



XV. KAPITEL

Gefrornes oder Speise-Eis.

Das Eis bildet mit dem dazu servierten kleinen Gebäck, das im Französischen den Namen „petits-fours“ führt, den Abschluß des Dinners, d. h. soweit es für die Küche in Betracht kommt. Wenn gut zubereitet und schön präsentiert, ist es das Ideal eines feinen und auserlesenen Tafelgenusses. In keiner anderen Abteilung der Küche ist dem kochkünstlerischen Genie ein größeres und freieres Feld für seine Phantasie gegeben, und die Eisküche hat tatsächlich auch die köstlichsten, zum Teil aber auch geradezu mutwillige Erfindungen hervorgebracht. Und wenn auch Italien die Wiege der Eisbereitungskunst ist und die Neapolitaner sich in der Praxis dieser Kunst einen verdienstvollen Namen gemacht haben, so haben doch die von den französischen Fachleuten eingeführten Neuerungen diesen wichtigen Zweig der gastronomischen Kunst erst zur wirklichen Vollkommenheit gebracht.

DIE ZUBEREITUNG DES GEFRORNEN.

Für die Herstellung des einfachen Gefrornen wird das zu verwendende Geschirr, Sorbetière oder Turbine mit gestoßenem Eis umgeben, dem man Meersalz und etwas Salpeter (auf 20 Kg. Eis 3 Kg. Salz und 500 Gr. Salpeter) zugegeben hat. Die gut erkaltete Masse wird dann hineingeschüttet und das Geschirr entweder mit der Hand oder auf mechanischem Wege in Drehung versetzt, wobei man beständig die sich an den Wänden entlang verdichtenden Teile loslösen muß, bis die ganze Masse festgeworden ist. Die fertige Masse wird dann in der in Eis gesetzten Sorbetière aufbewahrt oder unmittelbar geformt.

Alle Rahmeis-Massen sollen kräftig bearbeitet werden, sowohl vor wie nach dem Gefrieren, denn nur auf diese Weise werden sie glatt und zart. Im Gegensatz hierzu sollen die Fruchteis-Massen, speziell die gefärbten, nicht zu sehr bearbeitet werden.