

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

Rubrik: Echo aus Nah und Fern

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: 24.02.2026

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

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 gefaßte 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, geistliche Tagessnotizen, Citate, Sprichwörter, Prober von altdtschem Humor, astronomische Angaben u. a. m.

Wenn wir zum Schluß noch kurz „Meyers Kleinebücher“ (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 Überblick der Verlagstätigkeit dieses Hauses gegeben, der aber immerhin erkennen läßt, welche außerordentliche Bedeutung für die allgemeine Volksbildung das Bibliographische Institut besitzt. Interessanter 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 Verlagstätigkeit 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 M. Papier, und für etwa 350,000 M. Farben, Öl, Kohlen und sonstige Materialien und mehr als 750,000 M. zu Gehältern und Löhnen gebraucht werden. Über die Leistungsfähigkeit der Hauptwerkstätten geben nachfolgende Zahlen aus der jährlichen Durchschnitts-Produktion Aufschluß: Buchdruckerei 115 Millionen Drucke, Steindruckerei 20^{1/2} Millionen Drucke, Satiniersal 110 Millionen Durchzüge, Buchbinderei außer 1^{1/2} Millionen Broschüren 520,000 gebundene Bücher. Das im Haus beschäftigte Personal schwankt zur Zeit zwischen 600 und 650 Personen. Herzvorzuheben 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.

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 durchstoßen, haben sich auf diese Weise verschiedene Nationalvereine gegründet, so z. B. Schweizervereine. Herr Landeslehrer Franz Arnold Heuer aus Freiburg, Aargau, hat sich um Gründung von Schweizer-Vereinen, von denen er zurzeit einzelne präsidiert, 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 blässwollen ganze Tagesreisen machen. Um so länger aber bleiben sie dann zusammen und veranstalten dann kleine Feste oder Fröhlichkeit und Geselligkeit. Wie wohl thut's einem jeden von ihnen, wenn er nach heimischer Art und Weise wieder einmal singen und sich amüseren kann draußen im fremden Lande. Solche Zusammenkünfte sind in der That kleine Gesang- und Turnfeste. Ja sogar Familienfeste nach echt schweizerischem ländlichem Brauche, so z. B. „Muggeten“ werden veranstaltet und „Wurstmäher“ abgehalten, wo es recht fröhlich zugeht. Da wird ein Schwein geschlachtet, Wein herbeigetragen, gekocht und zubereitet — ein regelmäßiges Wurstmarkt infiziert. Dabei geht es feuchtfröhlich her, wie bei ähnlichen Anlässen im heimatlichen Tal. Die Feierlichkeit wird durch Gesang und Turnvorträge verschönert. Die nationalen Spiele werden geführt. Das „Chässzenn“ spielt unter diesen keine untergeordnete Rolle. Gewiß eine Scene zum Totalladen, wenn die verschiedenen Teilnehmer, auf dem Boden kauern, „Frägen“ schneiden, als wollten sie alle Welt ausschälen und den größten Komikern der Erde Konkurrenz machen. Wer die gelungenste, originellste Fräze zu schneiden versteht, der erhält als Präsentkönig einen Preis. Man kann sich ungefähr vorstellen, wie lustig es bei solchen Szenen zugeht. Es ist so schön, in der Fremde der Heimat zu gefunden, 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 vergibt, verdient nicht, in der Fremde vom Glück umfangen zu werden. Wohl manche Thräne hat sich verschlossen in eines unglücklichen Schweizers Auge, geschnitten im Innern der Fröhlichkeit, wenn er im fernen Transvaal unter Freunden an seine Leben in der Schweiz dachte. Wie wohlstehn müßte auf einen solchen Erdenpilger der Genuss schweizerischer Geselligkeit sein, die er so lange entbehren mußte. Vielleicht war er vorher im unwirtlichen Staffelland mit knapper Not dem Tode entflohen, und nun fühlt er unter geselligen Landsleuten und fühlt sich dahem im lieben Schweißerlande.



DIE SCHWEIZ
1905

„Chässzenn“ in Transvaal.

Internationale Rennen in Luzern.

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

Trotzdem beim jetztjährigen Meeting die Beteiligung am Offiziers-Tagdrennen eine sehr schwache war, wollte das Administrations-Komitee 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 Szwenzone. Wie es bei dieser Gelegenheit früher in den Kreisen der Großen des Reiches hinging, zeigt uns die Schilderung einer Szwenzone, die einst der bekannte Fürst Sapieha veranstaltete. Hunderte trug die Tafel, und in ihrer Mitte stand ein aus Butter geformtes 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, Bir- und Rebhühner, ferner 52 verschiedene Sorten Gebäck und 365 kolossale Flaschen. Die Wildschweine stellten die vier Jahreszeiten dar, die Rehe die 12 Monate, die verschiedenen Sorten Gebäck die Wochen und die Rehe 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 Fläschchen verschiedenster Inhalts umfaumt war. Daß auch die Dienerschaft nicht leer ausging, läßt sich denken; 8760 Quartsflaschen 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 Platz des alten Hotel Braunschweig. Dieses Hotel soll so großartig hergestellt und ausgestattet werden, daß das Waldorf-Hotel ihm gegenüber als zweiten Rang bezeichnet werden müßte. (?) Zwei Millionen Pfund Sterling (ca. 50 Millionen Franken) dürfte der Bau kosten und eine Million Million die Einrichtung. Im Ausblick genommen ist, daß es zwanzig Etagen hoch wird, dabei feuerrischer gebaut wie ein Bankgebäude. Der frühere Senator Leon D. Bates 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 Überraschung bilden die Postkarten, die im Verlage der Firma Buff & Mettler in Zürich erschienen sind. Auf Pappeprofil sind in vielfarbiger, leuchtender Seite Blumen gestickt, die sich nicht bloß durch kräftige Charakteristik, sondern auch durch große Farbpracht auszeichnen: Benjées, Alpenrosen, Edelweiß, Rosen, Atemonien, Nelken, Bergkameliennicht u. a. Die Stickerei ist von einer renommierten östschweizerischen Firma erzeugt, die Karten selbst sind in der Kuntpapierefabrik J. H. Oberhäuser in Herisau auf das sorgfältigste hergestellt worden. Diese Neuheit, die in verschiedenen Ländern patentiert ist und der noch andere Genres folgen sollen, hilft das Entzücken der Damenwelt, und wo die Karten eintreffen, werden sie als Gruß und kleines Geschenk freudig begrüßt.

Kochrezepte.

Mayonnaise von Salm.

Kalter, blau abgegossener Salm wird mit feingeschnittenen Zwiebeln untermischt, einige Stunden in leicht gejägtem und mit einem Löffel „Maggi“ gewürztem Essig marinert. 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 Augenpartie erhält; dann deckt man es mit einer Sauce Mayonnaise, welche gerügig konstant sein soll, um sich an den Stellteilen zu halten ohne herunterzulaufen, verziert die Oberfläche auf geschmackvolle Art mit entgräteten und in Streifen geschnittenen Sardellen und Capern, und belegt den Rand der Platte mit zerstreuten, hartgekochten Eiern, ausgekochten Oliven, Rotsükken, Eissig und den mit Eissig und Öl angemachten Salatherzen.

Sauerampfersuppe.

Das Weise von 3—4 Brötchen wird in ca. 1 Liter Wasser eine Brötlstunde gekocht, das Ganze durch einen 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 Kerbelkraut, welch beide vorher gehäutet wurden, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt weitere 20 Minuten köcheln. Mittlerweilen werden 4 Eigelb, 1 Glas Rahm (wenn möglich etwas sauer), nussgross frische Butter und 1 Löffel „Maggi“ mit dem Schneebesen gut verknüpft und in die zur Verwendung kommende Suppentüpfel gegeben.

Beim Ansicht wird die Suppe dann güschenweise und unter beständigem Umrühren mit dieser Legierung vermählt.

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 weiß. Zur Sauce röhrt man 30 Gramm Mehl in ebensoviel Butter gar, gibt 1/2 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.