

Die Rauchkanäle M und M_1 sind gemeinschaftlich überwölbt. Die Gewölbe stützen sich seitlich auf das volle Mauerwerk des Ofens, in der Mitte aber auf die $\frac{1}{2}$ Stein starke Zunge M_{00} .

Es ist nun an dem Ofen noch die Einrichtung getroffen, daß derselbe auch im Inneren geheizt werden kann. In der Feuerbrücke E , welche den Raum über dem Roste B von dem Backraum trennt, sind nebeneinander vier Oeffnungen O von quadratischem Querschnitt und 12 cm Seite angeordnet. Durch diese kann der Bäcker einen großen Teil der Feuergase in A eintreten lassen. Dieselben füllen den Backraum aus und entweichen durch zwei Oeffnungen $R R_1$, welche in den Seitenwänden des Backraumes befindlich sind und zwar nahe an der vorderen Ofenseite. Aus diesen Oeffnungen treten die Gase in die vertikalen Kanäle R_1 ein und werden dann in die unter dem Ofen befindlichen Rauchzüge M gebracht, durch welche sie dem Schornstein zugeführt werden.

Hilfsbacköfen für Konditoren.

Die Backöfen der Konditoren unterscheiden sich von denjenigen der Bäcker meistens nur dadurch, daß dieselben einen vollkommenen horizontalen Herd erhalten und ihm auch wohl eine etwas größere Höhe gegeben wird, während sich die Ausdehnung des Herdes nach dem Umfange des Geschäftes richten muß, gerade wie dieses auch bei Bäckern der Fall ist.

Bei dem Konditoreibetriebe kommt es, und dieses namentlich in kleineren Städten, sehr häufig vor, daß außer der eigentlichen Backzeit des Geschäftsinhabers Kuchen, Torten *z.* bestellt werden, welche dann einzeln hergestellt werden müssen. Um solche kleine Bestellungen kann der Konditor seinen Backofen nicht heizen und es ist deshalb in den sogenannten Zuckerbäckereien häufig noch ein kleiner Hilfsöfen zu finden, welcher bei solchen Vorkommnissen, was oben angegeben, in Betrieb genommen wird.