

Die Circulation der Hitze, beziehungsweise Verstärkung und Dämpfung, wird mit zwei Klappen von außen leicht handlich geregelt.

Statt der gewöhnlichen Herde sind in der unteren und oberen Etage an der Wand Geleise angebracht, auf welchen die mit Brot belegten, mit kleinen Rädern versehenen Hurden aus Eifendraht-Gewebe (3 bis 4) in den Ofen hineingerollt werden.

Ist der Ofen mit Brot belegt, so werden die herabgelassenen eisernen Thüren geschlossen.

Wenn das Brot gebacken ist, werden die Hurden mit dem Brote, jedoch von der entgegengesetzten Seite, welche der anderen ganz gleich construirt ist, herausgerollt und das Brot abgeräumt; darauf kann der Ofen wieder mit frischem Teige besetzt werden.

Der Ofen ist mit einem Pyrometer und einem eingemauerten Kessel zum Wärmen des nöthigen Wassers versehen.

Ohne praktischen Versuch kann füglich ein Urtheil nicht leicht geäußert werden, es hat jedoch die Militärverwaltung mit etagirten Oefen keine günstigen Resultate erzielt, daher von vorneher wohl ein Vertrauen dem vorbeschriebenen Modelle nicht entgegengebracht werden kann. Von diesen Oefen soll einer in Florenz und einer in Malta im Gebrauche sein.

Der Heißwasser-Feld-Backofen des Herrn Joh. Haag in Augsburg. Der Ofen ist zweitheilig fest an dem Wagengestelle angemacht.

Die Beheizung geschieht nach dem Principe wie beim Wieghorst'schen Ofen durch 38 Röhren, welche zum Theile mit Wasser gefüllt sind und mit einem Ende in den Feuerraum, welcher in der Mitte des Wagens sich befindet, hineinragen.

Derfelbe soll nach der Beschreibung in einer Stunde 48 Brotlaibe à 4 Pfund backen. Zur näheren Beurtheilung der Zweckmäßigkeit dieses Ofens müßten Backproben vorgenommen werden; soll aber die Intention bestehen, die Bereitung des Brotes auch während der Bewegung zu bewirken, so dürfte die Construction als verfehlt angesehen werden, weil die Teigbereitung an Bedingungen geknüpft ist, die nur während des Stillstandes erfüllbar sind.

Da ferner zu jedem solchen Ofen noch ein Wagen für die Fortbringung der Bäckereigeräthchaften nothwendig ist, so würden diese Art Oefen den Train vergrößern, und für die in der österreichischen Armee eingeführten Feld-Backöfen zu 4 Stück sammt allem Bäckereigeräthe und Zelten doch nur zwei Wagen erforderlich sind.

Darrapparat. Bei der Fabrication der Nahrungsmittel-Conserven werden für trockene Conserven Darröfen, wie dies beim Militär-Verpflegsmagazine in Wien der Fall ist, benöthigt.

Aus diesem Anlasse wird der „Neuverbesserte, continuirlich arbeitende, mechanische Darrapparat für Malz, Getreide, Hopfen, Obst etc. System: Josef Gečmen, New-York“, in den gegenwärtigen Bericht aufgenommen mit dem Beifügen, daß, und namentlich bezüglich der Darrhorden, eine Adaptirung des Apparates für die speciellen Zwecke nothwendig wäre.

Die Vortheile, welche dem Apparate beigelegt werden, sind folgende:

Der Apparat arbeitet ganz rationell, insoferne er das Darrgut ganz allmählig einer steigenden Temperatur zuführt.

Der Flächenraum, welchen derselbe einnimmt, beträgt nur circa  $\frac{1}{15}$  der früher üblichen Darren, oder  $\frac{1}{10}$  des Flächenraumes, welchen Doppeldarren beanspruchen.

Das Wenden wird von dem Apparate vollständig und in einer kräftigen Weise bewirkt, so daß die Entstehung eines verschiedenfarbigen Productes gar nicht vorkommen kann.