

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1960]

a) Fleischwolf

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

Fleischwolf

Der Fleischwolf (Bezeichnung Größe 7) wird mit Einfülltrichter (Fleischteller) und Stopfer sowie einer Lochscheibe mit 4,5-mm-Löchern geliefert.

Dazu können folgende Jupiter-Erzeugnisse im Fachhandel bezogen werden:

Lochscheiben mit 2-, 3-, 6-, 10-, 12-, 14- und 16-mm-Löchern,

Vierkant-Lochscheibe (13 mm) zum Speckschneiden,

Reibevorsatz zum Reiben von Nüssen, Zwieback u. ä. m.,

Nudelvorsatz zur Herstellung von Teigwaren,

Spritzgebäckvorsatz für verschiedene Formen,

Wurststopfer und Beerenpressen-Vorsatz mit regelbarem Tresterausfluß.

Gemüseschnitzler



Der Gemüseschnitzler ist mit den Schneidescheiben Nr. 51, 52 und 53 ausgerüstet.

Zusätzlich können beim Fachhändler die Pommes-frites-Scheibe (Nr. 59) sowie verschiedene andere Scheiben (76, 55, 69, 54, 58) bezogen werden.

Beerenpresse



Die mit der Beerenpresse gewonnenen Säfte sind besonders zur Geleeherstellung geeignet, da die Pektine der Früchte mit ausgepreßt werden. Der Preßrückstand läßt sich regulieren, die Saftausbeute ist deshalb besonders groß. – Auch der Fleischwolf kann zum Beerenpressen verwendet werden; das entsprechende Zusatzteil ist unter der Bezeichnung Jufvu G 7 im Fachhandel erhältlich.

