

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: 08.02.2026

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

Ergänzung der täglichen Nahrung

mittels 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 Gesamt-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 Zuberband. Roman. (13. Forts.)	337
Rudolf Wackernagel. Festgruß. Gedicht	344
Albert Gekler. Festspiel zu Ernst Stüdelbergs 70. Geburtstag. Mit Abbildung	345
Ant. Andrea. Die Nachfolgerin	351
H. Kelterborn. Die Basler Gewerbeausstellung 1901. Mit elf Abbildungen	353
Albert Gekler. Die Basler Künstler an der Gewerbe-Ausstellung. Mit zwei Abbildungen	361
Rudolf Blümner. Der Bühler. Gedicht	362
H. 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
H. Kelterborn. Vom alten Basel. Mit acht Origin-	

malzeichnungen von J. Billeter und drei Abbildungen nach Photographie	377
Fr. Burdhardt. Zur Hebelfeier in Hausen 1901	384
Eingestrente Bilder.	
Emanuel Bürgy. Motiv am Jsteiner Alog	341
Hans Frei. Die Basler Bundesfeier-Plafette	363
Kunstbeiträge.	
Ernst Stüdelberg. Hadlaub. Studienkopf	
" " Die Mutter des Künstlers.	
" " Das Erdbeben zu Basel.	
Titelblatt.	
Nich. Schanpp. Die Schweizerische Festkarte wird bei der alten Rheinbrücke in Basel durch Rosenketten aufgehoben.	

Gedämpfte Gänseleber.

Bereitungszeit 1—1½ Stunden. — Für 5 Personen.

Zutaten: 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 gewaschen, tüchtig gewaschen und in Filetstücken 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, säubert man 20 Gr. Mehl über, fügt die gewaschenen Sardellen, den Wein, Zitrone, Kapern, etwas kochendes Wasser (besser Bouillon) und 5 Gr. aufgelöstes Liebig's Fleisch-Extrakt zu, legt die etwas gefalgene Leber oben auf, deckt das Geschloß zu und dämpft alles weich. Der Geschmack muß pikant sein.

MAGAZINE zum WILDEN MANN 2 BASEL.



Seidenstoffe * Wollstoffe * Baumwollstoffe.

Hochfeine Sommerneuheiten jeder Art für Kostüme, Blousen etc.

Elegante Genres Tailor-made-Kostüme.

Anfertigung feinsten Kostüme nach Mass. * Stoffmuster umgehend und franko.

Verlangen Sie überall

Seife

Nº 132. *)

Dieselbe verschafft

feinen Teint

und zarte Hände.

Überall 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 Anschließkerze, 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 Verstandesmenschen 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