

**Zeitschrift:** Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift  
**Band:** 5 (1901)  
**Heft:** 20

## 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:** 09.02.2026

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

# Ergänzung der täglichen Nahrung mittels kleiner Quantitäten von **DR. HOMMEL'S HÆMATOGEN**

(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 20. Heftes.

	Seite		Seite
Meinrad Lienert. Zlurmarkthalben. Eine Erzählung aus dem V. Jahrhundert. (Fortsetzung)	457	Gottfried Straßer. Der Alpenfriedhof. Mit Abbild.	478
Dr. Robert Weber und die Helvetia. Mit Bild	463	K. B. Bunte Muscheln und Kieselsteine	478
E. R. Ein Wort über das moderne Kunsthandwerk	465	<b>Eingestreckte Bilder.</b>	
A. K. Prof. Dr. Sidder. Mit Bild	466	H. Meyer-Cassell. Die Landpartie	457
Karl Engelberger. Der Lindwurm von Döbvil. Mit Abbildung	467	Fritz Widmann. Das Apfelbäumchen. Gemälde	461
H. Bockhard. Entschlupft. Eine kurze Mormonengeschichte	468	H. Gattifer. Villa am Meer. Gemälde	465
Bartholdy's Denkmal für die Opfer des deutsch-französischen Krieges 1870/71 in Birm. Mit zwei Abbildungen	469	H. Gattifer. „Das gebückte Brückli“ am untern Mühlesteg in Zürich	470
Dr. S. Jüder. Rückblicke auf zürcherische Kultur- und Sittenbilder in früherer Zeit	470	Humoristischer Nachschick der „Schweiz“. Originalzeichnungen von Henri van Nuyden, Sitten	480
A. K. Felix Lombardi. Mit Bild	472	<b>Kunstbeiträge.</b>	
J. Fischenberger. Nuebi	472	Kägi. Am Rassensee. Aquarell.	
Wilh. Amrhein. Steinadlerfang. Mit fünf Abbild.	474	Henri van Nuyden. Studentkopf aus dem Wallis.	
		<b>Titelblatt.</b>	
		Nich. Schupp. Wappen des Kantons Solothurn.	

## Kochrezept.

### Frische Serringe.

Bereitungszeit etwa 25 Minuten. — Für 4 Personen.

Zutaten: 6—8 Serringe, französischer Senf, Knoblauch, Estragon, Petersilie, Salz, 1/4 Liter Rotwein, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, 50 Gramm Butter und geriebenes Weißbrot.

Die Serringe werden geschuppt, ausgenommen und, nachdem die Köpfe und Schwänze abgeschnitten sind, mit einem reinen Tuche innen und außen gut abgerieben, aber nicht gewaschen. Man macht man auf jeder Seite der Fische mit einem scharfen Messer drei schräge Einschnitte und streicht in diese eine Mischung aus französischem Senf, ganz wenig geriebenem Knoblauch, feingehacktem Estragon und Petersilie. Die Fische werden nebeneinander in eine Backschüssel gelegt, mit feinem Salz bestreut, mit einem starken 1/4 Liter Rotwein, in welchem man Liebig's Fleisch-Extrakt auflöst, begossen, mit kleinen Butterstücken belegt und im Ofen 10 Minuten gekocht. Nach Ablauf dieser Zeit wendet man die Fische, bestreut sie mit feingeriebenem Weißbrot, begießt sie mit ihrem Fond und läßt sie weitere 10 Minuten baden, um sie dann sofort zu Tisch zu geben.

# LENZBURGER CONFITÜREN

Verlangen Sie überall

**Seife**

**N<sup>o</sup> 132. \*)**

**Dieselbe verschafft  
feinen Teint  
und zarte Hände.**

**Überall zu kaufen  
à 70 Cts. per Stück.**

**Chrysanthemum - Ecke der „Schweiz“.**

### Aphorismen.

Es gäbe keine Geselligkeit, alle Familienbande würden gelockert, wenn die Gedanken der Menschen auf ihrer Stirn zu lesen wären.

Die Langweile, die in manchem Buche herrscht, gereicht ihm zum Heil; die Kritik, die schon ihren Speer erhoben hatte, schläft ein, bevor sie ihn geschleudert hat.

Vieles erfahren haben, heißt noch nicht Erfahrung besitzen.

In jede hohe Freude mischt sich eine Empfindung der Dankbarkeit.

Wo gibt es noch einmal zwei Dinge so entgegengesetzt und doch so nahe verwandt, so unähnlich und doch so oft kaum von einander zu unterscheiden, wie Bescheidenheit und Stolz?

An Rheumatismen und an wahre Liebe glaubt man erst, wenn man davon befallen wird.

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)

# MAGAZINE zum WILDEN MANN BASEL.

Herbst- und Wintersaison 1901/2.

**Seidenstoffe \* Wollstoffe \* Sammete**

jeder Art und in jeder Preislage.

Keine Dame versäume unsere reichhaltigen Muster-Kollektionen zu verlangen.