

**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:** 11.01.2026

**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 21. Heftes.

—

	Seite	Seite
Jakob Böckhart. Die Barettilitochter. Novelle. (Fortsetzung). Mit einer Kopfseite von R. Weber und sieben Kopfseiten von R. Hardmeier . . . . .	481/488	496
Quintus Siglein. Auf der Ferienreise. Gedicht (Fortsetzung) . . . . .	488	500
Eine fürstliche Totenfeier. Mit drei Originalabbildungen . . . . .	490	Umschl.
G. Bundi. Ein Mittsommerfest in den Waadtländerbergen . . . . .	494	
Emma Lechleitner. Die Braut . . . . .	496	
Alfred Huggenberger. Abschied. Gedicht		
Heinrich Federer. Ott's „Karl der Kühne und die Eidgenossen“. Eine Studie. Mit vier Abbildungen nach photogr. Aufnahmen der Dießenhofer Aufführung . . . . .		
Adolf Frey. Schlachtlieb. Gedicht		
Kochrezepte . . . . .		
Hugo Pfendtsack: Hauptprobe des Gemischten Chores in Sumpflingen.		
Räthla. Originalzeichnung von Rich Schäupp, (St. Gallen) München.		



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 Lungenkrankheiten in Berlin: „Ich halte Dr. Hommel's Haematogen für eine bisher unerreichte Leistung auf dem Gebiete der Ernährungs- und namentlich Rekonvalescentenbehandlung.“

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.



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

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

Hand icon — **Warnung vor Fälschung!** Dr. Hommel's Haematogen.

## Miscellen.

### Neue Pariser Mode!

Man schreibt, daß in der Pariser Damenwelt eine energische Opposition gegen die Tyrannie des in seinen bisherigen splendiden Pariser Formen unfehlbar gewordenen „fünf Uhr Thees“ ausgebrochen ist, und daß man an Stelle desselben zu dem beschödigenen „goûter bien français“ früherer Zeiten zurückkehrt, indem man sich mit einer

Dosis alten spanischen Bodega-Weines und einigen mürben Kuchen bewirkt.

Die Nachmittagsbesuche erhalten durch den Genuss edler Tropfen feurigen Weines ein idealeres Gepräge, und der durch die „fünf Uhr Thees“ meist verborbene Apéritif zum Nachessen, wird im Gegentheil durch ein die Verbindung 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 Entwicklungskufe 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 gebröctet, eine geschnittene Zwiebel zugefügt, kurz mitgebröctet, 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 mäßigen Feuer gekocht, mit 1 Löffel „Maggli“ gewürzt, durchgeschüttet und als Beilage zu gefütem Rindfleisch oder kaltem Braten serviert.

### Tomatenpurée.

Schöne Tomaten werden zertrümmert, mit ganz wenig

Fleischbrühe, oder etwas Wasser mit Salz, zum Feuer gebracht, 15—20 Minuten langsam gekocht und durch ein Haarsieb getrieben. In 40 Gramm frischer Butter werden 50 Gramm fein verweigte Brotkrümmele gebüntet, das Purée zugefügt, etwas gewürzt, unter öfterem Umrühren 10—15 Minuten langsam gekocht und vor dem Anrichten noch mit einem kleinen Löffelchen „Maggli-Würze“ gebrüftigt.

**Lenzburger Confitüren**