

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]**

Tabelle: Anweisungen für die Saftbereitung mit dem Fruchtsaft-Apparat
"Dreher-REX"

urn:nbn:de:bsz:31-55711

Anweisungen für die Saftbereitung mit dem
Fruchtsaft-Apparat „Dreyer-REX“

Bezeichnung	Zucker- zugabe in Gramm auf 1 kg Früchte	Dämpfzeit für 5 kg Früchte*)	Bemerkungen
Apfelsaft	200—250	90 Min.	Das Kernobst kann mit Schale u. Kerngehäuse gedämpft werden. Will man aber den Rückstand als Kompott verwenden, entferne man Schale u. Kerngehäuse, schichte diese zuerst in den Fruchtbehälter, lege darüber ein zweites Filtertuch u. darauf das geschälte Obst. Man nehme nicht zu reife Früchte. Aus den Schalen allein kann man ebenfalls Saft bereiten.
Birnen-saft	100—150	90 Min.	
Bildbeeren-saft, Blaubeeren-saft	siehe Heidelbeersaft		
Brombeersaft	200—300	70 Min.	Nicht ganz reife Früchte dämpfe man etwas länger.
Erdbeersaft	200—300	60 Min.	
Himbeersaft	150—200	70 Min.	
Heidelbeersaft	200—250	75 Min.	
Holunderbeersaft	100—150	90 Min.	
Johannisbeersaft rot	200—300	75 Min.	Johannisbeeren u. Kirschen muß man entstielen, da sonst der Saft bitter schmeckt.
weiß	200—300		
schwarz	200		
Kirschen-saft	150—200	90 Min.	Wenn der Rückstand nicht zu Mus verwendet werden soll, brauchen die Kirschen nicht entstielt zu werden.
Maulbeersaft	100—150	70 Min.	
Pflaumensaft	140—200	90 Min.	
Preiselsaft	250—300	90 Min.	
Quittensaft	200—250	90 Min.	Die Rhabarberstangen schäle man nicht; man wasche sie tüchtig, trockne sie ab und schneide sie der Länge nach in Streifen und diese in etwa 4cm lange Stückchen. Der Rückstand ist als Rhabarbermus verwendbar. Sind die Schalen zu zäh, muß man den Rückstand durchtreiben.
Rhabarbersaft	150—200	90 Min.	
Spargel-extrakt	—	100 Min.	
Stachelbeersaft	300—400	75 Min.	
Waldbeersaft	siehe Heidelbeersaft		
Weintrauben	—	75 Min.	Weintraubensaft bleibt glasig-milchig.
Zwetschensaft	siehe Pflaumensaft		

*) Werden mehr Früchte eingefüllt, verlängere man die Dämpfzeit entsprechend um etwa 15—20 Minuten. Die angegebene Dämpfzeit beginnt, sobald das Wasser im Unterfaß kocht.