

	<p>Object: Milchthermometer - Aräometer mit Futteral</p> <p>Museum: Stiftung Domäne Dahlem - Landgut und Museum Königin-Luise-Straße 49 14195 Berlin +49 30 66 63 00 - 0</p> <p>Collection: Inventargut</p> <p>Inventory number: DD03/285DA</p>
--	---

Description

Das Milchthermometer, auch Milchwaage genannt, ist nach dem Prinzip von Quevenne gefertigt. Es besteht aus einem Glaszylinder, der oben in einem langen, schmalen, oben geschlossenen Rohr endet und sich im unteren Teil zu einem sich gleichfalls verjüngenden, geschlossenen Fortsatz erweitert.

In diesem Fortsatz befindet sich neben Bleischrot zur Tarierung Quecksilber in einer getrennten Kammer, das in einer dünnen, geschlossenen, inneren Meßröhre zur Temperaturmessung verwendet wird. Die Meßskala ist aus weißem, schwarz bedrucktem Papier gefertigt und befindet sich im Innern des Glaszylinders. Die Milchwaage wird in die zu prüfende Milch gesetzt, die eine Temperatur von 20 Grad Celsius haben sollte, Eichung der Skala. Dabei taucht das frei schwimmende Thermometer auf Grund seines Gewichtes entsprechend der Dichte - und damit dem Fettgehalt - der Prüflüssigkeit tief ein. Auf der oberen Skala kann dann der Fettgehalt abgelesen werden. Allerdings ist der abgelesene Wert nur dann richtig, wenn die Temperatur dem Eichwert von 20 Grad Celsius entspricht, Temperaturmessung untere Skala. Auf der unteren Skala sind unter anderem folgende Schriftzüge zu lesen: "Grad Celsius Dinkelberg Neu_Ulm...Aräometer n. Dichte f.Milch...Ablesung oben".

Das Meßgerät ist in ein rotes Pappfutteral gesteckt.

Basic data

Material/Technique: Pappe, Glas, Papier * industriell gef.
Measurements: H: 3 cm, B: 27,5 cm, T: 3 cm

Events

Created When 1940-1960

Who Dinkelberg (Firma)
Where Neu-Ulm

Keywords

- Dairy
- Dairy product