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: 20.11.2025

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

beffen Kriegsforrespondenzen die Aufmerksamkeit des Präfidenten Johnson auf sich gezogen hatten, wurde von diesem im Jahr 1865 zum amerikanischen Konsul in Zürich ernannt. Die beiden Brüder standen in schriftlichem Bertehr miteinander, und aus den Ideen, die sie sich mitteilten, ging nach und nach der Entsichluß hervor, die Kondensierung von Milch, wie sie in Amerika betrieben wurde, in der Schweiz einzusühren. George Page fam nach Europa herüber, der Entschlichung 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 Bauplag unweit des Ausfusses der Lorze war dalb gefunden, und in dem einfachen, schuppenähnlichen Gebäude, an deffen Stelle mit der Zeit ansehnliche Fabriklofalitäten getreten sind, wurde am 12. Januar 1867 zum erstenmal kondensierte Milch

zum Generalbirektor ernannten George Page immer stegreich überwanden. Ihm stand in seinem Bruder David eine stüchtige technische Kraft zur Seite. Der von Jahr zu Jahr sich steigernde Absatz der Chamermilä bedingte eine steitige Verzgrößerung der Fabriken und die Anlage neuer Zweigetablissements, von denen die beiden norwegischen die jüngsten sind. Für die Angestellten und Arbeiter sorgte G. Page in weitz herziger Weise; ben Zehnstundentag hat er gleich bon Anfang an eingeführt. Dem Sineinregieren und Reglementieren von Seite der Behörden war er ein abgesagter Feind. Ueberhaupt erwies er sich in allen Stücken als richtiger Amerikaner. Die Doftrin Monroes, "Amerika den Amerikanern", und die Mac-Kinleybill sanden in ihm einen zähen Versechter, obschon die letztere dem europäischen Milch-Geschäft nicht günstig war. Um den Schaden auszugleichen, oder vielmehr, um ihm zubors zukommen, vergrößerte der General die Fabrikation in Amerika und bekampfte die dortige Konkurrenz mit aller Energie. Die Ortschaft Cham verdankt den amerikanischen Nieder=

gelaffenen einen ungewöhnlichen Aufschwung, und in weitem Umkreis machte sich im Bauernstand der befruchtende Ginfluß der Milchindustrie geltend. George Page regierte den groß-artigen Betrieb mit ungeheurer Energie, aber auch mit einer oft getabelten Selbstherrlichkeit und einem ihm angebornen Sigensinn, welche die Altionäre sich schließlich gefallen ließen, weil sie zu reichem Geschäftsgewinne führten. Er war fest überzeugt, daß jedes Hineinreden in seine Anordnungen dem Geschäfte Schaden gedracht hätte, und mit einigen saftigen Spägen setzte er sich meistens über allen Tadel, ja über jedes Begehren nach näherem Aufschlich sinweg.

Pflichtreu, wie er war, verlangte G. Bage vom Personal der Fabriken genausste Pflichterfüllung, unerbittlich gegen

Nachlässige einschreitend. Aller Berstellung und Lüge war er Feind; jederzeit übte er Wahrhaftigkeit bis zur Nücksichtslosig-

Teit und war ein Muster von Gradheit und Rechtschaffenheit, baher auch die allgemeine Hochschung, die er genoß und die Autorität, durch die er mächtig war.

Um unsere Politik kümmerte sich G. Page nicht besonders viel; in unsern Ginrichtungen tadelte er gern die Mängel, die ihnen anhaften, und legte dei verschiedenen derselben dem Maßelters von Schung Ginnetskerzen au dem sich geschieden. stab seines großen Seimatsstaates an, ohne sich gehörige Rechenschaft zu geben über die geschichtliche Entwicklung unseres ftaatlichen Lebens und die bescheibenen Mittel, die uns gur Kaattagen gebens ind die belaktveleit Attiet, die die 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 störkernt auf unere Landwirtskaft Beispiel in vielen Stücken forbernd auf unsere Landwirtschaft eingewirkt.

Trot feiner Berbindung mit einer unserer Mitbürgerinnen, einer Zugerin, mit der er in glücklicher Che lebte, trot der vielen Freunde, die er hier gewann, troß seiner Bewunderung der landsichaftlichen Schönheiten der Schweiz, troßdem, daß hier sein Glück fich aufgebaut hat, ift unfer Land ihm nicht zur zweiten Beimat geworden: an der nordamerikanischen Union hing er mit allen Fibern seines Wesens. Wer wollte ihn darum tadeln? Doch

gewein jeines weiens. wer wonte ihn darum tadeln? Doch gewiß wir Schweizer nicht.
Seit der kolossalen Bergrößerung des Geschäftes hielt sich G. Hage bald in London, bald in Paris und New-Yorf auf; immer aber kehrte er auf Wochen, ja auf Monate und halbe Jahre nach Cham zurück. Nicht weniger als fünfundbreißig mal hat er den Dzean durchschift.

Anfang April langte er auch heuer wieder in Cham an; er freute sich darauf, die Blützeit auf seinem Landgut "Horbach" droben in herrlicher Lage am Zugerberg zu verbringen; allein bald nach seiner Ankunft in Cham befiel 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 Geschäfte durch ökonomische Interessen Verdungen der Alle Alle Alle Angestellten Verwander die allen Grund hatten, den weiten Blick und das ftramme Regiment des originellen Amerikaners hoch zu schätzen.

Die fterbliche Siille von George Bage wurde nach Diron, seiner Heimat, verbracht, wo sie neben den ihm vorangegangenen Angehörigen bestattet ward. Sier aber in der Schweiz, wird man dem "General" ein ehrendes Andenken, wie er solches

verdient, auf lange Zeit hinaus bewahren.

3. Sardmener, Bürich.

🛁 Gastronomisches. 🚝

Ganfebraten.

Reit ber Bereitung 3 Stunben.

Gine junge fette Bans wird nach Belieben mit Aepfeln oder Kaftanien oder auch nur mit einigen Zweigen Beifulg gefüllt, in eine passenden Bratpsanne gelegt, gesalzen und mit knapp 3/4 Liter kochendem Wasser überfüllt und so beinahe 3 Stunden unter öfterem Begießen mit dem Wasser und dem später sich bilbenden Hett gebraten, woden man in der letzten Stunde allmählich Fett von der Sauce füllt. Etwa 5 Minuten vor dem Anrichten sprigt man 2 Löffel kaltes Wasser über die Gans, damit die Saut froß wird, worauf man die Sauce gut entfettet. Man bindet die Sauce durch Kartoffelmehl, focht fie mit siedendem Waffer bundig und fügt 5 Gramm Liebigs Wleisch=Extraft gulegt hingu.

Gehr gute Leberjuppe.

Für 5-6 Berfonen.

Sin 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 sein= geschnittener Zwiebel und Peterfilie mit eigroß gutem Abschöpf= fett oder Butter in eine Kafferolle gegeben, durchdünstet und mit siedender, leichter Fleischbrühe oder Wasser aufgefüllt. Wit dem noch nötigen Salg, etwas Pfeffer und geriebener Muskatnuß gewürzt, kocht man die Suppe gut aus, gießt sie dann durch ein Siebchen und vollendet sie mit einem Eglöffel Maggi, wodurch sie noch fräftiger und das Legieren mit Gigelb gespart 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 Auswahl zu Fabrikpreisen. Muster franko.

Seidenstoff-Export-Haus

Magazine zum wilden Mann, (K-1539-Z)