

Metallplatte, die in gleichgroße Flächen eingeteilt ist. Letztere sind durch verjente Messer abgegrenzt. Nachdem der abgemogene Teig auf die Platte gelegt worden ist, wird der Deckel geschlossen. Durch einen Hebeldruck wird der Teig gleichmäßig auf der Platte verteilt. Ein 2. Hebeldruck bewegt die Messer in die Höhe, wodurch der Teig in gleiche Stücke zerschnitten wird. Der Deckel wird wieder gehoben, und die gleichen Teigstücke können weggenommen werden. Die geformten Laibe oder Brote werden gewöhnlich auf Backdielen oder Tücher gelegt und einer weitem Gärung überlassen. Während derselben wird das aus Roggenmehl hergestellte Brot mit Wasser überstrichen. Diese Maßregel verhindert das Rissigwerden der Rinde und verleiht derselben eine braune, glänzende Farbe.

Nun werden die Brote in den Backofen geschoben. In der Hitze desselben, welche etwa 200° beträgt, gerinnen die Eiweißstoffe des Mehls und bilden feste Wände für die Poren. Das Stärkemehl gelangt zum Quellen und verkleistert. Die eingeschlossene Kohlenäure wird ausgedehnt und bewirkt eine weitere Lockerung des Brots. Außerdem geht nicht nur ein Teil des Wassers in Dampfform aus dem Teig heraus, sondern vor allem verdampft der Alkohol und entweicht teilweise, wodurch ebenfalls das Brot gelockert wird. An der äußern Seite des Gebäcks, die einer größern Hitze als das Innere ausgesetzt ist, setzt sich das Stärkemehl in Dextrin um. Wasserdämpfe, die der Bäcker vom Schwadenapparat in den Backherd leitet, lösen das Dextrin auf und unterstützen die Glanzbildung auf der Rinde. Das Brot braucht zum Ausbacken je nach der Größe 1—1½ Stunden. Wenn es gut ausgebacken ist, muß es eine feste Bodenrinde haben, die beim Drausschlagen mit den Fingern einen hellen Klang gibt. Die Oberrinde muß elastisch sein, d. h. sie muß sich leicht eindrücken lassen, beim Nachlassen des Drucks aber die ursprüngliche Gestalt wieder einnehmen.

Nach mehreren.

253. Der Backofen.

Bei dem Backofen kommt es weniger darauf an, daß recht hohe Hitzegrade erreicht werden, sondern eine gleichmäßige und andauernde Wärme. Die Anlage eines solchen verlangt die Berücksichtigung verschiedener baupolizeilicher Vorschriften. Der Vorraum muß mindestens die Länge des Backofens haben, damit die Waren gut eingeschoben und herausgenommen werden können. Das Fundament soll aus Quadersteinen gebildet werden, damit nicht später eine Senkung eintritt und dabei Risse im Mauerwerk entstehen. Die Grund- und Umfassungsmauern müssen die nötige Stärke besitzen und mit Kalkmörtel gebaut sein. Die Innen- oder Brandmauern sollen aus gutem, feuerfestem Material erbaut sein. Man benutzt hierzu ausschließlich Schamottesteine, die durch Lehmbrei miteinander verbunden sind. Jede Fuge muß sorgfältig ausgefüllt werden, damit nicht Sprünge im Mauerwerk entstehen, die dann durch die Feuerhitze leicht erweitert werden