Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift

Band: 4 (1900)

Heft: 6

Inhaltsverzeichnis

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: 04.02.2026

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

Kaufen Sie Seide

nur in erstklassigen Fabrikaten zu billigsten Engros-Preisen, meter- und robenweise, für Strassen-, Gesellschafts-, Ball- und Braut-Toiletten. Modernste Neuheiten in unerreichter Auswahl in weiss, schwarz und farbig jeder Art. Tausende von Anerkennungsschreiben. Muster und Ware franko.

Seidenstoff-Fabrik-Union

Adolf Grieder & Cie., Zürich.

Inhalts-Verzeichnis des 6. Heftes.

Seite

Arthur Achleitner. Das Teufelsboot (Schluß). Mit Kopfleiste von H. Pfendsack: Schloß Lenzburg 121

* * * Indische Weisheit. Mit Zierleiste: Weidenkätzchen 125, 138

J. Heierli. Ein altes Häuptlingsgrab. Mit zehn Originalabbildungen 126

Arnold Ott. Eidgenossen. Gedicht . . . 128

O. Sutermeister. Friedenskonferenz. Gedicht . 128

Meinrad Lienert. Der Strahler (Fortsetzung) . 129

R. W. Die Sanitätshülfe des schweizerischen Roten Kreuzes auf dem südafrikanischen Kriegsschauplatze. Mit drei Porträts 134

Dr. Reinhold Günther. Schweizerreisen und Naturbetrachtung (Schluß) 135

Dr. Paul Ganz. Edwin Ganz. Mit Porträt, einer Kunstbeilage und zwei Studien zu dem Gemälde „Der Angriff von Montaigu" . . . 137

C. E. Die Tellenfahrt. Hiezu eine Kunstbeilage . 138

Paul Hervieu. Niri. Erzählung aus dem Leben eines Griesgram. Frei übersetzt von Donald Wedekind. Mit Illustration 139

Hof des Palazzo de' Tribunali. Mit Abbildung Beilage

Lyrisches Preisrätsel der „Schweiz" . „

Kochrezepte . . . . . Umschlag

Titelblatt.

H. B. Wieland. Das Stelldichein.

Kunstbeilagen.

Ludwig Vogel. Die Tellenfahrt.

Edwin Ganz. Die Schlacht von Montaigu.

Als

Kräftigungsmittel

für

Kinder und Erwachsene

unerreicht!

Dr. med. Hommel's Haematogen

Herr **Dr. med. Max Stransky,** Frauen- und Kinderarzt in **Wien** schreibt: „Dr. Hommel's Haematogen habe ich bei meinem eigenen Kinde, einem vierjährigen schwächlichen, durch Rhachitis anämischen Knaben versucht, und konnte mit Vergnügen konstatieren, dass das Kind **auffallend rasch eine gesunde Gesichtsfarbe bekam,** der Appetit steigerte sich, kurz, der ganze Stoffwechsel wurde reger. Infolge dieses günstigen Resultates verwendete ich das Mittel auch bei andern Patienten, und kann konstatieren, dass dasselbe **überall seine vorzüglichsten Eigenschaften** entwickeln konnte."

Herr Prof. **Dr. Gerland** in **Blackburn** (England): „Dr. Hommel's Haematogen ist meiner Ansicht nach ein vorzügliches Nerven-Stärkungsmittel (brain-food) und gerade das Richtige zur Bekämpfung von Nervenschwäche (brain-fag), an welcher die meisten Männer der Wissenschaft zur Zeit leiden. **Ich werde es meinen Kollegen aufs Wärmste empfehlen.**"

ist 70,0 concentriertes, gereinigtes Haemoglobin (D. R.-Pat. No. 81,391). Haemoglobin ist die **natürliche,** organische Eisen-Eiweissverbindung der Fleisch-Nahrungsmittel. Geschmackszusätze: chemisch reines Glycerin 20,0. Malagawein 10,0. **Preis per Flasche** (250 gr) **Frs. 3. 25.** — Dépôts in allen Apotheken u. Droguerien. **Litteratur** mit hunderten von ärztlichen Gutachten **gratis** und **franko.** (K-149-Z)

Warnung vor Fälschung! Man verlange ausdrücklich **Dr. Hommel's** Haematogen.

Nicolay & Co., **Zürich, Hanau a. M. und London E. C.**

Kochrezepte.

Kalbfleischpastetchen (Bouchés).

Aus einem Stückchen frischer Butter, etwas Mehl und der nötigen Fleischbrühe bereitet man eine glatte, weiße Sauce. Während dieselbe kocht, schneidet man Reste von Kalbsbraten, gekochter Zunge oder Schinken, und wenn möglich einige Champignons in gleichmäßige, kleine Würfelchen.

Ist die Sauce gut abgekocht und passiert, so werden in einer Schüssel einige Eigelb mit ganz wenig kaltem Wasser und etwas Maggi gut verquirlt und die Sauce langsam eingerührt. Nachdem letztere noch mit einer Spitze Cayennepfeffer und dem Saft einer Zitrone abgeschärft ist, wird sie an das vorgerichtete Fleisch gegeben, das Ganze ohne zu kochen gleichmäßig erhitzt, und nach Zugabe einer Prise gehackter Petersilie in bereitgehaltene Pastetchen aus Blätterteig gefüllt. J. W.

Schwarzwurzeln.

Ca. 1 Löffel Mehl wird mit 1 Liter kaltem Wasser, 1 Glas Essig und etwas Salz verquirlt. In dieses Wasser werden jeweils nach Fertigwerden die saubergeschabten, in halbfingerlange und gleichmäßig dicke Stäbchen geschnittenen Schwarzwurzeln gelegt. Nach Beendigung dieser Arbeit werden dieselben in dem gleichen Wasser weichgekocht und auf ein Sieb geschüttet und dann mit einer aus einem Stückchen frischer Butter, Mehl und leichter Fleischbrühe hergestellten, mit Zitronensaft und etwas Pfeffer gewürzten Sauce übergossen und noch ca. 10 Minuten abgekocht. Vor dem Anrichten wird dem Gericht ein Stückchen frischer Butter und ein Güßchen Maggi einverleibt. J. W.

Felchen mit brauner Sauce.

Der Felchen wird geschuppt, ausgenommen, sauber gewaschen, mit einem Tuch gut abgerieben und gesalzen. Dann legt man den Fisch auf eine mit Butter bestrichene und mit einer gehackten Charlottenzwiebel bestreute Platte, übergießt ihn mit etwas brauner, mit Rotwein abgekochten Sauce, und schiebt ihn in den mäßig heißen Ofen. Nachdem man sich überzeugt hat, daß der Fisch gar ist (was am besten durch einen kleinen Einschnitt in den Rücken geschieht), wird er sorgfältig herausgehoben und angerichtet. Die Sauce wird noch einige Minuten abgekocht, wonach ihr außerhalb des Feuers ein Stück frischer Butter, ein Güßchen Maggi, etwas Zitronensaft und eine Prise gehackter Petersilie einverleibt werden. Ein Teil dieser Sauce wird über den mit Salzkartoffeln zu garnierenden Fisch gegossen, der Rest in einer Saucière serviert. J. W.

Omelette mit Tomaten.

Schön reife Tomaten werden mit etwas Salz und Pfeffer weichgekocht, durch ein Sieb getrieben und in breiter Pfanne unter beständigem Umrühren zu einem dicklichen Brei eingekocht. Eine regelmäßig geformte Omelette, außen hübsch bräunlich, innen crèmig gehalten, wird durch einen Längsschnitt von oben geöffnet. In diese Oeffnung plaziert man einen Teil der warmgehaltenen und im letzten Augenblicke mit etwas frischer Butter und einem Güßchen Maggi abgeschmeckten Tomatenpurée, so daß dieselbe etwas über den Rand der Oeffnung vorsteht. Der Rest des Breies wird, mit etwas Fleischbrühe oder Wasser verdünnt, um die Omelette gegossen. J. W.

Reiscrèmesuppe mit jungen Gemüsen.

Gelbrüben, Weißrüben, etwas Petersilienwurzel, einige Kohlblätter und der weiße Teil eines Lauchstengels werden in gleichmäßige kleine Würfel geschnitten, in Wasser einmal aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser rafraichiert, und sodann mit wenig Wasser unter Zugabe von etwas Salz und einer Prise gestoßenem Zucker langsam weichgekocht.

Der Absud wird einer inzwischen aus einem Stückchen frischer Butter, Reismehl und schwacher Fleischbrühe hergestellten Suppe beigefügt; diese noch 10 Minuten abgekocht, passiert und vor dem Anrichten mit Eigelb, Rahm und etwas Maggi gebunden. Die Suppe wird mit den bereitgehaltenen Gemüsen, denen man noch etwas grüne Erbsen und kleingeschnittene grüne Bohnen beifügt, zu Tische gegeben. J. W.

Lenzburger Confitüren