

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 31 (1955-1956)
Heft: 11

Artikel: Kaltes für heisse Tage
Autor: Welti-Nigg, Jeanne
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1072365>

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: 15.01.2026

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



Kaltes

für



von Jeanne Welti-Nigg

Liebe Caroline!

Ich habe eine Neuigkeit für dich, verraten will ich sie dir aber erst am Schluß meines Briefes.

Zuerst möchte ich dir sagen, wie sehr ich mich gefreut habe, gestern wieder einmal einen Plaudernachmittag bei dir verbracht zu haben. Wir tauschten so manche feine Rezepte aus! Hier sind die zwei alkoholfreien Getränke, deren Rezepte ich gestern nicht mehr genau wußte, und die ich dir versprochen habe:

Lindenblüten-Limonade

In acht Liter Wasser ein Kilo Zucker, zwei in Scheiben geschnittene Zitronen (mit der Schale), eine reichliche Portion Lindenblüten und ein Glas weißen Essig geben. Diese Flüssigkeit drei Tage in Zimmerwärme oder noch besser an der Sonne stehen lassen. Durchgesiebt in Flaschen gießen, verschließen und vier Tage gären lassen.

Ich weiß, daß ihr viel Holunder in eurem Garten habt, deshalb empfehle ich dir ganz besonders die

Holunderlimonade

20 Holunderblütenbuketts in sieben Liter Wasser eintauchen. Dazu ein Kilo Zucker, den Saft von vier Zitronen (ohne Kerne) und die Schale von zwei Zitronen geben. 24 Stunden ruhen lassen, durch ein Tuch filtrieren, in Flaschen abziehen und gut verschließen. Zehn Tage lang an die Sonne stellen (sofern wir je zehn Tage hintereinander Sonnenschein haben!). Du darfst aber die Flaschen nicht ganz füllen, da sonst eine kleine Explosion entstehen könnte!

Da ihr und eure Freunde auch manchmal etwas Alkoholhaltiges trinkt, möchte ich dir noch zwei Erfrischungen nennen, die ich beim Durchblättern unserer Familienspezialitäten fand. Die eine heißt

Kalter Punch

Zimt wird mit Jamaica Rum kurz gekocht, abgesiebt und mit Wasser und Zucker, Menge je nach Geschmack, gemischt. Ein Stück Eis, zwei Flaschen Rotwein und eine Flasche Catalan oder sonst irgend ein süßlicher Wein werden hinzugefügt. Eine Büchse Ananaswürfel, oder noch besser eine frische Ananas, in Würfelchen geschnitten, dazugeben. Dieser Punch wird sehr kalt serviert.

Das andere Getränk nennen wir

Amapola Erfrischung

Ein eisgekühltes Zitronenwasser zubereiten. Separat werden Erdbeeren mit Rotwein, Johannisbeeren, geriebenen Ananas (wenn möglich frisch) und zerstoßenem Eis gemischt. Das Zitronenwasser servieren und in jedes Glas einen Löffel dieser Mischung beigegeben. Und nun will ich vorsichtshalber noch die beiden Rezepte, die du mir mündlich anvertraut hast, hier aufschreiben.



*Oodorono-Wirkung:
geruchnehmend und schwitshemmend
Länger und sicherer wirkend
Dauerhafter parfümiert
In der Hülse anzuwenden
Restlos aufzubrauchen
Elegantere Aufmachung*

*Deluxe-Drehstift (grösserer Inhalt)
Fr. 3.40 + Lux.*

Schiebestift Fr. 2.70 + Lux.

ODO-RO-NO
der erste Drehstift

En gros · Paul Müller AG Sumiswald

Berichte mir bitte, wenn etwas daran nicht richtig wäre; wahrscheinlich stimmt aber alles, denn für gute Sachen habe ich ein ausgezeichnetes Gedächtnis.

Zuerst der

Änis-Trunk

Etwas Änis, 45 g Koriander (gerieben hat er mehr Aroma), 1½ g Muskatblüten – dies ist alles in der Apotheke erhältlich – und drei Gramm Zimt läßt man in einem Gefäß mit drei Liter Branntwein einen Monat lang ziehen. Nun filtrieren. Drei Pfund Zucker in drei Gläser Wasser auflösen und fünfmal kurz aufwärmen lassen. Abschäumen, vom Feuer nehmen, und mit demfiltrierten Branntwein mischen. Sobald die Flüssigkeit kalt ist, in Flaschen abziehen. Man serviert sie entweder pur in Likörgläschen, oder mit Wasser verdünnt in großen Gläsern.

Dann hast du mir

Johannisblut

angegeben: Wasser mit ein wenig Vanille kurz sieden. Eine Prise Schwarztee hinzufügen und vom Feuer nehmen. Johannisbeersirup, Rotwein und französischer Vermouth hinzugeben, sowie Zuckerwasser und Zitronensaft. Absieben und sehr kalt servieren.

An warmen Sommertagen haben wir nicht nur gern kalte Getränke, sondern auch kalte Speisen. Willst du meine beiden beliebtesten Sommerplatten ausprobieren? Sie sind wenig bekannt, und bei meinen Gästen habe ich stets großen Erfolg damit.

Kalte Reisspeise

Reis in Salzwasser trocken und luftig kochen.

Den erkalteten Reis mit Salatsauce, in die Crevetten gegeben wurden, vermischen. Statt Crevetten kannst du auch Thon aus der Büchse, oder weißes Fleisch eines Poulets dazugeben.

Kalte Nudeln

Nudeln kochen, kalt werden lassen, kleingeschnittene Kopfsalatblätter und mit Mayonnaise vermischt Hummer (er kann auch aus der Büchse sein) dazugeben. Das Ganze in einer Schale anrichten und im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren auf eine flache Platte stürzen. Anstelle von Hummer eignen sich aber auch Crevetten, Scampi oder gekochter Schinken dazu.

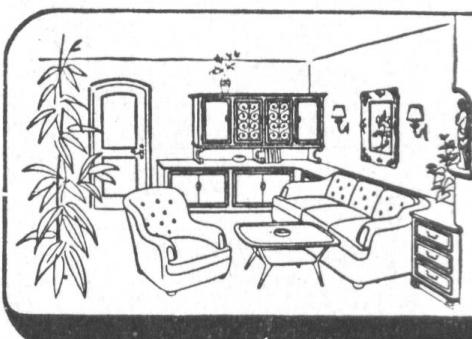
Und nun zum Schluß noch die versprochene Neuigkeit. Du wirst staunen, mit wie wenig Aufwand und Phantasie es möglich ist, etwas sehr Billiges und Schmackhaftes zu brauen. Es ist der

Rhabarber-Trank

Rhabarber wie Kompott zubereiten, nur muß viel mehr Wasser hinzugefügt werden. Hierauf die Flüssigkeit absieben und kalt oder noch besser lauwarm servieren, da dann das Aroma stärker zur Geltung kommt.

Bitte stelle diesen Rhabarber-Trank her, sobald dir das möglich ist. Ich empfehle ihn dir ganz besonders für deine Kinder; bei uns sind sie immer begeistert davon, und im Sommer gibt es bei mir keine Kindereinladung ohne ihn. Rezepte-Austausch zwischen Freunden und Bekannten ist für uns Hausfrauen so anregend. Ich entschließe mich immer ohne jede Anstrengung, im Gegenteil, sogar mit größter Freude dazu, Neues auszuprobieren. Und du?

*Es grüßt dich
deine Jeanne*



**Unser Innenarchitekt hilft
persönliche Wünsche verwirklichen.**

MEER+CIE AG HUTTWIL

Verlangen Sie unseren neuen Gratiskatalog