

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 45 (1969-1970)
Heft: 11

Rubrik: Erprobt und gut befunden

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

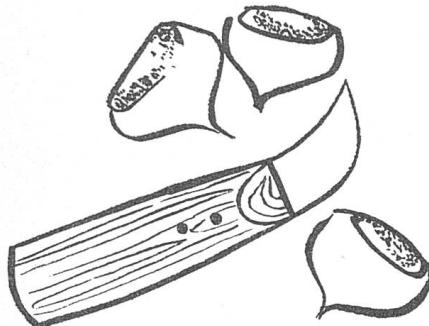
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

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

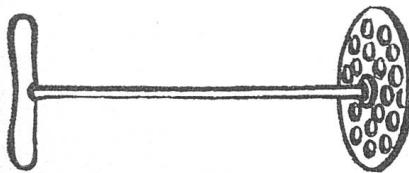
Erprobt und gut befunden

Eine Hausfrau stellt Gebrauchsgegenstände vor, die sich in ihrem Haushalt bewährt haben:



Kastanienmesser

Es hat eine kurze, gebogene Klinge, mit welcher die Kastanien im Nu aufgeschlitzt sind, ohne dass dabei die Finger verletzt werden. Man hat freilich damit einen Gegenstand mehr, den man nur während einer relativ kurzen Zeit des Jahres brauchen kann.

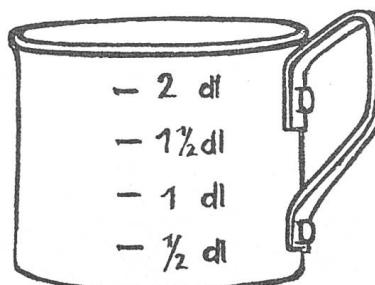


Verzinnerter Kartoffelstössel

In der tiefen Besteckschublade unter dem Rüstplatz habe ich den Kartoffelstössel jederzeit rasch zur Hand. Ich zerdrücke damit Beeren für Bircher müesli, für Quarkcrème oder Beerensturm, ich zerstampfe die grob geschnittenen Gemüse und Kartoffeln in der Suppe oder zerstosse die in Milch weichgekochten Kastanien für ein Vermicelle oder ein Köpfli. Der Stössel ist sofort betriebsbereit, handlich und rasch abgewaschen. (Das Passe-Vite verwende ich nur, wenn H äute von Äpfeln oder Tomaten zurückbleiben sollen; die vermehrte Abwascharbeit wird in diesem Fall durch das Einsparen der Rüstarbeit mehr als kompensiert.) Die mit dem Stössel bearbeitete Masse behält noch eine gewisse Struktur, sie wird nicht so breiig wie beim Handmixer, und entspricht so dem Geschmack meines Mannes besser. Ein wenig mehr Muskelarbeit als beim elektrischen Handmixer ist allerdings nötig. Der Boden der Schüssel, in welcher man stösselt,

Von Verena Akeret-Wiedmer

sollte mindestens so gross sein wie die gelochte Scheibe des Stössels. Überdies sollten Schüsseln oder Pfannen nur halbvoll sein. Suppen werden zuerst mit wenig Wasser gekocht und erst nach dem Stösseln verdünnt.



Masstasse

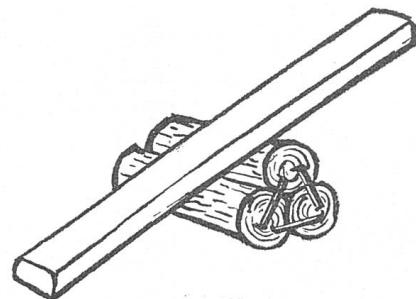
Sie ist aus Aluminium, fasst $2\frac{1}{2}$ dl und entspricht den Rezepten im Berner Kochbuch. Ihre Markierungen zeigen $\frac{1}{2}$, 1, $1\frac{1}{2}$ und 2 dl an, aber auch $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$ und $\frac{3}{4}$ Tasse sowie $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ Tasse. Nur sehr grosse Quanten oder Zutaten für Gerichte, bei denen es auf das Gramm ankommt, müssen noch abgewogen werden. Die Tasse ist rasch bereit, abgewaschen und versorgt. Im Gegensatz zu den amerikanischen Masstassen, die aus einem ganzen Satz, das heisst aus 3 bis 4 Stück bestehen, kommt man hier mit einer einzigen aus. Ein Nachteil: Aluminium verbiegt sich bei unsorgfältiger Behandlung. Ich würde Chromnickelstahl vorziehen, doch gibt es meines Wissens noch keine Masstassen aus diesem Material.



Magnet für Küchenmesser

In meiner Küche an der Plättliwand, über dem Rüstplatz zwischen Ausguss und Herd, ist ein 20 cm langer und je 2 cm breiter und tiefer Magnet fest

montiert. Er kann bis 10 Messer festhalten und ist seit 15 Jahren in Betrieb, ohne zu erlahmen. Die Messer gehen auf diese Weise viel weniger verloren, Holzgriffe werden nicht grau. Sofort nach Gebrauch wische ich die Messer ab und halte sie an den Magnet. Sie sind unerreichbar für Kinderhände, und das häufige Öffnen und Schliessen der Besteckschublade – mit schmutzigen Händen – erübrigt sich. Allerdings: die Küche sieht weniger aufgeräumt aus, wenn nicht alles in Kästen oder Schubladen versorgt ist; aber ich habe ohnehin keine Laboratoriumsküche!



«Gigampfi»

Seit immer mehr Ölheizungen installiert werden, sind alte Obstbäume nicht mehr gefragt als Brennmaterial. Mein Mann sägte vom Stamm eines umgehauenen Obstbaumes drei 65 cm lange Stücke ab (Durchmesser ca. 25 cm), verband sie an den Schnittflächen mit Eisenklammern und liess beim Zimmermann einen 3 m langen und 17 cm breiten, auf der Oberseite abgerundeten Balken rüsten: fertig war die Gigampfi. Kinder von 2 bis 15 Jahren haben Freude daran. Zuerst befestigten wir den Balken auf dem oberen Stammstück, jetzt nicht mehr. Die Kinder sind meist verschieden schwer, und die Balance wird durch Verschieben des Balkens erreicht. Grössere Kinder spazieren den Balken hinauf und versuchen, das Gleichgewicht zu behalten, wenn der Balken auf die andere Seite kippt. An einem Hang aufgelegt, dient der Balken auch als Rutschbahn. Strikte verboten ist es, die Hände zwischen Stamm und Balken zu halten.