

stande ist den Dampfabzug nach Belieben regulieren zu können.

### Anlage von Bäckereien und Brotfabriken.

Soll eine Bäckerei oder eine Brotfabrik, d. h. eine Bäckereianlage in größerem Umfange, eingerichtet werden, so ist es vor allen Dingen erforderlich die Höhe der Produktion der einzelnen Brotsfabrikate festzustellen. Diese ist allein abhängig von dem Absatze, welcher an der in Aussicht genommenen Stelle der Anlage zu erzielen ist und wird meistens von dem Bäcker oder dem Unternehmer des Geschäftes bestimmt, ist also nicht Sache des Erbauers der Ofen oder der ganzen Anlage.

Sehr oft kommen in den Bäckereien für verschiedene Brotsorten keine verschiedenen Ofen zur Anwendung, sondern es wird das Roggenbrot, ebenso wie das Weizenbrot und feinere kuchen- und tortenartige Backwaren in demselben Ofen hergestellt. Nur in größeren Bäckereien, wie dieselben in großen Städten gefunden werden, sind mehrere Backöfen im Betriebe, welche dann zuweilen auch nur für bestimmte Backwaren benutzt werden. Es gehört aber eine solche Einrichtung zu den Seltenheiten.

In kleineren Städten und Dörfern, in denen es üblich ist, daß die Bäcker nur das Brot backen, ohne den Teig zu erzeugen und in denen das Bedürfnis nach täglich frischen, feineren Backwaren weniger vorhanden ist, finden sich häufig Backöfen, welche von den Gemeinden erbaut und von damit vertrauten Leuten betrieben werden, welche aber auch an Bäcker verpachtet werden und dann oft mit anderen Gewerben, wie Wirtshäusern, Handlungen &c. verbunden sind.

Ist ein solcher Absatz zu erzielen, daß eine sogenannte Brotfabrik errichtet werden kann oder soll, so erstreckt sich der Betrieb meistens nur auf eine Brotgattung oder es werden für verschiedene Sorten Brot, besondere Abteilungen der Fabrik eingerichtet und bleiben dann die Backöfen, welche oft in großer Zahl vorhanden sind, nur für die