

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

Herausgeber: Meisterschaft aller Handwerke und Gewerbe

Band: 46 (1930)

Heft: 10

Rubrik: Verbandswesen

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: 24.01.2026

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

kratzen kaum mehr zu bewältigenden Verkehrsschwierigkeiten, in New York auf den Bau weiterer solcher Turmriesen zu verzichten und für alle Neubauten eine einheitliche Höhe von 12 Stockwerken vorzuschreiben. Wie man hört, stand dieser Vorschlag bei allen maßgebenden Stellen großen Anklang und man verspricht sich seine Verwirklichung schon in Balde zur Diskussion zu stellen.

In New York zählt man heute 2291 Gebäude mit über 10 und 188 Gebäude mit über 20 Stockwerken, in Chicago 384 bezw. 62 Gebäude, in Los Angeles 134 bezw. 1, in Detroit 102 bezw. 19, in Boston 102 bezw. 2, und in Philadelphia 98 bezw. 22 Wolkenkratzer. In allen übrigen amerikanischen Städten beläuft sich die Zahl der Hochhäuser auf weniger als 100. Wie glücklich stellt sich daneben noch die Weltstadt London mit seiner City, die des Nachts nurmehr wenige Tausend Bewohner zählt, während die übrige Bevölkerung draußen in den Vororten weilt, in den Gartenstädten, die sich aus lauter kleinen Häuschen zusammensezten.

Basel spricht von seinem ersten Turmhaus am Neuenplatz. Die Wirklichkeit nimmt sich recht bescheiden neben diesem hohltönenden Namen aus. Das Geschäftshaus, um das es sich handelt, ist ein normaler Gebäudeblock, dem an seiner Straßenecke ein kleiner zweistöckiger an jeder Seite zweitüriger Turm aufsitzt. — Ein anderes Hochhaus, das seinen Namen eher rechtfertigt, liegt heute im Projekt vor. Es soll neben der bereits bestehenden Großgarage an der Biadtstrasse errichtet werden und 13 Stockwerke mit einer Gesamthöhe von 48 Metern beherbergen. Im obersten Stockwerk ist ein geschlossenes Turmrestaurant vorgesehen. Schlechlich wartet heute noch ein weiteres Begehr zu Errichtung eines Hochhauses in unmittelbarer Nähe des Zentralbahnhofes beim Baudepartement auf seine generelle Genehmigung. Es soll auf das Areal Heumattstrasse-Nauenstrasse zu stehen kommen und 11 Stockwerke bei einer Höhe von 42 Metern aufweisen. (Das Spalentor misst vergleichsweise bis zur Turmspitze 40 Meter). Im Erdgeschoss sind Läden, Ausstellungsräume und ein Restaurant geplant, im ersten Stock ein Café mit Gesellschaftsräumen, in den Obergeschossen Bureaulokalitäten und Wohnungen.

Die beiden genannten Projekte stützen ihr Baubegrenzen auf die kürzlich in Kraft getretene Erweiterung des baselstädtischen Hochbautengesetzes, das Höhe und Stockwerkzahl von Gebäuden die bisherigen Grenzen erheblich übersteigen lässt. Allerdings muss über die Zulassung eines Hochhauses noch von Fall zu Fall entschieden werden; denn bis jetzt sind nur die gesetzlichen Grundlagen geschaffen. Die Hochhäuser sollen nur an städtebaulich (ästhetisch und verkehrstechnisch) geeigneten sorgfältig ausgewählten Punkten erstellt werden, wo historische und künstlerische Werke keine Beeinträchtigung erfahren. Für die Abwicklung des gesteigerten Verkehrs sind jeweils große Straßenvorplätze zu schaffen. Wohn- und Arbeitsräume in der Umgebung sollen schonende Berücksichtigung finden, wie überhaupt allen erheblichen Nachteilen, welche Hochhäuser in der Regel mit sich bringen, in jeder Richtung begegnet werden muss. Außerdem verlangt die Behörde vom Ersteller vor Erteilung der Baubewilligung einen Finanzausweis, damit die Möglichkeit dahinschlägt, daß ein einmal angefangener Bau zufolge Geldmangels nicht vollendet wird. — Man sieht aus diesen strengen Bestimmungen, daß Basel nicht gewillt ist, die Wolkenkratzer beliebig aus dem Boden herauswachsen zu lassen, sondern daß es darauf bedacht ist, die städtebaulichen und öffentlichen Interessen gehörend zu schützen, in der Art wie zahlreiche deutsche Städte mit ihren Beispiele vorangegangen sind. Wir haben also bei uns keine americanoiden Bildungen zu befürchten! (Rü.)

Verbandswesen.

Die Jahresversammlung des schweizerischen Azetylenvereins in Schaffhausen verhandelte über Unfallverhütungsdienst, Schwelzerkurse, Auskundtdienst, den 10. Internationalen Azetylenkongress vom 9.—12. Juli in Bern, sowie über die Anwendung der autogenen Schwelzung in Eisenhochbau, Brückenbau, Leitungsmasten usw.

Ausstellungswesen.

„Bila“, Internat. Kochkunst-Ausstellung Zürich. Eine besonders reiche Auswahl von elektrischen Großküchenapparaten wird von der Therma, Fabrik für elektrische Heizung A.-G., Schwanden (Glarus) an der Bila zur Schau gebracht, beziehungsweise im Betriebe vorgeführt. Wir finden z. B.:

Im Ausstellungstand: 1 Großkochherd mit 10 Platten, einem eingebauten Bain-Marie zum Warmhalten von Speisen und Getränken, zwei beidseitig und einem einseitig bedienbaren Bratofen. Eine große Bratpfanne, die mittels Handrad gekippt werden kann. Zwei Kippkessel à 50 l, die zur Entleerung und Reinigung ebenfalls mittels Handrad gekippt werden. Eine Kippgruppe, bestehend aus zwei Töpfen à 50 l, die mittels Hebel mit Steghabelgriff gekippt werden. Ein Hotelgrill mit beheiztem Rost, der die Aussöhrung der Grillzeichnung auf dem Fleische ermöglicht. Ein Konditorenofen mit zwei Backräumen und einem Gärraum. Ein Glührost, der speziell dort am Platze ist, wo innert kurzer Zeit kleine Spezialgerichte hergestellt werden müssen. An Apparaten für die Warmwasserversorgung finden wir aus einer großen Typen-Serie als Ausführungsbeispiele drei Boiler ausgestellt mit einem Inhalt von 1000, 150 und 75 l. Ein separates Bain-Marie dient ausschließlich zur Warmhaltung von Speisen und Getränken, während der daneben befindliche Wärmeschrank ebenso wohl zur Erwärmung von Tellern als zur Warmhaltung von Speisen dienen kann. Zum Schlusse erwähnen wir noch einen 4-Platten-Familienkochherd neuester Konstruktion mit zwei seitlichen Back- und Bratöfen und einen gleichen Herd mit nur einem, seitlich aufgesetzten Backofen. Ferner einen Zuckerlocher, der speziell bei der Herstellung von Konditorewaren Verwendung findet.

In der Ausstellungsküche: 1 Großkochherd mit 10 Platten, Bain-Marie, sowie 4 Bratöfen. Ein Hotelgrill mit automatischer Bratspieß-Drehvorrichtung. Ein 100 l Kippkessel zur Zubereitung von Suppen, Milch, Kartoffeln, Gemüsen, usw. Zur Erwärmung von Tellern und zur Warmhaltung von Speisen dient ein Wärmeschrank. Ein 1000 l Boiler ist für die Warmwasserversorgung vorgesehen.

In der Küche des französischen Restaurants finden wir ausschließlich Therma-Apparate und zwar: 1 Großkochherd mit 13 Platten und eingebautem Glührost, 3 durchgehenden Bratöfen und einem Wärmeschrank. Für die Zubereitung von Grillspezialitäten sind zwei Hotelgrills vorgesehen, der eine mit beheiztem Rost, der andere mit automatischer Bratspieß-Drehvorrichtung ausgerüstet. Zwei Kippkessel à 50 und 75 l, sowie ein Wandkippofen à 15 l dienen der Zubereitung von Suppen, Milch, Gemüsen, Saucen, usw. Zur Warmhaltung von Speisen und für die Tellererwärmung sind zwei Wärmeschränke bestimmt und für die Warmhaltung von Speisen und Getränken ein separates Bain-Marie. Für die Herstellung von Toasts dient ein großer, dem Hotelgrill ähnlicher Toaster. Für die Warmwasserversorgung sind auch hier drei Boiler à 400, 1000 und 1500 l vor-