

## Das erste und das letzte Gefrorne.

Jetzt heißt es nach der neuesten Verordnung, die das Erzeugen von Gefrorenen verbietet, Abschied nehmen auf unbestimmte Zeit von dem Lieblings-erfrischungsmittel in heißer Sommerzeit, das uns durch zweieinhalb Jahrhunderte erquickte. So lange ist es nämlich, seit sich das Gefrorne in Wien einbürgerte.

Der Gebrauch, Wasser und andre Getränke durch Schnee und Eis abzukühlen, reicht bis in die biblischen Zeiten zurück. Auch die Römer formten sich Trinkbecher aus Kristalleis; im Mittelalter setzte man gefrorenes Obst auf Fürstentafeln. Aber die eigentliche Erfindung des Fruchtweises gehört dem Florentiner Brodler Coteruz, der seit dem Jahre 1660 in Paris wohlthätigende Säfte einfrieren ließ. Seine Gehilfen Besevre und Foi führten Verbesserungen ein, und da dieses neue Erfrischungsmittel reisenden Abzug fand, entstand schon nach zwanzig Jahren die Zubereitung der „Bimonadiers“, die auch gefrorene Liköre und Eisbutter servierten. Von Frankreich kam diese Kunst nach England und Deutschland. In letzterem Lande fand sie anfangs heftigen Widerstand bei den Ärzten, und manche gelehrte Feder ward stumm geschrieben, um zu beweisen, daß gefrorene Sachen heftige Koliken erzeugen müßten.

Erst später kam das Gefrorne in Wien in Gebrauch, aber nur bei Hof und in vornehmen Häusern, der „gewöhnliche“ Wiener löschte die innere Glut mit gekühltem Wein oder flüchtete in die tiefen Weinsteller, deren es gar viele in Alt Wien gab. Die armen Frauen, denen dies letztere Vergnügen nicht zugänglich war, tranken Wasser mit Essig, bis für sie eine Delikatess erfunden wurde: „Zuder-Schäufelein, gemacht von Berbersbeersaft, welcher mit Schwefelgeist saurer gemacht worden, welche über die Massen wohl kühlen und erfrischen.“ Anfang des 17. Jahrhunderts erfrüchten sich zarte Seelen an der Bimonade, bereitet aus Wasser, Zitronensaft und Zuder, später um Brausepulver, das Weinsäure und doppeltkohlensaures Natron enthielt, und den ganzen Sommer mußte der Maitrant erhalten aus getrocknetem Waldmeister. Zum erstenmal wußt ein deutsches Kochbuch aus dem Jahre 1750 auf das Gefrorne hin, das den sonderbaren Namen „Eispüré“ erhielt.

Erst zur josephinischen Zeit kam das Fruchtweiss unter das große Publikum. Es wurde in Zelten, den sogenannten Bimonadestützen, auf offenen Plätzen feilgeboten, und zwar auf dem Neuen Markt, Graben, Hof, auf der Burgbastei, beim Kärntnerthor. Das Gefrorne wurde in Bechern kredenzt und kostete 12 bis 30 Kreuzer. Man konnte damals schon die Bereitung aus Pomeranzen, Schokolade, Bimonien, Weichseln, Erdbeeren, Pfirsichen, Ribiseln, Himbeeren, Ananas, Mandeln und Vanille. Um die Zelte standen leichte Sessel für die Damen, im Hintergrund standen die „Chapeaux“, stets zu Ritterdiensten bereit. Das Vergnügen wurde noch erhöht durch „harmonische Musik“. Die Besetzungen Wiens durch Napoleon 1805 und 1809 brachten die französischen Bimonadiers in diese Stadt, die den Wienern ihre vielerlei pilanten Erfrischungsmittel bekannt machten, welche dann auch nach dem Abzug der Franzosen im Gebrauch blieben. Das Gefrorne wanderte in die Kaffeehäuser, wo durch treffliches Eis Benko auf dem Stephansplatz, Taroni und Kramer auf dem Graben, Corti auf dem Josefsplatz, im Volksgarten, Wahrjähmied auf dem Neuen Markt, Hohenauer in der Wolzelle, Bellan auf dem Wasserglaciis berühmt wurden. Während sich das Gefrorne verfeinerte (bis zum Tutti frutti des Burgtheaters und dem Weichengefrorenen, dessen Rezept wir nicht vorenthalten wollen: „Frische Weicheln läßt man in Milch auflösen und ausziehen, passiert sie, bereitet damit eine Creme, die man violett färbt und gefrieren läßt“), wurde in den sechziger Jahren des vorigen Jahrhunderts der Versuch gemacht, das Gefrorne auch den breitesten Bevölkerungsschichten zugänglich zu machen, und man bekam durch ambulante Verkäufer auf den Glaciis um ein „Sechserl“ eine Portion inbegriffen Tasse und Löffel, beide letztere bestehend aus einem harten, essbaren Teig. Dann durchzogen Konditorromaden die Straßen, durch schrille Klänge ihre Anwesenheit ankündigend. In unsern Tagen wurden diese Nomaden sesshaft; sie kamen meist aus dem Süden, mieteten leerstehende Lokale und verschwand gegen Ende des Sommers. Jetzt verschwindet das Gefrorne überhaupt — bis zum Wiedersehen in Friedenszeit.