

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 12 (1936)
Heft: 44

Titelseiten

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: 21.02.2026

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

Zürcher Illustrierte

Druck und Verlag:
Cenzett & Huber
Zürich und Genf



Katta Sterna

(oben) und

Marin Raee

zwei neue Tänzerinnen der Trudi Schoop-Tanzgruppe. Beide erscheinen in verschiedenen Verwandlungen um die blonde Marie. «Die blonde Marie» ist eine neue Tanzkomödie von Trudi Schoop, die nach ihrer Uraufführung in Basel zur Zeit im Stadttheater Zürich zu sehen ist.





† Paul Adrian
gewesener eidgenössischer Küchenchef, starb 79 Jahre alt in Bern. Aufnahme Senn



† Alt Nationalrat
Henri Calame

ursprünglich Lehrer, später Redaktor, während vieler Jahre neuenburgischer Grossrat und mehrere Amtsperioden Mitglied des Regierungsrates, starb 69 Jahre alt. Der Nationalrat, den er 1917/18 präsidierte, gehörte er von 1904 bis 1931 an. Aufnahme Sauer



† Florino Tamò
langjähriges Mitglied des Grossrats vom Tessin, Starthalter von Bellinzona und Präsident der Tessiner Sektion der pensionierten Eisenbahner, starb 64 Jahre alt in Bellinzona.



Gerichtspräsident
Hans Itten

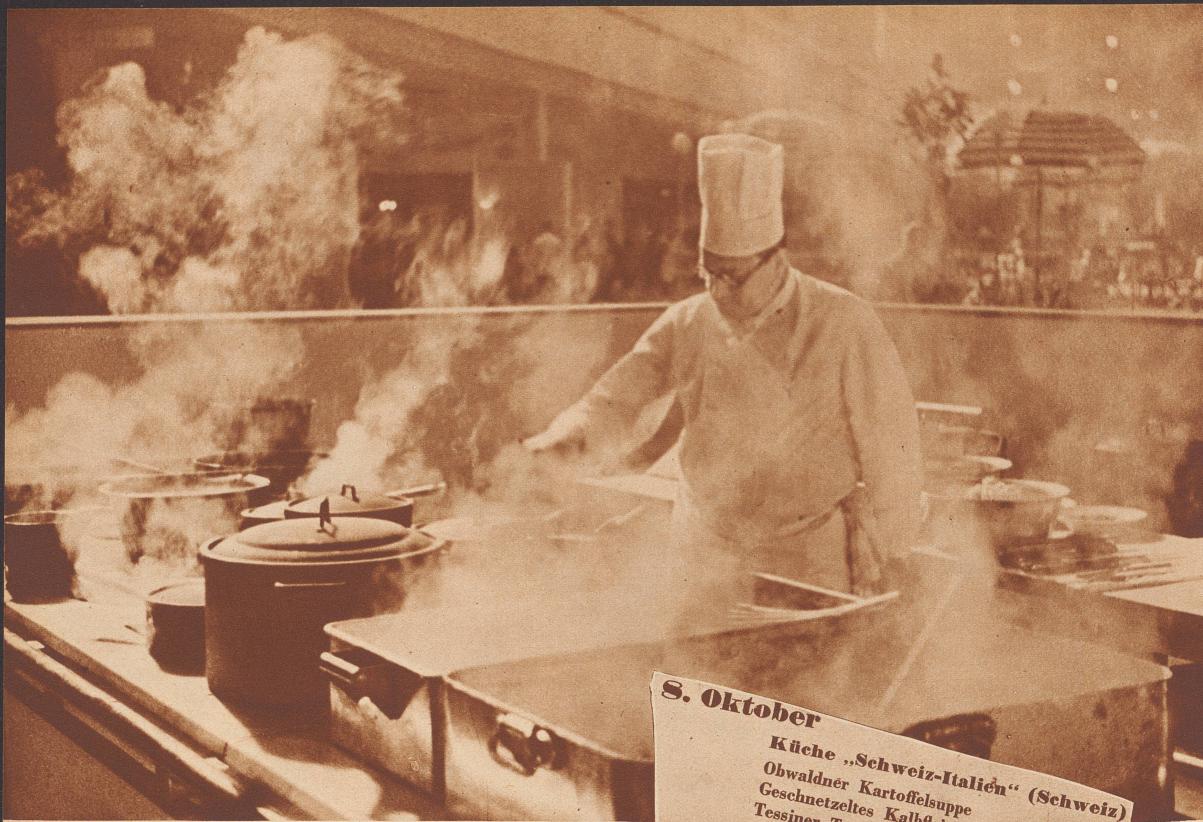
Interlaken, ist zum Vorstand der Abteilung für Personalangelegenheiten bei der Generaldirektion des Schweizerischen Bundesbahnen gewählt worden.



Dr. Emil Buomberger
Stadtrat von Zürich, zieht an Stelle des verstorbenen Dr. L. Schneller als Mitglied der katholisch-konservativen Fraktion in den Nationalrat ein.

Aufnahme Photopress

Aufnahme Photopress



Es dampft aus allen Kesseln im Schweizerstand der Ausstellungsküche in der Berliner Messehalle.

Das Gastspiel der Schweizerköche an der Spree

Eine Delegation seltener Art hat vor kurzem die Schweiz nach der deutschen Reichshauptstadt geschickt. Es waren die drei Küchendirektoren H. Furrer und Hans Steiger aus Basel und Ernst Raurich aus Seelisberg, die in der großen Ausstellungshalle am Kaiserdamm die eidgenössische Stimme in die Partitur einer internationalen gastronomischen Sinfonie einzuschneideten. Sie walteten ihres geschmackvollen Amtes vor aller Augen, stets war ihr Stand von Zuschauern belagert, und wenn man den zufriedenen Gesichtern der Essenden glauben durfte, fanden unsere einheimischen Gerichte auch den Beifall von Zunge und Gaumen. Auch andere Länder waren vertreten: Pariser Köche bereiteten ihre delikate Pouarde, Österreich wetteiferte mit Ungarn um die Krone des Gulasches, die Amerikaner paradierten mit dem Philadelphia-Pfeffertopf und dem "Chicken Creole", die Türken servierten Kebab und Pilaw, die Jugoslawen serbisches Kraut und andere Balkanspezialitäten, die Italiener ihre fabelhaften Minestrone, ihre Spaghetti und ihre Ravioli. Im Gegensatz etwa

8. Oktober
Küche „Schweiz-Italien“ (Schweiz)
Obwaldner Kartoffelsuppe
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art
Tessiner Topf
Luzerner Käugelipastete
Schnitz und drunder (Aargau)

9. Oktober
Küche „Schweiz-Italien“
Basler Suppentopf
Oberländer Käseschnitte
Gedörrte Birnen mit Rippeli und Kartoffeln
Kutteln nach Waadtländer Art
Solothurner Kalbsroulade

Zwei Ausschnitte aus dem offiziellen Katalog der Berliner Kochkunstausstellung. Sie verzeichnen die nationalen Gerichte, die am 8. und 9. Oktober von den Schweizerköchen zubereitet und an diesen Tagen serviert wurden.

zu den Franzosen waren unsere Kochkünstler von ganz altruistischer Gemütsart: sie verrieten ihre Rezepte eingehend und mit allen Zutaten im Ausstellungskatalog. Ihr Erfolg war groß. «Er wäre noch durchschlagender gewesen, wenn die Schweizer Nationalgerichte statt von Berliner Kellnern von eidgenössischen Serviertöchtern gereicht worden wären», bemerkte ein norddeutscher Gast beim Besuch der Ausstellung.



Italien-Schweiz 4:2

Vor 35 000 Zuschauern siegte vergangenen Sonntag im San Siro-Stadion in Mailand die italienische Nationalmannschaft über die Schweizer Elf mit 4:2 Toren Bild: Der Schweizer Torwart Bizzozero, hart bedrängt durch das italienische Innentrio, holt eine Flanke herunter. Rechts der Schweizer Mittelfläucher Jaccard, links der Verteidiger Gobet.

Aufnahme Photopress



Alpabfahrt zu Schiff

Jetzt, da auf den Alpen das Gras spärlicher geworden ist, die grüne Landschaft sich in Braun und Rot gewandelt hat und manche Weiden selbst schon eingeschneit wurden, sind die Sennen mit ihren durchsömmerten Herden ins Flachland heruntergestiegen. Das braune Jungvieh, das ob Gersau auf der Rigi weidete, hat es mit seiner Heimkehr in die Niederung besonders gut. Begleitet vom Singen und Jauchzen der Aelpler luft es talwärts bis zur Schifffstation Gersau. Hier stehen zwei mächtige Ledischiffe am Ufer bereit, um die wohlgenährten Tiere aufzunehmen. Anstatt auf der gepflasterten und asphaltierten Uferstraße legen die Tiere – einige bis Küssnacht, andere bis Luzern – den zweiten und größeren Teil ihrer Heimreise im Schlepptau eines schmucken Vierwaldstättersee-Personendampfers zurück. Bild: Ein Ledischiff, vollbeladen mit durchsömmerten Rindern, wird zum Dampfer gerudert.