Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift

Band: 5 (1901)

Heft: 15-16

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: 25.07.2025

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

Ergänzung der täglichen Nahrung

mittelst kleiner Quantitäten von

Dr. Hommel's Haematogen

(gereinigtes, concentrirtes Haemoglobin, D. R.-Pat. Nr. 81391, 70,0, chemisch reines Glycerin 20,0, Wein 10,0)

bewirkt bei ***Kindern jeden Alters wie Erwachsenen***

schnelle Appetitzunahme, rasche Hebung der körperlichen Kräfte, Stärkung des Gesammt-Nervensystems.

Warnung vor Fälschung! *Man verlange ausdrücklich „Dr. Hommel's" Haematogen. Von Tausenden von Aerzten des In- u. Auslandes glänzend begutachtet!*

Inhalt des 15./16. Heftes (Basler Festnummer).

Ernst Zahn. Albin Indergand. Roman. (13. Forts.) 337
Rudolf Wackernagel. Festgruß. Gedicht . . 344
Albert Geßler. Festspiel zu Ernst Stückelbergs 70. Geburtstag. Mit Abbildung 345
Ant. Andrea. Die Nachfolgerin 351
R. Kelterborn. Die Basler Gewerbeausstellung 1901. Mit elf Abbildungen 353
Albert Geßler. Die Basler Künstler an der Gewerbe-Ausstellung. Mit zwei Abbildungen . 361
Rudolf Blümner. Der Büßer. Gedicht . . 362
R. Kelterborn. Die Basler Gewerbeschule auf der kantonalen Ausstellung. Mit 17 photogr. Aufnahmen von P. Schmid, Sohn, Basel . . 364
Rudolf Blümner. Der alte Skribifax. Gedicht . 368
Hermann Stegemann. Die Marktfahrt . . 369
R. Kelterborn. Vom alten Basel. Mit acht Originalzeichnungen von J. Billeter und drei Abbildungen nach Photographie 377
Fr. Burckhardt. Zur Hebelfeier in Hausen 1901 . 384

Eingestreute Bilder.

Emanuel Bürgy. Motiv am Isteiner Klotz . . 341
Hans Frei. Die Basler Bundesfeier-Plakette . . 363

Kunstbeilagen.

Ernst Stückelberg. Hadlaub.
" " Studienkopf
" " Die Mutter des Künstlers.
" " Das Erdbeben zu Basel.

Titelblatt.

Rich. Schapp. Die Schweizerische Festbarke wird bei der alten Rheinbrücke in Basel durch Rosenketten aufgehalten.

Gedämpfte Gänseleber.

Bereitungszeit 1—1½ Stunden. — Für 5 Personen.

Zuthaten: 2 Mohrrüben, 1 mittlerer Selleriekopf, 1 mittlerer Kohlrabi, 1 Stange Porree (Lauch), 1 große Gänseleber, 3 Sardellen, ½ Glas Weißwein, 100 Gramm Butter oder Talg, einige Kapern, 5 Gr. Liebig's Fleisch-Extrakt, 1 Scheibe Zitrone, Salz, 20 Gr. Mehl.

Das Gemüse wird gut geputzt, tüchtig gewaschen und in Filetstückchen geschnitten. In einer Kasserolle läßt man die Butter oder den Talg zergehen, gibt das Gemüse hinein und läßt es dämpfen. Sobald es ziemlich weich ist, stäubt man 20 Gr. Mehl über, fügt die gewiegten Sardellen, den Wein, Zitrone, Kapern, etwas kochendes Wasser (besser Bouillon) und 5 Gr aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extrakt zu, legt die etwas gesalzene Leber obenauf, deckt das Geschirr zu und dämpft alles weich. Der Geschmack muß pikant sein.

MAGAZINE zum WILDEN MANN in BASEL.

Seidenstoffe ❋ Wollstoffe ❋ Baumwollstoffe.

Hochfeine Sommerneuheiten jeder Art für Kostüme, Blousen etc.
Elegante Genres Tailor-made-Kostüme.
Anfertigung feinster Kostüme nach Mass. ❋ Stoffmuster umgehend und franko.

Verlangen Sie überall

Seife

No 132. *)

Dieselbe verschafft

feinen Teint

und zarte Hände.

Ueberall zu kaufen

à 70 Cts. per Stück.

Chrysanthemum-Ecke der „Schweiz".

Aphorismen.

Es kommt alles auf die Umgebung an. Die Sonne im lichten Himmelsraume hat eine viel geringere Meinung von sich als die Unschlittkerze, die im Keller brennt.

Die Leute, denen man nie widerspricht, sind entweder die, welche man am meisten liebt, oder die, welche man am geringsten achtet.

Der Künstler versäume nie, die Spuren des Schweisses zu verwischen, den sein Werk gekostet hat. Sichtbare Mühe war zu wenig Mühe.

Die Herrschaft über den Augenblick ist die Herrschaft über das Leben.

Der Verstandesmensch verhöhnt nichts so bitter als den Edelmut, dessen er sich unfähig fühlt.

Wenn die Zeit kommt, in der man könnte, ist die vorüber, in der man kann.

Der Umgang mit einem Egoisten ist darum so verderblich, weil die Notwehr uns zwingt, allmählich in seinen Fehler zu verfallen.

Aus Marie von Ebner-Eschenbach: Aphorismen IV. Aufl.
Verlag von Gebrüder Paetel, Berlin.

*) Es ist dies die berühmte Chrysanthemum-Seife von C. Buchmann & Co. in Winterthur. (Schweiz 170)

Lenzburger Confitüren