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: 55 (1967)

Heft: 71

Artikel: Institut de recherches ménagères : appareils électriques de cuisine

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-271647

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: 14.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Institut de recherches ménagères

Appareils électriques de cuisine

L'institut suisse de recherches ménagères, (IRM), a édité des feuilles de renseignements et des tableaux concernant les appareils électriques de cuisine. Pour faciliter le travail de la ménagère dans la préparation et l'apprêt des mets et boissons, il existe des appareils différents.

Mixers-plongeurs à main	
Batteurs-mélangeurs	appareils à main
Mixers-batteurs combinés	
Machines de cuisine	appareils stables

On est souvent mal renseigné sur les possibilités qu'offrent de tels appareils. Il convient d'être éclairé avant leur acquisition. L'appareil doit être **proportionné à l'importance du ménage.** Les machines de cuisine stables peuvent être conseillées si le nombre des membres de la famille ou du groupe qui composent ce ménage requiert une grande quantité de nourriture (4 personnes et plus).

Il faut aussi tenir compte des **habitudes de la maison et des menus,** et, pour plus de précision, noter durant quelques semaines tous les travaux courants tels que pétrissage, battage, hachage, découpage, etc. Après quoi ou opère un choix. A chaque ustensile son rôle.

L'acquisition d'une machine de cuisine proprement dite peut se justifier aussi pour une petite famille s'il y a fréquemment des travaux qui ne peuvent être faits avec un appareil à main (battage de longue durée, pétrissage de pâtes dures, préparation de mets crus, etc.), pourvu qu'on ait suffisamment de place à disposition.

Pour utiliser rationnellement une machine de cuisine stable il faut, en effet, une place dans la cuisine, c'est-à-dire un endroit d'où l'on aura pas besoin de la sortir. Ces machines ne demandent qu'à être recouvertes d'une housse en plastique après emploi. Et l'on aura intérêt à mettre à proximité les accessoires. Il existe d'ailleurs des armoires spéciales avec une prise incorporée et un rayon pouvant pivoter ou être tiré sur lequel on place l'appareil et ses accessoires.

Les prix

Les prix des modèles expertisés et approuvés par l'IRM varient entre 200 et 500 francs. A noter que ces prix dépendent du nombre des éléments et accessoires. Un arrangement est fait dans chaque cas. Toute pièce supplémentaire est comptée comme un extra, ce qui est normal, la maîtresse de maison ne devant pas être forcée d'acquérir un objet dont elle n'aura pas l'emploi. Il serait, en effet, absurde pour elle d'acheter une presse-carottes coûteux, alors qu'elle ne préparera du jus de carottes qu'une fois l'an.

Ce qu'il faut savoir des machines de cuisine stables

Suivant les besoins, on choisira des machines avec ou sans malaxeur.

Machines de cuisine sans malaxeur : Elles comprennent un socle-moteur et des accessoires directement reliés à l'axe du moteur. Elles peuvent atteindre un grand nombre de tours, mais n'ont que peu de puissance.

Machines de cuisine avec malaxeur : Ces machines, dites universelles, ont des accessoires directement reliés à l'axe du moteur (grand nombre de tours, petite puissance) et un batteur-malaxeur mis en action au-dessus d'un engrenage (petit nombre de tours, grande puissance).

Pour ces deux sortes de machines on trouve divers **systèmes de réglage : une vitesse unique,** c'est-à-dire un nombre de tours qu'on ne peut varier, est à déconseiller, car il ne permet pas d'agir en souplesse pour les mélanges à opérer ; et le nombre de tours est trop grand au moment où l'on veut couper des mets en rondelles ou en tranches, par exemple.

Deux ou plusieurs vitesses suffisent pour tous les travaux que l'on peut demander à une machine culinaire.

Le réglage sans degrés a l'avantage, dans le travail de la pâte par exemple, de permettre une grande variété de nuances.

Les Mixers

La plupart des mixers en forme de vases sont hauts et élancés, en verre spécial supportant la chaleur, et munis, en leur base, d'un couteau rotatif. Ils peuvent être fermés par un couvercle en plastique. Un couvercle en deux parties est pratique, car il permet l'addition d'ingrédients pendant que le couteau tourne encore.

Le mixer opère des mélanges, coupe en petits moceaux, réduit en purée. moud. Il travaille très rapidement. Il lui faut deux minutes au plus pour mener à bien sa tâche. De grandes quantités de nourriture sont préparées ainsi en peu de temps et par petites portions.

La mayonnaise et les frappés sont également l'œuvre du mixer. Les ingrédients sont mis dans la coupe en verre et en dix ou vingt secondes déjà, le mixer en vient à bout.

Les fruits et les légumes crus seront vite hâchés si l'on y ajoute un peu de liquide. Evidemment, on ne saurait utiliser le mixer pour préparer la salade, car l'aspect de petits morceaux de verdure inégaux et déchirés ne serait pas heureux.

Les fruits et les légumes cuits, eux se réduisent facilement en purée.

Les pâtes molles et minces (pâte à omelettes) se préparent également sans difficulté.

Le café, les noix, le pain sec peuvent être moulus, ou plus exactement broyés. Le café est réduit en tout petits morceaux réguliers. Les vrais moulins livrent un café plus fin et plus régulier. On obtiendra le même résultat avec le fromage qu'on veut râper, les noix qu'on veut écraser ou concasser, et le pain dont on veut faire une panure. Dans certains mixers, le résultat est meilleur si l'on introduit la chose à moudre directement sur le couteau en mouvement.

Coupoirs

Les aliments devant être coupés en tranches ou râpés sont placés, par morceaux plus ou moins grands, dans un récipient en plastique muni de disque à râper, à émincer, à couper. Les goulots sont relativement petits, souvent en deux parties, afin d'éviter tout accident. On enfonce les ingrédients à l'aide d'un bouchon. Le fonctionnement de certains appareils à trancher à disque horizontal n'est pas toujours satisfaisant, surtout en milieu humide. En revanche, l'appareil à disque de rotation verticale permet un meilleur écoulement et un meilleur fonctionnement général.

Avec les **disques fins** on râpe raves, navets, carottes, raifort, céleris, fromage, noix, pain sec.

Les **disques plus grossiers** donnent un résultat évidemment plus gros. On les utilise pour les raves, le céleris, toutes les sortes de choux, les pommes de terre, etc.

Le **disque à trancher** donne de fines rondelles de fruits, légumes (choux, carottes, pommes de terre), et tranches de fromage. Son travail est particulièrement régulier, c'est pourquoi on peut aussi l'utiliser pour la salade.

Centrifugeuses

On fait une différence entre **les centrifugeuses à tambour** et les centrifugeuses à écoulement automatique, dénommées **automates.** Les ingrédients introduits dans les centrifugeuses sont broyés finement et le jus est centrifugé.

Dans les centrifugeuses à tambour, la consistance du jus peut être variée jusqu'à un certain degré. Suivant que l'on arrête la machine plus tôt ou plus tard, le jus est plus épais ou plus liquide. Sans papier filtre il est plus trouble, avec papier filtre, plus clair.

Il est très pénible d'obtenir du jus à la main. Le produit en est généralement peu important, c'est pourquoi l'appareil à faire du jus est nécessaire, surtout si de grandes quantités doivent être préparées. On peut faire du jus de fruits ou de légumes. En ce qui concerne les baies dont on voudrait faire une gelée, il est important de les faire cuire auparavant dans un peu d'eau, car le jus centrifugé des baies crues n'est pas clair et n'a pas bon goût.

Presse-citrons

Pour presser les citrons, oranges, pamplemousses, etc., l'idéal est le presse-citrons spécial. Beaucoup de machines comportent un presse-citrons identique au presse-citrons manuel bien connu. Les presse-citrons adaptés aux machines sont rapides dans leur travail et très profitables.

Les malaxeurs

Il y a trois sortes de systèmes :

1. Le bol est fixé et des agitateurs rotatifs tournent en même temps autour de leur propre axe et en cercle dans le récipient (système panétaire).
2. Le bol est rotatif, avec des agitateurs qui tournent autour de l'axe.
3. Le bol est fixé à des agitateurs rotatifs.

Tous ces systèmes conviennent parfaitement. Le travail est satisfaisant dans tous les cas.

Les agitateurs mécaniques comprennent :

les **crochets pétrisseurs** pour préparer des pâtes, hâchis de viande, et éventuellement la purée de pommes de terre

les **fouets** à battre la crème, les blancs d'œufs, les pâtes légères, les purées de pommes de terre, et éventuellement la mayonnaise.

Les agitateurs mécaniques représentent un véritable soulagement pour la ménagère qui prépare beaucoup de pâtisserie. Lors du pétrissage et du malaxage de pâtes dures (pâte à tresses), chaque machine doit être surveillée. Le temps utilisé pour le nettoyage est à peu près le même en ce qui concerne les machines et le travail à la main.

Coupe-viande

On peut obtenir aussi, avec diverses machines de cuisine, un coupe-viande, destiné aussi bien au découpage du lard ou des châtaignes. Il est accompagné d'accessoires pour former des nouilles et bourrer des saucisses.

Lire en page 5 :

Encore et toujours la publicité

la page de l'acheteuse

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

La Fédération romande des consommatrices proteste

Le comité de la Fédération romande des consommatrices proteste contre les mesures unilatérales prises pour assainir la situation financière de la Confédération, mesures qui ont pour conséquence un renchérissement des produits de consommation journalière, alors que les preuves de gaspillage sont si nombreuses dans le domaine des constructions publiques, inspirées plus souvent par le prestige que par la destination fonctionnelle des bâtiments.

On a lancé le slogan de la « **vérité des prix** » pour impressionner la population. Les consommateurs seraient heureux que l'on appliquât cette notion à l'ensemble des prix. Mais peut-on parler de « vérité des prix » lorsque, pour une valeur de 1 fr. 80 environ, on prélève 85 centimes de taxe sur l'huile ? (Cette taxe, d'après la loi sur l'agriculture (article 26) devait précisément servir à abaisser les prix des produits laitiers), lorsque le beurre importé permet à la caisse publique de récupérer jusqu'à plus de quatre francs par kilo ? Peut-on parler de « vérité des prix » lorsque les droits de douane, supprimés, par l'AELE, ne sont déduits intégralement des prix de détail ? Peut-on parler de « vérité des prix » lorsque les frais de production, de distribution ou de publicité, ainsi que les marges des divers échelons, ne font l'objet d'aucune analyse ?

le gaz est indispensable

Autres publications IRM concernant les appareils de cuisine

4. 3.1	Mixers-plongeurs, batteurs-mélangeurs, mixers-batteurs combinés, appareils à main — Généralités	Fr. 1.—
4, 4.1	Mixers-plongeurs, batteurs-mélangeurs, mixers-batteurs combinés, appareils à main — Tableau	0.50
4.20.1	Mixers-plongeurs, mixers-batteurs combinés utilisables comme appareils stables — Tableau	0.50

On se les procure à: l'**Institut suisse de recherches ménagères,** Nordstr. 31, **8006 Zurich.**

Machines de cuisine (appareils stables) - Modèles expertisés et approuvés par l'IRM

Marque/modèle E Produit étranger	Bosch E	Braun KM 32 E	Kenwood Swiss	Kompakt machine de cuisine de petite taille	Stulz automatique E	Rotel Princesse	Rotor
F Fabricant D Distributeur	Robert Bosch S.A. Zurich D	Telion S.A. Zurich D	Kenwood Schumpf S.A. Baar F	Rotel S.A. Aarburg F	Stulz S.A. Zurich D	Rotel S. A. Aarburg F	Rotor World-Service Uetendorf F
Prix de 'appareil de base selon la liste	Fr. 345.—/395.— suivant l'espèce de bol	328.—	498.—	198.—	420.—	359.—	474.90
Appareil de base	socle avec moteur incorporé malaxeur mixer	socle avec moteur incorporé malaxeur mixer râpe	socle avec moteur incorporé malaxeur mixer râpe centrifugeuse	socle avec moteur incorporé malaxeur mixer mixer presse-ctron	socle avec moteur incorporé malaxeur râpe presse-citron moulin à café	socle avec moteur incorporé malaxeur mixer râpe centrifugeuse automatique	socle avec moteur incorporé mixer râpe centrifugeuse
Accessoires expertisés en supplément de prix	râpe centrifugeuse moulin à café	presse-citron moulin à café hâchoir à viande	passoire et tamis presse-citron presse-baies moulin à café hâchoir à viande éplucheur de pomme de terre ouvre-boîte		hâchoir à viande socle encastrable	moulin à café	
Système du malaxeur	instruments tournants	bol mél. tournante avec instruments tournants	système dit « planétaire »	instruments tournants	instruments tournants	bol mél. tournant avec instruments tournants	
Matériau du socle	fonte métallique émaillée	matière plastique	fonte injectée d'aluminium avec plastique	matière plastique	thermoplaste résistante	polystyrol résistant	fonte injectée de zinc, 2 × émaillé au feu
Mesures du socle haut./larg./prof. cm	23 × 42 × 29	26 × 33 × 17	30 × 34 × 27	26 × 22 × 18	33 × 18 × 10	30 × 37 × 20	25 × 20 × 20
Poids du socle avec moteur incorporé kg	7,410	3,600	7,650	1,800	3,600	5,100	4,900
Consommation de courant max. watt	400	400	350/550	150	300	270	450
Position d'enclenchement	2	3	sans cran	3	changement de vitesse automatique	sans cran	sans cran
Conseillé pour	grands ménages, spéc, mén. de campagne	ménages moyens	ménages moyens et grands	petits ménages	ménages petits à moyens	ménages petits à moyens	ménages moyens