

# **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

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

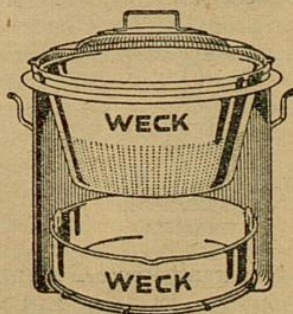
Werden diese Anweisungen befolgt, ist jeder Mißerfolg ausgeschlossen. Die Dämpfzeiten für die verschiedenen Fruchtsorten gibt die folgende Tafel an.

Bezeichnung	Zuckerzuga- be in g auf 1 kg Früchte	Dämpf- zeit für 2,5 kg* Früchte	Bemerkungen
<b>Apfelsaft</b> .....	200—250	Min. 60	Das Kernobst kann mit Schale und Kern- gehäuse gedämpft werden. Will man aber den Rückstand als Kompott verwenden, entferne man Schale und Kerngehäuse, schichte diese zuerst in den Fruchtbehälter, lege darüber ein zweites Filtertuch und darauf das geschälte Obst. Man nehme nicht zu reife Früchte. Aus den Schalen kann man auch Saft bereiten.
<b>Birnensaft</b> .....	100—150	60	
<b>Bickbeerensaft</b> .....	siehe Heidelbeersaft	40	[Nicht ganz reife Früchte dämpfe man etwas länger.
<b>Blaubeerensaft</b> .....			
<b>Brombeersaft</b> .....	200—300	40	
<b>Erdbeersaft</b> .....	200—300	25	[Johannisbeeren und Kirschen muß man entstielen, da sonst der Saft bitter schmeckt. Wenn der Rückstand nicht zu Mus ver- wendet werden soll, brauchen die Kirschen nicht entsteint zu werden.
<b>Himbeersaft</b> .....	150—200	35	
<b>Heidelbeersaft</b> .....	200—250	35	
<b>Holunderbeersaft</b> .....	100—150	60	
<b>Johannisbeersaft</b> .....	200—300	45	
<b>Kirschensaft</b> .....	150—200	60	[Die Rhabarberstangen schäle man nicht, man wasche sie tüchtig, trockne sie gut ab und schneide sie der Länge nach in Streifen und diese in etwa 4 cm lange Stückchen. Der Rückstand ist als Rhabarbermus ver- wendbar. Sind die Schalen zu zäh, muß man den Rückstand durchtreiben.
<b>Maulbeersaft</b> .....	100—150	40	
<b>Pflaumensaft</b> .....	140—200	60	
<b>Preiselbeersaft</b> .....	250—300	60	
<b>Quittensaft</b> .....	200—250	60	
<b>Rhabarbersaft</b> .....	150—200	60	
<b>Spargelextrakt</b> .....	—	70	
<b>Stachelbeersaft</b> .....	300—400	45	
<b>Waldbeersaft</b> .....	siehe Heidelbeersaft	45	Weintraubensaft bleibt glasig — milchig.
<b>Weintraubensaft</b> .....	—		
<b>Zwetschensaft</b> .....	siehe Pflaumensaft		

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

Der Saftgewinner 48C besteht aus einem Aluminiumsieb, einem Aluminiumsaftbehälter und einem Sehtuch. Er ist das Spargerät der Küche und kann als Saftgewinner, Gemüse- und Kartoffeldämpfer wie auch als Salatschwinge usw. verwendet werden. Der praktische und handliche Aluminiumsaftbehälter läßt sich auch sonst noch vielseitig verwenden. Die Einrichtung ist also ein volkstümliches, praktisches Universalgerät für jeden Haushalt.

Der Saftgewinner 48C wird in Verbindung mit dem großen Sterilisiertopf WECK Nr. 31 oder 30 verwendet. In den Sterilisiertopf (am besten Emailtopf) legt man die Topfeinlage Nr. 33, gießt wenigstens 3 1/2 Liter Wasser, zweckmäßig schon kochendes, in den Topf und stellt den Aluminiumuntersatz hinein. Dieser schwimmt, bis der Inhalt schwerer



Saftgewinner 48C