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: 67 (1979)

Heft: [6]

Artikel: Les recettes de Femmes suisses

Autor: Antoinette

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-275612

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: 17.07.2025

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

S.O.S. Futures mères : *Respect d'autrui et solidarité*

Ce service d'entraide est bénévole, anonyme, non confessionnel et apolitique. Créé dans le canton de Fribourg en 1974, il existe maintenant dans les 6 cantons romands, au Tessin, en Suisse alémanique également.

QU'EST-CE QUE C'EST ? Un numéro de téléphone où l'on peut téléphoner jour et nuit pour Fribourg (037/23 44 00); Le Jura (066/22 26 26); Le Valais (027/22 12 02); Le Tessin (091/56 44 10).

La permanence fonctionne les lundis et samedis matins, à Neuchâtel (038/66 16 66); 4 matins et le mercredi après-midi dans le canton de Vaud (021/28 24 24). A Genève, la permanence est en train de se créer.

La personne qui appelle à l'un de ces numéros peut garder l'anonymat. Celle qui lui répond, l'écoute, lui parle avec chaleur et amitié, ne lui fait jamais la morale. Si la future mère choisit de sortir de l'anonymat, elle peut rencontrer l'un(e) des bénévoles, lui exposer ses soucis. Elle est suivie tant qu'elle le désire ; après la naissance de l'enfant également.

Quelle genre d'aide offre S.O.S. Futures mères ?

— **Une aide psychologique et morale :** une personne sur cinq ne demande rien d'autre qu'un peu de chaleur humaine, la possibilité de discuter avec quelqu'un de son cas, d'exposer ses raisons de garder l'enfant — souvent contre l'avis de son entourage — et de sentir qu'on l'encourage.

— **une aide matérielle :** les besoins de la future mère sont différents d'un cas à l'autre : c'est quelquefois une layette, un berceau qu'on lui fournit gratuitement ; du travail, on l'aide dans ses recherches — il s'est même trouvé des chefs d'entreprise qui offraient de payer le salaire pendant le congé maternité — d'autrefois, c'est le logement qui fait problème : on cherche avec elle. Il arrive aussi, qu'il faille trouver de l'argent, une somme unique pour dépanner momentanément ou une aide suivie.

— **une aide médicale ou juridique :** une visite médicale est parfois nécessaire et urgente : quelques médecins favorables à S.O.S. acceptent de voir tout de suite la future mère. Celle-ci peut aussi avoir besoin d'un conseil juridique, qu'on lui donnera gratuitement.

Disons encore que partout où il existe un organisme social qui assure déjà ce genre de problèmes, S.O.S. futures mères ne cherche pas à lui faire concurrence, au contraire, il collabore et fait connaître à la personne qui a téléphoné l'adresse utile à son cas.

Que vous soyez en difficulté ou que vous désiriez aider d'une manière ou d'une autre, téléphonez sans hésiter au No. S.O.S. de votre canton.

Simone Chapuis

Billet de la paysanne

Désir d'enfant

Dans un volume des « Frustrées », bande dessinée pour adultes, une femme se pose la question d'avoir ou non un enfant, quand, comment, pourquoi... et elle termine en disant « l'idéal serait d'être enceinte sans le vouloir ! »

Cette question, des milliers de femmes se la posent, et elle a suscité mes propos d'aujourd'hui. Quelles contradictions nous offre l'époque actuelle : on est libre de choisir, responsable de sa procréation et on est d'autant plus embarrassé. On réfléchit, suppute, doute, examine, tergiverse : « suis-je capable de l'élever, lui apporterai-je tout ce qu'il faut, est-ce que j'aime assez mon conjoint pour vouloir un enfant de lui, etc... » Pourtant, le désir d'enfant, c'est l'épanouissement de la femme, la victoire de l'instinct maternel, le couronnement de la vie du couple.

A la campagne, ces questions sont moins lancinantes ; on se marie, c'est pour la vie, la résultante du mariage, c'est un ou plusieurs enfants, la continuité du domaine sera ainsi assurée. D'autre part, certaines difficultés sont évitées dès le début grâce aux avantages suivants : suffisamment de place à disposition, nourriture saine et abondante, présence des parents qui travaillent en collaboration, entourage compréhensif et disponible, sens des responsabilités et des traditions bien ancré. Et finalement, les enfants apportent énormément, ils sont actifs et équilibrés, ils débordent de santé et d'imagination, ils sont « chauds et vivants », comme dit Piaget. Grâce à eux, devenus adolescents, comme ils ne pourront évidemment pas tous rester à la campagne, d'autres milieux connaîtront un appoint positif et enrichissant, pas forcément matérialiste, mais plein de bon sens. Il est inutile de chercher 36 raisons d'avoir un enfant, ou d'élever 36 objections, le coût, les facilités dans la vie, le bruit, l'espace... Chaque enfant fera sa place au soleil si on lui donne des bases d'éducation solides et il n'est pas indispensable de lui fournir des biens matériels à outrance. L'affection, le contact, la cohésion et la diversité de sa famille lui feront plus de bien que la possession d'un tas d'objets, de gadgets et d'équipements qui, en fin de compte, l'enchaînent à la société de consommation, au gaspillage et à l'ennui par saturation. D'autre part, avec l'allongement de la durée de vie ainsi que les multiples possibilités offertes par les professions, le bénévolat et les loisirs, chacun dispose encore de longues années pour vivre à sa guise et réaliser ses possibilités latentes, tout en ayant consacré 10 ou 20 ans à élever un ou 2, même 3 enfants, ce qui serait souhaitable — non pas pour doubler les habitants en Suisse d'ici l'an 2000, comme j'en ai entendu l'aberrante conclusion — mais simplement pour assurer le renouvellement de notre population vieillissante et déclinante et lui apporter un sang neuf.

M. Freymond

Les recettes de Femmes Suisses

Potage à l'oseille

Pour 4 personnes :

1 grosse poignée d'oseille, 20 gr. de beurre, 1 litre d'eau froide, 2 cuillerées de maïzena, 1 verre de lait, sel et poivre.

Retirez les côtes des feuilles d'oseille, lavez-les puis égouttez-les. Chauffez le beurre dans une cocotte, ajoutez l'oseille et laissez-la fondre à feu doux. Mouillez ensuite avec l'eau, assaisonnez et portez à ébullition. Délayez la maïzena avec le lait froid. Versez ce mélange dans la cocotte en remuant avec la cuillère en bois. Laissez le potage prendre avec un petit bouillon puis retirez-le du feu et laissez-le refroidir avant de le mettre au réfrigérateur. Servez glacé.

Le rôti de porc au lait d'Angèle

Un rôti de porc d'un kilo

Cuire le rôti 45 minutes à feu vif avec 4 oignons revenus au beurre. Quand le rôti est bien doré, verser dessus un demi-litre de lait, ajouter sel, poivre et feuilles de laurier. Les oignons et le lait caramélisent le rôti. Recueillir le jus de cuisson, et servir avec des pommes de terre sautées ou des pommes fruits.

Antoinette