

# **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 Sterilisierereinrichtungen Marke REX.

**urn:nbn:de:bsz:31-55711**

## Die Sterilisierereinrichtungen Marke



Die Erhaltung der menschlichen Körperkräfte verlangt eine Ernährung mit vollwertigen Nahrungsmitteln. Diese stehen aber nicht das ganze Jahr in genügender Menge in frischem Zustande zur Verfügung. Deshalb hat die Menschheit seit alters her die Nahrungsmittel für längere Zeit haltbar zu machen gesucht, und zwar durch Dörren, Einsalzen, Vergären, durch reichliche Zuckerzusätze, durch Essig oder durch Chemikalien (Salizyl). Allen diesen Erhaltungswegen haften nicht unbedenkliche Mängel an. Die Nahrungsmittel verlieren an ihrem Nährwert und ihrem für den Körperaufbau dringend notwendigen Mineralsalz- und Vitamingehalt.

Erst die Sterilisation durch Erhitzen in luftdicht abgeschlossenen Gefäßen gab die Möglichkeit, die Nahrungsmittel mit ihrem vollen Nährwert aufzubewahren. Auch die so lebenswichtigen Vitamine werden nach den neuesten Forschungen erhalten, was die Darlegungen der Prof. Scheunert, Langstein und anderer auf dem Kongreß der Medizinischen Gesellschaft in Berlin und die Ergebnisse von Versuchen an der Columbia-Universität in Newyork unzweideutig nachgewiesen und was auch unsere eigenen streng wissenschaftlich-praktischen Versuche gezeigt haben.

Heute gibt es sogar Leute, die glauben, lediglich dadurch die Nahrungsmittel erhalten zu können, daß sie die gekochten Speisen in Gefäße füllen und diese dann nachträglich durch Auspumpen der Luft oder durch Verbrennen von weingeisthaltigen Flüssigkeiten im oberen Teil der Gefäße oder durch Einführen heißer Dämpfe luftdicht verschließen. Wie unzulänglich diese Verfahren sind, geht schon allein aus der Erwägung hervor, daß das Verderben der Nahrungsmittel durch gewisse Kleinlebewesen (Mikroorganismen) hervorgerufen wird, die wir Bakterien, Bazillen oder Pilze nennen und die sich überall in der Luft befinden. Hätte man wirklich durch Kochen diese Verderbenerreger unschädlich gemacht und wollte dann die Nahrungsmittel in Gefäße einfüllen, so würden die zahlreich in der Luft enthaltenen Bakterien wieder an den Inhalt gelangen, und selbst ein luftdichter Abschluß der Gefäße könnte die verderbenbringende Tätigkeit dieser



Kleinlebewesen nicht unterbinden, weil diese nur durch Erhitzen im Glase selbst unschädlich gemacht werden können. Das gleiche gilt von den heute vielfach angebotenen Zubindehäuten. Ein mit diesen verschlossener Inhalt schimmelt und verdirbt alsbald.

Will man also Nahrungsmittel vor dem Verderben schützen, so ist es unbedingt notwendig, dafür zu sorgen, daß nach der durch die Erhitzung herbeigeführten Sterilisation keine weiteren Verderbenerreger mehr an die Nahrungsmittel gelangen.

Das kann man aber nur dann, wenn man zu gleicher Zeit die Sterilisation und den luftdichten Abschluß herbeiführt. Und das erzielt man durch eine Erhitzung in luftdicht abgeschlossenen Gefäßen. Denn die Erhitzung vernichtet die Verderbenerreger und treibt zugleich die im Gefäß enthaltene Luft aus. Hier kommt das bekannte Naturgesetz zur Geltung, daß Wärme die Körper ausdehnt. Ist die Luft aus dem Gefäß ganz oder zum großen Teile ausgetrieben und kann, wenn der Inhalt erkaltet, keine neue Luft in das Gefäß eindringen, so zieht sich der Inhalt zusammen, und es entsteht ein luftverdünnter Raum im Glase. Die äußere atmosphärische Luft, das ist der Luftdruck, hält dann das Gefäß verschlossen. Kann aber keine Luft mehr an den Inhalt des Gefäßes gelangen, so können ihn auch keine Verderbenerreger befallen. Die Nahrungsmittel müssen also dauernd steril bleiben.

Diese naturgesetzlichen Zusammenhänge hat der französische Koch François Appert als erster praktisch verwertet. Ihm folgte die Konservenindustrie. Aber erst später, als man für die Hausfrau Geräte geschaffen hatte, die ihr die Anwendung dieser Grundsätze ermöglichten, konnte die Bereitung von Konserven im eigenen Haushalt größeren Umfang annehmen.

Es mag bei oberflächlicher Betrachtung verlockend und Mühe sparend erscheinen, wenn man Fabrikkonserven im Haushalt verwendet. Die Hausfrau aber, die selbst ihre Konserven herstellt, verwendet nur die allerbesten rohen Nahrungsmittel und Zutaten, ohne irgendwelche chemischen, der Gesundheit nicht zuträglichen Stoffe. Sie weiß also, was sie sterilisiert hat. Sie hat ferner die Gewißheit, daß ihre Gläser nicht übermäßig viel Auffüllflüssigkeit enthalten, daß also ihre eigenen Konserven vollwertig und dazu billig sind. Der ihr angeborene Sparamkeitssinn findet bei der Selbstbereitung von Konserven das beste Betätigungsfeld. Mit Befriedigung und Stolz erfüllt sie der Gedanke, durch ihre Arbeit für die gesunde Ernährung ihrer Lieben gesorgt und dabei sparsam gewirtschaftet zu haben. Besondere Freude bereitet ihr auch der Anblick der farbenfrohen Reihen ihrer Konserven, welche die berechnete Bewunderung ihrer Mitschwester, aber auch etwaiger Gäste männlichen Geschlechts ernten, denen sie die Erfolge ihres Fleißes zeigt. Die Mühe, die sie dabei aufzuwenden hat, wird ihr durch die vortrefflich arbeitenden Sterilisierereinrichtungen Marke REX so erleichtert, daß sie kaum noch als Anstrengung erscheint.

Wie müssen diese Einrichtungen beschaffen sein, wenn sie zuverlässig arbeiten und keine Mißerfolge bringen sollen?

Die Sterilisierereinrichtungen bestehen aus Gläsern mit Gummiringen und Deckeln, Gläserhalter, Sterilisiertopf, Federn und Thermometer.



## Die Gläser müssen

1. eine mehrmalige Erhitzung gut ertragen, also durchaus sprungsicher sein; sie dürfen auch nicht entglasen, wie dies bei billigen Gläsern häufig vorkommt;
2. einen festen, luftdichten Verschluss gewährleisten, also eben abgeschliffene Ränder haben; das gleiche gilt vom Glasdeckel;
3. dauernd für die verschiedensten Nahrungsmittel verwendbar sein, was zum Beispiel bei Blechbüchsen nicht der Fall ist.

Hier sei kurz auf die Vorteile hingewiesen, die Gläser gegenüber den Blechbüchsen bei der Konservenerbereitung im Haushalt haben.

Man glaubt in neuerer Zeit, den Hausfrauen die Verwendung von Blechbüchsen anempfehlen zu sollen, weil sie billiger seien. Wer sich aber einmal die Mühe nimmt, auszurechnen, was eine Blechbüchse kostet, wenn sie so oft verwendet werden könnte wie das Konservenglas REX, der wird feststellen, daß das letztere bei 8maliger Verwendung bedeutend weniger als die Hälfte einer Blechbüchse kostet und daß er dann immer noch ein vollwertiges, noch viele Jahre verwendbares Glas hat, während die Blechbüchse gar nicht mehr verwendet werden kann. Außerdem ist keine gründliche Reinigung möglich. Denn trotz größter Sorgfalt bleiben in den inneren Falzdecken am Boden Reste des Inhaltes und der Flüssigkeit sitzen, die einen später eingefüllten Inhalt verderben. Schließlich wird auch bei den innen lackierten Büchsen für Obst die Lackschicht schon bei der ersten Füllung durchgefressen, so daß man diese Büchsen nicht mehr für Obst verwenden kann, denn dieses würde einen unangenehmen Metallgeschmack annehmen.

## Die Gummiringe müssen

1. elastisch,
2. eben und gleichmäßig geschnitten,
3. dauerhaft und mehrmals verwendbar sein.

## Die Gläserhalter, Töpfe und Federn müssen

so beschaffen sein, daß die Glasdeckel während des Erhitzens so auf die Gläser gedrückt werden, daß zwar Luft aus dem Glase entweichen, aber nicht wieder in dieses eindringen kann.

## Das Thermometer muß

zuverlässig die vorgeschriebenen Hitzegrade anzeigen.

Diesen unbedingten Forderungen entsprechen die Konservengläser, Gummiringe und Sterilisierapparate Marke REX in vollkommenster Weise. Ihre ausgezeichnete Beschaffenheit, ihre größte Zweckmäßigkeit und ihre unbedingte Zuverlässigkeit haben der Marke REX Eingang in Millionen Haushaltungen auf dem ganzen Erdentund verschafft, wo sie zur größten Zufriedenheit der Hausfrauen arbeiten.

Die Gläser Marke REX werden heute in eigens auf die Herstellung von Konservengläsern eingestellten Hütten aus besten Rohstoffen mit größter Sorgfalt geblasen, gut gekühlt und einwandfrei geschliffen. Sie sind infolgedessen durchaus sprungsicher und gewährleisten einen festen Verschluss. Sie haben den besonderen Vorzug, daß weder Ring noch Deckel rutschen können, weil diese durch den aufrechtstehenden Rand



# Konsermengläser Marke REX

der Firma REX-Konsermenglas-Gesellschaft m. b. H., Öflingen-Säckingen

<p><b>Nutengläser Marke REX</b> eng, 75 mm, für Obst u. Gemüse</p> <p><b>DIN</b></p> <p>Nr. 1 Nr. 2 1/2 L. Nr. 3 3/4 L. Nr. 4 1 L.</p>	<p><b>Vollrand-Sturzgläser, 110 mm,</b> für Fleisch und Grobkobst</p> <p>Nr. 5 B 3/4 L. Nr. 6 B 1 L. Nr. 7 B 1 1/2 L. Nr. 8 B 2 L.</p>
<p><b>Nutengläser REX, weit, 95 mm,</b> für Obst, Gemüse und Fleisch</p> <p><b>DIN</b></p> <p>Nr. 5 K 1/2 L. Nr. 5 3/4 L. Nr. 6 1 L. Nr. 7 1 1/2 L. Nr. 8 2 L.</p>	<p><b>Saftflaschen REX</b></p> <p>Nr. 1 B 1/2 Str. Nr. 2 B 3/4 Str.</p>
<p><b>DIN</b></p> <p><b>Vollrandgläser Marke REX, weit, 95 mm,</b> für Obst, Gemüse, Supp, Wurst, Pudding und Fleisch</p> <p><b>Sturzgläser</b></p> <p>Nr. 2 A 1/2 L. Nr. 3 A 3/4 L. Nr. 4 A 1 L. Nr. 6 A 1 L. Nr. 7 A 1 1/2 L. Nr. 8 A 2 L.</p>	



gehalten werden. Dieser verhindert aber auch das Überkochen eines Teiles des Inhalts, zumal der Flüssigkeit, wodurch eine erhöhte Sicherheit für den festen luftdichten Verschluss erzielt wird, weil sich nichts vom Inhalt zwischen Ring und Glas- oder Deckelrand setzen kann.


Die Deckel sind oben vollständig flach, so daß ein Aufeinanderstellen sowohl beim Sterilisieren im Gläserhalter als auch im Vorratsraum ohne weiteres möglich ist.

Die Abbildungen der Gläser zeigen ohne weiteres deren Verwendungszweck.

Die Gummiringe sind ein sehr wichtiger Teil der Sterilisierereinrichtungen. Von ihrer Beschaffenheit hängt sehr oft ein gutes Gelingen der Sterilisation ab. Man verwende deshalb zu den Gläsern von REX auch nur die hochwertigen Gummiringe Marke REX. Denn nur dann kann für gutes Gelingen der Sterilisation Gewähr geleistet werden.

Die Gummiringe Marke REX werden aus bestem Rohgummi auf Grund jahrzehntelanger Erfahrungen hergestellt und peinlichst scharf ausgesucht. Sie gewährleisten einen durchaus festen Verschluss der Gläser und sind vielfach verwendbar.

Da vielfach geringwertige Nachahmungen, zum Teil unter Mißbrauch des Markennamens REX als gleich gut oder als „passend für“ oder „geeignet für“ REXgläser angeboten werden, ist es notwendig, beim Einkauf ausdrücklich Ringe der REX-Conservenglas-Gesellschaft m. b. H., Östlingen-Säckingen zu verlangen.

Diese sind auf dem Ansatz mit folgendem gesetzlich geschützten Zeichen  gekennzeichnet.

Die bereits genannten Geräte genügen an sich zum guten Gelingen des Sterilisierens. Zur Vereinfachung der Arbeit aber dienen noch einige Hilfsgeräte, die äußerst zweckmäßig beschaffen und ebenfalls bester Qualität sind. Ihre Zweckbestimmung geht schon aus ihrer Bezeichnung hervor, so daß sie nur aufgezählt zu werden brauchen.

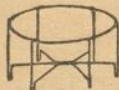
#### Die Bürsten:



Nr. 25  
für alle Gläser



Nr. 26 für Saftflaschen  
Nr. 1 B und 2 B



Nr. 21 u. 22



Nr. 19

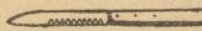
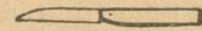
Die Drahtbüchchen Nr. 21 und 22 oder die Drahteinlage Nr. 19 dienen als Unterlage in den Sterilisiertöpfen, wenn die Gläser mit Bügeln verschlossen sind.



Einfülltrichter Nr. 27



Etikette Nr. 28



Bronze-Obst- und Bundschälmesser Nr. 33 u. 39