

und des Zuges erforderlich sind. Dieselben müssen alle so angeordnet werden, daß sie von dem Stande des Bäckers aus bewegt werden können, damit dieser sofort die erforderlichen Regulierungen vorzunehmen vermag.

Ofen mit Oberfeuerung.

Ein Backofen, bei dem die Feuergase zunächst auf das Gewölbe einwirken und erst dann den Boden des Backraumes bestreichen, ist in den Fig. 1 bis 4, Taf. XII, dargestellt. Es gehört dieser Ofen zu einer Klasse von Backöfen, welche im nördlichen Deutschland häufiger, dann aber meist so ausgeführt werden, daß es in den Belieben des Bäckers steht, ob derselbe die Feuergase erst über das Gewölbe und dann unter den Boden des Backraumes treten lassen will, oder ob er denselben den umgekehrten Weg anzuweisen für vorteilhafter hält. Ob durch derartige Anordnungen irgend welche Vorteile zu erreichen sind, mag dahin gestellt bleiben, die Einrichtung ist sehr leicht zu bewerkstelligen, wenn sie getroffen werden soll.

Der dargestellte Ofen ist für die Ausführung bestimmt gewesen, seine Ausführung ist aber nicht erfolgt, weil der betreffende Bäcker sich noch kurz vor der Herstellung für einen anderen Ofen entschied. Es ist dieser Ofen hier aufgenommen, weil genügend genaue Zeichnungen eines anderen Ofens mit Oberfeuerung nicht zur Verfügung standen.

Gezeichnet ist der Ofen in Fig. 1 in einem Querschnitte etwa durch die Mitte des Backraumes, in Fig. 2 in einem Längenschnitte durch die Mitte des Ofens, in Fig. 3 in einem horizontalen Schnitt nach der Linie abc durch die über dem Backraume liegenden Züge und in Fig. 4 in einem solchen durch die unteren Feuerkanäle nach der Linie def.

Der Backraum A des vorliegenden Ofens hat 2,6 m Breite und 4 m Länge. Derselbe hat rechteckige Grundform und demnach etwa 9 qm benutzbare Fläche. Der Herd steigt auf 1 m Länge 4,5 cm an, so daß das ganze