



Ventile und Hähne.

Zum Ablassen der Bierwürze mit dem Hopfen, sowie der Maische aus Pfannen, wenden wir statt der früher gebräuchlichen Schieber und Durchgangshähne, Ventile an, wie die Abbildungen, im Durchschnitt dargestellt zeigen. Dieselben bestehen aus gusseisernen Gehäusen, welche an den Pfannenrohrstutzen befestigt werden und in welchen sich Sitz und Kegel des Ventilverschlusses von Messing befinden. Das Heben und Senken des Ventilkegels erfolgt mittelst eines Schwungrädchens und einer Schraube vom Pfannenpodest aus und wird mit Hilfe dieser Einrichtung leicht ein zuverlässiger Abschluss erzielt. Das Innere der Ventile ist mit Rücksicht auf den durchgehenden Stoff so geräumig eingerichtet, dass nicht leicht Verstopfungen eintreten können und das Reinigen ebenfalls gut zu bewerkstelligen ist. Diese Ventile werden nicht nur für Pfannen, sondern auch an hochstehenden Maischbottichen verwendet, um die Maische nach der Pfanne und Dickmaischpumpe abzulassen. Die dritte Abbildung zeigt im Durchschnitt die Einrichtung eines Dreiweghahnes, wie er von uns in besonderen Fällen nur zur Anwendung kommt.

