Objekt:	Sterilisier - Thermometer aus Aluminium
Museum:	Kulturzentrum Sinsteden des Rhein-Kreises Neuss Grevenbroicher Straße 29 41569 Rommerskirchen 02183-7045 manuela.broisch-hoehner@rhein-kreis-neuss.de
Sammlung:	Landwirtschaftliche Geräte
Inventarnummer:	KS020/00071

Beschreibung

Das Thermometer besteht aus einem Glaskorpus, der von einem einfachen Gehäuse aus Aluminiumblech geschützt wird. Das Blech ist an der Längsseite umgeschlagen und gepresst. Es ist insgesamt 45,3 cm lang und im Durchmesser 2,4 cm breit. Unterhalb der rechteckigen 15,3 x 2 cm großen Öffnung für die Skala befindet sich ein separat angebrachter Ring aus Aluminium. Im Bereich der Skala ist das Blech mittig aufgetrennt und einmal nach außen gefaltet. Den oberen Abschluss bildet eine geschraubte Kappe, an dem ein kleiner Eisenring mit einer Schnur befestigt ist. Links neben der Gradanzeige ist Sterilisier - Thermometer zu lesen. Rechts neben der Skala beziehen sich folgende Begriffe auf unterschiedliche Temperaturen: 100 ° Instrumente, Verbandsstoffe, Milch, Suppen, Fleisch Puddings, Pasteten, Gemüse Pilze. 90 ℃ Kernobst Marmeladen, Steinobst. 80 ℃ Beerenobst und 75 ℃ Säfte, Kindermilch pasteurisieren. Diese Temperaturen sind auf der Skala rot, die darunter und darüber schwarz. Da das Material im Steigröhrchen des Thermometers rot ist, ist es kein Quecksilber. Vermutlich ist es Petroleum, da Temperaturen über 110 ℃ noch messbar sind.
Thermometer mit dieser Funktion und ähnlichem Aussehen sind noch Heute in Gebrauch.

Grunddaten

Material/Technik:	Glas, Aluminium
Maße:	45,3 cm

Ereignisse

Hergestellt	wann	1940-1960
	wer	

wo

Schlagworte

- Einkochen
- Marmelade
- Milchthermometer
- Thermometer