

Zeitschrift: Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift
Band: 5 (1901)
Heft: 10

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

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!

Inhalts-Verzeichnis des 10. Heftes.

	Seite	Seite	
Ernst Bahn. Albin Inbergand. Roman. (Neunte Fortsetzung)	217	Rudolf Baumbach. Das schwachhafte Wasser. Gedicht. Autogramm	233
Ernst Bahn. Such' ich die Steinbank unter den Tannen... Gedicht	224	Daniel Baud Bovy. Der Simplon. Mit sechs Abbildungen	234
C. Stolz. Wo der Pfleffer wächst. Mit drei Abbildungen und einer Kunstablage in Farbenbuchdruck	225	Franz Evers. König Wolf. Ballade	239
Arnold Ott. Freudenmahl. Gedicht	227	Eingeschreute Bilder. Kopfleiste von H. Meyer-Gassel: Große Heerschau	217
Eugen Hemberg. Sascha. Autorisierte Uebersetzung aus dem Schwedischen von Friedr. von Känel. (Fortsetzung)	228	Evert van Muyden: Schweizerische Dragoner	221
Isabelle Kaiser. Nachs. Gedicht	232	Evert van Muyden: Eine fidele Geschichte	228
Titelblatt. Appenzeller Tanzgeiger von Rich. Schupp.		Kunstbeitäge: Indischer Elefant in Gala. Nach einem Photochrom der Photoglob Co. in Zürich.	

Kochrezepte.

Frittiertes Hirn.

Für 6 Personen werden 3 Kalbs- oder 2 Ochsenhirn gerechnet. Die in warmem Wasser gereinigten Hirn werden in 1-1/2 Liter stiedendem Sud einige Minuten über schwachem Feuer gefoehlt, herausgezogen und abgetropft. In einem Pfannchen werden 50-60 Gr. frische Butter zerlassen, 30 Gr. Mehl darin leicht gedünstet, mit 1 Schöpfelöffel Fleischbrühe zu einer glatten Sauce angerührt, die Hirn hineingegeben, der Saft einer Citrone, oder 1-2 Löffel Weinig, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß zugefügt, die Pfanne zugedeckt und der Inhalt in 10-15 Minuten über schwachem Feuer fertig gefoehlt. Vor dem Anrichten wird ein Käffelöffel „Maggi-Würze“ mit 2 Löffeln Wasser vermengt und beigegeben. Nach dem Anrichten wird noch etwas Kräuterbutter darüber zerbrockelt und der Plattenrand mit gebakkenen Broterouons garniert.

Kurländische Fleischplätzchen.

Für 6 Personen werden 250-300 Gr. Ochsenfleisch, ebensoviel Kalbfleisch und ebensoviel Schweinefleisch gehackt, 100 Gr. eingewechselt, ebensoviel Rote, 1 gebundene Zwiebel, das nötige Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 Ci. nach Belieben etwas Citronensaft und einige Eßlöffel Rahm zugefügt und alles zu einer zusammenhängenden Masse verarbeitet. Von dieser werden halbhandgroße, fingerdicke, runde Plätzchen geformt, diese in der Omelettenpfanne in einem Löffel heiße Butter auf beiden Seiten hübsch angebraten und auf eine warme Platte angerichtet. Der zurückgebliebene „Fond“ in der Pfanne wird mit 2-3 Löffel Wein aufgelöst, 1/2 Trichterglas warmes Wasser zugegeben, die Sauce kurz aufgekocht, mit einem Käffelöffel „Maggi-Würze“ gekräutert und über das Fleisch angeschenkt.



Wilhelm Busch Zum halben Preise Für das Land Und auf die Reise!

Neue Ausgaben in farbigen Umschlägen.

Die fromme Helene, Fips der Affe, Abenteuer eines Junggesellen, à la Mk. 1,50. Herr und Frau Knopp — Julchen — Dideldorf — Bilder zur Jobsiade — Die Haarbeutel — Der Geburtstag — Plisch und Plum — Baldwin Bähmann — Maler Klecksel — Pater Flucius mit Porträt und Selbst-Biographie Wilhelm Busch's à 1 Mk. Vorrätig in allen Buchhandlungen.

**Fr. Bassermann, Verlag,
München.**

Verlangen Sie überall

Seife

N° 132. *)

Dieselbe verschafft
feinen Teint
und zarte Hände.

Überall zu kaufen
à 70 Cts. per Stück.

Chrysanthemum - Ecke der „Schweiz“.

↔ Aphorismen. ↔

Menschen, die nach immer grösserem Reichtum jagen, ohne sich jemals Zeit zu gönnen, ihn zu geniessen, sind wie Hungerrige, die immerfort kochen, sich aber nie zu Tische setzen.

Arme Leute schenken gern.

Wenn alberne Leute sich bemühen, ein Geheimnis vor uns zu verbergen, dann erfahren wir es gewiss, so wenig uns auch danach gelüstet.

Der Mann ist der Herr des Hauses; im Hause aber soll nur die Frau herrschen.

Eine gescheite Frau hat Millionen geborener Feinde: — alle dummen Männer.

Über das Kommen mancher Leute tröstet uns nichts als — die Hoffnung auf ihr Gehen.

Was nennen die Menschen am liebsten dumm? Das Gescheite, das sie nicht verstehen.

Die unerträglichsten Heuchler sind diejenigen, die jedes Vergnügen, das ihnen geboren wird, von der Pflicht zur Taufe tragen lassen.

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

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

(Schweiz 170)

Lenzburger Confitüren