

Objekttyp: **TableOfContent**

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

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

Heft 6

PDF erstellt am: **05.08.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>



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 Frieder & Cie., Zürich.

Inhalts-Verzeichnis des 6. Hefes.

	Seite		Seite		Seite
Arthur Achleitner. Das Teufelsboot (Schluß). Mit Kopfleiste von H. Pfendjad: Schloß Lenzburg	121	H. W. Die Sanitätshilfe des Schweizerischen Roten Kreuzes auf dem südafrikanischen Kriegsschauplatz. Mit drei Porträts	134	eines Griesgram. Frei überfetzt von Donald Bedekind. Mit Illustration	139
* * Indische Weisheit. Mit Zierleiste: Weidenkästchen	125, 138	Dr. Reinhold Günther. Schweizerreisen und Naturbetrachtung (Schluß)	135	Hof des Palazzo de' Tribunali. Mit Abbildung Beilage	
J. Heierli. Ein altes Häuptlingsgrab. Mit zehn Originalabbildungen	126	Dr. Paul Ganz. Edwin Ganz. Mit Porträt, einer Kunstbeilage und zwei Studien zu dem Gemälde „Der Angriff von Montalgu“	137	Christliches Preisrätsel der „Schweiz“	
Arnold Ott. Eidgenossen. Gedicht	128	C. E. Die Tellenfahrt. Hierzu eine Kunstbeilage	138	Kochrezepte	Umschlag
D. Sutermeister. Friedenskonferenz. Gedicht	128	Paul Servien. Mrl. Erzählung aus dem Leben		Titelblatt.	
Weinrad Lienert. Der Strahler (Fortsetzung)	129			H. B. Wieland. Das Stellbähelein.	
				Kunstbeilagen.	
				Ludwig Vogel. Die Tellenfahrt.	
				Edwin Ganz. Die Schlacht von Montalgu.	

Als Kräftigungsmittel

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

Warnung vor Fälschung!

Herr Dr. med. Max Stransky, Frauen- und Kinderarzt in Wien schreibt: „Dr. Hommel's Haematogen habe ich bei meinem eigenen Kinde, einem vierjährigen schwächlichen, durch Rhachitis anämischen Knaben versucht, und konnte mit Vergnügen konstatieren, dass das Kind auffallend rasch eine gesunde Gesichtsfarbe bekam, der Appetit steigerte sich, kurz, der ganze Stoffwechsel wurde reger. Infolge dieses günstigen Resultates verwendete ich das Mittel auch bei andern Patienten, und kann konstatieren, dass dasselbe überall seine vorzüglichsten Eigenschaften entwickeln konnte.“

Herr Prof. Dr. Gerland in Blackburn (England): „Dr. Hommel's Haematogen ist meiner Ansicht nach ein vorzügliches Nerven-Stärkungsmittel (brain-food) und gerade das Richtige zur Bekämpfung von Nervenschwäche (brain-fag), an welcher die meisten Männer der Wissenschaft zur Zeit leiden. Ich werde es meinen Kollegen aufs Wärmste empfehlen.“

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 u. Droguerien. Litteratur mit hunderten von ärztlichen Gutachten gratis und franko. (K-149-Z)

Man verlange ausdrücklich Dr. Hommel's Haematogen.

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

Kochrezepte.

Kalbsteifpafstetchen (Bouchés).

Aus einem Stückchen frischer Butter, etwas Mehl und der nötigen Fleischbrühe bereitet man eine glatte, weiße Sauce. Während dieselbe kocht, schneidet man Reste von Kalbsbraten, gekochter Zunge oder Schinken, und wenn möglich einige Champignons in gleichmäßige, kleine Würfelchen.

Ist die Sauce gut abgekocht und passiert, so werden in einer Schüssel einige Eigelb mit ganz wenig kaltem Wasser und etwas Maggi gut verquirlt und die Sauce langsam eingerührt. Nachdem letztere noch mit einer Spitze Cayennepfeffer und dem Saft einer Zitrone abgeschärft ist, wird sie an das vorgerichtete Fleisch gegeben, das Ganze ohne zu kochen gleichmäßig erhitzt, und nach Zugabe einer Prise gehackter Petersilie in bereitgehaltene Pafstetchen aus Blätterteig gefüllt. J. W.

Schwarzwurzeln.

Ca. 1 Löffel Mehl wird mit 1 Liter kaltem Wasser, 1 Glas Essig und etwas Salz verquirlt. In dieses Wasser werden jeweils nach Fertigwerden die laubergeschabten, in halbfingerlange und gleichmäßig dicke Stäbchen geschnittenen Schwarzwurzeln gelegt. Nach Beendigung dieser Arbeit werden dieselben in dem gleichen Wasser weichgekocht und auf ein Sieb geschüttet und dann mit einer aus einem Stückchen frischer Butter, Mehl und leichter Fleischbrühe herge-

stellten, mit Zitronensaft und etwas Pfeffer gewürzten Sauce übergossen und noch ca. 10 Minuten abgekocht. Vor dem Anrichten wird dem Gericht ein Stückchen frischer Butter und ein Güzchen Maggi einverleibt. J. W.

Felchen mit brauner Sauce.

Der Felchen wird geschuppt, ausgenommen, sauber gewaschen, mit einem Tuch gut abgetrieben und gesalzen. Dann legt man den Fisch auf eine mit Butter bestrichene und mit einer gehackten Charlottenzwiebel bestreute Platte, übergießt ihn mit etwas brauner, mit Rotwein abgekochten Sauce, und schiebt ihn in den mäßig heißen Ofen. Nachdem man sich überzeugt hat, daß der Fisch gar ist (was am besten durch einen kleinen Einschnitt in den Rücken geschieht), wird er sorgfältig herausgehoben und angeordnet. Die Sauce wird noch einige Minuten abgekocht, wonach ihr außerhalb des Feuers ein Stück frischer Butter, ein Güzchen Maggi, etwas Zitronensaft und eine Prise gehackter Petersilie einverleibt werden. Ein Teil dieser Sauce wird über den mit Salzkartoffeln zu garnierenden Fisch gegossen, der Rest in einer Saucière serviert. J. W.

Omelette mit Tomaten.

Schön reife Tomaten werden mit etwas Salz und Pfeffer weichgekocht, durch ein Sieb getrieben und in breiter Pfanne unter beständigem Umrühren zu einem dicklichen Brei eingekocht.

Eine regelmäßig geformte Omelette, außen hübsch bräunlich, innen cremig gehalten, wird durch einen Längsschnitt von oben geöffnet. In diese Öffnung plaziert man einen Teil der warmgehaltenen und im letzten Augenblicke mit etwas frischer Butter und einem Güzchen Maggi abgeschmeckten Tomatenpurée, so daß dieselbe etwas über den Rand der Öffnung vorsteht. Der Rest des Breies wird, mit etwas Fleischbrühe oder Wasser verdünnt, um die Omelette gegossen. J. W.

Reiscremesuppe mit jungen Gemüsen.

Gelbrüben, Weißrüben, etwas Petersilienwurzel, einige Kohlblätter und der weiße Teil eines Lauchstengels werden in gleichmäßige kleine Würfel geschnitten, in Wasser einmal aufgekocht, auf ein Sieb geschüttet, mit kaltem Wasser raffiniert, und sodann mit wenig Wasser unter Zugabe von etwas Salz und einer Prise gestoßenem Zucker langsam weichgekocht. Der Absud wird einer inzwischen aus einem Stückchen frischer Butter, Reismehl und schwacher Fleischbrühe hergestellten Suppe beigegefügt; diese noch 10 Minuten abgekocht, passiert und vor dem Anrichten mit Eigelb, Rahm und etwas Maggi gebunden. Die Suppe wird mit den bereitgehaltenen Gemüsen, denen man noch etwas grüne Erbsen und kleingeschnittene grüne Bohnen beifügt, zu Tische gegeben. J. W.

Lenzburger Confitüren