

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: 15.04.2026

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 Anerkennungs-schreiben. Muster und Ware franko.

Seidenstoff-Fabrik-Union

Adolf Grieder & Cie., Zürich.

Inhalts-Verzeichnis des 18. Heftes.

| | | | | | |
|--|-----------|---|-----------|--|-----------|
| Margarethe Weiß. Küferpauls Jahrgzeit. Mit zehn Bignetten nach Radierungen von J. J. Biedermann (Winterthur) | Seite 409 | Jacob Vohhart. Die Barettilochter. Novelle. (Fortsetzung). Mit drei Bignetten: Akerlei Sport | Seite 421 | Vom Blitze zerfahmetert. Mit Abbildung | Seite 431 |
| Ungafante Volks-Sprüchwörter der galanten Franzosen | 416 | Johannes Stauffacher. Bettagslied. Mit Umarahmung von Richard Schapp | 425 | Quintus Siglein. Auf der Ferienreise. Gedicht (Fortsetzung) | 432 |
| Dr. Leo Wehrli. Auen und Alpen. Mit fünf Abbildungen nach photograph Originalaufnahme des Autors | 417 | Karl Trebler. Bierlinge. Mit zwei Abbildungen N. G. Die Göggenratz und der Dammagletscher. Mit Bild | 428 | Miscellen — Kochrezepte | Umschlag |
| Geinrich Leuthold's Unveröffentlichte Uebersetzungen. Gedicht | 420 | Adolf Keller. Der heilige Teppich. Mit zwei Abbildungen | 429 | Kunstbeilagen: Der Strickstrumpf. Originalzeichnung von F. Ruck, Basel. — Göggenratz und Dammagletscher. | |
| | | | | Titelblatt: Joseph Gamma, Bergführer. Originalzeichnung von W. L. Lehmann, (Zürich) München. | |

Als Kräftigungsmittel für Kinder und Erwachsene unerreicht!

Dr. med. Hommel's Haematogen

Warnung vor Fälschung!

Herr Dr. med. Alfred Steuer in Biala (Galizien) schreibt: „Dr. Hommel's Haematogen habe ich mit vorzüglichem Erfolge angewendet und zwar in zwei Fällen von Rhachitis bei Kindern von 1/2 bzw. 1 Jahr, ferner bei einem bleichsüchtigen Mädchen von 15 Jahren, einer Reihe von Anämien, sowie Appetitlosigkeit und ähnlichen Zuständen, und bei einem Neurastheniker von 43 Jahren. In sämtlichen Fällen hob 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 Ueberzeugung 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 mit hunderten von ärztlichen Gutachten gratis und franko. (K-149-Z)

Man verlange ausdrücklich Dr. Hommel's Haematogen.

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

Miscellen.

Notiz.

Wie dem Inzeratenteil zu entnehmen ist, kommt ein neues Mund- und Zahnwasser „Trybol“ auf den Markt, das eine Erfindung des Zahnarztes Hrn. Dr. A. Trueb 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 vermöge 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 angesiedelt, wo es einmal zur Verwendung kam. Im Gegensatz zu manchen Konkurrenzpräparaten ist „Trybol“ keine bloße Zusammensetzung von zum Teil den Zähnen, Mund und Rachenschleimhäuten sehr schädlichen Desinfektionsstoffen, sondern es besteht im wesentlichen aus einer ganzen Reihe von sorgfältig gut bereiteten Kräuterextrakten, von denen jedes einzelne desinfizierende Wirkungskraft besitzt. Dabei hat es einen lange

anhaltenden Wohlgeschmack und lastet auf nicht 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 Sparsamkeitsgründen der Mund- und Zahnpflege bisher nicht die unbedingt notwendige Aufmerksamkeit schenken konnten, Eingang finden und ein steter Hausfreund bleibe. Wer es einmal probiert, bleibt ihm treu, so ist es wenigstens schon Tausenden ergangen.

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

Träger dieser Idee war auf jeden Fall ein genialer Erfinder!

Kein Durchblättern, kein Zeitverlust, kein Nergern mehr!

Ein Aufschlagen des Büchleins, und man hat, was ihm vor allen andern zum bleibenden Vorzug 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 Zählchen, 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!

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

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

Kochrezepte.

Reisflehmsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man brüht 60 Gramm Reis ab, fest ihn mit 1/2 Liter Wasser und 1/2 Liter Milch zu Feuer, kocht ihn langsam völlig weich und streicht ihn durch. Man verfest die Schleimmasse noch mit einer Tasse Milch, gibt 15 Gramm Fleisch-Bepton 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.

Safermehlsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 25 Minuten.

In einer halben Tasse Wasser rührt man 30 Gramm Safermehl glatt, quillt 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-Bepton der Compagnie Liebig und 5 Gr. frische Sahnenbutter an die Suppe, läßt sie durchkochen und reicht geröstete Semmel dabei.

Kraftsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

In 1 1/2 Tassen Wasser kocht man etwas Petersilienwurzel und ein Sträußchen Petersilie 10 Minuten, feibt die Flüssigkeit durch, gibt 3 Gramm Salz und 15 Gr. Fleisch-Bepton 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 Kranken.

Lenzburger Confitüren