

Objekttyp: **TableOfContent**

Zeitschrift: **Die Schweiz : schweizerische illustrierte Zeitschrift**

Band (Jahr): **5 (1901)**

Heft 20

PDF erstellt am: **26.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ergänzung der täglichen Nahrung mittelsst 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	Eingestreckte Bilder.	
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 Mormonen-geschichte	468	H. Gattifer. Villa am Meer. Gemälde	465
Bartholdy's Denkmal für die Opfer des deutsch-französischen Krieges 1870/71 in Birt. Mit zwei Abbildungen	469	H. Gattifer. „Das gebedte 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	Kunstbeiträge.	
J. Fischenberger. Nuebi	472	Kägi. Am Rassensee. Aquarell.	
Wilh. Amrhein. Steinadlerfang. Mit fünf Abbild.	474	Henri van Nuyden. Studentkopf aus dem Wallis.	
		Titelblatt.	
		Rich. 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^o 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.