

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

Titelseiten

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

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

Zürcher Illustrierte

Druck und Verlag:
Conzett & Huber
Zürich und Genf



Katta Sterna

(oben) und

Marin Raae

zwei neue Tänzerinnen der Trudi Schoop-Tanzgruppe. Beide erscheinen in verschiedenen Verwandlungen unter den Gestalten 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.

AUFNAHMEN
GUGGENBOHL-PRISMA





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 Küchenchefs 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 einzeichneten. 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 Poularde, Oesterreich 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 fabelhafte 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 Kugelpastete
 Schnitz und drunder (Aargau)

9. Oktober
 Küche „Schweiz-Deutschland“
 Basler Suppentopf
 Oberländer Käseschnitte
 Gedörnte Birnen mit Rippli 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 Besuche der Ausstellung.



Italien-Schweiz 4:2

Vor 35 000 Zuschauern siegte vergangenes 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 Innenstrio, holt eine Flanke herunter. Rechts der Schweizer Mittelfläufer Jacard, links der Verteidiger Gobet.

Aufnahme Photopress



† Paul Adrian
 gewesener eidgenössischer Münzdirektor, 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. Dem Nationalrat, den er 1917/18 präsidierte, gehörte er von 1904 bis 1931 an. Aufnahme Sauter



† Florino Tamò
 langjähriges Mitglied des Großrates vom Tessin, Stadtrat 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 der 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



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 eingeschnitten 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 Jaudzen der Aelpler huft es talwärts bis zur Schiffstation 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 größern Teil ihrer Heimreise im Schlepptau eines schmucken Vierwaldstättersee-Personendampfers zurück. Bild: Ein Ledischiff, vollbeladen mit durchsömmerten Rindern, wird zum Dampfer gerudert.