

Zeitschrift: Illustrierte schweizerische Handwerker-Zeitung : unabhängiges Geschäftsblatt der gesamten Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Herausgeber: Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Band: 40 (1924)

Heft: 40

Buchbesprechung: Literatur

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: 17.01.2026

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

zeichnis derjenigen Waren herausgegeben, für deren Einfuhr oder Ausfuhr zurzeit eine besondere Bewilligung erforderlich ist. Das Verzeichnis kann bei der Oberzolldirektion (Materialverwaltung) ferner bei den Zollkreisdirektionen in Basel, Schaffhausen, Chur, Lugano, Lausanne und Genf, sowie bei den Hauptzollämtern Zürich, Bern, Luzern und St. Gallen bezogen werden. Der Preis beträgt 20 Rappen per Exemplar, Porto nicht inbegriffen.

Die Continental-Licht- und Apparatebau-Gesellschaft in Dübendorf veranstaltet in ihren Werkstätten in Dübendorf vom 12.—14. Januar 1925 einen Schweißkurs. Der theoretische Unterricht sowohl wie auch der praktische werden von geübten Fachleuten erteilt und zwar von 8—12 und 13 $\frac{1}{2}$ —17 Uhr laut Programm.

Programm. Montag: 9—10 $\frac{1}{2}$ Uhr: Theorie über Acetylen- und Sauerstoff und deren Behandlung. Inbetriebsetzung der Schweißstellen, Flammenregulierung, Behandlung der Schweißbrenner, Reduzierventile und Flaschenventile. 10 $\frac{1}{2}$ —12 und 13 $\frac{1}{2}$ —17 Uhr: Eisen- und Grauguß-Schweißübungen. — Dienstag: 8 bis 9 $\frac{1}{2}$ Uhr: Theorie über das Schweißen von Eisen und Gußeisen, Stahlguß, Messing, Kupfer und Aluminium, Bleilötung und Hartlötung mit Sauerstoff-Acetylen. Konstruktion der Schweißbrenner, Reduzierventile und Wasservorlagen und ihre sachgemäße Behandlung. 9 $\frac{1}{2}$ bis 12 und 13 $\frac{1}{2}$ —17 Uhr: Eisen-, Grauguß-, Stahlguß- und Stahlschweißübungen. Mittwoch: 8—9 $\frac{1}{2}$ Uhr: Theorie über Funktion und Bedienung der Acetylen-Apparate und Diffusionsgas-Apparate, sowie über das autogene Schneiden, Konstruktion der Schneidbrenner, Kostenberechnung über autogenes Schweißen und Schneiden und Vergleichung verschiedener Schweißverfahren. 9 $\frac{1}{2}$ bis 12 und 13 $\frac{1}{2}$ —17 Uhr: Messing-, Kupfer- und Aluminium-Schweißübungen. Allgemeine Schweiß- und Schneidübungen, sowie Hartlöten und Bleilöten.

Anmeldungen für obigen Kurs werden von der Gesellschaft bis zum 10. Januar 1925 entgegengenommen, wo auch die näheren Bedingungen zu erfahren sind.

Literatur.

Zur Berufswahl. In der heutigen Zeit, wo das Erwerbsleben besondere Schwierigkeiten bietet, ist auch die richtige Berufswahl von besonderer Bedeutung und verdient doppelte Beachtung, weshalb Schul- und Waisenbehörden, Lehrer und Erzieher gewiß ein um so größeres Bedürfnis empfinden, den aus der Schule ins Erwerbsleben übertretenden Knaben und ihren Eltern eine Wegleitung bieten zu können. An solchen dickleibigen Büchern ist freilich kein Mangel; aber nicht jedermann kann sie beschaffen, nicht alle sind empfehlenswert. Eine Flugschrift, die in knapper Form die wichtigsten Regeln enthält und unsere einheimischen Verhältnisse berücksichtigt, dürfte daher gewiß vielen Erziehern und Familienvätern willkommen sein.

Einer Anregung von Erziehern Folge leistend, hat die Kommission für Lehrlingswesen des Schweizerischen Gewerbeverbandes unter Mitwirkung erfahrener Fachleute eine „Begleitung“ für Eltern, Schul- und Waisenbehörden herausgegeben. Diese „Flugschrift“ betitelt „Die Wahl eines gewerblichen Berufes“, bildet das 1. Heft der bei Büchler & Co. in Bern erscheinenden „Schweizer. Gewerbebibliothek“. Sie ist von Schul- und Waisenbehörden, Lehrern und Erziehern sehr gut aufgenommen und zahlreich verbreitet worden, sodaß in kürzester Frist eine 8. Auflage und eine 5. Auflage der Ausgabe in französischer Sprache notwendig wurden. Preis 30 Rp. (in Partien von 10 Exemplaren zu 15 Rp.). Die Schrift

Zur Jahreswändi wünsche mer in alle unsre Kunde
E rächt Glas Wy, e guete Frass, e paar vergnlegt Schtunde.

m neie Johr viel Glügg und Freud und möglicst wenig Kummer
Viel Arbet, wo z'verdiene git und z'Nacht e guete Schlummer.

Gar Mänge het das wohl verdient, het bschtändig gschaft u. gschunde,
En Arbeitswuche längt nimm wit, bi achtevierzierzig Schtunde.

S'ott alles rationeller goh in möglicst kurze Zyte,
Me muess d'Maschine schaffe loh, sunscht bringt me nüt uf d'Syte

Dr Gommi schafft au maschinell bim rächnu und bim schrybe,
Worum sott denn dr Schrynersell hinter em Mond zrugg blybe?

Lueg, d'Hobelbank längt nümme wyt, bim säge, hoble, schlitze,
Wenn'd hütte öbbis leischte witt, muesch's dur d'Maschine fitze!

Sottsch Qualitätsmaschine ha, modärn und guet und billig,
So frog d'Fischer & Stüffert a, die offeriere willig.

Holzschliffmaschine jeder Art, zum schliffe und verbutze,
Für alli Hölzer, weich und hart, Do muess e jede schutuze.

Hesch no ne Bohrmaschinli dra, borsch grad d'Aschtlöcher use,
De schbarsch drmit e mänge Ma, denn hütte heisst's halt huuse.

Au d'Kettefräsi leischted viel, duet iberall rentiere,
Und wär e Zapfeschlitzli will, brucht nit lang z'inseriere.

Für Kischte- und für Quertolzschnitt ka d'Fischersägi nütze,
Lauf wagrecht, koschtet wenig Kitt, duet d'Fingerbeeri schütze.

Hobelmaschine, was s'nur git: Dickte-, mit Gliederwalze,
Dreisittig, wenn'd eini witt, zuem nuete und zum falze.

Zum lyme brucht's au mängelei, für Fleche und für d'Fuege.
Vergiss nit für d'Furniererei, uf gueti Prässe z'luege.

Au für zum Scheerfe hämmer viel, zum feile und zum schliffe,
Wär d'Wärgzüg rächt bihandle will, darf nur zum Beschte griffe.

Wolsch gar Maschine für Parkett, für Täfer, Boderieme,
I mach mit dir die gröschli Wett, lueg, besser griegsch die niene.

As z'Basel an dr Freieschtrooss, im Nummre dreieufzig,
Ihr Büro liegt zwar kaibe hoch, drfir isch's aber luftig.

Wenn'd öbbis nit rächt wisse sottsch, so loss di dört birote,
Schryb uf e Karte, was de wolsch, denn griegsch Broschbägg nach Note

Maschine isch Vertrauassach und dorum wänd di lieber,
An Schbezialische us em Fach, nur nit an jede Schieber.

6583

sei allen Eltern, Erziehern und Schulkommissionen zur Anschaffung und allseitigen Verbreitung beifens empfohlen.

Warme Fischgerichte, kalte Fischgerichte und Fischsaucen. Gesammelt von Marie Arnold. Verlag: Art. Institut Drell Füßli in Zürich. 1925. Preis: Fr. 1.—.

Das blaugekleidete unter diesen ebenso hübschen als praktischen Büchlein befaßt sich ausschließlich mit den Fischgerichten (67 Rezepte auf 32 Seiten). Von den löblich klar und knapp geschriebenen Rezepten entfallen 41 auf warme, 5 auf kalte Zubereitung. Alle bei uns beliebten Fischsorten finden Beachtung; von einzelnen, wie z. B. Forelle, Hecht, Cabeljau, Stockfisch, Hering werden je ein paar der unterschiedlichen Zubereitungsarten beschrieben, wobei natürlich auch die feine „Basler Art“ zur Geltung kommt. Eine gewiß sehr willkommene Serie von 17 Rezepten weicht in die Geheimnisse der warmen und kalten Fischsaucen ein. Auch findet man beachtenswerte Winke über Verwendung von Fischresten. Dank diesem aufschlußreichen Büchlein wird eine Hausfrau jedenfalls nicht mehr ratlos darüber sein, wie sie einen Fisch, komme er aus dem Süß- oder Meerwasser, als delikates Gericht auf den Tisch bringen kann.

Aus der Praxis. — Für die Praxis.

Fragen.

NB. Verkaufs-, Tausch- und Arbeitsgesuche werden unter diese Rubrik nicht aufgenommen; derartige Anzeigen gehören in den Inseratenteil des Blattes. — Den Fragen, welche „unter Schiffe“ erscheinen sollen, wolle man 50 Stb. in Partien (für Zusendung der Offerten) und wenn die Frage