**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: 20.07.2025** 

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

zeichnis berjenigen Waren herausgegeben, für deren Einfuhr oder Ausfuhr zurzeit eine besondere Bewilligung erforderlich ift. Das Verzeichnis kann bei der Oberzolldirektion (Materialverwaltung) ferner bei den Zollkreisdirektionen in Basel, Schaffhausen, Chur, Lugano, Laufanne und Genf, sowie bei ben hauptzollämtern Burich, Bern, Luzern und St. Gallen bezogen werden. Breis beträgt 20 Rappen per Exemplar, Porto nicht inbegriffen.

Die Continental - Licht- und Apparatebau - Gefellichaft in Dubendorf veranstaltet in ihren Werkstätten in Dübendorf vom 12.—14. Januar 1925 einen Schweißfurs. Der theoretische Unterricht sowohl wie auch der

praktische werden von geübten Fachleuten erteilt und zwar von 8-12 und  $13^1/_2-17$  Uhr laut Programm. Programm. Montag:  $9-10^1/_2$  Uhr: Theorie über Azetylen- und Sauerstoff und deren Behandlung. Inbetriebsetzung der Schweißstellen, Flammenregulierung, Behandlung der Schweißbrenner, Reduzierventile und Flaschenventile.  $10^{1/2}-12$  und  $13^{1/2}-17$  Uhr: Eisenund Grauguß - Schweißübungen. — Dienstag: 8 bis 91/2 Uhr: Theorie über das Schweißen von Eisen und Gußeisen, Stahlguß, Meffing, Kupfer und Aluminium, Bleilötung und Hartlötung mit Sauerstoff Azetylen. Konstruktion der Schweißbrenner, Reduzierventile und Wasservorlagen und ihre sachgemäße Behandlung. 91/2 bis 12 und  $13^{1/2}-17$  Uhr: Eisen-, Grauguß-, Stahlguß- und Stahlschweißübungen. Mittwoch:  $8-9^{1/2}$ Uhr: Theorie über Funktion und Bedienung der Azetylen-Apparate und Diffousgas-Apparate, sowie über das autogene Schneiden, Konstruktion der Schneidbrenner, Rostenberechnung über autogenes Schweißen und Schneiden und Vergleichung verschiedener Schweißverfahren. 91/2 bis 12 und 131/2—17 Uhr: Messing-, Kupfer- und Aluminium - Schweißübungen. Allgemeine Schweiß- und Schneidübungen, sowie Hartloten und Bleiloten.

Anmeldungen für obigen Kurs werden von der Gesellschaft bis zum 10. Januar 1925 entgegengenommen, wo auch die näheren Bedingungen zu ersahren sind.

## Literatur.

Zur Berufswahl. In der heutigen Zeit, wo das Erwerbsleben besondere Schwierigkeiten bietet, ift auch die richtige Berufswahl von besonderer Bedeutung und verdient doppelte Beachtung, weshalb Schul- und Waisenbehörden, Lehrer und Erzieher gewiß ein um fo größeres Bedürfnis empfinden, den aus der Schule ins Erwerbsleben übertretenden Anaben und ihren Eltern eine Wegleitung bieten zu können. An folchen dickleibigen Büchern ist freilich kein Mangel; aber nicht jedermann kann sie beschaffen, nicht alle find empfehlenswert. Eine Flug-schrift, die in knapper Form die wichtigsten Regeln enthalt und unsere einheimischen Verhältnisse berücksichtigt, dürfte daher gewiß vielen Erziehern und Familienvätern willkommen fein.

Einer Anregung von Erziehern Folge leiftend, hat die Rommiffion für Lehrlingswesen des Schweizerischen Gewerbeverbandes unter Mitwirkung erfahrener Fachleute eine "Wegleitung" für Eltern, Schul- und Waisen-behörden herausgegeben. Diese "Flugschrift" betitelt "Die Bahl eines gewerblichen Berufes", bildet das 1. Heft der bei Büchler & Co. in Bern erscheinenden "Schweizer. Gewerbebibliothet". Sie ift von Schul- und Waisenbehörden, Lehrern und Erziehern sehr gut aufgenommen und zahlreich verbreitet worden, sodaß in fürzester 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 vergniegti Schtunde. m neie Johr viel Glügg und Freud und möglischt wenig Kummer Viel Arbet, wo z'verdiene git und z'Nacht e guete Schlummer.

Gar Mängge het das wohl verdient, het bschtändig gschafft u. gschunde, En Arbetswuche längt nümm wit, bi achtevierzierzig Schtunde.

S'ott alles rationeller goh in möglischt kurze Zyte, Me muess d'Maschine schaffe loh, sunscht bringt me nüt uf d'Syte Dr Gommi schafft au maschinell bim rächne und bim schrybe, Worum sott denn dr Schrynergsell hinter em Mond zrugg blybe?

Lueg, d'Hobelbank längt nümme wyt, bim säge, hoble, schlitze, Wenn'd hütte öbbis leischte witt, muesch's dur d'Maschine fitze!

Sottsch 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, weich und hart, Do muess e jede schtutze.

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

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

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

Hobelmaschine, was s'nur git: Dickte-, mit Gliederwalze, Dreisittigi, wenn'd eini witt, zuem nuete und zum falze.

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 bihandle will, darf nur zum Beschte griffe.

Wotsch gar Maschine für Parkett, für Täfer, Boderieme, I mach mit dir die gröschti Wett, lueg, besser griegsch die niene.

As z'Basel an dr Freieschtrooss, im Nummre dreiefufzig, Ihr Büro liegt zwar kaibe hoch, drfir isch's aber luftig.

Wenn'd öbbis nit rächt wisse sottsch, so loss di dört birote, Schryb uf e Karte, was de wotsch, denn griegsch Broschbäggt nach Note

Maschine isch Vertrauessach und dorum wänd di lieber, An Schbezialischde us em Fach, nur nit an jede Schieber.

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

Barme Fischgerichte, talte Fischgerichte und Fisch saucen. Gesammelt von Marie Arnold. Berlag: Art. Inftitut Drell Füßli in Zürich. 1925. Preis: Fr. 1 .-

Das blaugekleidete unter diesen ebenso hübschen als praktischen Büchletn 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 Zubereitungs-arten beschrieben, wobei natürlich auch die feine "Baster Art" zur Geltung tommt. Eine gewiß fehr willtommene Serie von 17 Rezepten weiht in die Geheimnisse der warmen und kalten Fischsaucen ein. Auch findet man beachtenswerte Winke über Verwendung von Fischreften. Dant diesem aufschlußreichen Büchlein wird eine Hausfrau jedenfalls nicht mehr ratlos darüber sein, wie fie einen Fisch, komme er aus dem Suß- oder Meerwaffer, als belikates Gericht auf den Tisch bringen kann.

# Mus der Praxis. — Für die Praxis.

Fragen.

NB. Serkanse, Tansch. und Arbeitsgesuche werden anter diese Rubrit nicht ausgenommen; derartige Anzeigen gehören in den Inserenteit des Blattes. — Den Fragen, welche "nuter Chiffre" erscheinen sollen, wolle man 50 Cis. in Marten (für Zusendung der Offerten) und wenn die Frage