

### Bäcköfen mit äußerer Heizung.

In größeren Bäckereien und sogenannten Backfabriken, in denen große Quantitäten Backwaren erzeugt werden müssen, also die Backöfen eine möglichst große Leistungsfähigkeit haben oder solche in größeren Anzahlen aufgestellt sein müssen, ist es sehr wesentlich, wenn man Backöfen zur Verfügung hat, in denen immerfort gebacken werden kann, ohne besondere Zeit auf das Heizen des Ofens selbst zu verwenden. Es können aber derartige Öfen nur mit Heizungsanlagen versehen sein, welche außerhalb des Backraumes liegen, dem Bäcker also gestatten, zu backen und zu feuern, wie es gerade erforderlich ist.

Solche Backöfen haben immer eine nicht unbedeutende Mauermasse, welche erwärmt werden muß und in Hitze zu erhalten ist, so daß eine Unterbrechung des Ofenbetriebes, mit der eine Abkühlung des Mauerwerkes in mehr oder weniger großem Umfange verbunden ist, nur dann erfolgen kann, wenn dieselbe nur kurze Zeit andauert und während dieser die Heizung wenigstens in geringerem Maße fortgesetzt wird, oder wenn zu der Ersetzung der während des Stillstandes verloren gegangenen Wärme eine entsprechende Zeit und die erforderliche Menge Brennmaterial aufgewendet werden kann. Die Zeit wird wohl immer vorhanden sein, dagegen wird die Verwendung des Brennmaterials nicht immer zulässig werden, wenn der Bäcker nicht Nachteile haben will und es ist deshalb vor der Erbauung solcher Öfen wohl zu prüfen, ob die Verhältnisse des Bäckers so sind oder sich so gestalten können, daß er im Stande ist, einen Backofen so zu beschäftigen, daß dieser nur einige Stunden, während der 24 Stunden des Tages und der Nacht, außer Gebrauch kommt. Ist dieses nicht der Fall, sondern backt der Bäcker des Tages d. h. in 24 Stunden nur einige Gebäcke, so ist demselben jedenfalls von der Ausführung eines Ofens mit außenliegender Feuerung abzuraten, welcher ganz aus Mauerwerk besteht.