

Przepisy na lody naszych babek

▶ **Aniela Owoczyńska, „Najnowsza kuchnia warszawska zawierająca przeszło 1200 przepisów różnych potraw”, 1913.**

Kwartę śmietanki ugotować pomału z pół funtem cukru i laseczką wanilii. Żółtek 10 ubić mocno w drugim rondlu i zalewać je ostrożnie gotującą śmietanką. Czynić to pomału, aby się żółtka nie zwarzyły. Rondel postawić na wolnym ogniu i pilnować, aby się śmietanka nie zagotowała. Gdy się zacznie podnosić, zdjąć z ognia, precedzić całą masę przez gęste sito. Po wystudzeniu wlać w maszynkę od lodów. Kręcąc ją, przytrzymać lody drewnianą łopatką. Chcąc je podać, należy po precedzeniu wpakować w formę, którą należy mocno zakryć i zapakować w lód na pół godziny. Chcąc wyjąć, należy włożyć formę do ciepłej wody.

▶ **Caroline Eleonore Grebitz, „Rządna gospodyni we względzie kuchni i spiżarni”, 1838.**

Tłucze się lód w kawałki, sypie się do cebra garść soli i tyle lodu, aby dno zakrył całkiem, wsadza się dobrze zamknięta puszka, osypie się dookoła lodem i solą, aby mocno stało, i wierzch lodu znów się sola potrząsa. Teraz otwiera się puszka, wyciera się, nalewa się masa, zakłada się czysto wytarta nakrywka. Gdy puszka przeymie się mocno zimnem, obraca się prędko za pomocą rączki przez kwadrans, przez co lód oblegnie puszkę w postaci plewki. Wtenczas ociera się nakrywka puszki, zdeymuje się lód łopatką z boków i ze dna, i przemiesza się dobrze z reszta massy, zakłada się znów na kilka minut nakrywka, i znów osad zeszkrobuje się z boku i za dna, aby nieprzemarzał zbyt mocno.

lody czekoladą z dodatkiem takich komponentów jak słupki migdałów,

łośników znanych od 80 lat kulinarnych słodczy. Lody na patyku odwzorowują słynną kostkę – tak