Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift

Band: 4 (1900)

Heft: [27]: Beilage

Rubrik: Miscellen

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: 12.12.2025

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

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

11 nter obigem Titel erschien im Dezember 1900 im Berlage bes Polygraph. Instituts A.-G., Zürich, die erste Monatslieferung eines Pracht= werkes, welches die Aufmerksamkeit aller schweize= rischen Handelsfreise in hohem Mage verdient.

Der Zweck, welchen die Berlagsanftalt mit biefer Publikation verfolgt, ist: die individuelle Entwicklung der schweizerischen Industrie, ihre Bebeutung und den hohen Rang, den sie heute einnimmt, in weiten Kreisen bekannt und auf Diefe Beife für die schweizerische Gewerbsthätig= feit in ihrer Gesamtheit Propaganda gu machen, und zwar nicht nur im Inlande allein, sondern auch in den uns umgebenden Sandelsstaaten, welche die fräftig emporwachsende Industrie der Schweiz mit gespanntem Interesse verfolgen.

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

Die Schweiz ift ein vorwiegend induftrielles Land. Der Stoff, ben es zu behandeln galt, hat baher für einen großen, um nicht zu jagen größten Teil unserer Bebolferung ein weit= gehendes Interesse; daß es aber der Verlags: anstalt gelungen ift, dem realen Thema mit seinen vorwiegend praktischen Seiten auch einen idealen Charafter zu verleihen, das muß als ein besonderes Berdienst bezeichnet werden.

Und dies liegt in bem Arrangement bes groß angelegten Blanes und in der Ausftattung des Werfes.

Bor allem ift es das Titelblatt, welches überraicht. Es ift nach dem plaftischen Modell eines berufenen Rünftlers, des befannten Bild= hauers Ab. Mener, von welchem auch ber Entwurf ftammt, in Lichtbruck ausgeführt. Herr Meyer, der fich durch das Neuenburger Denkmal und den herrlichen Marmor-Fries an der Henne-berg-Vallerie in Zürich einen bedeutenden Namen schuf, hat mit dieser Arbeit bewiesen, daß er in der plastischen Kleinkunst ebenfalls ein Meister ift: zwei Figuren, ein mustulofer Arbeiter und ein Kaufmann, ftugen fich auf ein ehernes Wappenschild mit dem eidgenössischen Kreuz. Bwischen Beiden ftrebt eine Giche empor, burch

deren vorzüglich ausgeführte Blätterfrone fich ein Band zieht, welches die Wappen der 22 Kantone trägt. Die Enden weisen die Jahres= gahlen 1391 und 1900 auf: die Gründung der Gibgenossenschaft und die Jahrhundertwende. Die Raumverteilung ist eine durchaus glückliche, die Ausarbeitung im Gangen sowohl, als auch im Detail ausgezeichnet und die plaftische Wirfung bedeutend, geradezu überraschend.

Den Inhalt der erften Lieferung *) leitet ein Borwort ein, welches an Sand statistischer Daten die Bedeutung der schweizerischen In-duftrie vor Augen führt. Dann folgen nicht weniger als 17 Monographien von Induftriellen und Ctabliffements ber verschiedenften Berufe, und wir glauben nichts Befferes thun ju fonnen, um dem Lefer einen Begriff von dem Umfang und der Bielfeitigkeit dieses Seftes zu geben, als wenn wir das Inhaltsverzeichnis hier anführen. Die Artikel find:

Boghard & Cie., Mäfels, Maschinenfabrik. Mit 7 Junftrationen und 1 Kunstbeilage.

Eindenhof, Brivatklinik, Bern. Mit 1 3llu=

Bachtold & Cie., Stedborn, Maschinen= fabrif. Mit 4 Illuftrationen.

Fred. Boiffonnas, Genf, Photographie. Mit 2 Junftrationen, 1 Lichtbrudtafel und 1 Kunstbeilage.

5. Wernecke, Stafa, Treibriemenfabrik. Mit 2 Junftrationen.

"Paracelius", Zürich, Brivattrantenhaus. Mit 9 Illuftrationen und 1 Farbentafel.

Schweiz. Medizinal, und Sanitäts, geschäft 11..G., vorm. C. F. Hausmann, hecht : Apothefe, St. Gallen. Mit 14 Ilustrationen.

Cellulofes und Papierfabrit, Balsthal. Mit 3 Illuftrationen und 1 Lichtdrudtafel.

Gugelmann & Cie., Langenthal, Bunt= meherei.

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

Rud. frey, Bubikon, Schraubenfabrik. Mit 3 Muftrationen.

30f. Brun, Rebiton, Bertzeugfabrit. Mit Muftrationen.

Compagnie de l'Industrie Electrique, Genf, Starffromanlagen. Mit 3 Junftrationen.

Mene Burcher : Zeitung. Mit 2 Ilu= strationen.

Aftiengesellschaft der mechanischen Strickereien, vorm. Zimmerli & Gie., Aarburg. Mit 12 Justrationen.

Frit Amberger, vorm. David Bürkli, Zürich, Buchdruckerei. Mit 6 Junftrationen und Farbentafel.

Gesellschaft für Malgfabrifation, Bafel. Mit 9 Illuftrationen.

Gebr. Studer, Eicholzmatt, Liqueur= und Confiserie-Fabrik. Mit 7 Hustrationen.

Die Lefer ber "Schweis" machen wir speziell auf ben Auffat über 3. Boiffonas, ben befannten Genfer Photographen, aufmerkfam. Die jehr schönen Illustrationen zeigen, daß das Künstlerische, soweit es eben gewerblich betrieben wird, in der "Industriellen und kommerziellen Schweiz" ebenfalls eine Stätte findet. In einem der nächsten Hefte werden wir eines der Boissonas'schen Bilber zum Abdruck bringen, während wir unseren Lesern heute eine technische Reproduktion vor Augen führen und zwar ben Ruppelbau am Bundespalais in Bern, ausgeführt von Boghard & Cie. in Nafels. Go wie in der vorliegenden Lieferung sollen nun in zehn Mo-natsheften die großen Etabliffements unseres Landes Revue paffieren; es ift ferner vorsgesehen, einige besondere Industrien in Separats heften kollektiv zu schildern, fowie auch jenen Institutionen, welche unserem Lande mit Bezug auf die hoch ausgebildete Fremden=Industrie eigentumlich find, den entsprechenden Raum gu widmen.

So wird dieses Werk, wenn es komplet vorliegen wird, das darstellen, was die Herausgeber bei deren Gründung beabsichstigten: ein Denkmal schweizerischen Gewerbes sleiges in der handlichen Form eines ins

duftriellen Legitons.

>>>> Miscellen. «

Hochdorf.

Die Theatergesellschaft Hochvorf, bat in ihrer jüngsten Generalversammlung einstimmig beschlossen, nächstes Jahr bie Novität "Arnold von Winkelred". Bolksschaupfel in 3 Alken, von Beter Halter, Amisschreiber, in Sochvorsum Aufführung zu beringen. Unser einheimische Dichter, welcher als Berfasser des Festisches vom Jahre 1896 rübmlich bekannt ist, schreibt diese Stück heefel für seine Sochvorfer, und der erke Ukt, welcher einem Keinern Kreise von Sachverkändigen vorgelesen wurde, sand große Anextennung und begelsterten Beisal. Die erste Aufführung bieses neuen vatertändischen Bühnenwerkes soll schon am 12. Wal 1901 statistiven und die Ausstatung und Durchsschung ein glänzende werden.

Die Theatergesellschaft Hochvorf, welcher ein großes, aus Stein erbautes Schaupfelhaus für 1300 Zuschauer — das einzige seiner Art in der Schweiz — zur Verfügung steht,

hat sich bekanntlich leties Jahr durch ihre Tell-Aufführungen große Amerkennung erworben und wird von ihrem Ziel, gediegene, baterläubische Bolksaufführungen zu veranstalten, nicht abweichen.

Alle Matur, und Gartenfreunde

unter unferen Lefern weisen wir auf bas Inserat bes Berlags von Enfant Schmibt in Berlin W. 35 fin. das in unserer Zeitung erfchienen ist. Diefer rifbielge Berlag hat in ben letzten Jahren eine Reihe von Büchern und int interer Jenning eingenen in hat in den legten Jahren eine Relie vom Büchern und Zeitschriften ericeinen lassen, welche es sich zur Aufgabe kellen, den Sinn und das Berfähndis für die Natur und ihre Gebilde durch Rflege ber Liebsgebereien zu fördern. Die Pffanzentunde, die Pfiege von Agnarien und Terrarien, die Bogelliebhaberei, das Sammeln von Naturalien und nicht am wenigsten die Binmenpfiege, mit

biesen Gebieten befassen sich die Publikationen des genannten Berlags. Inhalt und Ausstattung aller dieser Werke sind vortreistig. Der Text sessen unterhaltend und belehrend zugleich, recht vollstümtlich im besten Sinne des Wortes, die Abbildungen lesenswahr und kimstlerisch. Da is inssesondere das "Botanische Bilderbuch für jung und alt" don Franz Bleh und H. Berdrow zu nennen, ein in Bild und Wort anregender Führer durch die Flora des Jahres. Sodann die reich illustrierte Zeitschrift, Natur und Hanst, welche besonders die naturkreundelichen Liebhabereien pflegt, der "Leitsaben für Aquarienund Terrarienfreunde" von der "Leitsaben für Aquarienund Terrarienfreunde" von der "Leitsaben für Aquarienund Terrarienfreunde" von der Konstellen für Gartenfreunde, don denen besonders Wag gesöhörsers "Handbuch der Zimmergärtnerei" ein wahrer Schab sin den Allumenfreund ist. Gartenbesser Wochenblatt "Die Gartenwelt" aufmerksam gemacht.

Möhrenbrei für Rrante.

Beit ber Bereitung 1 Stunbe.

20 Stüd junge Karotten pußt man gut und tocht sie nun in 1/4 Liter leichter Fleischrithe von Liebigs Fleisch, Extractt und 1 Theeldssel geriebenem Mundbrot welch-worauf man sie durchstreicht und in 5 Gramm Butter mit einer Prise Zucker und 5 Gramm Fleisch-Pepton der Compagnie Liebig helß rührt.

Feine 3miebelfuppe.

Für 6 Bersonen werben 100 Gr. Meht und 3 mittelgroße, feingeschnittene Zwiebel in einem guten Löffel heißer Butter hellbraun geröftet, mit bem nötigen Quantum Waffel, Fleiche ober Knochenbrühe abgelösch, ble Suppe etwa 10 bis 15 Minten gekocht, durch ein feines Sieb paffiert, wieder zum Feuer gebracht und in weitern 30 Minuten fertig ge-

focht. Sie wird über 1 Eflöffel "Maggi-Würze" und 2 bis 3 Löffel Rahm, jowie nach Belieben auch über ge-röftete Brotwürfelchen angerichtet.

Lachs à la Bâloise.

Nochrezepte. (

Kir 6 Personen rechnet man 1 11/2 Kg. Lachs. Derfelbe wird, nachbem er ansgenommen, in füngerdick Transchen geschnitten, diese zum Trocknen zwischen ein reines Tuch gelegt, hernach mit Salz. Akselfer und Mehr befreurt, neben einander in die Omelettenpfanne in einen Löffel heiße Butter, ober 40 Gr. frilsche zerlassen Sutter gegeben und über ziemlich lebhastem Keuer auf beiben Seiten leicht gebraten. Sobald das Kelisch anfängt sich von ben Kräten zu lösen, werson die Transken auf eine warme Platte angerichtet. Zu ber zursägesliebenen Butter wird noch eitwas weitere Butter gesügt, 1—2 mittelgroße, ge-schnittene Zwiebeln darin gelb geröstet, über die Transken

gegeben, ber "Fond" mit etwas Jus, ober nur Fleische brüße aufgelöst, aufgefocht, mit 1 Theetöffel "Maggis Würze" gewürzt und über die Tranchen angerichtet. Einsfacher ist es, die Zwiebeln gleich anfangs mitzudämpfen, nur ist dann der Zwiebelgeschmack dem Fleischgeschmack vorherrschend.

Pringeffuppe.

Dazu wird eine gröstete Hafernehljuwe bereitet und folgende Klößchen darin serviert: 2 geschätte Milchörötschen werden in kleine Würfelchen geschnitten, in ein mit 2-3 volgesche Milch vernisches, gut verklopstes Eichgewelcht, sein zerstampft und zu haselnußgroßen Kügelchen geformt, diese in inzwischen gekormt, diese in den inzwischen gekorten und sein zerstoßenen Weckleinschalen umgewendet, in heißer Butter schwinment hübsch goldyclogelb gedaden, gut abgetropft und unmittelbar vor dem Austragen mit I Egibissel "Magglewirze" in die angerichtete Suppe gegeben.