

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]**

Winke für die Behandlung der Sterilisiereinrichtungen Marke REX

urn:nbn:de:bsz:31-55711

Winke für die Behandlung der Sterilisier- einrichtungen Marke



Wenn auch die Qualität der einzelnen Teile der Sterilisiereinrichtung Marke REX ausgezeichnet ist, so ist doch erforderlich, sie pfleglich zu behandeln, damit sie ihren Zweck voll erfüllen können und eine lange Lebensdauer haben.

Die Gläser und Deckel müssen vor dem Gebrauch und nach dem Entleeren in heißer Sodalösung mit den Bürsten gründlich gereinigt, dann tüchtig ausgespült und zum Abtropfen mit der Öffnung nach unten hingestellt werden. Es ist nicht zu empfehlen, sie mit einem Tuche auszutrocknen. Der Auslegerand der Gläser und Deckel soll nie mit einem fasernden Tuche abgerieben werden, weil leicht Fasern hängenbleiben können, die den Verschluss unmöglich machen würden.

Wenn die Gläser schon einmal gebraucht sind, ist genau nachzusehen, ob nicht vielleicht kleine Teilchen Gummi auf den Rändern der Gläser oder am Deckelrand sitzengeblieben sind. Diese würden den Verschluss gefährden und müssen deshalb, wenn sie nicht durch Waschen in warmer Sodalösung und tüchtiges Reiben zu entfernen sind, mit ganz feinem Bimssteinpulver abgerieben werden.

Die gefäublerten Gläser werden, wenn sie nicht sofort wieder gebraucht werden, mit der Öffnung nach oben fortgestellt, und zwar ohne Deckel. Andernfalls würde je nach der Beschaffenheit des Aufbewahrungsraumes das Glas einen muffigen Geruch bekommen.

Die Ringe werden ebenfalls vor dem Gebrauch und nach dem Öffnen der Gläser in heißer Sodalösung gründlich gewaschen. Man reibt sie tüchtig mit den Fingern, spült sie dann ab und legt sie zum Trocknen auf ein nicht faserndes Tuch. Ein gleichartiges Tuch legt man darüber, wenn die Ringe zum Aufbewahren vollständig trocken werden sollen. Schon gebrauchte Ringe prüfe man genau. Sie dürfen keine Risse oder Löcher haben, die vielleicht durch Verwendung eines scharfen Gegenstandes beim Öffnen hervorgerufen worden sind. Solche sowie hart oder brüchig gewordene Ringe scheidet man sofort aus, denn sie sind zum Verschließen der Gläser nicht mehr verwendbar.

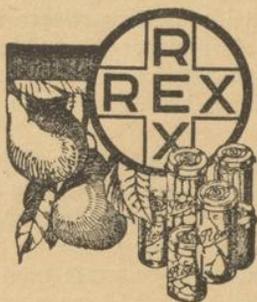
Wenn die Ringe nicht gebraucht werden, hebt man sie am besten in Schachteln auf, die an 2 gegenüberliegenden Seiten gelocht sind. Die Ringe müssen stets flach liegen. Zweckmäßig ist es, die einzelnen Größen aufeinanderzulegen. Sie müssen in einem dunklen, trockenen (jedoch nicht warmen) und luftigen (aber nicht zugigen) Raume aufbewahrt werden. Warme Luft und Zugluft trocknen die Ringe aus und machen sie hart und brüchig.

Alle Metallteile der Sterilisiereinrichtungen Marke REX müssen stets sauber gespült und gut abgetrocknet fortgestellt werden. Die Töpfe trocknet man am besten, indem man sie mit der Öffnung nach oben auf die Seite der Herdplatte stellt.

Wenn die Metalle längere Zeit nicht gebraucht werden sollen, fette man sie ein, ehe man sie fortstellt, und achte vor allem darauf, daß der Aufbewahrungsraum trocken ist.

Besondere Beachtung muß man den Federn und Bügeln schenken, da nur dann ein Gelingen der Arbeit gewährleistet ist, wenn der Federdruck genügend stark ist. Man muß darauf achten, daß die Federn stets straff genug sind. Federn, die ihre Spannkraft verloren haben, müssen, wenn sie durch Biegen nicht mehr straff genug werden, ersetzt werden.

Das Thermometer ist mit besonderer Sorgfalt zu behandeln. Man bewahre es nie liegend, sondern stets hängend auf. Von Zeit zu Zeit prüfe man, ob das Quecksilber noch regelmäßig steigt, indem man es mit der Spitze in warmes Wasser stellt und dieses zum Kochen bringt. Steigt das Quecksilber bei dieser Prüfung ruckweise oder ist die Quecksilbersäule durchbrochen, so ist das Thermometer nicht mehr in Ordnung. Man versuche dann zunächst, die Quecksilbersäule wieder zusammenzubringen, indem man das Thermometer etwa in der Mitte faßt und kräftig nach unten schlägt, wie man es bei Fieberthermometern zu tun pflegt. Sollte es auf diese Weise nicht gelingen, das Thermometer wieder in Ordnung zu bringen, muß man es ersetzen.



das Konservenglas in mittlerer Preislage!

REX-Gläser werden in einer Spezial-Konservenglashütte sorgfältig geblasen, gut gekühlt, einwandfrei geschliffen und peinlich genau sortiert. Der aufrechtstehende Rand verhindert ein Verschieben des Deckels und des Ringes wie auch ein Überkochen des Inhaltes. Der Ring kann niemals mit dem Inhalt des Glases in Berührung kommen.