

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 4 (1900)
Heft: [27]: Beilage

Artikel: Die Industrielle und Kommerzielle Schweiz beim Eintritt ins XX. Jahrhundert
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-575886>

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: 12.01.2026

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

Die Industrielle und Kommerzielle Schweiz beim Eintritt ins XX. Jahrhundert.

Unter obigem Titel erschien im Dezember 1900 im Verlage des Polygraph. Instituts A.-G., Zürich, die erste Monatslieferung eines Prachtwerkes, welches die Aufmerksamkeit aller schweizerischen Handelskreise in hohem Maße verdient.

Der Zweck, welchen die Verlagsaktion mit dieser Publikation verfolgt, ist: die individuelle Entwicklung der schweizerischen Industrie, ihre Bedeutung und den hohen Rang, den sie heute einnimmt, in weiten Kreisen bekannt und auf diese Weise für die schweizerische Gewerbstätigkeit in ihrer Gesamtheit Propaganda zu machen, und zwar nicht nur im Innlande allein, sondern auch in den uns umgebenden Handelsstaaten, welche die kräftig emporwachsende Industrie der Schweiz mit gepanitem Interesse verfolgen.

Verdient diese Absicht allein schon die Anerkennung, da ihr ein, die volkswirtschaftlichen Bestrebungen unterstützender, Gedanke zu Grunde liegt, so muß der Form, in welcher die Idee ihren Ausdruck fand, erhöhtes Lob gezollt werden.

Die Schweiz ist ein vorwiegend industrielles Land. Der Stoff, den es zu behandeln galt, hat daher für einen großen, um nicht zu sagen größten Teil unserer Bevölkerung ein weitgehendes Interesse; daß es aber der Verlagsanstalt gelungen ist, dem realen Thema mit seinen vorwiegend praktischen Seiten auch einen idealen Charakter zu verleihen, das muß als ein besonderes Verdienst bezeichnet werden.

Und dies liegt in dem Arrangement des groß angelegten Planes und in der Ausstattung des Werkes.

Vor allem ist es das Titelblatt, welches überrascht. Es ist nach dem plastischen Modell eines berühmten Künstlers, des bekannten Bildhauers Ad. Meyer, von welchem auch der Entwurf stammt, in Lichtdruck ausgeführt. Herr Meyer, der sich durch das Neuenburger Denkmal und den herrlichen Marmortriptychus an der Henneberg-Gallerie in Zürich einen bedeutenden Namen schuf, hat mit dieser Arbeit bewiesen, daß er in der plastischen Kleinkunst ebenfalls ein Meister ist: zwei Figuren, ein muskulöser Arbeiter und ein Kaufmann, stützen sich auf ein ehemaliges Wappenschild mit dem eidgenössischen Kreuz. Zwischen Beiden strebt eine Eiche empor, durch

deren vorzüglich ausgeführte Blätterkrone sich ein Band zieht, welches die Wappen der 22 Kantone trägt. Die Enden weisen die Jahreszahlen 1391 und 1900 auf: die Gründung der Eidgenossenschaft und die Jahrhundertwende. Die Raumverteilung ist eine durchaus glückliche, die Ausarbeitung im Ganzen sowohl, als auch im Detail ausgezeichnet und die plastische Wirkung bedeutend, geradezu überraschend.

Den Inhalt der ersten Lieferung *) leitet ein Vorwort ein, welches an Hand statistischer Daten die Bedeutung der schweizerischen Industrie vor Augen führt. Dann folgen nicht weniger als 17 Monographien von Industriellen und Etablissements der verschiedensten Berufe, und wir glauben nichts Besseres thun zu können, um dem Leser einen Begriff von dem Umfang und der Vielseitigkeit dieses Heftes zu geben, als wenn wir das Inhaltsverzeichnis hier anführen. Die Artikel sind:

Boßhard & Cie., Näfels, Maschinenfabrik. Mit 7 Illustrationen und 1 **Kunstbeilage**.

Lindenholz, Privatklinik, Bern. Mit 1 Illustration.

Bächtold & Cie., Steckborn, Maschinenfabrik. Mit 4 Illustrationen.

Fréd. Boissonnas, Genf, Photographie. Mit 2 Illustrationen, 1 **Lichtdrucktafel** und 1 **Kunstbeilage**.

H. Wernecke, Stäfa, Treibriemenfabrik. Mit 2 Illustrationen.

"Paracelsus", Zürich, Privatkrankenhaus. Mit 9 Illustrationen und 1 **Farbtafel**.

Schweiz. Medizin- und Sanitäts-gechäft A.-G., vorm. C. F. Haussmann, Hecht-Apotheke, St. Gallen. Mit 14 Illustrationen.

Cellulose- und Papierfabrik, Balsthal. Mit 3 Illustrationen und 1 **Lichtdrucktafel**.

Gugelmann & Cie., Langenthal, Buntweberei.

*) Umfang 84 Seiten Großfolio. Preis vier Franken per Lieferung. Durch alle Buchhandlungen zu bezahlen.

Rud. Frey, Bubikon, Schraubenfabrik. Mit 8 Illustrationen.

Jos. Brun, Nebikon, Werkzeugfabrik. Mit 4 Illustrationen.

Compagnie de l'Industrie Electrique, Genf, Starkstromanlagen. Mit 3 Illustrationen.

Neue Zürcher-Zeitung. Mit 2 Illustrationen.

Aktiengesellschaft der mechanischen Strickereien, vorm. Zimmerli & Cie., Aarburg. Mit 12 Illustrationen.

Fritz Amberger, vorm. **David Bürki**, Zürich, Buchdruckerei. Mit 6 Illustrationen und 1 **Farbtafel**.

Gesellschaft für Malzfabrikation, Basel. Mit 9 Illustrationen.

Gebr. Studer, Escholzmatt, Liqueur- und Confiserie-Fabrik. Mit 7 Illustrationen.

Die Leser der „Schweiz“ machen wir speziell auf den Aufsatz über J. Boissonnas, den bekannten Genfer Photographen, aufmerksam. Die sehr schönen Illustrationen zeigen, daß das Künstlerische, soweit es eben gewerbsmäßig betrieben wird, in der „Industriellen und kommerziellen Schweiz“ ebenfalls eine Stätte findet. In einem der nächsten Hefte werden wir eines der Boissonnas'schen Bilder zum Abdruck bringen, während wir unseren Lesern heute eine technische Reproduktion vor Augen führen und zwar den Kuppelbau am Bundespalais in Bern, ausgeführt von Boßhard & Cie. in Näfels. So wie in der vorliegenden Lieferung sollen nun in zehn Monatsheften die großen Etablissements unseres Landes Revue passieren; es ist ferner vorgesehen, einige besondere Industrien in Separathefthen kollektiv zu schildern, sowie auch jenen Institutionen, welche unserem Lande mit Bezug auf die hoch ausgebildete Fremden-Industrie eigentlich sind, den entsprechenden Raum zu widmen.

So wird dieses Werk, wenn es komplett vorliegen wird, das darstellen, was die Herausgeber bei deren Gründung beabsichtigten: ein Denkmal schweizerischen Gewerbelebens in der handlichen Form eines industriellen Lexikons.

»»» Miscellen. «««

Hochdorf.

Die Theatergesellschaft Hochdorf hat in ihrer jüngsten Generalveranstaltung einstimmig beschlossen, nächstes Jahr die Novität „Arnold von Wintfriesl“, Volksstück in 3 Akten, von Peter Salter, Umtschreiber, in Hochdorf zur Aufführung zu bringen. Unser einheimische Dichter, welcher als Verfasser des Teilstückes vom Jahre 1896 rühmlich bekannt ist, schreibt dieses Stück speziell für seine Hochdorfer, und der erste Akt, welcher einem kleinen Kreise von Sachverständigen vorgelesen wurde, fand große Anerkennung und begeisterten Beifall. Die erste Aufführung dieses neuen väterländischen Bühnenwerkes soll schon am 12. Mai 1901 stattfinden und die Ausstattung und Durchführung eine glänzende werden.

Die Theatergesellschaft Hochdorf, welcher ein großes, aus Stein erbautes Schauspielhaus für 1800 Zuschauer — das einzige seiner Art in der Schweiz — zur Verfügung steht,

hat sich bekanntlich letztes Jahr durch ihre Tell-Aufführungen große Anerkennung erworben und wird von ihrem Ziel, gelegene, väterländische Volksaufführungen zu veranstalten, nicht abweichen.

Alle Natur- und Gartenfreunde

unter unseren Lesern weisen wir auf das Auserkert des Verlags von Gustav Schmidt in Berlin W. 35 hin, das in unserer Zeitung erschienen ist. Dieser rührige Verlag hat in den letzten Jahren eine Reihe von Büchern und Zeitschriften erschienen lassen, welche es sich zur Aufgabe stellen, den Sinn und das Verständnis für die Natur und ihre Gebilde durch Pflege der Liebhaber zu fördern. Die Pflanzkunde, die Pflege von Aquarien und Terrarien, die Vogelkunde, das Sammeln von Naturalien und nicht am wenigsten die Blumenpflege, mit

diesen Gebieten befassten sich die Publikationen des genannten Verlags. Inhalt und Ausstattung aller dieser Werke sind vorzüglich. Der Text fehlt, unterhaltsam und belehrend zugleich, reicht volkstümlich im besten Sinne des Wortes, die Abbildungen lebensnah und künstlerisch. Da ist insbesondere das „Botanische Bilderbuch für jung und alt“ von Franz Blei und G. Verdröw zu nennen, ein in Bild und Wort anregender Führer durch die Flora des Jahres. Sodann die reich illustrierte Zeitschrift „Natur und Haus“, welche besonders die naturfreundlichen Liebhaber pflegt, der „Leitfaden für Aquarien- und Terrarienfreunde“ von Dr. E. Zernecke. Ferner bietet der rührige Verlag eine Reihe von Werken für Gartenfreunde, von denen besonders Max Hessöppers „Handbuch der Zimmergärtnerei“ ein wahrer Schatz für den Blumenfreund ist. Gartenbesitzer seien auch auf das von dem gleichen Autor herausgegebene Wochenblatt „Die Gartenwelt“ aufmerksam gemacht.

»»» Kochrezepte. «««

Möhrenbrei für Kranke.

Zeit der Bereitung 1 Stunde.

20 Stück junge Karotten putzt man gut und kocht sie nun in 1/4 Liter leichter Fleischbrühe von Liebig's Fleisch-Extrakt und 1 Löffel geriebenem Mürbbrod welches worauf man sie durchkocht und in 5 Gramm Butter mit einer Prise Zucker und 5 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig's hinz röhrt.

Feine Zwiebelsuppe.

Für 6 Personen werden 100 Gr. Mehl und 3 mittelgroße, feingeschnittene Zwiebel in einem guten Löffel heißer Butter hellbraun geröstet, mit dem nötigen Quantum Wasser, Fleisch- oder Kartoffelbrühe abgelöscht, die Suppe etwa 10 bis 15 Minuten gekocht, durch ein feines Sieb passiert, wieder zum Feuer gebracht und in weiteren 30 Minuten fertig ge-

kocht. Sie wird über 1 Löffel „Maggi-Würze“ und 2 bis 3 Löffel Rahm, sowie nach Belieben auch über gebröste Brotschnüffelchen angerichtet.

Lachs à la Baloise.

Für 6 Personen rechnet man 1 1/2 kg. Lachs. Derselbe wird, nachdem er ausgenommen, in fingerdicke Tranchen geschnitten, diese zum Trocknen zwischen ein reines Tuch gelegt, hernach mit Salz, Pfeffer und Mehl bestreut, neben einander in die Omelettenpfanne in einen Löffel heiße Butter, aber 40 Gr. frische zerlassene Butter gegeben und über ziemlich lebhaftem Feuer auf beiden Seiten leicht gelblich gebraten. Sobald das Fleisch anfängt sich von den Gräten zu lösen, werden die Tranchen auf eine warme Platte angerichtet. Zu der zurückgebliebenen Butter wird noch etwas weitere Butter gegeben, 1-2 mittelgroße, geschnittene Zwiebeln darin gelb geröstet, über die Tranchen

gegeben, der „Bond“ mit etwas Jus, oder nur Fleischbrühe aufgelöst, aufgekocht, mit 1 Theelöffel „Maggi-Würze“ gewürzt und über die Tranchen angerichtet. Einfacher ist es, die Zwiebeln gleich anfangs mitzubäumen, nur ist dann der Zwiebelgeschmack dem Fleischgeschmack vorherrschend.

Prinzenchuppe.

Dazu wird eine geröstete Hafermehlsuppe bereitet und folgende Klöbchen darin serviert: 2 geschälte Milchkröpfe werden in kleine Blättchen geschnitten, in ein mit 2-3 Löffel Milch vermischtes, gut verklopftes Ei eingekehrt, fein zerstampft und zu haselnussgroßen Klöbchen geformt, diese in den inzwischen gedörrten und fein zerstoßenen Weckelschalen umgewendet, in heißer Butter schwimmend hübsch goldgelb gebacken, gut abgetropft und unmittelbar vor dem Auftragen mit 1 Löffel „Maggi-Würze“ in die angerichtete Suppe gegeben.