

der, daß derselbe Kohlen statt Holz zu seiner Heizung benutzen kann.

Wie sich aus dem Folgenden ergeben wird, ist der Umbau eines Backofens für innere Holzfeuerung in einen solchen für innere Kohlenfeuerung sehr einfach und deshalb allen Bäckern, welche nicht in der Lage sind billiges Holz zu beschaffen, sehr zu empfehlen, während selbst bei dem Umbau eines ganzen Ofens sehr sorgfältig erwogen werden muß, ob ein solcher mit äußerer Feuerung am Platze ist und Vorteile zu ergeben vermag.

Ueber den Verbrauch an Brennmaterial bei verschiedenen Ofenanordnungen, mag hier noch ein Auszug aus einer Zusammenstellung in Prechtls Encyclopädie Platz finden, in der nicht nur die verschiedensten Backöfen, sondern auch verschiedene Brennmaterialien berücksichtigt sind.

Bezeichnung des Ofens	B e d a r f a n			
	Holz	Braun- kohlen	Stein- kohlen	Koks
	für 100 kg Brot in Kilogrammen			
1. Ofen in Orient	28,3	—	—	—
2. " in Rochefort	23,1	—	—	—
3. " von Dubroc	24,0	—	—	—
4. " von Ferrand nach Kollet	15,0	—	—	—
5. " nach Armengaud	16,6	—	—	—
6. " in Greenwich	—	6,3	—	—
7. " von Serre	—	9—13	—	—
8. " in Hannover	—	4,5	—	—
9. " von Schmid	—	7,7—8,5	—	—
10. " von Schmid	—	—	8,5	—
11. " von Holland	—	8	—	—
12. " von Aribert	—	5	—	—
13. " von Jametet & Le- more	—	—	—	10,9
14. " v. Mouchot & Grou- velle	—	—	—	13,5

ad 1. Ofen mit horizontaler Backsohle 3,7 m lang und 3,1 m breit, oval ohne Rauchabzug.