

XV. Von Verfertigung des Eises.

728. Anweisung zum Frieren.

Man hackt eine Partie Eis in kleine Stücke, vermengt solches mit vielem Salze, legt einer Hand hoch davon in einen Eimer, setzt die Eisbüchse darauf in die Mitte, legt an der Seite auch Eis so dicht als möglich ist, und sieht zu, daß die Büchse fest und gerade steht. Hierauf giebt man die Eismasse in die Büchse, deckt solche zu, dreht sie beständig bey dem Deckel um, macht sie zuweilen auf, und rührt die Masse mit dem Löffel von den Seiten los. Wenn dieselbe alsdann völlig gefroren ist: so hält man die Büchse ein wenig in warmes Wasser, und stürzt das Eis auf einer Schüssel um. Auch kann man dasselbe in Gelée-Gläsern zur Tafel geben.

729. Rahm-Eis mit Vanille.

Man nimmt 1 Quartier süßen Rahm, schlägt das Gelbe von 6 Eiern darinn klein, und wirft so viel Zucker dazu, daß es süß genug ist. Ferner schneidet man eine Stange Vanille in kleine Stücke, wirft solche nebst 4 Nägelein in ein wenig Milch, läßt es eine Weile zusammen kochen, und giebt dasselbe zu dem Rahm und Eiern. Hierauf schlägt man diese Masse auf dem Feuer ab, bis solche eben aufkochen will,
giebt