

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 5 (1929-1930)
Heft: 9

Artikel: Durst ist nicht der beste Mixer : Sommergetränke
Autor: Schrämli, H.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1065168>

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

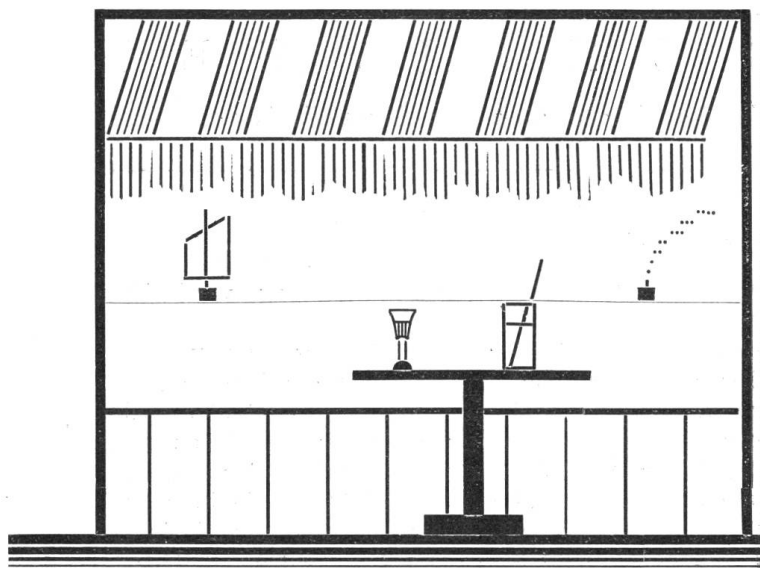
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 15.02.2026

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



DURST IST NICHT DER BESTE MIXER

Sommergetränke von:

H. Schrämli

Direktor am Hotel Eden au Lac Lugano

Für jeden etwas», heisst diesmal die Parole, und da es sich um die Leser des «Schweizer-Spiegel» handelt, werde ich mich ganz besonders anstrengen, damit ja niemand im Sommer verdurstet. Man sagt zwar «Hunger ist der beste Koch», was eventuell stimmen mag; wenn aber jemand behauptet, dass «Durst» der beste «Mixer» ist, so hat er vorbeigeschossen.

Du, lieber Leser, hast doch sicherlich schon einmal an einem heissen Sommertag einen Ausflug gemacht, sei es nun per pedes oder auf irgendeinem Vehikel, Durst wirst du auf jeden Fall bekommen haben, und während des Dürstens wird dir auch ganz bestimmt immer dein Lieblingsgetränk vor Augen geschwebt haben. Aus was dein Lieblingsgetränk besteht, kann ich ja nicht wissen, ob es aber gerade durststillend ist... das bezweifle ich. Warum? ... Weil die meisten Menschen stets das essen und trinken, was ihnen gerade in dem Moment nicht dienlich ist. Ich habe eine kleine Rundfrage bei meinen Gästen veranstaltet (kein Preisausschreiben), die lautete: «Was trinken Sie, wenn Sie grossen Durst haben?» Mein Gott, da kamen allerhand Sachen und Säckelchen aufs Tapet. So verschieden wie die

Charaktere der einzelnen Nationen, so verschieden ist auch ihre Geschmacksrichtung.

Der erste Herr, an den ich mit meiner Frage herantrat, sah mich zuerst etwas misstrauisch an, dann gab er mir die mehr als lakonische Antwort: «Bier». Als ich in der Fremdenliste nachsah, stellte sich heraus, dass der Herr aus München war, in dem Falle muss ich für ihn um Verzeihung bitten... denn er weiss nicht, was er tut. Beim nächsten Herrn, einem gutgewachsenen Schottländer, bekam ich die freundliche Auskunft: «Nothing but Black + White» (Whisky). Nicht gerade ermutigt setzte ich meine Nachfrage fort. Madame Odendahl, die charmante Blondine, entschied sich für «Himbeersaft», und Fräulein Trudy aus Bâle (Basel hört sich zu populär an), gestand mir, dass sie immer Sodawasser (Siphon) trinkt; leider sei das sehr gefährlich, denn letzten Sommer habe sie Magenkrämpfe davon bekommen. Eine ganze Familie aus dem Rheinland lobte den Rebensaft von Rhein und Mosel und die guten Bowlen, die man daraus machen kann. Ein Jüngling aus Mailand meinte, dass das Mailänder Favoritgetränk der «Americano» für den Durst das Beste sei.

In einem Winkel sah ich noch eine Gestalt, hinter Zeitungsblättern versteckt sitzen. Beim Näherkommen erkannte ich in ihm einen waschechten «Yankee», der gerade die Börsenstürze von Wallstreet mit Missbehagen studierte. Als Resultat meiner bescheidenen Frage erhielt ich die mürrische Antwort: «Ice-Cream-Soda», was mich auf den sicher nicht absurden Gedanken brachte, dass dieser «trockene» Amerikaner mich irreführen wollte; denn um ausgerechnet Vanille-Eis und Sodawasser zu trinken, braucht man nicht gerade nach Europa zu kommen. Nun streckte ich die Waffen und verzichtete auf weitere Ueberraschungen; es wäre ja meine Pflicht gewesen, noch die Bewohner Helvetiens zu fragen, aber ich fürchtete eine Katastrophe ... am Ende hätte der gute Landsmann noch für «Wasser» geschwärmt. Das hätte ich nicht überlebt. Ich bringe nun hier eine Reihe vielfach in der Praxis erprobter Rezepte und bin gewiss, meiner eben aufgestellten Behauptung «Für jeden etwas» gerecht zu werden.

Fangen wir vorerst mit den einfachen Getränken an.

Citronade (Lemon-squash). — In ein grosses Wasserglas gebe man 2—3 Stückchen Roh-eis, 1 Esslöffel Zucker und den Saft einer Zitrone. Man fülle auf mit Sodawasser oder natürlichem Wasser und rühre vor-sichtig mit einem Löffel.

Orangeade. — Dasselbe wie Citronade, an-statt Zitronensaft nehme man den Saft einer Orange.

Americano. — 2—3 Stückchen Roheis in ein grosses Wasserglas, den Saft einer Zitrone und ein Gläschen Grenadine-Sirup, auf-füllen mit Sodawasser und gut umrühren.

Fancy-Lemonade. — Ein grosses Wasserglas bis zur Hälfte mit feingeschlagenem Roheis füllen, dazu den Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone, $\frac{1}{2}$ Orange und ein Gläschen Himbeersaft giessen. Vorsichtig auffüllen mit Sodawasser und wenn möglich mit Früchten dekorieren.

Eier-Limonade. — In ein gr. Wasserglas gebe man ein frisches Ei und schlage es gut mit einer Gabel, dann fülle man das Glas halbvoll mit feingeschlagenem Eis, füge hinzu 1 Esslöffel Zucker und den Saft von

*Unsere
schriftlichen*

SCHNEIDERN

*Gratis-
Unterrichts-
Kurse*

KOCHEN

*Werden
Ihnen
vom*

ERZIEHEN

*Sunlight-
Institut
Olten*

PFLEGEN

zugesandt

UND ANDERES



Verlangen Sie Pro-
spekt beim Sunlight-
Institut Olten,
Abt. S. Sp.



*Pudern Sie Ihren Liebling
recht fleissig, aber - - -*

- - - nehmen Sie den richtigen Puder dazu:

MENNEN BOR-TALC FÜR BÉBÉS

Dieser chemisch reine, in jahrzehntelanger Erfahrung immer wieder verbesserte borhaltige Puder neutralisiert die ätzende Wirkung des Urins und verhindert das Wundwerden und damit Entzündungen der dem Hautreiz am stärksten ausgesetzten Stellen. Verlangen Sie in Apotheken, Drogerien und Parfümerien zum Wohle Ihres Kindes stets den milden Mennen Bor-Talc für Bébés in der grossen, blaugestreiften Streudose à Fr. 1.75

En gros: Paul Müller A.-G., Sumiswald

PAUL MÜLLER, Abt. I, SUMISWALD

Name:

Strasse, Nr.:

Ort:

**Senden Sie mir den Bon für
ein Gratis Muster zu !**

1 Zitrone. Das Ganze auffüllen mit Wasser und gut umrühren.

Die bis jetzt genannten Getränke sind die einfachen Limonaden. Wenn wir uns für alkoholhaltige Getränke interessieren, müssen wir uns die amerikanischen Mischungen näher betrachten. Wir werden erstaunt sein ob der Menge delikater Mischungen, die wir herstellen können unter Zuhilfenahme von mehr oder weniger Alkohol. Nicht zu umgehen ist allerdings die Anschaffung eines Schüttelbechers, den wir in fast allen Haushaltungsgeschäften für einige Franken erstehen können.

Als erstes alkoholfreies Getränk preparieren wir uns mit unserm neuerstandenen Schüttelbecher eine

Sonny-Boy-Lemonade (Eigenes Rezept). —

In den Schüttelbecher gebe man 3—4 Stückchen Roheis, einen Teelöffel in etwas heisser Milch aufgelösten Honig, den Saft v. $\frac{1}{2}$ Zitrone und $\frac{1}{2}$ Orange, ein frisches Ei, sowie ein Gläschen Grenadine. Das Ganze schüttle man ungefähr 2 Minuten (solange bis sich eine feine Schicht Eis um den Becher bildet), giesse es dann in ein grosses Glas und fülle auf mit Sodawasser.

Als die weitaus besten der durststillenden Getränke betrachtet man in Fachkreisen die sogenannten « Fizzes », die wir den Amerikanern zu verdanken haben. Diese Getränke, die kraft ihrer Zusammensetzung, trotzdem sie Alkohol enthalten, kaum berauschend wirken, sind auch meiner Ansicht nach die besten Durststiller. Als Grundrezept diene der in allen Bars vielverlangte

Gin-Fizz. — 3—4 Stückchen Roheis gebe man in den Schüttelbecher, dazu kommt der Saft einer Zitrone, zwei Teelöffel Zucker und ein Gläschen Gin. Schütteln wie bei Sonny-Boy-Lemonade und auffüllen mit Sodawasser.

Silver-Fizz. — Dasselbe wie Gin-Fizz, man füge lediglich ein Eiweiss hinzu.

Golden-Fizz. — Ein Eigelb bildet die Zugabe zu Gin-Fizz.

Royal-Fizz. — Man nehme ein ganzes Ei und ausserdem noch den Saft von einer

Orange, sowie ein Teelöffel Grenadine-Sirup zu dem Gin-Fizz.

Helvetia-Fizz (Eigenes Rezept) besteht aus einem Gläschen Rigi-Kirsch, einem Gläschen Himbeersaft, einem Teelöffel Zucker und zwei Esslöffel Sahne. Schütteln wie oben und ebenfalls mit Sodawasser das Glas auffüllen.

Als ein ebenfalls sehr beliebtes Getränk kennen wir den «Cobbler». Besonders die Damen haben eine grosse Vorliebe für diese Art Getränke. Diese «Cobbler» lassen sich ganz individuell herstellen. In einer Bar nimmt man selbstverständlich verschiedene Sorten Likör zur Herstellung, jedoch ist dies im Privathaushalt nicht nötig. Nach folgendem Rezept kann man sich einen ganz guten und doch billigen

Sherry-Cobbler herstellen. — Ein mittel-grosses Glas fülle man etwa $\frac{1}{2}$ voll mit ganz feinem Roheis. Hierauf giesse man hinzu ein Gläschen Grenadine, ein Gläschen Sherry und ein wenig Sodawasser. Rühre das Ganze um und dekoriere mit Früchten der Saison.

Nach demselben Rezept lassen sich «Cobbler» von Portwein, Weisswein, Rotwein und Champagner herstellen. Will man einen

Café-Cobbler, so lässt man die Grenadine weg und nimmt dafür einen Esslöffel Zucker, anstatt des Sherry gibt man ein Gläschen Kognak hinzu und füllt dann auf mit kaltem Kaffee.

Tea-Cobbler ist ähnlich wie Café-Cobbler, man nimmt anstatt Kognak ein Gläschen Rum und füllt auf mit starkem Tee.

Die Früchte-Garnitur fällt bei den zwei letztgenannten Cobbler natürlich fort. Einen andern guten alkoholfreien Kaffee-Drink erhält man, wenn man den Schüttelbecher $\frac{1}{2}$ voll mit feinem Eis füllt, dazu ein Esslöffel Zucker, zwei Esslöffel Sahne und eine Tasse starken Kaffee gibt, dann das Ganze gut schüttelt und in ein entsprechend grosses Glas giesst.

Ein Glas dekorieren heisst nicht nur die Früchte wahllos in das Glas werfen, sondern sie mit Geschmack darin anbringen. Ein genaues Schema lässt sich natürlich nicht angeben.

ZIKA

Zürich

Internationale Kochkunst- Ausstellung

31. Mai —
30. Juni

Hausfrauen-Wettbewerbe

Internationaler
Köche-Wettkampf

Täglich abwechselndes
Schau- und Wettkochen

Ausstellung fertiger Gerichte
der Hotel- und Hausküche

Ernährungswissenschaftliche
Vorträge

Allgemeine Ausstellung von
Koch- und Küchen-
einrichtungen

Länder-Spezialität-
Restaurants:

China	Frankreich
Österreich	Deutschland
Italien	Schweiz

