

selbiger befinden sich die Brennblasen, 6 an der Zahl, von Gußeisen und mit Dämpfen des kochenden Wassers betrieben. In der mittlern Etage sind 36 gußeiserne Gährungs-
bottiche aufgestellt, und in der obersten endlich die Vorrich-
tungen zum Dämpfen und Maischen der Kartoffeln ange-
legt, denn nur Kartoffeln wurden hier verarbeitet.

Um nun die nach einander folgenden Einrichtungen genauer kennen zu lernen, so fangen wir vom Anfange des Processes, also beym obersten Stockwerke an, und steigen nach und nach herunter. Die Kartoffeln werden durch einen einfachen Krahn von unten hinaufgebracht. In dieser Etage sind zwey Apparate befindlich, wovon der eine zum Dämpfen der Kartoffeln, der andere aber zum Zer-
kleinern derselben dient. Ersterer besteht aus zwey runden, flachen, hölzernen Gefäßen, die zum Theil mit Wasser angefüllt sind. Zwey gußeiserne Röhren steigen aus dem dazu eigends in der untern Etage angebrachten eisernen Wasserkessel, dessen ich noch weiter erwähnen werde, bis in die oberste Etage hinauf, und gehen durch den Boden der gleich beschriebenen hölzernen Gefäße, und zwar bis etliche Zoll über die Fläche des darinn befindlichen Wassers, in die Höhe, wo sie sich ausmünden. Die oberste Oeffnung der hölzernen Gefäße ist durch einen genau darauf passenden hölzernen Küber, mit durchlöcherter Boden, worinn man die Kartoffeln schüttet, verschlossen. Soll nun gedämpft werden, so setzt man diesen Küber auf das Wassergefäß, füllt ihn mit Kartoffeln, und bedeckt ihn mit einem Deckel. Hierauf wird das Wasser in dem, in der untern Etage befindlichen, eisernen Kessel, bis zum Kochen erhitzt. Da selbiger verschlossen ist, so finden die sich erzeugenden Dämpfe keinen andern Ausweg, als durch die eiserne Röhre, welche sie in die Höhe, bis über die Ober-