

Oefen vorteilhaft sein, sich bestehende derartige Einrichtungen aufzusuchen und deren Betrieb zu beobachten.

### Hollands Backofen.

Eine von den gewöhnlichen Backofenkonstruktionen ganz wesentlich abweichende Einrichtung zeigt der Ofen von Holland, welcher nach dem Ausstellungsberichte der Pariser Industrieausstellung vom Jahre 1855 ganz wesentliche Vorteile bietet. Die in dem erwähnten Bericht hierüber enthaltene Rechnung lautet auf jetziges Geld und Gewicht zurückgeführt:

In Grenoble liefern ungefähr 100 Backöfen den täglichen Brotbedarf von 20 000 kg. Dabei sind 200 Arbeiter beschäftigt.

1) 100 Backöfen zu 800 Mark das Stück, 80 000 Mark zu 10 Prozent Zinsen	8 000 Mark.
2) 100 Lokale. Miete für dieselben pro Lokal 400 Mark . . . . .	40 000 "
3) Zweimalige tägliche Heizung der Oefen, jede Heizung für einen Ofen 0,40 Mark, zusammen das Jahr zu 360 Tagen gerechnet . . . . .	28 800 "
4) 200 Arbeiter, jeder zu 1,60 Mark Lohn pro Tag gerechnet . . . . .	115 200 "
5) 100 Haushaltungen jede zu 1200 Mark pro Jahr angenommen . . . . .	120 000 "
	<hr/>
Kosten für 1 Jahr	312 000 Mark.

Bei Einrichtung von neuen Bäckereien mit Backöfen nach dem Holländischen System ergeben sich die Jahreskosten wie folgt:

1 Ofen mit Knetmaschine liefert täglich 3000 kg Brote und kostet 5600 Mark. Es sind demnach  $\frac{20000}{3000} =$  rund 7 Backöfen erforderlich, um den Brotbedarf von 20000 kg täglich zu decken.