Gastronomisches

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift**

Band (Jahr): **3 (1899)**

Heft [27]: **Beilage**

PDF erstellt am: **29.04.2024**

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.

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

http://www.e-periodica.ch

Die Sodorfabrik Zürich.

Es ist kürzlich in der „Schweiz“ ein Artikel erschienen, der die vielen Vorzüge der neu konstruierten, großen Sodorflasche, welche die Sodorfabrik Zürich bekanntlich seit einigen Wochen mit großem Erfolg in den Handel brachte, einläßlich auseinandersetzte.

Wir wollen indes heute unsere verehrlichen Leserinnen und Leser nicht mehr mit dieser Neuerung unterhalten, sondern versuchen es, auf die große Bedeutung des Sodors fürs Publikum fußend, das Etablissement selbst, resp. die Fabrikation des Sodor, einer kurzen Betrachtung zu unterwerfen.

Gegenüber dem Hauptbahnhof, unmittelbar neben den „Schweizerischen Kohlensäurewerken“, erhebt sich ein umfangreiches Gebäude, die Sodorfabrik Zürich. Treten wir im Erdgeschoß derselben unsere Wanderung an. Hier stehen eine Reihe Spezial-Stanzmaschinen und mächtige Glühöfen.

Da schiebt ein Arbeiter eine lange Blechtafel aus bestem Flußeisen unter die Stempel einer Maschine, ein Druck und fünf kreisrunde Scheiben fallen in eine Kiste. Ruckweise schiebt die Maschine das Blech selbst vor, bis die ganze Tafel in solche Scheiben zerlegt ist, und alles vollzieht sich mit größter Präzision und Schnelligkeit. Benachbarte Maschinen geben den Scheiben nach und nach eine Höhlung und formen sie zu kleinen Bechern. Das spröde gewordene Material wird in Tiegel gepackt und in die erwähnten Glühofen gebracht, damit es durch die Hitze wieder weich und geschmeidig wird. Eine mächtige Hitze entströmt diesen Glühöfen, doch funktionieren die Ventilationseinrichtungen so vorzüglich, daß das Hantieren durchaus nicht lästig fällt.

Nun begeben wir uns direkt ins zweite Stockwerk. Auch hier lange Reihen in Thätigkeit befindlicher Maschinen, alles Spezialkonstruktionen und Resultate tiefsten Nachdenkens. Auf dem Boden türmen sich Kisten mit halbfertigen Hülsen gefüllt. Sukzessive erhalten diese Hülsen durch die Spezialmaschinen ihre definitive Gestalt; ganz besondere Sorgfalt erheischt die Formung des Halsteils. Auch da wird ein Glühen dieser Partie zur unerläßlichen Bedingung und vollzieht sich diese Manipulation unter Zuhülfenahme von Bunsens Stichflammen von ganz außerordentlich hoher Temperatur.

Im südwestlichen Teil dieses Stockwerks fallen einige Dutzend kleiner Bohrmaschinen auf, deren jede durch ein Frauenzimmer bedient wird. Die flinke Arbeiterin ergreift eine Kapsel, bringt sie in eine Art Zange, ein Hebeldruck, und der sehr rasch rotierende Bohrer hat im Nu den Halsteil des fest gespannten Sodors aufs genaueste ausgebohrt und oben eben gefräst. Eine geübte Arbeiterin bringt so täglich 5000 Stück fertig. Im selben Raum stellt eine Art Presse kleine Eisenhütchen her, die spätern Deckel der Sodor. Die Füllung der Kapseln mit flüssiger Kohlensäure vollzieht sich im ersten Stockwerk, wozu das benachbarte Kohlensäurewerk die erforderlichen, ganz ansehnlich großen Mengen Gas liefert durch eine spezielle Rohrleitung. Hier beanspruchen die Füllmaschinen einen beträchtlichen Raum. Es sind relativ kleine Maschinen. Vor jeder sitzt eine Arbeiterin, unermüdlich bestrebt, in Höhlungen einer horizontal rotierenden Scheibe die Sodorhülsen zu stecken, auf die vorher der Deckel und der Abdichtungsring aus Kautschuk gelegt wird. Ein Stempel senkt sich, ein scharfes Zischen, und die Kapsel ist mit flüssiger Kohlensäure gefüllt und zugleich hermetisch verschlossen; dies alles das Werk eines Augenblicks! Nach stattgefundener Füllung ist indes der Sodor noch nicht versandbereit, denn trotz peinlich genauer Arbeit könnte es vorkommen, daß die eine oder andere Kapsel zu leicht und mithin unbrauchbar wäre.

Dem abzuhelfen, wird jede Kapsel gewogen; nur vollgewichtige Kapseln gelangen zum Verkauf. Freilich, gewöhnliche Wagen, und stünden ihrer noch so viele zur Verfügung, könnten nicht im entferntesten der Aufgabe, täglich 80,000 bis 100,000 der kleinen Dinger mit erforderlicher Genauigkeit zu wägen, nachkommen. Dazu dienen 4 Spezialwagen, sog. automatische Wagen, deren Konstruktion und Leistungsfähigkeit berechtigtes Erstaunen wachruft. Gewichtsdifferenzen von 1/100 Gramm entscheiden über die Daseinsberechtigung eines Sodors; was zu leicht befunden, wandert unerbittlich ins „alte Eisen“.

In einem östlich gelegenen Gebäude, dessen Räume noch teilweise von der Sodorfabrik okkupiert sind, geschieht die Magazinierung und vollzieht sich die Spedition der Sodor in die weite Welt.

Daß bei einem solch ausgedehnten Betriebe den vielen Werkzeugen und Maschinen ungemeine Sorgfalt in der Behandlung zu teil werden muß, liegt auf der Hand. Wie in andern großen Etablissementen besorgen besonders tüchtige Mechaniker die Herstellung der Werkzeuge und überwachen die Funktion der Maschinen, so daß für tadellose Arbeit die denkbar größte Garantie besteht. Viele Drehbänke, Bohrmaschinen, Fräsmaschinen 2c. 2c. befinden sich stets in voller Thätigkeit.

Zur Zeit beschäftigt die Sodorfabrik Zürich ca. 120 Arbeitskräfte; der Antrieb der 160 Maschinen beansprucht ca. 100 HP., die der Limmat entnommen werden.

Unser Rundgang ist beendet; wir erfrischen uns an einem flotten mit Sodor hergestellten Champagner, den uns die allezeit rührige und thatkräftige Direktion im Bureau kredenzt und nehmen den Eindruck mit nach Hause, Zeuge der Herstellung eines Artikels gewesen zu sein, der binnen überraschend kurzer Zeit den Ruf der Sodorfabrik Zürich über den ganzen Erdball verbreitete.

Gastronomisches.

Kalbsleber.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

Man häutet 3/4 Kilogramm von den Sehnen befreite Kalbsleber, schneidet sie in Scheiben, salzt sie, wendet sie in Ei und in Mehl und Reibbrot und brät sie rasch in brauner Butter gar. — Ist dies erreicht, thut man etwas Zitronensaft, eine große Messerspitze Liebigs Fleisch-Extract und einen Guß kochendes Wasser an die Sauce, kocht sie auf und gibt sie zur Leber.

Frikandellen.

Zeit der Bereitung 20 Minuten.

Aus 200 Gramm gewiegtem Rindfleisch und ebensoviel Schweinefleisch bereitet man nebst einigen Eiern, Salz, gehackter Zwiebel, Muskatnuß, Pfeffer und geweichtem Weißbrot eine Farce, aus der man kleine längliche Plätzchen formt, sie mit geriebener Semmel bestreut und in Butter gar brät. — Die Sauce wird mit etwas kochendem Wasser und 3 Gramm Liebigs Fleisch-Extract versetzt.

Bratwurst.

Zeit der Bereitung 20 Minuten.

Man nimmt 3/4 Kilogramm frische Bratwurst, legt sie 5 Minuten in kochend heißes Wasser, thut sie dann in steigende Butter und brät sie darin unter Nachgießen von ein bis zwei Tassen guter Bouillon aus Liebigs Fleisch-Extract 15 Minuten.

Ochsenzungenschnitte.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

Eine halbe Fray-Bentos-Zunge wiegt man nebst 50 Gramm Speck fein, gibt dies in 30 Gramm zerlassene Butter, thut 2 Löffel Bouillon aus Liebigs Fleisch-Extract, Salz, etwas gewiegte Petersilie und Pfeffer dazu und streicht die Masse auf leicht geweichte Brotschnitten. Man wendet diese in Ei und Reibbrot und bäckt sie in Butter goldbraun. — Ebenso von gebratener Kalbsniere, nur nimmt man statt Petersilie geriebene Zwiebel als Gewürz.

Kalbfleischklößchen in Fricasséesauce.

6 Personen.

3/4 Kilogramm gebratenes, mit Zwiebel, Petersilienkraut und etwas Citronenschale verwiegtes Kalbfleisch mischt man mit 125 Gramm frischem, gehacktem Nierenfett oder Speck, 3 ganzen Eiern, 3 geriebenen Brötchen, Salz und Pfeffer und formt hiervon eidicke, schön runde Klöße, die man 10 Minuten in leichtgesalzenem, siedendem Wasser kochen läßt. Unterdessen dämpft man 2 Kochlöffel Mehl in Butter hellgelb, rührt es mit der Kloßbrühe glatt, läßt die Sauce mit einer Zwiebel, einem Stückchen Lorbeer und einer Messerspitze weißen Pfeffers durchkochen, schärft mit Citronensaft und vollendet sie mit einem Glase Weißwein und etwas „Maggi“.