

Zeitschrift: Die Schweiz = Suisse = Svizzera = Switzerland : offizielle Reisezeitschrift der Schweiz. Verkehrszentrale, der Schweizerischen Bundesbahnen, Privatbahnen ... [et al.]

Herausgeber: Schweizerische Verkehrszentrale

Band: 62 (1989)

Heft: 1: Appenzeller Winter = L'hiver en Appenzell = Inverno appenzellese = Apenzell winter

Artikel: Industrie und Heimarbeit

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-774128>

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: 02.04.2025

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

Industrie und Heimarbeit



Weil die Bauern seit jeher kaum von der Landwirtschaft allein leben konnten, entwickelte sich eine blühende Heimindustrie. Schon im 16. und 17. Jahrhundert kam die Hausleinweberei auf, Mitte des 18. Jahrhunderts wurde sie von der Baumwollweberei abgelöst, obwohl dieser Rohstoff aus Übersee beschafft werden musste. Als weitere Heimarbeit kam um 1830 die Appenzeller Baumwollstickerei auf. Es wundert denn auch nicht, dass die Fabrikindustrie im Textilsektor gross geworden ist. Heute sind es viele kleinere und mittlere Betriebe, die ihre Standorte im Appenzellerland zu behaupten versuchen und wertvolle Arbeitsplätze bieten.

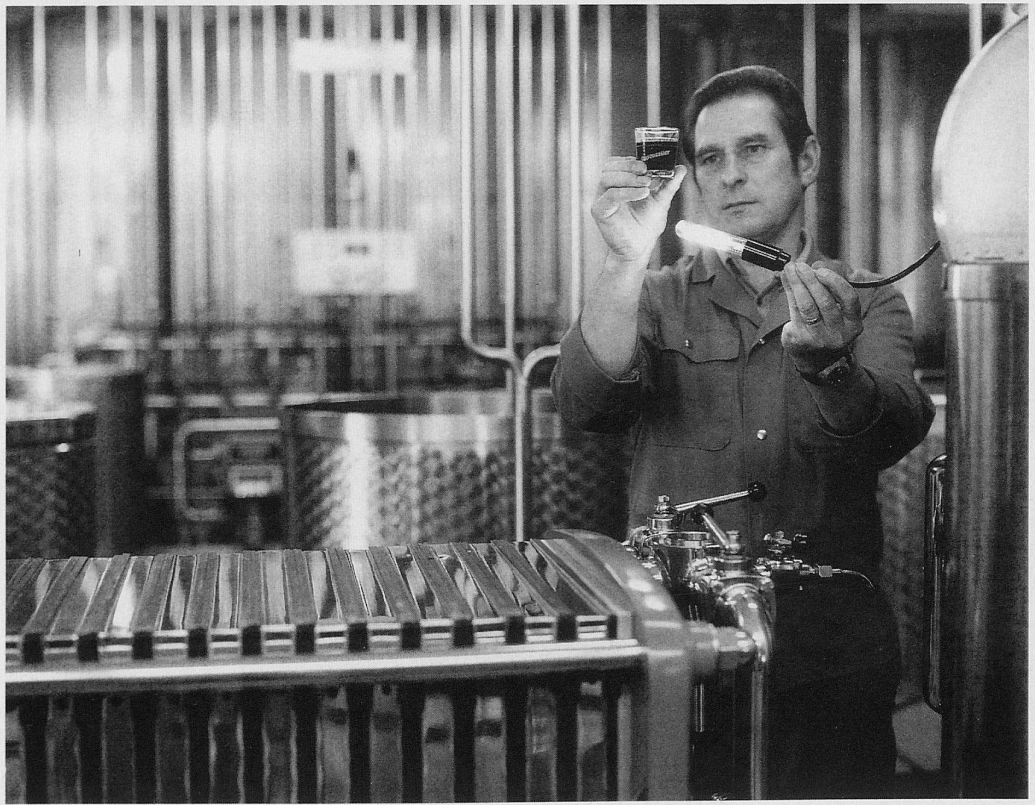
L'agriculture seule n'étant pas une ressource suffisante, les paysans d'Appenzell ne tardèrent pas à créer une industrie artisanale qui devint florissante. La toilerie familiale y prospérait déjà aux XVI^e et XVII^e siècles. De nos jours, de petites et moyennes entreprises restent en Appenzell et procurent de nombreux emplois.

Dato che difficilmente i contadini potevano vivere soltanto dei prodotti della terra, ben presto si sviluppò una fiorente industria a domicilio; già nei secoli XV e XVII fiorì la tessitura del lino a domicilio. Non può quindi sorprendere il fatto che nel quadro dell'industrializzazione si siano sviluppati grandi fabbriche del settore tessile. Attualmente, nella regione appenzellese sono attive numerose piccole e medie imprese che offrono preziosi posti di lavoro.

Because peasant farmers could hardly live on farming alone, cottage industries developed at an early date. Linen weaving was flourishing in the 16th and 17th centuries, to be followed about the middle of the 18th century by cotton weaving, although the raw material now had to be obtained from overseas. About 1830 the home workers of Appenzell began to do cotton embroidery. It is hardly surprising that in these circumstances the first factories also belonged to the textile sector. Even today many small and medium-sized enterprises have survived in the Appenzell region and provide valuable jobs.

49/50





51/52

Das Familienunternehmen Emil Ebnetter stellt seit 1902 den bekannten Appenzeller Alpenbitter (50) her. 42 verschiedene Kräuter, Wurzeln, Blätter, Samen und Blüten geben dem Appenzeller Bitter seinen unverwechselbaren Geschmack (Bild 49: Sternanis). Bei der Destillation (52) gewinnt der Brennmeister den Geschmack, die Maseration ergibt die gewünschten Bitterstoffe (kaltes Auszugsverfahren). Vor dem Abfüllen wird der Appenzeller filtriert und kontrolliert (51)

L'entreprise familiale Emil Ebnetter produit depuis 1902 le fameux «bitter» appenzellois (50) dont la saveur aromatique particulière résulte de la distillation de 42 herbes, racines, feuilles, graines et fleurs différentes (49: anis étoilé). Le distillateur (52) met au point la saveur, puis on y ajoute par macération les substances amères (procédé d'extraction à froid) (51)

Dal 1902 la ditta Emil Ebnetter a conduzione familiare produce il famoso amaro «Appenzeller» (50). L'inconfondibile gusto di questo amaro è ottenuto mediante una miscela di 42 diverse erbe, radici, foglie, semi e fiori (foto 49: anice stellato). La distillazione (52) determina il gusto e la macerazione permette di ottenere le sostanze amare desiderate (estrazione a freddo) (51)

The family business of Emil Ebnetter has manufactured the well-known Appenzeller Alpenbitter since 1902. Forty-two herbs, roots, leaves, seeds and flowers give this drink its unmistakable taste (49: star anise). The flavour emerges during distillation (52), maceration produces the slight bitter taste (cold extraction) (51)

