

Glacemaschine von 1891



Ein spezielles Ding ist diese amerikanische Glacemaschine in der Küche der Ronmühle. Das ist ein "Cream Freezer Shepard's Lightning" von 1891. Modernere Varianten davon gab es bis in die späten 1950er Jahre. Eine erste Eismaschine liess sich 1843 die amerikanische Hausfrau Nancy Johnson patentieren. 1851 kam der Milchhändler Jacob Fussell in Baltimore auf die Idee, überschüssigen Rahm als Speiseeis zu verarbeiten. Er gründete die erste Fabrik für Speiseeis in Seven Valleys, Pennsylvania. Ende des 19. Jahrhunderts wurden auch in der Schweiz diese amerikanischen Maschinen verwendet, erst in bessergestellten Privatküchen, später mit grösseren Modellen auch in Käsereien.

In einem robusten Holzeimer steht ein vernickelter Kühlkübel aus Metall, oben drauf sitzt ein Getriebe mit einer Kurbel. Damit kann manuell das Rührwerk im Inneren des Blechbehälters angetrieben werden.

Man füllte eine Mischung aus Eiern, Milch, Rahm, Zucker und Früchten in den verschliessbaren Kühlkessel mit seinem mechanischen Rührwerk, stellte diesen dann in den Holzeimer und füllte diesen mit Natureis und Salz auf. Mit dem beigegebenen Salz setzte man den Taupunkt des Eises herab und somit auch die Temperatur. Nun musste etwa eine halbe Stunde fleissig an der Kurbel gedreht werden. Die Kälte liess die Mischung im Inneren des Kübels gefrieren. Durch das Rühren blieb das Speiseeis geschmeidig und schmeckte sicherlich nicht nur den Kindern gut.

Eisplatten wurden im Winter aus zugefrorenen Weihern gesägt und in den Eiskellern der Brauereien aufbewahrt. Zusammen mit dem Bier wurden diese Platten nach Hause geliefert und dort im Kühlschrank aus Holz in einer Blechwanne aufbewahrt. Der Familienvater musste dann sein Bier wohl etwas schneller trinken, wenn sein "Bier"-Eis für Glace gebraucht wurde!