

Neuerscheinung:

Michelet und Deutschland

Von Prof. *Werner Kaegi*, Basel

RM 4.80

Zu Anfang des 19. Jahrhunderts ist es unverkennbar die deutsche Welt, die auf die Franzosen nachhaltig eingewirkt hat. Man kann ohne Übertreibung behaupten, daß im französischen Geistesleben damals eine folgenreiche Entdeckung Deutschlands geschehen sei. Was die Person Michelet betrifft, so ist sie im tiefsten Sinne an dieser Entdeckung beteiligt. Wenige Franzosen haben Deutschland so leidenschaftlich geliebt, so sehr zu ihrem eigenen Land in Beziehung gesetzt wie Michelet.

Die „*Neue Zürcher Zeitung*“ schreibt über das Buch: ... Michelets Leben verlief von 1798 bis 1873. Als Michelet geboren wurde, schickte sich Frankreich an, dem alten Reiche Schläge zu versetzen, die dieses nicht lange überleben sollte. Als Michelet starb, waren die schweren Wunden noch nicht vernarbt, die das neue Reich Frankreich geschlagen hatte. Michelets Verhalten steht im Gegensatz zu dieser politischen Feindseligkeit: es äußerte sich als eine ununterbrochene Kette von Zusammenarbeit über den Rhein hinweg. Und zwar sah er seine Aufgabe wesentlich darin, deutsche Thesen weiterzubilden und zu vollenden.

... Werner Kaegi hat in seiner Publikation den langen Briefwechsel Michelets und Jacob Grimms soweit möglich wieder hergestellt und im Anhang mitgeteilt. Wir möchten hier indessen innehalten mit unseren Mitteilungen, die ja mehr hinweisen als wiedergeben wollen. Aber es drängt uns doch, am Schluß den tiefen Eindruck auszusprechen, welchen die ausbreiteten Tatsachen wohl in jedem Leser auslösen werden. – Das Große an Michelets Existenz war seine gleichmäßige Verflochtenheit in intellektuelle, ethische und politische Prinzipien, wobei eins das andere stets bedingte, stützte, trug. Für ihn war die ganze sichtbare und unsichtbare Welt ein einziges Laboratorium – am Tisch neben Frankreich arbeitete Deutschland, und es schien gleichgültig, wer im Augenblick um einen Schritt voraus war, um so mehr als die Methoden beider in seinen Augen etwas differierten...

Ein gelehrtes Buch muß erstens gelehrt, zweitens ein Buch, drittens womöglich schön sein. Man lese diese Schrift, um zu erfahren, wie schön ein gelehrtes Buch sein kann.

Z Sonderangebot auf dem Bestellzettel **Z**

Auslieferung in Leipzig durch Fr. Ludw. Herbig, Inselstr. 20, in Wien durch Z. G., Abt. Auslieferung deutscher Verleger, Singerstr. 12

Benno Schwabe & Co. Verlag, Basel

Soeben erschien:

Dr. Artur Fornet Vom Mehl zum Brot

(„Die Theorie der praktischen Brot- und Mehلبereitung“)

6. Auflage

Fünf Auflagen des Buches „Die Theorie der praktischen Brot- und Mehلبereitung“ fanden ihren Weg zu den Lesern, für ein Fachbuch dieser Art ein großartiger Erfolg.

Für die neue, gänzlich umgearbeitete Auflage wählte Dr. Fornet den neuen treffenden Titel: „Vom Mehl zum Brot“.

*

In letzter Zeit haben sich alle in Betracht kommenden Faktoren sowohl wirtschaftspolitische wie die rein wirtschaftlichen, wie auch die wissenschaftlichen Grundlagen und deren praktische Nutzenanwendungen derartig umwälzend entwickelt, daß der gesamte Inhalt der früheren, wie auch derjenige der letzten Auflage als gänzlich überholt und veraltet angesehen werden muß. Schon das vollkommene Ausschalten des Auslandsgetreides, um nur ein Beispiel anzuführen, bringt für die gesamte Forschung und die unmittelbare Praxis ganz neue Gesichtspunkte und Auswertungen, die sich zwangsläufig auf alle Kapitel des Buches erstrecken und in den vorhergehenden Auflagen gar nicht behandelt werden konnten, da früher, z. B. wegen der ungehemmten Einfuhr ausländischer Getreidesorten für eine Verbesserung einheimischer Mehle (Saatzucht usw.) und der damit schon rein müllerei- und bäckereitechnischen verbundenen handwerklichen Umstellung leider nicht das mindeste Interesse vorhanden war. Aufgabe bei der Neubearbeitung mußte es denn auch sein, das gesamte Thema, sowohl Theorie wie auch angewandte Praxis auf unser deutsches Getreide grundlegend umzustellen. Dies ist in einem so umfassenden Maße geschehen, daß ein vollkommen neues Buch entstanden ist, das, um eine Verwechslung auch schon rein äußerlich mit allen früheren Auflagen zu vermeiden, jetzt unter neuem Titel erschien.

Interessenten dieses Standardwerkes sind alle Bäcker, sowohl Meister wie Gesellen, vor allem auch die Innungsvorstände, Brotfabriken, Mühlen, Nahrungsmittelchemiker, Gesundheitsämter, Fachschulen usw.

Umfang 304 Seiten / Format 8°

Preis in Ganzleinen RM 8.—

Z

Verlag F. A. Günther & Sohn
Alt.-Ges. / Berlin SW 11