

gen und aufgehoben werden; fallen diese herab, so werden die vier andern aufgehoben.

Das Stampfgerüst besteht aus den Docken, Scheiden und den Stampfen. Die Docken halten als vertikal stehende Säulen das Stampfgerüst an den Seiten zusammen. In den Scheiden, welche die Stampfen umfassen, bewegen sich letztere in der erforderlichen vertikalen Richtung. Die Stampfen stehen paarweise, fällt die eine, so wird die andere gehoben, sie sind viereckig, 6 Zoll breit und 5 Zoll dick, aber unten abgerundet, mit Eisen beschuht und mit großköpfigen Nägeln beschlagen. Die Stampfen werden durch die in ihrer Mitte befindlichen Hebelatten, welche von den Daumen gefaßt werden, aufgehoben.

Der Grubenstock, ist ein eichener Trog, in welchem sich die Gruben zum Zerquetschen des Samens befinden. Einem jeden Stampfenpaar ist eine Grube zugeordnet. Die Grube ist rund, 16 Zoll tief, 10 Zoll weit und nach einem gewissen Kreisstück ausgewölbt, wobei man sich einer Schablone bedient. Auf dem Boden jeder Grube wird eine eiserne Platte befestigt.

Die Dellade oder der Preßblock dient zum Auspressen des im Grubenstocke zu einem Teige gestampften Samens. Er besteht aus einem starken eichenen Block, in welchem zwei Löcher, 16 bis 18 Zoll ins Gevierte und eben so tief ausgehauen werden. In diese Löcher wird der gequetschte Same gethan, nachdem er zuvor in Haartücher eingeschlagen und in einen viereckigen hölzernen mit einem abgerundeten Deckel versehenen Napf gethan worden ist. Durch das Schlägelzeug, welches von dem Wasserrade seine Bewegung erhält und aus einer Welle (der Schlägelwelle) besteht, die zwei schwere eichene Hämmer aufhebt und niederfallen läßt, wird sodann das Auspressen des Oels bewirkt. Es werden nämlich lange hölzerne Keile, wovon einer der Preßkeil, der andere der Lösekeil genannt wird, durch jene Hämmer mit Gewalt in die Oeffnungen des Preßblocks eingetrieben. Das aus diesen Oeffnungen fließende Del wird sodann in untergesetzten Gefäßen aufgefangen.

Man kann mittelst des Vorgelegß eine Oelmühle mit einer Mahlmühle verbinden.

Ofen (Fornax, Fourneau, Forno), ist im Allgemeinen ein feuerfestes Behältniß, worin Feuer zu gewissen Zwecken brennt und unterhalten wird.

Man hat Heizöfen zur Erwärmung der Zimmer; Kochöfen zum Zubereiten der Speisen; Bratöfen zu gleichen Zwecken; Darröfen zum Dörren und Trocknen des Getreides, des Malzes und Obstes; Backöfen zum Backen des Brodes; Kalköfen zum Brennen des Kalks, des Gypses; Ziegel- und Töpferöfen zum Brennen der Ziegel und des Töpfergeschirres; Schmelz-