

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen in Baden, [ca. 1955]

1. Kap.: Der Saftgewinner Marke WECK

urn:nbn:de:bsz:31-57628

Vierter Teil: Die Saftgewinnung

1. Kap.: Der Saftgewinner Marke WECK

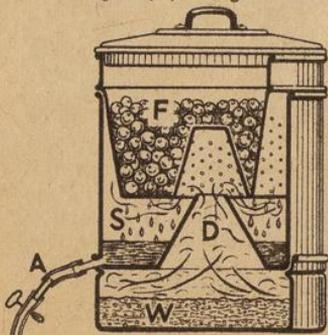
Der säurefest emaillierte Saftgewinner Marke WECK gestattet das unmittelbare Abfüllen des Saftes in Flaschen ohne nochmaliges Einkochen, wodurch die wichtigen Vitamine weitgehend erhalten bleiben. Die säurefeste Emaillierung schließt jegliche Verfärbung des Saftes aus, gibt keinerlei Metallgeschmack ab und erhält das naturreine Aroma unverändert.

Beschreibung des Saftgewinners Marke WECK und des Entsaftungsvorganges

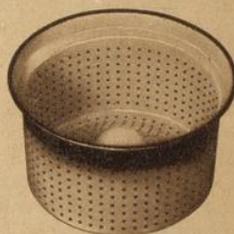
(siehe Abbildungen und Zeichnung)

1. Der Wasserbehälter W wird bis zum Wulst mit heißem oder kaltem Wasser gefüllt und auf die Herdplatte bzw. die Gasflamme gesetzt.
2. Das Saftauffanggefäß S wird so auf den Wasserbehälter gesetzt, daß das Ablaufröhrchen (A) in der Aussparung des Wasserbehälters sitzt, nachdem zuvor der dem Saftgewinner beigelegte Gummischlauch naß aufgeschoben und die dabei befindliche Schlauchklemme aufgesetzt wurde. Darauf achten, daß der Gummischlauch nicht mit der Gasflamme oder mit der Elektro- bzw. Herdplatte in Berührung kommt. Der Boden des Saftauffanggefäßes ist kegelförmig hochgezogen und besitzt an der Spitze des Kegels eine Öffnung, durch die der Dampf (D) aus dem Wasserbehälter (W) nach oben steigen kann.

3. Der Fruchtbehälter F wird in den Saftbehälter (S) eingesetzt, das zur Saftgewinnung vorbereitete Gut (siehe Rezepte) eingefüllt und der Deckel aufgelegt. Die Wandungen sowie der ebenfalls kegelförmig hochgezogene Boden des Fruchtbehälters sind mit Löchern versehen, damit der aus dem Wasserbehälter (W) aufsteigende Dampf (D) ungehindert von allen Seiten eindringen kann. Der Saft des Entsaftungsgutes (Obst, Gemüse oder Kräuter) wird dadurch frei, dringt durch die Löcher des Fruchtbehälters (F), sammelt sich im Saftauffanggefäß (S) und wird dann mittels des Ablaufröhrchens (A) in die Saftflaschen Marke WECK abgefüllt.



4. Die einzelnen Teile des Saftgewinners Marke



Fruchtbehälter



Saftauffanggefäß



Wasserbehälter

WECK
ständig g
8-10
gan
zeitige
zur Da
5. Sobal
ständig
wickel
Email
6. Die in
Wasse
WECK
7. Nach
beend
dann
beson
empfe
Saft
einem
röhr
geöff
überl
8. Sofor
Stümm
9. Der
werd
10. Die
deck
in ei
Die einz
verwend
schwing
Deckel
2. Ka
Je reif
sich, m
beeren
Je nach
schicht
verarb
unreif
Johann
Tabelle
verdün
1 kg st
Zucker
Früchte

Die Saftgewinnung Das Entsaften von Obst

IV
Teil
2. Kap.

WECK sind so aufeinander abgestimmt, daß der ganze Entsaftungsvorgang selbsttätig geschieht. Der Fruchtbehälter hat je nach Fruchtart ein Fassungsvermögen von 8—10 Pfund Früchten, und das Saftauffanggefäß kann in den meisten Fällen die ganze Menge (etwa 4 Liter) des gewonnenen Saftes aufnehmen, so daß ein vorzeitiges Abfüllen des Saftes nicht notwendig ist. Auch der Wasserbehälter faßt die zur Dampfentwicklung für die restlose Entsaftung benötigte Wassermenge.

5. Sobald das Wasser im Wasserbehälter kocht, beginnt die **Entsaftungszeit**. Es muß ständig kochen, um den zur Entsaftung notwendigen Dampf ununterbrochen zu entwickeln. **Darauf achten, daß stets Wasser im Wasserbehälter ist**, da sonst der Emailüberzug des Topfes abspringt.
6. Die inzwischen gründlich gereinigten Saftflaschen Marke WECK werden in heißem Wasser vorgewärmt, desgleichen die vorher ausgekochten Süßmostkappen Marke WECK in heißem Wasser keimfrei gehalten.
7. Nach einer Entsaftungszeit von 30—60 Minuten (je nach Rezept) ist die Entsaftung beendet. Der Saft muß sofort in die vorbereiteten Saftflaschen abgefüllt werden, denn nur solange er eine Temperatur von 75 Grad C hat, ist er keimfrei. (Bei besonders saftreichen Früchten wie Johannisbeeren, Himbeeren oder Sauerkirschen empfiehlt es sich, etwa 10 Minuten nach Beginn der Entsaftungszeit etwa 1 Liter Saft abzuzapfen.) Die Saftflasche Marke WECK wird in ein flaches Gefäß so auf einem Küchenhocker vor den Herd gestellt, daß das Schlauchende des Ablaufröhrchens in die Flaschenmündung reicht. Die Schlauchklemme wird so lange geöffnet, bis die Flasche randvoll ist, wobei man den sich bildenden Schaum überlaufen läßt.
8. Sofort nach dem Abfüllen in Saftflaschen Marke WECK werden diese mit der Süßmostkappe Marke WECK verschlossen.
9. Der restliche Saft, der nicht mehr eine volle Flasche ergibt, muß sofort verbraucht werden.
10. Die verschlossenen Saftflaschen läßt man an einem zugfreien Ort abkühlen. Zudecken mit einem Tuch ist nicht nötig. Nach der Abkühlung werden die Saftflaschen in einem kühlen Raum stehend aufbewahrt.

Die einzelnen Teile des Saftgewinners Marke WECK lassen sich vielseitig im Haushalt verwenden. Der Fruchtbehälter ist zugleich eine praktische Salat- oder Gemüschwinge, und der Wasserbehälter kann auch als Kochtopf benutzt werden, da der Deckel des Saftgewinners genau darauf paßt.

2. Kap.: Das Entsaften von Obst

Je reifer das Obst ist, desto aromatischer und ergiebiger wird der Saft. Es empfiehlt sich, milde Früchte mit herben zu mischen, wie Erdbeeren mit Johannisbeeren, Erdbeeren mit Rhabarber, Apfel mit Holunderbeeren oder Birnen mit Holunderbeeren. Je nach Rezept wird der benötigte Zucker mit dem vorbereiteten Obst vermengt oder schichtweise zwischen die Früchte eingestreut. Fruchtsäfte, die zu Gelee weiterverarbeitet werden sollen, werden ohne Zuckerzugabe entsaftet. Hierzu eignen sich nur unreife Früchte, die mehr Pektin (Gelierstoff) enthalten. Reich an Pektin sind: Johannisbeeren, Brombeeren, unreife Äpfel und Quitten. Die in der umseitigen Tabelle angegebenen Zuckermengen gelten für trinkfertige Säfte. Fruchtsäfte, die verdünnt werden sollen, werden mit mehr Zucker entsaftet. Man rechnet dabei auf 1 kg süße Früchte 100—150 g Zucker, auf 1 kg saure Früchte 200—250 g Zucker. Der Zucker wird mit dem vorbereiteten Obst vermengt oder schichtweise zwischen die Früchte eingestreut.