

IJS

Heeft men een ijsbus, zoo kan men gemakkelijk ijs maken, heeft men die niet, zoo kan men beproeven een mengsel van stukjes ijs en zout te maken in een emmer, hierin een bus met crème te zetten en deze gedurig te draaijen, men neemt dan 1 K.G. zout op 4 à 5 Kilo ijs.

DE IJSBUS

Men vult de ijsmachine tot den rand met ijs, fijngemaakt, zoo groot als een erwt ongeveer, en giet hierover heen een pekkel, gemaakt van $\frac{1}{2}$ liter water en $\frac{1}{2}$ liter grof zout. Men moet dit zout een tijd te voren te smelten zetten, anders is het niet klaar op tijd en dan smelt intusschen het ijs. Daarna vult men de gazen bus ook met grof zout en plaatst in het midden den beker, waarin de crème zich bevindt. Deze crème wordt in 3 à 4 uur tot ijs, in het begin moet men er van tijd tot tijd in roeren met de houten spatel, om het aanzetten van de crème te voorkomen, is zij behoorlijk dik geworden tot een taaie massa in drie uur ongeveer (de ijsmachine steeds met een wollen doek gedekt), zoo wordt zij vermengd met 1 deciliter geslagen room of 2 eiwitten, en dan weer aan de koude blootgesteld, tot dat zij geschikt is voor 't gebruik, het ijs wordt hierdoor veel lekkerder. Wil het ongeluk, dat het ijs te vroeg klaar is, dan moet men het water uit de ijsmachine gieten en nieuw fijn ijs er in doen met telkens een handvol zout ertusschen. Het ruwe ijs wordt het best

goed gehouden in den kelder in zaagmeel of een oude wollen deken.

CRÊME GRONDVORM

Vanille ijs: $\frac{1}{2}$ liter room, $\frac{1}{2}$ liter melk, 1 stokje vanille, 6 eierdooiers, 250 gram suiker.

Men splijt de vanille, en verwarmt ze met den room en de melk, zonder dat deze koken. Intusschen heeft men de eierdooiers 10 minuten geklopt met de suiker, men giet voorzichtig het warme nat hierbij en brengt alles weer even op het vuur al roerende, tot het zich begint te binden, zonder te koken. Men laat alles bekoelen, zonder dat er een vel op komt, gedurig roerende; vóór dat alles geheel koud is, mag het niet in de bus en in de machine. Men kan het gerust een tijd te voren klaar maken, maar het een nacht over te laten staan, is gevaarlijk, daar het een ongekookte massa is, die licht zuur wordt.

KOFFIE IJS

Vanille ijs met een deciliter koffie extract, 't laatst er bij gedaan.

CHOCOLADE IJS

Vanille ijs met 100 gram poederchocolade en nog wat suiker even aangemaakt met wat melk.

VRUCHTENIJS

Voor de helft vanille ijs met den room, zonder de melk, andere helft sap van frambozen, aardbeien,

nat van ananas enz. met suiker vermengd, voorzichtig door de crème geroerd, en deze met een weinig karmijn gekleurd. Crème brulée ijs: voor de helft vanille ijs met room, voor de helft crème brûlée vla.

NESSELRODE IJSPUDDING

(HIERBIJ SAUS VAN VANILLE ROOM MET 1 DECILITER MARASQUIN)

Crème grondvorm met 100 gram biscuitjes in marasquin ge weekt, en 100 gram geconfijte vruchtjes. Men doet een weinig crème in de bus, zet de biscuitjes tegen den kant er van, en voegt de overige crème en de vruchtjes pas er bij wanneer de eerste crème gebonden begint te worden.

SORBET

Sorbet is ijs in minder stijven vorm, meer vloeibaar, vermengd met wijn, die er pas op 't laatst bij komt, waarna het nog even aan de koude wordt blootgesteld.

AARDBEIEN EN FRAMBOZENSORBET

1 Kilogr. aardbeien en frambozen te zamen of ieder apart, worden door een fijne zeef gewreven en het dikke sap gekookt met 2 deciliter water en 300 gram suiker, na het koken zeeft men het nat weer, nu door een doek en laat het koud worden. Daarna kan men het in den ijsbeker doen, in $1\frac{1}{2}$ à 2 uren heeft het daarin de gewenschte dikte verkregen, in dien tijd moet men er echter gedurig in roeren en het met de spatel los houden, omdat er zich geen enkel klontje in mag

vormen. Als het lobbig genoeg is, doet men er $\frac{1}{2}$ flesch champagne of rijnwijn bij en laat het in 10 minuten ongeveer weer in den ijsbeker, lobbig worden. Dan wordt het in glazen opgediend.

ANANAS SORBET

Men neemt een groote bus ananas, wrijft den inhoud door een zeef en kookt het op met 300 gram suiker en het nat van 2 citroenen. Daarna wordt het weer gezeefd, nu door een fijner zeef of doek en weggezet om geheel koud te worden. In den ijsbeker gedaan, wordt het onder gedurig roeren in 2 uren goed, daarna voegt men $\frac{1}{2}$ flesch champagne of rijnwijn bij. Zoet zijn deze sorbets niet, wil men ze zoeter dan kan men meer suiker nemen.

