

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, Lau- sanne und Genf, sowie bei den Hauptzollämtern Zürich, Bern, Luzern und St. Gallen bezogen werden. Der Preis beträgt 20 Rappen per Exemplar, Porto nicht beigezogen.

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, Bleilstötzung und Hartlötzung 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 Hartlötzten und Bleilstötzten.

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 didaktischen 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 „Wegleitung“ 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 vergnigeti Schtunde.

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

Gar Mängge het das wohl verdient, het bschändig gschafft u. gschunde,
En Arbeitswüche längt nümm wir, bi achtevierziger Schtunde.

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

Dr Gomri schafft au maschinell bim rächne und bim schrybe,
Worum soft denn dr Schrynergell hinter em Mond zrugg blybe?

Lueg, d'Hobelbank längt nümmme wyt, bin säge, hobile, schlitzt,
Wenn'd hätte öbbis leischte witt, muesch's dur d'Maschine fitze!

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

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

Hesch no ne Bohrmaschinli dra, borsch grad d'Aschtlöcher use,
Den schbarsch drmit e mängge Ma, denn hätte heisst's halt huuse.

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

Für Kische- und für Querholzschnitt ka d'Fischersägi nütze,
Lauft wagrecht, koschet wenig Kitt, duet d'Fingerbeeri schütze.

Hobelmaschine, was s'nur git: Dicke-, mit Gliederwalze,
Dreisittig, wenn'd eini witt, zumt nütte und zum faize.

Zum lyme brucht's au mänggerlei, 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 handile will, darf nur zum Beschte griffe.

Wotsch gar Maschine für Parkett, für Täfer, Boderie, I mach mit dir die gröschi Wett, luig, besser griegsch die niene.

As z'Basel an dr Freieschtrooss, im Nummre dreiefuzig,
Ihr Büro liegt zwar kaibe hoch, drifir isch's aber lustig.

Wenn'd öbbis nit rächt wisse sottsch, so loss di dört birote,
Schryb uf e Karte, was die wotsch, denn griegsch Broschbägg nach Note
Maschine isch Vertrauessach und dorum wänd di lieber,
An Schbezialischde us em Fach, nur nit an jede Schieber.

6583

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

Warme Fischgerichte, kalte Fischgerichte und Fischsauzen. Gefammt von Marie Arnold. Verlag: Art. Institut Orell Füssli in Zürich. 1925. Preis: Fr. 1.—.

Das blaugelidete 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 Fischsauzen 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 Inseraten Teil des Blattes. — Den Fragen, welche „unter Chiffre“ erscheinen sollen, wolle man 50 Cts. in Marken (für Zusendung der Offerten) und wenn die Frage