

## CXXI.

## Apparat zum Trocknen des Getreides.

Aus den Annales mensuelles. April 1827. S. 52.

Mit einer Abbildung auf Tab. X.

(Im Auszuge.)

Die Nothwendigkeit, das Getreide gehörig zu trocknen, ehe man dasselbe aufbewahrt, ist eben so allgemein bekannt, als man leider nur zu gut weiß, daß beinahe alle Apparate zum Trocknen desselben noch immer etwas zu wünschen übrig lassen. Vorliegender Apparat ist einfach, und kostet nur wenig sowohl bei Errichtung als bei Unterhaltung desselben.

A, Fig. 20., ist ein pyramidenförmiger Ofen aus Gußeisen, der unten in einem Getreideboden oder sogenannten Schüttkasten angebracht ist, und aus welchem eine Röhre aus gegossenem Eisen in Schlangenkrümmungen bis unter das Dach fortläuft, und daselbst sich als Schornstein über das Dach erhebt, um den Rauch entweichen zu lassen. Gußeisen ist besser zur Röhre, als Eisenblech; es ist dauerhafter. Die Röhre besteht aus mehreren Stücken, die genau in einander passen, zusammengefügt und hierauf verkittet werden. Diese Röhre kann nöthigen Falles durch mehrere Stokwerke durchlaufen.

B, B, ist eine zweite Röhre aus Eisenblech, von derselben Form, aber von größerem Durchmesser. Sie umgibt die erstere, und ist voll kleiner Löcher, so daß kein Körnchen Getreide durch diese letzteren durchfallen kann. Da diese Löcher von außen nach innen durchgeschlagen sind, so bilden sie innenwendig eine Menge rauher Erhabenheiten, an welchen das Getreide anstößt, und dadurch immerdar gerüttelt wird, so daß die Verdunstung der Feuchtigkeit dadurch desto leichter geschehen kann. Je länger die Röhre, desto trockener wird das Getreide: man hat sie von 37 bis 62 Fuß. Bei B, fällt das Getreide in den Sak, D, nachdem es oben durch eine Gicht, C, in die Röhre geschüttet wurde. Da die Röhre von Gußeisen unten sehr heiß ist, so läßt man sie auf eine Höhe von ungefähr 2 Fuß über dem Ofen unbedeckt von der äußeren Röhre, damit das Getreide nicht zu heiß wird, und seine Keimkraft verliert. <sup>102)</sup>

<sup>102)</sup> Wir verweisen bei diesem Anlasse auf die Zusammenstellung der bisher bekannt gewordenen Methoden, Getreide zu trocknen und aufzubewahren, im polyt. Journal B. V. S. 223 — 375. U. d. R.