ils viennent de loin, on traite leur écorce pour empêcher une pourriture trop rapide. Ce traitement rend malheureusement l'écorce propre à la consommation.

Le journal « Femmes suisses » a récemment protesté contre l'insuffisance des indications à ce sujet dans les sachets de citrons que nous vendons. Nous avons immédiatement amélioré cette indication en la mettant sur une affiche bien visible dans le sac de plastique qui contient les citrons.

Mais que conclure de la proposition de refuser l'entrée en Suisse des fruits dangereusement traités ? Il est évident que 99 % au moins des écorces de citrons et d'oranges ne sont pas utilisées par les ménagères. Or, en ne traitant pas l'écorce, les pertes sur ces fruits seraient beaucoup trop importantes.

Quelle est la bonne solution ? Que l'on vende séparément du zeste de citron et d'orange comestible et que l'on sache alors que toutes les écorces de ces fruits sont à jeter ? Ou que l'on indique clairement si les fruits ont été traités ou non ? La première solution serait plus économique, en attendant qu'on trouve un moyen inoffensif d'éviter les pertes trop importantes. Mais les ménagères pour le moment, doivent s'assurer si les fruits ont été traités ou non avant d'en utiliser l'écorce.

Le chimiste cantonal.