

Kochrezepte

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift**

Band (Jahr): **4 (1900)**

Heft [27]: **Beilage**

PDF erstellt am: **01.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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

Nicht unerwähnt darf auch „Meyers Historisch-Geographischer Kalender“ bleiben, der, als Adresskalender 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 alt-deutschem 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 lückelosen Ueberblick der Verlagsthätigkeit dieses Hauses gegeben, der aber immerhin erkennen läßt, welche außerordentliche Bedeutung sich die allgemeine Volksbildung des Bibliographischen Instituts 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, Del, 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 20 1/2 Millionen Drucke, Satinierfaal 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. 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 Gorden durchzogen, haben sich auf diese Weise verschiedene Nationalvereine gegründet, so z. B. Schweizervereine. Herr Landbestirrer Franz Arnold Theller aus Fried, Aargau, hat sich um Gründung von Schweizer-Vereinen, von denen er zurzeit einzelne präbilitierte, besonders 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 oder Fröhlichkeit und Geselligkeit. Wie wohl thut's einem jeden von ihnen, wenn er nach heimischer Art und Weise wieder einmal sitzen und sich amüsieren kann draußen im fremden Lande. Solche Zusammenkünfte sind in der That kleine Gesänge und Turnfeste. Ja sogar Familienfeste nach echt schweizerischem ländlichem Brauche, so z. B. „Weggelen“ werden veranstaltet und „Wurstmähler“ abgehalten, wo es recht fröhlich zugeht. Da wird ein Schwein geschlachtet, Wein herbeigetragen, gekostet und zubereitet — ein regelrechtes Wurstmahl inszeniert. Dabei geht es fröhlich her, wie bei ähnlichen Anlässen im heimatischen Tal. Die Festlichkeit wird durch Gesang und Turnvorträge verschönt. Die nationalen Spiele werden geliebt. Das „Chäszenne“ spielt unter diesen keine untergeordnete Rolle. Gewiß eine Scene zum Lachen, wenn die verschiedenen Teilnehmer, auf dem Boden lauernd, „Fragen“ schneiden, als wollten sie alle Welt auslachen und den größten Komikern der Erde Konkurrenz machen. Wer die gelungenste, originellste Frage zu schneiden versteht, der erhält als Fragebogen 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 feiert. 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 umfungen zu werden. Wohl manche Thäne hat sich verflohen in eines unglücklichen Schweizer's 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. Wie leicht war er vorher im unwirtlichen Safferlande mit knapper Not dem Tode entflohen, und nun sitzt er unter gefälligen Landsleuten und fühlt sich daheim im lieben Schweizerlande.

DIE SCHWEIZ
12055

„Chäszenne“ in Transvaal.

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 Wanderverzeit; eine Verlegung war aber unmöglich, da mit den einschlägigen Verhältnissen gerechnet werden muß. Für Preise kann dieses Jahr eine um 40% höhere Summe ausgemworfen werden als letztes Jahr.

Trotzdem beim letztjährigen Meeting die Beteiligung am Offiziers-Jagdrennen 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 Swenzone. Wie es bei dieser Gelegenheit früher in den Kreisen der Großen des Reiches herging, 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 geformtes Lamm, das statt der Augen zwei gewaltige Brillanten von herrlichem Feuer aufwies

Auf silbernen Schüsseln lagen vier große Wildschweine, zwölf Rehe mit vergoldetem Geweih, eine Menge gefüllter Truthähne, Hirs- 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 Aufsehung dieses kompakten Menüs standen 365 Flaschen Ungarwein und zwölf mächtige Kannen mit französischen Weinen auf der Tafel, die außerdem noch in lieblicher Weise durch 52 silberne Fäßen verschiedensten Inhaltes umsäumt war. Daß auch die Dienerschaft nicht leer ausging, läßt sich denken; 8760 Quartflaschen 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 Wlaze 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. (2) 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 feuerfester gebaut wie ein Bankgebäude. Der frühere Senator Leon D. Valey aus Indianapolis ist der eigentliche Vater des Gedankens, während der Architekt Henry Jones Cobb aus Chicago den Bauplan entworfen 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 S. Southgate, einer der früheren Inhaber vom Hotel Braunschweig, ist für die Stelle eines Direktors aussersehen.

Gestifte Postkarten.

Eine wirkliche Ueberraschung bilden die Postkarten, die im Verlage der Firma Buss & Metzler in Zürich erschienen sind. Auf Vapprolin sind in vierfarbiger, leuchtender Seide Blumen gestiftet, die sich nicht bloß durch kräftige Charakteristik, sondern auch durch große Farbenpracht auszeichnen: Rosen, Anemonen, Edelweiss, Rosen, Anemonen, Nelken, Bergklee, u. a. Die Stickerie ist von einer renommierten schweizerischen Firma erzeugt, die Karten selbst sind in der Buntpapierfabrik J. S. Oberhänsli in Herisau auf das sorgfältigste hergestellt worden. Diese Kunst, 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. ≡

Sauerampfer-suppe.

Das Weiße von 3—4 Bröckchen 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 Kerbelkraut, welche beide vorher gehackt wurden, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt weitere 20 Minuten kochen. Mittlerweile werden 4 Eigelb, 1 Glas Rahm (wenn möglich etwas sauer), 1/2 Tasse frische Butter und 1 Löffel „Maggi“ mit dem Schneebesen gut verknüpft und in die zur Verwendung kommende Suppenschüssel gegeben.

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

Majonnaise von Salm.

Kalter, blau abgefotterter Salm wird mit feingehackten Zwiebeln untermischt, einige Stunden in leicht gefalztem und mit einem Löffel „Maggi“ gewürztem Essig mariniert. Hierauf richtet man den Fisch auf eine Unterlage von in Streifen geschnittenen Kopfsalat, dessen Herzchen man befeuchtet legt, so an, daß das Gericht eine erhöhte Form und möglichst glatte Außenflächen erhält; dann deckt man es mit einer Sauce Majonnaise, welche genügend konsistent sein soll, um sich an den Stellen fest zu halten ohne herunterzufallen, vergiert die Oberfläche auf geschmackvolle Art mit engräteten und in Streifen geschnittenen Sardellen und Capern, und belegt den Rand der Platte mit zerkleinerten, hartgekochten Eiern, ausgekernten Oliven, Morriken, Essiggurken und den mit Essig und Del angemachten Salatherzen.

In einer Saucière wird der Rest der Sauce Majonnaise 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 Stücken und kocht sie in Salzwasser mit einem Stückchen Butter und einer Prise Zucker weich. Zur Sauce rührt man 30 Gramm Mehl in ebensoviele 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.