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: 96

Artikel: Opinion de lectrice : tout plutôt que de la brique !

Autor: T.J.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-272284

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: 18.07.2025

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

Enfin des bonbons inoffensifs pour la dentition

En mars dernier, la presse argovienne annonçait l'apparition, sur le marché suisse, d'un bonbon quasi révolutionnaire, le bonbon « HAPPY », dont la matière première n'était plus le sucre, si préjudiciable aux dents de nos enfants, mais la Lycasine, extraite de la pomme de terre, du maïs ou du froment. Ce bonbon était évidemment une création de la fabrique Disch S.A. Nous disons « évidemment », car son directeur actuel, M. Alfred Disch, est le fils de Jakob Disch à qui l'on doit déjà ce fameux « Ramoneur de gorge », riche en Vitamine C, qui, depuis 60 ans, a fait ses preuves dans le traitement naturel de la toux et de l'irritation de gorge.

Il semble donc que la famille Disch ait décidé de se préoccuper de la santé du consommateur, ce qui est extrêmement appréciable en une époque où l'on pique poulets, oranges, et tant d'autres choses et où l'on ne sait plus que manger pour ne pas être malade... Ceci nous a incité à prendre contact avec la fabrique Disch, d'Othmarsingen, en Argovie, pour avoir des précisions à donner à nos lectrices, que nous savons soucieuses d'assurer à leurs enfants une dentition parfaite... et quelques gâteries pour satisfaire leur gourmandise !

LES VARIÉTÉS DE « BONBONS-SANTÉ » DISCH

En réponse, donc, à ma demande de renseignements et de documentation, j'ai reçu, par exprès, de la fabrique Disch une superbe Boîte aux Roses contenant un échantillon de chacune des sortes de bonbons existant actuellement dans le commerce, et, en particulier, les fameux **bonbons « HAPPY »** en trois variantes, soit **orange, menthe et citron** (on ne dirait jamais qu'ils ne contiennent pas de sucre, vu qu'il n'y a aucune différence avec les autres bonbons. Une gageure !), les succulents **caramels à la crème** Disch (qui ont le mérite de ne pas coller aux dents comme d'autres caramels mous et qui peuvent donc être « prescrits » à tous les porteurs de plombages, couronnes et dentiers...), **les bonbons mocca** Disch (dont la crème intérieure a un arôme café si prononcé qu'ils doivent, pris à fortes doses, donner un « coup de fouet » bienfaisant aux personnes fatiguées...), les **Choco dragées** Disch (particulièrement nourrissants puisqu'ils comprennent chocolat praliné, chocolat nougat, chocolat avec intérieur en pâte de fruit, noisettes enrobées dans du chocolat et chocolat blanc), **les pâtes de fruits** Disch (tendres, au goût de fruit très pur, allant du citron à l'angélique en passant par l'abricot, la violette, la framboise, etc.), **les bonbons « Sportmint Disch »** avec vitamine C, et enfin **les bonbons Citronelle** Disch, rafraîchissants Nona-Quick, riches en vitamines C, qui maintiennent frais et dispos grâce à un procédé spécial de fabrication et dont la teneur en vitamine est sous contrôle permanent de l'Institut suisse des vitamines à Bâle (SFH 919 V) (composition : sucre, glucose, arôme citron, acide citrique, tartrique et ascorbique, couleur).

le gaz
est indispensable

« POURQUOI UN BONBON DUR ? »...

... avons-nous demandé à la firme Disch.

— Ce sont les enfants, justement, qui préfèrent les bonbons durs, ceux appelés communément « tablettes ». Les bonbons durs représentent d'ailleurs 70 % environ de la consommation totale des articles de confiserie, tandis que les bonbons mous, comme les caramels et toffées, représentent le 25 %, et les comprimés ainsi que les pastilles à la gomme environ le 5 % seulement.

— Peut-être cela vient-il du fait que les bonbons qui collent aux dents ont a réputation de faire partir les plombages... En vendez-vous dans d'autres pays que la Suisse ?

— Un même bonbon que notre « HAPPY » est déjà vendu en Suède sous la dénomination de « LOV ». Et une demande de brevet a été présentée autant en Amérique qu'en Suisse et en Suède.

— Que dit le service d'hygiène suédois de «LOV» HAPPY ?

— Qu'il s'agit là d'un bonbon « que les dents aiment également bien ».

— Et pourquoi ?

— Parce qu'il ménage les dents ! L'opinion la plus répandue est qu'une des causes principales de la carie dentaire est due à la formation d'acide lactique sur les dents, cet acide étant causé entre autres par le sucre et étant susceptible de décalcifier la surface émaillée des dents et d'engendrer des caries.

— Vous avez bien fait de dire « entre autres par le sucre », car nous savons qu'il y a d'autres facteurs favorisant la carie dentaire : hérédité, insuffisance des soins dentaires, lavages mal faits ou trop rares, eau potable ne contenant pas de fluor, alimentation mal comprise, etc.

— Bien sûr. Mais c'est pour éliminer les dangers du facteur sucre que nous avons sorti « LOV » (HAPPY), lequel est composé, d'une part, d'hydrates de carbone, qui ne produisent dans la bouche qu'une très lente acidification, réduisant ainsi très sensiblement le danger d'endommager les dents, et, d'autre part, de Lycasine, qui est un hydrolysat d'amidon avec groupes hydrogénés en position finale.

UN BONBON POUR LA LIGNE !

— Mais d'où vient alors le goût sucré de ces bonbons sans sucre ?

— D'arômes, ainsi que d'édulcorants artificiels.

— Ils ont donc l'avantage non seulement de ne pas abîmer les dents des enfants, mais encore de ne pas faire prendre des kilos supplémentaires aux adultes désirant rester minces ?

— Certes, puisque HAPPY contient 50 % de moins de calories qu'un bonbon normal avec du sucre !

— Y a-t-il longtemps que vous avez eu l'idée de créer un bonbon sans sucre ?

— Dans les années 50 — d'abord par des publications intéressant notre sujet, puis par des contacts personnels lors d'un voyage d'étude fait en Amérique par Mme H. Dürr, fondée de pouvoirs, qui est responsable de nos exportations —, nous entrevîmes la possibilité de fabriquer des friandises exemptes de sucre, sur la base de SORBITOL. Dans la suite, nous nous mîmes à importer du sugarless-candy, mais il se révéla bientôt que les bonbons faits de ce produit n'étaient pas du goût des consommateurs suisses...

— Serions-nous plus gourmands que les autres ?

— Non, car ces bonbons présentaient, en effet, un arrière-goût désagréable et jouaient un rôle laxatif pour une grande partie des consommateurs, ce qui nous décida à chercher une autre voie. C'est ainsi que, depuis 1961, en collaboration avec le Laboratoire de recherches contre les caries, de l'Institut dentaire de l'Université de Zurich, dirigé par le professeur H. R. Mühlemann, divers essais furent tentés en incorporant des additifs phosphatés aux bonbons de composition conventionnelle.

— Avez-vous eu de bons résultats ?

— Au prix d'un long délai, oui, mais dans une certaine mesure seulement, vu que le professeur Mühlemann se demanda si, en présence d'une montée en flèche de la consommation de bonbons due à ce que les caries n'étaient plus à craindre, il n'en résulterait pas d'autres désavantages pour la santé... Un éclaircissement circonstancié de ces questions par d'autres instances compétentes (internes) aurait retardé plus encore la sortie d'un bonbon inoffensif pour la dentition. C'est pourquoi notre attention se porta vers une fabrique d'amidon suédoise, la Lyckeby-Production S.A., qui, depuis des années, s'adonnait, à Lyckeby, à des essais de développement d'une matière nommée Lycasine, pouvant servir de base à des bonbons exempts de sucre.

— Y avait-il d'autres concurrents en lice ?

— Fait curieux, l'amidonnerie mondiale des Produits-Corn, dont les fabriques allemandes avaient été pressenties très tôt de notre part pour tâcher d'en obtenir des matières en vue de fabriquer des bonbons sans sucre, n'y porta pas le moindre intérêt, car elle en ignorait l'importance.

— Qu'est-ce, qu'au juste, que la Lycasine ?

— La matière de base de la Lycasine vient de la pomme de terre, du maïs ou du froment. Par hydrolyse à l'acide chlorhydrique on obtient un sirop à faible teneur en glucose. Ce sirop est soumis à un procédé d'affinage hydrique compliqué, jusqu'à la production finale d'une solution aqueuse purifiée contenant spécialement de la dextrine et un minime reste de sorbite et de sucre d'alcool.

— Vos produits touchent donc plus au domaine de la science qu'à celui de la simple confiserie ?

— Les services et laboratoires scientifiques centraux de l'URSINA S.A., dont nous sommes la filiale, dirigés par le professeur H. Hostettler et M. A. Fuchs, sont à notre disposition. Nous devons être probablement l'unique confiserie suisse disposant de tels offices et pouvant offrir une garantie pour la qualité de nos produits. Cependant, l'Office fédéral d'hygiène publique dut accorder une permission spéciale pour la mise en vente de nos bonbons sans sucre, édulcorés artificiellement, vu que leur composition ne s'accordait point avec les règlements légaux qui étaient précédemment en vigueur dans l'ordonnance fédérale sur les produits alimentaires.

UN BONBON CONTRE LE DIABÈTE...

— En somme, ce sera un succès mondial que cette idée de bonbons sans sucre ?

— Pour preuve, la maison MON SANTO, qui, après DU PONT, est la plus grande entreprise américaine de l'industrie chimique, a acquis les droits de licence pour la Lycasine aux Etats-Unis d'Amérique, tandis qu'en Suède, ASTRA, le plus grand groupe industriel de produits pharmaceutiques, emploie la Lycasine pour la fabrication de bonbons sans sucre et de produits pour diabétiques.

— Evidemment, les diabétiques doivent être bien heureux de pouvoir recommencer à sucer, sans danger, des bonbons !

— Mais pour en revenir à la Suède, la nation ayant le service sanitaire d'Etat le mieux organisé, ASTRA a obtenu la permission de dénommer « favorable à la dentition » les produits à base de Lycasine.

LE POINT DE VUE DES DENTISTES

— Et qu'en pensent les dentistes suisses alémaniques ?

— M. Franz Schneider, médecin-dentiste à Baden, et M. Rupert Hug, médecin-dentiste de Nussbaumen, étaient présents à la conférence de presse qui marquait la sortie officielle de nos bonbons sans sucre, en qualité de délégués des sociétés de médecins-dentistes. M. Hug, représentant de la « Aufklärugskommission des Schweizer Zahnärzteschaft », a dit sa satisfaction de voir des industriels lutter ainsi de façon positive contre la carie dentaire en s'étant efforcés d'abolir l'une de ses principales causes, et ceci malgré le fait que la fabrication de nos bonbons « HAPPY » nous revienne considérablement plus cher que celle de bonbons au sucre, comme l'a fait remarquer M. Schneider...

— Les sociétés qui vous avaient envoyé ces médecins-dentistes ont-elles ensuite pris position elles-mêmes ?

la page de l'acheteuse

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

— Oui, et elles ont publié leur point de vue en affirmant que l'apparition, sur le marché, de bonbons sans sucre constituait une véritable révolution en ce sens que ces bonbons seraient fabriqués désormais non seulement sans saccharose, mais encore sans glucose, ni fructose, ni maltose, ni lactose, donc sans monosaccharides ni disaccharides, ces facteurs de carie... Elles ont même déclaré que, dans l'intérêt de la santé des dents, on devrait, en principe, et avant que des tests cliniques aient été menés à bien, donner la préférence à ces bonbons qui ménagent les dents. Cependant, pour pouvoir obtenir des statistiques précises, il faudra, selon le professeur Mühlemann, attendre encore deux ans le résultat des recherches cliniques entreprises.

Nous terminons notre reportage chez les Romands. Le premier médecin-dentiste que nous rencontrons est M. Reymond. Il a une longue carrière derrière lui, beaucoup de bon sens, et il nous déclare : « Le sucre ? C'est l'ennemi nº 1. Il y a trop d'enfants aux dents cariées, et il y a aussi beaucoup d'enfants diabétiques. On ne fera jamais assez pour éviter ces fléaux ».

— Alors, que pensez-vous de ces bonbons sans sucre ?

— Mais d'abord, par quoi donc le sucre est-il remplacé ?

— Par la Lycasine.

— J'ignore ce qu'est la Lycasine, mais, du moment que la Confédération a autorisé ces bonbons — et Dieu sait si les examens entrepris en Suisse sont sérieux quant à tout ce qui touche la santé et l'hygiène publiques ! — on n'a aucune crainte à avoir. Des bonbons sans sucre ? C'est une idée excellente qui satisfera autant les dentistes et les parents que les enfants.

Un autre médecin-dentiste lausannois a beaucoup de choses à nous dire :

— Il a été prouvé que chaque fois qu'on absorbe un aliment sucré, dans les trois minutes qui suivent débute une action cariogène. Il faudrait, de ce fait, un brossage systématique des dents non seulement sitôt après chacun des repas principaux, mais encore sitôt après chaque repas intermédiaire (dix heures, quatre heures, etc.) pour que les dents restent saines, ce qui est, vous l'avouerez, quasi impossible. Aussi ai-je toujours proposé à mes clients de remplacer les fâcheuses sucreries de 10 heures et de quatre heures, données aux enfants, par des fruits, des noisettes ou des sandwiches. De plus, j'ai toujours lutté énergiquement contre le chewing-gum, dont une seule sorte ne contient pas de sucre. Mais, dans le chewing-gum en général, il y a non seulement l'action du sucre qui est néfaste aux dents, mais encore l'action de la salivation exagérée qui, en faisant travailler l'estomac à vide, entraîne des troubles stomachiques pouvant aller jusqu'à l'ulcère. Au surplus, l'usage du chewing-gum déclenche des phénomènes d'aérophagie. Pour toutes ces raisons, je l'ai toujours déconseillé. Mais qu'est-ce que ces bonbons sans sucre ? Par quoi ce dernier est-il remplacé ?

— Par la Lycasine.

— Il existe de nombreuses pâtes dentifrices se référant de noms fantaisistes, comme l'irium, par exemple. Or, on ignore ce que cachent ces noms. C'est le cas de cette Lycasine dont vous me parlez. Je ne puis vous dire ce que c'est. Mais si vous m'affirmez que ces bonbons sans sucre ont un goût de sucre, je suppose que le sucre a été remplacé par une sorte d'Assugrine, et nous connaissons bien l'Assugrine.

— Est-elle cariogène ?

— Absolument pas. Si ces bonbons sont donc à l'Assugrine, ou à quelque chose de ressemblant ou d'équivalent, ils peuvent être sucés sans danger.

L'Helvétie

L'IRM vous présente les avantages du relavage à la machine

Malgré toutes les facilités modernes telles que brosses spéciales, détergents, etc., le relavage quotidien de la vaisselle reste une corvée. D'où le désir bien légitime de la ménagère de faire faire ce travail par une machine. D'autre part, le succès des machines à laver la vaisselle — comme celui d'autres appareils automatiques — a encouragé l'industrie à en augmenter la fabrication et à lancer sur le marché des nouveaux modèles toujours plus perfectionnés.

Lors du lavage manuel, la crasse adhérant à la vaisselle est enlevée par frottement avec une brosse ou un torchon, dans de l'eau à environ 40º C, à laquelle on a ajouté un détergent. L'objet nettoyé est ensuite plongé, si possible, dans de l'eau chaude propre, puis laissé sécher ou essuyé avec un linge.

Dans la machine, un nettoyage de la vaisselle avec des brosses ou des torchons n'est guère possible. Ce fait a placé les constructeurs de ces machines devant de sérieuses difficultés. L'adjonction de produits chimiques et des températures très élevées de l'eau ne permettaient pas encore, à elles seules, un bon nettoyage de la vaisselle. Le problème a été résolu ainsi : l'eau de lavage est projetée avec une certaine force et, si possible, dans toutes les directions contre les objets à nettoyer. Cette force doit être convenablement dosée. D'une part, il faut enlever autant que possible également les restes d'aliments qui adhèrent fortement, mais d'autre part, il ne faut pas risquer de briser les articles délicats (verres, porcelaine mince, etc.). Les fabricants ont trouvé les solutions les plus diverses pour obtenir un effet de nettoyage mécanique suffisant de la vaisselle avec la pression des jets.

Par rapport à l'opération manuelle qu'elles remplacent, les avantages que présentent les machines à laver la vaisselle sont évidents.

HYGIÈNE

La manière usuelle de procéder au relavage est peu hygiénique. En effet, l'eau de relavage n'est rien d'autre qu'une dissolution de restes d'aliments et elle renferme nécessairement de la salive et des bactéries. Lors de l'essuyage, ces bactéries se déposent sur les linges de cuisine. Personne n'utilise ces linges qu'une seule fois. Généralement, ils sont simplement séchés dans l'atmosphère humide et chaude de la cuisine, et, en peu de temps, ils deviennent le siège de milliers de micro-organismes. Heureusement, la plupart de ces bactéries ne sont pas dangereuses ; elles ne sont que peu appétissantes. Néanmoins, il peut arriver que les linges de cuisine et les torchons transmettent des maladies.

L'usage de la machine supprime l'essuyage au linge, ce qui garantit une vaisselle plus hygiénique. De plus, la machine utilise une eau réchauffée à une température nettement plus élevée 60º-70º) que celle que peuvent supporter les mains.

GAIN DE TEMPS

A part ça, le gain de temps est considérable. L'IRM a procédé à des essais détaillés, pour répondre à cette question. Nous avons comparé le relavage manuel au relavage à la machine pour une famille de cinq personnes, ainsi que pour une famille de deux personnes. Pour le ménage de deux personnes, la vaisselle était placée dans la machine après chaque repas et lavée entièrement le soir.

Comme le montre le tableau ci-dessous le gain de temps pour une famille de cinq personnes est de 171 heures par an (13 minutes par repas). Nous rappelons que 176 heures correspondent à quatre semaines de travail à 44 heures par semaine.

MOINS DE FATIGUE

De plus, la machine libère d'une corvée monotone qui abîme les mains et fatigue les jambes. Elle facilite le relavage et contribue ainsi à un travail rationnel dans le ménage.

Heures de travail pour le relavage pendant une année

Famille de cinq personnes :
A la main : 225 heures
A la machine : 54 heures

Famille de deux personnes :
A la main, 1 × par jour : 99 heures
A la main, 3 × par jour : 140 heures
A la machine : 32 heures

Opinion de lectrice

Tout plutôt que la brique !

Vive Genève qui a lancé la mode de l'emballage à lait « Mecapack » ! Finalement, il me semble que cette bouteille en plastique est mille fois plus rationnelle que les emballages précédents. Nous en avons assez de la brique !

La valeur marchande de tout le lait que nous avons renversé simplement en la saisissant, jour après jour, est compensée par le sou supplémentaire que coûte la bouteille en plastique. Plutôt payer cinq centimes de plus et ne pas avoir à nettoyer sans arrêt la cuisine !

T. J.