Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift

Band: 5 (1901)

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: 25.07.2025

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

Ergänzung der täglichen Nahrung mittelst 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 Gesammt-Nervensystems.
Warnung vor Fälschung! Man verlange ausdrücklich „Dr. Hommel's" Haematogen. Von Tausenden von Aerzten des In- u. Auslandes glänzend begutachtet!

Inhalts-Verzeichnis des 21. Heftes.

	Seite
Meinrad Lienert. Zinmarstalden. Eine Erzählung aus dem V. Jahrhundert. (Fortsetzung)	481
Gustav Maier. Eine heilige Cäcilie, von Domenichino. Mit zwei Abbildungen	490
K. B. Bunte Muscheln und Kieselsteine	490
J. S. Gerster. Die alte Pfarrkirche in St Margrethen. Mit Abbildung	491
J. S. Gerster. Das Wallfahrtskirchlein zu Freienbach im st. gallischen Oberrheinthal. Mit Abbild.	492
H. B. Die Ruinen von Paestum. Mit Kunstblatt	492
Bauernstube in Brüllisau, Kt. Appenzell. Mit Abbildung	493
K. Zürcher. Der gegenwärtige Stand der schweizer. Zündholzindustrie	493
Beisetzung Gottfried Kellers. Mit Abbildung	496
Karl Eichhorn. Von der Verkehrsentwicklung der Gotthardbahn. Mit zwei Abbildungen	496
T. B. Unser Kindchen. Gedicht	497
Bilder aus Sibirien. Mit zwei Abbildungen	497
R. Blümner. Alte Lieder. Gedicht	498
Die Kunst- und Kunstgewerbeschule für Damen in Zürich. Mit sieben Abbildungen	499
Arnold Hohl. Der Föhn	502
Viktor Hardung. Aus „Daphne". Gedicht	504
Eingestreute Bilder.	
Evert van Muyden. Acht Originalzeichnungen	481/88
Kunstbeilagen.	
R. Hardmeyer: Hallau.	
Die Ruinen von Paestum.	
Titelblatt.	
Rich. Schaupp. Wappen des Kantons Wallis, mit dem heil. St. Bernhard.	

Kochrezept.

Legierte Suppe.

Bereitungszeit 3/4 Stunden. — Für 5 Personen.

Zuthaten: 1 Sellerie, 5 kleine rote Wurzeln, 1 Petersilienwurzel, 1 Porree, 1 Zwiebel, etwas frisches Suppenkraut, 15 Gramm Salz, 30 Gr. Weizenmehl, 100 Gr. Butter, 4 Eier, 20 Gr. Liebig's Fleisch-Extract.

1 1/2 Liter Wasser werden mit 15 Gr. Salz zum Kochen gebracht, nachdem das geputzte und geteilte Gemüse hinzugethan ist. Wenn das Gemüse gar geworden, wird die Brühe durch ein Sieb gegeben. In dem geleerten Kochtopf werden 100 Gramm Butter mit 30 Gramm Weizenmehl geschwitzt und damit die Brühe allmählich abgebacken und nochmals aufgekocht, wobei 20 Gramm Liebig's Fleisch-Extract hinzugethan werden. Zum Anrichten der Suppe verquirlt man in der Terrine 4 Eigelb mit etwas kaltem Wasser, gießt unter Rühren die Suppe hinzu und thut schließlich das in Stücke geschnittene Gemüse hinein. Um den Geschmack noch voller zu machen, kann man nach Belieben noch ein Stückchen Butter hindurch rühren.

MAGAZINE zum WILDEN MANN in 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
Chrysanthemum-Seife
No. 132. *)
Dieselbe verschafft feinen Teint und zarte Hände.
Ueberall zu kaufen à 70 Cts. per Stück.

Chrysanthemum-Ecke der „Schweiz".

Original-Rätsel unseres Abonnenten J. E. G., Zürich.

I. Einsatz-Rätsel.

Aus jedem der nachstehenden Wörter ist durch Einsetzen (Beifügen) eines Buchstabens ein neues Wort zu bilden. Die eingesetzten Buchstaben ergeben im Zusammenhang einen Spruch aus Schillers Wilhelm Tell.

Jan — Bass — Oden — Olga — Lesung — Gas — Meine — Lid — Tag — Brut — Miss — Meer — Lise — Ziger — Bon — Mode — Prise — Leber — Lore — Art — Meder — Eier — Etter — Sarn — Bock — Dan — Are — Asen — Sitte — Aden — Gaben — Lage — Rhin — Lene — Stine — Acker — Wagen.

(Auflösung folgt in nächster Nummer).

*) von C. Buchmann & Co. in Winterthur.

(Schweiz 170)

LENZBURGER CONFITÜREN