



Dickmaischpfanne mit Rührwerk.

Diese Pfanne ist rund, meist ganz von Schmiedeeisen oder höchstens der Boden von Kupfer hergestellt und ist letzterer etwas nach Innen gewölbt. Das Pfannenrührwerk ist oberhalb gelagert, so dass das Gewicht desselben nicht lediglich vom Boden getragen wird. Das Rührwerk selbst besteht aus Hämmern, die an Hebelarmen lose aufgehängt sind und nur durch ihr eigenes Gewicht aufliegen und etwaigen Unebenheiten im Boden ausweichen können. Jeder einzelne der Hämmer, deren Gewicht sich nach dem Materiale des Bodens richtet, ist zum Umlegen beim Reinigen der Pfannen eingerichtet. Sie liegen mit einer schmalen Bahn auf dem Boden auf und stehen in 2 parallelen Reihen längs der Mittelpunktslinie der Pfanne hintereinander und zwar so, dass sie sich immer decken und auf diese Weise keine Stelle im Boden unberührt lassen. Obgleich diese Rührwerke, welche sich in ihrer Anwendung vorzüglich bewährt haben und gewissenhaft empfohlen werden können, etwas kostspieliger sind als gewöhnliche einfache Ketten-Rührwerke, die wir auf Wunsch ebenfalls anfertigen, so würde denselben doch immer der Vorzug zu geben sein, weil sie zuverlässiger arbeiten.