

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 15 (1939)
Heft: 18

Artikel: Das grosse Ueberbleibsel
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-753456>

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

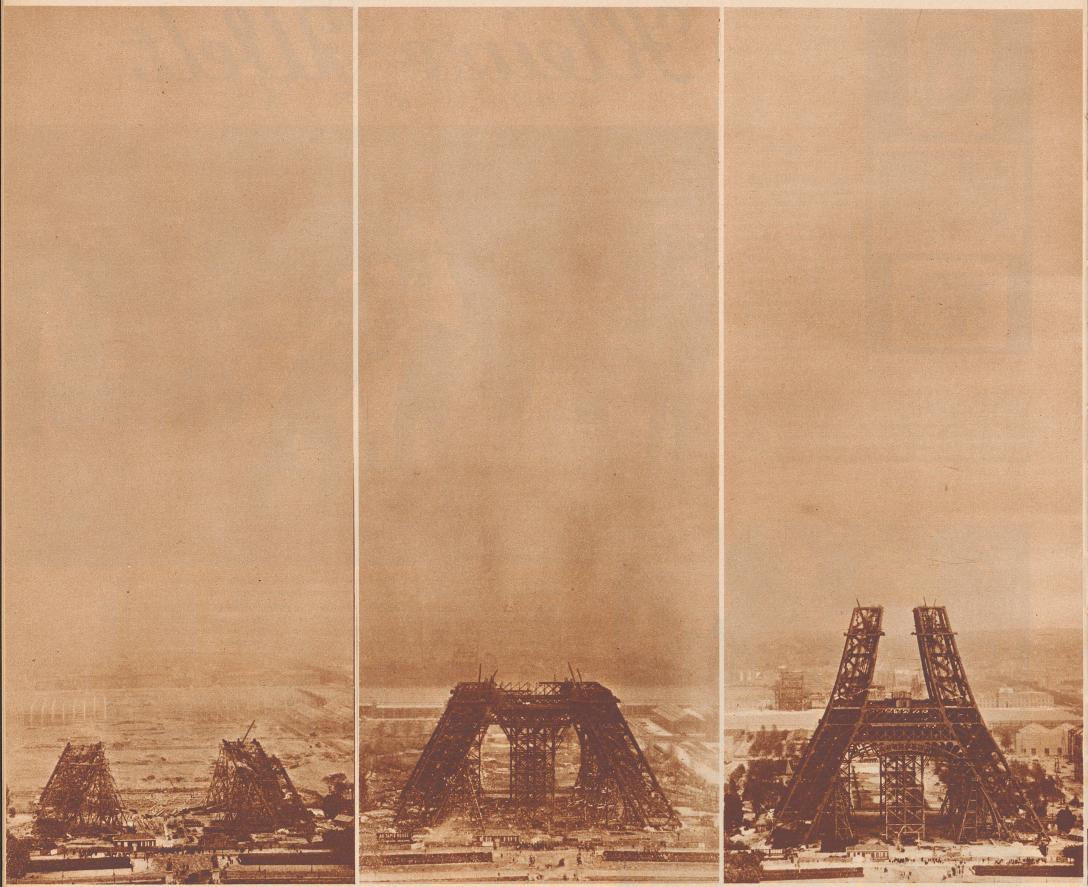
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 05.02.2026

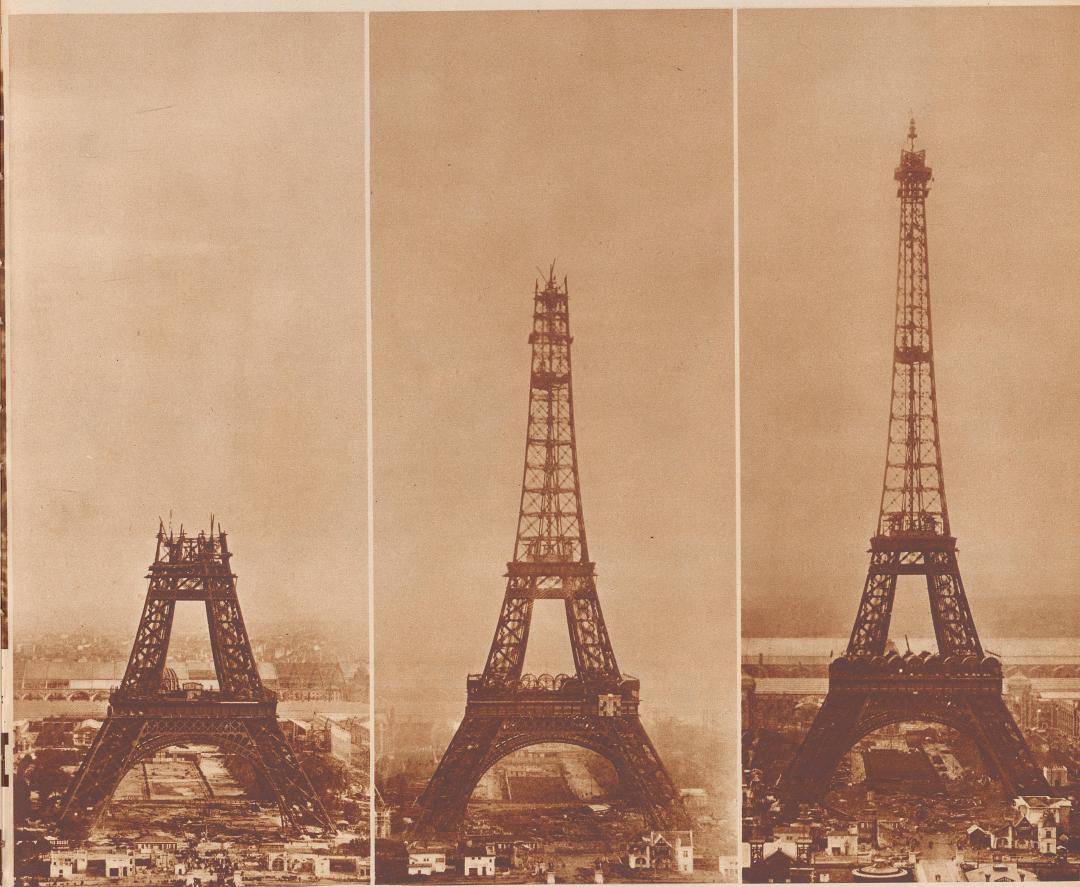
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



8. Oktober 1887
8 octobre 1887

15. März 1888
15 mars 1888

14. Juni 1888
14 juin 1888



14. September 1888
14 septembre 1888

20. Januar 1889
20 janvier 1889

31. März 1889
31 mars 1889

*Une vedette parisienne fête
son cinquantième anniversaire:
La Tour Eiffel*

*La «Tour Eiffel», clou et dernier vestige
de l'Exposition universelle de 1889, est de-
puis 50 ans boursoise de Paris. Impassante
citoyenne que 250 ouvriers travaillèrent pen-
dant 30 mois, à revêtir de 8.500.000 kilos de
joints et de fer. Son armature que fixent plus
d'un million de rivets coûta sept millions or
à M. Eiffel, somme que la Tour remboursa
à l'ingénieur, dans le cours des six premiers
mois de son exploitation.*



Der Erbauer, Ingenieur Gustave Eiffel, geboren 1832 in Dijon, gestorben 1923 in Paris. Sein Turm auf dem Marsfeld war nicht einzigartig, aber er ist das genialste Ingenieurwerk. Er war der Erfinder der Hängebrücke und erbaute unter vielen anderen berühmt gewordene Brücken wie die Zweibrückenbrücke in ganz Frankreich, die mächtige Brücke über den Duero bei Porto in Portugal, den Viadukt von Garabit in Südfrankreich und den Staatsbahnhof von Budapest. Auch bei uns in der Schweiz war Eiffel tätig. Er baute den Eisernen Steg, der über die Birs bei Münchenstein, die im Jahre 1891 einzustürzte, wobei es 70 Todesopfer gab.

*La Tour qui porte son nom aurait suffit
à illustrer à jamais l'ingénier Gustave
Eiffel (1832-1923). C'est lui qui inventa
le système des ponts suspendus. On lui
doit également plusieurs grandes œuvres,
le pont sur le Douro près de Porto et la
gare principale de Budapest. Il fut égale-
ment l'ingénieur du pont du chemin
de fer jeté sur la Birse à Münchenstein,
pont qui s'écroula en 1891, causant la
mort de 70 personnes.*

Das große Ueberbleibsel

Sechs Stadien aus der Bauzeit des Eiffelturmes, der großen Attraktion
der Pariser Weltausstellung von 1889

Wer kennt es nicht, das eben 50 Jahre alt gewordene Wahrzeichen von Paris! 30 Monate dauerte die Bauzeit des Turmes, 250 Arbeiter waren dauernd beschäftigt, ein einziger kam bei einem Arbeitsunfall ums Leben. 8.500.000 Kilogramm Stahl und Guß fanden für den Bau Verwendung, dazu 1.050.850 Nieten. Die Kosten beliefen sich auf 7½ Millionen Franken, die von Eiffel persönlich

vorgeschnossen wurden. Bis vor wenigen Jahren war der Turm mit seinen 300 Meter das höchste Bauwerk der Erde. Auf eine Distanz von 90 Kilometer ist bei gutem Wetter seine schlanke Silhouette optisch wahrzunehmen. Chartres und Melun liegen in seinem Sichtbereich. In seiner obersten Etage beherbergt der Eiffelturm die Pariser Radiosendestation.

Gearbeitet wird in Dreiergruppen, die unabhängig voneinander degustieren und berichten und nach dem offiziellen Schema punktieren. Es erfordert jahrelange Erfahrung und viel Übung, um die feinen Qualitätsunterschiede und Merkmale der Butter festzustellen.

«Messieurs la Cour!»
Les juges travaillent par groupe de trois, désignés par tirage au sort. Ils dégustent, examinent et taxent.



Das Buttergericht an der Arbeit mit der Sonde. Zu den Taxationen sind die von den Butterereien eingesandten Butterstücke in neutraler Aufmachung, mit Nummern versehen, aufgestellt. Die Butterrichter wissen nicht, von welcher Buttererie die von ihnen kontrollierte Butter stammt. Erst nach erfolgter Bewertung wird vom Butterreinspektor die Herkunft der Muster nach den Nummern bekanntgegeben. Gleichzeitig werden die Resultate der Gehaltsuntersuchung, die von der Eidg. milchwissenschaftlichen und bakteriologischen Anstalt Liebefeld bei Bern vorgenommen wird, mitgeteilt.

Les prévenus devant le tribunal: 10 ou 12 fois l'an les 17 principales beurries de notre pays sont invitées à faire comparer une moitié de 10 kilos de beurre devant le tribunal. L'expertise se fait en deux fois, la première 10 jours après l'arrivée des colis, la seconde 2 ou 3 mois plus tard. Jusqu'à ce que leur travail soit terminé, les juges ignorent la provenance des échantillons. L'inspecteur communique les «verdicts» à l'Office fédéral de l'industrie laitière et de bactériologie du Liebefeld-Berne.

Le Tribunal du beurre

La France a ses dégustateurs de vins, la Grande-Bretagne ses «Tee Teasers», la Hollande ses experts en tabacs, la Suisse, elle, a ses contrôleurs de beurre. Dix à douze fois l'an ces derniers se réunissent pour procéder à l'expertise de ce produit.



Das Buttergericht

PHOTOS PAUL SENN

Holland hat seine Tabakrichter, Frankreich und andere Weinländer haben ihre Weinschmecker, England seine Tee-Teaster. Auch in der Schweiz gibt es so was Ähnliches, nämlich die Butterrichter. Alle diese Richter und Koster dienen dem gleichen Zweck: Hebung der Qualität des geprüften Produkts. Nach dem Grundsatz: Qualitätsgarantie setzt Qualitätskontrolle voraus, beschäftigen eine Anzahl schweizerischer Butterrie eigene geschulte Butterrichter, die die frische Butter fortlaufend beurteilen. Diese Beurteilung vollzieht sich so, daß 10—12 mal jährlich von jeder Butterie ein 10-kg-Stock an eine zentrale Stelle eingefordert wird, wo dann auf Grund einer Punktkarte die Prüfung stattfindet. Nach einer Vorlagerung von zehn Tagen erfolgt eine erste, nach einer Hauptlagerung von zwei bis drei Monaten eine zweite Beurteilung.



Die Arbeit des Buttergerichts ist unterbrochen durch eine Mahlzeit mit gutem Weißwein und Bauernbrot. Solche Pausen sind notwendig zur Auffrischung der Geruchs- und Geschmacksorgane der Butterrichter.
L'audience est suspendue: Pour reprendre des forces et plus encore maintenir en état de sain jugement leurs facultés olfactives et gustatives, les experts cassent de temps à autre la croûte en buvant un verre de blanc.