

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 10 (1934-1935)  
**Heft:** 7

**Artikel:** Küchen-Neuigkeiten  
**Autor:** Egli, Alice  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1066097>

#### 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:** 24.01.2026

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

# Küchen Spiegel



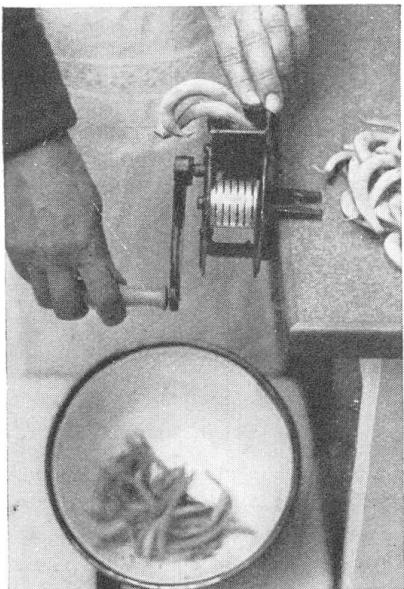
## KÜCHEN-NEUIGKEITEN

Von Frau Alice Egli

Seit einiger Zeit gehe ich im praktischen Teil des „Schweizer-Spiegels“ weniger auf eine Vereinfachung, als auf eine Vertiefung der Hausarbeit aus. Immerhin ist es natürlich nach wie vor wichtig, dass wir uns unnötige Arbeit ersparen. Technische Erzeugnisse und eine gewisse Rationalisierung der Arbeit sollen uns dabei helfen.

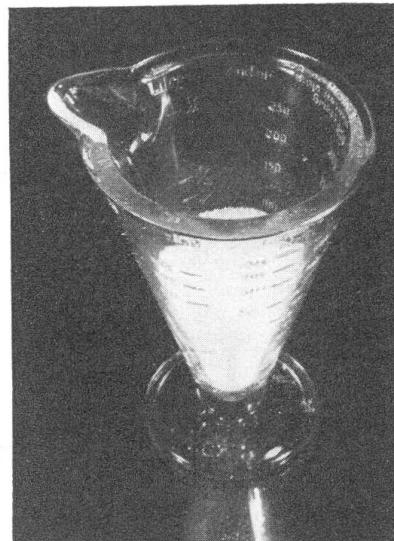
Leider sind viele der so häufig angepriesenen Küchen-Hilfsmittel unbrauchbar. Eine Mitarbeiterin hat einige Küchen-Neuheiten, die praktisch erprobt wurden und die die Arbeit wirklich erleichtern, in Bildern zusammengestellt. Die Auswahl erfolgte ausschliesslich im Interesse der Arbeitserleichterung für die Frau.

H. G



### Maschine zum Bohnen entfädeln

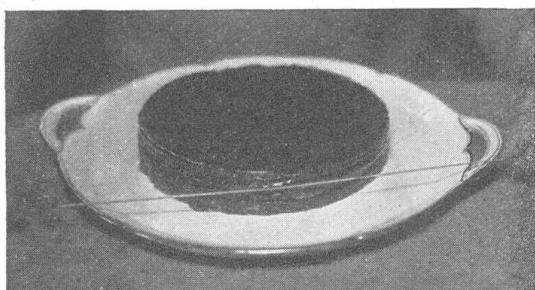
Das Entfernen der Fäden von Bohnen, gewöhnlich eine längere Arbeit, lässt sich mit dieser einfachen Maschine in kürzester Zeit erledigen. Preis Fr. 5.-.



### Das Messglas

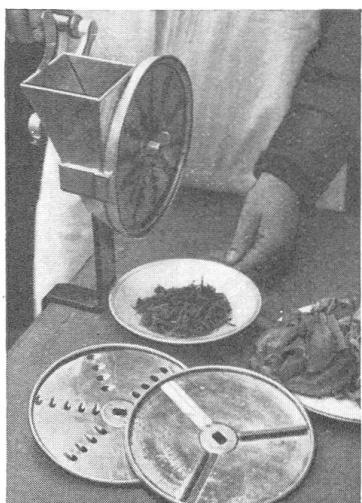
Das umständliche Hantieren mit der Waage bei der Zubereitung von Kuchen oder andern Speisen kann durch einfaches Abmessen im Messglas ersetzt werden. Das Glas hat eine Einteilung für die gebräuchlichsten Zutaten. Es ist schnell gereinigt und einfach im Gebrauch.

Preis in Blech Fr. - .50, in Glas Fr. 1.50.



### Draht zum Durchschneiden des Kuchens

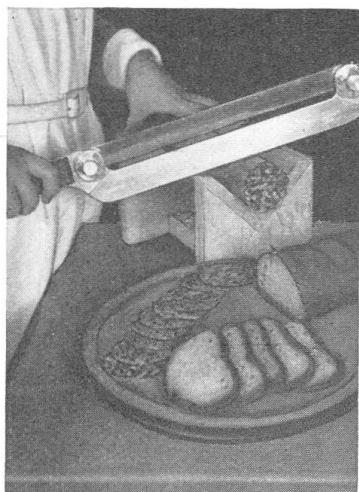
Muss ein Kuchen in zwei Lagen getrennt werden, so bedient man sich am besten eines Drahtes, der glatt und schnell zerteilt.



### **Reibmaschine für Gemüse und Obst**

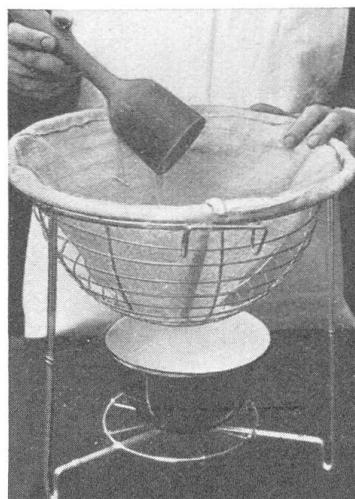
Durch das Einsetzen von verschiedenartigen Scheiben lassen sich rohe Gemüse oder Früchte in der gewünschten Form zuschneiden (Flocken, Stäbchen, Scheiben usw.). Diese Maschine erleichtert die Herstellung von hübschen Rohkostplatten.

Preis Fr. 13.-.



### **Brot- und Wurstschneidemesser**

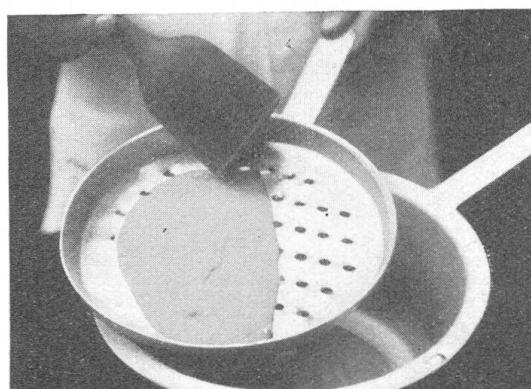
Für eine grössere Familie ist dieses Messer, das für Brot verwendet werden kann und zugleich auch jede Wurst oder Bündnerfleisch in hauchdünne Scheiben schneidet, eine willkommene Hilfe. Belegte Brötchen werden appetitlich und sauber. Preis Fr. 15.-.



### **Saft- und Fruchtpresse**

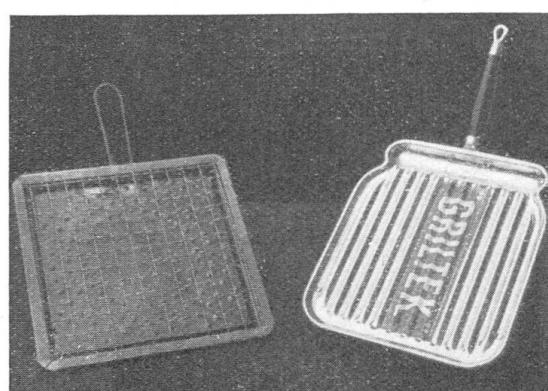
Der Pressesack ist innerhalb eines Blockgestells befestigt, so dass beide Hände zum Einfüllen und Durchpressen frei sind. Er lässt sich auswechseln und waschen. Der Saft fliesst in die darunter gestellte Schüssel.

Preis Fr. 8.-.



### **Das Knöpfli- oder Spätzlisieb**

Statt die Knöpfli von Hand zu schneiden, gibt man den Teig auf das Sieb, streicht mit dem Stössel darüber und erspart sich dadurch viel Arbeit. Preis Fr. 3.50.



### **Grillpfanne**

Zum Grillieren braucht es nicht unbedingt den Grillbratofen. Mittelst der Grillpfanne lässt sich auch auf offener Flamme auf dem Gas oder Feuerherd richtig grillieren. Preis Fr. 4-5.



**Alle Oster-Artikel**

**Chokolade- und  
Zucker-Eier, Osterhasen  
Eierfarben**

in schöner Auswahl

Probieren Sie die feinen Usego-Chokoladen

---

Für die Festtage die beliebten

**Usego Fleisch-, Früchte- und  
Fisch-Konserven**



= Gute Ware billig