

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 4 (1900)
Heft: 18

Rubrik: Kochrezepte

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: 23.02.2026

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 18. Heftes.

Seite	Seite	Seite
Margarethe Weiß. Küferpauls Jahrzeit. Mit zehn Bildnissen nach Radierungen von J. J. Biedermann (Winterthur)	Jakob Böschart. Die Barettslochter. Novelle. (Fortsetzung). Mit drei Bildnissen: Alterselekt-Sport	Bom Blitze zerschmettert. Mit Abbildung
109	116	421
Unglaubliche Volks-Sprüchewörter der galanten Franzosen	Johannes Stauffacher. Bettagslied. Mit Illustration von Richard Schäppi	Quintus Zigelein. Auf der Ferienreise. Gedicht (Fortsetzung)
416	417	425
Dr. Leo Wehrli. Anden und Alpen. Mit fünf Abbildungen nach photograph Originalaufnahme des Autors	Karl Trebsler. Bierlinge. Mit zwei Abbildungen	Misceellen — Kochrezepte
Heinrich Lenholt's Unveröffentlichte Uebersetzungen. Gedicht	M. G. Die Göscheneralp und der Dammagletscher. Mit Bild	Kunstbeilagen: Der Strickstrumpf. Originalzeichnung von J. Mock, Basel. — Göscheneralp und Dammagletscher.
420	420	428
	Adolf Keller. Der heilige Teppich. Mit zwei Abbildungen	Titelblatt: Joseph Gamma, Bergführer. Originalzeichnung von W. L. Lehmann, (Zürich) München.
		429

Als
Kräftigungsmittel
für
Kinder und Erwachsene
unerreichbar!
Dr. med. Hommel's Haematogen

☞ Warnung vor Fälschung!

Herr Dr. med. Alfred Steuer in Biala (Galizien) schreibt: „Dr. Hommel's Haematogen habe ich mit vorzülichem Erfolge angewendet und zwar in zwei Fällen von Rachitis bei Kindern von 1/2 bzw. 1 Jahr, ferner bei einem bleichsichtigen Mädchen von 15 Jahren, einer Reihe von Anämien, sowie Appetitlosigkeit und ähnlichen Zuständen, und bei einem Neurastheniker von 43 Jahren. In sämtlichen Fällen habe sich der Appetit rapid, die Ernährung besserte sich täglich und damit wurde der Kräftezustand ein sehr guter.“

Herr Sanitätsrat Dr. med. Nicolai in Greussen (Thüringen): „Ich kann Ihnen nur wiederholen, dass Dr. Hommel's Haematogen speziell bei Lungenschwindsüchtigen von ausgezeichnetem und überraschendem Erfolge war. Ich werde es gerne empfehlen, da meine Empfehlung aus voller Überzeugung stammt.“

ist 70,0 concentrirtes, 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. Litteratur (K-149-Z)

Man verlange ausdrücklich
Dr. Hommel's Haematogen.



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

☞ Misellen. ☞

Notiz.

Wie dem Inseratenteil zu entnehmen ist, kommt ein neues Mund- und Zahnwasser „Trybol“ auf den Markt, das eine Erfindung des Zahndoktors Hrn. Dr. A. Trub ist und in Schaffhausen von der Aktiengesellschaft „Trybol“ fabriziert wird. „Trybol“ ist in einem Sinne kein neues Mittel mehr, denn seine Wirkung hat sich in beinahe fünfjährigem Gebrauche an Tausenden bereits erprobt und verfügt seiner vorzüglichen Eigenschaften, über die sich viele erste ärztliche Autoritäten der Schweiz und Hunderte von Privaten in Worten des höchsten Lobes äußern, sich überall da fest angestiedelt, wo es einmal zur Verwendung kam. Im Gegensatz zu manchen Konkurrenzpräparaten ist „Trybol“ keine bloße Zusammensetzung von zum Teil den Zähnen, Mund und Nasenschleimhäuten sehr schädlichen Desinfektionsstoffen, sondern es besteht im wesentlichen aus einer gauzen Reihe von sorgfältig gut bereiteten Kräuterextrakten, von denen jedes einzelne desinfizierende Wirkungskraft besitzt. Dabei hat es einen lange

anhaltenden Wohlgeschmack und last but not least den Vorteil, daß es in Flacons gleicher Größe, wie die der bekanntesten seiner Konkurrenten, zum Preise von nur Fr. 1.50 per Flacon (statt Fr. 2.50) erhältlich ist. Da ein Flacon bei zweimaligem täglichem Gebrauche drei bis vier Monate hinreicht, so ist zu hoffen, daß dieses „Schweizer-Fabrikat“ auch in weiteren Kreisen, die aus Sparamtsgründen der Mund- und Zahnpflege bisher nicht die unbedingt notwendige Aufmerksamkeit schenken konnten, Eingang finden und ein stetiger Haussfreund bleibe. Wer es einmal probiert, bleibt ihm treu, so ist es wenigstens schon Tausenden ergangen.

* * *
Der **Blitz-Fahrplan**, welcher anlässlich seiner ersten Ausgabe im Juni d. J. ungeteilte Anerkennung gefunden, ist soeben bei Orell Füssli, Abteilung Blitz-Verlag, erweitert und ergänzt für die Winter-Saison als erster Fahrplan erschienen. — Mag auch die Einrichtung desselben uns nun einfach, wie das „Ei des Kolumbus“, erscheinen, der ursprüngliche

Träger dieser Idee war auf jeden Fall ein genialer Erfinder!

Kein Durchblättern, kein Zeitverlust, kein Ärger mehr!

Ein Aufschlagen des Büchleins, und man hat, was ihm vor allen andern zum bleibenden Vorrang gereicht, auf der ersten Seite desselben die Namen aller Eisenbahnstrecken vor sich, die von Zürich aus nach allen Richtungen führen. Ein leichter Griff bei einem der Bällchen, die auf der rechten Seite des ersten Blättchens angebracht sind, und vor seinen Augen hat der Eisenbahnfahrer das Verzeichnis aller Züge, die auf der gewünschten Strecke verkehren, und das Alles ist das Werk eines Augenblicks!

Unzweifelhaft in seiner Idee, und ebenso sich vor andern Fahrplänen auszeichnend durch seine Einfachheit und Übersichtlichkeit wird sich auch der neue Fahrplan rasch die bleibende Gunst des reisenden Publikums gewinnen. —

* *

☞ Man sehe im Inseratenteil: „Les Grands Magasins du Printemps de Paris.“

☞ Kochrezepte. ☞

Hafermehlsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 25 Minuten.

In einer halben Tasse Wasser röhrt man 30 Gramm Hafermehl glatt, gießt es in 1/2 Liter kochendes Wasser und kocht die Suppe langsam 20 Minuten. Man gibt dann erst das fehlende Salz, eine Prise Zucker, 10 Gr. Fleisch-Pep Ton der Compagnie Liebig und 5 Gr. frische Sahnebutter an die Suppe, läßt sie durchkochen und reicht gebröste Semmel dabei.

Kraftsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

In 1 1/2 Tassen Wasser kocht man etwas Petersilienwurzel und ein Straußchen Petersilie 10 Minuten, füllt die Flüssigkeit durch, gibt 3 Gramm Salz und 15 Gr. Fleisch-Pep Ton der Compagnie Liebig daran, zieht die Suppe mit einem mit 1 Theelöffel Sahne oder schwerem Wein verquirlten Eigelb ab, und gibt sie mit einer Scheibe trocken geröstetem Weißbrot dem Kranke.

Reisschleimsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man brüht 60 Gramm Reis ab, fügt ihn mit 1/2 Liter Wasser und 1/2 Liter Milch zu Feuer, kocht ihn langsam völlig weich und streicht ihn durch. Man verfeßt die Schleimmasse noch mit einer Tasse Milch, gibt 15 Gramm Fleisch-Pep Ton der Compagnie Liebig und das nötige Salz, wo es erlaubt ist, als Gewürz auch wenig geriebene Muskatnuss, an die Suppe, und kocht sie noch einige Minuten.

Lenzburger Confitüren