

dem Ofen abstehend zu machen, daß die Möglichkeit vorhanden ist, daß der Rauch in dieselben einzutreten vermag, wozu bei gut ziehenden Schornsteinen 0,5 bis 0,6 m erforderlich sein wird. Die Breite der Rauchfänge muß mindestens 0,3 m größer sein, als die Breite des Mundloches und die Unterkante derselben muß so hoch über dem Boden des Backhauses liegen, daß der vor dem Ofen arbeitende Bäcker durch die Rauchfänge nicht belästigt wird, also wenigstens 1,6 m.

Eine zu hohe Lage des Rauchfanges ist für die Abführung des Rauches nicht gut, weil dieser dann leicht neben dem Rauchfange her in das Zimmer zieht und aus diesem erst ganz allmählich durch den Rauchfang entweichen kann, womit dann aber eine beträchtliche Abkühlung des Backhauses selbst verbunden ist.

Bei Ofen mit äußerer Feuerung sind Rauchfänge nicht erforderlich, weil hier Rauch aus dem Mundloche nicht entweichen kann, dagegen sind dieselben bei solchen Ofen anzubringen, bei denen gleichzeitig oder abwechselnd innere und äußere Heizung erfolgen soll.

Form des Herdes.

Welche Form dem Herde eines Backofens gegeben wird, ist für den Betrieb derselben ziemlich gleichgültig und meistens von lokalem Gebrauch und der Ansicht des Bäckers abhängig.

Will man eine Regel für die Form der Backofenherde aufstellen, so ist es wohl einzig diejenige, daß man kleineren Backöfen eine eiförmige Gestalt gibt, dagegen den größeren eine rechteckige, welche dann meistens abgerundete oder gebrochene Ecken erhält, weil die scharfen Ecken der rechteckigen Gestalt in den wenigsten Fällen mit Backwaren besetzt werden können und demnach nutzlos sind. Eine kreisförmige Gestalt, wie dieselbe in früheren Zeiten mehrfach im Gebrauch gewesen ist, kommt jetzt wohl nicht mehr vor und ebenso sind elliptische Grundformen nur selten benutzt.