

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kleines Lehrbuch für erfolgsicheres Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den Sterilisierungs-Einrichtungen Weltmarke Weck**

**J. Weck und Co. <Öflingen>**

**Öflingen (Baden), [ca. 1928]**

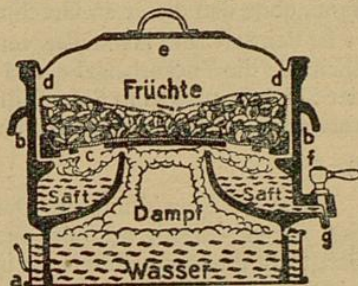
Illustration: Saftgewinner von Weck

**urn:nbn:de:bsz:31-63724**

Verdampfgefäß a aus emailliertem Eisenblech, einem Steingutgefäß b mit herausnehmbarer Siebeinlage c, einem Deckel e, einem Filtertuch d und einem Abflußhahn f, der in die Abflußöffnung gesteckt und mittels eines Korkes gegen diese abgedichtet wird.

Vor dem Gebrauch des Saftgewinners sehe man nach, ob der Hahn sauber ist, und reinige ihn gegebenenfalls. Beim Einstecken des Korkes achte man darauf, daß das seitliche runde Loch des Korkes der Ausflußöffnung des Tongefäßes genau gegenübersteht. Während man dann den Hahn einsteckt, halte man den Kork unten fest, damit er nicht durchgedrückt wird. Ist der Kork ausgetrocknet und undicht, dann schließe man den Hahn und fülle in den Saftbehälter warmes Wasser, das man, wenn das Tropfen aufhört, ablaufen läßt. Ein Kork, der Risse hat, muß durch einen neuen ersetzt werden.

Ist alles in Ordnung, dann setze man den Untersatz mit etwa  $3\frac{1}{2}$  l zweckmäßig schon kochendem Wasser aufs Feuer, stelle das Steingutgefäß hinein und lege das Steingut-



Nr. 48 B. Saftgewinner von Weck  
(für  $2\frac{1}{2}$  kg Früchte)

sieb, die Wölbung nach oben, auf die im Innern des Gefäßes angebrachten Nocken. Den auf diese Weise im oberen Teile des Gefäßes gebildeten Fruchtbehälter lege man mit dem vor dem Gebrauch abgebrühten Filtertuch aus, fülle in dieses die Früchte (etwa 2—3 kg), schlage die Zipfel des Tuches zusammen und verschließe das Gefäß mit dem Deckel. Man Sorge dafür, daß das Wasser im Untersatz ständig kocht. Gegen Ende der Dämpfzeit stelle man fest, ob noch genügend Wasser im Untersatz enthalten ist und gieße erforderlichenfalls kochendes, niemals kaltes Wasser nach.

### Früchte:

Zur Saftbereitung eignen sich auch die weniger ansehnlichen oder gesprungenen Früchte noch vorzüglich. Man wasche sie sauber, lasse sie gründlich abtropfen und behandle sie nach den näheren Angaben in der nachfolgenden Übersichtstafel. Bei Johannisbeeren und Kirschen muß man die Stiele, bei den Erdbeeren Kelchblätter und Stiele vor dem Einfüllen entfernen. Beerenobst fülle man ganz, große Erdbeeren zerteilt, Steinobst entsteint, größeres halbiert, Kernobst in Viertel, in Achtel oder in Scheiben geschnitten ein, weil dann die Entsaftung besser vor sich geht.

### Zuckerzugabe:

Je nach dem Säuregehalt und dem Reifegrad der Früchte sowie nach dem persönlichen Geschmack setze man mehr oder weniger Zucker zu. Am besten wählt man Grießzucker. Man streut ihn schichtweise zwischen die Früchte, während man sie in den mit dem Filtertuch ausgelegten Fruchtbehälter füllt. Die letzte Lage soll aus Zucker bestehen. Damit der Dämpfvorgang nicht verlangsamt