

Miscellen

Objekttyp: **Group**

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

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

Heft 21

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 Anerkennungs-schreiben. Muster und Ware franko.

Seidenstoff-Fabrik-Union

Adolf Grieder & Cie., Zürich.

Inhalts-Verzeichnis des 21. Heftes.

	Seite		Seite
Jakob Voshart. Die Varettilochter. Novelle. (Fortsetzung). Mit einer Kopfleiste von R. Weber und sieben Kopfleisten von R. Hardmeyer	481/488	Alfred Huggenberger. Abschied. Gedicht	496
Quintus Kyzlein. Auf der Ferienreise. Gedicht (Fortsetzung)	488	Heinrich Federer. Ott's „Karl der Kühne und die Eidgenossen“. Eine Studie. Mit vier Abbildungen nach photogr. Aufnahmen der Dieffenhofer Aufführung	500
Eine fürstliche Totenfeier. Mit drei Original-Abbildungen	490	Adolf Frey. Schlachtlieb. Gedicht	500
G. Bundi. Ein Mittsommerfest in den Baadt-länderbergen	494	Kochrezepte	Umschl.
Emma Lehleitner. Die Braut	496	Kunstbeilage. Hugo Pfendack: Hauptprobe des Gemischten Chores in Sumpflingen.	
		Titelblatt: Hütta. Originalzeichnung von Rich Schapp, (St. Gallen) München.	



DIE
GESELLSCHAFT

HALBMONATSSCHRIFT FÜR
LITTERATUR UND KUNST
HERAUSGEBER:
M.G. CONRAD u. J. JACOBOWSKI
XVI. JAHRGANG

Ältestes und führendes
Organ der modernen Be-
wegung in Litteratur und
Kunst.

Preis pro Vierteljahr 4 Mk.
Zu beziehen durch alle Buch-
handlungen u. Postämter so-
wie direkt vom Verlag.

Probennummer
umsonst.

DRESDEN LEIPZIG
VERLAG DER „GESELLSCHAFT“
E. PIETZSCH'S VERLAG
(INH. RICH. LINCKE)

Als Kräftigungsmittel für Kinder und Erwachsene unerreicht! Dr. med. Hommel's Haematogen

Warnung vor Fälschung!

Herr Dr. med. H. Schroeder in Strassburg-Neudorf schreibt: „Haematogen Hommel habe ich seit Jahren in einer Unzahl von Fällen bei Bleichsucht, Blutarmut und in der Rekonvaleszenz sowohl bei Erwachsenen wie bei Kindern anzuwenden Gelegenheit gehabt. Dabei habe ich mich stets von der vorzüglichen Wirkung dieses Mittels überzeugen können.“

Herr Dr. med. Steinhoff, Spezialarzt für Lungenkranke in Berlin: „Ich halte Dr. Hommel's Haematogen für eine bisher unerreichte Leistung auf dem Gebiete der Ernährungs- und namentlich Rekonvaleszentenbehandlung.“

Ist 70,0 concentrirtes, gereinigtes Haemoglobin (D. R.-Pat. No. 84,391). 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 (K-149-Z)

Man verlange ausdrücklich
Dr. Hommel's Haematogen.

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

Miscellen.

Neue Pariser Mode!

Man schreibt, daß in der Pariser Damenwelt eine energische Opposition gegen die Tyrannei des in seinen bisherigen prächtigen Pariser Formen unerbittlich gewordenen „fünf Uhr Thees“ ausgebrochen ist, und daß man an Stelle desselben zu dem bescheidenen „gouter bon français“ früherer Zeiten zurückkehrt, indem man sich mit einer

Dosis alten spanischen Bodega-Weines und einigen mürben Kuchen bewirtet.

Die Nachmittagsefunde erhalten durch den Genuß edler Tropfen feurigen Weines ein idealeres Gepräge, und der durch die „fünf Uhr Thees“ meist verdorbene Appetit zum Nachtessen, wird im Gegenteil durch ein die Verdauung förderndes Glas echten Bodega-Portweins gehoben!

Diese neue Sitte dürfte sicherlich auch bei uns Eingang finden, wenn sich unsere Damenwelt zu Versuchen geneigt zeigt!

Die Erzeugung von Papier

Ist jetzt zu einer so hohen Entwicklungsstufe gelangt, daß es möglich geworden, einen eben niedergelegenen Baum binnen 24 Stunden in fertiges Druckpapier zu verwandeln.

Kochrezepte.

Senffauce.

Für 6 Personen werden in einem Löffel Butter 20—30 Gramm Mehl und eine Prise Zucker hübsch braun geröstet, eine geschnittene Zwiebel zugefügt, kurz mitgeröstet, mit 1/2 Liter Fleischbrühe zu einer Sauce angerührt, ein kleines Lorbeerblatt, 1—2 Nelken, 10—12 Pfefferkörner, 1 Prise Salz, 1 Löffel Zitronensaft und 1—2 Löffel feiner

Tafelsenf beigegeben, die Sauce 15—20 Minuten über mäßigem Feuer gekocht, mit 1 Eßlöffel „Maggi“ gewürzt, durchpassiert und als Beilage zu gekochtem Rindfleisch oder kaltem Braten serviert.

Tomatenpurée.

Schöne Tomaten werden zerrissen, mit ganz wenig

Fleischbrühe, oder etwas Wasser mit Salz, zum Feuer gebracht, 15—20 Minuten langsam gekocht und durch ein Saarfieb gefrührt. In 40 Gramm frischer Butter werden 50 Gramm fein verriebene Brotkrumen gedünstet, das Purée zugefügt, etwas gewürzt, unter öfterem Umrühren 10—15 Minuten langsam gekocht und vor dem Anrichten noch mit einem kleinen Löffelchen „Maggi-Brühe“ gewürzt.

Lenzburger Confitüren