

Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 10 (1934)
Heft: 36

Artikel: Zitronenlimonade
Autor: Wolf, Victoria T.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-754840>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

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

Zitronenlimonade

VON VICTORIA T. WOLF

Die Zeit des großen Durstes war da. Und Durst macht gierig, und Gier tötet die Besinnung; man trinkt eben hastig und ohne viel dabei zu denken, was man erreichen kann; besser noch, man schüttet eine Limonade in sich hinein und ist zufrieden.

Würde man über diese Flüssigkeit, die alle Namen von Zitronenlimonade bis Lemonsquash mit Grazie trägt, nachdenken, so käme man zu dem seltsamen Ergebnis, daß diese Mischung dreier Bestandteile, diese Mischung aus Wasser, Saft und Zucker sich nie gleicht, daß sie fast so verschieden ist wie die Verbindung der drei chemischen Grundstoffe: Wasserstoff, Sauerstoff und Kohlenstoff, zum mindesten aber so verschieden wie die menschlichen Temperamente, die sie jeweils brauen, obwohl es immer nur das gleiche ist: simple Zitronenlimonade.

Es gibt großzügige und kleinliche Zitronenlimonaden; elegante und langweilige, bittere und milde, anregende und dumme, feurige und hausbackene, künstlerische und banausische; es gibt die konfektionierten Serienlimonaden der Sodafontänen und es gibt die individuell nach Maß gemachten in den kleinen italienischen Stehbars.

Es gibt die lieblose Art, die mich so ärgert, daß ich das unschuldige Getränk zu hassen beginne, und es gibt die grellbunten in Flaschen gefüllten, die alle Seligkeiten der Kindheitstage wieder ins Gedächtnis zaubern, das heißt, genau gesagt, wieder in die Nase steigen lassen.

Und dazwischen liegt ...

In dem großen Konzertcafé, das Odeon heißen kann oder Carlton, bekommt man zu einer lauten Musik ein großes Nickeltablett serviert, auf dem sich folgende Gegenstände befinden: ein hohes, reißloses Wasserglas, 3/10 l eingraviert, eine Zitronenpresse, eine in der Mitte durchgeschnittene Zitrone, eine Glasschale mit gestoßenem Zucker, den man meistens verschüttet, zwei Strohhalme und eine hohe Wasserkaraffe, wie sie auf Großmutter's Nachtkästchen stand. Hoheitsvoll geht der Kellner ab, und dann beginnt, was man vermeiden wollte und was man zu Hause ebenso schlecht und billiger hätte haben können: die Arbeit. Man preßt die Zitrone aus und gießt den Saft, weil verärgert, mitsamt den Kernen in das Glas; dann wird Zucker darunter gemischt und dabei der

Tisch bestreut, und dann gießt man viel zu viel von dem lauwarmen Wasser in das hohe Glas. Bis man den Kellner erreicht, Eis bestellt und selbiges erhalten hat, ist die Limonade längst aus Gründen des Dursts oder der Langeweile getrunken. Dieses ist die Limonade des Mißvergnügens!

Etwas besser läßt sich die Abart der Limonade an, die man in den kleinen, näsigen Konditoreien gereicht bekommt.

Dort füllt der Saft, bereits kernlos ausgepreßt, den Boden des Glases, und man muß nichts anderes tun, als das stille Wasser, das daneben steht, mit Sodawasser zu vertauschen, was nur Anforderung an die Geduld stellt und eine Art Selbsterziehung verlangt. Die übrige Arbeit sollte man im Hinblick auf das erspart gebliebene Saft-auspressen dankbar vollziehen; ja, wenn der Schaum überläuft (was er immer tut, weil es Schaumesart ist) und die Teller überflutet, dann möge man sich daran erinnern, daß «alles fließt», was zur weltgewollten Ordnung gehört. Das war die langweilige Limonade.

In den Bier-Ausflugsgärten der Vororte bekommt man stets ein bauchiges, dickwandiges, gepreßtes Bierglas mit Handgriff vorgesetzt, und sein Inhalt scheint in völlig trinkfertigem Zustand zu sein; er schimmert fröhlich hellgrün.

Diesmal geht es also wohl ohne lästige Zwischenhandlung direkt zum Verbraucher. Aber ach, was sich da eintut, ist eine unendlich verwässerte, enttäuschende Essenz, die trotz aller Verwässerung noch an Karbol erinnert, auch wenn man nie Karbol getrunken hat.

Sollte man geneigt sein, diese Enttäuschung übel zu vermerken, dann tut man gut daran, sich der Ankündigung des betreffenden Lokals zu erinnern, die sich auf Speisekarten und Aushängeschildern findet: «ff. Butterküche, gepflegte Biere, gepflegte Weine!»

Von gepflegten Limonaden steht nirgends geschrieben. Trotzdem gibt es gepflegte Limonaden, man muß sie nur zu finden wissen. Es sind sozusagen die Edlen ihres Geschlechts. Sie tummeln sich unter fremden Namen und nennen sich «Lemonsquash» oder «Gin fizz». Bestandteile siehe oben; nur bereits richtig gemischt mit

50 Rappen Namenstaxe oder einem Franken Gin-Aufschlag.

Lemonsquash und Gin fizz werden dafür auch nicht getrunken, sondern nur «geschlürft», und die diesbezüglichen Lokale nennen sich Bar, und der Kellner heißt Mixer und bedient im weißen Dreß.

Hier ist man zum mindesten dem Limonadenideal ganz nahe.

Was hier in einem zarten, blauschimmernden Glas fix und fertig, eiskühlt und richtig gesüßt vor einem steht, kann man gut und gern als elegante Limonade bezeichnen. Oft übertrifft das Getränk in seiner vornehmen Vollendung seine gesamte Umgebung.

Die klassische, weil zweckbetonte Limonade bekommt man auf Sportplätzen gereicht. Hier tritt sie sachlich, klar, kalt, aber nicht zu kalt und meist ohne Zucker auf, weil sie nur sportlich zu sein hat, sonst nichts.

Während des Platzwechsels beim Tennisturnier trocknet sich der Kämpfer unter dem Schiedsrichterstuhl mit der rechten Hand die Stirn und mit der linken labt er sich, indem er zugleich das sachliche Glas aus der Hand seines Freundes an den Mund führt und Zuspruch und Ratschläge in sich aufnimmt. Hier ist die Limonade nur Zweck und Kraft.

Und wenn sie gar «ohne, ohne» auftritt, ohne Zucker und ohne Wasser, wie zum Beispiel in der Hollywood-Kur, dann ist sie nurmehr nichts als Diät. So soll sie schön und schlank machen, also zugleich reich und glücklich, aber im Augenblick des Genießens ist sie vom Genuß sehr weit entfernt; sie ist Tortur, wenn auch nicht ohne Aesthetik und gehört in das Gebiet der aktiven, modernen, amerikanischen Glaubenslehre.

Mit Limonade hat das nichts mehr zu tun.

Zu den Eigentümlichkeiten, die der Zitrone nun einmal anhaften, gehört auch die Tatsache, daß man in Sizilien, der vielbesungenen Heimat der Zitrone, die sauerste Limonade der ganzen italienischen Halbinsel zu trinken bekommt. Die reifen, saftigen Früchte werden natürlich verschickt und zu Geld gemacht, und der Rest ist Bitternis.

Das aber nur für die Fremden; die Einheimischen reißen die säuerlich grüngelbe Frucht vom Baum und beißen mit kräftigen Zähnen in die Schale, ohne das geringste Martyrium dabei zu bekunden.

Dies dürfte wohl die primitivste Form der Limonadenbereitung sein, wobei dem Magen das Fabrikationsgeheimnis (— keine allzu kleine Rolle —) zugewiesen wird.

Somit aber ist Italien das Land der Superlativ-Limonaden! Der wunderschönsten, dichterischsten, künstlerischsten! Diese in allen Farben glühenden Getränke sind nicht nur in ihrer letzten Zusammenstellung, — Temperatur, Güte und Geschmack, — eine vollkommene Lei-

DIE ÜBERZEUGENSTEN WORTE KÖNNEN Ihren Bart nicht erweichen.



Darum bestehen wir darauf, dass Sie Palmolive-Rasiercreme ausprobieren und selbst urteilen. Wir übernehmen das Risiko Ihres Versuches.

Kaufen Sie eine Tube Palmolive-Rasiercreme. Benützen Sie sie bis zur Hälfte. Wenn Sie dann nicht überzeugt sind, dass unsere Rasiermethode die beste ist, senden Sie die halbleerte Tube zurück. Sie erhalten den vollen Wert zurückvergütet.

Ein Versuch wird Sie überzeugen. Sie riskieren nichts wenn Sie unser Angebot annehmen, aber das Rasieren wird für Sie angenehmer sein.

5 einzigartige
Vorzüge:

- 1) Vervielfacht sich 250 mal in Schaum,
- 2) Erweicht den Bart in einer Minute,
- 3) Bleibt 10 Minuten auf dem Gesicht, ohne einzutrocknen,
- 4) Feste Schaumbläschen bringen den Bart in die richtige Rasierstellung,
- 5) Kein Brennen nach dem Rasieren.



Palmolive A.G.
Zürich
Talstrasse 15.
Fr. 1.50 IN DER SCHWEIZ HERGESTELLT

Schnebli
Albert-Biscuits



leicht verdaulich, wohlschmeckend
zur Kranken- und Kinderpflege
unentbehrlich.
In allen besseren Geschäften der
Lebensmittelbranche erhältlich.

FUSSBRENNEN



Müde, heiße,
schmerzende
Füße fühlen
sich wie neu
geboren nach
einem Fußbad
mit Scholl's

BADE-SALZ. Es sättigt
das Wasser mit Sauerstoff,
dem vorzügl. und natürl.
Gesund-
heitsträger.
Packungen
zu 75 Cts.
u. Fr. 1.50.



Scholl's BADE-SALZ sowie
Scholl's ZINO-PADS sind in
allen Apoth. u. Drogerien erhältl.



FORSANOSE
macht
vollständig
und hilft bei
Unterernährung
Nervenschwäche
Rekonvaleszenz
Übermüdung
Blutarmut

Weil sie ihn liebte

war sie unglücklich. Sie wußte,
daß auch er sie sehr schätzte,
aber nie heiraten würde, weil ihre Figur nicht seinem
Ideal entsprach; sie war mager und unansehnlich. Heute
ist er unsterblich in sie verliebt und drängt zum Heiraten.
Sie hat es geschafft, so auszusehen, wie er es liebt. Wie sie
zu dieser ebenmäßigen, klassischen Figur kam? Durch

FORSANOSE

das Kräftigungsmittel, das schon Tausenden geholfen hat
Forsanose-Pulver, das Frühstückstrank Fr. 2.50 und 4.50.
Forsanose-Elixir Fr. 3.25, 5.50 und 10.-. Forsanose-Tabletten Fr. 3.75

In allen Apotheken zu haben

HERSTELLER: FOFAG, VOLKETSCHWIL (Zürich)

stung; der Genuß beginnt schon beim Bestaunen ihrer Zubereitung, die mit artistischer Gewandtheit von einem spielerisch fixen Burschen vor unseren Augen zelebriert wird.

In den viereckigen kleinen Stehbars, die in italienischen Städten so zahlreich sind wie Kirchen, wird diese Art der kulinarischen Messe überall gleichermaßen entzückend zelebriert.

Und der Mixer ist zugleich Priester und Künstler. Behend steht er hinter einer nickelglänzenden Theke und wacht über eine Batterie bunter Flaschen mit verlockenden Namen, dreht an Fontänen und Kränen, herrscht über geheimnisvoll verborgenen Schubladen und klirrt mit Bechern und Löffeln werlegen in der Luft und mischt ein Teil seiner Heiterkeit unter die schmackhafte Essenz. Man kommt, äußert Wünsche, stellt sich neugierig betrachtend vor diesen sich ständig geschmeidig bewegenden Mann, als sei er wirklich ein Artist und nicht nur ein Künstler seines Faches. Da preßt er mit Schwung in einer an der Wand befestigten Maschine den Saft aus der Zitrone, dann schüttelt er das Glas, das sichtbar durch eine sich drehende Wasserfontäne gereinigt wird, mit kleinen, klappernden Eisstückchen kalt, gießt den Saft der Zitrone und zugleich Zucker und noch einen rötlichen Tropfen einer geheimnisvollen Tinktur in das gekühlte Glas und schüttelt es in der Luft zweimal rasch und heftig durcheinander, als wäre es aus Gummi. Dann mit der Bewegung eines geübten Fechters bringt er das Glas unter die Süßwasser-, dann unter die Sodafontäne und mischt die Limonade hart bis zum Rande; überlaufen kommt nicht in Frage. Ein Ruck, und sie steht vor dem Kunden, zwei Röhrchen daneben und ein Löffel;

außerdem ein Glas stilles und ein Glas Sodawasser, etwas Zucker und Eis, im Falle man die Mischung zu strecken, nachzufüllen oder dem eigenen Temperament anzupassen gedenkt. Dazu ein höfliches «Salute».

Dies ist für eine Lira die Schönheitskönigin unter den Limonaden. So ist auch der heißeste Julitag in Rom zu ertragen.

Und trotzdem ist die ärmliche, billige, unmoderne und eigentlich nach gar nichts schmeckende grell gefärbte Brauselimonade in den 10-Pfennig-Flaschen die gemütvollste unter allen ihren Schwestern. Sie bringt es durch ihr bloßes Auf-dem-Tisch-stehen fertig, selige Kindheitstage wieder ins Gedächtnis zu zaubern.

Plötzlich ist der heutige Tag versunken und man macht wieder wie früher mit den Eltern den Sonntagsausflug; die Schwester ist dabei und Freunde und vor allem Heimat.

Man ging zu vier und viere; wir Kinder voraus und die Eltern mit den andern Eltern hinterdrein.

Meistens flogen Worte zu uns vor: «Schlürf nicht so, Fritz; geh aufrecht, Trudel!» Doch war es nicht böse gemeint. Oder es hieß: «Schaut euch auch die Aussicht an, Kinder!»

Sonst ließ man uns in Ruhe. Denn für uns war dieser Marsch nur Vorstufe, scheinbar nötige Vorarbeit für das Herrlichste, für den Höhepunkt des Sonntags, für das «Einkehren». Vielleicht für die Eltern auch. Man sprach nicht davon, man tat es nur.

Die Gaststuben hießen: «Zur Sonne», «Zum Rebstock», «Zum goldenen Rad», und auch die kleinen Nester wechselten von Mal zu Mal. Sie hießen Weinsberg oder Cleversulzbach, Löwenstein oder Marbach, aber auf

den weißgeschuerten Tischen stand immer dasselbe. Vor den Eltern die übliche Schinkenwurst und ein «Viertel Roten» und vor uns Kindern Laugenbretzeln und «Bitzelwasser».

Das Wort Brauselimonade war uns viel zu affektiert. Jeder hatte seine Flasche in der bestimmten Lieblingsfarbe vor sich stehen und dann mischten wir und tauschten und tranken, bis die Augen überliefen und man aussah, als wolle man niesen oder weinen.

Einmal wäre es fast zum Weinen gekommen. Es gab nämlich in jener besonders dummen kleinen Wirtschaft in Wunnenstein kein «Bitzelwasser», und da der Wirt sich weigerte, bei der Konkurrenz auszuleihen, hatten wir Kinder nur die Wahl zwischen Milch und einer gewöhnlichen Zitronenlimonade; «natürlich» sagte er stolz, er wolle sie aus Zitronensaft und Wasser selbst für uns pressen! Im übrigen trinke man das jetzt sehr häufig.

Wir lehnten ab! Eine Limonade, die nicht in die Nase stieg, was für eine langweilige Sache! Im übrigen bekämen wir das meist, wenn wir Halsweh hätten, aufgewärmt, aber wir hätten heute gar kein Halsweh; wir seien kerngesund.

Wir vier entschieden uns — einig wie nie — für kalte Milch, außerdem erbettelten wir uns ein Schadenersatz-Versprechen auf die doppelte Ration Bitzelwasser für den nächsten Sonntag.

Die Wirtschaft in Wunnenstein boykottierten wir fernerhin.

Und deshalb ist für mich die gemeine grellfarbene 10-Pfennig-Flasche die gemütvollste unter allen Limonaden. Sie trinkt sich heute noch am besten bei Zirkusmusik!

Kalte PLATTEN

werden verschönert mit RUFF's feinen Dauerwurstwaren.

Dieselben sind sehr haltbar und äußerst ausgiebig, wenn ganz fein geschnitten ...

THÜRINGER CERVELATWURST

GOÄER CERVELATWURST

RUFF SALAMI

WURSTFABRIK **RUFF** ZÜRICH

Wolf Studio Zürich

Z. J. L. 7. IX. 1934

Den richtigen Weg

um gesunde und starke Nerven zu erhalten, zeigt Ihnen die goldene Regel: 3 mal täglich

ELCHINA

Orig.-Flasche Fr. 3.75, Orig.-Doppell. Fr. 6.25
Kurpackung Fr. 20.—

Die Sennruti-Kur
hat schon Tausenden geholfen, sie wird auch Sie wieder auf die Beine bringen. Aufklärungsschrift No. X 45 kostenlos.

Sennruti 900m.ä.M.

KURANSTALT **DEGERSHEIM**

Wählen Sie den besten hygienischen Kinderwagen

Wisa-Gloria

Kataloge und Ernährungslitfadens gratis durch die Wisa-Gloria Werke Lenzburg

MERANO Diätsanatorium „Stefanie“. Innere Stoffwechselkrankheiten, Magen, Darm, allgemeine Erschöpfung, Nachkur, Diät (Trauben). Kuren jeder Art. Alle neuzeitlichen Kurmittel. Pauschalpreise. Dr. Binder

SOLBAD HOTEL DREI KÖNIGE RHEINFELDEN

Bestempfohlenes Solbad mit großem Park
Pensionspreis von Fr. 8.— an. Prospekt
A. SPIEGELHALDER

Dem Bild-Inserat ist die nachhaltigste Wirkung zu eigen. Verlangen Sie Vorschläge • Zürcher Illustrierte

Im eigenen Heim seine eigene Privat-

Schreibmaschine ROYAL

die berühmte Weltmarke

Sie wird Ihre zeitgemäße und unentbehrliche Mitarbeiterin sein. Bequeme Zahlungsweise
Miete mit Kaufvorbehalt

ROBERT GUBLER - ZÜRICH
Bahnhofstraße 93 • Telefon 58.190

Beschauliche Herbstferien
an milden Seen und auf klaren Höhen im

BERNER OBERLAND