

oder Gemeindebäcköfen überall thunlich und vortheilhaft? wohl unbedingt nicht mit Ja! beantwortet werden können.

Backofen, ein aus besonders dazu geformten Ziegeln (zuweilen auch aus blosem Lehm) erbautes, sehr flaches Gewölbe, welches durch darin angezündetes Feuer erhitzt und in welchem sodann das Brod gebacken wird. Der Backofen ist das Gegentheil von einem Stubenofen. Der Backofen soll die Hitze durch dicke Wände in sich aufbewahren, der Stubenofen soll sie der umgebenden Luft mittheilen. Es ist daher nothwendig, daß die den Backofen umgebenden Massen ein sehr schwaches Leitungsvermögen für die Wärme haben und am besten aus doppelten Wänden bestehen, welche eine Luftschicht, als den schwächsten Wärmeleiter, einschließen. Ueber die vortheilhafteste Wölbung eines Backofens, d. h. über die vortheilhafteste Form desselben, schwebt zwar die Theorie noch im Dunkeln, indessen kann doch hier die allgemeine Regel festgestellt werden, daß ein solches Gewölbe den möglichst kleinsten Raum einschliesse und daß es daher so flach und niedrig wie möglich construirt werden müsse.

Für die Dimensionen eines Backofengewölbes, nach Maasgabe des darin zu backenden Brodes, kann folgende Tabelle dienen:

Berliner Scheffel.	Länge des Ofens.		Breite des Ofens.		Höhe des Gewölbes in der Mitte.		Zahl der Brode.
	Fuß.	Zoll.	Fuß.	Zoll.	Fuß.	Zoll.	
12	14	—	12	—	2	8	72
11	13	8	10	9	2	6	66
10	13	—	9	8	2	4	60
9	12	8	9	—	2	2	54
8	12	—	8	—	2	—	48
7	11	9	8	—	2	—	42
6	11	—	8	—	2	—	36
5	10	—	7	—	2	—	30
4	9	—	6	—	1	10	24
3	8	—	5	6	1	8	18
2	7	—	4	—	1	6	12
1	5	—	3	—	1	4	6

Diese Tabelle hat sich nach mehreren Backproben als zweckdienlich bewährt.

Das Gewölbe des Backofens erfordert ein tüchtiges Widerlager und der mit hart gebrannten Backsteinen zu belegende Heerd sey 3 — 4 Fuß über den Fußboden des Backofengebäudes erhöht.