

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Rezepte**

**Brown, Boveri und Cie.**

**Mannheim, [circa 1960]**

b) Sahnebläser

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

# ZUSATZGERÄTE ZUM GRUNDGERÄT

## Kaffee- und Gewürzmühle

Das Mahlmesser, eigens für die Mühle geschaffen, mahlt kleinste wie größere Mengen ganz nach Wunsch grob oder fein. Das Aroma wird daher voll erschlossen. Das Glas dient mit dem Deckel als luftdichter Aufbewahrungsbehälter. Gläser mit Verschlussdeckel sind auch einzeln erhältlich. Der Mahlaufsatz eignet sich auch zum Mahlen von Weizen, Grünkern, Mohn, Mais und vielen Gewürzen. Ebenso können in ihm Salben, Emulsionen und Kräutermischungen in kleinsten Mengen hergestellt werden.

### So nehmen Sie das Gerät in Betrieb:

1. Mahlgut in den Becher einfüllen, höchstens  $\frac{1}{2}$  voll.
2. Messersatz in die Becheraufnahme einlegen und diese fest auf den Mahlbecher aufdrehen.
3. Becheraufsatz umdrehen und auf das Gerät aufsetzen. Einschalten und so lange laufen lassen, bis der gewünschte Feinheitsgrad erreicht ist. Für grobe Körnung nur ganz kurz mit Druckknopf schalten!
4. Vor dem Öffnen durch leichtes Klopfen mit der Hand an den Messerboden anhängendes Mahlgut abschütteln.

**Reinigung** Zum Reinigen das Glas abschrauben und die Einzelteile mit warmem Wasser ausspülen. Mahlwerk niemals in Wasser legen.

## Sahnebläser

Der Sahnebläser enthält ein Luftgebläse, das die Luft durch feine Düsen in den Behälter preßt und Sahne oder Eischnee mit Luft anreichert. Dadurch erreicht die fertige Sahne innerhalb kürzester Zeit (je nach Menge in  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Minuten) etwa das doppelte Volumen wie bei der Verarbeitung mit der Hand. Je kühler die Sahne, desto schöner, luftiger und standfester der Schnee! Die Sahne möglichst einen Tag alt werden lassen und gut kühlen. Auch der Behälter soll vor Benutzung mindestens mit kaltem Wasser ausgespült, besser aber im Kühlschrank gekühlt werden. Bei Verarbeitung von Eiweiß muß der Behälter völlig fettfrei sein (auswaschen unter Zusatz eines Spülmittels).



### So nehmen Sie das Gerät in Betrieb:

1. Behälter mit angeschraubter Gebläsehalterung (samt eingesetztem Gebläse) einfach in das Motorteil stecken. Eine kleine Drehung erleichtert das Einrasten der Kupplung.
2. Motor auf Stufe III schalten.
3. Dann erst die Sahne bzw. das Eiweiß langsam einschütten. (Gießt man die Flüssigkeit ein, solange der Motor noch still steht, läuft sie durch die feinen Düsen im Behälterboden in den Gebläseeinsatz!)
4. Während des Blasens mit einem Schneebesen zügig umrühren, damit ein Teil der Luft wieder entweichen kann. So kann jede gewünschte Festigkeit erreicht werden. Sollte die Sahne zu schnell an Volumen zunehmen, so kann vorübergehend auf Stufe II zurückgeschaltet werden.
5. Vor dem Abschalten nach Geschmack Zucker zugeben und nochmals gut durchrühren.

**Reinigung** Zum Reinigen Behälter abschrauben und Einzelteile spülen. Gebläse niemals in Wasser legen. Verstopfte Düsen im Behälter mit einer feinen Nadel wieder freimachen.



VIII

### Saftzentrifuge

(Tülle und Stopfer befinden sich im Anlieferungszustand im Inneren der Zentrifuge.) Der Siebkorb kann nach Abnehmen des Deckels (Klappfederverschluß) und Lösen der Reibscheibe (Rechtsdrehung, siehe Pfeil auf Reibscheibe) herausgenommen werden. In der Zentrifuge wird auf der Reibscheibe das durch den Trichter eingefüllte Gut zerrieben. Der Fruchtsaft wird durch die Löcher des Siebkorbes nach außen geschleudert, vom Gehäusedeckel aufgefangen und läuft über den Auslaufstutzen im Gehäuseunterteil in ein bereitgestelltes Gefäß, während die festen Bestandteile im Korb zurückgehalten werden. Zum Gewinnen großer Saftmengen für Einmachzwecke ist die Beerenpresse (siehe Seite 15) vorgesehen.