

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kleines Lehrbuch für erfolgssicheres Sterilisieren der Nahrungsmittel mit den Sterilisierungs-Einrichtungen Weltmarke Weck

J. Weck und Co. <Öflingen>

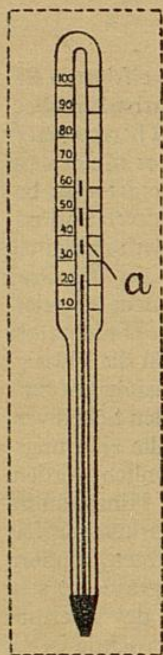
Öflingen (Baden), [ca. 1928]

[Illustration]

urn:nbn:de:bsz:31-63724

kochendem Wasser und sieht zu, ob die Quecksilbersäule gleichmäßig steigt. Nur wenn das der Fall ist, ist das Thermometer unverletzt. Dagegen ist es beschädigt und meist durch ein neues zu ersetzen, wenn das Quecksilber unregelmäßig und ruckweise steigt und, nachdem es aus dem Wasser genommen worden ist, stoßweise wieder fällt.

Erscheint die Quecksilbersäule durchbrochen, so wie es die beistehende Abbildung zeigt, dann sucht man etwaige Zwischenräume dadurch zu beseitigen, daß man das Thermometer in der Mitte faßt und, die Quecksilberkugel nach unten, kräftig schlägt, so wie man es bei Fieberthermometern tut. Gelingt das nicht, dann ist die Unbrauchbarkeit des Thermometers erwiesen.



Das Thermometer wird zum Schutze gegen Beschädigungen in einer Blechhülse geliefert, die zugleich das richtige Anbringen im Topf während des Erhitzens wesentlich erleichtert. Muß einmal das Thermometer ersetzt werden, so genügt es, ein Ersatzthermometer ohne Schutzhülse zu erstehen. Diese setzt man folgenderweise in die Hülse ein: man steckt den beigegebenen, in der Mitte mit einem kleinen Loch versehenen Kork an die Spitze des Quecksilberbehälters, führt hierauf das Thermometer mit dem Kork vorsichtig in die Blechhülse hinein und füllt deren freibleibenden oberen Raum mit der beigegebenen Watte aus, so daß das Thermometer festsetzt, aber sich dennoch bewegen kann. Es ist wichtig, daß die Spitze des Quecksilberbehälters genau in der Mitte des Korkes steht, damit das Glas nicht mit der Wand der Blechhülse in Berührung kommt.

Ein gutes Thermometer kann, wenn es vorsichtig und richtig behandelt wird, jahrelang gebraucht werden. Selbstverständlich ist, da es sich um leichtzerbrechliches Glas handelt, daß man es nie hart aufstoßen, auch nicht auf den heißen Herd legen darf; im letzten Falle müßte die das Quecksilber enthaltende Röhre zerspringen, da sie nur auf eine Erhitzung

bis zu etwa 110 Grad eingerichtet ist, die Herdplatte aber viel heißer sein kann. Das Thermometer soll stets hängend, nie liegend oder stehend aufbewahrt werden.

Die bisher erwähnten Hilfsmittel, nämlich Gläser nebst Deckeln und Ringen, Gläserhalter — oder statt dessen Topfeinlage, Schutzkörbchen und Bügel — sowie Topf und Thermometer sind die einzigen, die zur Frischhaltung unbedingt erforderlich sind und ihr unmittelbar dienen. Zu ihnen treten noch einige andere, die teils dazu bestimmt sind, die Arbeit des Frischhaltens zu vereinfachen und zu erleichtern, teils dazu, Nahrungsmittel mit leichter Mühe so vorzubereiten oder in solcher Form zu gewinnen, wie sie zur Frischhaltung erforderlich sind. Dem letzten Zwecke dienen die Saftgewinner Marke Weck Nr. 48 B und 48 C. Der Saftgewinner 48 B besteht aus einem Untersatz, dem