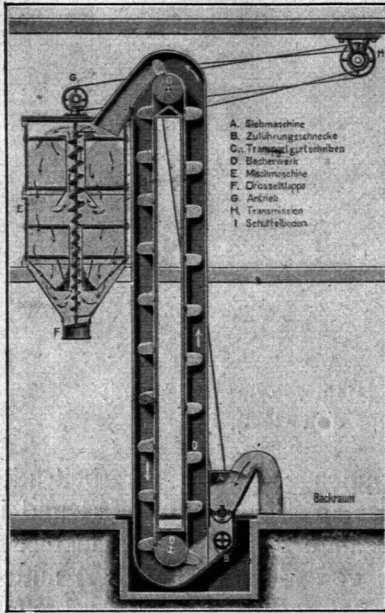


die mittels Elevator, wie in Fig. 354, beschickt wird. Das Mehl wird in dem unteren Arbeitsraum aufgegeben und fließt aus dem in einem Obergeschoß stehenden Milchbehälter der darunterstehenden Knetmaschine von oben zu, oder die Milch- und Siebmaschine wird an die Decke des Arbeitsraumes angehängen.

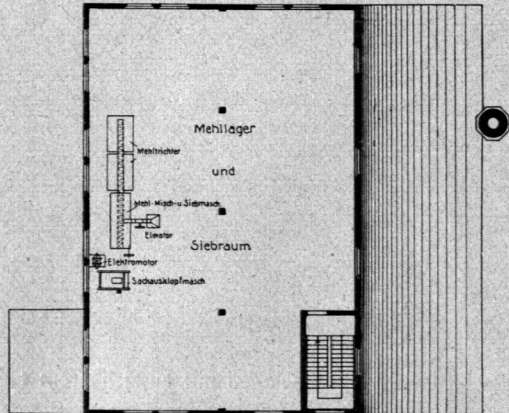
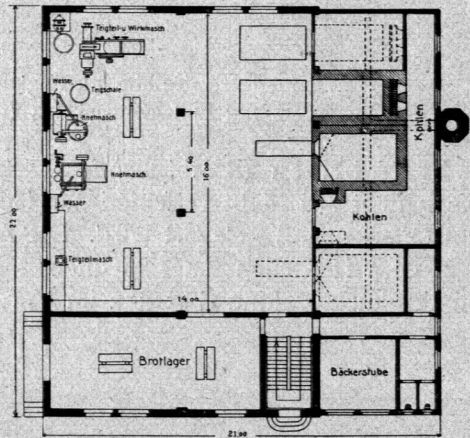
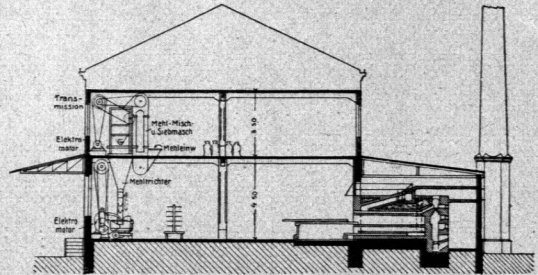
Fig. 354.



- A. Siebmaschine
- B. Zuführungsschnecke
- C. Triebmagazin
- D. Biebeschnecke
- E. Milchmaschine
- F. Drosselklappe
- G. Antrieb
- H. Transmission
- I. Schutzblech

Schema einer Mehlmilch- und Siebanlage. Nach Ausf. der Borbecker Maschinenfabrik und Gießerei.

Fig. 355—357.



Kleine Brotbäckerei.

Der Backofen ist ein aus Mauerwerk bestehender Baukörper mit einem Feuerraum und einem davon getrennten Backraum (bei den älteren Öfen war Feuerraum und Backraum vereinigt). Er wird möglichst auf gewachsenem Boden (Erdgeschoß) so aufgestellt, daß der Backraum sich gegen einen als Backtuba bezeichneten Arbeitsraum öffnet. Der rückwärts (oder seitlich) liegende Feuerraum ist von einem Flur aus zugänglich. Die Erhitzung des Backraumes erfolgt durch Vermittlung von Heißwasser bzw. Dampf in den Rohren, die über und unter den Backherden liegen — Dampfbackofen. Die Backherde liegen im Innern des Ofens und werden durch „Einschießen“ beschickt (Fußgrube vor dem Ofen, wie in Fig. 351 und 352) oder sind ausziehbar, um die Beschickung des Ofens mit Backware zu erleichtern. Auszugbackofen, Fig. 353 und 355.