

Im Allgemeinen lasse ich den äußern Cylinder ungefähr 20 Mahl in einer Minute herumlaufen, und den inneren in eben dieser Zeit 200 Mahl. Die Stube, in welcher sich dieser Kreisel befindet, nenne ich die Staub-Kammer: die Aschen und Lager und das Maschinenwerk, mittelst welcher dieser Kreisel sich bewegt, bringe ich außerhalb derselben an.

Hiertens richte ich zwei Sieb-Stuben vor, in deren einer ich ein Sieb von ungefähr 6 Fuß Länge und $1\frac{1}{2}$ Fuß Breite aufstelle.

In diesem Sieb kommen 6 Drahte auf den □ Zoll, und es ist so gestellt, daß es an dem einen Ende höher steht als an dem andern. Durch irgend eine der bekannten Beutel-Vorrichtungen erhält es in einer Minute beiläufig 160 Schläge.

An dem höher stehenden Ende werden die zu reinigenden oder durchzusiebenden Krappwurzeln ausgeschüttet, die hierauf durch das Beuteln an das untere Ende hinabgelangen, wo das Sieb ohne Rand ist, und wo sie in eine Kiste oder Lade fallen, die zur Aufnahme derselben bestimmt ist.

In der zweiten Siebstube bringe ich ein anderes Sieb an, welches dem vorigen in jeder Hinsicht ähnlich ist, nur mit dem Unterschiede, daß die Löcher desselben um vieles kleiner sind, und ungefähr 17 Drahte auf den □ Zoll in demselben kommen.

Ein Sieb lasse ich so einrichten, daß die feineren Löcher an dem oberen Theile, oder an der oberen Hälfte desselben zu liegen kommen, und die gröbren oder größeren, an der unteren und bediene mich desselben zur Sichtung der feineren und gröbren Theile bei einem einmahligen Sieben in verschiedene untergestellte Läden.

Ich bediene mich auch der gewöhnlichen Siebe-Vorrichtungen, und sehe hierbei nur auf die gehörige Feinheit der Drahte.

Fünftens stelle ich eine Trockenstube zum Trocknen des gemahlten Krappes her, und erzeuge und erhalte in derselben mittelst Defen oder Zügen, oder auf irgend eine andere Weise, vorzüglich aber durch Dampf, wie es jetzt in mehreren Fabriken gewöhnlich ist, einen gehörigen Grad von Wärme. Der zweckmäßigste Wärmegrad ist zwischen 80 und 120 Fahrenh. (+ 21 bis 48 R.) In dieser Trockenstube wird der Krapp in Körben oder anderen schicklichen Gefäßen aufgehängt, bis er hinlänglich trocken ist.