

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: 57 (1969)

Heft: 93

Artikel: Cuisines centrales

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-272212>

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: 20.07.2025

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

Expérience personnelle Travail à domicile

Mère de famille ayant quelques heures de liberté, j'ai essayé à plusieurs reprises d'obtenir du travail à domicile en répondant à des petites annonces parues dans le quotidien local. Comme on n'avait mis en garde contre certains ouvrages manuels et féminins qu'on ne pouvait entreprendre, parait-il, qu'après avoir acheté une machine, je me suis tournée résolument vers des mystérieux travaux qui me semblaient devoir être plus intellectuels.

La première réponse que j'ai reçue me venait d'une case postale. Il s'agissait d'une activité de tout repos, pensai-je : lavage, séchage et mise en pochettes de timbre-poste pour collectionneurs. Le matériel de départ me serait envoyé dès réception de mon inscription, ce matériel consistant en une liste de marchands spécialisés dans la vente de timbres en vrac et en les adresses des clients à qui je pourrais livrer ma marchandise. Prix de ce matériel : Fr. 12.— contre remboursement + frais de port. Perspective de gain : Fr. 10.— par jour pour trois heures de travail.

Ayant versé mes 12 francs et leurs frais de port, j'ai reçu la liste des marchands à qui je pourrais acheter mes timbres : un en Suisse, un en Angleterre, deux en France et un en Belgique, leurs prix variant entre 20 et 100 francs par kilo de timbres, dont il faudra ensuite éliminer les déchirés, les décolorés, les édentés... Il n'y avait, en revanche, aucune adresse de clients éventuels, vu que — comme me le recommandait cette case postale, qui, au surplus, me souhaitait bonne chance — pour la vente aux marchands de timbres, vous pouvez vous abonner au journal UnTel, dont le prix est de 15 francs par année...

J'ai essayé de voir quelles conditions me ferait l'un des marchands de mon quartier. Il ne m'a même pas parlé de conditions. Il m'a tout simplement conseillé de renoncer à ce travail, ingrat au possible, et « rapportant, somme toute, plus de peine que d'argent »...

L'autre réponse reçue m'a rapporté encore moins de travail à domicile. « Vous voulez gagner plus ? Commandez donc l'ouvrage de X... » Un bulletin de commande était annexé à ce prospectus publicitaire...

B. K.

le gaz est indispensable

Toujours le produit MOLLO

Dans votre numéro de mai 1968 vous avez fait paraître la lettre que je vous avais envoyée au sujet du produit Mollo. Je vous faisais part de mon étonnement au sujet de la fluctuation du prix de son flacon économique : 6 fr. 45, 4 fr. 95, 3 fr. 95, ce dernier prix étant un prix de vente réclame (« action », comme on dit).

La réponse de la maison Steinfels était claire et satisfaisante : le prix de Mollo avait été baissé de 6 fr. 45 à 4 fr. 95, étant donné son grand succès de vente. Le prix de 3 fr. 95 n'était prévu que pour une courte durée.

Or, quelle n'a pas été ma surprise, en achetant le dernier flacon économique, de le voir à nouveau étiqueté 6 fr. 45 !

Est-ce à dire que les acheteuses boudent à tel point ce produit pour qu'il faille compenser la baisse de vente par une hausse de prix aussi importante ?

On est-ce que, vu le grand succès, on « profite » au maximum de l'aubaine ?

En tout cas, cela crée de la confusion dans l'esprit des acheteuses qui ne comprennent plus...

A. S.

CUISINES CENTRALES

Il y a quelque temps, j'avais entendu parler d'une personne, professeur et docteur en physiologie du travail à Genève, qui s'était monté, à domicile, une cuisine extraordinaire pratique et agencée d'une façon tout à fait révolutionnaire. Avidé de l'entendre, je l'ai invitée à venir me décrire cela dans le détail.

A GENEVE...

— Votre idée n'a-t-elle pas déjà fait le tour du monde, Mademoiselle ?

— Je ne suis pas seule à l'avoir eue, croyez-moi. C'est aux Etats-Unis qu'on a songé à l'aménagement d'une cuisine dite centrale. Par une étrange coïncidence, la conception des Américains fut la mienne. Et je sais que je ne suis pas la seule, en Suisse, à posséder ma « cuisine centrale ».

— En quoi consiste donc cela ? De quelle façon obtient-on cette cuisine d'un genre nouveau ?

— On regroupe le bloc de cuisine au centre, plutôt que de plaquer les éléments contre les murs.

— Et quels avantages peut-on y trouver ?

— Ils sont multiples : pouvoir enfin nettoyer facilement tout autour du bloc cuisine, réduire les distances entre les différents éléments des blocs, avoir enfin des places assises prévues à l'avance, ne plus avoir besoin de passer par tous les éléments pour aller de la cuisinière à la table, ou de la table à l'évier. La rationalisation des éléments de bloc est tellement précieuse ! Il est tellement plus logique de regrouper les éléments en rond, plutôt que de les disséminer d'un endroit à l'autre de la pièce ! Et puis, il y a un avantage que j'appellerais secondaire, mais qui a aussi son importance psychologique et sociale. La ménagère est rarement seule dans sa cuisine. Si elle n'a pas son mari ou ses enfants, elle a une aide, ou même une amie venue bavarder avec elle, ou simplement sa voisine. Or, dans les cuisines standard, il y a, pour tous ces braves gens, l'ennui d'avoir à parler à une ménagère qui leur tourne le dos. Aucune possibilité de converser face à face, ni même de donner un coup de main à cette malheureuse maîtresse de maison courbée dans son petit coin. En revanche, avec la cuisine centrale, il y a possibilité d'une libre circulation de tout le monde, chacun pouvant se poster à l'endroit de son choix, voir la ménagère de face ou au moins de profil, et l'aider aisément dans son travail sans manquer du moindre espace vital. Enfin, il y a la question de l'éclairage, et là aussi la cuisine gagne à être centrale. Plus de ces cuisines-couloirs dont les prises de jour ne sont pas toujours efficaces. Avec la cuisine centrale, l'installation est plus heureuse et la possibilité d'aération plus grande.

— Mis à part le bloc cuisine, qu'est-ce que cela nécessite de la part des installateurs ?

— Bien peu de chose : des prises d'eau et de courant au milieu de la pièce.

— Parlez-moi de votre cuisine à vous.

— Dans une demeure qui est, en somme, une maison de campagne de type antique, on a pu réduire la cuisine d'un tiers, et — ô ironie — cette cuisine ainsi réduite paraît encore plus spacieuse qu'avant. Cela doit provenir du fait qu'il ne s'y trouve plus, maintenant, de ces points d'ombre qui réduisent les dimensions...

— Que d'avantages, en effet ! Un petit royaume familial que cette cuisine centrale... J'imagine la corvée des confitures devenant une véritable partie de plaisir, mari et femme travaillant face à face, la manipulation des lourdes bassines étant réduite au maximum et les ustensiles étant à portée de main dans des tiroirs à roulement à billes. Cette innovation dans l'agencement des cuisines doit faire fureur aux Etats-Unis !

— Et pourtant, même là-bas elle n'est pas très courante, peut-être parce que tout cela n'est pas encore très connu. C'est pourtant si alléchant pour la ménagère moderne. Tenez, j'avais aperçu, je ne sais plus dans quelle revue, la photo de l'intérieur d'une femme-peintre. L'architecte avait disposé les lieux de telle sorte que cette artiste-peintre était entourée par sa cuisine !

... ET DANS LE CANTON DE VAUD

La seconde personne interviewée est Mme Mazzone, femme du syndic d'Apples.

— Etes-vous satisfaite de votre cuisine centrale, Mme Mazzone ?

— Très satisfaite. Je dois dire qu'elle est bien réussie : un mélange de rustique et de moderne. Il y a de nombreuses ménagères qui m'envient dans le village !

— Votre cuisine est-elle grande ?

— Pour que deux personnes puissent s'y croiser facilement, et même plusieurs personnes, il ne faut pas qu'elles soient trop petites, nos cuisines.

— Comment donc vous est venue l'idée d'une cuisine centrale ?

— J'en avais vu une à Genève, lors de l'un des premiers Salons des arts ménagers.

— Et vous vous en êtes inspirée ?

— Pas tout à fait. Le modèle était rond, et ma cuisine à moi est ovale.

— Et quel en est le contenu ?

— Une friteuse, deux espèces de cheminées pour aspirer la vapeur...

— Les vapeurs montent-elles mieux au centre ?

— Justement pas, hélas ! Et c'est, à mon avis, le seul petit inconvénient de la cuisine centrale : les vapeurs montent moins bien au centre que si c'était contre un mur. Mais tout le reste est si rationnel, si pratique quand c'est central : quatre plaques posées sur une partie en aluminium, et, sous ces plaques, deux tiroirs à roulettes pour les casseroles et les bouteilles, une prise d'eau, et, à côté, la friteuse surmontant la prise électrique et des meubles, un peu en retrait, mais bien utiles, le tout éclairé, de jour, par une fenêtre et une baie, et, de nuit, par deux spots centraux. Depuis que nous possédons cette cuisine idéale, mon mari et mes enfants adorent venir vaquer aux travaux ménagers. Avant, nous avions une cuisine rébarbative en enfilade avec, dans les coins les plus reculés, fourneau, table de travail, évier. A présent, table, plonge, cuisinière, tout est rassemblé sur une surface minima, et tous les membres de la famille peuvent se passer devant sans déranger le moins du monde. Vous devriez conseiller une telle cuisine à vos lectrices...

L'Helvétie.

A propos des produits surgelés

La Fédération des coopératives Migros, Zurich, nous communique :

Nous avons été intéressés par les chiffres concernant la consommation française en produits surgelés que vous avez publiés dans le numéro d'octobre 1968.

En ce qui concerne la consommation suisse nous pouvons vous signaler que les chiffres publiés par la « Revue de la conserve française » sont les suivants :

« Le record européen de consommation revient à la Suède (9,040 kg par habitant), suivie, cela mérite d'être souligné, par la Suisse (5,710 kg). Viennent ensuite le Danemark (5,170 kg), le Royaume-Uni (4,630 kg), la Norvège (4,320 kg), la RFA (3,600 kg), les Pays-Bas (2,740 kg), l'Autriche (2,380 kg), la Finlande (1,930 kg), la Belgique (1,260 kg), la France (0,760 kg), l'Italie et le Portugal (0,220 kg chacune). »

Etant donné que vous n'aviez pu vous procurer le chiffre de la consommation suisse, nous espérons que les renseignements ci-dessus vous rendront service.

Haute-Couture Prêt à porter

Mesure

Ida-Laurence

10, rue du Vieux-College Genève Tél. 250085

Bijoux-fantaisie de Paris



INSTITUT DE BEAUTE

LYDIA DAÏNOW

Ecole d'esthéticiennes

Rue Pierre-Fatio 17

Genève

Tél. (022) 35 30 31

Membre de la FREC

GAGNER SON BEEFSTEACK...

« Tu gagneras ton pain à la sueur de ton front ». Il semble que le mot « beefsteack » aurait été plus juste ! Car si l'on a vite gagné une grosse miché de pain, il n'en est pas de même quand il s'agit d'une simple bouchée de viande. Si bien que je me demande si les milliardaires ne se recrutent pas uniquement chez les végétariens.

LE PRIX DE LA VIANDE

Connaissez-vous cette anecdote ? Comme tous les maris du monde, Monsieur reprochait à Madame de trop dépenser pour le ménage. Or, un jour qu'il lui amenait des amis pour dîner, Madame prétextait d'autres occupations urgentes et l'envoyait lui-même faire les courses, avec mission de lui rapporter deux kilos de viande pour leurs invités. Comme tous les maris du monde, sans comparer les prix, Monsieur pointa son index jaune de nicotine vers le plus beau morceau de la boucherie. Mais il fallait partir d'un infarctus quand, pour ces deux kilos de bœuf, le boucher lui fit sortir de son portefeuille un gigantesque billet de cinquante francs et quelque menue monnaie. D'un seul coup, Monsieur avait réalisé l'injustice commise envers sa femme, la cherté de la vie, et combien d'heures de travail représente le moindre petit morceau de beefsteack pour le travailleur qui, pourtant, a besoin de viande.

Inutile de vous dire que ce Monsieur ne reprocha plus jamais à sa femme de trop dépenser pour le ménage.

Cette histoire n'est évidemment valable que pour les gourmands et les gourmets, les autres se contentant de saucisses, lesquelles sont en comparaison d'un prix infime.

Le mieux serait, bien sûr, de choisir les morceaux intermédiaires entre le beefsteack et la saucisse de Vienne, entre le filet et le beefsteack haché. Naturellement, le filet — ce muscle dit « paresseux », qui est situé dans ce « arrière » de la bête et auquel il est demandé si peu d'effort que la chair en offre une tendresse qu'on ne retrouve nulle part ailleurs — le filet donc est fort alléchant.

Cependant, le pourcentage de ces morceaux de choix n'est que le 11 à 12 % du poids total de la bête, le 40 % de la viande ne pouvant être que bouillie, hachée ou préparée pour la confection des saucisses ; le reste représente le second choix dont on fait les ragouts. Comme il n'y a pas assez de filet pour tous nos compatriotes au palais plus exigeant, et qu'il faut bien écouler le surplus, le boucher ne peut qu'être tenté de vendre le filet hors de prix et de rester le reste pour beaucoup moins... C'est rationnel, c'est sage, c'est humain.

Encore ne devons-nous pas trop nous plaindre puisque, parait-il, la ménagère suisse est la mieux servie du globe. Elle paie cher, mais elle en a pour son argent, alors qu'à l'étranger, la consommatrice, qui paie beaucoup moins, reçoit des morceaux de viande dont le 60 % seulement est consommable. Nos bou-

FRAISSE & C^{ie}

TEINTURERIE

GENÈVE

Magasins :

Terreux-du-Temple 20 Tél. 32 47 35
Rue Micheli-du-Crest 2 Tél. 24 17 39
Boulevard Helvétique 21 Tél. 36 77 44

Magasin et usine :

Rue de Saint-Jean 53 Tél. 32 89 58

SERVICE A DOMICILE

chers sont, sous ce rapport, fort honnêtes, et leur mérite est d'autant plus grand que la Suisse est, parait-il, l'un des pays qui laisse le moins de marge entre le prix payé au producteur et le prix de vente, cette marge étant de 25 % environ. En revanche, la vente du bétail de boucherie rapporte à la paysannerie plus que celle des produits laitiers. Et la vente est considérable. En 1967, par exemple, l'agriculture suisse a couvert le 75 % de la consommation de viande, alors que le 25 % restant était importé de l'étranger, et particulièrement les morceaux de bœuf de tout premier choix, les plus demandés (le filet !).

Quoi qu'il en soit, je pense que toute ménagère digne de ce nom devrait savoir apprêter la viande de second et même de dernier choix, profiter des « actions » de viande à prix réduit (quitte à la congeler, à — 23° comme il se doit, puis à l'entreposer, à — 18°) et se réserver les bons morceaux pour les jours de fête, ce qui est d'ailleurs un excellent moyen d'apprécier la bonne chère à sa juste valeur en évitant de s'y habituer et de devenir blasé. Et si la mère de famille tient vraiment au bifteck quotidien pour tous les siens, elle peut se servir à la boucherie chevaline, où les steacks sont accessibles à toutes les bourses.

L'Helvétie.



Ecole pédagogique privée

FLORIANA

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