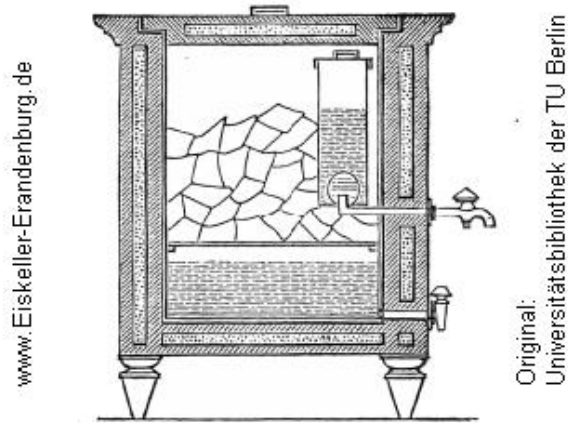


Eiskeller, Eiswerke und Eisfabriken in Berlin und Brandenburg



Eisschrank mit Trinkwasserbehälter [Quelle 1901/02].

Kapitel 5: Eis im Haushalt

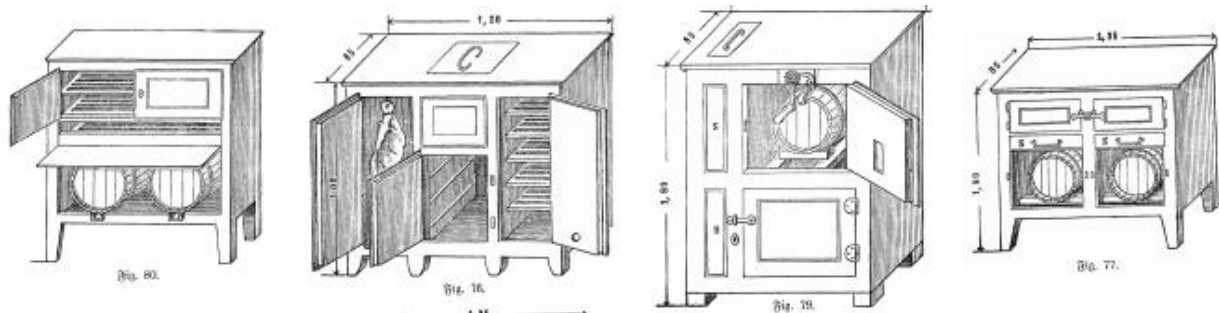
Auszug aus
www.Eiskeller-Brandenburg.de

Version von 08.10.2010

Norbert Heintze

Kapitel 5: Eis im Haushalt

Eisschrank



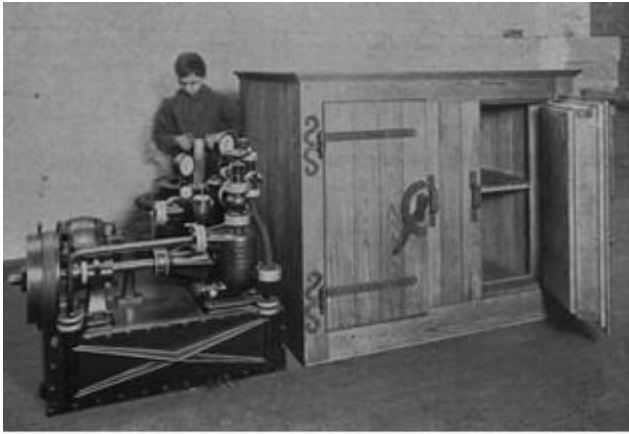
www.Eiskeller-Brandenburg.de - - - Original: Universitätsbibliothek der TU Berlin
Eisschränke (1901/02)

In den Privathaushalten wurde zur Kühlung der Eisschrank genutzt. Aus dem Jahr 1903 stammen folgende Ratschläge zu seiner Nutzung [1903/01]: „Die Eisschränke bestehen aus einem Eisbehälter und einem oder mehreren Vorratsräumen, welche beide durch Zwischenwände derart getrennt sind, dass der Eisvorrat seine Kälte an die Vorratsräume abgeben kann. Beide Räume sind nach außen hin möglichst gegen die Luftwärme zu isolieren, was durch schlechte Wärmeleiter erreicht wird. Die Wände werden deshalb aus zwei bis drei Zentimeter starken, eichenen Bretterlagen mit einem Zwischenraum von sechs bis neun Zentimeter hergestellt, die Innenflächen der Bretter gründlich kalfatert, d.h. mit heißem Pech vollständig wasserdicht überzogen und der Zwischenraum alsdann mit einem schlechten Wärmeleiter, am besten mit Wolle, Torfmull, Schlackenwolle, Kieselguhr, Korkholzabfällen ausgefüllt. Der Füllstoff muß vollständig trocken, sogar erhitzt eingebracht werden und auch stets trocken bleiben, da er sonst seinen Zweck nicht erfüllen kann. [...] Die Vorratsräume und die Eisbehälter werden durch Einsätze und Vorrichtungen aus Zinkblech [...] nutzbar gemacht. [...] Das Eisschmelzwasser muß ebenso wie bei den Eishäusern schnell und vollständig abgeführt werden. Dies geschieht entweder durch ein mit Luftverschluß oder für den zeitweise Wasserverschluß mit Hahnverschluß versehenes Ableitungsrohr, welches in ein untergestelltes Gefäß ausmündet. [...] Sodann ist eine stete, sorgfältige Reinerhaltung sehr wichtig. Jede Woche muss der Eisschrank mindestens einmal gründlich gereinigt werden und vor Wiedereinbringen der Vorräte einige Stunden ausgelüftet werden.“

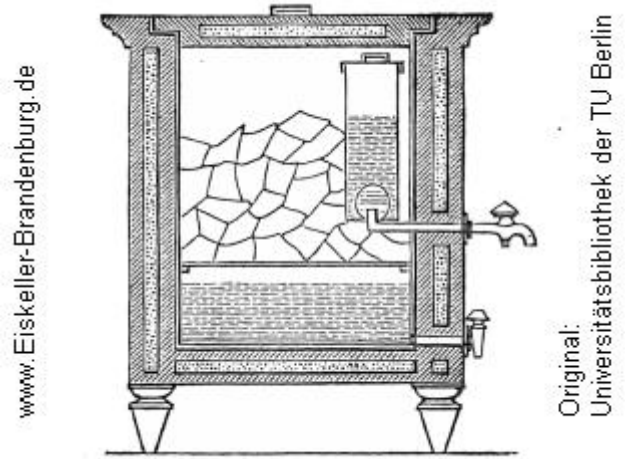
Die ersten elektrischen Kühlschränke wurden in Deutschland bereits kurz vor dem Ersten Weltkrieg angeboten [1911/05]. Der überwiegende Teil der Bevölkerung konnte sich das aber nicht leisten und war auf die Lieferung von Stangeneis durch den Eismann angewiesen, die im Sommer mehrfach wöchentlich erfolgen musste. Bis weit in die 1950er-Jahre war der Eismann ein alltägliches Bild auf den Straßen.

Die Kühlung der Getränke war sehr problematisch. Es war im 19. Jahrhundert durchaus üblich, Natureisstücke direkt in das Getränk zu geben. Die Belastung des Eises mit Keimen und Bakterien war damals noch nicht allgemein bekannt. Dadurch traten immer wieder Erkrankungen nach dem Verzehr der kontaminierten Flüssigkeiten auf. Zum Ende des 19. Jahrhunderts wurden bei einigen Eisschränke mit emailierten Trinkwasserbehältern angeboten, die im Eisraum angebracht waren.

Die Auslieferung des Stangeneises zu den Wohnungen übernahm der Eismann. Der Verbraucher konnte dabei ein Abonnement abschließen und wurde dann regelmäßig beliefert. Auch wurde in der Gastronomie noch bis in die späten 1960er Jahre Stangeneis zur Getränkekühlung verwendet.



www.Eiskeller-Brandenburg.de
Original: Universitätsbibliothek der TU Berlin
Kühlschrank der BEW. [1911/05]



Eisschrank mit Trinkwasserbehälter (1901/02).

Speiseeis

Speiseeis und Sorbet waren im 18. und 19. Jahrhundert ein Privileg der gehobenen Gesellschaft. Eine der ersten ausführlichen Abhandlungen zu diesem Thema ist das Buch mit dem monströsen Titel „Ausführliche Anweisung zur Aufbewahrung des Eises so wie über die vortheilhaftesten Anlagen der Eisgruben und der Eiskeller. Mit einem Anhang, welcher genaue Vorschriften zur Bereitung aller Arten Gefrorenes enthält. Ein Büchlein für Herrschaften, Oekonomen, Gast- und Kaffeewirthe, Conditoren, Köche u.s.w.“ [1825/02]. Hier sind 56 Rezepte aufgeführt für die Zubereitung von Sahneeis, Fruchteis, Blumeneis, Likör- und Weingefrorenem, Limonaden sowie Gefrorenem aus Tee.

„Milchgefrorenes mit Reiß: Zu 1 Maaß [1 Maaß ~ 0,875 Liter] guter Sahne werden 4 Lth. [1 Loth ~ 16,6 Gramm] ganz fein gepulverter Reiß und drei viertel Pfd. [1 Pfund ~ 0,5 Kilogramm] gepulverter weißer Zucker gemischt, dann auf Kohlenfeuer unter beständigem Umrühren zu einem dünnen Brei gebracht, den man alsdann in die Gefrierbüchse thut, und frieren läßt.“

„Weintrauben-Gefrorenes: Es werden die schönsten Beere der Weintrauben gepflückt, zerquetscht und durch eine Haarsieb gerieben; auf 1 Berl[iner]Maaß des Durchgeriebenen ein und ein viertel Pfd. feiner Zucker und drei viertel bis eine ganze Bouteille [französisch: Flasche] guter Moseler-Wein genommen, nach geschehener Auflösung des Zuckers und inniger Vermischung zum Gefrieren bearbeitet.“

[Wegen der möglichen Pestizid-Belastung der Blumen ist heutzutage vom Verzehr dringend abzuraten.]

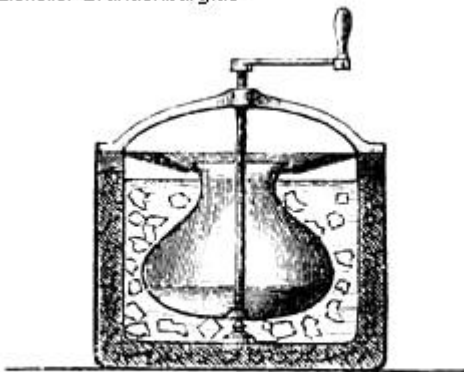
„Veilchen-Gefrorenes à la Crème: Ein viertel Pfd. frisch gepflückte blaue Veilchenblätter werden mit ein Maaß kochender Sahne übergossen, gut umgerührt nach ein paar Stunden durch ein Haartuch gegossen, und ausgedrückt: dann bringt man die Flüssigkeit mit 6 Eierdottern und drei viertel Pfd. fein gestoßenem Zucker vermischt aufs Feuer, läßt sie unter beständigem Umrühren scharf heiß werden, und nochmals durch das Haarsieb laufen, worauf die Masse unter fortgesetztem Rühren erkalten muß. Jetzt schüttet man sie in die Gefrierbüchse und bearbeitet sie wie bewußt.“

Der Brockhaus beschreibt in seiner 14. Auflage (1894-1896) die Zubereitung von Eis folgendermaßen: „Gefrorenes oder Eis (frz. glace; engl. icecream), beliebtes Erfrischungsmittel, welches durch bis zum Gefrierpunkt fortgesetzte Abkühlung der verschiedensten versüßten und aromatisierten Flüssigkeiten hergestellt wird. Vanille-, Kaffee-, Thee-, Schokoladen-Gefrorenes besteht wesentlich aus Sahne und Zucker, denen (bei Vanille-Gefrorenem unter Zusatz von Eigelb) die betreffenden Bestandteile zugemischt sind. Wassergefrorenes wird durch Abkühlung verschiedener Fruchtsäfte, häufig unter Zusatz von Früchten oder von feinen Liqueuren hergestellt. Die betreffenden Substanzen werden in zinnernen, mit übergreifendem, dicht schließendem Deckel versehenen Büchsen in eine Mischung von zerstoßenem Eis und Salz gestellt und darin durch beständiges Drehen der Büchse in steter Bewegung erhalten. Durch die Bewegung erzielt man die Abscheidung des Eises in Form kleiner, schneeähnlicher Kristalle, und diese wird noch mehr begünstigt, wenn man die Masse, nach etwa 10 Minuten langem Verweilen in der Kältemischung, mit einem hölzernen Spatel durchrührt und dabei solche Teile, welche sich an den Wandungen der Büchse angesetzt haben, ablöst und in dem übrigen verrührt. In größeren Konditoreien benutzt man häufig den im Artikel Eismaschinen (Bd. 5, S.

951) beschriebenen und in Fig. 1 abgebildeten Apparat. Will man das Gefrorene in Form von Früchten und in sonstigen Gestalten zubereiten, so läßt man die Eisbildung in der Büchse sich erst vollziehen, streicht die Masse in Hohlformen und setzt diese dann in Eis, wobei ein oberflächliches Zusammenfrieren des Ganzen erfolgt.“ [1894/04]

Über die Nutzung der Eismaschine ist im gleichnamigen Artikel geschrieben: „[...] Die wohlfeilste und in Konditoreien, Haushaltungen u. s. w. am häufigsten benutzte Mischung ist Schnee oder zerstoßenes Eis mit Kochsalz. Die Apparate zur Eisbereitung mittels Kältemischungen haben das Gemeinschaftliche, daß in ein größeres, gegen Wärmeaufnahme von außen durch entsprechende Konstruktion der Wandungen geschütztes Gefäß, das die Kältemischung aufnimmt, ein kleineres eingebracht wird, welches die Flüssigkeit enthält, die zum Gefrieren zu bringen ist. Das kleinere Gefäß ist dünnwandig und aus Metall, um es zur Wärmeabgabe an die Kältemischung geeignet zu machen, und mit einer Drehvorrichtung versehen. Die Einrichtung und Handhabung eines solchen Apparats ist aus der nebenstehenden Fig. 1 ersichtlich. Nach Einbringung der Kältemischung (hier gestoßenes Eis und Kochsalz) schüttet man in das innere Gefäß die zum Gefrieren zu bringende Flüssigkeit und setzt dieses in schnelle Rotation. Hierdurch steigt die Flüssigkeit an den Wänden empor und kommt so mit diesen in dünner Schicht in Berührung, sodaß sie bald fest wird. Mit Hilfe eines solchen Apparats kann man in 6-8 Minuten eine Flüssigkeitsmenge von 0 bis 7 l zum Gefrieren bringen.“ [1894/04]

www.Eiskeller-Brandenburg.de



Eismaschine für Speiseeis. (um 1895)



<http://commons.wikimedia.org>

Lizenz: Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Germany

Bundesarchiv Bild 183-2004-0701-504 Foto: o. Ang

Eismann (um 1934)

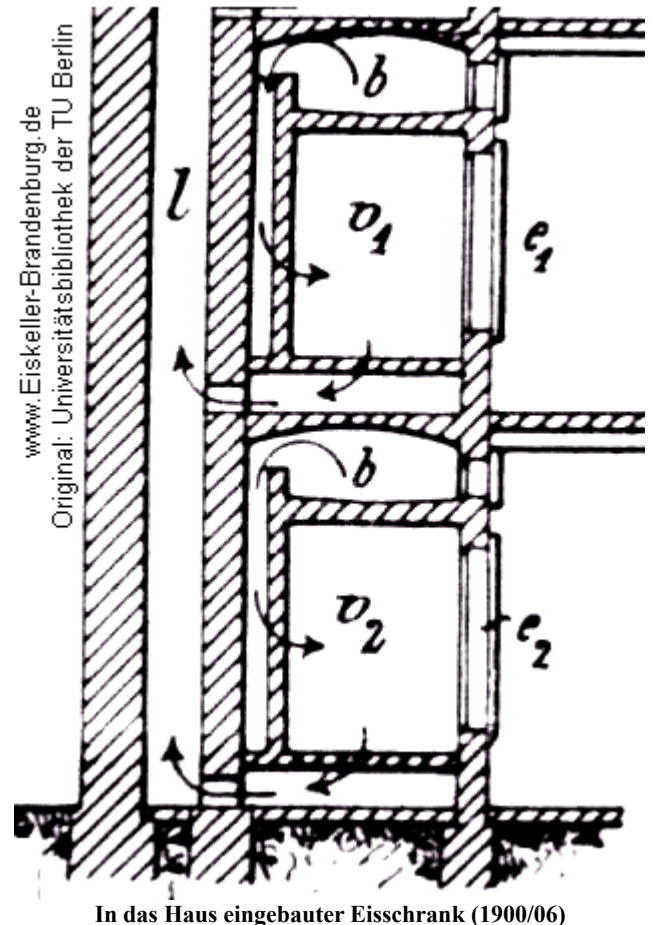
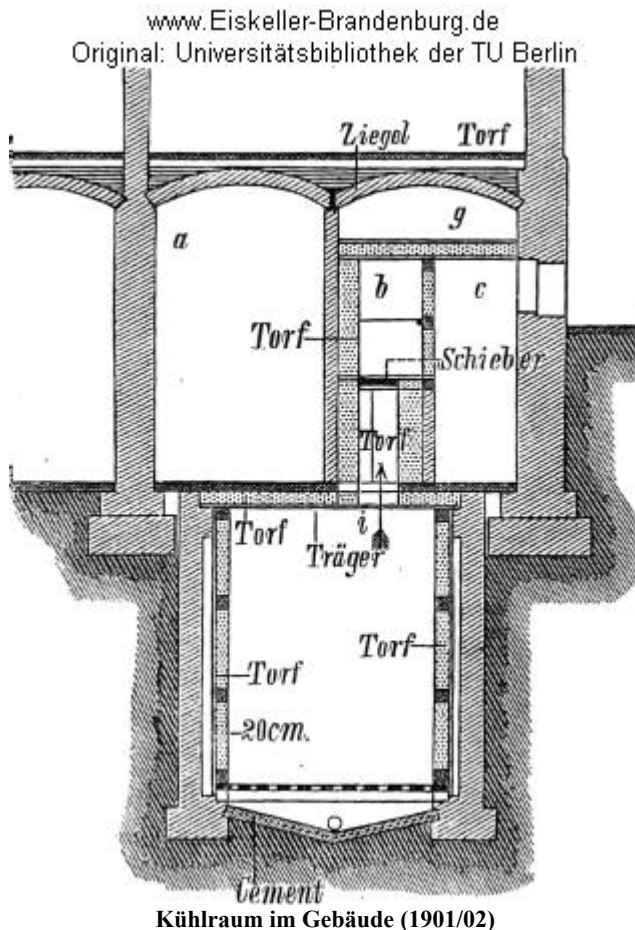
Eisraum in einem bestehendem Gebäude

In Stadtkernen war es oft nicht möglich freistehende Eiskeller oder Eishäuser anzulegen. In diesen Fällen mussten dann vorhandene Kellerräume entsprechend ausgebaut werden. Hierzu gibt es verschiedene Lösungen. Die Baugewerks-Zeitung berichtete 1890: „Eislager in städtischen Kellern. Restaurants, Fischhandlungen und dergleichen Geschäfte bekommen hier ihren Eisbedarf zumeist in gewissen Zeitabständen aus den großen Eiskellereien zugeteilt. Es handelt sich deshalb bei diesen Betrieben darum, ein Eislager im Keller zu schaffen, welches leicht herzustellen ist. [...] Man mauert im Raume an den Wänden zunächst eine Bank mit hochkantigen Steinen in Zement auf dem fertigen Zementfußboden, der selbstredend seinen Abfluß hat. Das Mauerwerk der Decke und Wände wird einschließlic der Sockelbank mit Dachpappe benagelt, darauf befestigt man die horizontalen bzw. aufrecht stehenden Kanthölzer, welche an den Wänden bis auf den Sockel reichen. Der Sockel soll verhindern, dass die Holztheile an den Wänden von der Nässe des Bodens in Mitleidenschaft gezogen werden. Auf die Kanthölzer nagelt man die Bretterschalung und füllt den Raum zwischen Pappe und Schalung mit Sägespähnen aus. Der an Decke und Wänden ausgeschalte Raum erhält vom Boden ab an den Wänden einschließlic der Sockelbank eine Zinkbekleidung von Zink Nr. 12. [...]“ [1890/02].

Aus hygienischen Gründen sollen Kühlräume für Fleisch und Fisch mit leicht zu reinigenden Oberflächen versehen sein. Dies Räume waren daher mit Fliesen verkleidet. Durch die bereits erwähnte regelmäßige Lieferung von Eis war es ausreichend kleine Eisbehälter an einer Wand im Kühlraum unterzubringen. Dadurch entwickelten sich die Eisräume zu Kühlräumen.

Selbst für die Wohnungen wohlhabender Bevölkerungsschichten gab es Vorschläge, wie eine mit Eis gekühlte

Speisekammer als ein „in das Haus eingebauter Eisschrank“ genutzt werden kann. „Bisher ist es gebräuchlich, in jeder Wohnung einen besonderen Eisschrank aufzustellen. Solche Schränke erfordern einen besonderen Raum und gestatten weder eine hinreichende Lüftung, noch einen selbstthätigen Wasserabfluss“ [1900/06]. Die Speisekammern auf den verschiedenen Etagen sollten unmittelbar übereinander angeordnet werden. Direkt über jeder Speisekammer (v) liegt ein Eisbehälter (b). Die kalte Luft sinkt von dort nach unten und kühlt die Lebensmittel. Hinter den Speisekammern hätte ein zentraler Abluftschacht (l) die Luft, die durch die absinkende Kaltluft verdrängt wird, nach oben zum Dach geführt. Überreste dieser Lösungen sind in in Berlin und Brandenburg nicht bekannt. Wenn sie in dieser Form genutzt wurden, sind sie vor Jahrzehnten abgerissen worden.



Quellen

Die Literaturangaben im Text sind immer in der Form [Jahr/Nr] angegeben. Das Jahr gibt das Erscheinungsjahr der Quelle an. Innerhalb eines Jahres sind die Quellen laufend durchnummeriert.

Die aktuelle Literaturliste ist unter folgendem Link abrufbar:

http://www.eiskeller-brandenburg.de/Kap_7_Bibliographie.html#Liste Bibliografie .