Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 10 (1934-1935)
Heft: 11

Artikel: Kühlende Getränke
Autor: Merian, Dora
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1066143

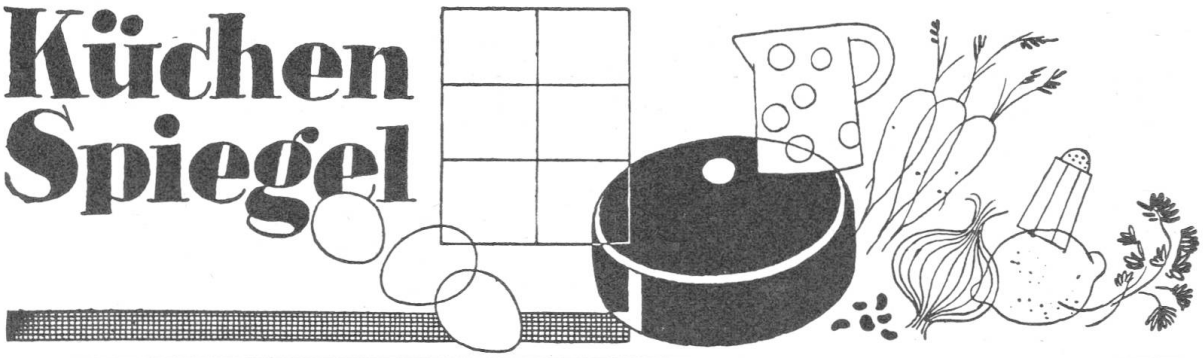
Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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: 10.08.2025

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



KÜHLENDE GETRÄNKE

Ausprobiert von Frau Dora Merian

Lindenblütentee mit Pfefferminz:

15 g Lindenblüten und 15 g Pfefferminz mit 3 Liter Wasser kochen und ziehen lassen. Je länger er kocht, desto besser wird er. Dieser Tee ist am besten ungezuckert mit Zitronensaft. Er wird kalt getrunken und schmeckt auch ausgezeichnet mit irgendeinem Mineralwasser.

Erdbeerblättertee:

An der Sonne getrocknete Erdbeerblätter werden im Wasser 2–3 Minuten aufgekocht. Man lässt den Tee 10 Minuten ziehen und siebt ihn durch. Dieser Tee hat Erdbeergeschmack und ist kalt mit ganz wenig Zucker sehr gut gegen den Durst.

Fruchtgetränk:

Nimm von Erdbeeren, Stachelbeeren und roten Johannisbeeren je ½ Pfund, säubere sie und zerdrücke die Früchte mit einer silbernen Gabel. Gib ¼ Pfund Zucker darüber und den Saft von zwei Zitronen. Giesse 1½–2 Liter kochendes Wasser darauf, rühre gut um, und lasse die Mischung mindestens 12 Stunden lang stehen. Dann giesse die Flüssigkeit durch ein Haarsieb und serviere sie so kalt als möglich.

Zitronenmilch:

Eine Zitrone wird ausgepresst und unter ständigem Rühren zirka 1 Liter Milch hinzugegossen. Durch den Zitronensaft scheidet die Milch. Wichtig ist, während dem Einrühren tüchtig umzurühren, da damit verhindert wird, dass die Milch in grosse Brocken scheidet, was nicht gut schmecken würde. Die Zitronenmilch wirkt ausserordentlich erfrischend, da sie sehr leicht verdaulich ist. Sie wird häufig mit Zucker getrunken.

Zitronen-Eierpunsch:

Man macht Zitronenwasser, wie üblich, und vermischt es mit 1–2 tüchtig geschlagenen Eiern.

Orangenpunsch:

Das Grundrezept für einen guten Orangenpunsch ist folgendes:

1 Tasse Orangensaft,
½ » Zitronensaft,
¼ » Zuckersirup,
1 » Wasser,

die geriebene Rinde einer halben Orange. Der Punsch wird besser mit Zuckersirup, als wenn Zucker und Wasser getrennt hinzukommen.

Rezept für den Zuckersirup: Man kocht Zucker mit dem halben Quantum Wasser 5 Minuten lang und lässt gut abkühlen.

Wenn man Orangenrinde verwendet, so kocht man sie mit dem Sirup. Dann werden die angegebenen Zutaten gemischt und der Punsch vor Gebrauch kaltgestellt. Das Kaltstellen ist sogar etwas vom Wichtigsten. Am allerbesten wird der Punsch, wenn man einige Stücke Eis in das Getränk gibt oder das Ganze aufs Eis stellt.

Im Sommer sollte dieser Orangenpunsch nur der Fonds sein für einen gemischten Punsch. Die meisten Früchte, die die Jahreszeit gerade bietet, lassen sich verwenden. Ausgezeichnet sind rohe, in Zucker zerdrückte oder gekochte Beeren darin. Auch Pfirsiche, Aprikosen, beides fein zerschnitten, oder Ananas mit recht viel Saft kommen in Betracht.

Die Zuckermenge soll je nach der Frucht oder der Kälte des Getränkes (kalte Sachen vertragen bedeutend mehr Zucker) variieren. Wenn der Punsch ganz gut sein soll, so darf er erst ein bis zwei Stunden nach dem Mischen serviert werden. Die Aromas der verschiedenen Früchte kommen erst dann recht zur Geltung.

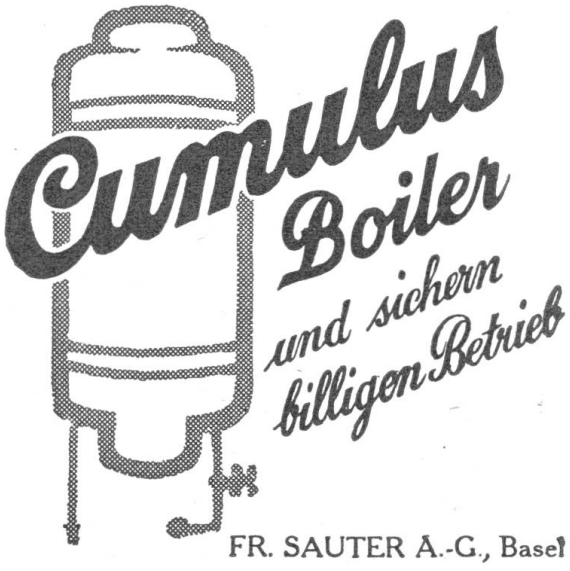
Für eine grosse Gesellschaft kann der Punsch in einer Bowle oder Glasschale serviert werden. Steht Eis zur Verfügung, so gebe man einen grossen Block davon in die Schale, dass er wie ein Eisberg aus dem Wasser herausschaut. Am schönsten sieht der Punsch aus, wenn er in gewöhnlichen Gläsern herumgereicht wird mit kleinen Eisstücken darin. Immer sollten vereinzelte Orangen- und Zitronenscheiben im Getränk schwimmen und das Glas mit einem am Rand aufgesteckten Schnitz einer Frucht garniert werden.

Auch gewöhnliche Zitronenlimonade lässt sich als Grundmischung für einen Punsch verwenden. Sie wird mit Beerensaft, zerschnittenen Pfirsichen, Zitronensaft und Eis verbessert.

Das seit mehr als 10 Jahren bewährte, unschädliche rein pflanzliche

ENTFETTUNGS-MITTEL
OHNE SONDER-DIÄT
Erhältlich in allen Apotheken der SCHWEIZ.

Die automatischen Apparate
garantieren ein tadelloses Funktionieren des



FR. SAUTER A.-G., Basel

Zu Lebenstüchtigkeit erzieht das voralpine
Knaben-Institut Dr. Schmidt
auf dem Rosenberg über St. Gallen
Gesunde Höhenlandschaft. Matura. Handelsdiplom. Sport. Einziges Schweiz. Institut mit staatlichen Sprachkursen. Spezialabteilung für Jüngere in besonderer Schulvilla. Individuelle Führung aller Schüler. Prospekte durch Dir. Dr. Lusser