

Prix courant 1912.

N^o 416

Le Stérilisateur „Rex“ est le meilleur.



Dépositaire:

F. Staadt
Bruxelles

2 & 3 Grand Place .: Telephone 1673

Avant-Propos.



Chaque ménagère sait qu'il est avantageux d'acheter les fruits ou légumes à certaines époques où ils sont abondants, peu coûteux et de bonne qualité, pour les conserver le plus longtemps possible.

En achetant au contraire au jour le jour, elle n'aura plus en arrière-saison que des fruits de second choix et très chers. L'idéal, pour une cuisinière, est d'avoir toujours à sa disposition des fruits et des légumes aussi frais qu'en pleine saison.

Auparavant, pour conserver les fruits, légumes etc. . . le mieux était de les faire sécher ou de les stériliser dans des boîtes en fer-blanc. Ce dernier moyen était assurément le plus pratique, mais il offrait quelque danger; si la conserve n'avait pas été faite avec un très grand soin, elle se gâtait et occasionnait de nombreux empoisonnements; il devenait de plus très coûteux à la longue.

Tous les inconvénients ou dangers existant autrefois sont évités maintenant avec notre système de Stérilisateur „REX“.

Ce procédé, basé sur la fermeture absolument hermétique des récipients à conserver, est très simple. En peu de temps, la cuisinière la moins experte peut faire des conserves irréprochables.

Le récipient employé pour la stérilisation et la conservation des fruits, légumes, viandes etc. etc. est notre Bocal „REX“. Ce modèle est absolument unique tant par la simplicité de sa fermeture que par les nombreux avantages qu'il présente. Le même bocal peut servir indéfiniment; son emploi est si pratique que toute personne l'ayant essayé l'adopte immédiatement.

De tous les appareils employés actuellement, aucun n'a obtenu le succès des Stérilisateurs et Bocaux „REX“, succès très légitime, si l'on considère les nombreuses qualités qu'ils réunissent et que nous énumérons ci-dessous:

Avantages des Bocaux „REX“.

1. Les Bocaux „REX“ sont de forme très élégante, en demi-cristal parfaitement uni, bien blanc et très solide.
2. Les Bocaux „REX“, grâce à une disposition tout-à-fait spéciale, conservent leur couvercle indéfiniment adhérent, après la stérilisation. Les fruits et légumes stérilisés sont entièrement isolés du caoutchouc; ils gardent absolument leurs fraîcheur et saveur, telles que la nature nous les donne en saison.
3. Les Bocaux „REX“ permettent d'utiliser tous les stérilisateurs; leur couvercle plat et uni rend très facile la superposition des bocaux.
4. Les Bocaux „REX“, larges d'ouverture, sont très commodes à nettoyer; ils se remplissent avec aisance sans le secours d'aucun accessoire.
5. Les Bocaux „REX“ sont supérieurs aux autres systèmes par leur exécution; leur emploi économise du temps, de l'argent et du travail.

Avantages des Stérilisateurs „REX“.

1. Les stérilisateurs „REX“ permettent de mettre à la fois les uns à côté des autres des bocaux de grandeurs et formes différentes.
2. Les stérilisateurs „REX“ permettent de fixer instantanément à n'importe quelle hauteur ou position le ressort à pression.

3. Les stérilisateur „REX“, sous la pression d'un seul ressort, rendent très facile la cuisson de plusieurs bocaux superposés
4. Les stérilisateur „REX“ peuvent stériliser 24 bocaux à la fois.
5. Les stérilisateur „REX“ et les Bocaux „REX“, par leur commodité, économisent du temps, de l'argent et du travail.

Instructions pour l'emploi du Stérilisateur „REX“.

L'appareil „REX“ stérilise les fruits, légumes, viandes, pâtes, marmelades, poissons, sirops etc. . . ce qui permet de les conserver très longtemps.

Le Système de Stérilisation „REX“ est, à l'heure actuelle, universellement répandu et les personnes les plus autorisées l'ont toutes reconnu comme le meilleur.

Le Stérilisateur „REX“ se compose: d'un plateau à colonnes n° 13 ou 14 d'une marmite n° 15 ou 16, d'un thermomètre n° 17 et des bocaux de différentes contenances, depuis $\frac{1}{4}$ litre jusqu'à 4 litres.

Nous fournissons aussi un certain nombre d'autres accessoires énumérés plus loin.

Les aliments à conserver sont mis dans les bocaux Rex suivant leur nature, soit crus et bien frais, comme les fruits, ou bien, comme les légumes, préalablement échaudés.

Notre mode d'emploi donne d'ailleurs tous les renseignements et indications nécessaires pour réussir de très bonnes conserves, sans aucun apprentissage. Toutes les recettes qu'il contient ont été expérimentées.

Le Support à Colonnes „REX“ est formé d'un plateau rond en fer étamé, au milieu duquel sont fixées 6 tiges du même métal, réunies en haut par une plaque avec poignée. Sur ces tiges se déplacent à volonté 6 ressorts qui servent à fixer les couvercles des bocaux. Chaque ressort étant indépendant, cela permet de placer côte à côte des bocaux de hauteurs différentes, ou de les superposer, en ayant une pression toujours régulière sur tous les bocaux.

Les Bocaux „REX“ doivent être soigneusement nettoyés et rincés à l'eau froide avant l'usage. Puis les remplir et poser l'anneau de caoutchouc et le couvercle sur le bocal.

Mettre les bocaux dans le stérilisateur en abaissant chaque ressort sur les couvercles avec une pression suffisante pour les bien fixer.

Le Remplissage des Bocaux demande le plus grand soin: Disposer dans le bocal bien régulièrement et très serrés les aliments à stériliser, et selon qu'il s'agit de fruits ou de légumes, compléter soit avec un sirop de sucre, pour les premiers, soit avec une solution d'eau stérilisée et de sel, pour les légumes. Si cette opération a été bien faite, les bocaux pleins offrent après la stérilisation un très bel aspect. Les fruits ou légumes se tasseraient au contraire, si on s'était contenté de les verser tout simplement.

Certains fruits, comme les fraises, framboises etc. s'affaissent cependant, malgré toutes les précautions prises.

Les Rondelles de Caoutchouc se posent bien à plat sur le bord du bocal, après avoir été passées à l'eau bouillante.

Le Couvercle se met sur la rondelle en caoutchouc et le bocal ainsi fermé est disposé dans l'appareil, comme il est dit plus haut.

La Marmite du Stérilisateur „REX“ reçoit le support à colonnes garni de bocaux à stériliser. La remplir d'eau froide ou tiède jusqu'au-dessus des bocaux. Quelle que soit leur hauteur, pour faire une bonne stérilisation, ils devront être toujours tous recouverts d'eau.

Mettre l'appareil sur le feu, après avoir placé le thermomètre dans le trou percé dans le couvercle.

Le **Thermomètre** indiquera la température de l'eau pendant toute la durée de la Stérilisation. Celle-ci doit partir du moment où l'on atteint le degré indiqué dans le livret de recettes.

Il est de la plus haute importance de maintenir **pendant le temps indiqué** l'eau à la même température, à un ou deux degrés près.

Le temps de la stérilisation écoulé, enlever le support à colonnes chargé des bocaux et placer le tout dans un endroit à l'abri des courants d'air, de préférence sur du bois, mais jamais sur le sol ou des dalles.

Quand le refroidissement est terminé, retirer les bocaux: à ce moment, ils doivent être hermétiquement fermés, preuve que la stérilisation a été bien faite. Dans le cas contraire, rechercher si la rondelle de caoutchouc ou le bocal n'a pas quelque défaut; quand il n'y a rien de particulier, faire stériliser à nouveau le bocal pendant quelques minutes.

Fermeture à Ressort. On peut aussi stériliser sans le support à colonnes 13, 14, en fermant les bocaux à l'aide des ressorts spéciaux 20, 20a, 20b. Placer ces ressorts de la façon suivante: prendre le bocal, mettre l'une des extrémités du ressort dans l'une des entailles pratiquées dans le corps du bocal, faire passer ce ressort sur le couvercle et pousser l'autre extrémité dans la deuxième entaille. Par sa forme particulière, le ressort fera pression sur le couvercle et fermera parfaitement le bocal.



Mettre les bocaux ainsi préparés dans la marmite où se fera la stérilisation, après avoir eu la précaution de placer au fond de celle-ci une claie ou fond mobile. Cette claie empêche les bocaux d'éclater au contact du fond. Au lieu de claie, on peut également se servir de supports en fil de fer étamé n° 21 & 22.

Un des principaux avantages de l'appareil et système Rex est la facile superposition des bocaux.

Leur forme particulière permet, en effet, de les poser les uns sur les autres et de gagner ainsi beaucoup de place.

Cet avantage a son importance lorsque les bocaux sont rangés dans un office ou une cuisine. De même pour la stérilisation, il est facile de superposer plusieurs bocaux de formes et contenances différentes.

Par exemple, on arrive à mettre l'un sur l'autre:

1° 4 bocaux n° 0, ce qui permet de stériliser en une seule fois 24 bocaux d'une contenance totale de 3,6 litres.

2° 3 bocaux n° 1, soit 18 bocaux d'une contenance totale de 4½ litres.

3° 2 bocaux n° 2, soit 12 bocaux d'une contenance totale de 6 litres.

4° 3 bocaux n° 5 soit 15 bocaux d'une contenance totale de 7½ litres.

5° 2 bocaux n° 6, soit 10 bocaux d'une contenance totale de 10 litres.

Grâce à la forme plate du couvercle, un seul ressort suffit pour fermer plusieurs bocaux superposés dans l'appareil.

En stérilisant 24 bocaux à la fois, une ménagère réalise donc avec notre appareil Rex une grande économie de temps, de travail et de combustible.

Pour **Ouvrir** les Bocaux Rex, tirer sur la languette de la rondelle en caoutchouc. L'air pénétrant à l'intérieur permet d'enlever facilement le couvercle.

Si l'on veut **Conserv**er les bocaux Rex en bon état, les placer dans un endroit sombre et sec, et les surveiller pendant quelques jours après la stérilisation pour s'assurer que tous restent bien fermés.

Bocaux Étroits pour fruits et légumes

Nouveauté!
bocal spécial pour
pâte etc.
Contenance
150 gr.



No. 0
Fr. —.70



No. 1, $\frac{1}{4}$ lit.
Fr. —.75



No. 2, $\frac{1}{2}$ lit.
Fr. —.85



No. 3, $\frac{3}{4}$ lit.
Fr. —.90



No. 7a, $\frac{3}{4}$ lit.
Fr. —.90



No. 4, 1 lit.
Fr. 1.—

Bocaux Largés pour fruits, légumes et viande



No. 5, $\frac{1}{2}$ lit.
Fr. 1.05



No. 6, 1 lit.
Fr. 1.20



No. 7, 1 $\frac{1}{2}$ lit.
Fr. 1.35



No. 8, 2 lit.
Fr. 1.50

Bocaux spéciaux pour viande, volaille, pâte etc.



No. 1a, $\frac{1}{4}$ lit.
Fr. —.90



No. 2a, $\frac{1}{2}$ lit.
Fr. 1.—



No. 3a, $\frac{3}{4}$ lit.
Fr. 1.10



No. 4a, 1 lit.
Fr. 1.20

Les Prix s'entendent avec couvercle en verre et anneau en chaoutchouc.

Carafes à sirop.

non graduée

No. 0b, $\frac{1}{4}$ lit.

Fr. —.50

No. 1b, $\frac{1}{2}$ lit.

Fr. —.80

No. 2b, $\frac{3}{4}$ lit.

Fr. —.85



No. 3b, 1 lit.

Fr. —.90

Les Prix s'entendent avec couvercle en verre et anneau en caoutchouc.

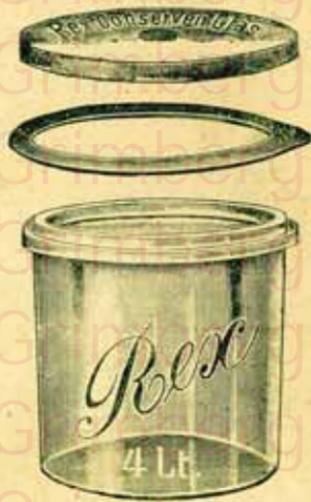
Bocaux spéciaux pour gros morceaux de viande etc.



No. 6a.

contenant $2\frac{1}{2}$ lit. Fr. 2.30
 le couvercle en verre — 85
 la rondelle en caoutchouc. — 85

complet Fr. 4.—



No. 5a.

contenant 4 lit. Fr. 2.80
 le couvercle „ — 85
 la rondelle en caoutchouc „ — 85

complet Fr. 4.50

Support à Colonnes

Grand modèle



No. 13 Le Support étame Fr 7.—

No. 13a galvanisé Fr. 6.—

(Avec ce modèle on peut cuire 24 Bocaux de 0,15 lit., en une seule fois).

Marmite à stériliser „Rex“

Grand modèle

**La marmite seule**

No. 15 étamée Fr. 7.25

No. 15a galvanisée Fr. 6.—

No. 15b émaillée Fr. 8.75

(Le thermomètre est facturé en plus).

Prix des appareils stérilisateur

| | galvanisé | étamé | émaillé |
|----------------|-----------|-------|---------|
| la marmite | Fr. 6.— | 7.25 | 8.75 |
| Pintérieur | 6.— | 7.— | 7.— |
| le thermomètre | 2.75 | 2.75 | 2.75 |
| complet | Fr. 14.75 | 17.— | 18.50 |



No. 14

**Support,
Petit Modèle**

Support étamé, allant

dans la marmite No. 16

Le support seul

Fr. 3.50



No. 16

**Marmite,
Petit Modèle**Pte. Marmite „Rex“
étamée

La marmite seule

Fr. 5.—

(Le thermomètre est
facturé en plus.)**Anneaux en Caoutchouc**

No. 12c

pour nouvelle carafe à lait No. 4b

Fr. —.05

No. 12b

pour carafes Nos. 0b à 3b

Fr. —.10



No. 11

pour Bocaux Nos 1 à 4

Fr. —.15



No. 12

pour Bocaux

Nos. 5 à 8, 1a à 4a

Fr. —.23

pour bocaux spéciaux Nos. 5a & 6a



No. 12a

Fr. —.85

Étuves à Légumes

En fer-blanc étamé, article soigné.



No. 24. Fr. 6.75

!Nouveauté!



No. 24a Fr. 8.50

La nouvelle étuve No. 24a réalise actuellement le modèle le plus perfectionné; elle présente le maximum de surface aux vapeurs, qui pénètrent dans la masse à étuver par le cône central et par la périphérie. Les sels nutritifs, d'une très grande importance, tombent dans la couronne concave et sont recueillis, au lieu de se perdre comme dans les autres systèmes.

Appareil à stériliser le lait „Rex“.

Nouvelle bouteille à lait
la plus simple et la mieux comprise



No. 40

Panier en fil étamé

Fr. 2.10



No. 5b

bouteille $\frac{1}{2}$ cristal

complète Fr. — 40



No. 41

Marmite étamée

Fr. 3.90

No. 19. Claire en fil étamé

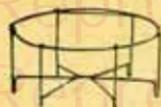
La pce. Fr. —.75



(Si l'on ne se sert pas de nos stérilisateur, cette claire est indispensable pour isoler les bocaux du fond de la marmite, faute de quoi ils casseraient.)

No. 21. Support pour 1 Bocal Etroit.

En fil étamé pour Bocaux
Nos. 1 à 4
La pce. Fr. —.30

No. 22. Support pour 1 Bocal Large

En fil étamé, pour
Bocaux Nos. 5 à 8 et
Nos. 1a à 4a
La pce. Fr. —.35

No. 17. Thermomètre

pour Stérilisateur Nos. 15-16
Le thermomètre Fr. 2.75
thermomètre de rechange Fr. 1.75

**No. 18a.
Ressort.**

modèle Étamé pour Supports Nos. 13-14
La pce. Fr. — 15

**No. 20.**

Ressort pour Carafes
Étamé. La pce. Fr. 0.15

No. 20a. Ressort pour Bocaux

Modèle pour Bocaux
étroits Nos. 1 à 4
Étamé. La pce. Fr. —.15

No. 20b. Ressort pour Bocaux.

Modèle pour
Bocaux larges.
Nos. 5 à 8, 1a à 4a

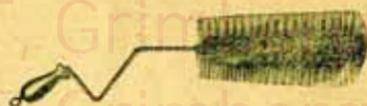
Étamé. La pce. Fr. —.20

No. 20c. Ressort pour bocaux

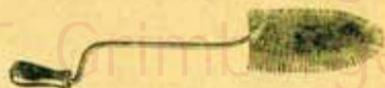
No. 5a et 6a
Étamé
Fr. —.60

No. 25. Brosse pour nettoyer les bocaux

La pce Fr 1.10

No. 26. Brosse pour nettoyer les carafes à sirop

La pce Fr. —.90

No. 26a. Brosse pour nettoyer les carafes à lait

La pce Fr. —.80

Entonnoir en aluminium poli**No. 27.**

La pce. Fr. 1.—

Étiquettes gommées

No. 28 Fr. —.40 le 100



Le jus de fruits Aliment pour les gens sains Remède pour les malades

Un fait actuel, dont il faut se réjouir, c'est de voir les peuples reconnaître de plus en plus, l'importance capitale des fruits pour la santé des divers organes du corps; ils contribuent à la nourriture pour une part de plus en plus grande.

Or quelle est l'âme du fruit renfermant les Principes actifs, les substances indispensables à notre organisme, sinon le jus? La pulpe ne sert qu'à l'immobiliser dans ses cellules. —

Le jus contient:

- 1° De la chaux. — élément constitutif des os, entrant aussi pour une grande part dans les muscles & les globules du sang — L'appauvrissement en chaux engendre l'anémie & la chlorose. — Les fraises, groseilles, prunes, raisins, airelles sont riches en sels calcaires. —
- 2° Du fer. — Inutile d'insister sur l'importance du fer pour la formation du sang; alors que les médicaments artificiels sont souvent nuisibles à la santé, le fer contenu dans les fruits, comme les fraises, groseilles etc. se glisse immédiatement dans le sang grâce à sa finesse naturelle.
- 3° De l'acide Phosphorique. — Indispensable aux personnes souffrant des nerfs. — Il se trouve dans presque tous les fruits, particulièrement les groseilles à maquereau, les raisins & les airelles.
- 4° De la potasse. Elle combat les maladies de cœur & l'appauvrissement du sang. — Les poires, raisins, cerises aigres & airelles en contiennent beaucoup. —
- 5° De la soude. — Elle nettoie & règle les fonctions du foie & des reins. — On en trouve surtout dans les groseilles & aussi dans les fraises & les pommes. —
- 6° Du soufre. — Presque tous les fruits en renferment en quantité plus ou moins grande. — Il épure le sang, la lymphe & quand la proportion diminue, il se produit des éruptions, scrofules, etc.

Tous les fruits renferment également des acides qui facilitent la digestion & agissent sur les reins, conjointement à la soude, pour expulser l'acide urique; les rhumatisants, les goutteux doivent boire beaucoup de jus de fruits très peu sucré.

Ces acides contiennent de plus, des éléments de conservation & des substances impondérables, appelées arôme, extrêmement fugitives & qui nécessitent tous les soins. —

Mentionnons enfin les glucôses & levulôses directement assimilables & nutritives au plus haut point.

Divers usages du jus de fruits.

Après le repas. Un petit verre de jus de fruits très pur facilite la digestion.

Le soir. Pris quelques instants avant de se coucher, il calme les nerfs & procure un sommeil tranquille.

Pour la Table. Le jus de fruits contribue à préparer de nombreux mets très sains, notamment avec le riz, la semoule & le maïs. Il les rend agréables & très digestes, aussi bien pour les enfants que pour les grandes personnes. — Un gâteau de riz arrosé de jus de fruits constitue un mets succulent. —

Pour les malades. Rien n'est meilleur pour les fiévreux qu'un verre de jus de fruits très pur, il suffit largement aux malades qui ne peuvent prendre d'autre nourriture.

Pendant les Moissons. — Délayé, avec de l'eau, le jus de fruits désaltère parfaitement; on le recommande dans les champs & les jardins pendant les travaux de l'été. —

Nous avons essayé, par cet exposé succinct, de montrer toute la valeur hygiénique & nutritive du jus des fruits. — Mais en préparant ce jus, il faut avoir grand soin que les substances actives ne s'altèrent ni ne se perdent.

Il faut éviter toute fermentation.

Le jus perdrait sa teneur en glucôse, lévulôse, sels minéraux & albumine, & s'alcooliserait.

Ajouter du sucre modérément.

Un excès de sucre neutraliserait les acides des fruits; & le sirop ne désaltérerait plus.

Faire bouillir le jus en vase clos.

Sinon l'arôme s'évapore & d'autres substances perdent leurs propriétés.

Ne jamais se servir de salicylate ni d'acide tartrique.

Leur emploi, malheureusement fréquent encore dans les ménages, est très nuisible à l'estomac, principalement chez les enfants.

Conservation du sirop chauffé quelques minutes

dans des Bouteilles fermées.

Cette méthode est la plus simple & la moins coûteuse. — Le jus se conserve aussi bien & aussi longtemps, qu'il soit sucré faiblement ou pas du tout; d'où économie importante de sucre & d'argent.

Procédé entièrement nouveau.

Jusqu'à ce jour, l'extraction du jus des fruits nécessitait un travail compliqué: il fallait faire bouillir ceux-ci, les presser, passer le jus à travers un linge & filtrer; — de toute façon, ajouter une certaine quantité de sucre & de salicylate ou d'acide tartrique.

Il était donc nécessaire de trouver une autre méthode plus simple un **Appareil complet** qui rendit l'extraction rapide, facile & peu coûteuse & supprimât ces intermédiaires nuisibles: salicylate & acide tartrique.

Cet **Appareil**, des recherches patientes & longues, s'appuyant sur les caractères & les propriétés des fruits, en ont amené la découverte: l'**extracteur de jus REX système „DREYER“** répond à un besoin de plus en plus grand & réalise actuellement la méthode la plus simple & la plus parfaite. —

Il permet de tirer des fruits, en une seule opération & très rapidement, un jus limpide contenant toutes leurs substances nutritives & tous leurs éléments.

Plus de fruits bouillis, écrasés, pressés.

Plus de cuisson ni de filtrage du jus.

Plus de salicylate ni d'acide tartrique.

Très grande économie de temps. (Jus de fraises en 15 à 30" — de rhubarbe en 45 à 75").

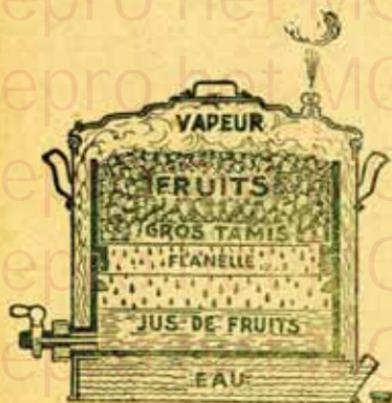
Grande économie de sucre, qui récupère rapidement le prix de l'appareil. Supériorité incontestable du jus obtenu, de l'avis de tous les gens du métier.

Composition de l'appareil „**REX**“ système „**DREYER**“.

- 1° Une marmite étamée, avec couvercle portant une soupape de réglage & fermant hermétiquement au moyen de ressorts & d'un anneau en caoutchouc. —
- 2° Deux récipients en grès fin, le premier qui contient les fruits, muni de deux tamis à filtrer; le second où s'écoule le jus.
- 3° Un robinet en bois, avec anneau en liège. —
- 4° Un support en fer-battu étamé, portant les récipients en grès.

Le fonctionnement est très simple. — Chaque appareil contient une instruction.

La figure ci-contre montre le fonctionnement de l'appareil: L'eau bouillante du fond envoie sur les fruits, par le haut, sa vapeur qui fait éclater les parois des cellules. — Le jus filtre par les tamis & tombe goutte à goutte dans le deuxième récipient en grès. On n'a plus qu'à le recueillir par le robinet dans des bouteilles chauffées au préalable. —



Ce **procédé normal** est meilleur que la méthode rapide qui consiste à envoyer la vapeur par le haut & le bas sur les fruits.

Les fruits à baies: groseilles, framboises, fraises, se mettent en entier dans l'appareil.

La rhubarbe, les pommes, coupées en morceaux.

Les cerises, avec les noyaux; les prunes, dénoyautées. — Inutile de presser & d'écraser les fruits.

Tirage du jus.

Le robinet placé au bas de l'appareil a une très grande importance & supprime la stérilisation. — Il permet de tirer directement le jus dans des bouteilles chauffées, sans ouvrir la marmite; fermer immédiatement celles ci avec du coton stérilisé.

Le jus naissant, sans aucun microbe, se conserve ainsi indéfiniment.

On recommande cette opération surtout pour le sirop II (voir les recettes).

Emploi de l'appareil comme stérilisateur.

Pour faire de la marmite un stérilisateur, il suffit de visser le bouchon n° 58 à la place du robinet & de remplacer la soupape par un thermomètre. — Placer sur le fond une grille pour supporter les bouteilles pleines, voir cliché ci-contre.



Sterilisation du Jus dans les carafes „Rex“

La stérilisation peut se faire dans n'importe quelle bouteille fermant hermétiquement avec du coton. On recommande particulièrement les carafes à sirop „REX“ parfaites comme conservation & donnant aux sirops un très bel aspect.

Durée de la stérilisation:

Dans un bain de vapeur: 5 à 8 minutes

Dans un bain d'eau: 15 minutes

Méthode rapide.

Cette méthode, moins bonne que la méthode normale, ne s'emploie que

pour de très grandes quantités de fruits.

Elle consiste à intercaler le cercle 60 que nous fournissons sur demande, entre les 2 récipients en grès. La vapeur pénètre ainsi dans la masse des fruits par le haut & par le bas.



Appareil à extraire le jus des fruits „REX“ système „DREYER“.
Breveté S. G. D. G.

Marmite étamée

2 récipients
en grès fin

Robinet bois

Complet Fs. 45.—



Marmite étamée

2 récipients
en grès fin

Robinet bois

Complet Fr. 36.—

No. 52
Contenance 5 Kg de fruits.

Récipient à fruits en grès fin.



No. 69
Fs. 8.—

Intérieur complet en grès fin
avec anse & tamis.



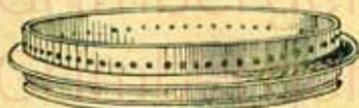
No. 57
Contenance 5 Kg de fruits
Fs. 20.—

Récipient à jus en grès fin.



No. 74
Fs. 9.60

Anneau perforé.



No. 60
Cet anneau s'intercale entre les 2
récipients en grès, dans la méthode
rapide.
Fs. 4.—

Fond en fil étamé.

No. 19

Ce fond sert pour la stérilisation dans les bouteilles

Fs. 0.75

Tamis à grosses mailles pour le récipient supérieur.

No. 77

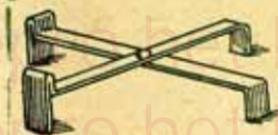
Fs. 1.—

Tamis en lanette No. 83 pour récipient N. 69 Fr. 0.25.

Anneau en caoutchouc.

No. 12d

Fs. 2.20

Support en fer-battu étamé.

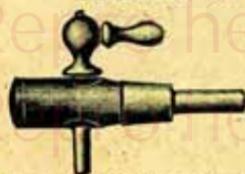
No. 86

Fs. 1.30

Anse en gros fil étamé.

No. 89

Fs. 0.75

Robinet en bois.

No. 91

Fs. 0.80

No. 36

Soupape de réglage avec bille intérieure.

Fs. 0.80

**Anneaux en liège.**

No. 94

Fs. 0.25

Pour le robinet Pour le récipient à jus.

No. 92

Fs. 0.10



No. 93

Fs. 0.20

Bouchon à vis pour mettre à la place du robinet.

No. 58

Fs. 0.20



No. 95

Coton à bouteilles spécialement préparé pour la stérilisation

Le rouleau Fs. 0.25.



No. 96

Capsule en métal

pour la stérilisation des bouteilles à sirop.

Fs. 1.30 la dz.

Appareil à extraire le jus des fruits „REX“
Système „DREYER“

Breveté S. G. D. G.



NOUVEAU!

UNIQUE!

Pour la préparation des sirops, gelées &
marmelades.

Société „REX“
Bocaux à Conserves.

Homburg v. d. H. (Allemagne).