Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

J. Weck und Co. <Öflingen>
Öflingen in Baden, [ca. 1955]

3. Kap.: Das Entsaften von Gemüse

urn:nbn:de:bsz:31-57628

Die Saftgewinnung Das Entsaften von Gemüse

THE RESERVE AND PARTY AND PARTY AND PARTY AND PARTY AND PARTY.	NAME OF TAXABLE PARTY.	Charles of the latest of the l	
Entsaftungsgut	Zuckerzugabe je kg Früchte	Dämpfzeit Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes
Apfel reif — unreif . Aprikosen Birnen . Brombeeren . Erdbeeren . Heidelbeeren . Holunderbeeren . Johannisbeeren, rot . Johannisbeeren, schwarz Süßkirschen . Sauerkirschen . Pflaumen . Preiselbeeren . Pfirsiche . Quitten . Rhabarber . Stachelbeeren . Weintrauben . Zwetschgen .	20—50 g 50 g 50 g 100 g 50 g 100 g 50 g 100 g 150 g 100 g 150 g 100 g	60 45 60 30 30 45 30 30 45 45 45 45 45 45 60 45 45 45 45 45	Beerenobst: In kaltem Wasser waschen, gut abtropfen lassen, nach Belieben entstielen. Rhabarber: Stiele waschen und gut abtropfen lassen, ungeschält zerkleinern. Steinobst: Früchte waschen, entstielen, nach Belieben entsteinen. Sauerkirschen mit Steinen entsaften, gibt feineres Aroma. Kernobst: Schlechte Stellen ausschneiden, Früchte waschen und ungeschält zerkleinern. Weintraubensaft bleibt glasig-milchig.

Über die gesundheitsfördernde Wirkung der Obstsäfte siehe auch folgende Seite.

3. Kap.: Das Entsaften von Gemüse

Gemüsesäfte enthalten ebenso wie Obst alle wertvollen Nähr- und Aufbaustoffe, Vitamine und Mineralsalze und haben daher eine besonders gesundheitsfördernde Wirkung. Außer zum Trinken eignen sich Gemüsesäfte sehr gut zum Würzen und Anreichern von Suppen und Soßen.

Entsaftungsgut	Dämpfzeit Minuten	Vorbereitung des Entsaftungsgutes	
Gurken	45	Gurken schälen, in Stücke schneiden.	
Möhren	60	Möhren schaben, raspeln.	
Rettiche	60	Waschen und putzen, raspeln.	
Rote Rüben	60	Waschen, nicht schälen, raspeln.	
Spargel (Abfallstücke, Schalen)	60	Spargel waschen, schälen, Abfall in Stücke schneiden.	
Sellerie	60	Knollen und Blätter waschen, in kleine Stücke schneiden.	
Spinat (nur ungedüngten)	45	Spinat gut waschen und zerkleinern.	
Tomaten	45	Gewaschene Tomaten in kleine Stücke schneiden.	
Zwiebeln	60	Zwiebeln mit Schale entsaften, gut putzen und waschen, zerkleinern.	

Über die gesundheitsfördernde Wirkung der Gemüsesäfte siehe auch folgende Seite.

48

Waldmeiste

Ents

Brunnenkre Löwenzahn Melisse . Salbei .

Gemüse Krautersi Zum Bei Zwiebeln Oder: To Brennessi Oder: W Pimperne

Uber die ge

von (

Apfelsaft zu und als Z Kinder. Fe lich bei al trägheit, A Rheumatis

mit Miner Ben Jahr Durstlösch Heldelbee störungen

Johannish leiden, s Keuchhus

Holunderl nungen. Stachelber

vosität, Bl

BLB