

Nebenbei wird verzeichnet, daß in der Bäckerei des genannten Ausstellers eine Teig-Theilungsmaschine in Thätigkeit ist, welche Stücke in gleiche Theile für die Weißbäckerei theilt und das Auswägen erspart.

Diese Maschine ist nur für ganz trockene Teige und nur für Theilung in kleine Stücke, etwa bei der Fabrication des Zwiebackes in $\frac{1}{4}$ pfündigen Flecken, nicht aber für die gelinderen Teige aus Roggenmehl für Brot geeignet.

Uebrigens hängt es von einer Erprobung ab, bei welcher auch wahrzunehmen wäre, ob diese Maschine auch genau theilt und nicht der Willkür der Arbeiter einen Spielraum überläßt.

Das Modell des Röhrenbackofens mit Hochdruck-Wasserheizung der Herren W. A. F. Wieghorst & Sohn.

Dieser Ofen zog die Aufmerksamkeit wegen seiner besonderen Construction auf sich, außerdem durch den Umstand, daß nach erhaltener Mittheilung davon schon über 300 Oefen theils bereits aufgestellt stehen, theils projectirt sind.

Außer Deutschland, wo sie namentlich in den Militärbäckereien eingeführt wurden, fanden diese Oefen in Rußland, Belgien, Italien, England, Dänemark, Schweiz, auch in Oesterreich (Teplitz, Zbirow und Eger) bereits Eingang.

Der Ofen hat die gewöhnliche Form. In dem inneren Raume sind dreißig untere und dreißig obere, zum Theil mit Wasser gefüllte, an beiden Enden gut geschweisste Röhren eingezogen, welche frei vom Herd, beziehungsweise vom Gewölbe, abstehen.

Zwischen den beiden Röhrenschichten liegt eine bewegliche Backplatte, welche auf der innen angebrachten und auf der Stirnseite in den Backkuchendraum verlängerten Eisenbahn hinein und herausgeschoben werden kann.

Die Beheizung geschieht von rückwärts.

Die Vortheile, die dieser Ofen bietet, sind, daß Staub, Asche und Rauch in den Backraum nicht dringen, daß der Teig aus freier Hand auf die Backplatte aufgelegt werden kann, dadurch aber der Flächenraum ohne Anschluß der Laibe besser ausgenützt und der Aufwand für das Leuchtfeuer beim Mundloch, für Ofenschieber, Krücken und Stangen erspart wird, daß durch die continuirliche Heizung die Backungen ohne große Intervallen auf einander folgen können, daher eine sehr hohe Ergiebigkeit (18 bis 20 Backungen in 24 Stunden an Brot im Teige zu 58 Loth Wiener Gewicht) erzielt werden kann, daß schließlich jedes Brennmaterial zur Beheizung benützlich ist.

Ein solcher Ofen kommt, ausgenommen die etwa nöthige Fundamentirung und der Schornstein (gewöhnlicher Küchenschornstein), auf 1500 Thaler, nach Umständen vielleicht auf weniger zu stehen.

Nähere Details und Zeichnung hat sich der Aussteller vorbehalten.

Das Modell eines Backofens von Herrn Carl Egle Dürnholz. Dieser zeigt einen Ofen aus Ziegeln, gebaut zur Beheizung vom Mundloche im Backraume.

Derselbe mag seine Vorzüge haben, es dürfte jedoch die Militärverwaltung darauf nicht reflectiren, weil die Oefen mit der Beheizung von Außen erwünschter sind, und weil anderseits der ausgestellte Ofen auch für die Verwendung im Felde ob seiner mit Zügen unter der Herdsohle complicirter und nicht begreiflicher Bauart und wegen der Menge an erforderlichem Baumaterial nicht praktisch erscheint.

Das Modell des Herrn Enrico Manzoni aus Rom zeigte einen aus feuerfestem Material gebauten zweietagigen Ofen.

Die Beheizung ist continuirlich, geschieht in der Mitte der Langseite unter der Sohle der ersten Etage, und kann ebenso gut mit Holz als mit Kohle geschehen.

Aus der Heizkammer rückwärts führen nach der linken und rechten Hälfte des Ofens Fische (Canäle), durch welche die Feuergase in die ganz um den Ofen circulirenden Züge geleitet werden und in einem Rauchfange ausmünden.