

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 11 (1935-1936)  
**Heft:** 5

**Artikel:** Küchen-Neuigkeiten  
**Autor:** Egli, Alice  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1065845>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 05.05.2025

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

# Küchen Spiegel



## K Ü C H E N - N E U I G K E I T E N

Von Frau Alice Egli

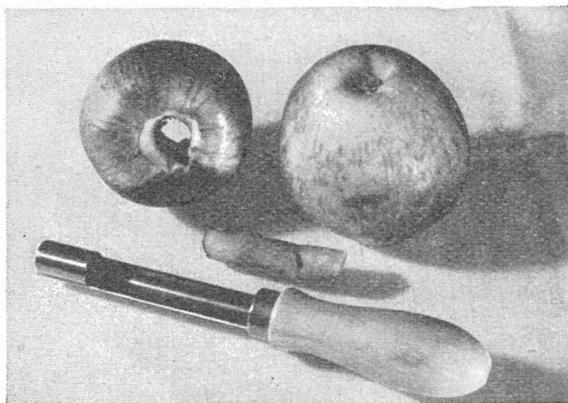


Abbildung 1: Apfelausstecher

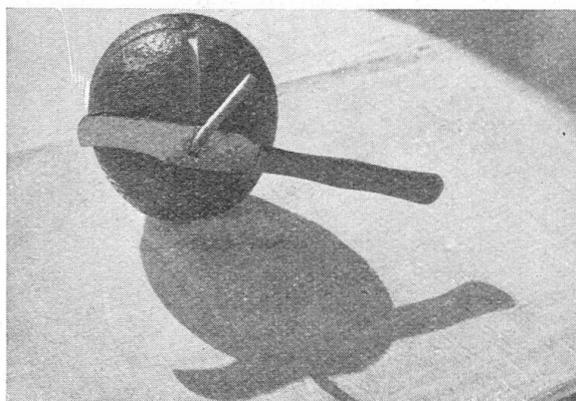


Abbildung 2: Orangenschälmesser

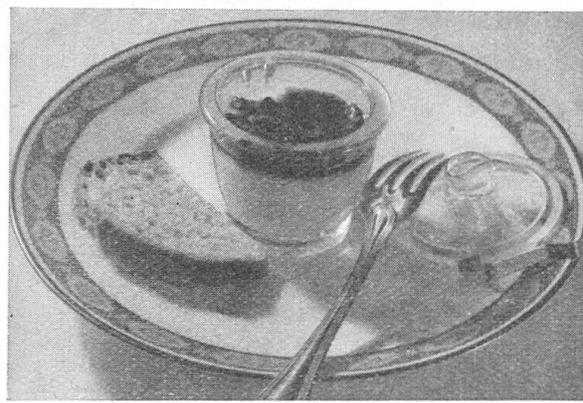
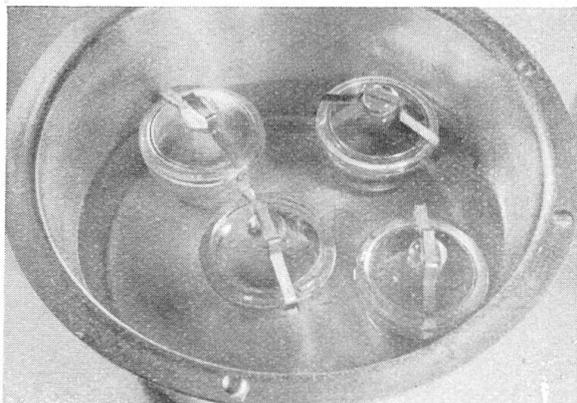


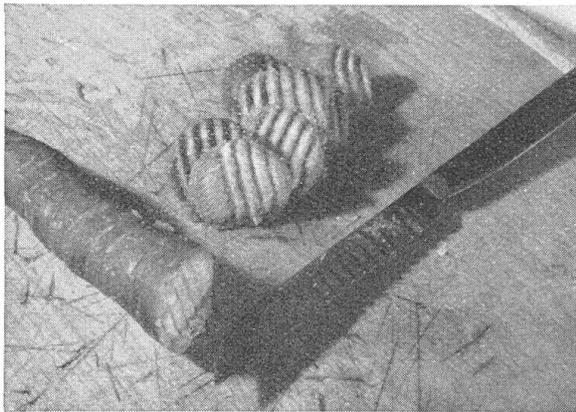
Abbildung 3 : Feuerfeste Coc-Eier-Förmchen

Sie eignen sich besonders gut für nette Horsd'œuvres. Es werden zum Beispiel eine beliebige Anzahl Eier einzeln in die Förmchen geschlagen, mit etwas Salz bestreut und mit dem Deckel

geschlossen. Mit der Spannfeder wird der Deckel festgeklemmt und die Eier so festgekocht, wie man sie gerade braucht, sei es im Wasserbad oder im Backofen. Vor dem Servieren öffne man die Deckel,

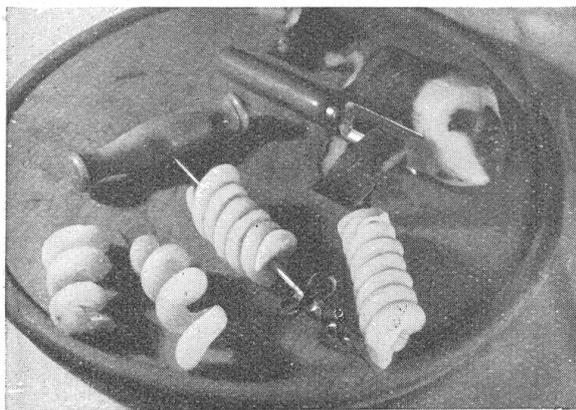
fülle einen oder mehrere Löffel Ragout über das Ei, giesse ein wenig Sauce nach und serviere recht heiss.

Auf eine zweite Art kann gleich nach dem Einfüllen des Eies auch schon das Ragout, oder etwas Gemüse, oder ein wenig Gewürz eingefüllt und zugleich mit den Eiern im Ofen oder Wasserbad gekocht werden. Die Förmchen müssen in diesem Fall am Tisch vom Speisenden selbst geöffnet werden.



*Abbildung 4: Messer für Rüben*

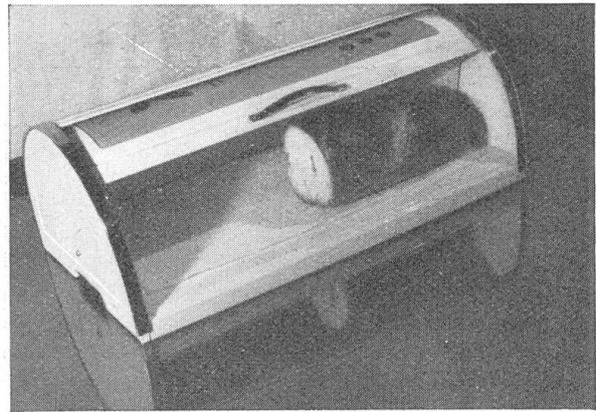
Es lassen sich damit hübsche gerippte Scheibchen schneiden.



*Abbildung 6: Kartoffelrüstmesser und Kartoffelschneider*

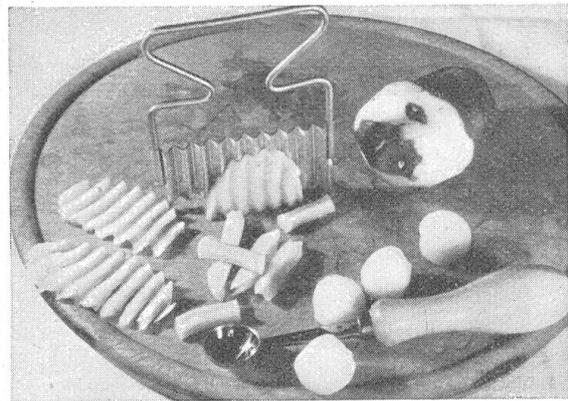
Die Rüstmesser werden in bunten Farben gemacht, damit sie nicht Gefahr laufen, mit den Kartoffelschalen zusammen in den Kehrlicht zu kommen. Mit dem Messer lassen sich die Kartoffeln in Säulenform schneiden.

*Ragout aus Leber oder Niere.* Auf fünf Eier rechnet man ein Schweinsnierli oder das entsprechende Quantum Leber. Das fein geschnittelte Fleisch wird mit Butter, Zwiebeln und etwas Mehl rasch angebraten. Mit einem Esslöffel voll Essig ablöschen, eindämpfen lassen und noch mit zwei bis drei Löffel Wasser verdünnen. Vor dem Anrichten Salz und Pfeffer beigegeben.



*Abbildung 5: Brotbüchse mit Schiebvorrichtung*

Die Form der Büchse ermöglicht eine gute Reinhaltung.



*Abbildung 7: Zwei Kartoffelausstecher*

Pommes frites müssen nicht immer als Stengel, sie können zur Abwechslung mit Hilfe von besondern Kartoffelmessern auch in anderer Form gebacken werden.