

zwischen beyden ein zweyter eiserner Dampfkessel. Er wird ebenfalls durch eine Feuerung von unten geheizt, und ist von oben mit einem Deckel verschlossen. Aus demselben steigen zwey gußeiserne Röhren empor, welche die Wasserdämpfe in das oberste Stockwerk, und zwar in die schon beschriebene Vorrichtung zum Abdampfen der Kartoffeln führen. Auch soll dieser Kessel künftig dazu benutzt werden, um mittelst einer darein eingesetzten Blase aus dem Wasserbade starken Alkohol zu destilliren.

Man denkt noch diese Fabrik mit Steinkohlengas zu erleuchten, und zur Erzeugung der Wasserdämpfe will man sich künftig nach Prechtl's *) Angabe, statt der Kessel, eines Röhrensystems bedienen, welches zugleich durch das noch bey der Entwicklung des Steinkohlengases unbenuzte Feuer geheizt werden soll.

Die Kühlapparate an den Blasen sind nach der, in neuerer Zeit immer mehr im Gebrauch kommenden, sinnreichen Konstruktion eingerichtet, daß sie gleich bey der ersten Destillation starken Spiritus (die hiesigen zu 80°) und feinen Lutter geben. Figur 3 A und B auf Tab. 2., macht ihre Einrichtung deutlicher. Die ganze Vorrichtung nemlich besteht aus 3 einzelnen, unmittelbar über einander gesetzten, hölzernen Kühlfässern a a a, deren Wassergehalt nur durch die außen angebrachten krummen Röhren b b b in allen drey Gefäßen unter sich in Verbindung steht. Vom höchsten Punkte des obersten dieser Gefäße nemlich geht eine Kommunikationsröhre bis auf den Boden des mittlern. Vom obern Theile des mittlern führt

*) S. dessen Anleitung zur zweckmäßigen Einrichtung der Apparate zur Beleuchtung mit Steinkohlengas. Wien bey Gerold 1817. S. 109. ff.