

**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:** 07.02.2026

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

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 Verlagsanstalt 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 Inlande allein, sondern auch in den uns umgebenden Handelsstaaten, welche die kräftig emporschwebende Industrie der Schweiz mit gespanntem Interesse verfolgen.

Verdient diese Absicht allein schon die Anerkennung, da ihr ein, die volkswirtschaftlichen Bestrebungen unterstützender, Gebante 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 H. Meyer, von welchem auch der Entwurf stammt, in Lichtdruck ausgeführt. Herr Meyer, der sich durch das Neuenburger Denkmal und den herrlichen Marmor-Fries 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 ehernes 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 Etablissemens der verschiedensten Berufe, und wir glauben nichts Besseres thun zu können, um dem Leser einen Begriff von dem Umfang und der Vielseitigkeit dieses Festes zu geben, als wenn wir das Inhaltsverzeichnis hier anführen. Die Artikel sind:

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

**Eidenhof**, 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, Privatkrankehaus. Mit 9 Illustrationen und 1 Farbentafel.

**Schweiz, Medizinal- und Sanitäts-geschäft A.-G.**, vorm. C. F. Hausmann, Hecht-Apothek, 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 beziehen.

**Rud. Frey**, Bubikon, Schraubenfabrik. Mit 3 Illustrationen.

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

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

**Neue Zürcher Zeitung**. Mit 2 Illustrationen.

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

**Friz Amberger**, vorm. David Bärli, Zürich, Buchdruckerei. Mit 6 Illustrationen und 1 Farbentafel.

**Gesellschaft für Malzfabrikation**, Basel. Mit 9 Illustrationen.

**Gebr. Studer**, Escholzmatt, Liqueur- und Confiterie-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 gewerblich 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 Voghard & Cie. in Näfels. So wie in der vorliegenden Lieferung sollen nun in zehn Monatsheften die großen Etablissements unseres Landes nebeneinander; es ist ferner vorgesehen, einige besondere Industrien in Separatheften kollektiv zu schildern, sowie auch jenen Institutionen, welche unserem Lande mit Bezug auf die hoch ausgebildete Fremden-Industrie eigentümlich sind, den entsprechenden Raum zu widmen.

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

## →→→ Miscellen. ←←←

### Hochdorf.

Die Theatergesellschaft Hochdorf hat in ihrer jüngsten Generalversammlung einstimmig beschlossen, nächstes Jahr die Novität „Arnold von Winkelried“, Volkschauspiel in 3 Akten, von Peter Salter, Amtschreiber, in Hochdorf zur Aufführung zu bringen. Unser einheimische Dichter, welcher als Verfasser des Festspiels vom Jahre 1896 rühmlich bekannt ist, schreibt dieses Stück speziell für seine Hochdörfer, und der erste Akt, welcher einem kleinen Kreise von Sachverständigen vorgelesen wurde, fand große Anerkennung und begeisterten Beifall. Die erste Aufführung dieses neuen vaterländischen 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 1300 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, gediegene, vaterländische Volksaufführungen zu veranstalten, nicht abweichen.

### Alle Natur- und Gartenfreunde

unter unseren Lesern weisen wir auf das Inserat 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 erscheinen lassen, welche es sich zur Aufgabe stellen, den Sinn und das Verständnis für die Natur und ihre Gebilde durch Pflege der Liebhabereien zu fördern. Die Pflanzengärten, die Pflege von Aquarien und Terrarien, die Vogelliebhaberei, das Sammeln von Naturstücken und nicht am wenigsten die Blumenpflege, mit

diesen Gebieten befassen sich die Publikationen des genannten Verlags. Inhalt und Ausstattung aller dieser Werke sind vortrefflich. Der Text ist lebendig, unterhaltend und belehrend zugleich, recht volkstümlich im besten Sinne des Wortes, die Abbildungen lebenswahr und künstlerisch. Da ist insbesondere das „Botanische Bilderbuch für jung und alt“ von Franz Wey und G. Verbruggen zu nennen, ein in Bild und Wort antegender Führer durch die Flora des Jahres. Sodann die reich illustrierte Zeitschrift „Natur und Haus“, welche besonders die naturfreundlichen Liebhabereien pflegt, der „Zeitschrift für Aquarien- und Terrarienfunde“ von Dr. E. Ferneck. Ferner bietet der rührige Verlag eine Reihe von Werken für Gartenfreunde, von denen besonders Max Gessbörfers „Gartenbuch der Zimmergärtner“ 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 Tellerchen geriebenen Wundtrotel, worauf man sie durchsiebt und in 5 Gramm Butter mit einer Prise Zucker und 5 Gramm Fleisch-Extrakt der Compagnie Liebig heiß rührt.

### Feine Zwiebelsuppe.

Für 6 Personen werden 100 Gr. Mehl und 3 mittelgroße, feingehackte Zwiebeln in einem guten Löffel heißer Butter hellbraun geröstet, mit dem nötigen Quantum Wasser, Fleisch- oder Knochenbrühe 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 Eßlöffel „Maggi-Würze“ und 2 bis 3 Eßlöffel Rahm, sowie nach Belieben auch über geröstete Brotwürfelchen angerichtet.

### Lachs à la Bâloise.

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

gegeben, der „Fond“ mit etwas Zus., oder nur Fleischbrühe aufgelöst, aufgekocht, mit 1 Tellerchen „Maggi-Würze“ gewürzt und über die Transchen angerichtet. Einfacher ist es, die Zwiebeln gleich anfangs mitzudämpfen, nur ist dann der Zwiebelgeschmack dem Fleischgeschmack vorherrschend.

### Prinzesssuppe.

Dazu wird eine geröstete Safemehlsuppe bereitet und folgende Klößchen darin serviert: 2 geschälte Milchbröden werden in kleine Würfelchen geschnitten, in ein mit 2–3 Eßlöffel Milch vermishtes, gut verflopfes Ei eingeweicht, fein zerstampft und zu haufelnußgroßen Kugeln geformt, diese in den inzwischen gedörrten und fein zerhackenen Mehlresten umgewendet, in heißer Butter schwimmend hübsch gelbbraun gebacken, gut abgetropft und unmittelbar vor dem Auftragen mit 1 Eßlöffel „Maggi-Würze“ in die angerichtete Suppe gegeben.