

**Zeitschrift:** Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger  
**Herausgeber:** Organisation des Suisses de l'étranger  
**Band:** 43 (2016)  
**Heft:** 1

**Rubrik:** Images : de l'épluche-légumes à la glace Fusée

### **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**

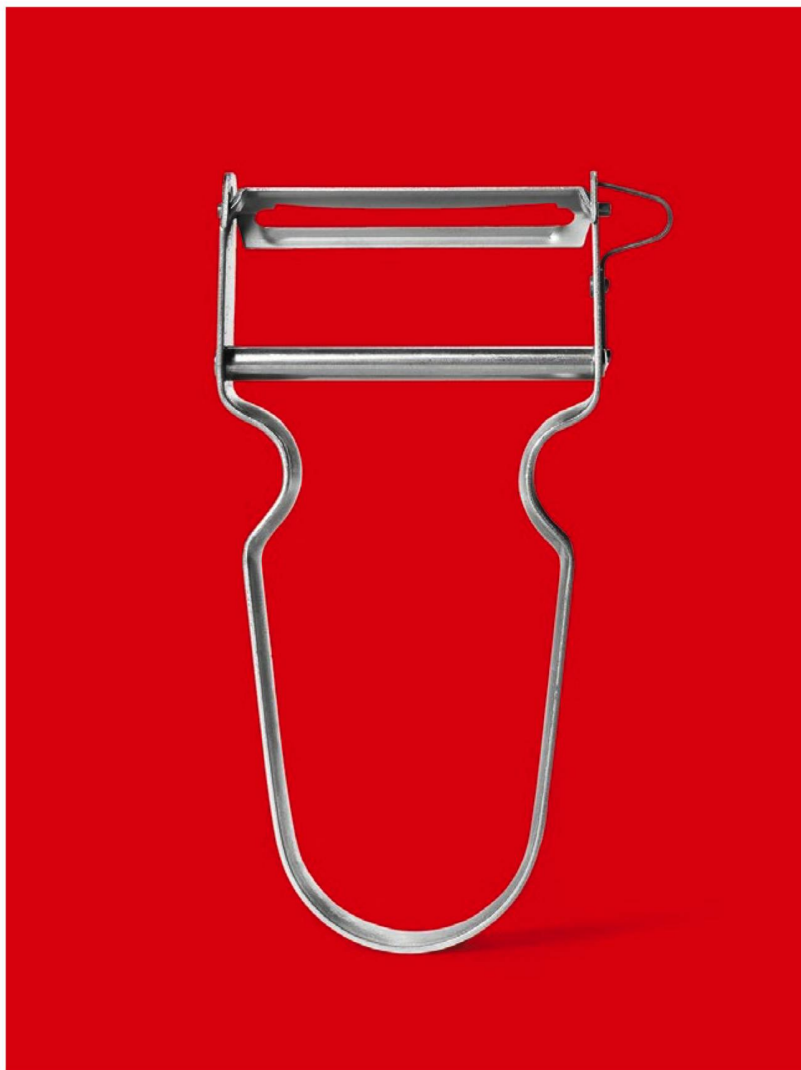
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 07.01.2026

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



Le traditionnel épluche-légumes a été développé en 1947 par Alfred Neweczeral à Zurich.



En 1934, l'entrepreneur suisse Hans Thomi commercialisait la toute première moutarde en tube d'aluminium, afin d'assurer une meilleure conservation du produit.



S'occupant initialement de soupes instantanées, Julius Maggi, originaire de Frauenfeld, inventait en 1886 le condiment liquide qui porte son nom.



En 1910, l'ingénieur suisse Robert Victor Neher déposait le brevet pour le «laminage de la feuille argentée au bruit de froissement caractéristique».



Le café soluble en poudre est une invention suisse.  
Nestlé en commercialisait la première dose en 1938.



En 1944, l'ingénieur suisse Hans Hilfiker a inventé la légendaire horloge CFF alimentée en électricité et synchronisée à la minute près via la ligne téléphonique.



«La fusée», un classique parmi les glaces à l'eau suisses, a été inventée peu après le premier alunissage en 1969 et l'on en vend, aujourd'hui encore, près de 8 millions chaque année.

## De l'épluche-légumes à la glace Fusée

Tube de moutarde, papier aluminium, Nescafé ou Voltaren: nombreux sont les objets quotidiens inventés en Suisse qui ont fait le tour du monde. Certains d'entre eux sont actuellement exposés au nouveau Swiss Brand Museum à Berne. Ce petit local situé non loin de la Fosse aux ours dans un ancien bâtiment douanier inscrit au patrimoine de l'UNESCO a ouvert ses portes en avril dernier.

LEH

L'exposition permanente du Swiss Brand Museum à Berne présente 22 inventions suisses. [www.swissbrandmuseum.com](http://www.swissbrandmuseum.com)