

Man hat auch die Einrichtung so getroffen, daß die Dampf abzugscanäle k, nicht in eine Röhre, sondern in den unter dem Dache befindlichen, von dem Gewölbe des Ofen und dem Dache begränzten und von allen Seiten dicht verschlossenen leeren Raum führen, welcher hier gleichsam den Helm des Destillirapparates bildet. In diesem Fall muß aber freylich die Dachbedeckung außerordentlich genau und dicht seyn, damit nichts entweichen kann. Das Ableitungsrohr c mündet sich dann in den Giebel ein. Uebrigens führt dieses Rohr, in beyden Fällen, die erzeugten Gasarten und Dämpfe, auf eine Länge von etwa 12 Ellen, nach unterwärts, in einen Kühlapparat. Selbiger besteht aus einer eisernen, viereckigten Kühleibe, die in allen Ecken mit kurzen offenen Sicherheitsrohren versehen ist. Die Mündungen der letztern sind aber nicht offen, sondern mit eisernen Gefäßen überdeckt, welche vollkommen die Gestalt der gewöhnlichen, irdenen Blumentöpfe haben. Die ganze Kühlvorrichtung liegt in einem Wassergerinne, so daß beständig kaltes Wasser darüber weg fließt. Aus dieser Kühleibe führt wieder ein schwächeres, eisernes Rohr abwärts, in ein hölzernes Fäßchen, in welchem sich das Theer absetzt. Von besagtem Fäßchen endlich sind noch zwey Röhre abgeleitet. Das erstere derselben steigt senkrecht in die Höhe, und soll das brennbare Gas wegführen. Das andere hingegen dient zur Abtröpfelung des Holzessigs, weshalb es mehr horizontal, jedoch mit einigem Falle, gelegt, und noch durch eine mit kaltem Wasser angefüllte Wanne geleitet ist.

Ein Versuch der in diesem Apparate mit 16  $\frac{1}{2}$  Klafter Holz angestellt wurde, gerieth zwar etwas besser, als die Arbeiten im großen Ofen, der Ausfall war aber bey weitem noch nicht vollkommen zu nennen. Die Erzeug-