

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kleines Lehrbuch über das Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den altbewährten Sterilisiergeräten Marke Rex

**Rex-Conservenglas-Gesellschaft <Bad Homburg v. d. Höhe>
[Öflingen-Säckingen], [1933]**

Die Fruchtsaftbereitung im Haushalt mit dem Fruchtsaftapparat
"Dreher-REX".

urn:nbn:de:bsz:31-55711

Die Fruchtsaftbereitung im Haushalt mit dem Fruchtsaftapparat „Dreyer-REX“.

Ein Universalgerät, das nicht nur der Saftgewinnung dient, sondern auch als Sterilisierapparat und als Gemüsedämpfer verwendet werden kann, ist der Fruchtsaftapparat „Dreyer-REX“. Wer ihn hat, kann also den größtmöglichen Nutzen aus seiner Ausgabe ziehen.

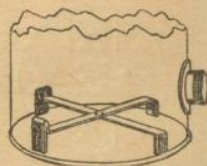
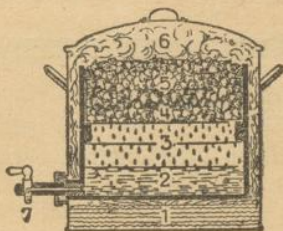
Bekanntlich stellte die Hausfrau ihre Fruchtsäfte bislang in der Weise her, daß die Früchte zunächst in einem Topfe aufgekocht, dann in ein Tuch oder einen Leinenbeutel geschüttet und der abgetropfte Saft mit Zucker aufgekocht oder daß der Saft ausgepreßt, filtriert und dann aufgekocht wurden. Beide Arten sind sehr mühselig. Bei der ersten leidet der Saft meistens sehr in der Qualität, weil sich das Aroma größtenteils verflüchtigt, während der durch Auspressen gewonnene Saft äußerst schwer zu filtrieren ist und ebenfalls bei dem langwierigen Filtrieren viel von seinem Aroma einbüßt.

Es wird auch in beiden Fällen sehr viel Zucker verbraucht. Durch den Fruchtsaftapparat „Dreyer-REX“ wird mit diesen Arbeitsweisen völlig gebrochen und die Saft-, Marmelade- und Geleebereitung außerordentlich vereinfacht. In einem einzigen Arbeitsgange von kurzer Dauer, lediglich durch Einwirkung heißer Wasserdämpfe liefert er die Säfte filtriert und gezuckert, fix und fertig zum Abfüllen in Flaschen. Da im Gegensatz zu alten Arbeitsmethoden der Saft nicht gekocht wird, können die ätherischen Öle sich auch nicht verflüchtigen; die Vitamine bleiben erhalten, und die Säfte sind von unübertrefflich feiner Qualität. Außerdem wird dabei nur halb soviel Zucker gebraucht wie bei den alten Arbeitsweisen. Der Apparat spart Zeit, Arbeit und Geld.

Bei der Marmeladebereitung wird den Früchten zuvor ein Teil ihres Saftes, der sonst unnütz verdampfen muß, entzogen, wodurch das Einkochen hernach viel schneller vonstatten geht. — Auch Gelees lassen sich in einfacher Weise und in hervorragend feiner Qualität aus dem mit dem Apparat gewonnenen Saft herstellen.

Gebrauchsanweisung.

Der Fruchtsaftapparat „Dreyer-REX“ besteht aus einem äußeren Kessel mit dicht schließendem Deckel und den darin befindlichen 2 Steinzeuggefäßen mit Doppelfilter (Fig. 1). Das untere Steinzeuggefäß ist der Saftbehälter. Dieser wird auf ein Bodent Kreuz gestellt, und zwar gegen die erhöhten Schenkel des



Bodenkreuzes, die immer hinten sein müssen (Fig. 2). Der Behälter darf nicht auf die erhöhten Schenkel des Bodenkreuzes gestellt werden. Die Abflußröhre des Saftbehälters soll hierbei in die Verschraubung hineinragen. Sie wird dadurch abgedichtet, daß die Dichtungsbuchse (Fig. 3) mit dem einliegenden Kork- und Filzring über die Abflußröhre geschoben und durch Aufschrauben der durchlochten Schraubklappe (Fig. 4) mit dem einliegenden Gummiring gegen den Rand der Abflußröhre gepreßt wird (Fig. 5). Man drückt hierbei zweckmäßig mit der linken Hand auf den Saftbehälter, damit er gegen die erhöhten Schenkel stehenbleibt. Zu beachten ist, daß die Dichtungsbuchse (Fig. 3) etwa $\frac{1}{2}$ cm über den Rand der Verschraubung hervorsteht, wenn die Schraubklappe (Fig. 4) aufgeschraubt wird. Ragt sie nicht so weit hervor, so legt man einen Filzring mehr hinein, steht sie zu weit vor, kann man einen Filzring herausnehmen oder etwas vom Kork abschneiden. Der Abzapfhahn (Fig. 6) wird durch einen Korkring ab-



Fig. 3



Fig. 4

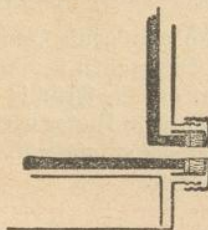


Fig. 5

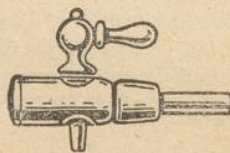


Fig. 6

gedichtet. Dieser wird vor dem erstmaligen Gebrauch einige Minuten in lauwarmes Wasser gelegt und dann auf den Holzhahn gesteckt, worauf man den Holzhahn fest in die Abflußröhre drückt. Sollte der Korkring nach wiederholtem Gebrauch nicht mehr ganz fest in der Abflußröhre sitzen, so umwickle man das verjüngte Ende des Holzhahnes mit einer dünnen Schnur. Dies kann später noch einmal wiederholt werden. Auf diese Weise können die Korkdichtungsringe sehr lange benutzt werden, ehe man sie durch neue ersetzt. Das obere Gefäß ist der Fruchtbehälter. Es hat keinen Boden; dieser wird hergestellt durch Einlegen des groben Ringfilters Nr. 77. Auf den groben Ringfilter legt man dann das Filtertuch Nr. 83. Alsdann stellt man den Fruchtbehälter auf den Saftbehälter. Dann ist der Apparat gebrauchsfertig. — Will man gewöhnliche Sterilisiertöpfe verwenden, benutzt man die Steinzeugeinsatzgarnitur allein mit der Aushebevorrichtung (Fig. 1a).

Wasserfüllung.

Es ist darauf zu achten, daß der Wasserkessel jeweils vor jeder neuen Entsaftung etwa 4 l Wasser enthält, welche Menge für eine Entsaftung vollständig genügt. Entsprechende Nachfüllung nach jeder Entsaftung läßt sich beim Auswechseln der Früchte bequem mittels Trichters ausführen.

Einfüllen der Früchte.

Nachdem Wasser eingefüllt ist, stellt man den Apparat auf eine gute Kochvorrichtung. Im letzten Falle empfiehlt es sich, unter den Holzhahn ein kleines Blechgefäß mit Wasser zu stellen. Die vorbereiteten Früchte werden abgewogen,

ebenso der Zucker (siehe die Tafel auf S. 30) und zunächst eine Schicht Früchte in den Apparat gefüllt, dann etwas Zucker übergestreut, dann wieder eine Lage Früchte und wieder Zucker usw. Der Zucker soll größtenteils auf die unteren Schichten verteilt werden, obenauf soll nur wenig Zucker kommen. Man kann auch Früchte und Zucker vor dem Einfüllen miteinander vermischen; bei Johannisbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren ist das besonders zu empfehlen. Der Fruchtbehälter kann gehäuft voll oder auch nur teilweise gefüllt sein, je nachdem, wieviel Früchte man zur Verfügung hat. Nach dem Einfüllen wird der Kessel sogleich mit dem Deckel geschlossen, dessen Thermometeröffnung mit einem Kork verschlossen wird.

Das Entsaftungsverfahren.

Sobald das Wasser kocht und sich genügend Dampf entwickelt hat, beginnt das Verfahren, was sich durch das Entweichen des Dampfes am Kesselrand anzeigt. Der Dampf wirkt dann derart auf die Früchte ein, daß die Saftzellen sich öffnen, der frei werdende Saft sich mit dem Zucker verbindet und durch die beiden Filter völlig klar in den unteren Behälter abfließt. Die Früchte dürfen dabei nicht gedrückt oder durchgerührt werden.

Abfüllen des Saftes, Verwertung der Rückstände.

Nach beendetem Dämpfen läßt man den Apparat noch etwa $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde stehen, damit der letzte Saft noch aus der Fruchtmasse abtropfen kann. Alsdann öffnet man den Apparat und hebt mittels des beigegebenen Bügels den Fruchtbehälter heraus. Den Saft zapft man am Hahn sofort in die hübschen REX-Flaschen, die man zum Schutze gegen das Springen außen mit einem mehrfach zusammengeslagenen feuchten Tuch umwickelt, legt Ring und Stöpsel auf und sterilisiert 25 Minuten bei 75 Grad.



Fig. 7

Will man die Rückstände als Mus (Marmelade) verwenden, dämpfe man ohne Zucker, kürze die Dämpfzeit um etwa die Hälfte und lasse zum Schluß den Saft nicht abtropfen. Man zuckere den durch ein Sieb gestrichenen Rückstand in üblicher Weise, am besten mit Läuterzucker, koche das Mus dick ein und behandle es dann, wie weiter vorn beschrieben ist.

Soll der Saft zu Sulz (Gelee) verwendet werden, so läßt man die Früchte vollständig, aber ohne Zucker ausdämpfen, kocht den Saft mit der üblichen Menge Zucker dick ein, füllt die Sulz in Gläser, läßt sie einen Tag, mit Mulltuch bedeckt, stehen und sterilisiert dann 20 Minuten bei 90 Grad.