

>> Bij een zomerse stranddag hoort natuurlijk een ijsje. Maar hoe ging dat vroeger, voordat de ijskast bestond?

Van ijskelder tot ijscoman

Jammie, schimmelijs

Op straat bij de ijscoman een ijsco kopen, was rond 1900 vrij riskant. Want Nederlandse ijsverkopers namen het niet zo nauw met de hygiëne.

De melk waarmee het ijs gemaakt werd, was vaak niet gepasteuriseerd. Het zat dus vol bacteriën. Als klanten het ijs mee naar huis namen, ging er bovendien een vies papiertje om. En tot overmaat van ramp maakten ijsverkopers hun tinnen ijsbussen pas schoon als er schimmel op kwam – met koud water.

Van een smakelijk ijsje kon je dus flink ziek worden. Je kon zelfs tyfus of dysenterie oplopen: dat overleefde niet iedereen. En werd je van het ijs niet ziek, dan kon de lepel je fataal worden, want die waren gemaakt van lood. Wie veel ijs at, liep dus risico op loodvergiftiging.

Smokkelen

In het openbaar een ijsje eten deden fatsoenlijke mensen dan ook niet. Als je toch trek kreeg in zo'n gevaarlijke versnapering, smokkelde je hem onder je schort mee naar een portiek, zodat niemand je kon zien smullen.

In 1929 was het afgelopen met ijscomannen die ijs in hun woonkamer of zelfs in hun slaapkamer klaarmaakten. Voortaan moest het Nederlandse ijs in schone keukens worden bereid, met schone machines en schone melk. Geen schimmelijs meer.



Zomaar een ijsje kopen kon in de zeventiende eeuw niet. IJs was bijzonder. En het was alleen weggelegd voor héél rijke mensen.

Het is 1663, en de Franse arts François Bernier is op reis in India. In het snikhete New Delhi proeft hij iets bijzonders: een ijs- en ijs-koud drankje. Hoe kan dat?

In een brief legt hij het uit: 'Ze doen hun drank in tinnen flessen', schrijft hij, 'en draaien deze flessen in een bak met water waarin salpeter is gedaan.' Omdat zout warmte onttrekt, worden de flessen koud.

Ijskoude toestand

Op basis van dit principe (door zout koelt water af), maakten Napolitaanse wetenschappers na allerlei experimenten in de zeventiende eeuw voor het eerst zoet waterijs. Maar je kon in Italië ook smullen van 'fruit met room en suiker, om in ijskoude toestand op te eten', schreef een Franse arts in 1676. Roomijs, dus.

Maar om waterijs of roomijs echt goed te kunnen bevriezen, had je ook geschaafd natuurijs nodig. Dat betekende dat ijs alleen binnen het bereik lag van de allerrijksten: koningen of kardinalen. Zij waren namelijk de enigen die een ijskelder konden betalen: een diepe kelder vol enorme brokken natuurijs, bijvoorbeeld afkomstig uit Scandinavië.

Hyacinthsmaak

Europese rijkelui gingen in de zeventiende eeuw los

met ijs. Tijdens een banquet van de Franse koning Lodewijk XIV, bijvoorbeeld, in 1674, konden gasten niet alleen genieten van allerlei soorten taartjes en fruit, maar ook van gekleurd waterijs in allerlei bijzondere smaken: jasmijn, viooltjes, zelfs hyacinthensmaak. Het ijs werd geserveerd in proceleinen schaaltes of kristallen glazen.

In de negentiende eeuw kwam ijs ook binnen het

Het ijs werd geserveerd in kristallen glazen

bereik van gewone mensen, die bij de banketbakker of straatventer een 'ijsco' kochten, zoals een ijsje in Nederland lang heette. Het woord 'ijsco' komt trouwens van 'ijscompagnie.' Rond 1900 richtten banketbakers in heel Nederland dit soort compagnieën op, om hun ijs efficiënter te kunnen produceren.

Vanaf de jaren vijftig werd ijs in Nederland normaler, omdat steeds meer mensen een vriezer kochten. Sindsdien kun je dus 'gewoon' een ijsje eten!

Je leest nog veel meer over dit onderwerp in het leuke en leesbare boek *Een coupe Speciaal. De wereldgeschiedenis van het consumptie-ijs*, door Pim Reinders (Amsterdam 1999).

Wafel

Vanaf ongeveer 1910 kon je in Nederland je ijsje niet alleen met een lepel, maar ook met een wafel eten. Ze waren er in allerlei vormen: een schildpad, een schelp, een waaijer of een hoefijzer. Of met een romantische tekst: 'Ik heb u lief', bijvoorbeeld.

Toppers

Deze ijsjes zijn heel bekend. Wanneer kwamen ze eigenlijk in Nederland op de markt?



De Cornetto: 1963

Een van de moeilijkste kwesties in de industriële ijswereld was het hoortje: dat werd snel slap. Toen Italiaanse ingenieurs een hoortje ontwikkelden dat krokant bleef door een laagje chocolade en kokosolie, had Unilever een bestseller.



De Magnum Classic: 1989

Over de naam 'Magnum' werd lang nagedacht, want in de VS bestonden geweren en condooms die zo heetten. Een alternatieve naam voor het ijsje was 'Nogger', maar marketeers ontdekten dat consumenten die naam maar raar vonden.