

Die Kirche in Zürich-Wiedikon

Autor(en): **F.M.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift**

Band (Jahr): **4 (1900)**

Heft [27]: **Beilage**

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-575856>

Nutzungsbedingungen

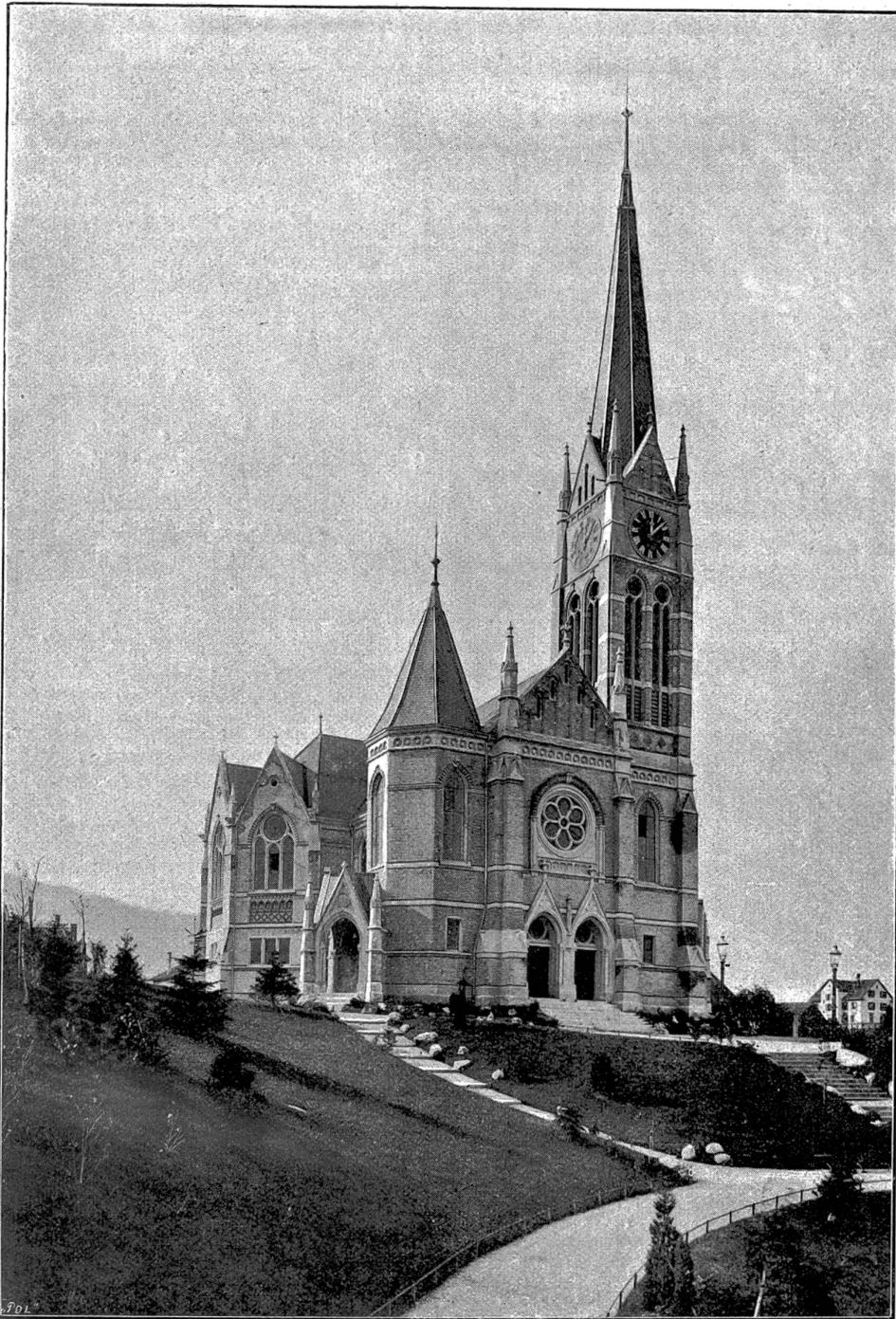
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Kirche in Zürich - Wiedikon.

Mit Abbildung.



Die Kirche in Zürich-Wiedikon

Groß-Zürich schmückt sich mit neuen Kirchen. Eine der letztvollendeten ist diejenige von Zürich-Wiedikon. Dieses Gemeinwesen, das bei der Volkszählung 1888 noch 4500 Einwohner zählte, kam innerhalb der 8 folgenden Jahre auf die dreifache Bevölkerung. Bis zum Bau der neuen Kirche hatte es sich, weil ehemals mit Enge und Außerfuhl zur St. Petersgemeinde Zürich gehörig, mit dem einfachen, feinerzeit noch von J. C. Lavater eingeweihten Bethaus behelfen müssen. Man plante zunächst einen Umbau dieses mitten in der Gemeinde stehenden Gebäudes. Der Erbauer des Landesmuseums, Architekt Gull, wußte demselben eine ansprechende Gestaltung zu geben. Doch erhob sich gegen diese angebliche Halbheit in der Gemeinde bald energische Opposition, deren zielbewußter Führer der in Wiedikon niedergelassene Hr. Stadtrat Fritsch wurde. Wozu habe man einen so schönen Nebhügel? Rechtfertige denn die Größe der Gemeinde nicht vollauf einen Neubau? Dieser gewann rasch eine bestimmte Gestalt, weil die Opponenten zum Voraus bei dem bekannten Kirchenerbauer, Herrn Paul Neber in Basel, Skizzen eingeholt hatten. Die Gemeinde brauchte nur noch Ja und Amen zu sagen, und in rund 1½ Jahren stand das stattliche Kirchengebäude fertig da, obgleich die Terrassierung und die Zufahrtsstraßen eine ganz bedeutende Erdbewegung erforderten.

Der Moränehügel, welcher den Bauplatz abgeben mußte, erforderte eine sorgfältige Fundamentierung des bis zur Wetterfahne 51 Meter messenden Turmes. Die aus den Alpen stammenden Findlinge, welche man aus dem Boden hob, verblieben als natürliche Dekoration für die zu erstellenden Anlagen auf dem Platz, feltische Gräberfunde wanderten ins Landesmuseum. Die roten Verblendsteine der Kirchenfassade, welche sich auf dem Hintergrund des Uetliberges und dem umgebenden Grün die Kirche so freundlich und warm ausnehmen, lieferte eine der großen Dampfziegeleien Wiedikons.

Mit guter Berechnung stellte Herr Neber den Turm auf die Nordseite, wo niemals irgend ein Hindernis den freien Blick auf die Kirche, besonders vom ganzen Limmatthal her einengen wird. Der Uebergangsstil, den er wählte, gibt dem ganzen, so leicht und gefällig gehaltenen Bau doch wieder ein gedrungenes Aussehen, die Grundform des Kreuzes mit vorgelegtem

Chocolat Suchard

SPECIALITÄTEN

(K-148-Z)

Cacao - Pralinés — Milch - Chocolate — Giandujas - Cacao.

Längsschiff den in einfachsten Formen gehaltenen Fassaden außerordentlich viel Bewegung. Die kühn gesprengte Holzdecke, welche das Innere des Zentralbaues überwölbt, ist, wie die Brüstungen der in die Polygone eingelegten Emporen und das übrige Holzwerk, in ansprechender Kufbaummanier lasiert; prächtig bauen sich Kanzel und die dahinter liegende Orgel dem Haupteingang gegenüber auf, und geschildert gruppieren sich um jene die 1168 Sitz-

pläge. Der Architekt hat, indem er sorgfältig alle hiefür in Betracht kommenden Bedingungen bis auf das in die Gänge gelegte Linoleum zusammenvirken ließ, eine Akustik herausgebracht, wie sie ein Nebener kaum anderswo so günstig finden wird. Zudem auch Orgel (Goll in Luzern) und das B-dur-Geläute (Mütschi & Cie., Narau) allen vernünftigerweise zu stellenden Anforderungen vollauf genügen, sieht sich die Gemeinde Wiedikon einem fait accompli gegenüber,

zu dem sie sich in jeder Richtung gratulieren kann. Sie hat das auch thatkräftig anerkannt, indem sie den nötigen Vorkredit von rund 500,000 Fr. in den verschiedenen Etappen bereitwilligst genehmigte.

Die neue Kirche von Wiedikon wird nebst den auf die gleiche Höhe plantierten zwei städtischen Schulpalästen dem Stadtbild Zürichs nach Westen hin einen hübschen Abschluß geben.

F. M.

Indische Weisheit.

So lange sie Regen spendet nicht,
Zeigt die Wolke ein finster Gesicht;
Bot sie der Erde den Segen dar,
Wird ihr Antlitz licht und klar.

Wer das Hoffen verspottet, verlacht,
Hat Alles gelesen, gehört, vollbracht.
Der pflückte die Blume der Weisheit ab,
Wer der Hoffnung den Abschied gab.

Köstlich ist Kokossaft zu nippen,
Honig und Mangofrukt sind süß;
Doch ein Nektar vom Paradies
Ist die Süße deiner Lippen.

Kochrezepte.

Holländische Sauce zu Fisch und Geflügel.

Zeit der Bereitung 20 Minuten.

Man rührt 40 Gramm Mehl mit einem halben Liter kaltem Wasser — bei Gemüse Gemüswasser, bei Fisch Fischwasser — glatt, thut 8 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, 40 Gramm Butter, Salz, weißen Pfeffer, und 4 Eigelb dazu und stellt die Flüssigkeit in ein Gefäß mit kochendem Wasser, in dem man die Sauce bis zum Dickwerden gut quirlt, worauf man einen halben Theelöffel Zitronensaft daran thut und dann sofort anrichtet.

Fluß-Barfch mit Wurzeln.

Nachdem der Fisch gesäubert ist, wird er eingesalzen und eine Weile beiseite gestellt. Gelbrübe, Sellerie, Petersilienwurzeln und Lauch schneidet man fein nubelartig und dämpft das Wurzelwerk mit 2 Eßlöffel Kerbel oder fein geschnittener Petersilie in frischer Butter, gießt soviel Wasser zu, daß der in Stücke geschnittene, eingelegte Fisch eben davon bedeckt ist, und läßt ihn darin etwa 15 Minuten langsam ziehen. Er wird dann ausgelegt, der Sud, dem man nach Belieben Essig zusetzen kann, mit etwas „Maggi“ gekräftigt und ungefeilt darüber gegossen.

Pfeffersauce, besonders zu Hammelfleisch.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man zerschneidet eine Möhre, eine Zwiebel und 40 Gramm rohen Schinken ohne Fett in Würfel, thut dies in $\frac{1}{3}$ Liter halb Essig, halb Wasser, gibt noch einen Strauß Petersilie, ein Zweiglein Thymian, ein Lorbeerblatt, 12 Pfefferkörner und 2 Nelken hinzu und kocht alles 30 Minuten, worauf man die Flüssigkeit durchsiebt. Inbes bereitet man aus 40 Gramm Butter und 40 Gramm Mehl eine braune Mehlschwitze, die man mit der Gewürzbrühe und soviel siedendem Wasser verkokt, bis eine gute Sauce entsteht, der man das nötige Salz, etwas Zucker und 8 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt zusetzt.

Aspic de volaille à la jardinière.

Für 6 Personen. Dauer der Zubereitung 4 Stunden.

Man gießt einen glatten Rand von wenig gefärbtem Aspic. 3 junge Hühner kocht man, läßt sie kalt werden und schneidet sie in je 2 Brust- und 2 Keulenstücke. Von $\frac{1}{2}$ Liter Mayonnaise, 2 Kaffeelöffeln gehackter Petersilie, 1 Kaffeelöffel „Maggi“ und 3 bis 4 Eßlöffeln Aspic bereitet man eine Chaudfroidsauce, mit der man die Hühner überzieht. Diese richtet man auf dem Aspicerande an und gibt eine salade jardinière in die Mitte.

Béchamel- (Majm-) Sauce für Fisch- und Milchgerichte.

Zeit der Bereitung 45 Minuten.

In 60 Gramm Butter schmilzt man 50 Gr. in Würfel geschnittenen rohen Schinken, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel und 40 Gramm Mehl gut durch, löst 6 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt in $\frac{1}{3}$ Liter Wasser und verkokt hiermit, sowie mit ebensoviel Milch die Gimbrenne zu guter Sauce langsam 30 Minuten. Man streicht sie durch und gibt zuletzt 3 Eßlöffel geriebenen Parmesanfäse, sowie das nötige Salz und eine Prise weißen Pfeffer daran.

Pastete von Kalbszungen.

Für 6 Personen.

3 Kalbszungen werden in leicht gesalzenem Wasser mit Zwiebel, Lorbeerblatt und einem Kräuterbündelchen, dem etwas Estragon beigegeben ist, weich gekocht, abgezogen und feinsblättrig aufgeschnitten. — Nun hackt man 4 entgrätete Sardellen mit einem Eßlöffel Kapern, einigen Schalotten und frischer Petersilie fein, dämpft dies mit einem Stückchen Butter und 2 Kochlöffeln Mehl, verdünnt mit der Zungenbrühe, und fügt etwas Weißwein und Zitronensaft hinzu. Wenn die Sauce gut ausgekokt ist, seigt man sie über die geschnittenen Zungen, läßt noch ein Weilchen kochen, veredelt das Ragout mit etwas „Maggi“ und füllt es in eine bereitgehaltene Buttermilch-Pastete.

Einfache Krebsauce für gemischte Fleischspeisen.

Zeit der Bereitung 40 Minuten.

Man nimmt 50 Gramm Krebsbutter, in welcher man 40 Gramm Mehl gar schmilzt, verkokt die Mehlschwitze mit $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser, thut eine Prise Pfeffer, eine Prise feinen Zucker, 2 Löffel dicke, süße Sahne und 8 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt daran, um dann nach einem Kochen von 10 Minuten die Sauce durchzustreichen und noch nach Belieben mit einem Eigelb abzurühren.

Zmitiertes Hasenragout.

Beim Schlachten eines Lämmchens wird in einer Tasse Blut aufgefangen und mit etwas Essig abgequirlt. Das Fleisch der Vorderviertel des Lammes schneidet man in halbhandgroße Stücke, und überkokt es in einen aus Essig, Wasser und Rotwein zu gleichen Teilen hergestellten Sud mit Zwiebel, einem Kräuterbündelchen, einem kleinen Lorbeerblatt, Zitronenrädchen, gequetschten Pfefferkörnern und dem nötigen Salz. Dann bereitet man hiervon mit braunem Buttermehl eine leicht gebundene Sauce, die man gut auskokt, durchsieht, und in der man das Fleisch völlig weich werden läßt. Schließlich rührt man das Blut an die Sauce, läßt nicht mehr kochen und verfeinert das Ragout mit etwas „Maggi“.

Winteresalat.

Zeit der Bereitung 4 Stunden.

Am besten sind kleine, weiße Bohnen dazu, die man dreimal abkokt und dann in weichem Wasser mit Salz zu drei Vierteln gar kocht, um darnach die Schalen abzustreifen und die Bohnen nun vollends weich zu kochen. — Zu 500 Gramm dieser Bohnen bratet man 60 Gramm Speck aus, röstet in ihm eine geriebene Zwiebel, thut 3 Löffel kochendes Wasser, 5 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, eine Prise Pfeffer und 3 Löffel Essig dazu und mischt hiermit die heißen Bohnen. — Man kann den Salat warm oder kalt geben.

Die größten Sortimente in Seiden- und Wollstoffen für Ball-, Braut- und Hochzeitstoiletten finden Sie bei

J. Spoerri, Zürich.

Muster und Modelbilder umgebend.

(K-105-Z)