

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 47 (1971-1972)
Heft: 3

Artikel: Heisse Köstlichkeiten für kalte Winterabende
Autor: Burkhardt-Messmer, Marlen
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1079951>

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>

Heisse Köstlichkeiten für kalte Winterabende

Von Marlen Burkhardt-Messmer

Wenn draussen die Bise durch die Strassen fegt und man trotz dicker Mäntel und gefütterter Stiefel starr vor Kälte vom Einkaufen heimkehrt, dann kommt mir jeweils das Buch «Die Farm in den grünen Bergen» von Alice Herdan-Zuckmayer in den Sinn. Die Autorin beschreibt darin die Jahre, während derer sie mit ihrem Gatten, dem Schriftsteller Carl Zuckmayer, in Amerika eine Farm betrieb. Zu den vielen Schwierigkeiten, denen sich das Emigrantenhepaar in Vermont gegenüber sah und denen es mit Humor, Phantasie und Beharrlichkeit begegnete, gehörte der äusserst strenge Winter jener Gegend, der Temperaturen bis zu 45 Grad unter Null brachte. Doch selbst bei bissigster Kälte verstanden es die beiden ein Stück Gemütlichkeit zu bewahren. So erzählt die Autorin zum Beispiel: «Die Kinder baten Zuck, er möge ein ganz grosses Feuer im Kamin des Wohnzimmers in Gang bringen und einen „hot buttered rum“ brauen, ein angenehmes Punschgetränk für Polarregionen, das, aus Rum und Apfelmus bestehend, in Tassen serviert wird, wobei man in jede Tasse ein kleines Stück Butter tut, die auf der Oberfläche des heissen Getränkes schmilzt und den Rumgeschmack seltsamerweise erhöht, statt ihn zu stören.»

Hätten Sie nicht Lust, dieses Rezept für «Polarregionen» einmal als Waffe gegen einen simplen Schweizer Winter einzusetzen? Nach einem Herumpröbeln habe ich mich auf die nachfolgenden Quantitäten festgelegt:

«Hot Buttered Rum»

Pro Person bringe ich 2 dl Süßmost rasch zum Kochen, schütte 1 bis 2 Esslöffel Rum dazu, giesse das Getränk in die Gläser und gebe je ein Butterflöckchen obendrauf. Auf den ersten Blick mag diese flüssige Butter, die da obenaufschwimmt, befremden. Die Behauptung der Auto-

rin bestätigt sich aber: erst das Butterflöckchen rundet den feinen Rumgeschmack richtig ab.

Lange Winterabende gehören zu den Freuden der Vorweihnachtszeit, lange Abende mit guten Büchern und Gesprächen und etwas Feinem zum Trinken oder Knabbern. Ich kann mich noch gut erinnern, wie meine Mutter hie und da einen heissen Glühwein kochte. Man muss ihn langsam Schluck für Schluck schlürfen und kosten; erst dann verspürt man seine wohlige Wärme so richtig. Darf ich Ihnen einige Vorschläge machen? Vielleicht probieren Sie zuerst einmal den einfachen

Glühwein à la façon de maman.

Zutaten pro Person: 2 dl Rotwein, 4 Stück Zucker, 1 Zimtstengel, 1 Gewürznelke und 1 Zitronenscheibe.

Alle Zutaten aufkochen, mit Ausnahme der Zitronenscheiben. Diese in die Bowlenschale oder Gläser legen; Zimtstengel und Gewürznelke aus dem kochenden Wein nehmen und diesen über einen Löffel in die Gläser gießen. Hübsch sieht es aus, wenn der Glühwein in hohen Kaffee- oder Henkelgläsern serviert wird. — Falls übrigens ihre Kinder gerne mithalten möchten, können Sie statt Wein ohne weiteres Traubensaft verwenden. Allerdings würde ich dann die Zuckerstücke weglassen.

Ein Glühwein, der mir besonders gut schmeckte, wurde mir einmal von meiner Kollegin Regula kreuzenzt. Sie hat das Rezept aus Schweden mitgebracht. Dieser

hältlich ist. Leicht abgeändert lässt sich die schwedische Variante aber auch bei uns zubereiten.

Wir brauchen wiederum die gleichen Zutaten wie beim vorigen Rezept, also pro Person 2 dl Rotwein, 4 Stück Zucker, 1 Gewürznelke, 1 Zitronenscheibe; den Zimtstengel ersetzen wir diesmal durch einen Löffel Zimtpulver. Weiter benötigen wir eine Handvoll Rosinen und ganze geschälte Mandeln, die wir mit der Zitronenscheibe ins Glas oder in die Tasse legen und mit dem kochenden Glühwein übergießen. Das Ganze kurz ziehen lassen. Das Getränk erhält vor allem durch die Rosinen einen sehr aparten, feinen Geschmack. Hat man den Glühwein ausgetrunken, werden Mandeln und Rosinen mit einem Löffelchen aufgegessen, als Dessert sozusagen.

Die schwedische Hausfrau wird ihren Freunden zu diesem heissen Getränk Pfeffer- oder Ingwergrütti servieren. Die Frage, was man zum Glühwein offerieren soll, dünkt mich übrigens gar nicht so leicht zu beantworten: Gesalzenes passt gar schlecht, allzu süß aber darf die Beigabe auch nicht sein, da es sonst mit dem süßen Getränk zusammen gern des Süßen zuviel wird. Ich würde etwa zu einem Panettone raten, überhaupt schmeckt ungefülltes, schwach gesüßtes Hefegebäck — etwa ein Gugelhopf — nicht schlecht zu Glühwein; auch die leicht bitteren Amaretti isst man gern dazu. Wer gar mit dem Waffeleisen umzugehen versteht, wird seine Gäste vielleicht mit frischen, knusprigen Waffeln verwöhnen. Hierzu ein einfaches Rezept:

schwedische Glühwein

wird am traditionellen Fest der Santa Lucia am 13. Dezember überall in Schweden getrunken. Die Schwedin kauft sich hiefür einen speziellen Gewürzzusatz in der Apotheke, der bei uns in dieser Form nicht er-

Waffeln

Zutaten: 175 g Mehl, 5 Esslöffel Wasser, 1 Prise Salz, 30 g Butter, $\frac{1}{2}$ l geschlagener Rahm. Mehl, Salz, Wasser und zerlassene Butter mit dem Schwingbesen langsam unter den geschlagenen Rahm ziehen; die Masse auf das heisse,

Stilblüten

Gemeindeschreiberei X. Infolge Aufgabe der Berufstätigkeit ist bei der Gemeindeschreiberei die Stelle einer Kanzlistin neu zu besetzen.

Ob hier wohl die Stelle oder gar die Gemeindeschreiberei die Berufstätigkeit aufgibt? R. R. in L.

zeichnet werden die Waffeln auch, wenn man statt Schlagrahm das entsprechende Quantum Sauerrahm nimmt. Die Waffeln sollten sofort serviert werden, da sie rasch weich werden.

Nicht nur Glühwein ist an langen Winterabenden willkommen. Vielleicht wünschen Sie sich einmal einen besonders feinen Kaffee. Wer von Ihnen also den Kaffee über alles liebt, halte sich mehr an die folgenden zwei Rezepte:

Café diabolique

Das Glas wird bis zur Hälfte mit sehr starkem, glühheissem Kaffee gefüllt, 2 Stück Zucker werden dazugegeben, und dann wird das Glas langsam und vorsichtig mit Rum aufgefüllt, wobei sich die beiden Flüssigkeiten möglichst nicht vermischen sollten. Nun wird der Rum zu geheimnisvollem Feuer entzündet. Wer bei diesem Versuch um seine kostbaren Gläser bangt — mir ist bis jetzt allerdings noch nie eines zersprungen — der richtet den Kaffee in Tassen an, oder er gibt den Zucker in einen grossen Suppenlöffel, übergiesst ihn mit dem Geist, entzündet ihn und schüttet die feurige Lohe dann zum Kaffee. Natürlich können Sie statt Rum auch Cognac entzünden.

Wenn Sie Lust auf weitere exquisite Kaffeeevergnügen verspüren, leisten Sie sich den feinen

Café furioso

Die Zutaten sind für 4 bis 6 Personen berechnet: 1 dl Cognac, 2 Nelken, je eine abgeriebene Zitronen- und Orangenschale, 1 Zimtstengel, 1 Vanillestengel, 1 gestrichener Esslöffel Puderzucker, 3 dl starker Kaffee, 1 dl Schlagrahm und grobe Schokoladenspäne.

In ein hohes Flambierpfännchen den Cognac geben und auf dem Flambierrechaud oder der Herd-

platte erhitzen. Nelken, Puderzucker, Zitronen- und Orangenschale, den aufgeschlitzten Vanillestengel und den Zimtstengel beigegeben. Kurz aufkochen lassen, flambieren. Den Cognac einen Moment ziehen lassen, dann den Kaffee beigegeben. In hohe Gläser absieben, mit Schlagrahm und Schoggispänen garnieren.

Zum Schluss ein Punschrezept, das sich ganz speziell für die Festtage eignet:

Festlicher Ananas-Punsch

Zutaten für 8 Personen: 1 frische, gut gereifte Ananas, 1 bis 2 Esslöffel Zucker, 1 Flasche herber Weisswein, 1 Zitronenschale, 1 kleine Büchse Ananassaft (gebraucht wird 1 dl), ½ dl Rum.

Die Ananas schälen, in feine Scheiben schneiden, dabei den Saft auffangen und mit dem Fruchtfleisch in eine Schüssel legen. Mit Zucker bestreuen, Zitronenschale und Weisswein beigegeben und an kühltem Ort über Nacht ziehen lassen. Anderntags den Ananassaft beifügen, alles zusammen rasch aufkochen lassen, den Rum beigegeben, nochmals aufkochen lassen, flamieren und heiss servieren.

Gemütliche Abende im Kreise der Familie gehören zu den schönsten Kindheitserinnerungen. Dass Essen und Trinken dabei eine nicht zu unterschätzende Rolle spielen, bestätigt uns die bereits zitierte Autorin Alice Herdan-Zuckmayer an einer anderen Stelle ihres Buches: «Wir setzten uns zu Tisch, lobten Michi, priesen ihre Krapfen und verfielen in jenes wunschlose Behagen, das durch Wärme, wohlgeratene Speisen und ein Zusammengehörigkeitsgefühl innerhalb der Familie und unter Freunden plötzlich oder langsam entstehen kann.»

Mein ältester Bruder will im Militär etwas Höheres werden. Nächsten Montag muss er in Bier (Bière) einrücken.

Nach der Schulzeit möchte ich eine Lehre antreten; da kommt es auch auf den Löwenmund (Leumund) an.

Kreuzworträtsel

Auflösung von Seite 2/SSp 28

Waagerecht: 2. Gstaad / 8. Sempach / 15. HH / 17. Tellskata-
pelie / 18. CI / 19. AES / 21. Nier /
22. Senat / 23. Bob / 24. Illeg / 26.
SA / 28. Nun / 29. Crue / 30.
Arato / 32. rar / 35. Uri / 36.
Netper / 37. Loren / 38. en / 39.
Eve / 40. Drinow / 42. Han / 43.
Grisssom / 45. Akazien / 47. Lukre-
tia / 48. Mene / 49. Hab / 51. Brey-
/ 52. Kruse / 53. Aio / 54. Arbe /
/ 55. Apian / 57. Amir / 58. Rt / 59.
Telejournal / 61. Gei / 62. Fribill /
63. Matje / 64. Rt.

Auch Sie können vorwärtskommen, können mehr verdienen, können die Zukunft sichern, wenn Sie einen unserer bewährten Fernkurse absolvieren. Zum Beispiel:

Technische Ausbildung

Ausbildung zum Techniker für Elektronik und Automation
Ausbildung zum Elektrotechniker
Ausbildung zum Radio- und Fernsehtechniker
Ausbildung zum Chef-Monteur (Elektro)
Ausbildung zum Elektrofachzeichner(in)
Ausbildung zum Maschinenbau-Techniker
Ausbildung zum Sanitär- und Heizungs-Techniker
Vorbereitung auf Meisterprüfung (Metallberufe)
Ausbildung zum Werkmeister (Metallindustrie)
Ausbildung zum Konstrukteur (Maschinenbau)
Ausbildung zum Chefmonteur Heizung, Lüftung, Sanitär
Ausbildung zum Heizungs- und Sanitär-Zeichner(in)
Ausbildung zum Maschinenzeichner(in)
Ausbildung zum Bautechniker (Hoch/Tief)
Ausbildung zum Bauführer (Hoch/Tief)
Ausbildung zum Maurerpolier (Hoch/Tief)
Ausbildung zum Baufachzeichner (Hoch/Tief)
Ausbildung zum Betriebstechniker
Ausbildung zum Techn. Betriebsleiter
Ausbildung zum Betriebsfachmann
Ausbildung zum Arbeitsvorbereiter (Metall)
Ausbildung zum Kalkulator (Metallindustrie)
Ausbildung zum Vorarbeiter
Vorbereitung auf Technikum (Aufnahmeprüfung)
Mathematisch-physikalischer Grundlehrgang

Kaufmännische Ausbildung

Kaufm. Ausbildungskurs mit Handelsdiplom (Buchhaltung, Handelsrecht, Korrespondenz, Kaufm. Rechnen, Stenographie, Maschinenschreiben)
Ausbildung zur Sekretärin
Ausbildung zur Direktions-Sekretärin
Management- und Kader-Kurs
Ausbildung zum Buchhaltungs-Chef
Ausbildung zum Einkaufs-Chef
Ausbildung zum Lager- und Speditions-Chef
Ausbildung zum Vorgesetzten
Grundkurs Arbeits- und Betriebs-Psychologie
Werbefachlicher Grundkurs
Ausbildung zum Werbetexter(in)
Ausbildung zum Werbe-Assistenten
Ausbildung zum Verkaufsförderer (Sales Promoter)
Ausbildung zum Vertreter(in)
Ausbildung zum Marketing- und Verkaufsleiter
Ausbildung zum Kalkulator (Druckereigewerbe)
Höherer Fachkurs für Detaillisten/Filialleiter
Höherer Fachkurs Hotel- und Restaurationsgewerbe

Sprachkurse

Deutsch für Italiener
Englisch für Anfänger
Französisch für Anfänger
Italienisch für Anfänger
Spanisch für Anfänger
Englische Handelskorrespondenz
Französische Handelskorrespondenz

Geschäftsantwortkarte
Porto vom Empfänger bezahlt

Carte commerciale-réponse
Port payé par le destinataire

Cartolina commerciale-risposta
Tassa pagata dal destinatario



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Bitte informieren Sie mich kostenlos und ohne Verpflichtung für mich über das Schulprogramm für den Kurs:

(Bitte den gewünschten Kurs hier notieren)

Name _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

SSP 2 _____

Institut Mössinger

Internationaler Fern- und
Direktunterricht für Handel und
Technik

Räffelstrasse 11

8045 Zürich



Schreien kann jeder!

Und, Hand auf's Herz: wer möchte den drei kleinen Schreihälsen nicht zu Hilfe eilen?

Wenn aber Vater und Mutter nicht mehr die sorgende Hand über das Baby halten, weil es inzwischen ausgewachsen ist:
dann hilft das schönste Geschrei nichts mehr!

Man kann auch als Erwachsener schreien. Dann ist man ein Flegel.
Im Beruf nützt kein Geschrei, wenn man vorwärtskommen und mehr verdienen will. Wissen und Können schaffen das besser!