Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift

Band: 4 (1900)

Heft: 21

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: 12.12.2025

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 21. Heftes.

	Seite
Jakob Boßhart. Die Barettlitochter. Novelle. (Fortsetzung). Mit einer Kopfleiste von R. Weber und sieben Kopfleisten von R. Hardmeyer	481/488
Quintus Fixlein. Auf der Ferienreise. Gedicht (Fortsetzung)	488
Eine fürstliche Totenfeier. Mit drei Original-Abbildungen	490
G. Bundi. Ein Mittsommerfest in den Waadtländerbergen	494
Emma Lechleitner. Die Braut	496
Alfred Huggenberger. Abschied. Gedicht	496
Heinrich Federer. Ott's „Karl der Kühne und die Eidgenossen". Eine Studie. Mit vier Abbildungen nach photogr. Aufnahmen der Dießenhofer Aufführung	500
Adolf Frey. Schlachtlied. Gedicht	500
Kochrezepte	Umschl.
Kunstbeilage. Hugo Pfendsack: Hauptprobe des Gemischten Chores in Sumpflingen.	
Titelblatt: Rhätia. Originalzeichnung von Rich Schaupp, (St. Gallen) München.	

DIE GESELLSCHAFT

HALBMONATSSCHRIFT FÜR LITTERATUR UND KUNST

HERAUSGEBER: M. G. CONRAD u. L. JACOBOWSKI

XVI. JAHRGANG

Ältestes und führendes Organ der modernen Bewegung in Litteratur und Kunst.

Preis pro Vierteljahr 4 Mk.

Zu beziehen durch alle Buchhandlungen u. Postämter sowie direkt vom Verlag.

Probenummer umsonst.

DRESDEN LEIPZIG

VERLAG DER „GESELLSCHAFT"

E. PIERSON'S VERLAG (INH. RICH. LINCKE)

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

Herr **Dr. med. H. Schroeder** in **Strassburg-Neudorf** schreibt: „Haematogen Hommel habe ich seit Jahren in einer Unzahl von Fällen bei Bleichsucht, Blutarmut und in der Rekonvalescenz sowohl bei Erwachsenen wie bei Kindern anzuwenden Gelegenheit gehabt. Dabei habe ich mich stets von der **vorzüglichen Wirkung** dieses Mittels überzeugen können."

Herr **Dr. med. Steinhoff**, Spezialarzt für Lungenkranke in **Berlin:** „Ich halte Dr. Hommel's Haematogen **für eine bisher unerreichte Leistung auf dem Gebiete der Ernährungs- und namentlich Rekonvalescentenbehandlung.**"

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. **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.

Miscellen.

Neue Pariser Mode!

Man schreibt, daß in der Pariser Damenwelt eine energische Opposition gegen die Tyrannei des in seinen bisherigen splendiden Pariser Formen unleidlich gewordenen „fünf Uhr Thees" ausgebrochen ist, und daß man an Stelle desselben zu dem bescheidenen „goûter bien français" früherer Zeiten zurückkehrt, indem man sich mit einer Dosis alten spanischen Bodega-Weines und einigen mürben Kuchen bewirtet.

Die Nachmittagsbesuche erhalten durch den Genuß edler Tropfen feurigen Weines ein idealeres Gepräge, und der durch die „fünf Uhr Thees" meist verdorbene Appetit zum Nachtessen, wird im Gegenteil durch ein die Verdauung förderndes Glas ächten Bodega-Portweins gehoben!

Diese neue Sitte dürfte sicherlich auch bei uns Eingang finden, wenn sich unsere Damenwelt zu Versuchen geneigt zeigt!

Die Erzeugung von Papier

ist jetzt zu einer so hohen Entwicklungsstufe gelangt, daß es möglich geworden, einen eben niedergeschlagenen Baum binnen 24 Stunden in fertiges Druckpapier zu verwandeln.

Kochrezepte.

Senfsauce.

Für 6 Personen werden in einem Löffel Butter 20—30 Gramm Mehl und eine Prise Zucker hübsch braun geröstet, eine geschnittene Zwiebel zugefügt, kurz mitgeröstet, mit 1/2 Liter Fleischbrühe zu einer Sauce angerührt, ein kleines Lorbeerblatt, 1—2 Nelken, 10—12 Pfefferkörner, 1 Prise Salz, 1 Löffel Citronensaft und 1—2 Löffel feiner Tafelsenf beigegeben, die Sauce 15—20 Minuten über mäßigem Feuer gekocht, mit 1 Eßlöffel „Maggi" gewürzt, durchpassiert und als Beilage zu gesottenem Rindfleisch oder kaltem Braten serviert.

Tomatenpurée.

Schöne Tomaten werden zerrissen, mit ganz wenig Fleischbrühe, oder etwas Wasser mit Salz, zum Feuer gebracht, 15—20 Minuten langsam gekocht und durch ein Haarsieb gestrichen. In 40 Gramm frischer Butter werden 50 Gramm fein verwiegte Brotkrummen gedünstet, das Purée zugefügt, etwas gewürzt, unter öfterem Umrühren 10—15 Minuten langsam gekocht und vor dem Anrichten noch mit einem kleinen Löffelchen „Maggi-Würze" gekräftigt.

Lenzburger Confitüren