

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kleines Lehrbuch über das Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den altbewährten Sterilisiergeräten Marke Rex

**Rex-Conservenglas-Gesellschaft <Bad Homburg v. d. Höhe>
[Öflingen-Säckingen], [1933]**

Die Handhabung der Sterileinrichtungen Marke REX.

urn:nbn:de:bsz:31-55711

Die Handhabung der Sterilisierereinrichtungen Marke REX.

Die Sterilisierereinrichtung REX besteht aus dem Gläserhalter oder Einsatz, einem metallenen Gestell (Fig. 1) mit 6 Druckfedern (Fig. 2), welche an die Stäbe des Gestells angebracht werden, dem Sterilisiertopf (Fig. 3) mit Thermometer (Fig. 4) und den hermetisch schließenden REXgläsern (Fig. 5).

Vor Beginn der Sterilisation werden die Gläser in warmem Wasser gründlich gereinigt und in klarem Wasser nachgespült. Alsdann füllt man die entsprechend



Fig. 1

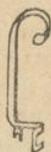


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

vorbereiteten Nahrungsmittel in die Gläser (Fig. 6) und übergießt sie bis an den Rand mit der in den einzelnen Anweisungen näher beschriebenen Flüssigkeit (Fig. 7), und zwar Obst mit Zuckerwasser, Gemüse mit abgekochtem Wasser, Fleisch nur mit der Lunte. Dann wird der Gummiring auf die Dichtungsfläche des Glasrandes gelegt (Fig. 8). Den Glasdeckel legt man, wie Fig. 9 zeigt, auf und stellt dann das fertig gemachte Glas auf den Gläserhalter unter Federdruck



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

(Fig. 11). Das Ansehen der Feder zeigt Fig. 10. Sobald die Feder auf dem Glasdeckel ruht, wird sie in waagerechte Stellung an dem Stabe heruntergedrückt (Fig. 12), bis ein genügender Druck auf den Deckel ausgeübt wird. Der Druck soll so stark sein, daß man die Feder nur noch ganz kurz vom Deckel abheben kann, wenn man mit der einen Hand den Apparat festhält und mit dem Zeigefinger der anderen die Feder zu heben versucht. Ist der Einsatz mit gefüllten Gläsern voll besetzt, wird er in den Sterilisiertopf gestellt, der so viel Wasser

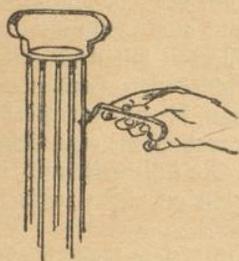


Fig. 10

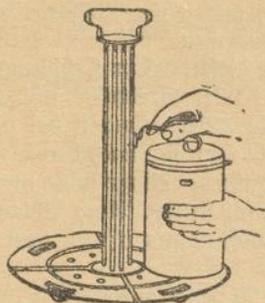


Fig. 11



Fig. 12

enthält, daß es bis zu zwei Drittel der Gläserhöhe reicht. Einige Frischhalterinnen wollen auch gute Ergebnisse erzielt haben, wenn sie nur so viel Wasser in den Topf gießen, daß das durch den Deckel gesteckte Thermometer noch hineinreicht. Dies muß allerdings auch am Schluß des Sterilisierens noch der Fall sein, selbst wenn während der Erhitzung Wasser verkocht ist. Das Wasser soll fast die gleiche Wärme haben wie der Inhalt der Gläser. Man legt den Deckel auf den Topf, steckt in das Loch des Deckels das Thermometer (Fig. 13) und setzt den Topf aufs Feuer. Sobald das Wasser den vorgeschriebenen Hitzeegrad erreicht hat, was am Thermometer abgelesen wird, läßt man den Topf noch während der angegebenen Sterilisierdauer auf dem Herd stehen, wobei entweder der Topf etwas beiseitegestellt oder das Feuer so geregelt wird, daß gerade die vorgeschriebene Hitze beibehalten wird. Zur Erläuterung sei bemerkt, daß die späteren Vorschriften, z. B. „Sterilisiere 20 Minuten bei 90 Grad“, nur dadurch befolgt werden, daß man zunächst das Thermometer auf 90 Grad bringt und dann, wenn diese erreicht sind, die Hitze von 90 Grad die angegebene Zeit, also 20 Minuten, einwirken läßt. Es ist besonders wichtig, daß dies genau beachtet wird, denn die Vorschriften sind auf Grund praktischer Erfahrungen genau festgestellt und bedeuten eine Muß-, nicht etwa eine Kann-Vorschrift. In den Anweisungen für Gemüse und Fleisch sind aus Zweckmäßigkeitsgründen nicht 100, sondern 98 Grad vorgeschrieben, und zwar deshalb, weil unbedingt vermieden werden soll, daß das Wasser im Kessel brausend oder wallend kocht. Wenn zu stark erhitzt wird, kocht leicht etwas vom Inhalt der Gläser aus und gefährdet den Verschuß.



Fig. 13



Fig. 14



Fig. 15

Neuerdings sterilisiert man auch ohne Wasserbad in den Backröhren von Gas-, Grube- und elektrischen Herden und bei den letzteren auch auf der Kochplatte. Die Gläser Marke REX halten diese stärkere Erhitzung sehr gut aus. Bestimmte all-gemeingültige Vorschriften über Gradhöhe und Sterilisierzeit lassen sich allerdings nicht geben, weil die Heizwirkungen bei den verschiedenen Herden verschieden sind. Deshalb richte man sich nach den Vorschriften, die mit den Herden geliefert werden. Zum Schutze der Ringe sollte man aber wenigstens eine Schale mit Wasser in den Heizraum stellen. Nach Ablauf der Sterilisierzeit wird der Einsatz samt Gläsern herausgenommen und zum Abkühlen an einen zugfreien Platz gebracht.

Niemals stelle man den Apparat auf Steinfliesen, da in diesem Falle die Abkühlung zu plötzlich und zu einseitig vor sich ginge und die Gläser trotz ihrer guten Beschaffenheit springen könnten. Man nehme die Konserven nicht eher unter dem Federdruck weg, als bis sie vollständig erkaltet sind.

Bei jedem Glas prüfe man, ob der Deckel auch wirklich fest auf dem Glase sitzt. Man hält das Glas mit der linken Hand und greift mit der rechten so über den Deckel, daß man einmal den Daumen gegen den Glasrand hält und mit den gegenüberliegenden Fingern den Deckel wegzudrücken sucht und ein zweites Mal umgekehrt verfährt. Bei den Flaschen darf man nicht so große Gewalt anwenden, weil der Druck der Außenluft auf den geringen Quadratcentimeter-raum der Flaschenstümpel nicht so stark ist wie bei den Gläsern mit den größeren Deckeln.

Man reibt dann die Gläser ab, versieht sie mit der Etiketle, auf der Inhalt und Datum angegeben sind, und stellt sie in einen luftigen, aber nicht zugigen, kühlen, aber trockenen Raum, am besten auf Gestelle, die man durch Vorhänge verdunkeln kann. In Zugluft und Wärme würden die Ringe, soweit sie unter dem Deckel hervorschauen, austrocknen und hart und brüchig werden. Man könnte sie dann später nicht mehr verwenden.

Das Öffnen der Gläser geschieht in der Weise, daß man die seitlich hervor-stehende Zunge des Gummiringes möglichst breit ansaßt und so lange zieht, bis der Ring unter dem Deckel austritt (Fig. 14). Jetzt dringt Luft in das Glas ein, und der Glasdeckel läßt sich leicht abheben. Die Gläser, Deckel und Gummiringe werden später wieder verwendet.

Wenn ein Glas nach der Sterilisation nicht geschlossen sein sollte, so sind der Dichtungsrand desselben, der Auflegerrand des Deckels und der Gummiring genau daraufhin zu untersuchen, ob etwa der Deckel- oder Glasrand oder der Gummiring Beschädigungen aufweisen oder ob etwa ein kleines Stück des Inhaltes sich dazwischengelegt hat. Wenn der Deckel- oder Glasrand infolge Unachtsamkeit beschädigt worden sind, müssen Deckel oder Glas ersetzt werden. Wenn der Gummiring eine Beschädigung oder Risse zeigt, kann er nicht mehr verwendet werden.

Das Verschließen der Gläser kann auch durch die Einzelbügel (Fig. 15) erfolgen. Die Bügel werden nach dem Erkalten der Gläser abgenommen und für andere Gläser verwendet. Bei Verwendung von Bügelverschlüssen muß auf den Boden des Topfes eine Drahtunterlage (Nr. 19) gelegt werden, auf die man die Gläser stellt, damit diese nicht infolge der unmittelbaren Hitzeübertragung durch den Topfboden springen.