

flüssigen Masse zum Trocknen darauf zu stellen. Die Höhe der auf der Kuppel stehenden Esse beträgt 20 bis 30 Fuß. Die Eingangsoffnungen an den Etagen, durch die Umfassungsmauer des Ofens, wodurch das Geschirr eingesetzt und ausgenommen wird, sind alle von ovaler Form, weil man bemerkt haben will, daß bey den viereckigten oder oblongen Oeffnungen die Futter sehr viel leiden. Der innere Durchmesser des Ofens ist gegen 5 Fuß, die Höhe der einzelnen Etagen aber weicht unter sich von  $4\frac{1}{2}$  bis zu 6 Fuß ab, nach dem verschiedenen Gebrauche des Ofens. Zum Durchzuge für die Flamme aus einer Etage in die andere, giebt es in dem zwischen beyden befindlichen Gewölbe, welches 1 Fuß stark ist, zweyerley Oeffnungen, nemlich eine im Mittelpunkte, und mehrere an der Peripherie des Ofens rings herum. Erstere ist  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Fuß im Durchmesser groß, von runder Form, und wird während des Brennens etwas mit Ziegeln verdeckt, daß nur eine kleinere Oeffnung bleibt. Die letztern sind viereckigt und nur etliche Quadratzoll weit. Bey manchen Ofen (jedoch nicht bey allen) finden sich auch queer durch das Gewölbe, nach der Richtung des Durchmessers, noch einige dergleichen kleinere Fische von der Form und Größe dieser letztern. Ueberhaupt unterscheidet sich die innere Struktur dieser Ofen, nach der verschiedenen Gattung von Geschirr, die darinn gebrannt werden soll. Feuerherde, welche an der äußern Peripherie herum angelegt sind, hat jeder Ofen drey; aber eine besondere Einrichtung dabey ist die, daß nicht nur an der untern Etage, sondern auch an der zweyten, und bey einigen sogar an der dritten, dergleichen Feuerherde angebracht waren, so daß man in jeder Etage, besonders, das stärkste Feuer