

Einleitung.

Die Backöfen sind bauliche Einrichtungen, welche in Backhäusern, Konditoreien und in manchen Gegenden auch in Privathäusern, namentlich Gehöften, Fabriken 2c. ausgeführt werden, um den aus einer Flüssigkeit, meistens Wasser oder Milch, Mehl, Ferment und allerlei Gewürzen und sonstigen Zuthaten bestehenden, in bestimmte Formen gebrachten Teig zu backen, d. h. so umzuwandeln, daß derselbe für Menschen genießbar wird. Die Hitze, welche zu diesem Zwecke erzeugt werden muß, ist nicht bedeutend, denn es handelt sich nur um Verdampfung eines Theiles des Wassers, welches in dem Teige enthalten ist, um denselben zur Gare zu bringen. Der Raum, welcher aber erwärmt werden muß, ist von ziemlicher Ausdehnung, weil die Backwaren nur nebeneinander gestellt werden können und nicht einzelne Brote, sondern eine möglichst große Anzahl auf einmal gebacken werden müssen.

Es ist also, wenn bei der Ausführung von Backöfen überhaupt von einer Schwierigkeit die Rede sein kann, diese nicht darin zu suchen, daß ein Raum von gegebener Größe auf eine hohe Temperatur zu bringen ist, sondern darin, daß dieser Raum auf eine gleichmäßige Temperatur gebracht und auf dieser erhalten wird. Namentlich das Letztere ist nicht mit allen Backofeneinrichtungen erreichbar, sondern sind hierzu besondere Voraussetzungen und Bedingungen erforderlich, welche sich nicht immer an