

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 5 (1929-1930)
Heft: 11

Artikel: Die Eiszeit ist da
Autor: Michel, H.C.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1065183>

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: 15.02.2026

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

Küchen Spiegel



D I E E I S Z E I T I S T D A

Von H. Ch. Michel, Restaurateur und Küchenchef

Gewiss hat Ihnen die Glace, die sie damals, als Kind, bei dem Strassenhändler gekauft haben, ausgezeichnet geschmeckt. Wenn Sie heute dieses Strassenhändler-Eis wieder einmal probieren, so zerstören Sie sich eine schöne Illusion. Sie zergeht im Mund ohne einen Geschmack zu hinterlassen, ähnlich, wie wenn Sie an einem Eiszapfen saugen. Dieser Glace fehlt der Rahm und die Milch. Der Rahmgehalt gibt jeder Glace den feinen Geschmack.

Als ich in den Ferien war, wurde uns im Hotel eine Glace serviert, die selbst die grössten Dessert-Freunde stehenliessen, so schlecht war sie. Es war eine Erdbeerglace, die einen unheimlich säuerlichen Geschmack hatte. Da ich vom Fach bin, konnte ich den Gästen den Grund erklären: Die Glace war sauer, da der Fruchtsaft sich in Gärung befand, bevor er zum Gefrieren kam. Wahrscheinlich wurde aus Nachlässigkeit der ausgepresste Fruchtsaft nicht sofort gezuckert. Dadurch wird die Glace sauer, und die kleine Nachlässigkeit hat grosse Folgen.

Den Zucker gibt man allerdings nicht nur hinzu, um die Gärung des Saftes zu verhindern, sondern damit die Glace die richtige Konsistenz erhält. Gefriert der Saft ohne Zucker, so wird er zu einem harten Klumpen. Man hat durch Erfahrung ein ganz bestimmtes Verhältnis von Zucker zu Saft herausgefunden, bei welchem die Glace die richtige Kompaktheit erhält.

Warum wohl in den Haushaltungen so wenig Eis zum Dessert serviert wird? Ich glaube fast, weil sich die Hausfrau vor der Arbeit fürchtet. Natürlich gibt es Arbeit. Aber alles zusammen kaum mehr als $\frac{3}{4}$ Stunden. (Die Creme muss natürlich

mindestens eine Stunde vor der Eisbereitung gemacht werden, damit sie kalt wird.) Jeder gute Kuchen gibt ebensoviel, wenn nicht mehr Arbeit.

Zur Glacebereitung ist eine Eismaschine nötig. Die Eismaschine ist ein Holzkübel, in welchen die Kältemischung kommt. In der Mitte des Holzkübels ist eine Blechdose, darin befindet sich die Creme, die in der Kältemischung 20 Minuten unter beständigem Umrühren stehen muss. Das Eis für die Kältemischung lege ich in ein altes Tuch und zerklöße es mit dem Hammer in kleine Stücke. Ich schütte es in den Behälter der Eismaschine in verschiedenen Lagen und streue zwischen hinein Salz. Am schnellsten geht das Gefrieren der Creme, wenn ich drei Teile Eis auf einen Teil Salz verwende. Im Eiskübel ist eine Temperatur von 12° unter Null. Als Salz eignet sich am besten grobgekörntes, sogenanntes Industriesalz, das man in jeder Salzablage erhält. Nachdem ich die fertige Creme in die Blechdose gefüllt habe, muss ich 15 Minuten lang ununterbrochen drehen. Wird mit dem Drehen ausgesetzt, so bleibt die Creme hängen und wird nicht luftig genug. Falls Ihnen das lange Drehen zu mühsam ist, gebe ich Ihnen den guten Rat: Stellen Sie Ihren Mann an zum Drehen, denn er ist ja stärker als Sie!

Im Notfalle geht es ohne Eismaschine. Man gibt das zerklöpfte Eis in ein weites Gefäß. Irgendeine alte Blechdose oder Schale wird mit der Creme gefüllt und aufs Eis gelegt. Um die Schale herum schichte man Eis und Salz lagenweise, wieder drei Teile Eis und 1 Teil Salz; von Zeit zu Zeit die Büchse ein wenig drehen. Wenn der

Inhalt zu gefrieren beginnt, mit dem Messer das Gefrorene von den Wänden schaben und mit einem Löffel rühren bis die Creme dick wird. Kann sie nicht sofort serviert werden, so fülle man Eis und Salz nach und bedecke das Ganze mit Zeitungen.

Die Eiszubereitung zerfällt in zwei Teile: Die Cremeherstellung und das Gefrieren der Creme in der Eismaschine. Beides ist wichtig, beides muss verstanden sein.

Es gibt zwei Grundcremen: 1. Die Vanillecreme. 2. Die Fruchtcreme.

1. *Vanillecreme*. Auf 1 Liter Milch rechnen wir 6—7 Eigelb (auch 4—5 Eier genügen) und 250 g Zucker. Das reicht zu einer guten Portion für 6—7 Personen. Ich glaube, in einer Haushaltung kann niemals zuviel Eis gemacht werden, da sich dafür immer genug Abnehmer finden. Ein Viertel der Milch kann durch Rahm ersetzt werden oder es können zwei Löffel Rahm unter die

Auch bei bedecktem Himmel

NIVEA CREME



Und dann hinaus ins Freie! Zum Sport! Zum Spiel! Das gibt gesunde Haut und schön gebräuntes Aussehen, denn auch Luft und Wind — ohne direkte Sonnenstrahlen — bräunen den Körper. Aber *trocken* muss Ihr Körper sein, wenn Sie ihn direkter Sonnenbestrahlung aussetzen. Und gut mit Nivea-Creme *vorher* einreiben! Sie vermindern dadurch die Gefahr schmerzhaften Sonnenbrandes. Nivea-Creme ist die einzige Hautcreme, die Eucerit enthält, und darauf beruht ihre Wirkung.

Schachteln: 50 ct. bis Fr. 2.40

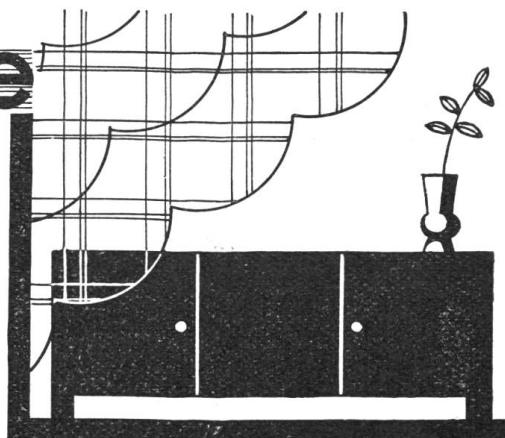
Tuben: Fr. 1.— und 1.50

PILOT A.-G., BASEL

gewerbehalle

der zürcher kantonalbank
zürich bahnhofstrasse 12

innenausbau





Wir führen nur eine auserlesene Qualität

150-
200 Haus-Salami

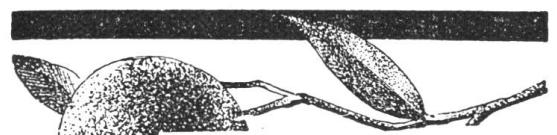
Scheibchen Salami! „Extra“

Hatten Sie je gedacht, dass ein Salami so ausgleichig ist?

zu Fr. 8.- per Kg.

In reinlicher Cellophan-Hülle verpackt. Sendungen ab 3 Kg. erfolgen portofrei. Jeder ersten Sendung fügen wir eine Anleitung bei, die Ihnen viel Neues bringt über die Aufbewahrung von Salami und wie er am besten mundet.

Aufmerksam und schnell bedient Sie
FRETZ & CO., Versandabteilung, LUGANO



Kinder haben Durst!

Gebt ihnen Caly-Orangeade, das wohlschmeckende und unverfälschte Naturprodukt aus reinem Orangensaft. Caly ist in allen Lebensmittelgeschäften erhältlich

ISA IMPORT S.A. LUCERNE



Denken

Sie einmal nach, wieviel Ärger und Arbeit Sie Ihrer Frau ersparen können, wenn Sie ihr das Wäscheproblem lösen durch Anläuten

Uto 4200

WASCHANSTALT ZÜRICH A.-G.
ZÜRICH-WOLLISHOFEN

Bei Nebelspalters Bildern und Witzen
Lässt immer sich gemütlich sitzen.



Creme gemischt werden, wenn sie erkaltet ist. Man kocht einen Vanillestengel mit der Milch auf, zerschlägt das Eigelb mit dem Zucker, giesst die kochende Milch unter tüchtigem Rühren ins Eigelb, stellt sie nochmals aufs Feuer und schlägt sie mit dem Schneebesen. Sie darf nicht mehr kochen. Sobald sie legiert ist, d. h. die Dicke einer Mehlsuppe hat, muss sie eine Stunde lang kalt gestellt werden.

Die Creme zur *Schokoladenglace* wird gleich gemacht, aber statt einen Vanillestengel in der Milch aufzukochen, schüttet man einwenig in heissem Wasser geschmolzene Schokolade in die kochende Milch. Für Kaffeeglace wird 150 g Kaffee (immer vom besten!) mit einem Deziliter Wasser aufgekocht und in die wie oben angefertigte Creme durchpassiert.

Zu einem richtigen Hochzeitsessen gehört, wie Sie wissen, als Abschluss eine *Bombe*. Die Creme dazu wird wie eine der oben beschriebenen hergestellt. Man füllt sie in eine Blechform, lässt sie luft- und wasserdicht zugeschlossen 1—2 Stunden in der Eis-Salzmischung und stürzt die Form, nachdem sie einen Augenblick in lauwarmes Wasser getaucht wurde.

Warum servieren Sie Ihren Gästen nicht einmal eine *Pêche-Melba*? Machen Sie eine Vanilleglace, richten Sie diese in ein Glas an, legen Sie einen halben Pfirsich darauf (der frische Pfirsich muss geschält werden), übergießen Sie den Pfirsich mit Himbeersaft und garnieren Sie mit Schlagrahm. Dasselbe mit Erdbeeren nennt sich *Fraise-Melba*.

Oder: Schneiden Sie eine Banane der Länge nach entzwe, geben Sie Glace darüber und garnieren Sie mit Schlagrahm. Ein farbiger Fruchtsaft über die Glace gegossen (Sirup eignet sich auch dazu) gibt der Speise eine lebendige Note punkto Aussehen und Geschmack.

2. *Die Fruchtcreme*. Fruchtglace ist kälter, aber feiner im Geschmack als die mehr altmodische Vanilleglace. Eine reine Fruchtglace mit einem Minimum von Rahm ist als Dessert nach einem grossen Essen geeigneter als eine nahrhafte Vanillecreme-Glace. Bei der allergrössten Hitze ist Zitronenglace am Platz, sie kühlt und stillt den Durst.

Aprikosen, Zitronen, Melonen, Erdbeeren, Bananen, Himbeeren, sie alle lassen sich für Fruchtcreme verwenden, je nach der Saison.

Sie werden alle gleich hergestellt: Die Früchte auspressen (dazu dienen neuerdings die Universal-Rohkostmaschinen, die auch für Gemüse verwendet werden). Zum durchgepressten Fruchtsaft kommt Wasser und Zucker im Verhältnis 500 g Fruchtsaft, 500 g = $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 400 g Zucker. Alles zusammen aufkochen, durch ein Tuch passieren und kaltstellen. Sobald der Saft in der Eismaschine anfängt dick zu werden, schüttet man zwei Deziliter Rahm hinzu.

Zur Eisbereitung lassen sich Früchte verwenden, die nicht mehr sehr schön aussehen, z. B. Erdbeeren, die etwas zerdrückt sind, eignen sich besser dazu als ganz frische, da sie einen guten Saft geben. Sie verstehen mich, verdorbene Früchte sollen nicht verwendet werden! Je nach ihrer Reife nimmt man mehr oder weniger Zucker dazu. Denken Sie auf jeden Fall daran, dass kalte Sachen bedeutend mehr Zucker vertragen, als warme.

Gewiss, ich bin auch für das Vereinfachen, aber Glace muss aus den richtigen Zutaten und nach der guten Methode zubereitet werden. Es gibt Ueberschlaue (sparsame Hausfrauen gehören in diesem Falle dazu), die die Glace mit einem Pulver machen wollen, das man fix und fertig kaufen kann. Es geht schneller und ersetzt die Eier. Auf das Pulver braucht man nur Wasser und Milch zu gießen. Aber eine richtige Glace verhält sich zur «Pulver»-Glace wie reine Butter zur Margarine. Es fehlt die richtige Finesse.

Eine Eisspeise muss nicht nur mit Geschick zubereitet, sondern mit ebensolchem Geschick serviert werden. Eine kleine Garnitur Schlagrahm oder von frischen, nett zugeschnittenen Früchten verbessert das Aussehen und den Geschmack. Auch muss die Glace sofort serviert werden, sonst sinkt sie zusammen. Sie schmilzt nicht, sondern wird schwerer, währenddem die gute Glace luftig sein muss.

Es gibt seit kurzem ein neues Verfahren für Glacebereitung. Bis jetzt verwendet man es aber nur für den Grossbetrieb und noch nicht für Haushaltungen. Zum Gefrieren der Glace wird nämlich Trockeneis verwendet. Das ist feste Kohlensäure, die eine Temperatur von 78° unter Null hat. Sie verdunstet an der Luft zu Kohlensäuregas und ist in ihrer Verwendung absolut ungefährlich. Das Eis wird ohne Maschine hergestellt. Man schüttet das Trockeneis löffel-

Ein neues
Maggi - Produkt:

MAGGI'S SULZE

(in Trockenform)

Maggi's Sulze ermöglicht der Hausfrau die sofortige Herstellung einer gebrauchsfer- tigen trefflichen Sulze. Sie erleichtert ihr ihre Arbeit und ist ihr gerade jetzt im Sommer zu kalten Platten von Fleisch, Fisch, Eiern usw., willkommen.

Maggi's Sulze ist von hochfeiner Qualität. Sie gibt eine helle, klare Sulze von reinem Geschmack, jeder selbstgemachten Sulze ebenbürtig.

Erhältlich in den Lebensmittelgeschäften in Büchsen von 50 Gramm zu Fr. 1.10, von 100 Gramm zu Fr. 1.90

Verlangen Sie ausdrücklich MAGGI'S Sulze; die Büchschen sind kenntlich an den gelb und roten Etiketten mit dem Namen Maggi und der Fabrikmarke Kreuzstern.

Verlangen Sie auch den Prospekt mit Rezepten, event. direkt von der Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln in Kempttal.



Millionen glücklicher Bébés würden dies unterschreiben!

Liebe [Mama]!

Schütze doch meine zarte Haut vor ihren bösen Feinden und verwende oft und reichlich den feinen, borhaltigen Mennen-Puder. Er saugt alle Feuchtigkeit am Körperchen auf und neutralisiert deren ätzende Wirkung. Die feine Puderschicht bewahrt meine Haut besonders in Falten und Achselhöhlen vor quälender Reibung oder bösartiger Entzündung. Nach dem Pudern ist es mir so wohl, und ich lasse Dir dann Deine wohlverdiente Ruhe. Aber...

MENNEN BORTALC FÜR BÉBÉS

muss es sein!

Verlangen Sie in Apotheken, Drogerien und Parfümerien zum Wohl Ihres Kindes stets den milden Mennen Bortalc für Bébés in der grossen blaugestreiften Streudose à Fr. 1.75

En gros:
Paul Müller A.-G., Sumiswald

PAUL MÜLLER, Abt. I, SUMISWALD

Name:

Strasse, Nr.:

Ort:

Senden Sie mir den Bon für
ein Gratis-Muster zu!

weise, in Pulverform, in die fertige Creme hinein und verrührt alles gut miteinander. In einigen Minuten ist die Creme dick und kalt. Es ist ein ausgezeichnetes Verfahren, das sich im Grossbetrieb glänzend bewährt hat.

In den letzten Jahren wurden verschiedene Eismaschinen verkauft, mit denen man Glace herstellen kann ohne Eis und ohne Umrühren und die sich gerade für die Haushaltungen eignen sollen. Keine dieser Maschinen hat sich bewährt. Es handelt sich dabei gewöhnlich um ein chemisches Verfahren, durch welches künstliche Kälte erzeugt wird. Man stellt die vorkbereitete Komposition, z. B. Vanillecreme, gut verschlossen in die Gefriersubstanz hinein und in 1—2 Minuten ist sie gefroren. Dieses Verfahren ist deshalb nicht gut, weil der Zucker und der Fruchtsaft beide für sich gefrieren und dadurch die Glace zu kompakt und hart wird. Nur wenn die Creme als Mischung gefriert und nicht jede Substanz für sich, wird die Glace richtig.

In der Konditorei bekommen Sie zur Glace immer ein Glas Wasser. Trinken Sie es, bevor Sie die Glace essen, besonders, wenn Sie einen empfindlichen Magen haben. Sie gewöhnen sich damit allmählich an die Kälte. Schlucken Sie die Glace nicht einfach hinunter, sondern lassen Sie sie im Gaumen vergehen, sie haben dann den doppelten Genuss daran.

Die Glacezubereitung ist nicht ganz einfach und ich weiss, dass sich jeder einen tüchtigen Ruck geben muss, wenn er das erste Mal etwas ganz Neues probieren will — an einem schwülen Sommertag schon gar. Trotzdem rate ich Ihnen, machen Sie Ihrer Familie einmal die Freude, dass Sie am nächsten heissen Tag statt einer dicken Suppe und schweren Mehlspeise eine Glace-speise auftischen. Sie werden sehen, wie sich der matte Appetit der ganzen Familie beim Anblick einer selber fabrizierten Eispeise plötzlich belebt.

Amerika ist das klassische Land der Ice-cream. Eingebildete Amerikaner glauben, auf der ganzen Welt bekäme man keine so guten Eisspeisen, wie in ihrem Vaterland. Vielleicht war das vor einigen Jahren richtig, heute gilt es für die Schweiz auf keinen Fall mehr. Seitdem wir das Eis nicht mehr als reinen Luxus betrachten, oder gar als eine Schleckerei für kleine Kinder, wird die gute Glace auch bei uns geschätzt und deshalb auch sehr sorgfältig zubereitet.