Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 9 (1933-1934)
Heft: 11

Rubrik: Fünfzehn Getränke

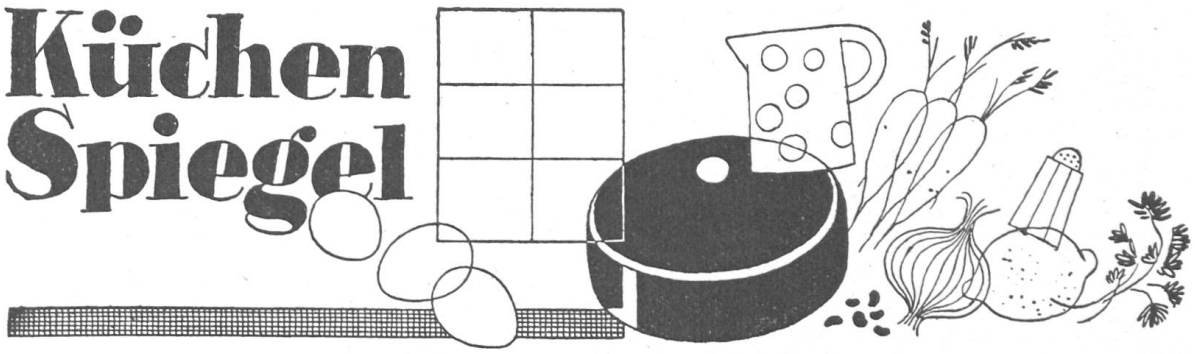
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern.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



FÜNFZEHN GETRÄNKE

Von Elisabeth Dank

Wer bei geselligem Zusammensein jeglicher Art die Freude beobachtet, die eine unerwartet aufgetragene Limonade auslöst, sieht, dass heute Getränke stets Anklang finden werden. Ob man nun spricht oder tanzt – auf jeden Fall freut man sich über einen guten Schluck. Ganz besonders aber, wenn es Überraschungen gibt. Wir sind nun einmal wie Kinder, besonders beim Freuen. Und Überraschungen gehören eben mit dazu.

Die heute angeführten Rezepte sind nicht schwierig oder kostspielig herzustellen. Macht der schwedische Tee mehr Mühe als der gewöhnliche ? Oder ist der (kalt oder warm zu servierende) Ingwer Punsch, der kalte Pfefferminzkakao kompliziert herzustellen ?

Ganz besonders sei auf den russischen Kwas hingewiesen. Bei diesem Rezept handelt es sich um eine so grosse Menge, weil manche dieses prickelnde, ganz besonders anregende und billige Getränk täglich trinken oder man es bei festlichen Gelegenheiten verwendet. Selbstverständlich lässt es sich aber auch in kleinerer Quantität herstellen.

Kalter Tee

In die Teekanne kommt 1 Teelöffel Tee und 2 Gewürznelken. Man giesst mit 1 Tasse kochendem Wasser auf, lässt 3 Minuten ziehen, siebt den Tee durch und lässt ihn auskühlen. Man fügt einige Eisstückchen hinzu, zuckert (kalter Tee wird mit mehr Zucker getrunken als warmer) und verdünnt nach Geschmack. Man kann auch einen Teelöffel Zitronen- oder Orangensaft hinzugeben.

Teegetränk

½ Tasse Zucker und ½ Tasse Wasser werden 10 Minuten lang zum Kochen gebracht. Man lässt die Flüssigkeit auskühlen und fügt dann 1 Tasse Tee-Es-

Wie die frische Frucht .....

mundet Ihnen mit Schweizer PEKTIN JD. eingedickte Konfitüre.
Das wunderbare, frische Aroma der Frucht bleibt der Konfitüre und dem Gelée erhalten, denn mit Schweizer PEKTIN JD. dicken Sie jede Frucht nach 10 Minuten strudelnder Kochzeit ein. Überall kennt und schätzt man Schweizer PEKTIN JD., kauft es gerne, denn ein Produkt aus unsern saftigen, rotwangigen Schweizer Äpfeln gewonnen, muss gut sein.

Mittlere Dose Fr. 1.20 Halbgrosse Dose Fr. 2.— Grosse Dose Fr. 3.20

Schweizer Pektin Produkte, Sissach (Bld.)

GÜTERMANNS NÄHSEIDEN AG., ZÜRICH
Fabrikation in Buochs am Vierwaldstättersee.
Einzige schweiz. Nähseidenfabrik mit eigener Spinnerei.

Schweizer Küchenspezialitäten
Rezepte aus allen Kantonen
Ein Schatzkästlein für jede Hausfrau
von Helen Guggenbühl
Preis Fr. 5.80
Schweizer-Spiegel-Verlag Zürich 1

senz, den Saft je einer Zitrone und einer Orange, ½ Tasse Kirschensaft (und, wenn möglich, ½ Tasse Ananassaft) dazu. Schliesslich kommt Mineralwasser oder Siphon sowie Eiswasser nach Geschmack hinein.

Schwedischer Tee

Tee wird auf gewöhnliche Art zubereitet. Der Unterschied besteht darin, dass man statt kochendes Wasser kochende Milch verwendet. Der schwedische Tee kann kalt oder warm getrunken werden und ist besonders zu empfehlen, auch für jene Fälle, in denen Kranke gewöhnliche Milch ablehnen.

Limonadesirup (zum Verdünnen)

Man lässt 2 Tassen Zucker mit 2½ Tassen Wasser und der abgeriebenen Schale einer Zitrone dick einkochen. Nach dem Auskühlen fügt man den Saft von 6 Zitronen hinzu. Der Sirup wird in Flaschen abgefüllt und hermetisch verschlossen. Um Limonade zu haben, verdünnt man den Sirup.

Es lassen sich verschiedenartige Limonaden bereiten. Man kann z. B. bei obigem Rezept ein Stück Zimt und 3 Gewürznelken mitkochen lassen. Ein anderes Mal kann man Pfefferminzpflanzen mitkochen oder man fügt Traubensaft, Orangensaft oder Kirschensaft hinzu.

Getränk aus verschiedenen Fruchtsäften

Himbeersaft, Kirschensaft, Brombeersaft oder Heidelbeersaft wird mit Wasser oder Siphon verdünnt und nach Geschmack mit Zitronensaft und Zucker abgeschmeckt.

Traubenpunsch

1½ Tassen Traubensaft wird mit dem Saft einer Orange, etwas geriebener Orangenschale, 4 Esslöffeln Zucker, 1 Gewürznelke und einigen Pfefferminzblättern zum Kochen gebracht und dann 4 Stunden lang an einem kalten Ort aufbewahrt. Vor dem Gebrauch fügt man den Schnee eines Eiweiss, sowie noch 1 Tasse Traubensaft und ¼ Tasse Wasser hinzu.

Ingwerpunsch

¾ Liter Wasser, ½ Tasse Zucker und ½ Tasse gehackter, gezuckerter Ingwer werden ¼ Stunde lang gekocht. Dann fügt man 4 Esslöffel Zitronensaft, 4 Esslöffel Orangensaft und 4 Esslöffel Ananassaft oder Traubensaft hinzu und lässt das Getränk auskühlen. Man kann kleine Orangenstückchen hineingeben.

Himbeergetränk

8 Esslöffel Himbeeren werden in ¼ Liter Limonade zerdrückt. Dann reibt man eine Pfefferminzpflanze und gibt sie in das Getränk hinein. Nach 2 Stunden nimmt man die Pflanze heraus und serviert.

Ei mit Fruchtsaft

1 Ei wird solang geschlagen, bis ¼ Liter Glas beinahe damit gefüllt werden kann. Nach Geschmack mit Fruchtsaft und Zucker vermischt und serviert.

Glühwein

1 Liter gewöhnlicher oder alkoholfreier Rotwein wird mit ¼ Liter Wasser, 200 g Zucker, 1 kleinen Zimtstengel und etwas Zitronenschale einige Minuten lang gekocht und in erwärmten Gläsern serviert.

Burgunder Glühwein

1 Liter Burgunder wird mit ½ Liter Wasser und 6 bis 7 Esslöffeln Zucker zum Sieden gebracht und in erwärmten Gläsern serviert. In jedes Glas gibt man 1 Stückchen Zimtstengel und 1 Scheibe abgerindete Zitrone.

Kalter Pfefferminzkakao

5 Esslöffel Kakao wird mit einer Tasse kochendem Wasser vermischt. Dann gibt man 4 Pfefferminzpflanzen und ½ Stengel Vanille in die Mischung und lässt bis zum Dickwerden einkochen. Dann fügt man 2 Tassen Milch und ¼ Tasse Zucker dazu, lässt einmal aufkochen, siebt ab und lässt das Getränk auskühlen. Vor dem Servieren kommen Eisstückchen und nach Belieben Siphon dazu.

Kwas

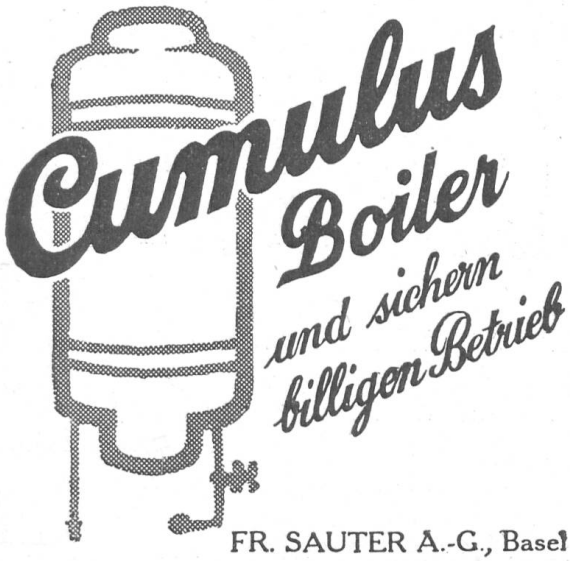
2 Zitronen werden ungeschält in Scheiben geschnitten und entkernt. 2½ Liter siedendes Wasser wird darüber gegossen und das Ganze mit einem Tuche

Auf Picknicks, Wanderungen, Bergtouren, Faltbootfahrten, erfreuen sich Maggi's Suppen ganz besonderer Beliebtheit. Sie schmecken vorzüglich, auch bei heissestem Wetter, sind nahrhaft und leicht verdaulich, nehmen im Rucksack wenig Platz ein und sind rasch zubereitet. Eine Mahlzeit im Freien mit einer Maggi-Suppe ist immer etwas Köstliches.

MAGGI's SUPPEN

Die automatischen Apparate

garantieren ein tadelloses Funktionieren des



FR. SAUTER A.-G., Basel

Ferien in Sennrüti wirken 3fach!

1. herrliche Natur, 2. zukömmliche Höhenlage, 3. Ihrem Zustand individuell angepaßte Verpflegung. Dazu die physik.-diät. Behandlung. Prospekt verlangen! Wollen Sie das ganze Jahr hindurch noch die günstige Wirkung Ihrer Ferien an Ihrer Gesundheit, an Ihrer Schaffenskraft spüren, dann schreiben Sie um Aufklärungsschrift No Z 54

KURANSTALT Sennrüti 900 m.ü.M DEGERSHEIM

Eptinger

schafft Gesundheit und Wohlbehagen

zugedeckt. Am Abend gibt man 15 g Hefe, 750 g Zucker, knapp 2 Esslöffel Weizenmehl und 9 Liter kaltes Wasser dazu und überdeckt das Ganze wieder mit einem Tuch. Am andern Morgen schöpft man die Zitronen mit dem Schaumlöffel ab, gibt noch 1 Liter kaltes Wasser dazu und rührt um. Nun wird die Flüssigkeit in Flaschen abgefüllt und fest verkorkt. Man bewahrt sie an kühlem, lichtgeschütztem Ort. Länger als eine Woche hält sich Kwas nicht.

Frischer Obstsaft

Der Saft von 2 Orangen wird ausgepresst und sofort gesüsst oder ungesüsst getrunken.

Es ist besonders gesund, Obst des hohen Vitamingehaltes wegen in dieser Form zu sich zu nehmen. Der Saft von Aepfeln, Birnen, Pfirsichen, Melonen usw. wird gewonnen, indem man das betreffende Obst schält (falls man nicht Äpfel ungeschält verwendet), auf einer Bircherraffel zerkleinert und dann passiert.

Obstgetränke mit Milch

1/8 Liter frischer Obstsaft wird in hohe

... UND SECHS

Bern, im Juni 1934.

Sehr geehrte Frau Guggenbühl!

Ich bin immer wieder erstaunt, zu sehen, welch langweilige Salate hier in der Schweiz gewöhnlich serviert werden. Meistens ist es Kopfsalat, wenn man ein übriges tut, garniert man ihn mit Gurken- oder Tomatenscheiben. Etwas anderes sehe ich selten.

Bis vor zwei Jahren lebte ich längere Zeit in der Nähe Chicagos und führte dort einen eigenen Haushalt. Ich kenne deshalb die amerikanische Küche mit all ihren Vor- und Nachteilen. Weder mein Mann, noch ich schätzten sie besonders, aber bewundert haben wir immer die prachtvollen Salate und die tausenderlei, oft recht kühnen Kombinationen. Ich habe damals viel amerikanische Rezepte ausprobiert, sie nach meinem schweizerischen Geschmack etwas verän-