Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 23 (1947-1948)
Heft: 2

Artikel: Mit ein wenig Rum
Autor: I.S.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1069154

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

MIT EIN WENIG RUM

Von I. S.

An Weihnachten und zu meinem Geburtstag lasse ich mir regelmäßig eine Flasche Rum schenken. Entsetzen Sie sich nicht über die Tatsache, daß ich die wertvolle Flüssigkeit fast ausschließlich zum Kochen verwende. Auf diese Weise bekommen alle Familienangehörigen und allfällige Gäste ihren gleichmäßigen Anteil, und die Alkoholmenge ist dabei für jeden so gering, daß sie durchaus nicht schädlich ist.

Die Rumflasche steht wirklich neben Öl und Essig und Weißwein auf meinem Küchengestell, denn erfahrungsgemäß entschließt man sich im gegebenen Augenblick ja doch nicht, zum Eßzimmerschrank zu laufen, und es unterbleibt eine scheinbar unbedeutende und doch so ansprechende Zugabe, die oftmals gerade das gewisse Etwas einer Speise ausmacht.

Natürlich sind es in erster Linie die Süßspeisen, die mit einem kleinen Quantum Rum verfeinert und aromatisiert werden können. Einer dicklichen Päckli- oder

EIERCRÈME

von $^3/_4$ Liter gebe ich zwei Eßlöffel Rum bei; wenn ich mir in der kalten Jahreszeit etwas süßen Rahm zusammensparen kann, schlage ich ihn und mische ihn unmittelbar vor dem Anrichten darunter. Für die

VANILLECRÈME-SPEISE

feuchte ich Biskuits oder Kuchenresten mit Rum an, decke sofort mit Konfitüre zu und übergieße alles mit einer Vanillecrème. Mit den gleichen Zutaten läßt sich eine wirkungsvolle

CHARLOTTE

herstellen. Ich lege den Ring einer möglichst großen Springform verkehrt auf eine Tortenplatte, bedecke den Boden innerhalb des Ringes mit den Biskuits, beträufle sie mit Rum und bestreiche sie mit Konfitüre (Erdbeeren und Aprikosen eignen sich besonders gut hierfür). Die Crème, die darüber kommt, muß so dick sein wie für einen festen Pudding, so daß ich nach dem Erkalten den Ring einfach mit dem Messerrücken lösen und abheben kann. Das tortenähnliche Gebilde soll nun besonders am Rand mit ein wenig Schlagrahm, der sich aus der Spritztüte herausschlängelt, verziert werden (einer Süßspeise zuliebe trinken Sie sicher gerne ein paarmal abgerahmte Milch!). Ein paar halbierte Nußkerne und einige Tupfen

Das bewährte Hausmittel in allen Apotheken u. Drogerien

Schon wieder erkältet? – dann

OLBAS Fr. 2.50

Das kleine oder das große Glas für den Weißwein?

Diese und hundert andere Fragen beantwortet der „Schweizerische Knigge", *ein Brevier für zeitgemäße Umgangsformen.* Das Büchlein kostet nur Fr. 4.50 und ist in jeder Buchhandlung zu haben.

Begegnungen mit Gerberkäse...

SANTOS...

Senhor Pereira...

Wohlbestallter Plantagenbesitzer... Café natürlich . . . isst gern was gut und teuer ist... und immer (das weiss man schon!) will er zum Schluss „seinen" GERBERKÄSE!... Auf den hält er!... Mit Recht!... Und wir?... Wir haben lange genug auf allerhand verzichten müssen und deshalb — schmeckt er jetzt besser denn je, der feine

PETIT GRUYÈRE Gerber EMMENTALER

Gerberkäse

„sein Ruf geht um die Welt"

2 d

Konfitüre vervollständigen die Garnitur des festlichen Desserts.

Für überraschende und nicht zu zahlreiche Gäste bereite ich gerne eine

WEINCRÈME

die portionenweise in Gläsern serviert wird und deshalb recht ergiebig ist. Auch hier verwende ich zu dem vorgeschriebenen Weißwein mit Erfolg ein wenig Rum (z. B. 2 Eier, $1^1/_2$ dl Weißwein, $^1/_2$ dl Rum, 4 Eßlöffel Zucker auf kleinem Feuer schwingen, bis eine dickliche Crème entsteht). — Meine Freundin versteht prachtvolle

SAVARINS

zuzubereiten. Ich selber habe zuwenig Geduld und Geschick für Hefegebäck, kaufe mir aber hin und wieder beim Bäcker für wenig Geld ein paar ungefüllte, leicht gesüßte Hefeweggen, die ich in Scheiben schneide, mit Rumsauce (3 dl Wasser, 1 dl Rum, 5 Eßlöffel Zucker zusammen aufkochen) tränke und mit einem milden Kompott serviere (z. B. Pfirsiche oder Birnen). Wie herrlich auch hierzu eine Beigabe von Schlagrahm wäre, können Sie sich denken! Die gleiche Rumsauce kann zu jedem warmen Pudding oder Auflauf, der Weggli oder Brot, Rosinen usw. enthält, mit Erfolg gereicht werden. Es können auch die Rosinen oder Weinbeeren vor Gebrauch in ein wenig Rum eingelegt und dadurch kräftiger gemacht werden.

Hin und wieder backe ich ein paar

OMELETTEN

die ich mit Zucker gut überstreue, einmal zusammenschlage und sofort auf den Tisch bringe. Dort träufle ich mit der tiefernsten Miene eines Oberkellners in drei Malen ein wenig Rum darüber, gieße zuletzt ein wenig mehr von dem kostbaren Naß darauf und halte ein brennendes Streichholz daran, worauf sich angesichts der brennenden Speise die verhaltene Spannung der ganzen Tafelrunde in allgemeine Zufriedenheit auflöst. — Auf die gleiche Weise können wir auch einem ganz gewöhnlichen warmen Brotpudding den Nimbus eines

komplizierten englischen Christmaspuddings verleihen. — Mein einfacher, hausgemachter

CAKE

(1 Ei, 1 Tasse Haushaltrahm und Milch, $^1/_2$ Päcklein Backpulver, 5 Eßlöffel Zucker, 200 g Mehl) bekommt zur Abwechslung auch einen kleinen Schuß Rum als Zugabe, und es will mir immer scheinen, als ob er dann besonders schön aufgehe.

Wenn gegen den Frühling zu das Apfelmus fad und nichtssagend zu werden beginnt, dann versuche ich, statt nur immer mit Zitronensaft zu würzen, es einmal mit einem Güßchen Rum etwas schmackhafter zu machen. Daß ich zur gleichen Jahreszeit und aus dem gleichen Grund dem

APFEL-BIRCHERMUES

auch schon ein wenig Rum zugesetzt habe, wage ich fast nicht zu bekennen — aber wurde nicht je und je mit allen guten Ideen Mißbrauch getrieben? Das mißverstandene Birchermüesli hat bei uns guten Anklang gefunden! Die

APFELWÄHE

wird am Schlusse des Winters auch ein wenig langweilig, und ein paar Spritzer Rum, vor dem Backen auf die Fruchtschnitze verteilt, bekommen ihr nicht schlecht. Natürlich gibt es in diesem Falle keinen Eierguß und kein Mehl-Rahm-Teigli obenauf, wohl aber mische ich Haselnüsse und Rosinen unter die mitsamt der Haut an der rundgelochten Röstiraffel geriebenen Äpfel.

Hin und wieder lasse ich es mir einfallen, ein paar Tropfen Rum in eine gebundene

SUPPE

oder Fleischsauce zu geben. Jedoch nur kräftig gewürzte Speisen (z. B. Ochsenschwanzsuppe, Paprikafleisch usw.) ertragen diese Zutat, die ihnen ein feines und geheimnisvolles Aroma verleiht.

Alten Leuten servieren wir als leichte

Immer wieder „Fräulein X"

Immer wieder verlangen die Kundinnen Fräulein X. Sie ist nicht nur eine freundliche Verkäuferin, nein, sie wirkt stets auch besonders frisch. Fräulein X weiß eben: Odorono ist auch im Geschäft wichtig und schützt sie vor « body odour », wie der Amerikaner sagt. Und am Abend geht sie aus, ohne sich umzuziehen — Odorono hat ihr Kleid trocken, frisch und sauber gehalten.

Odorono Normal wirkt 8 Tage
Flasche Fr. 2.75 und 4.—
Odorono Instant wirkt 2—3 Tage
Flasche Fr. 2.75 und 4.—
Odorono-Creme schnellwirkend
Topf Fr. 1.75 und 3.50

ODO·RO·NO

En gros: Paul Müller AG., Sumiswald

KRANKENSPEISE

oder als Zwischenverpflegung ein frisches, mit einem Eßlöffel Zucker schaumig geschlagenes Ei und geben diesem je nach Geschmack mehr oder weniger Rum bei. Tee mit einem kleinen Schuß Rum wärmt alt und jung an einem kalten Wintertag; ein Grog kann mit etwas heißem Zuckerwasser, einer Orangen- oder Zitronenschale und einem Gläschen Rum nach einem Konzert- oder Theaterbesuch schnell daheim zubereitet werden, und wenn mein erwachsener Sohn ein Obstkonzentrat, wenig Rum und heißes Wasser zusammen mischt und seine Erfindung laut anpreist, so ist mir das lieber, als wenn er sich dem unseligen Bargetriebe irgendwo auswärts hingeben würde.

Jahr für Jahr nehme ich mir vor, einen

FRÜCHTETOPF

anzulegen, wie ich das einmal bei einer Bekannten gesehen habe: während des ganzen Sommers legt sie kleine Quantitäten auserlesener Beeren und Steinfrüchte in einen Steinguttopf, in dem sich ein halber Liter Rum befindet; sie kann sich daraus während des ganzen Winters zu Dessertzwecken ausgiebig bedienen. Bei mir scheitert dieses Vorhaben immer daran, daß es mich reut, aufs Mal meiner sorglich gehüteten Rumflasche eine derart beträchtliche Menge zu entnehmen.

Oftmals, wenn ich in der Küche zur Rumflasche greife, kommt mir die kleine wahre Begebenheit in den Sinn, die sich auf einem unserer Alpenpaßhospize zugetragen hat: Ein Berliner tritt an einem kühlen Tag in die Gaststube und schnarrt: « Kann ich hier mal eben Rum kriegen? » Der Wirt, an allerlei Extravaganzen seiner Gäste gewöhnt, antwortet gemächlich: « Ja ja, hier können Sie schon herumkriechen, wenn Ihnen das Freude macht; der Boden ist sauber! »

Manuskripte, welche an die Redaktion des «Schweizer-Spiegels» gesandt werden, können nur retourniert werden, wenn Rückporto beiliegt.