

Die Centrifugalpumpen, welche zu diesem Maischwerk gehören und die von Brüder Noback & Fritze bei allen Brauerei-Einrichtungen, wo Maschinenkraft zur Verfügung steht, für das Pumpen von Maische und Bierwürze in Verwendung kommen, haben gegenüber anderen Pumpen die besonderen Vortheile: 1) der großen Leistungsfähigkeit, 2) der leichten und schnell möglichen Reinigung, 3) der geringen Raumerfordernisse, 4) der großen Dauerhaftigkeit.

Außer diesen Centrifugalpumpen, welche die genannte Firma in drei verschiedenen Größen ausstellte, brachte dieselbe noch zwei andere Systeme von Pumpen für Bierbrauereien in je zwei Exemplaren, nämlich zwei messingene Kolbenpumpen mit Kugelventilen für Handbetrieb zur Förderung von Maische, Würze und Wasser. Eine derselben ist an eine gusseiserne Standsäule befestigt, auf welcher das Zug- sowie Kolbengefände montirt ist; die andere Pumpe ist direkt mit dem Steigrohr verbunden. Anderer Gattung sind die transportablen Pumpen (Bierwerkel) und haben hauptsächlich den Zweck, das vergohrene Bier aus den Gährbottichen in die Lagerfässer, Fuhrfässer etc. so schnell und so leicht als möglich zu schaffen. Diese waren in zwei Arten vertreten und zwar solche mit Hebelbewegung, sowie mit Schwungrad und Kurbelbewegung, welche letztere auch für Maschinenbetrieb einzurichten sind. Beide sind doppelt wirkend.

Ein Kühlschiff-Theil von circa fünf Quadratmeter sammt Ventilen von Metall für den Ablauf der gehopften Würze, sowie des Kühlgelegers und des Waschwassers aus fünf Millimeter starkem Eisenblech verfertigt mit 160 Millimeter hohen aufgebogenen Rädern und mit versenkten Nietten auf T-Eisen genietet, besitzt gehobelte Stoskanten der einzelnen Bleche, so daß die innere Fläche des Kühlschiffes eine vollkommen flache und ebene ist. Dieses zeichnet sich durch solide und höchst exacte Arbeit aus.

Zwei Planroste von verschiedener Größe mit Patent-Roststäben waren noch der Ausstellung von Brüder Noback & Fritze beigegeben. Die Form des Roststabes ist eine eigenthümliche. Auf einem schmalen Rostträger sind in Reihen flossenartige Prismas angegossen, durch welche Anordnung die zum Brennmaterial gelangende Luft in viele Ströme zertheilt und auf diese Weise eine gleichmäßige und intensive Verbrennung, sowie auch eine lange Erhaltung der einzelnen Stäbe herbeigeführt wird.

Die Maschinen- und Metallwaaren-Fabrik von V. Prick in Wien hatte eine Sudhaus-Einrichtung mit einer Sudgröße von 150 Eimer ausgestellt, bestehend aus einer kupfernen geschlossenen Pfanne mit Kettenrührer sammt daneben befindlichem stehenden Röhren-Condensator mit hochstehendem Maischbottich und niedrig stehendem Läuterbottich. Die beiden eisernen Bottiche sind mit Doppelböden versehen, um, falls die Nothwendigkeit herantreten sollte, durch Dampfeinströmung einen Wärmeverlust hintanzuhalten. Die Maischmaschine besteht aus einem verticalen und liegenden Rührer und wird von unten angetrieben, während die im niedrig stehenden Läuterbottich befindliche Aufhackmaschine den Antrieb durch conische Zahnräder von oben erhält. Durch die tiefe Situirung des Läuterbottichs gegenüber der Pfanne wird das Pumpen der Würze während des langwierigen Abläuterns nothwendig. Die bei diesem Sudwerke befindlichen Pumpen sind messingene Kolbenpumpen. Eine stehende Dampfmaschine von circa zehn Pferdekräften ist als Motor beigegeben. Außerdem befand sich unter der Prick'schen Ausstellung ein Bier-Kühlapparat, ein gläserner Gährbottich, eine Malzquetsche, Bierwerkel, sowie diverse kupferne Rohrleitungen, Messinghähne und ferner kupferne Normal-Hohlmaße nach metrischem System.

Der von V. Prick ausgestellte Patent-Bierkühlapparat gehört zu der Gattung der Gegenstrom-Röhren-Kühlapparate. * Derselbe zerfällt seiner Wesenheit nach in drei Theile: 1) Kühlrohrcomplex, 2) Eis- und Wasserkasten, 3) Eiswasser-Pumpe.

* Der erste derartige Gegenstrom-Kühlapparat ganz ähnlicher Construction war auf der Londoner Ausstellung 1862 von Pontifex ausgestellt.