

Bäckofen mit Unterfeuerung nach dem Prinzipie des Ofens der hannöverschen Militärbäckerei aus dem Jahre 1860.

Ein Bäckofen, welcher von manchen anderen in seiner Einrichtung abweicht, welcher lange Jahre als Muster der Bäcköfen mit äußerer Feuerung betrachtet ist, sich in den hervorragendsten Werken über dieses Kapitel mitgeteilt findet und mit dem die günstigsten Resultate erzielt worden sind, ist der Bäckofen der hannöverschen Militärbäckerei in Hannover. Der Backraum dieses Ofens ist 5,5 m lang, 3 m breit und hat 54 cm Höhe. Derselbe erhält die Hitze von zwei Kasten, deren jeder etwa 1,0 m breit und 1,75 m lang ist. Der Ofen faßt 300 Brote von 3,5 kg Gewicht und bedarf für eine Backung nach erfolgtem Stillstande 50 kg Steinkohlen, dagegen bei viermal nacheinander folgenden Backungen nur 125 kg Kohlen oder für eine Backung im Durchschnitt 31,25 kg Kohlen, was bei dem bedeutenden Umfange und Fassungsraume als sehr mäßig zu bezeichnen ist.

Hierdurch ist es wohl dargethan, daß die Konstruktion des Ofens eine gute ist und dessen Mitteilung, auch wenn in den letzteren Jahren derartige Ofen nicht mehr ausgeführt sind, gerechtfertigt und es auch wohl nicht sehr auffallend, wenn derselbe noch jetzt zur Ausführung empfohlen wird, weil er bezüglich seiner Leistungsfähigkeit manchem neueren Ofen voraus ist.

Der Ofen, welcher nach dem Prinzipie des genannten hannöverschen Ofens gebildet, ist auf Taf. VII dargestellt. Derselbe hat einen Backraum von 3,25 m Länge und 2,5 m Breite, es ist demnach die Herdfläche nicht ganz halb so groß als diejenige des Musterofens.

Auf Taf. VII ist der Ofen in vier Schnitten dargestellt und zwar in

Fig. 1, in einem vertikalen Längenschnitt, welcher durch den Kasten und den an der Seite liegenden Rauchkanal, dann aber durch die Mitte des Backraumes und der über diesem liegenden Kanäle geht.