

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1960]

e) Zitrusfrüchtepresse

[urn:nbn:de:bsz:31-294676](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294676)



Bohenschneider

Der Bohenschneider dient zum schnellen und gleichmäßigen Zerkleinern von Schnittbohnen. Die Bohnen werden gewaschen, entfädelt und dann in rascher Folge einzeln durch die Öffnungen gegeben. Wenn die Bohne erst einmal von dem Messer erfaßt ist, läuft sie selbsttätig durch.



Zitrusfrüchtepresse

Die Zitrusfrüchtepresse ist zum Entsaften von Zitronen, Orangen, Grapefruits u. ä. gedacht. Sie wird mit zwei Preßkernen – für große und kleine Früchte – geliefert. Die Saftschale auf den Zapfen des Getriebeaufsatzes so aufstecken, daß der Auslauf in die dem Anschlußstutzen entgegengesetzte Richtung zeigt. Soll die Rührschüssel als Auffangbehälter dienen, muß das gesamte Getriebe um eine halbe Umdrehung (180°) gedreht werden.

Nach Einlegen des Siebes den gewünschten Preßkern einfach in die Zapfenbohrung stecken, die abnehmbare Auslauffülle über den Schalenauslauf schieben und einen Auffangbehälter unterstellen. Bei Schalterstellung III wird die günstigste Arbeitsgeschwindigkeit erreicht. Um den Saftablauf zu erleichtern, führt das Sieb während des Betriebes Rüttelbewegungen aus. Bei Verarbeitung größerer Mengen das Sieb ab und zu herausnehmen und die Häute und Fruchtreste durch leichtes Klopfen entfernen. Die Zitrusfrüchtepresse möglichst sofort nach der Benutzung reinigen. Die Auslauffülle nur in handwarmem Wasser säubern.