

giebt sie durch ein Haarsieb, läßt sie kalt werden und frieren.

730. Rahmeis mit Orangenwasser.

Man macht eine Masse wie die vorige; thut aber statt der Vanille für 4 ß . Orangen-Wasser darinn, wenn die Masse kalt ist.

731. Brodt-Eis.

Man macht eine Masse wie bey No. 729. doch ohne Vanille. Wenn solche kalt ist: so thut man $\frac{1}{4}$ Pf. geriebenes und durchgestiebes Schwarzbrod dazu. In diese Masse muß auch etwas mehr Zucker kommen.

732. Makronen-Eis.

Statt des Brodts wird $\frac{1}{4}$ Pf. bittere gestoßene Makronen in die Masse gethan.

733. Chocolate-Eis.

Man setzt ein Quart gute Milch aufs Feuer, wenn solche kocht, thut man $\frac{1}{2}$ Pf. Chocolate darinn, läßt dieselbe klein kochen, versüßt es gehörig, und rührt 9 Eydotter daran. Hierauf giebt man die Masse durch ein Haarsieb, läßt sie kalt werden und frieren.

734. Kaffee-Eis.

Man kocht 1 Quart Milch auf, thut 6 Loth gebrannten und ein wenig gequetschten Kaffee darinn, läßt dieses eine Weile kochen und giebt es durch ein Haarsieb. Alsdann setzt man die Milch wieder aufs Feuer, wirft gehörig Zucker darinn, legirt dieselbe mit 6 Eydottern, läßt sie kalt werden und frieren.

§

735.