Auxiliaires pratiques

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Habitation : revue trimestrielle de la section romande de l'Association Suisse pour l'Habitat**

Band (Jahr): **8 (1935)**

Heft 11

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-120125

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

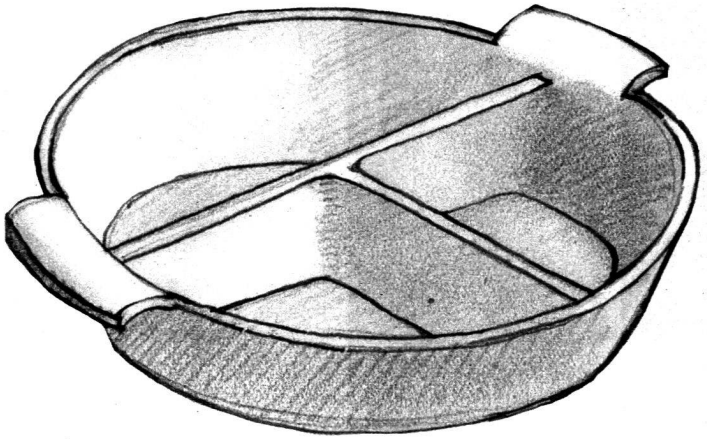
Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

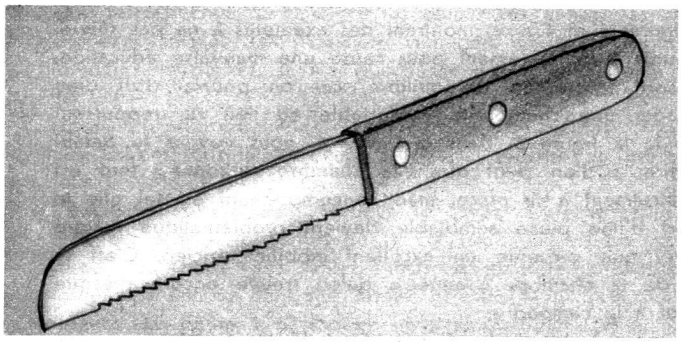
http://www.e-periodica.ch

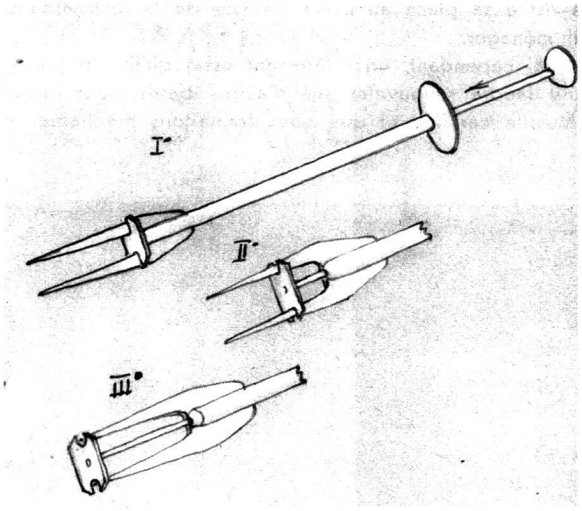
Auxiliaires pratiques



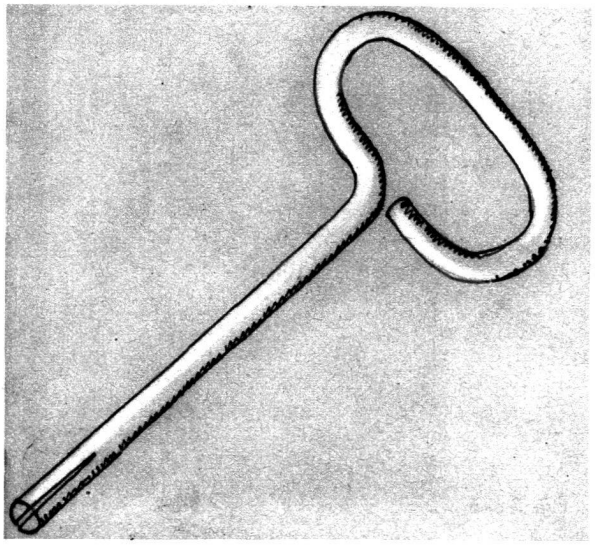
Un plat en fonte émaillée, allant au feu.
Divisé en trois compartiments : 1 grand, 2 petits, permet de réchauffer trois mets (restes) en même temps. Economie de gaz et de relavage. En grandeur moyenne, prix environ Fr. 8.50

Le couteau-scie :
Pour le pain, coupe plus facilement qu'un couteau ordinaire, fait moins de miettes. Prix moyen, en bon acier anglais, de Fr. 3.50 à 4.-.





Petite fourchette à piston :
Pour se servir de viande, de charcuterie, etc... La tranche ou le morceau, embroché dans les deux dents, est dégagée par le piston, sur lequel le pouce appuie, et qui glisse dans le manche tubulaire.



Une clef pour boîtes de conserves.
Elle ressert éternellement, offre une bonne prise, ne se tord et ne se casse pas.

Croquis de Beatrice Hainard