

Maszynka do lodów



„OLKUSZ”

Fabryka naczyń emaljowanych

Spółka Akcyjna

— w Olkuszu województwo Kieleckie —

RT 2 g

758081 II

D-88/5656
26.9. [300,]



zakrętka



czapka

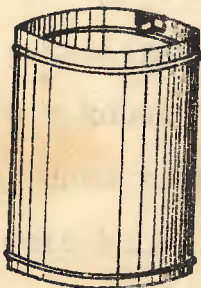
Korba



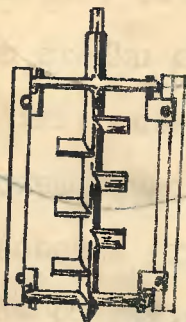
pokrywa



puszka



mieszacz



ucho
czapkowe

zamek czapkowy

Kubek



Opis i sposób użycia maszynki do lodów



Maszynka do lodów "Ideal" składa się z drewnianego kubła i wstawionej wewnątrz o-cynowanej 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 miészacz 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 miészacza przechodzi przez otwór pokrywy.

Na pokrywie znajduje się zębate kółko, które odpowiada takiemuż kółku, będącemu na wałku w zamknięciu czapkowym. Podwójny koniec zamknięcia czapkowego wkłada się w czworokątne otwory ucha, znajdującego się

na górnej krawędzi kubła i zamknięcie to o-
puszcza się w poprzek kubła tak, aby czworo-
kątnie zakończenie osi miészacza weszło do-
kładnie do czworokątnego otworu koła zęba-
tego w zamknięciu czapkowym, poczem drugi-
koniec zamknięcia czapkowego przymocowywu-
je się do przeciwległego zamka na krawędzi
kubła zapomocą zakrętki, znajdującey 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 wo-
dą.

Aby sporządzić lody, należy napeł-
nić puszkę masą mającą zostać zamrożoną, -
wstawić w puszkę miészacz, jak wyżej opisa-
no i puszkę zamknąć pokrywą. Następnie pusz-
kę wstawić do kubła, jak wyżej podano i na-
łożyć na kubeł zamknięcie czapkowe.

Pusta przestrzeń pomiędzy puszką a ścianami kubła zapełnić drobno potłuczonym lodem zmieszanym 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 miészacz, 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 chłodnym miejscu na 1 - 2 godz. i okryć szczelnie kocem, suknem lub t.p..

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

Sposoby przyrządzania lodów.

o=o=o=o=o=o=o=o=o=o=o=o=o=o=o=o

Lody kawowe. Wziąć: 100 gramów świeżo palonej i miarko zmielonej kawy,
===== 1 litr słodkiej śmietanki,
175 gramów mialkiego cukru,
Dla 12-15 osób. 8 żółtek.

Mieloną kawę wsypać do polewanego, glinianego garnka i zaparzyć gotującą się śmietanką, przykryć pokrywką i zostawić przez ½ godz. na gorącym miejscu, poczem 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 w puszkę od maszynki do lodów "Ideal" i kręcić lody podanym sposobem.

Lody herbaciane. Wziąć: 20 gramów dobrej herbaty,
===== 1 litr słodkiej śmietanki
200 gramów mialkiego cukru,
Dla 12-15 osób. 10 żółtek.

Przyrządzać jak lody kawowe.

Lody czekoladowe. Wziąć: 250 gramów czekolady waniljowej,
=====

1 litr słodkiej -
śmietanki,

$\frac{1}{4}$ litra słodkiego
mleka,

5 żółtek

100-150 gramów mięk-
kiego 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 - wmięszać śmietankę ubitą na twardą piankę. Masę wlać do puszki od maszynki do lodów - "Ideal" i kręcić lody podanym sposobem.

Lody pudding. Wziąć: $1\frac{1}{4}$ litra słodkiej śmie-
=====
tanki,

175 gramów miękiego -
cukru,

125 gramów pół na pół -
słodkich i gorzkich
migdałów,

$\frac{1}{2}$ łaśki wanilji utłu-
czonej z cukrem,

100 gramów czekolady -
rozpuszczonej w wo-
dzie.

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 kosze-
nilową na kolor czerwony, a trzecią pozosta

wić naturalną. Ostatnią wlać do puszkki od -
maszynki do lodów "Ideal" i masę zamrozić .
Następnie zamrożoną masę włożyć do innej -
formy do lodów, którą trzeba już poprzednio -
wstawić do lodu, zmieszanego z solą. Poczem -
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 do -
lodów, nakryć ją papierem pergaminowym, zam -
knąć dobrze pokrywą i pozostawić w lodzie -
przez 1-2 godz. Potem wytrząść z formy zamro -
żoną masę na półmisek i podać.

Lody waniljowe. Wziąć: $\frac{3}{4}$ litra pełnego mle
===== ka,

125 gramów cukru,

15 " = 1 łyżka

stołowa mondaminy

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

6 żółtek.

Dla 12-15 osób.

Laskę wanilji przekroić wzdłuż -,
wyskrobać miękisz do mleka, wrzucić też obie
połówki wanilji i postawić na $\frac{3}{4}$ godz. w -
ciepłym miejscu na kominku, poczem płyn raz
zagotować. Następnie ciecz przecedzić przez
gęste sito, dodać cukier i jeszcze raz zago -
tować. Mieszając bez przerwy, dodać rozpusz -
zoną w trosze mleka mondaminę, poczem ciecz
powinna parę razy zagotować się. Odstawić od
ognia, dodać żółtka utarte z cukrem do bia -
łości i trzepać płyn, aż wystygnie. Następnie
płyn wlać do puszkki od maszynki do lodów -
"Ideal", i kręcić lody podanym sposobem.

Lody śmietankowe z poziomkami. Wziąć: 750 gra

=====

200 mów poziomek,
gramów miążkie
go cukru,
1 litr słodkiej
śmietanki,

Dla 15 osób.

Poziomki oczyścić, przefasować, zmie-
szać z ubitą na piankę śmietanką i cukrem -
dobrze wymieszać, wlać do puszki od maszynki
do lodów "Ideal" i robić lody jak podano.

Lody śmietankowe z malinami.

=====

Wziąć: 750 gramów malin
250 " miąż-
kiego cukru,
1 litr słod -
kiej śmietan-
ki.

Dla 15 osób.

Przyrządzać jak lody z poziomka-
mi.

Lody ponczowe. Wziąć: 3/4 litra białego wina

=====

250 gramów miążkiego
cukru,
8 żółtek,
2 kieliszki dobrego
rumu,
otartą skórkę z 2 1/2
cytryny
sok z 2 cytryn.

Dla 12-15 osób.

Żółtka ubić z cukrem do białoś-
ci, poczem dodać stopniowo pozostałe skład-
niki, 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 "Ideal" i kręcić lody podanym sposobem. Gdy lody nawpół ścięte, otworzyć maszynkę, zdjąć pokrywę, wlać rum, zakryć i dalej robić lody aż zupełnie zamarzną.

Lody pomarańczowe. Wziąć: 300 gramów mialkie
=====

go cukru,
 $\frac{3}{4}$ litra białego
wina,
sok z 6 pomarańcz,
cienko zestruganą skórkę z
2 pomarańcz,
sok 1 cytryny
 $\frac{1}{2}$ litra wody.

Dla 12-15 osób.

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

Lody cytrynowe. Wziąć: 300 gramów mialkiego
=====

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 wystudze-
niu zmieszać ten syrop z sokiem cytryn i -
winem, zafarbować szafranem, przecedzić przez
gęste sito włosiane i wlać do puszki od ma-
szynki do lodów "Ideal" i kręcić lody.

Lody ananasowe. Wziąć: 1 owoc ananasowy,
===== 3/4 litra białego wi-
na,
375 gramów cukru,
sok z 2 cytryn,
Dla 15-18 osób. 1/2 litra wody.

Owoc ananasowy obrać i rozkładać
na 4 części. Jedną połowę obranego owocu po-
kładać na drobną kostkę, posypać cukrem, na-
kryć i postawić na lodzie. Drugą połowę po-
kładać, postawić w 1/2 litra wody na ogniu i-
gotować przez 5 minut, poczem prześiać.
Następnie domieszać cukier, sok cytrynowy i
wino, i postawić aż wystygnie. Gdy masa dob-
rze wystygnie, wlać do puszki od maszynki -
do lodów "Ideal" i kręcić lody. Gdy lody -
nawpół ścięte, zdjąć z maszynki nakrycie -
czapkowe i pokrywę, wyjąć z puszki mieszać
i dodać pokrajany poprzednio na kostki ana-
nas. Puskę i maszynkę zamknąć, nie wkładając
już mieszacza, aby nie uszkodzić kostek ana-
nasowych i kręcić dalej lody, aż do zupełne-
go ścięcia.

Lody "tutti-frutti". Wziąć: 1 owoc ananaso
===== wy,
3/4 litra białego
wina,
375 gramów cukru,

sok z 2 cytryn,
 $\frac{1}{2}$ litra wody,
375 gramów różnych kon-
fitur lub świeżych
zacukrowanych owo-
ców.

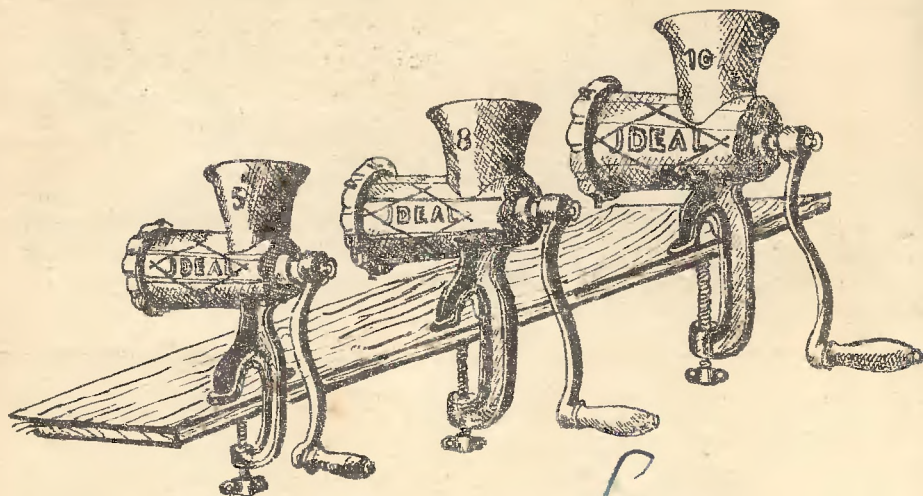
Przygotować jak lody ananasowe, do-
dając w ciągu zamrażania oprócz kostek ana-
nasowych, także konfitury, wzgl. zacukrowane -
owoce.

Lody morelowe. Wziąć: 10-15 dojrzałych more-
li,
===== $\frac{1}{2}$ litra słodkiej -
śmietanki,
 $\frac{1}{8}$ litra białego
wina,
150 gramów cukru,
Dla 12 osób. 5 żółtek.

Morele przepołować, wyjąć pestki,
owoce przefasować. Żółtka ubić z cukrem do-
białości, dodać wino, na sztywną piankę ubi-
tą śmietankę i przefasowane morele, napełnić
puszkę od maszynki do lodów "Ideal" i robić
lody.

Lody poziomkowe. Wziąć: 1 kg poziomek, lub
===== truskawek,
375 gramów cukru,
1 szklanekę wina
"Madeira"
 $\frac{1}{2}$ litra wody,
Dla 12-15 osób. sok z 2 cytryn.

Przygotować jak lody morelowe, tyl-
ko cukier trzeba zagotować w wodzie, potem do-
dać poziomki, wino i sok cytrynowy i robić
lody.



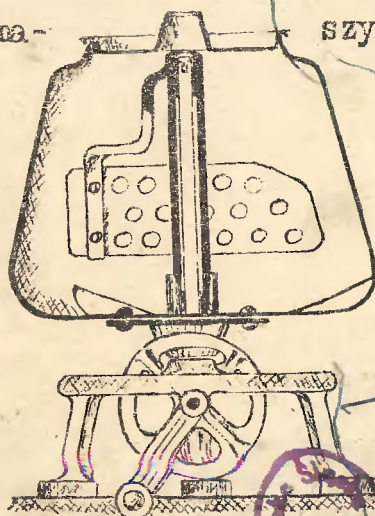
Używajcie w gospodarstwie domowym tylko maszynki do mięsa ~~Ideal~~ gdyż te są najlepsze i najtańsze. Stale na składzie wielkości

Nr. 5, 8, 10,

oraz nasze ma-

Nr. 0.

Kupujcie
robry kra-



szynki do masła

Nr. 1.

tylko wy-
jowe.

Biblioteka Śląska w Katowicach

Id: 0030000082167



II 758081

14

14

15

21

11

2

14

12

13

15

18

20

22

250 250

62

678

6

5

7