

mittel aus den Holzöfen herstellen ließen, daß dieselben jedem Bäcker, auch bei den kleinsten Betrieben auszuführen möglich war.

Bei der jetzt vorliegenden zweiten Auflage des Werkes konnte es sich nicht mehr darum handeln, diese Backöfen wieder vorzuführen, weil jetzt an die Backöfen ganz andere Anforderungen gestellt werden und es eine so zahlreiche Auswahl verschiedener Konstruktionen gibt, daß der Bäcker oder der ausführende Bau- resp. Maurermeister ganz erhebliche Erfahrungen besitzen muß, wenn er aus den vorhandenen und bekannt gewordenen Konstruktionen, das auswählen will, was in dem einzelnen Falle vorteilhaft erscheint. Es haben sich allerdings in einzelnen Gegenden bestimmte Backofenkonstruktionen eingebürgert. Diese werden bei Neuausführungen meistens zur Anwendung gebracht, auch wenn dieselben nicht zu den vorteilhaftesten Ofenkonstruktionen gehören. Dieselben sind in ihren Einrichtungen und Betrieben den Bäckern bekannt und sie wissen wenigstens, was sie erhalten und setzen sich nicht der Gefahr aus, Backöfen zu erbauen, welche den Anforderungen, die billigerweise gestellt werden müssen, nicht genügen.

So sind z. B. in der Gegend von Hamburg, in der Provinz Hannover und auch wohl noch weiter ausgedehnt, Ofen im Gebrauch, oder in der Einführung begriffen, welche gestatten, das Feuer über oder unter den Backraum treten zu lassen, in Württemberg aber solche mit Blechabdeckungen; in Mitteldeutschland werden noch vielfach solche Ofen