

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 5 (1901)
Heft: 17

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>

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!

Inhalts-Verzeichnis des 17. Heftes.

Eruft Bahn. Albin Inbergand. Roman. (Schluß)	385
A. Niggli. Das zweite Muffst des Schweizer. Tonkünstler-Vereins in Genf	396
J. Stauffacher. Wandertied. Gedicht	398
Ant. Andrea. Die Nachfolgerin. (Schluß)	399
Nachträgliches von der Basler Bundesfeier. Zur Festspieltechnik	402
Karl Eichhorn. Winkeltied in Hochdorf	405
Appenzeller Ruggässa	407
Eingestrecte Bilder.	
Festzug der Basler Bundesfeier. Acht Kopf-	385, 92
leuten	

E. van Muyden. Bannerträger der Gelten-(Wein- leuten)-Bunt in Basel	403
Humoristischer Nachtisch. Drei Originalzeichnungen von E. van Muyden	408

Kunstbeitragen.

Sieben Reproduktionen von Originalzeichnungen
Evert van Muyden's. Anlässlich der Bundes-
feier in der Festhülle nach der Natur gezeichnet.

Titelblatt.

Nich. Schanpp. Thurgau.

Gedünstetes Ochsenfleisch.

Bereitungszeit 1 1/2 Stunden. — Für 6 Personen.

Zutaten: 1 1/2 Kilo Ochsenfleisch, 2 Zwiebeln, 50 Gr. Speck, 10 Pfefferkörner, 100 Gr. Butter, 1/4 Liter Rotwein, 3/4 Liter Wasser, worin 15 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt gelöst, 20 Gr. Mehl.

Ein mürbe geklopftes Stück Ochsenfleisch (vom Schweif-
stück) gibt man in eine Kasserolle, welche mit Zwiebeln,
einigen Schüttchen Speck, wenigen Pfefferkörnern belegt
ist, begießt es mit zerlassener Butter, salzt es und läßt es
zugebedt schön gelb anbraten. Alsdann gießt man 1/4 Liter
Rotwein, ebensoviele gute Brühe aus Liebig's Fleisch-Extrakt
dazu und dünstet es darin recht weich. Vor dem Anrichten
wird das Fleisch herausgehoben, der Saft gut abgeseigt,
mit einem Eßlöffel voll Mehl und ein wenig Fleischbrühe
verührt, aufgekocht, durchgeseigt, über das angerichtete
Fleisch gegossen und zu Tische gegeben.

MAGAZINE zum WILDEN MANN 2 BASEL.



Herbst- und Wintersaison 1901/2

Seidenstoffe * Wollstoffe * Sammete

jeder Art und in jeder Preislage.

Keine Dame versäume unsere reichhaltigen Muster-Kollektionen zu verlangen.

Verlangen Sie überall

Seife

N^o 132. *)

Dieselbe verschafft
feinen Teint
und zarte Hände.

Überall zu kaufen

à 70 Cts. per Stück.

Chrysanthemum-Ecke der „Schweiz“.

* Aphorismen. *

Das Recht des Stärkeren ist das stärkste
Unrecht.

Der grösste Feind des Rechtes ist das
Vorrecht.

Die Konsequenzen unserer guten Hand-
lungen verfolgen uns unerbittlich, und
sind oft schwerer zu tragen als die der
bösen.

Die bedauernswertesten Menschen sind
diejenigen, welche Pflichtgefühl besitzen,
aber nicht die Kraft, ihm zu genügen.

Es gibt überall verschämte Arme, nur
nicht in der Literatur.

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

Wer sich mit wenig Ruhm begnügt,
verdient nicht vielen.

Sagen, was man denkt, ist manchmal
die grösste Thorheit und manchmal — die
grösste Kunst.

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