

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 3 (1899)
Heft: [27]: Beilage

Rubrik: Gastronomisches

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: 13.01.2026

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

dessen Kriegskorrespondenzen die Aufmerksamkeit des Präsidenten Johnson auf sich gezogen hatten, wurde von diesem im Jahr 1865 zum amerikanischen Konsul in Zürich ernannt. Die beiden Brüder standen in schriftlichem Verkehr miteinander, und aus den Ideen, die sie sich mitteilten, ging nach und nach der Entschluß hervor, die Kondensierung von Milch, wie sie in Amerika betrieben wurde, in der Schweiz einzuführen. George Page kam nach Europa herüber, der Entschluß gelangte zur Ausführung, und die Gegend von Cham schien den beiden Brüdern die zu diesem Zweck geeignetste. Am 28. Juni 1866 hatte George Page zum erstenmal das Zugergebiet betreten, der Bauplatz unweit des Ausflusses der Vorze war bald gefunden, und in dem einfachen, schuppenähnlichen Gebäude, an dessen Stelle mit der Zeit ansehnliche Fabriklokalitäten getreten sind, wurde am 12. Januar 1867 zum erstenmal kondensierte Milch fabriziert.

Wie jedes neue, eigenartige Unternehmen, so hatte auch das Chamergeschäft, das auf Aktien gegründet wurde, mit zahlreichen Schwierigkeiten zu kämpfen, welche jedoch die Einsicht, die Zähigkeit und der weite Blick des von der Verwaltung zum Generaldirektor ernannten George Page immer siegreich überwandten. Ihm stand in seinem Bruder David eine tüchtige technische Kraft zur Seite. Der von Jahr zu Jahr sich steigende Absatz der Chamermilch bedingte eine stetige Vergrößerung der Fabriken und die Anlage neuer Zweigtablissements, von denen die beiden norwegischen die jüngsten sind. Für die Angestellten und Arbeiter sorgte G. Page in weitherziger Weise; den Zehnstundentag hat er gleich von Anfang an eingeführt. Dem Hineinregieren und Reglementieren von Seite der Behörden war er ein abgesetzter Feind. Ueberhaupt erwies er sich in allen Stücken als richtiger Amerikaner. Die Doktrin Monroes, „Amerika den Amerikanern“, und die McKinleybill fanden in ihm einen zähen Verfechter, obschon die letztere dem europäischen Milch-Geschäft nicht günstig war. Um den Schaden auszugleichen, oder vielmehr, um ihm zuvorzukommen, vergrößerte der General die Fabrikation in Amerika und bekämpfte die dortige Konkurrenz mit aller Energie.

Die Drikschaft Cham verdankt den amerikanischen Niederelassenen einen ungewöhnlichen Aufschwung, und in weitem Umfange machte sich im Bauernstand der befruchtende Einfluß der Milchindustrie geltend. George Page regierte den großartigen Betrieb mit ungeheurer Energie, aber auch mit einer oft getadelten Selbstherrlichkeit und einem ihm angeborenen Eigensinn, welche die Aktionäre sich schließlich gefallen ließen, weil sie zu reichem Geschäftsgewinne führten. Er war fest überzeugt, daß jedes Hineinreden in seine Anordnungen dem Geschäft Schaden gebracht hätte, und mit einigen saftigen Späßen legte er sich meistens über allen Tadel, ja über jedes Begehren nach näherem Aufschluß hinweg.

Pflichttreu, wie er war, verlangte G. Page vom Personal der Fabriken genaueste Pflichterfüllung, unerbittlich gegen

Nachlässige einschreitend. Aller Verstellung und Lüge war er feind; jederzeit übte er Wahrhaftigkeit bis zur Rücksichtslosigkeit und war ein Muster von Gradheit und Rechtchaffenheit, daher auch die allgemeine Hochachtung, die er genoß und die Autorität, durch die er mächtig war.

Um unsere Politik kümmerte sich G. Page nicht besonders viel; in unsern Einrichtungen tabelte er gern die Mängel, die ihnen anhaften, und legte bei verschiedenen derselben den Maßstab seines großen Heimatsstaates an, ohne sich gehörige Rechenschaft zu geben über die geschichtliche Entwicklung unseres staatlichen Lebens und die bescheidenen Mittel, die uns zur Verfügung stehen. In vielen Dingen, besonders in landwirtschaftlichen, glaubte er uns belehren zu müssen, und er scheute in dieser Beziehung keine Kosten; allein oft mußte er einsehen, daß die Verhältnisse stärker sind als der zäheste amerikanische Sinn und daß, was drüben möglich ist, hier auf unüberwindliche Schwierigkeiten stößt; immerhin hat er durch sein Beispiel in vielen Stücken fördernd auf unsere Landwirtschaft eingewirkt.

Trotz seiner Verbindung mit einer unserer Mitbürgerinnen, einer Zugerin, mit der er in glücklicher Ehe lebte, trotz der vielen Freunde, die er hier gewann, trotz seiner Bewunderung der landschaftlichen Schönheiten der Schweiz, trotzdem, daß hier sein Glück sich aufgebaut hat, ist unser Land ihm nicht zur zweiten Heimat geworden: an der nordamerikanischen Union hing er mit allen Fibern seines Wesens. Wer wollte ihn darum tadeln? Doch gewiß wir Schweizer nicht.

Seit der kolossalen Vergrößerung des Geschäftes hielt sich G. Page bald in London, bald in Paris und New-York auf; immer aber kehrte er auf Wochen, ja auf Monate und halbe Jahre nach Cham zurück. Nicht weniger als fünfunddreißig mal hat er den Ozean durchschifft.

Anfang April langte er auch heuer wieder in Cham an; er freute sich darauf, die Blüthezeit auf seinem Landgut „Gorbach“ droben in herrlicher Lage am Zugerberg zu verbringen; allein bald nach seiner Ankunft in Cham besiel ihn eine Lungenentzündung, die den starken, sonst durch und durch gesunden Mann in wenigen Tagen dahinraffte.

Um ihn trauern Gattin und Sohn, und alle Verwandten, an denen er mit rührender Liebe hing. Alle Angestellten des weitverzweigten Etablissements aber bedauern innig seinen Hinschied, nicht minder als die mit dem Geschäft durch ökonomische Interessen Verbundenen, die Aktionäre und die Bauern, die allen Grund hatten, den weiten Blick und das stramme Regiment des originellen Amerikaners hoch zu schätzen.

Die sterbliche Hülle von George Page wurde nach Dixon, seiner Heimat, verbracht, wo sie neben den ihm vorangegangenen Angehörigen bestattet ward. Hier aber in der Schweiz, wird man dem „General“ ein ehrenbes Andenken, wie er solches verdient, auf lange Zeit hinaus bewahren.

S. Hardmeyer, Zürich.

— Gastronomisches. —

Gänsebraten.

Zeit der Bereitung 3 Stunden.

Eine junge fette Gans wird nach Belieben mit Äpfeln oder Kastanien oder auch nur mit einigen Zweigen Beifuß gefüllt, in eine passende Bratpfanne gelegt, gesalzen und mit knapp $\frac{3}{4}$ Liter kochendem Wasser überfüllt und so beinahe 3 Stunden unter öfterem Begießen mit dem Wasser und dem später sich bildenden Fett gebraten, wobei man in der letzten Stunde allmählich Fett von der Sauce füllt. Etwa 5 Minuten vor dem Anrichten spritzt man 2 Löffel kaltes Wasser über die Gans, damit die Haut trock wird, worauf man die Sauce gut entfettet. Man bindet die Sauce durch Kartoffelmehl, kocht sie mit siedendem Wasser bündig und fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt zuletzt hinzu.

Sehr gute Lebersuppe.

Für 5—6 Personen.

Ein halbes Pfund Rinds- oder Kalbsleber wird mit frischem Wasser überspült, abgehäutet, in dünne Streifen geschnitten, gesalzen, in Mehl gewendet und so in heißem Schmalz gebacken, hierauf im Mörser zerstoßen und zu feingeschnittener Zwiebel und Petersilie mit eigroß gutem Abschöpf-fett oder Butter in eine Kasserolle gegeben, durchdünstet und mit siedender, leichter Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt. Mit dem noch nötigen Salz, etwas Pfeffer und geriebener Muskatnuß gewürzt, kocht man die Suppe gut aus, gießt sie dann durch ein Siebchen und vollendet sie mit einem Eßlöffel Maggi, wodurch sie noch kräftiger und das Legieren mit Eigelb gepart wird. — In Butter geröstete Semmelwürfelchen dienen als Einlage. Th. H.

Seidenstoffe

nur beste garantiert solide Fabrikate
für Strassen-, Gesellschafts-, Ball- und Braut-
Toiletten, Blousen etc., in unübertroffener Aus-
wahl zu Fabrikpreisen. Muster franko.

Seidenstoff-Export-Haus
Magazine zum wilden Mann,
BASEL. (K-1539-Z)