

durch die Gährung der Teige ungünstig beeinflusst würde. Durch diese Ventilationseinrichtungen ist es meist möglich, die Temperatur auf 20—21° zu halten, wenn sie nicht im Freien einen höheren Grad erreicht. Ueber 24° steigt aber die Backstubenwärme selten.

Ich will hieran eine kurze Beschreibung der Teigbereitung und des Backprocesses anknüpfen.

Die eigentliche Teigbereitung findet in der Hauptsache im ersten Stockwerke statt, wo zu diesem Zwecke zwei Bohland'sche Teigknetmaschinen aufgestellt sind, von denen die eine im Betriebe und die andere in Reserve steht.

Zur Teigbereitung gehören: Mehl, Wasser, Sauerteig und Salz.

Das von der Mühle kommende Mehl wird, um es vor dem Backen aufzulockern, nochmals mittelst eines Cylinders gesiebt und dann in solchen Quantitäten abgewogen, wie sie zu den verschiedenen Brodsorten gebraucht werden. Es muß darauf gehalten werden, daß immer ein genügender Vorrath von gesiebttem und abgewogenem Mehle vorhanden, damit sich dasselbe vor der Teigbereitung gleichmäßig durchwärmen kann, was besonders im Winter von Wichtigkeit ist. Zu diesem Zwecke sind auch in dem Fußboden des über den Backöfen liegenden Lokales Oeffnungen angebracht, um, wenn nöthig, der von den Backöfen ausstrahlenden Wärme Zutritt zu gewähren.

Im zweiten Stockwerke befinden sich zwei Behälter, der eine für kaltes, der andere für warmes Wasser, welche vermittelst der Wasserleitung gefüllt werden. Die Erwärmung des Wassers in dem einen Behälter ist eine selbstthätige. Die Backöfen sind mit einer Decke von Asche und Lehm nach