Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 4 (1900)
Heft: [27]: Beilage

Artikel: Das Bibliographische Institut in Leipzig [Schluss]
Autor: Streissler, Friedrich
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-575709

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: 22.07.2025

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

(Schluß).

Als ein Seitenstück zu dem naturwissenschaftlichen Teil des Verlages ist die in gleicher reicher Ausstattung erschienene „Allgemeine Länderkunde“ zu betrachten. Dieses Sammelwerk umfaßt 5 Bände, von denen jeder einen Erdteil behandelt. Eine zweibändige „Vergleichende Erdkunde“, im Sinne einer physikalischen Geographie, wird dann diese Serie abschließen. Der bereits in zweiter Auflage fertig vorliegende „Meyersche Hand-Atlas“ bietet denen, die sich dem Studium der Erdkunde widmen, ein reiches, übersichtliches und zuverlässiges Kartenmaterial zu billigem Preise.

In der Sammlung illustrierter Litteraturgeschichten aller Kulturvölker, welche die Verlagshandlung mit der 1896 erschienenen „Geschichte der Englischen Litteratur“ von den ältesten Zeiten bis zur Gegenwart von Prof. Dr. Richard Wülker eröffnete, gelangte als zweiter Teil die „Geschichte der Deutschen Litteratur“ von den ältesten Zeiten bis zur Gegenwart von Prof. Dr. Friedrich Vogt und Prof. Dr. Max Koch 1898 zur Ausgabe. Im Spätsommer 1899 erschien die „Geschichte der Italienischen Litteratur“ von den ältesten Zeiten bis zur Gegenwart von Dr. Berthold Wiese und Prof. Dr. Erasmo Pèrcopo. — Die „Geschichte der Französischen Litteratur von den ältesten Zeiten bis zur Gegenwart von Prof. Dr. Hermann Suchier und Prof. Dr. Adolf Birch-Hirschfeld beginnt im laufenden Jahre zu erscheinen; die illustrierten Geschichten der slavischen und orientalischen Litteratur befinden sich in Vorbereitung. — Wie bei allen Unternehmungen des Bibliographischen Instituts, so waltet auch hier der Grundsatz vor, Werke zu bieten, die zwar in Text und Illustrierung den höchsten Anforderungen entsprechen, die gleichwohl aber durch geschmackvoll abgerundete, gemeinverständliche und erziehende Darstellung auch dem Bedürfnis des Laien durchaus gerecht werden.

Schweizerische Geselligkeit in Transvaal (Text siehe umstehend). Phot. Verey & Clifton, Ficksburg.

Von einem groß und umfassend angelegten, auf 8 Bände berechneten Geschichtswerke: „Weltgeschichte“, unter Mitwirkung von dreißig ersten Fachgelehrten, herausgegeben von Dr. Hans F. Helmolt, liegen zur Zeit Band I und Band IV vor. — Auch hier sind vollständig neue Gesichtspunkte zur Durchführung gekommen, indem der Herausgeber zum erstenmal der Anordnung des Stoffes eine ethno-geographische Einteilung nach Völkerkreisen zu Grunde legt, dabei auch die geschichtliche Bedeutung der Ozeane berücksichtigt. Das vorzüglich illustrierte Werk verspricht von grundlegender Bedeutung für die Geschichtsschreibung überhaupt zu werden.

In dem Werke: „Das Deutsche Volkstum“, unter Mitarbeit hervorragender Fachmänner herausgegeben von Prof. Dr. Hans Meyer 1898, ist zum erstenmal der Versuch unternommen, die Frage: „Was ist deutsch?“ nach allen Seiten und im Zusammenhang zu beantworten. Das hochinteressante Buch kommt zu einer Zeit, die eine Klärung des Begriffes „Deutschtum“ dringender denn je erheischt.

Immer mehr hat sich die Ueberzeugung von der Wichtigkeit des Anschauungsmaterials in Schule und Haus befestigt, und immer umsichtiger ist man bemüht, für die Vervollkommnung desselben zu sorgen. An diesen Bestrebungen hat neuerdings auch das Bibliographische Institut teilgenommen, indem es sich entschloß, seine reichhaltigen und wertvollen Bilderschätze in einer Sammlung von „Bilder-Atlanten“ dem Anschauungsbedürfnis zu unterstellen.

Es liegen zur Zeit sieben solcher Atlanten vor, zwei geographische und fünf naturgeschichtliche: „Bilder-Atlas zur Geographie von Europa.“ 233 Abbildungen mit beschreibendem Text von Dr. Alois Geistbeck. — „Bilder-Atlas zur Geographie der außereuropäischen Erdteile.“ 314 Abbildungen mit beschreibendem Text von Dr. Alois Geistbeck. — „Bilder-Atlas zur Zoologie der Säugetiere.“ 258 Abbildungen mit beschreibendem Text von Prof. Dr. William Marshall. — „Bilder-Atlas zur Zoologie der Vögel.“ 238 Abbildungen mit beschreibendem Text von Prof. Dr. William Marshall. — „Bilder-Atlas zur Zoologie der Fische, Lurche und Kriechtiere.“ 208 Abbildungen mit beschreibendem Text von Prof. Dr. William Marshall. — „Bilder-Atlas zur Zoologie der niederen Tiere.“ 315 Abbildungen mit beschreibendem Text von Prof. Dr. William Marshall. — „Bilder-Atlas zur Pflanzen-Geographie.“ 220 Abbildungen mit beschreibendem Text von Dr. Moritz Kronfeld.

Die einst von Joseph Meyer gegründete und später wieder fallen gelassene „Groschenbibliothek“ feierte im Jahre 1886 ihre Auferstehung. Es begannen da „Meyers Volksbücher“ zu erscheinen, von welcher Sammlung nunmehr 1300 Nummern ausgegeben sind. Diese gut ausgestatteten handlichen Bändchen fanden rasch in allen Volkskreisen Eingang und sind heute in vielen Millionen verbreitet. — Den Freunden der „Meyerschen Volksbücher“ bietet jetzt die Verlagshandlung eine sicherlich nur willkommene Ueberraschung durch die Veranstaltung von gebundenen Ausgaben, die sich im Verlauf der Zeit auf den größten Teil der Sammlung erstrecken werden. Bereits liegen 160 Bändchen in vornehmer Ausstattung und

Chocolat Suchard
SPECIALITÄTEN
(K-148-Z)
Cacao. Milch-Chocolade Cacao.

in einem mit vorzüglichem Geschmack gewählten ansprechenden Einband vor, die, zu einem sehr niedrig bemessenen Preise auf den Markt gebracht, sich zweifellos beifälligster Aufnahme und eines guten Absatzes zu erfreuen haben werden.

Nicht unerwähnt darf auch „Meyers Historisch-Geographischer Kalender" bleiben, der, als Abreißkalender eingerichtet, eine in Deutschland auf dem Gebiete der Kalender-Litteratur noch nicht gekannte Idee mit außerordentlichem Erfolge verwirklichte. Auf 365 Tagesblättern bringt dieser Kalender über 600 Landschafts- und Städte-Ansichten, Architekturbilder, historische Bildnisse, Autographen, Wappenbilder nebst beschreibendem Text, geschichtliche Tagesnotizen, Citate, Sprichwörter, Proben von altdeutschem Humor, astronomische Angaben u. a. m.

Wenn wir zum Schluß noch kurz „Meyers Reisebücher" (28 Bände), „Meyers Sprachführer" (11 Bände) und das bekannte „Orthographische Wörterbuch" von Duden erwähnen, so haben wir damit dem Leser einen, wenn auch nur oberflächlichen, aber nicht lückenlosen Ueberblick der Verlagsthätigkeit dieses Hauses gegeben, der aber immerhin erkennen läßt, welche außerordentliche Bedeutung füh die allgemeine Volksbildung das Bibliographische Institut besitzt. Interessieren dürfte es übrigens, zu erfahren, daß der Plan zu jedem einzelnen Verlagsunternehmen von den Geschäftsinhabern ausgearbeitet wurde, so daß der ganze Verlag deren persönlicher Initiative entspringt. Nur für „Meyers Volksbücher" werden Manuskript-Angebote entgegengenommen, sonst werden die Manuskripte ausnahmslos bei geeigneten Autoren bestellt.

Es ist selbstverständlich, daß eine so große Verlagsthätigkeit auch ganz enormer technischer Einrichtungen zu ihrer Bewältigung bedarf. Das gegenwärtige Fabrik- und Geschäftshaus wurde in den Jahren 1873—74 auf der Ostgrenze Leipzigs erbaut und im Jahre 1890 erweitert. Es bedeckt ein von 4 Straßen umgebenes Areal von 6600 qm. Wie umfangreich der Betrieb ist, dürfte daraus hervorgehen, daß jährlich für ca. 1,000,000 Mk. Papier, und für etwa 350,000 Mk. Farben, Oel, Kohlen und sonstige Materialien und mehr als 750,000 Mk. zu Gehältern und Löhnen gebraucht werden. Ueber die Leistungsfähigkeit der Hauptwerkstätten geben nachfolgende Zahlen aus der jährlichen Durchschnitts-Produktion Aufschluß: Buchdruckerei 115 Millionen Drucke, Steindruckerei 20½ Millionen Drucke, Satiniersaal 110 Millionen Durchzüge, Buchbinderei außer 1½ Millionen Broschüren 520,000 gebundene Bücher. Das im Haus beschäftigte Personal schwankt zur Zeit zwischen 600 und 650 Personen. Hervorzuheben ist, daß dieser ganze technische Apparat nur zur Herstellung der eigenen Verlagsartikel dient. Als Richtschnur diente der Firma stets, ihren Verlag den Bedürfnissen des großen Publikums anzupassen, und den Wahlspruch des Gründers der Firma „Bildung macht frei" hat sie stets in würdiger Weise befolgt.

Friedrich Streißler.

Echo aus Nah und Fern.

Schweizerische Geselligkeit in Transvaal.

In der Fremde pflegen sich Leute aus dem gleichen Lande gewöhnlich aufzusuchen, um mit einander über die Heimat und deren Angelegenheiten zu sprechen. Auch im fernen Transvaal, dessen stille Thäler gegenwärtig des Krieges wilde Horden durchtoben, haben sich auf diese Weise verschiedene Nationalvereine gegründet, so z. B. Schweizervereine. Herr Landestierarzt Franz Arnold Theiler aus Frick, Aargau, hat sich um Gründung von Schweizer-Vereinen, von denen er zurzeit einzelne präsidierte, besonderes Verdienst erworben. Die Mitglieder derselben können sich nicht so leicht zusammenfinden, wie im Heimatlande, weil sie oft viele Meilen entfernt von einander wohnen. Wenn sie nach alten, väterlichen, heimischen Bräuchen sich in schweizerischer Gesellschaft des Lebens freuen wollen, müssen sie bisweilen ganze Tagereisen machen. Um so länger aber bleiben sie dann beisammen und veranstalten dann kleine Feste edler Fröhlichkeit und Geselligkeit. Wie wohl thut's einem jeden von ihnen, wenn er nach heimischer Art und Weise wieder einmal singen und sich amüsieren kann drautzen im fremden Lande. Solche Zusammenkünfte sind in der That kleine Gesang- und Turnfeste. Ja sogar Familienfeste nach echt schweizerischem ländlichem Brauche, so z. B. „Metzgeten" werden veranstaltet und „Wurstmähler" abgehalten, wo es recht fröhlich zugeht. Da wird ein Schwein geschlachtet, Wein herbeigetragen, gekocht und zubereitet — ein regelrechtes Wurstmahl inszeniert.

„Chäszenne" in Transvaal.

Dabei geht es feuchtfröhlich her, wie bei ähnlichen Anlässen im heimatlichen Tal. Die Festlichkeit wird durch Gesang und Turnvorträge verschönt. Die nationalen Spiele werden geübt. Das „Chäszenne" spielt unter diesen keine untergeordnete Rolle. Gewiß eine Scene zum Totlachen, wenn die verschiedenen Teilnehmer, auf dem Boden kauernd, „Fratzen" schneiden, als wollten sie alle Welt auslachen und den größten Komikern der Erde Konkurrenz machen. Wer die gelungenste, originellste Fratze zu schneiden versteht, der erhält als Fratzenkönig einen Preis. Man kann sich ungefähr vorstellen, wie lustig es bei solchen Szenen zugeht. Es ist so schön, in der Fremde der Heimat zu gedenken, dadurch, daß man nach ihrer Art feiert und festet. Wer der Mutter nicht achtet, ist gewiß kein rechter Mensch und Christ, wer aber der Heimat, des Vaterlandes vergißt, verdient nicht, in der Fremde vom Glück umfangen zu werden. Wohl manche Thräne hat sich verstohlen in eines unglücklichen Schweizers Auge geschlichen inmitten der Fröhlichkeit, wenn er im fernen Transvaal unter Freunden an seine Lieben in der Schweiz dachte. Wie wohlthuend mußte auf einen solchen Erdenpilger der Genuß schweizerischer Geselligkeit sein, die er so lange entbehren mußte. Vielleicht war er vorher im unwirtlichen Kaffernlande mit knapper Not dem Tode entflohen, und nun sitzt er unter geselligen Landsleuten und fühlt sich daheim im lieben Schweizerlande.

M.

Internationale Rennen in Luzern.

Für das laufende Jahr 1900 finden diese Pferderennen am Donnerstag, den 6. und Sonntag, den 9. September statt. Leider fallen dieselben in die Manöverzeit; eine Verlegung war aber unmöglich, da mit den einschlägigen Verhältnissen gerechnet werden muß. Für Preise kann dieses Jahr eine um 40% höhere Summe ausgeworfen werden als letztes Jahr.

Trotzdem beim letztjährigen Meeting die Beteiligung am Offiziers-Jagdrennen eine sehr schwache war, wollte das Administrations-Komite doch nicht unterlassen, noch einmal einen Versuch zu machen.

* * *

Ein polnisches Festmahl.

Bekanntlich wurde das Osterfest bei den Polen von jeher in besonders üppiger Weise gefeiert, namentlich bezüglich des Festessens, der sogenannten Swenzone. Wie es bei dieser Gelegenheit früher in den Kreisen der Großen des Reiches hergieng, zeigt uns die Schilderung einer Swenzone, die einst der bekannte Fürst Sapieha veranstaltete. Hundert Gedecke trug die Tafel, und in ihrer Mitte stand ein aus Butter gesormtes Lamm, das statt der Augen zwei gewaltige Brillanten von herrlichstem Feuer aufwies. Auf silbernen Schüsseln lagen vier große Wildschweine, zwölf Rehe mit vergoldetem Geweih, eine Menge gefüllter Truthähne, Birk- und Rebhühner, ferner 52 verschiedene Sorten Gebäck und 365 kolossale Kuchen. Die Wildschweine stellten die vier Jahreszeiten dar, die Rehe die 12 Monate, die verschiedenen Sorten Gebäck die Wochen und die Kuchen die einzelnen Tage des Jahres. Zur Anfeuchtung dieses kompakten Menus standen 365 Flaschen Ungarwein und zwölf mächtige Kannen mit französischen Weinen auf der Tafel, die außerdem noch in lieblichster Weise durch 52 silberne Fäßchen verschiedensten Inhaltes umsäumt war. Daß auch die Dienerschaft nicht leer ausging, läßt sich denken; 8760 Quarflaschen Wein — gerade soviel Flaschen als das Jahr Stunden enthält — wurden ihrem Durst geopfert.

* * *

Wiederum ein Riesenhotel.

In New-York soll ein neues Riesenhotel gebaut werden und zwar auf dem Platze des alten Hotel Braunschweig. Dieses Hotel soll so großartig hergerichtet und ausgestattet werden, daß das Waldorf-Hotel ihm gegenüber als zweiten Ranges bezeichnet werden müßte. (?) Zwei Millionen Pfund Sterling (ca. 50 Millionen Franken) dürfte der Bau kosten und eine Viertel Million die Einrichtung. In Aussicht genommen ist, daß es zwanzig Etagen hoch wird, dabei feuersicher gebaut wie ein Bankgebäude. Der frühere Senator Leon O. Baley aus Indianapolis ist der eigentliche Vater des Gedankens, während der Architekt Henry Ives Cobb aus Chicago den Bauentwurf ausgearbeitet hat und das nötige Geld in Chicago, Philadelphia und New-York zusammengebracht werden soll. Die Lage, an der Nordseite von Madison Square und Fifth Avenue, ist außergewöhnlich schön zu nennen. Richard H. Southgate, einer der früheren Inhaber vom Hotel Braunschweig, ist für die Stelle eines Direktors ausersehen.

* * *

Gestickte Postkarten.

Eine wirkliche Ueberraschung bilden die Postkarten, die im Verlage der Firma Buff & Mettler in Zürich erschienen sind. Auf Papyrolin sind in vielfarbiger, leuchtender Seide Blumen gestickt, die sich nicht bloß durch kräftige Charakteristik, sondern auch durch große Farbenpracht auszeichnen: Pensées, Alpenrosen, Edelweiß, Rosen, Anemonen, Nelken, Vergißmeinnicht u. a. Die Stickerei ist von einer renommierten ostschweizerischen Firma erzeugt, die Karten selbst sind in der Buntpapierfabrik J. H. Oberhänsly in Herisau auf das sorgfältigste hergestellt worden. Diese Neuheit, die in verschiedenen Ländern patentiert ist und der noch andere Genres folgen sollen, bildet das Entzücken der Damenwelt, und wo die Karten eintreffen, werden sie als Gruß und kleines Geschenk freudig begrüßt.

Kochrezepte.

Sauerampfersuppe.

Das Weiße von 3—4 Brötchen wird in ca. 1 Liter Wasser eine Viertelstunde gekocht, das Ganze durch ein Sieb getrieben oder in Ermangelung eines solchen gut verarbeitet und wieder aufs Feuer gesetzt. Hierzu fügt man 2 Hand voll Sauerampfer und 1 Hand voll Kerbelkrautes, welch beide vorher gehackt wurden, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt weitere 20 Minuten kochen. Mittlerweilen werden 4 Eigelb, 1 Glas Rahm (wenn möglich etwas sauer), nußgroß frische Butter und 1 Löffel „Maggi" mit dem Schneebesen gut verklopft und in die zur Verwendung kommende Suppenschüssel gegeben.

Beim Anrichten wird die Suppe dann güßchenweise und unter beständigem Umrühren mit dieser Legierung vermischt.

Mayonnaise von Salm.

Kalter, blau abgesottener Salm wird mit feingeschnittenen Zwiebeln untermischt, einige Stunden in leicht gesalzenem und mit einem Löffel „Maggi" gewürztem Essig mariniert. Hierauf richtet man den Fisch auf eine Unterlage von in Streifen geschnittenen Kopfsalat, dessen Herzchen man beiseite legt, so an, daß das Gericht eine erhöhte Form und möglichst glatte Außenseiten erhält; dann deckt man es mit einer Sauce Mayonnaise, welche genügend konsistent sein soll, um sich an den Seitlseiten zu halten ohne herunterzufließen, verziert die Oberfläche auf geschmackvolle Art mit entgräteten und in Streifchen geschnittenen Sardellen und Capern, und belegt den Rand der Platte mit zerteilten, hartgesottenen Eiern, ausgekernten Oliven, Rotrüben, Essiggurken und den mit Essig und Oel angemachten Salatherzchen.

In einer Saucière wird der Rest der Sauce Mayonnaise serviert, welche mit einem Löffel obigen Marinieressigs entsprechend verdünnt wurde.

Brechspargel mit Sauce.

Zeit der Bereitung knapp 1 Stunde.

Man schält 1 Kilogramm mittelstarke Spargel, bricht sie in etwa 3 Zentimeter lange Stückchen und kocht sie in Salzwasser mit einem Stückchen Butter und einer Prise Zucker weich. Zur Sauce rührt man 30 Gramm Mehl in ebensoviel Butter gar, gibt ½ Liter Spargelwasser daran, fügt 5 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, etwas Muskatblüte, 1 Löffel gehackte Petersilie und 2 Löffel dicke süße Sahne dazu und läßt hierin den weichgekochten, abgetropften Spargel heiß werden.