

Das Dämpfen der Kartoffeln geschieht in einer einfachen Vorrichtung. Ein flacher, kupferner, in einem runden Ofen eingemauerter Kessel, hat oben einen doppelten Rand, in welchen ein hölzernes Faß, ohne Boden, befestiget ist. Statt des Bodens sind darinnen ein paar eiserne Querstäbe angebracht, auf welchen eine mehrfach durchlöcherete hölzerne Scheibe liegt. Wird nun der kupferne Kessel mit Wasser, und das hölzerne Faß mit Kartoffeln gefüllt, hierauf aber Feuer unter erstem angezündet, und letzteres mit einem Deckel bedeckt, so ist das Dämpfen in kurzer Zeit vollbracht.

Zum Zerquetschen der gedämpften Erdäpfel bedient man sich folgender Maschine. Unter einem großen, viereckigten, hölzernen Kasten, der pyramidenförmig geformt ist, und also einen Trichter bildet, sind zwey hölzerne, 2 Fuß lange, und 1 Fuß im Durchmesser haltende, der Länge nach gefurchte Walzen befindlich, die dicht und horizontal neben einander, unter der Oeffnung des Trichters, liegen, und von denen jede, durch eine Kurbel, jedoch nach entgegengesetzter Richtung, umgedreht werden kann. Der Gebrauch ergibt sich von selbst.

Was den eigentlichen Brennapparat betrifft, so hat ihn der Besitzer in seinem Werke: Praktische Anleitung zur Kenntniß und Beurtheilung der wichtigsten Operationen in der Bierbrauerey und Brandtweimbrennerey &c. von J. F. Dorn, 2te Auflage 1820, beschrieben und durch beygefügte Kupfer erläutert. Da sich die Sache ohne Zeichnung nicht wohl versinnlichen und deutlich machen läßt, so begnüge ich mich hier, mit Hinweisung auf jenes Werk, nur eine ungefähre Idee von dem Apparate zu geben. Der Helm hat bey demselben Durchmesser, wie die Blase, eine vielmal größere Höhe als diese, und ist in seinem obern