

Bäckwaren abgegeben wird, flüchtige Hitze überschüssige Wärme des Ofens, namentlich der Oberhitze, Farbe die Wasserdämpfe, welche sich im Ofen ansammeln und für das Aussehen des Brotes von großer Wichtigkeit sind.

Das Vorderfeuer bezeichnen die Bäcker auch mit dem Namen Knetter.

Die Steine, mit denen der Herd ausgelegt oder ausgepflastert wird, heißen Bäckerziegel oder Ofenplatten, während konische Steine zur Herstellung der Gewölbe Gewölbeziegel oder Wölbsteine genannt werden.

Bei den neueren Backöfen haben sich diese Ausdrücke mehr verloren und werden auch bei den älteren Ofen immer weniger gebraucht, weshalb hier auch nur die noch am meisten gebräuchlichen derartigen Ausdrücke angegeben sind.

Größe der Ofen.

Wenn ein Backofen erbaut werden soll, so wird meistens von den Bäckern die Größe bestimmt, welche derselbe erhalten soll, ebenso werde die Höhe, Größe des Mundlochs und so fort angegeben, so daß der Maurer mit Bestimmungen und Ermittlungen der Hauptmaße des Ofens seltener zu thun hat. Es richten sich die Größenabmessungen des Herdes nach der auf einmal zu verbäckenden Brotmenge, die übrigen Dimensionen meist nach den am Orte der Erbauung üblichen Größen des Brotes und der sonstigen Bäckwaren, deren Herstellung von den Bäckern verlangt wird. So muß z. B. die Weite des Mundloches so groß genommen werden, daß die Kuchenbleche, welche im Gebrauch sind, eingeschoben werden können und zwar ohne, daß dieselben schräg gehalten werden müssen.

Größe des Herdes. Im allgemeinen kann man annehmen, daß die kleinsten, nur zum Hausbacken brauchbaren Backöfen eine Länge von 1,5 m und eine größte Breite des ovalen Herdes von 0,8 m erhalten, und klei-