Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 8 (1932-1933)
Heft: 10

Artikel: Die Eisziet ist da
Autor: Gugenbühl, Helen
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1064982

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

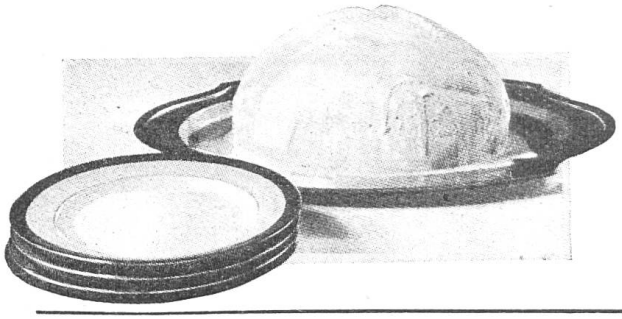
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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

Küchen Spiegel



DIE EISZEIT IST DA

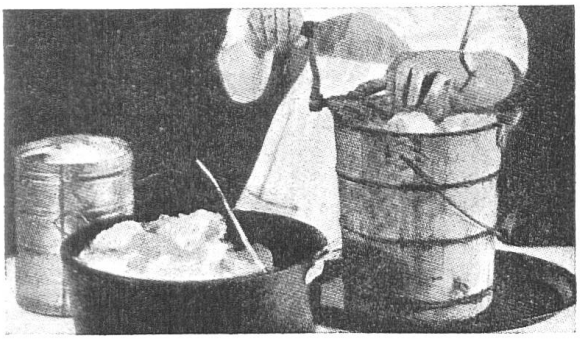
Von Helen Guggenbühl

In der Sonntagsschule, die wir als Kinder besuchten, war eine Missions-Sammelkasse in Gestalt eines Negerleins aufgestellt, das zum Dank mit dem Kopf wackelte, wenn wir einen Fünfer hineinwarfen. Lange Zeit hindurch verschluckte dieses Negerlein unsere Sonntagsfünfer, bis von einem schönen Sonntag an das sonst regelmässige Bächlein plötzlich stockte. Als die milden Gaben nach drei, vier Sonntagen immer dünner und dünner flossen, wollte man der Sache auf den Grund gehen. Es stellte sich heraus, dass sich um die nächste Ecke ein italienischer Glacéhändler etabliert hatte, in dessen Kasse nun unsere Fünfer und Zehner rollten. Zu unserer grössten Betrübnis verschwand der erfolgreiche Glacéhändler bald wieder, da die Kirchenpflege diesen unhaltbaren Zuständen nicht tatenlos zusehen konnte.

Was gibt es auch heute noch Schöneres für ein Kind als ein Eiscornet vom Strassenhändler! Nun haben zwar sehr viele Leute die Ansicht, Eis sei vor allem für Kinder ungesund, man verderbe sich damit den Magen. Viele bewahren deshalb ihre Kinder solange sie können vor dem Eis. Seit ich aber in Amerika gesehen habe, wie die besten Ärzte für kleine Kinder Ice-Cream mit Erfolg empfehlen, glaube ich nicht mehr an seine Schädlichkeit.

Man kann heute überall sehr gute Glacés kaufen. Billiger aber kommt die, welche man zu Hause macht. Wenn sich doch die ganze Familie an heissen Sommertagen so sehr über Ice-Cream freut, warum machen wir sie dann nicht häufiger? Es macht uns wenig aus, eine Stunde in der Küche zu stehen, um einen guten Kuchen zu backen. Dass aber die Herstellung von Eis auch nicht länger zu tun gibt, daran denken wir nicht. Wir scheuen einfach die ungewohnte Arbeit.

Nun ist aber gerade das Eiszubereiten etwas, bei dem schon kleinere Kinder mit Freude mithelfen. Nur die Creme muss mindestens eine Stunde vor der Eisbereitung in der Küche gemacht werden. Alles andere besorgen die Kinder nach einer kurzen Anleitung selbständig



Die Blechdose mit der Creme befindet sich in einem Holzeimer, in welchen das Eis und das Salz gegeben werden, 8 Teile Eis und 1 Teil Salz

und aus naheliegenden Gründen tadellos, wie kaum eine andere Arbeit. So kann schon ein Zehnjähriger die ganze Zubereitung (abgesehen von der Creme) übernehmen. Sollte dieser schöne Arbeitseifer nicht so oft als möglich benutzt werden?

Was brauchen wir zur Glacébereitung?

Einmal eine Eismaschine. Am praktischsten ist die Grösse von einem «Quart» (etwas mehr als 1 Liter). Das Eis reicht für 6 Erwachsene oder 8 Kinder. Die Eismaschine ist ein Holzeimer, in welchen die Kältemischung kommt. In der Mitte dieses Kübels ist eine Blechdose, in der sich die zu gefrierende Creme befindet. Sie muss unter beständigem Umrühren 10–15 Minuten in einer Mischung aus Eis und Salz stehen.

Für diese Kältemischung brauchen wir etwa 6–7 kg gewöhnliches Eis. Am einfachsten ist es, dieses Eis beim Metzger oder aus einer in der Nähe liegenden Wirtschaft zu beziehen, nachdem man es einen Tag vorher bestellt hat. Ausserdem liefert jedes Eisgeschäft Blöcke von 10 kg an direkt ins Haus. Den Eisblock gebe ich in einen kleinen Emballage-Sack, binde ihn zu und zerschlage das Eis mit einem Hammer, am besten mit einem Holzhammer, in möglichst kleine Stücke.

Ausser dem zerschlagenen Eis ist grobkörniges Kochsalz nötig. Da bei der Eiszubereitung immer etwas Wasser aus der Eismaschine fliesst, sollte diese während der ganzen Prozedur entweder in einem Schüttstein oder dann auf einer kleinen Unterlage stehen, die von Zeit zu Zeit entleert werden kann. Wer eine Waschküche zur Verfügung hat, macht das Eis am besten dort.

Nun die Zubereitung: Wasche die Blechbüchse, welche die Eiscreme enthalten wird, und den Rührer samt dem Deckel gehörig mit heissem Wasser und spüle mit kaltem nach. Die Büchse soll möglichst kalt sein, bevor die Creme hineinkommt. Dann gibt man den Rührer in die Büchse und giesst die vorher zubereitete, möglichst kalte Creme hinein, aber höchstens ⅔ voll. Die gefüllte

Herzkrank? Nervös?

Ist das verwunderlich? Wer hat keine Sorgen? Geht's einem selbst noch leidlich – wer hat dann keine Angehörigen oder Verwandte, die Sorgen bereiten! Wer Arbeit hat – reibt sie ihn nicht doppelt auf? Fast täglich umstellen! Immer gibt's Neues – meist nichts Gutes! Alles geht in Hast! Alles geht über die Nerven her! Und das Herz! Es kommt nicht zur Ruhe und hat Ruhe so nötig. Es ist deshalb ein Gebot der Stunde, Herz und Nerven zu schonen.

Aber wie? ..... Trinken Sie Kaffee Hag! Er hat sich schon in ruhigsten Zeiten, vor 25 Jahren, bewährt. Trinken Sie Ihn heute erst recht. Tun Sie es aber bitte auch. Es ist wirklich Ihr Vorteil.

Aufklärung an die Hausfrauen!

Immer wieder kommt es vor, dass Hausfrauen sagen: «Ja, Kathreiners Malzkaffee wäre schon recht - aber er schmeckt so fad!» Und jedesmal, wenn wir dann fragen: «Wie bereiten Sie ihn zu?» da erfahren wir, dass man ihn wie Bohnenkaffee einfach überbrüht hat. Das ist falsch! Kathreiner muss man richtig **durchkochen.** Schütten Sie ihn gleich ins kalte Wasser, und lassen Sie ihn 3—5 Minuten kochen. **Sie werden erstaunt sein über die Kraft und das feinröstbittere Aroma von Kathreiner.** Versuchen Sie ihn mal so!

Sie sollten jetzt

wirklich auch den Kathreiner probieren! Zum Frühstück und abends ist er für jung und alt einfach das Richtige. — Einmal auf ihrem Tische heimisch, wird Ihnen Kathreiner unentbehrlich werden ..... er ist bekömmlich und schmeckt gut.

Das Pfundpaket nur 65 Cts.

Blechbüchse stellt man in den Holzeimer und setzt Deckel und Querbalken auf. Man drehe die Kurbel vorerst zwei- bis dreimal, um zu sehen, ob alles in Ordnung ist. Jetzt erst kommt die Gefriermischung, d. h. Eis und Salz ins Holzgefäss.

In den Gebrauchsanweisungen wird gewöhnlich als Gefriermischung 3 Teile Eis auf 1 Teil Salz empfohlen. Meine Erfahrung hat mir aber gezeigt, dass 8 Teile Eis auf 1 Teil Salz das beste Resultat gibt.

Am besten ist, den Holzeimer immer vorerst bis zu ⅔ mit dem fein gehackten Eis zu füllen und dann erst Eis und Salz im angegebenen Verhältnis aufzuschichten. Achten Sie darauf, ziemlich genau acht Teile Eis auf einen Teil Salz zu verwenden.

Nun wird die Kurbel 5–6 Minuten langsam gedreht. Sobald sich dem Drehen Widerstand entgegensetzt, drehe man schneller. Wie lange zu drehen ist, hängt davon ab, wann die Eisspeise serviert werden soll. Braucht man sie sofort, so muss die Glacé gleich möglichst fest sein, was etwa 15 Minuten andauernden Umdrehens braucht. Besser aber schmeckt das Eis nach einigen Stunden. Kann es also zum « Reifen » noch stehenbleiben, so darf man mit Drehen aufhören, sobald die Creme dicklich zu werden beginnt, was schon nach 10 Minuten eintritt. Man nimmt den Rührer aus der Creme, gibt den Deckel (das Loch darin verschliesst man mit einem Pfropfen) wieder auf die Büchse und füllt mit Eis und Salz nach, und zwar im Verhältnis von 8 : 1, falls das Eis nach 3–4 Stunden, im Verhältnis 4 : 1, falls es nach zwei Stunden gebraucht wird. Das Ganze wird mit Emballage oder Zeitung gut umwickelt und bis zum Gebrauch stehengelassen.

Vor dem Servieren nimmt man die Blechbüchse aus dem Holzeimer, wischt sie sorgfältig ab, umhüllt sie mit einem in heissem Wasser ausgewundenen Tuch, entfernt den Deckel und richtet das Eis auf einer passenden Schüssel an.

Ebenso wichtig wie das Gefrieren der

Creme in der Eismaschine ist die Herstellung dieser Creme.

Das einfachste und weitaus billigste Eis ist das Wassereis, welches gerade Kinder erfahrungsgemäss weitaus am meisten schätzen, wahrscheinlich weil es dem Strassenhändler-Eis am ähnlichsten ist. Man verwendet dazu gewöhnlichen Fruchtsirup (Himbeer, Zitronen oder Orangen), vermischt einen Teil Sirup mit einem Teil Wasser, eventuell auch zwei Teile Sirup mit einem Teil Wasser, je nach der Stärke des Sirups. Diese Mischung gibt man ins Blechgefäss und verfährt wie oben angegeben. Wassereis schmilzt nach dem Herausnehmen sehr rasch, es muss deshalb sofort serviert werden.

Dem Erwachsenen, dem die Romantik des prachtvoll gefärbten Strassenhändler-Eises nichts mehr sagt, schmeckt dieses Wassereis fade. Er hat die etwas schwerere und weniger durststillende Glacé, die Milch und Rahm oder auch nur Rahm enthält, lieber.

Die Grundcreme für die meisten Glacés ist eine gewöhnliche Vanillecreme.

Für die amerikanische Ice-Cream wird die Creme nach folgendem Rezept gemacht: 2 Tassen gekochte Milch, 2 Eier, 1 Tasse Zucker, 1 Prise Salz, 1 Vanillestengel, 2 Tassen Rahm.

Zerschlage die Eier mit einem Tröpfchen Milch. Bringe die übrige Milch mit dem Vanillestengel zum Sieden, füge die zerschlagenen Eier bei und gebe das Ganze unter ständigem Umrühren bis zum Siedepunkt aufs Feuer. Die erkaltete Creme wird gefroren.

Die Creme zur Schokoladenglacé wird gleich gemacht, aber statt einen Vanillestengel in der Milch aufzukochen, schüttet man ein wenig in heissem Wasser geschmolzene Schokolade in die kochende Milch.

Für Kaffeeglacé wird 150 g Kaffee (aber vom besten) mit 1 dl Wasser aufgekocht und in die oben angegebene Vanillecreme durchpassiert.

Fruchtglacé: Reife Erdbeeren waschen, durch ein grosses Sieb drücken, mit Zucker eine Stunde stehenlassen und unmittelbar vor dem Einfüllen in die Blechdose zur Vanillecreme geben.

Ladenpreise der Flaschen mit Verschluss

1/2	3/4	1	1 1/2	2 Liter
60	70	80	95	1.10

Tomatenflasche 1/4 Liter Fr. —.50

Verlangen Sie die hübsch illustrierte Gratisbroschüre:

Das Einmachen der Früchte und Gemüse

mit Angabe der Verkaufsstellen in Ihrer Gegend GLASHÜTTE BÜLACH

Eismaschinen

„Alexanderwerk"

das neue Modell für Handbetrieb
mit zweifacher Bewegung
Inhalt 1 Liter Fr. 14.90
" 2 " " 16.80
" 3 " " 19.70
und grösser bis 12 Liter

Grosse Auswahl in Eisformen

Erpf & Co., Zürich

Poststrasse 12, am Paradeplatz

morgens mittags abends
ein Gläschen
ELCHINA
das lässt die Hitze besser ertragen

Orig.-Fl. Fr. 3.75, Doppelfl. Fr. 6.25 – in den Apotheken

6

Im schottischen Hochland

bleibt das Volk seinen alten Gebräuchen treu. Es ißt schon seit Jahrhunderten sein „Porridge", das Haferflockenfrühstück. — Auch der Amerikaner ißt Porridge, bevor er am Morgen an die Arbeit geht. Machen auch Sie einen Versuch! Sie werden überrascht sein, wie bekömmlich ein solch nahrhaftes Frühstück ist, zubereitet aus

Knorr Haferflocken

Süsse Sommerspeisen

Die Kinder freuen sich auf die
Gelee-Pudding mit Vanille-Creme
aus

Custard Powder Birds			
	Paket	Fr. —.25	1.10
	Dosen	Fr. 2.90	
Jelly tabletts (für Pudding) . . .	Paket	Fr. —.40	
Blanc Mange .	Paket	Fr. —.25	1.10
WanderPuddingpulver ass.	Paket	Fr. —.30	
Fruchtmark Eris Erdbeer, Himbeer . .		Fr. 1.20	1/2 Fl.
Fruchtmark Eris Aprikosen		Fr. 1.30	1/2 Fl.

Verlangen Sie in den Filialen besondere Rezeptbüchlein

Merkur

TEE • KAFFEE • BISCUITS

Oder: Einige in Scheiben geschnittene Bananen durch ein grobes Sieb drücken, mit 2 Esslöffeln Zitronensaft mischen und zur Vanillecreme geben.

Auch Aprikosen, Zitronen, Melonen, Himbeeren, Ananas lassen sich, je nach der Saison, zur Fruchtglacé verwenden. Jede Fruchtglacé ist kälter, aber feiner im Geschmack als die mehr altmodische Vanilleglacé. An einem sehr heissen Tag oder nach einem grossen Essen ist eine Fruchtglacé mit einem Minimum von Rahm (man kann eine Tasse Rahm durch eine Tasse Milch ersetzen) erfrischender als die schwerere und nahrhaftere Vanillecreme-Glacé. Bei der allergrössten Hitze ist Zitronenglacé am Platz. Sie kühlt und stillt den Durst.

Zur Eisbereitung lassen sich Früchte verwenden, die nicht mehr sehr schön aussehen, zum Beispiel eignen sich Erdbeeren, die etwas zerdrückt sind, besser als ganz frische, da sie einen guten Saft geben. Natürlich ja keine verdorbenen Früchte verwenden. Je nach der Reife nimmt man zu der Fruchtglacé mehr oder weniger Zucker. Denken Sie auf jeden Fall daran, dass kalte Sachen bedeutend mehr Zucker ertragen als warme.

Wenn man schon die ganze Arbeit der Glacézubereitung auf sich genommen hat, so sollte man sie noch möglichst schön zu Tische bringen. Mit der fertigen Glacé kann man wunderbare Eisspeisen kombinieren. Man zerschneidet eine Banane in Scheiben, gibt Glacé darüber und garniert mit Schlagrahm. Sie können auch Pêche-Melba, das Sie sonst nur im Restaurant essen, zu Hause servieren, wenn Sie Pfirsiche (der frische Pfirsich muss geschält werden), Glacé und Schlagrahm schön zusammenstellen, zum Beispiel so: die Vanilleglacé in ein Glas anrichten, einen halben Pfirsich darauflegen, den Pfirsich mit Himbeersaft übergiessen und mit Schlagrahm garnieren. Dasselbe mit Erdbeeren nennt sich Fraise-Melba.

Ich weiss, dass man nicht immer in der Stimmung ist, etwas Neues auszuprobieren, und besonders an heissen Sommertagen nicht. Aber wenn Sie nächstens einmal in dieser Stimmung sind, so probieren Sie statt einer neuen Rohkostplatte einmal als Überraschung eine neue Eisspeise.