

Ofen mit drei an der Längenseite derselben angeordneten Rosten.

Ist die Bedienung der Roste eines Backofens mit derjenigen des Backraumes von einer Seite des Ofens aus zu bewerkstelligen, so hindern sich einmal die damit beschäftigten Leute unter Umständen bedeutend, und der Bäcker, welcher den Ofen bedient, d. h. das Backen besorgt, hat nicht unwesentlich durch die Hitze zu leiden, welche durch die Feuerthüren und die Aschenfallöffnungen ausstrahlt. Außerdem vertragen sich Kohlen und Brot sehr wenig miteinander und selbst bei der größten Vorsicht ist eine zeitweise Verunreinigung des Teiges und Brotes nicht zu umgehen. Gestattet es daher der Raum, welcher zur Verfügung steht, daß die Feuerungen von einer andern Seite her bedient werden können, als der Backraum, so ist dieses nur als ein Vorteil zu bezeichnen, welcher zu benutzen ist. Der einzige Uebelstand, welcher durch eine solche Anordnung entstehen kann, ist der, daß die Heizung und der Ofen weniger bequem von einem Manne besorgt werden kann, als wenn beide Arbeitsstellen an einer Ofenseite liegen, aber meistens wird die Arbeit getrennt werden können, so daß in dieser Beziehung ein Nachteil nicht entsteht. Der auf **Taf. VIII** gezeichnete Ofen hat nun an der Längsseite drei Roste, während die Beschickung überhaupt die Bedienung des Backraumes von einer rechtwinkelig hierzu liegenden schmalen Seite aus bewerkstelligt wird. Die Anordnung von drei Rosten statt nur eines oder zweier, ist hervorgerufen durch die Anlage der Roste an der Langseite des Ofens, wo von zwei Rosten aus eine Verteilung der Feuergase unter dem ganzen Herde her sehr schwer zu bewerkstelligen gewesen wäre und dann durch das Bestreben den Ofen möglichst gleichmäßig zu erwärmen, was bei der Annahme von drei getrennten Feuerstellen und verschieden starkes Heizen derselben, leicht zu bewerkstelligen ist. Es ist dann auch noch eine Einrichtung, welche sich bei Backöfen wenig oder gar