

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

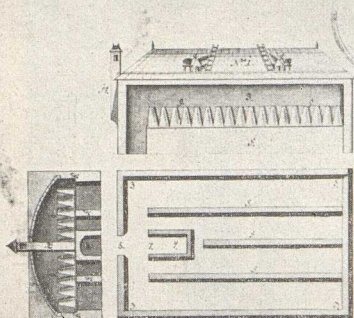
Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Grundt und Profill Riß. von einem Pfisel
auf die alte Art zu Saltz abdorren. in der Tab. Sie.



N. 1. Die Dach. Stäuel.

2. Die von der Comission Neu eingerichte Wasser Rodungen und Lathern. wegen der Feuers Gefahr.

3. Die Pfisel. oder Dorrungs Camera.

4. Der Ofen auf die alte Art.

5. Die gemauerte Gassen. mit halber brand Mauer. all wo die Saltz Vullen oder Bäncken auf liegen.

6. Die Saltz Bäncken worauf die Kuder gestellet werden.

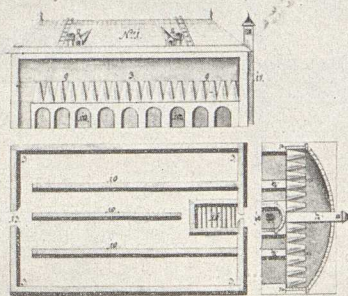
7. Das Ofen Loch.

8. Die Ofen allwo das Saltz nicht nur allein aus. sondern auch. weilen der Ofen von der Dorr. Camera etwas ent fernet ist. das Saltz zu behaltung der Ofen al da durch hind angezogen. und bis zu abriß. und Krachung der Kuder. Saltz Ofens verbliben muß.

9. Die zur abderung anstragene. und von die Saltz Bäncken N. 6. gestelle Saltz Kuder.

10. Die gemauerte Gassen allwo die Saltz Bäncken auf liegen. Diese sind eben falls abgezwert. und mit gewolbern vorgekehrt worden. damit auch unter der die Hitze hinter die Saltz Kuder sich behändig aus ihnen kann.

Grundt. und Profill Riß von der Comission Neu
angerichten Pfisel. oder Dorr. kamer. zum Saltz ab dorren.



Explication.

1. Der Ofen auf die neue Art. mit einer Pleis oder Schier gassen allwo das Saltz an den Eisen Nost angeschlossen wird. welches gegen ehemalliger nährlich wayen von solchen Kugeln. und Aschen tüglich abfallen können wodurch das Saltz. der Luft ge. schwind die Nothen desto besser befordert. folgiamt bey den allen Ofen N. 2. nicht so anstrengendes. hür Effecturen können.

2. Die Ofen Ofen wegen der vermahligen geschlossen Ofen der Ofen nicht in die Dorr. Camera hinein gehen darf. sondern äußerlich ohne dem Pfisel wie bey der alten Art zu ver. halten die Saltzung beschehen kan.

3. Die Ofen durch welche das Saltz aus. und angetragen wird. bey der Dorrung hinaus nicht. wie bey N. 8. Ofen verbliben muß. sondern wegen mehrerer Ofen erhaltung geschlossen wird.

4. Die Rauchfang welche auf die Neue Art mit Eisen. schälbern versehen sind. das man der Ofen Kunst durch den Camerin zu sehr. und Niemit auch einige wärme auch ziehen solle. nach erfordernis solcher Umständen. auf und zu gemacht werden können.

404

Fig. 9. Pfiesel nach alter und 1766 verbesserter Art.