Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 5 (1929-1930)
Heft: 3

Artikel: Eisgekühlte Getränke im Winter
Autor: Schraemli, H.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1065119

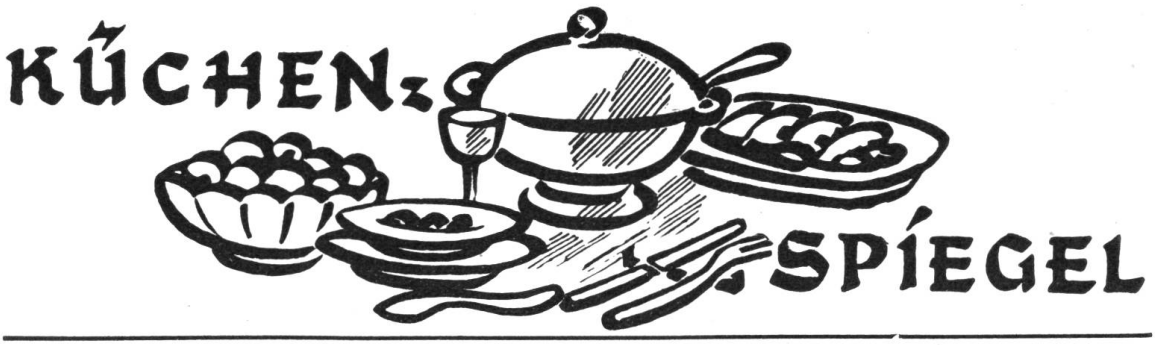
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 02.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



EISGEKÜHLTE GETRÄNKE IM WINTER

Von H. Schraemli, Maître d'hôtel

Wir haben an dieser Stelle bisher meistens nur Rezepte von alkoholfreien Getränken gebracht. Wir wollen zur Abwechslung einmal einen Künstler alkoholischer Getränke zu Worte kommen lassen. Die Redaktion.

Sobald sich im Herbst, mit den kühlen Abenden, der erste Schnupfen einstellt, sieht sich der Mensch schleunigst nach Vorbeuge- und Vertreibungsmitteln um. Von den Grosseltern bis zu den Enkelkindern fängt bald alles an zu husten, und allenthalben werden die traditionellen Hausmittelchen probiert. Von der heissen Kompresse bis zur kalten Dusche, von der Bettflasche bis zum « steifen Grog » muss alles herhalten, nach dem bekannten Sprichwort: « Probieren geht über Studieren ! » Die gute Grossmutter schwört Stein und Bein, dass nur Lindenblütentee in Mengen getrunken, helfe, der noch bessere Grossvater widerspricht ihr zwar nicht, schleicht sich aber seinerseits, während alt und jung dem « Tilleul » huldigt, in den Vorratsraum, wo er verdächtige Manipulationen mit einer Flasche vornimmt, die auf roter Etikette den unschuldigen Namen « Kirsch EXTRA VIEUX » trägt. Das Seltsamste an der Geschichte ist aber das, dass beide bald den leidigen Schnupfen los sind. Da ist man «platt». Mir hat eines guten Tages (im Vertrauen gesagt) eine Köchin erklärt, dass ein während des Tages getragener Strumpf, des nachts um den Hals gewickelt, das beste Mittel gegen Erkältung sei. Sollte das stimmen, na dann « Wohl bekomm's ! »

Nun, lieber Leser, du möchtest wohl gern wissen, was dann eigentlich im Winter am meisten getrunken wird ? Ob du es mir glaubst oder nicht ... eisgekühlte Getränke. Da ist man zum zweitenmal « platt ». Ich will dich natürlich nicht vom Pfad der Tugend abbringen und dir empfehlen, in Zukunft jeden Schnaps zu Gletscherwasser zu verarbeiten, o nein, ganz und gar nicht, im Gegenteil werde ich dir einige Winke geben, wie du dir auch zu jeder Zeit einen guten heissen Trunk bereiten kannst. Eines aber bitte ich mir aus ... etwas Alkohol muss hinein ! Denke nun bitte nicht, dass ich ein mit einer roten Nase behaftetes Individuum sei, sondern nimm an, ich sei ein Menschenfreund. (Das gibt es noch !)

Fangen wir nun an und brauen uns einen guten heissen G r o g. Das sollte zwar jeder kultivierte Mensch ohne weiteres können, aber immerhin, man kann nie wissen ! Gib einen Teelöffel Zucker und den Saft von ½ Zitrone in ein Glas. Löse den Zucker unter Hinzufügung von ein wenig heissem Wasser auf, schütte 1 Glas Kognak und 1 Glas Rum hinzu, gebe noch 2 Gewürznelken und ein Stücklein Zimt hinein, und fülle auf mit heissem Wasser. Hast du Interesse, dass das Glas nicht vor Freude ob des guten Inhalts springt, so empfehle ich dir, eine Silbergabel (besser als Löffel) vor Eingiessen des kochenden Wassers ins Glas zu stellen. Bist du verheiratet und zufälligerweise nicht die sogenannte « bessere Hälfte » in deiner harmonischen Ehe, so rate ich dir, unbedingt von der Gabel Gebrauch zu machen; die beste Frau wird wild beim Anblick von gesprungenen Gläsern.

« Es ist nicht gut für den Menschen, allein zu trinken » oder so ähnlich soll einmal ein weiser Mann gesagt haben; wohl denn, hier ist ein schönes Rezept für zwei ! In eine Kasserolle gib 2 Esslöffel Zucker, 2 Gewürznelken, ein 2—3 cm grosses Stück Zimt, den Saft von ½ Zitrone, sowie ½ Flasche roten Landwein. Bringe das Ganze zum Sieden, passiere es durch ein Sieb, und trinke es sofort ! Wie du als intelligenter Europäer sofort gemerkt haben wirst, handelt es sich hierbei um den allbekannten

«Glühwein». Es gibt nun aber Leute, die sich einer ganz kultivierten Kehle erfreuen und die dem «Grog» oder «Glühwein» nichts abgewinnen können; ihnen ist das alles zu landläufig. Na, auch diesen Bevorzugten der Götter soll hier etwas Gutes verraten werden. Nimm ein starkes, stielloses Glas, nicht zu klein, und gebe 1 Teelöffel Zucker und ein frisches Ei hinein. Schlage das Ei tüchtig, fülle dann unter fortwährendem Rühren auf mit kochender Milch, und giesse zum Schluss ein Glas Kognak und ein Glas Rum dazu. Reibt man nun noch etwas Muskatnuss auf das Getränk, so hat man einen kunstgerechten «American-Drink», der sich «Egg-Nogg» nennt.

Als das weitaus berühmteste heisse Getränk gilt der «Punch» (der Kenner bekommt beim blossen Lesen schon Kinnwasser). Da habe ich ein ganz hervorragendes Rezept, das man im Kreise seiner Lieben brauen kann. Im voraus möchte ich schon bemerken, dass man damit die Sympathie aller Mittrinkenden auf Lebenszeit erringt. Höre und... braue! Gib 5 Esslöffel Zucker, 1 Flasche Rotwein, 3 Tassen frisch gekochten Tee und ½ Flasche Arrak in eine Kasserolle, und lasse das ganze auf den Siedepunkt kommen. Nimm es vor dem Kochen herunter, und serviere in angewärmten Gläsern. Jetzt aber genug von dem «heissen Zeug»! Auch die, die sogar im kältesten Winter keine «Grogs» trinken, sollen wissen, wie man sich nach Feierabend noch «Einen»

Empfehlenswerte Pensionen, Pensionate und Kurse

Auch im Dezember

haben Kuren vollen Erfolg denn wir sind aufs beste eingerichtet

Kuranstalt Sennrüti
Degersheim

F. Danzeisen-Grauer,
Dr. med. v. Segesser.

Faites suivre à votre fille un cours à
L'ÉCOLE NOUVELLE MÉNAGÈRE
JONGNY sur VEVEY

HEIRATS-GESUCHE

Junge Witwe,
Akademikerin, mit eigenen Mitteln sucht gebildeten Herrn zwischen 40—50 Jahren, möglichst auch Witwer, jedoch ohne Kinder, kennen zu lernen.
Offerten unter Chiffre G. R. 22 an den Schweizer-Spiegel-Verlag.

Kunstgewerblerin
mit eigenem Atelier würde sich freuen, auf Weihnachten einen kunstfreudigen Lebenskameraden zu finden.
Zuschriften gefl. unter M. Z. 41 an den Verlag des Schweizer-Spiegels.

REEMTSMA CIGARETTEN

jetzt auch in der Schweiz erhältlich

OVA mit Goldmundstück, Originalpackung zu 10 Stück Fr. -.70
Gelbe Sorte m. Goldmundst., Originalpackg. zu 10 Stück „ -.80
Senussi mit Goldmundstück, Originalpackung zu 10 Stück „ 1.20

A. DÜRR & CO., ZUR TRÜLLE, ZÜRICH

zu Gemüte führen kann, ohne das schützende Dach zu verlassen.

Naht der letzte Tag im Jahr, so muss natürlich wieder viel diskutiert werden was man am Silvesterabend machen soll. Es handelt sich diesmal nun darum, den Eingeladenen eine dezente Bowle zu servieren. Ach, gross ist die Zahl der Zubereitungsmöglichkeiten, gut sind sie alle, was soll man da nur machen? Nur den Mut nicht sinken lassen! Probiere es einmal mit einer «Ananasbowle», ich sage dir, die schmeckt einfach fabelhaft. Ein älterer Freund von mir, aus Hamburg, der konnte einen halbstündigen Vortrag halten über die Qualitäten einer Ananasbowle. Man schneidet eine frische Ananas in Scheiben (Konserven-Ananas sind aber genau so gut); diese Scheiben wiederum zerteilt man in kleine Stücke, gibt sie in eine Schüssel und giesst 1 Glas Malaga und 1 Gläschen Curaçao-Likör darauf. Dieses lässt man nun wenigstens 4 Stunden ziehen. Nun gibt man in ein anderes Gefäss ½ Pfund Zucker, giesst 1 Flasche leichten Weisswein darauf und rührt solange, bis der Wein wieder klar ist. Hat die Ananas lange genug gezogen, so gibt man sie zu dem Wein und fügt ausserdem noch 2 Flaschen Weisswein, ½ Flasche roten Bordeaux und eine Flasche Schaumwein (Asti tut's) hinzu. Um eine schöne Frische des Getränkes zu erzielen, soll man das Bowlen-Gefäss in ein anderes, aber grösseres Gefäss stellen und den Zwischenraum mit Roheis ausfüllen. Ich kann nicht genug davor abraten, Eisstücke in das Getränk zu geben; das verdirbt unbedingt den Geschmack. Am besten kühlt man den Wein schon vorher gut. Nach demselben Rezept lassen sich nun noch viele andere Bowlen zubereiten, z. B. Pfirsich-Bowle, Erdbeer-Bowle.

Sollte dieses Rezept wegen «schlechtem Jahresabschluss» zu teuer sein, so hilft man sich, indem man eine Apfelwein-Bowle macht. Der bei uns so beliebte «Most» eignet sich noch ganz gut zu Bowle-Bereitung. 1 Liter Most, 1 Glas Portwein, 2 Gläschen Kognak, 2 Gläschen Curaçao mit ½ Pfund Zucker gut verrühren. Man schneidet nun die Schale von einer Zitrone, so wie man einen Apfel schält, d. h. so, dass man ein Band erhält und gibt diese Schale zu dem Ganzen; nach etwa ¾ Stunden entfernt man sie wieder und giesst noch 1—2 Flaschen stark sprudelndes Mineralwasser dazu. Auch diese Bowle muss natürlich gut kalt sein.

Koch mit Gratis
KOCHFETT

Viele 1000
Schweizer-Familien benützen jedes Jahr
Kaiser's Haushaltungsbuch u. Kaiser's Privatbuchführung.
Gute Ausstattung, praktische Einteilung, sehr preiswert, pro Exemplar Fr. 2.50. Der neue Jahrgang ist soeben erschienen. Beide Bücher sind erhältlich in Buchhandlungen und Papeterien oder direkt bei den Verlegern:
KAISER & Co. A.G. BERN

Mit PER geht's noch einmal so schnell

DR 317a

In kürzerer Zeit als bisher haben Sie alles Geschirr, Teller, Tassen, beschmierte Platten, Bestecke, Eimer und ölige Schüsseln, auch Flaschen und Glas gewaschen. Spielend lösen sich Fett, Saucen und Speisereste — das Geschirr erhält einen herrlichen Glanz. Für Aluminium ist PER besonders geeignet. PER leistet Ihnen die besten Dienste beim Reinmachen verfetteter Spülsteine, Badewannen, Putzeimer, Wisch- und Blochtücher. Sie werden überrascht sein, wie leicht Ihnen PER die Arbeit macht. **Sie lösen PER am besten immer in heissem Wasser auf.** PER schont die Hände. 1 Paket PER kostet 30 Cts. und ist überall erhältlich.

PER Henkel's Spül- & Abwaschmittel für Haus- & Küchengeräte

Hergestellt in den Persil-Werken Henkel & Cie. A.G., Basel, Fabrik in Pratteln / Baselland