



MARKA FABRYCZNA

# *Maszynki do lodów*



**„OLKUSZ“**

FABRYKA NACZYŃ EMALJOWANYCH

Spółka Akcyjna w Olkusz.

Oddział Zakłady „JDEAL” w Wolbromiu.

K12g  
RT8g 14

# Opis i sposób użycia maszynki do lodów



Maszynka do lodów „Jdeal” składa się z drewnianego kubła i wstawionej wewnątrz ocynowanej puszki zakrytej pokrywą. Puszkę wstawia się w kubek tak, aby czop, znajdujący się pod jej dnem wszedł dobrze w gniazdko, będące na dnie kubła. Do puszki wstawia się mieszadło tak, aby ostry koniec jego osi oparł się w samym środku gniazdko, znajdującego się na dnie puszki, poczem nakrywa się puszkę pokrywą, przyczem drugi czworokątny koniec mieszadła przechodzi przez otwór pokrywy.

Na pokrywie znajduje się zębate kółko, które

533990

— 1 —

K-81/9999

11 11 30,-

odpowiada tokiemuż kółku, będącem na wałku w zamknięciu czapkowem. Podwójny koniec zamknięcia czapkowego wkłada się w czworokątne otwory ucha, znajdującego się na górnej krawędzi kubła i zamknięcie to opuszcza się w poprzek kubła tak aby czworokątne zakończenie osi miészacza weszło dokładnie do czworokątnego otworu koła zębatego w zamknięciu czapkowem, poczem drugi koniec zamknięcia czapkowego przymocowywuje się do przeciwległego zamka na krawędzi kubła zapomocą zakrętki, znajdującej się na zamknięciu. W końcu należy nakręcić korbę na koniec wałka i przekręcić nią parę razy aby się przekonać, czy maszynka funkcjonuje.

Przed użyciem należy wszystkie części maszynki starannie wymyć gorącą wodą

Aby sporządzić lody, należy napełnić puszkę masą mającą zostać zamrożoną, wstawić w puszkę miészacz, jak wyżej opisano i puszkę zamknąć pokrywą.



Następnie puszkę wstawić do kubła, jak wyżej podano i nałożyć na kubel zamknięcie czapkowe.

Pusta przestrzeń pomiędzy puszką a ścianami kubła zapełnić drobno potłuczonym zmieszonym lodem z grubą solą kamienną (4 części lodu, 1 część soli)

Następnie szybko, lecz równomiernie kręcić korbą tak długo, aż dalszy ruch maszynki staje się trudnym. Wtedy otworzyć puszkę, wyjąć miészac, lody w puszcze zrównać, nakryć pokrywę, a otwór w tejże zatkać korkiem i puszkę pozostawić nadal w kubie.

Gdyby lód w kubie podczas wyrobu lodów stopniał, należy dodać świeżego lodu z solą. Następnie całą maszynkę postawić w chłodnem miejscu na 1 - 2 godz. i okryć szczelnie kocem, suknem lub t. p.

Przez dłuższe pozostawienie maszynki z lodami w spokojnem miejscu lody nabierają właściwego smaku.

---

Posiadamy stale na składzie  
następujące wielkości maszynek do lodów :

Nr. 1      na 1 litr      lodów

Nr. 2      na 2 litry      lodów

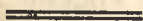
Nr. 3      na 3 litry      lodów

Nr. 4      na 4 litry      lodów

Nr. 6      na 6 litrów lodów

Nr. 12     na 12 litrów lodów

Nr. 18     na 18 litrów lodów



## Sposób przyrządzenia lodów.

### LODY KAWOWE.

Wziąć: 100 gramów świeżo  
palonej i mialko  
zmielonej kawy,  
1 litr słodkiej śmie-  
tanki,  
175 gramów mialkiego  
cukru,  
8 żółtek

Dla 12-15 osób.

Mieloną kawę wsypać do polewanego, glinianego garnka i zaparzyć gotującą się śmietanką, pokryć pokrywką i zostawić przez  $\frac{1}{2}$  godz. na gorącym miejscu, potem przecedzić przez gęste sito włosiane. Żółtka utrzeć do białości z cukrem, postawić na słabym ogniu i dolewać po łyżce kawy, ubijając dopóki masa nie zacznie się prawie gotować. Wtedy wylać do głębokiej miski i mieszać aż wystygnie, poczem wlać do puszkki od maszynki do lodów „JDEAL“ i kręcić lody podanym sposobem

### LODY HERBACIANE.

Wziąć: 20 gramów dobrej  
herbaty,  
1 litr słodkiej śmie-  
tanki,  
200 gramów mialkiego  
cukru,  
10 żółtek.

Dla 12-15 osób

Przyrządzać jak lody kawowe

## LODY CZEKOLADOWE.

Wziąć : 250 gramów czekolady  
wanilowej

1 litr słodkiej śmietanki.

$\frac{1}{4}$  litra słodkiego  
mleka,

5 żółtek,

100-150 gramów mialkiego  
cukru.

Dla 15 osób.

Czekoladę rozpuszcza się w mleku na gęstą masę na słabym ogniu, poczem ciągle mieszając, wystudzić. Osobno żółtka z cukrem ubić do białości, dodać wystudzoną czekoladę po łyżce i mieszać przez  $\frac{1}{2}$  godz., poczem wmieszać śmietankę ubitą na twardą piankę. Masę wlać do puszkii od maszynki do lodów „EAL” i kręcić lody podanym sposobem.

---

## LODY PUDDING.

Wziąć:  $1\frac{1}{4}$  litra słodkiej śmietanki

175 gramów mialkiego  
cukru

125 gramów pół na pół  
słodkich i gorzkich  
migdałów,

$\frac{1}{2}$  laski wanilji utlu-  
czonej z cukrem,

100 gramów czekolady  
rozpuszczonej  
w wodzie.

Dla 15 osób.

Śmietankę przed użyciem postawić w zimnem miejscu, możliwie na lodzie, poczem ubić na gęstą piankę i domieszać cukier i wanilję, jak i drobno pokrajane migdały Masę podzielić



na 3 równe części. Jedną część zafarbować czekoladą, drugą tynkturą koszenilową na kolor czerwony, a trzecią pozostawić naturalną. Ostatnią wlać do puszeki od maszynki do lodów „JDEAL” i masę zamrozić. Następnie zamrożoną masę włożyć do innej formy do lodów, którą trzeba już poprzednio wstawić do lodu, zmieszanego z solą. Późem zamrozić część koloru czerwonego i włożyć do formy na część trzecią. Taksamo postąpić z częścią zafarbowaną czekoladą. Kiedy już wszystkie części znajdują się w formie lodów, nakryć ją papierem pergaminowym, zamknąć dobrze pokrywą i pozostawić w lodzie przez 1-2 godz. Potem wytrząść z formy zamrożoną masę na półmisek i podać.

---

## LODY WANILJOWE.

Wziąć:  $\frac{3}{4}$  litra pełnego  
mleka

125 gramów cukru

15 „ - 1 łyżka  
stołowa mondami-  
ny.

$\frac{1}{2}$  laski wanilji

6 żółtek

Dla 12-15 osób.

Laskę wanilji przekroić wzdłuż, wyskrobać miękisz do mleka, wrzucić też obie połówki wanilji i postawić na  $\frac{1}{3}$  godz. w ciepłym miejscu na kominku, poczem płyn raz zagotować. Następnie ciecz przecedzić przez gęste sito, dodać cukier jeszcze raz zagotować. Mieszając bez przerwy, dodać rozpuszczoną w trosze mleka mondaminę, poczem ciecz powinna parę razy zagotować się. Odstawić od ognia, dodać żółtka utarte z cukrem do puszeki od maszynki do lodów „JDEAL” i kręcić lody podanym sposobem.

## Lody śmietankowe z poziomkami.

Wziąć; 750 gramów poziomek  
200 gramów miążkiego  
cukru,

1 litr słodkiej śmietanki.

Dla 15 osób.

Poziomki oczyścić, przefasować, zmieszać z ubitą na piankę śmietanką i cukrem dobrze wymieszać, wlać do puszek od maszynki do lodów „JDEAL“ i robić lody jak podano.

---

## Lody śmietankowe z malinami.

Wziąć: 750 gramów malin,  
250 gramów miążkiego  
cukru,

1 litr słodkiej śmietanki.

15 osob.

Przyrządzać jak lody z poziomkami.

---

## LODY PONCZOWE.

$\frac{3}{4}$  litra białego wina,  
200 gramów miążkiego  
cukru,

8 żółtek,

2 kieliszki dobrego  
rumu,

otartą skórkę

z  $2\frac{1}{2}$  cytryny

sok z 2 cytryn.

Dla 12-15 osób.

Żółtka ubić z cukrem do białości poczem dodać stopniowo pozostałe składniki, za wyjątkiem rumu. Następnie w rondlu postawić na ostrym ogniu i ubijać trzepaczką do pianki i w ciągu tej czynności dolać  $\frac{1}{4}$  litra gorącej wody. Gdy poncz zacznie się burzyć, odstawić od ognia i ubijać aż do wystudzenia.

poczem wlać do puszki od maszynki do lodów „JDEAL“ i kręcić lody podanym sposobem. Gdy lody na pół ścięte, otworzyć maszynkę, zdjąć pokrywę, wlać rum, zakryć i dalej robić lody aż zupełnie zamrzną.

---

## LODY POMARAŃCZOWE.

Wziąć, 300 gramów miążkiego cukru,

$\frac{3}{4}$  litra białego wina,  
sok z 6 pomarańcz,  
cienko zastruganą  
skórkę z 2 pomarańcz.

sok z 1 cytryny.

Dla 12-15 osób.

$\frac{1}{2}$  litra wody.

Cukier rozpuścić w wodzie i przegotować z skórką pomarańczową. Po wystudzeniu dodać sok cytrynowy i pomarańczowy, oraz wino, wlać do puszki od maszynki do lodów „JDEAL“ i mrozić lody jak wyżej.

---

## LODY CYTRYNOWE

Wziąć: 300 gramów miążkiego cukru,

$\frac{1}{2}$  litra białego wina  
otartą skórkę z 1  
cytryny.

sok z 3 cytryn,

$\frac{1}{2}$  litra wody,

dla koloru nieco  
szafranu.

Dla 12-15 osób.

Cukier zagotować z wodą i otartą skórką cytrynową i wyszumować. Po wystudzeniu zmieszać ten syrop z sokiem cytryn i winem, zafarbować szafranem, przecedzić przez gęste sito włosiane i wlać do puszki od maszynki do lodów „JDEAL” i kręcić lody.

---

## LODY ANANASOWE.

Wziąć 1 owoc ananasowy,  
 $\frac{3}{4}$  litra białego wina,  
375 gramów cukru,  
sok z 2 cytryn,  
 $\frac{1}{2}$  litra wody.

Dla 15-18 osób.

Owoc ananasowy obrać i rozkładać na 4 części. Jedną połowę obranego owocu pokrajać na drobną kostkę, posypać kremem, nakryć i postawić na lodzie. Drugą połowę pokrajać, wstawić w  $\frac{1}{2}$  litra wody na ogniu i gotować przez 5 minut, potem przefasować. Następnie domieszać cukier, sok cytrynowy i wstawić aż wystygnie. Gdy masa dobrze wystygnie, wlać do puszki od maszynki do lodów „JDEAL” i kręcić lody. Gdy lody nawpół ścięte, zdjąć z maszynki nakrycie czapkowe i pokrywne, wyjąć z puszki miészacz i dodać pokrajany poprzednio na kostki ananas. Puskę i maszynkę zamknąć, nie wkładając już miészacza, aby nie uszkodzić kostek ananasowych i kręcić dalej lody, aż do zupełnego ścięcia.

---

## LODY „TUTTI-FRUTTI”.

Wziąć: 1 owoc ananasowy  
 $\frac{3}{4}$  litra białego wina,  
375 gramów cukru,  
sok z 2 cytryn,



$\frac{1}{2}$  litra wody,  
375 gramów różnych kon-  
fitur lub świeżych za-  
cukrowanych owoców.

Przygotować jak lody ananasowe, dodając w ciągu zamarzania oprócz kostek ananasowych, także konfitury, względnie zacukrowane owoce.

---

## LODY MORELOWE.

Wziąć: 10-15 dojrzałych moreli,  
 $\frac{1}{2}$  litra słodkiej śmietanki,  
 $\frac{1}{8}$  litra białego wina,  
150 gramów cukru,  
5 żółtek.

Dla 12 osób.

Morele przepołować, wyjąć pestki, owoce przefasować. Żółtka ubić z cukrem do białości, dodać wino, na sztywną piankę ubitą śmietanką i przefasowane morele, napęlnić puszkę od maszynki do lodów „IDEAL“ i robić lody.

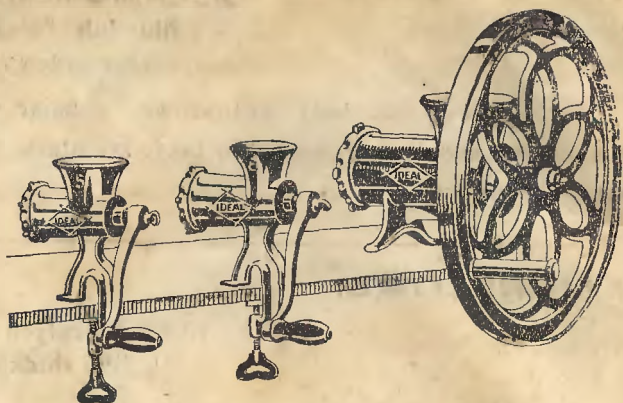
---

## LODY POZIOMKOWE.

Wziąć: 1 kg. poziomek lub  
truskawek  
375 gramów cukru,  
1 szkl. wina „Madeira“  
 $\frac{1}{2}$  litra wody,  
sok z 2 cytryn.

Dla 12-15 osób.

Przygotować jak lody morelowe, tylko cukier trzeba zagotować w wodzie, potem dodać poziomki, wino i sok cytrynowy i robić lody.



Używajcie w gospodarstwie domowem tylko maszynki do mięsa „I D E A L” gdyż te są najlepsze i najtańsze.

Stale na składzie wielkości

Nr. 5, 8, 10, 22, 32.

oraz nasze maszynki do masła

Nr. 3 - 6      Nr. 9 - 12.

**KUPUJCIE TYLKO WYROBY KRAJOWE!**

