

aus Ziegelsteinen von etwa 6 bis 8 cm Stärke, quadratischer Form mit 30 bis 35 cm Seite und wenn auch diese nicht beschafft werden können, gewöhnliche Mauerziegel, welche dann flach gelegt werden.

Die Ziegelsteine nutzen sich infolge ihrer Weichheit ziemlich rasch ab und erfordert ein solcher Herd oft Ausbesserungen. Namentlich tritt eine rasche Abnutzung der Kanten ein, wodurch die zwischen den einzelnen Steinen befindlichen Fugen sehr erweitert werden, so daß sich die Brote in diese eindrücken und an der unteren Seite eine unebene Fläche erhalten. Auch das Reinigen der Herde mit solchen vertieften und erweiterten Fugen ist eine lästige und beschwerliche Arbeit und oft gar nicht in der erforderlichen Weise möglich, was dann bei Defen mit innerer Feuerung zu mancherlei Unzuträglichkeiten und Unannehmlichkeiten für die Bäcker und die Brotkonsumenten führt.

Auch aus Lehm Schlag wird der Herd zuweilen hergestellt. Es sind dieses die weichsten und am wenigsten haltbaren Herde, welche nur dann Anwendung finden sollten, wenn eine andere Herstellung auf ganz bedeutende Schwierigkeiten stößt, oder für Defen für Hausbäckerei, welche nur wenig gebraucht und angegriffen werden.

Es muß bei diesen aufgestampften Herden immer die Brust und wenn diese nicht angeordnet wird, der vordere Teil des Herdes selbst aus Steinen hergestellt werden, weil hier die größte Abnutzung eintritt und der Lehm Schlag selbst bei Hausbacköfen einer raschen Zerstörung ausgesetzt sein würde.

Feuerfeste künstliche Steine werden nur sehr selten zu Herden benutzt, obgleich dieselben eine große Haltbarkeit haben und sich die einzelnen Platten in ziemlicher Größe herstellen lassen.

Der Herd mag nun aus einem Material gebildet werden, welches es immer sein mag, so muß derselbe auf eine Sandschicht aus feinem Sande von wenigstens 5 cm Stärke gelegt werden. Diese Sandschicht dient ganz wesentlich dazu, die Hitze gleichmäßig über den ganzen Herd zu verteilen, weil die kleinen Sandteilchen, welche alle in