

benutzt werden, dieselben können aber auch in Rohren und dichten Kanälen weiter fortgeleitet und in größerer Entfernung vom Generator verbrannt werden.

Diese Generatorgase sind nun nach C. Schinz, dessen Verdienste um die Pyrotechnik weltbekannt sind, in seiner Wärme-Meßkunst für Backofenheizung vorgeschlagen und daselbst auch eine Backofeneinrichtung angegeben, welche in viele encyclopädische und technische Werke übergegangen ist, und welche hier ebenfalls Erwähnung finden muß.

Vorgesehen ist dabei eine große Bäckerei, welche zu ihrem Betriebe eine größere Dampfkraft gebraucht, also nicht nur Knet- u. Maschinen betreibt, sondern etwa mit einer Mahlmühle verbunden ist. Für kleinere Bäckereien ist eine solche Einrichtung aus den mannigfachsten Gründen nicht brauchbar und hauptsächlich deshalb nicht, weil ein Generator nur mit Verlusten eine häufige und längere Unterbrechung seines Betriebes gestattet.

Bei dem bezüglichen Projekte liegen um einen Generator vier Backöfen und zwar je zwei Backräume übereinander. Von den Gaskanälen, durch die das erzeugte Gas aus dem Generator abgeführt wird, führen drei Abzweigungen nach jedem einzelnen Backraume, welche mit feuerfesten Schiebern geöffnet oder geschlossen werden können, so daß die Verbindung eines jeden Backraumes mit dem Generator beliebig herzustellen ist. Die zur Verbrennung der Gase erforderliche Luft tritt, durch Rohrleitungen geführt, in Gaskanäle ein, daß die Verbrennung des Gases in den nach den einzelnen Backräumen gehenden Kanal-Abzweigungen vor sich geht und die Flammen in die Backräume einschlagen. Es folgt hieraus, daß die Öfen nicht gleichzeitig geheizt werden und mit Backwaren besetzt sein können, sondern daß hier periodisch zu beschickende Backräume vorhanden sind, die nur infolge einer zweckmäßigen Betriebsleitung und der größeren Anzahl ein fortwährendes Backen gestatten.

Die Flammen werden in einige, vielleicht zwei Backräume eingelassen und diese erwärmt. Während dieser Zeit sind die anderen mit Backwaren bestellt, und nach-