

Objektyp: **TableOfContent**

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

Band (Jahr): **4 (1900)**

Heft 18

PDF erstellt am: **01.05.2024**

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.



Kaufen Sie Seide

nur in erstklassigen Fabrikaten zu billigsten Engros-Preisen, meter- und robenweise, für Strassen-, Gesellschafts-, Ball- und Braut-Toiletten. Modernste Neuheiten in unerreichter Auswahl in weiss, schwarz und farbig jeder Art. Tausende von Anerkennungsschreiben. Muster und Ware franko.

Seidenstoff-Fabrik-Union

Adolf Grieder & Cie., Zürich.

Inhalts-Verzeichnis des 18. Heftes.

Seite		Seite		Seite
Margarethe Weiß. Küferpauls Jahrzeit. Mit zehn Bignetten nach Radierungen von J. J. Biedermann (Winterthur)	409	Jacob Böhmer. Die Barettkocher. Novelle. (Fortsetzung). Mit drei Bignetten: Alterlei Sport	421	Vom Blige zerfahmetert. Mit Abbildung
Ungarische Volks-Sprachwörter der galanten Franzosen	416	Johannes Stauffacher. Bettagslied. Mit Illustration von Richard Schupp	425	Quintus Siglein. Auf der Ferienreise. Gedicht (Fortsetzung)
Dr. Leo Wehrli. Alben und Alpen. Mit fünf Abbildungen nach photograph Originalaufnahme des Autors	417	Karl Trebler. Vierlinge. Mit zwei Abbildungen	428	Miscellen — Kochrezepte
Heinrich Leuthold's Unveröffentlichte Ueberlegungen. Gedicht	420	N. G. Die Götterwelt und der Dammgletscher. Mit Bild	429	Umschlag
		Adolf Keller. Der heilige Teppich. Mit zwei Abbildungen	429	Kunstbeilagen: Der Strickstrumpf. Originalzeichnung von F. Rod, Basel. — Götterwelt — alp und Dammgletscher.
				Titelblatt: Joseph Gamma, Bergführer. Originalzeichnung von W. L. Lehmann, (Zürich) München.

Als Kräftigungsmittel für Kinder und Erwachsene unerreicht!

Dr. med. Hommel's Haematogen

Warnung vor Fälschung!

Herr Dr. med. Alfred Steuer in Biala (Galizien) schreibt: „Dr. Hommel's Haematogen habe ich mit vorzüglichem Erfolge angewendet und zwar in zwei Fällen von Rhachitis bei Kindern von 1/2 bzw. 1 Jahr, ferner bei einem bleichsüchtigen Mädchen von 15 Jahren, einer Reihe von Anämien, sowie Appetitlosigkeit und ähnlichen Zuständen, und bei einem Neurastheniker von 43 Jahren. In sämtlichen Fällen hob sich der Appetit rapid, die Ernährung besserte sich täglich und damit wurde der Kräftezustand ein sehr guter.“

Herr Sanitätsrat Dr. med. Nicolai in Greussen (Thüringen): „Ich kann Ihnen nur wiederholen, dass Dr. Hommel's Haematogen speziell bei Lungenschwindsüchtigen von ausgezeichnetem und über raschendem Erfolge war. Ich werde es gerne empfehlen, da meine Empfehlung aus voller Ueberzeugung stammt.“

Ist 70,0 concentrirtes, gereinigtes Haemoglobin (D. R.-Pat. No. 81,391). Haemoglobin ist die natürliche, organische Eisen-Eiweissverbindung der Fleisch-Nahrungsmittel. Geschmackszusätze: chemisch reines Glycerin 20,0, Malagawein 10,0. Preis per Flasche (250 gr) Frs. 3.25. — Dépôts in allen Apotheken. Litteratur mit hundert von ärztlichen Gutachten gratis und franko.

Man verlange ausdrücklich Dr. Hommel's Haematogen.

Nicolai & Co., Zürich, Hanau a. M. und London E. C.

Miscellen.

Notiz.

Wie dem Inzeratenteil zu entnehmen ist, kommt ein neues Mund- und Zahnwasser „Trybol“ auf den Markt, das eine Erfindung des Zahnarztes Hrn. Dr. M. Trueb ist und in Schaffhausen von der Aktiengesellschaft „Trybol“ fabriziert wird. „Trybol“ ist in einem Sinne kein neues Mittel mehr, denn seine Wirkung hat sich in beinahe fünfjährigem Gebrauche an Tausenden bereits erprobt und vermöge seiner vorzüglichen Eigenschaften, über die sich viele erste ärztliche Autoritäten der Schweiz und Hunderte von Privaten in Worten des höchsten Lobes äußern, sich überall da fest angesiedelt, wo es einmal zur Verwendung kam. Im Gegensatz zu manchen Konkurrenzpräparaten ist „Trybol“ keine bloße Zusammensetzung von zum Teil den Zähnen, Mund und Rachenschleimhäuten sehr schädlichen Desinfektionsstoffen, sondern es besteht im wesentlichen aus einer ganzen Reihe von sorgfältig gut bereiteten Kräuterextrakten, von denen jedes einzelne desinfizierende Wirkungskraft besitzt. Dabei hat es einen lange

anhaltenden Wohlgeschmack und lastet auf keinen Fall, daß es in Flaschen gleicher Größe, wie die der bekanntesten seiner Konkurrenz, zum Preise von nur Fr. 1.50 per Flasche (statt Fr. 2.50) erhältlich ist. Da ein Glascon bei zweimaligem täglichem Gebrauche drei bis vier Monate hinreicht, so ist zu hoffen, daß dieses „Schweizer-Fabrikat“ auch in weiteren Kreisen, die aus Sparankheitsgründen der Mund- und Zahnpflege bisher nicht die unbedingt notwendige Aufmerksamkeit schenken konnten, Eingang finden und ein steter Hausfreund bleibe. Wer es einmal probiert, bleibt ihm treu, so ist es wenigstens schon Tausenden ergangen.

* * *

Der Blig-Fahrplan, welcher anlässlich seiner ersten Ausgabe im Juni d. J. ungeteilte Anerkennung gefunden, ist fobien bei Drell Füßli, Abteilung Blig-Verlag, erweitert und ergänzt für die Winter-Saison als erster Fahrplan erschienen. — Mag auch die Einrichtung desselben uns nun einfach, wie das „Ei des Kolumbus“, erscheinen, der ursprüngliche

Träger dieser Idee war auf jeden Fall ein genialer Erfinder!

Kein Durchblättern, kein Zeitverlust, kein Mergel mehr!

Ein Aufschlagen des Büchleins, und man hat, was ihm vor allen andern zum bleibenden Vorzug gereicht, auf der ersten Seite desselben die Namen aller Eisenbahnstrecken vor sich, die von Zürich aus nach allen Richtungen führen. Ein leichter Griff bei einem der Zählchen, die auf der rechten Seite des ersten Blättchens angebracht sind, und vor seinen Augen hat der Eisenbahnfahrer das Verzeichnis aller Züge, die auf der gewünschten Strecke verkehren, und das Alles ist das Werk eines Augenblicks!

Unübertrefflich in seiner Idee, und ebenso sich vor andern Fahrplänen auszeichnend durch seine Einfachheit und Uebersichtlichkeit wird sich auch der neue Fahrplan sehr die bleibende Gunst des reisenden Publikums gewinnen. —

* * *

Man sehe im Inzeratenteil: „Les Grands Magasins du Printemps de Paris.“

Kochrezepte.

Reisfahlsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 2 Stunden.

Man brüht 60 Gramm Reis ab, fest ihn mit 1/2 Liter Wasser und 1/2 Liter Milch zu Feuer, kocht ihn langsam völlig weich und streicht ihn durch. Man verfest die Schleimmasse noch mit einer Tasse Milch, gibt 15 Gramm Fleisch-Bepton der Compagnie Liebig und das nötige Salz, wo es erlaubt ist, als Gewürz auch wenig geriebene Muskatnuss, an die Suppe, und kocht sie noch einige Minuten.

Hafermehlsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 25 Minuten.

In einer halben Tasse Wasser rührt man 30 Gramm Hafermehl glatt, quirlt es in 1/2 Liter kochendes Wasser und kocht die Suppe langsam 20 Minuten. Man gibt dann erst das fehlende Salz, eine Prise Zucker, 10 Gr. Fleisch-Bepton der Compagnie Liebig und 5 Gr. frische Sahnenbutter an die Suppe, läßt sie durchkochen und reicht geröstete Semmel dabei.

Krautsuppe für Kranke.

Zeit der Bereitung 15 Minuten.

In 1 1/2 Tassen Wasser kocht man etwas Petersilienwurzel und ein Sträußchen Petersilie 10 Minuten, feilt die Flüssigkeit durch, gibt 3 Gramm Salz und 15 Gr. Fleisch-Bepton der Compagnie Liebig daran, zieht die Suppe mit einem mit 1 Theelöffel Sahne oder schwerem Wein verquirlten Eigelb ab, und gibt sie mit einer Scheibe trocken geröstetem Weißbrot dem Kranken.

Lenzburger Confitüren