

DEUTSCHES REICH



URKUNDE
ÜBER DIE ERTEILUNG DES PATENTS

3 3 8 7 2 5

Auf Grund der angehefteten Patentschrift ist durch Beschluß des Reichspatentamts

an Stefan Steinmetz in Berlin

ein Patent erteilt worden.

Gegenstand des Patents ist:

Backform.

Anfang des Patentes: 1. Dezember 1918.

REICHSPATENTAMT

Die Patentgebühr wird jährlich fällig am 1. Dezember.

A. Braun



AUSGEGEBEN
AM 1. JULI 1921.

REICHSPATENTAMT
PATENTSCHRIFT

— № 338725 —

KLASSE 2a GRUPPE 13

Stefan Steinmetz in Berlin.

Backform.

Patentiert im Deutschen Reiche vom 1. Dezember 1918 ab.

Beim Backen sind Fehler, wie Reißen, Breitlaufen, Abrindigwerden der Ware und daraus sich ergebende Verluste meist auf schlechtes Mehl, unrichtige Gärführung und mangelhafte Backofenhitze zurückzuführen. Durch die Verwendung von Backformen, in denen nicht allein der Teig gärt, sondern auch gebacken wird, sind zwar diese Übelstände vermindert worden. Mit der Form ist auch der Vorteil verknüpft, daß in ihr der Teig leichter sich bewegen kann, ohne seine Form wesentlich zu ändern, auch wenn ungeübte Arbeiter in der Backstube tätig sind.

Die bisherigen metallenen Formen haben aber meistens den Nachteil, daß der Teig in ihnen festklebt, so daß beim Herausnehmen der Brote viel Ausschub entsteht.

Die neue Backform besteht nun darin, daß nur ihr Oberteil aus innen glatt gehaltenem Ton, Schamottemörtel oder ähnlichen mineralischen Bestandteilen und nur ihr Boden aus Metallblech hergestellt ist. Dieser Boden ist zweckmäßig von dem tönernen Oberteil leicht abnehmbar eingerichtet. Wie aus Fig. 1, 2 und 3 in Längenschnitt, Querschnitt und Draufsicht ersichtlich, besteht der Teil *a* aus Ton, Schamottemörtel oder einem sonstigen aus mineralischen Bestandteilen zusammengesetzten schwammigen Stoff, während den Boden *b* der Backform eine an sich bekannte einschiebbare Metallplatte bildet, die

zweckmäßig zu beiden Längsseiten mit Umfassungen *c* (s. auch Fig. 4) versehen ist, durch die der Boden *b* an den unteren Vorsprüngen der Tonform *a* festgehalten wird.

Die Umfassungen *c* können federnd ausgeführt sein, so daß der Boden *d* dicht gegen die Unterfläche der Tonform gedrückt wird, damit sich kein Teig in die Fugen zwischen Ton und Metall zwängen kann.

Die beschriebene Backform soll den Vorzug besitzen, daß sie die Verwendung ganz weicher Teige gestattet, dabei aber ein Brot liefert, das nach Lockerungsart, Porenbildung und Ausgestaltung der Brotform einwandfrei und den freigeschobenen und angeschobenen Broten auch dann überlegen ist, wenn zu den letztern, ihrer Natur entsprechend, härtere Teige herangezogen werden. Diese Vorzüge sind wohl darauf zurückzuführen, daß die Vorteile der bekannten Tonform nur im Oberteil und die Vorteile der bekannten eisernen Backform nur im Unterteil zur Geltung kommen, wogegen beider Nachteile ausgeschaltet sind. Dadurch entsteht auf dem eisernen Boden sofort nach dem Einschließen der Ware ein schnelles Aufsteigen des Teiges von unten, da der Teig hierbei nicht an eisernen Seitenwänden, an denen er kleben würde, sondern an den Seitenwänden der Tonform emporsteigt, so geht er ohne Anhaften in die Höhe. Erst,

wenn die Gärung zum Abschluß gekommen ist, hat die Tonform eine so starke Hitze aufgespeichert, daß sie nun ihrerseits eine wohlschmeckende Rindenbildung begünstigt, 5 durch diese wird wiederum die Standfestigkeit des Brotes gesichert, und zwar nur auf Kosten einer Backzeit, die allenfalls etwa 15 Minuten länger dauern soll, als eine solche mit Formen, die ganz aus Eisenblech be- 10 stehen.

PATENT-ANSPRÜCHE:

1. Backform, dadurch gekennzeichnet, daß die Wände (a) aus mineralischem, hartem und schwammigem Stoff und der Boden (b) aus Metallblech bestehen. 15
2. Backform nach Patentanspruch 1, dadurch gekennzeichnet, daß der Boden (b) mit federnden Klammern (c) über den Fußrand der Seitenwände (a) ge- 20 schoben ist.

Hierzu 1 Blatt Zeichnungen.

Fig. 1.

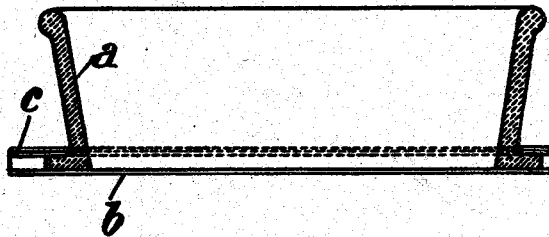


Fig. 2.

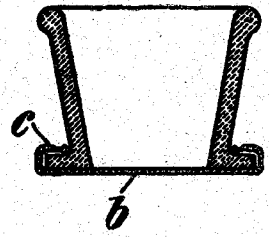


Fig. 3.

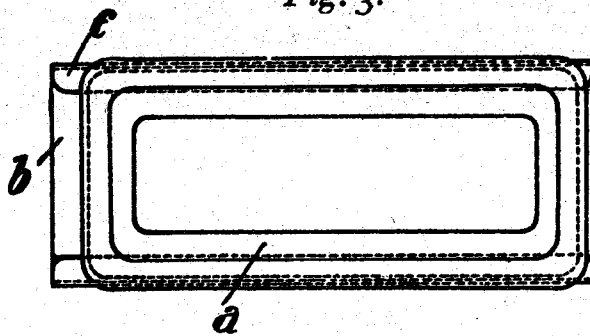


Fig. 4.

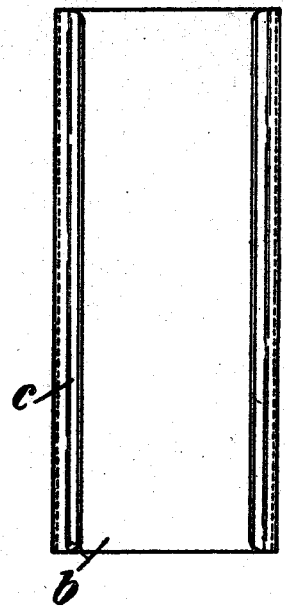


Fig. 5.

