

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

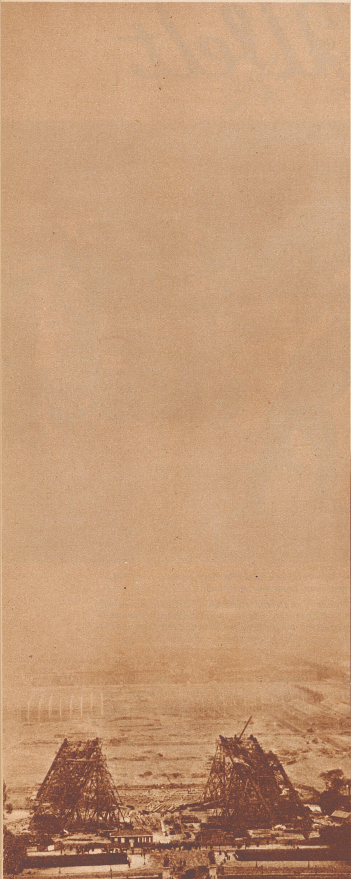
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées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



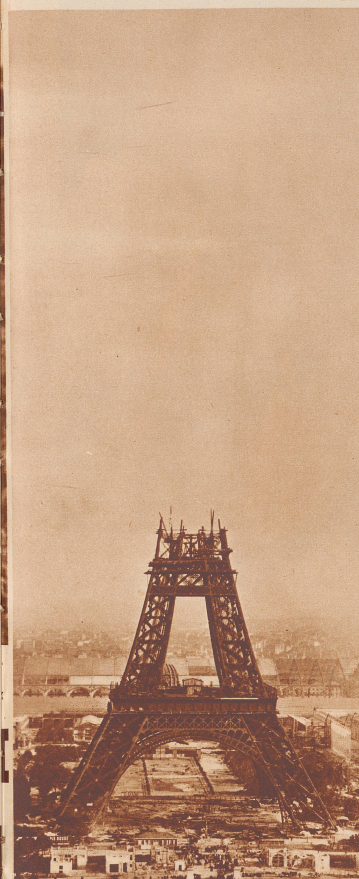
8. Oktober 1887
8 octobre 1887



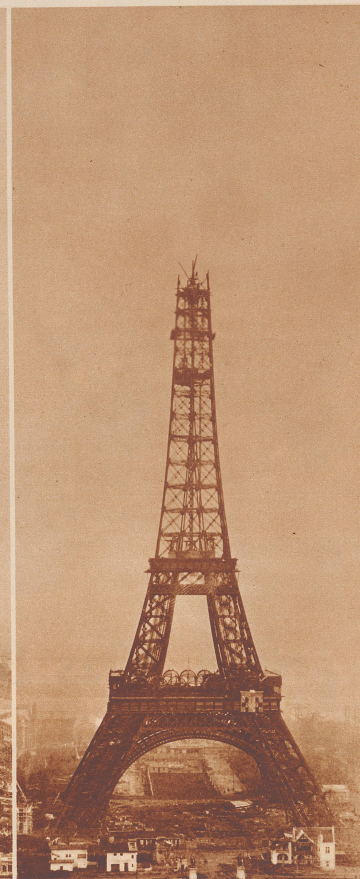
15. März 1888
15 mars 1888



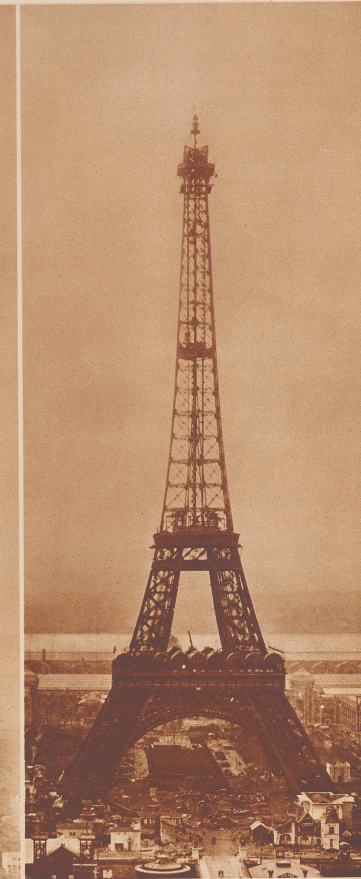
14. Juni 1888
14 juin 1888



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 depuis 50 ans bourgeoise de Paris. Imposante citoyenne que 250 ouvriers travaillèrent pendant 30 mois, à revêtir de 8.500.000 kilos de fonte et de fer. Son armature que fixent plus d'un million de rivets coûta sept millions or à M. Eiffel, somme que la Tour rembourse à l'ingénieur, dans le cours des six premiers mois de son exploitation.



Der Erbauer, Ingenieur Gustav Eiffel, geboren 1832 in Dijon, gestorben 1923 in Paris. Sein Turm auf dem Marsfeld war nicht das einzige Meisterwerk des genialen Ingenieurs. Er war der Erfinder der Hängebrücke und erbaute unter vielen anderen berühmt gewordenen Brücken und Zweckbauten in ganz Europa 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 erbaute die Eisenbahnbrücke über die Birse bei Münchenstein, die im Jahre 1891 einstürzte, wobei es 70 Todesopfer gab.

La Tour qui porte son nom aurait suffi à illustrer à jamais l'ingénieur Gustave Eiffel (1832-1923). C'est lui qui inventa le système des ponts suspendus. On lui doit nombre de grands ouvrages, le pont sur le Douro près de Porto et la gare principale de Budapest. Il fut également l'ingénieur du pont de 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 7 1/2 Millionen Franken, die von Eiffel persönlich

vorgeschossen 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 be- riechen 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 Buttereien eingesandten Butterstöcke in neutraler Aufmachung, mit Nummern versehen, aufgestellt. Die Butterriecher wissen nicht, von welcher Butterei die von ihnen kontrollierte Butter stammt. Erst nach erfolgter Bewertung wird vom Buttereinspektor die Herkunft der Muster nach den Nummern bekanntgegeben. Gleichzeitig werden die Resultate der Gehaltsuntersuchung, die von der Eidg. milchwirtschaftlichen und bakteriologischen Anstalt Liebefeld bei Bern vorgenommen wird, mitgeteilt.

Les prévenus devant le tribunal: 10 ou 12 fois l'an les 17 principales beureries de notre pays sont invitées à faire comparaître une motte 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 Tasters», 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 Tabakriecher, Frankreich und andere Weinländer haben ihre Weinschmecker, England seine Tee-Teaster. Auch in der Schweiz gibt es so was Ähnliches, nämlich die Butterriecher. Alle diese Riecher und Koster dienen dem gleichen Zweck: Hebung der Qualität des geprüften Produkts. Nach dem Grundsatz: Qualitätsgarantie setzt Qualitätskontrolle voraus, beschäftigen eine Anzahl schweizerischer Buttereien eigene geschulte Butterrichter, die die frische Butter fortlaufend beurteilen. Diese Beurteilung vollzieht sich so, daß 10—12mal jährlich von jeder Butterei ein 10-kg-Stock an eine zentrale Stelle eingefordert wird, wo dann auf Grund einer Punktierkarte 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.