

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

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **43 (2016)**

Heft 1

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Nutzungsbedingungen

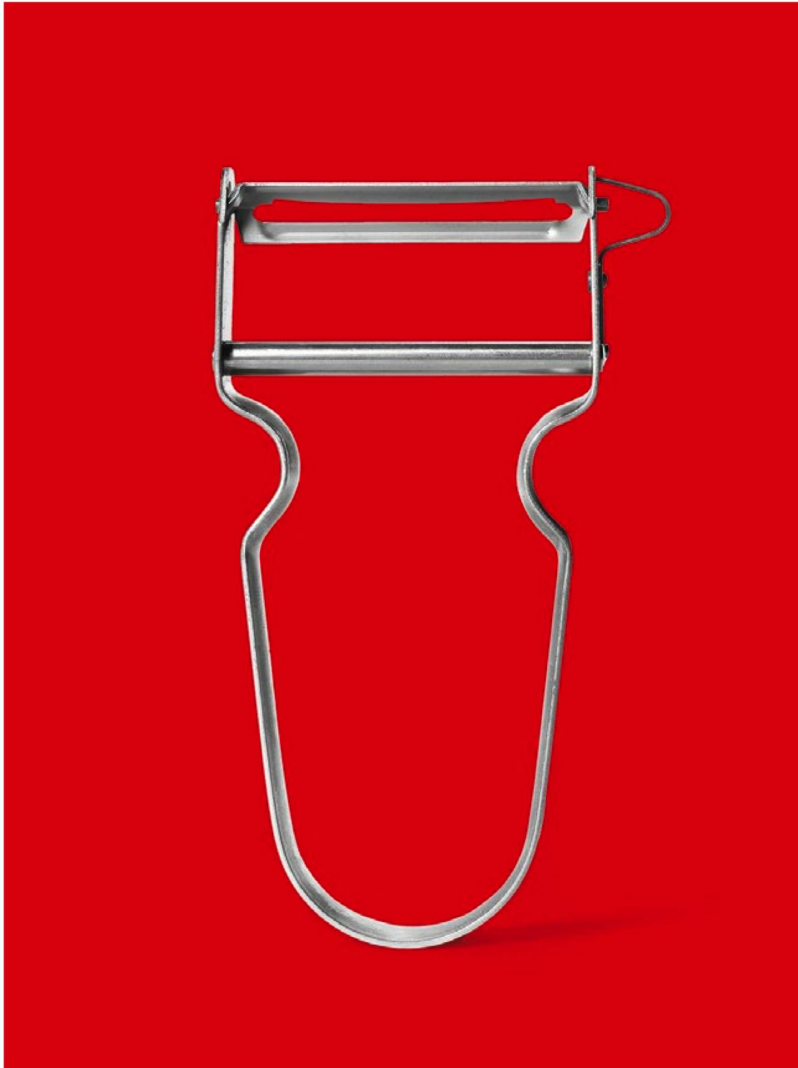
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



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