
Einleitung.

Eine jede Kunst, die mechanischer Vorrichtungen zu ihren Erzeugnissen bedarf, fordert ein eigenes Locale und verschiedene Local-Bequemlichkeiten; so auch die Kunstbäckerei. Ihre mechanischen Vorrichtungen sind um so mannigfaltiger und complicirter, je nachdem sie mehr oder weniger im Großen getrieben wird.

Unerläßliche Bedingungen sind: ein liches Zimmer mit einem oder zwei Backöfen und mehreren Windöfen versehen, welches aber so angebracht sein muß, daß ein leichter Luftzug dasselbe staub- und rauchlos erhalte; dann wenigstens zwei Tafeln und eben so viel Wärmkasten, nebst einer gewissen Anzahl Zuckerlöffel, Zuckerkessel, Kupferbleche, worunter einige Platfonds gerechnet sind, die rund, einen Finger hoch aufgestülpt, und ganz verzinnt sein müssen; endlich eine Anzahl verschiedene Ausstecher; nebst Modeln und Formen nach schönen Zeichnungen verfertiget.

Die Backöfen fordern die erste Aufmerksamkeit, ihrer Unentbehrlichkeit und verschiedenen Structur wegen;

denn von der bedeutenden Größe, als neun Schuh Tiefe, sieben Schuh Breite und anderthalb Schuh Höhe, bis zu einer eisernen Röhre herab, gibt es erstaunlich viele Zwischengrößen. Die Backöfen von fünf Schuh Tiefe, drei Schuh Breite und einem Schuh Höhe, mit einer starken Unterlage von Kies und einer eben so starken Aufhäufung von eben diesem Steine über deren Wölbung, sind am gewöhnlichsten, weil dieselben da, wo nur einigtes Backwerk nach einander gebacken wird, weniger Heizung brauchen; ihre Backfähigkeit ist dem zu Folge sehr beschränkt, so daß, wenn man mit der doppelten Heizung in einem großen Ofen sechs Stunden lang leichtes Backwerk einschließen kann, dasselbe in diesem nur anderthalb Stunden hindurch geschehen kann; die großen Stücke ausgenommen, die mehrere Stunden zu ihrem Garbacken brauchen, und folglich nur schwache Hitze fordern.

Selbst in eisernen Röhren läßt sich Einiges backen, allein nur mit vieler Schwierigkeit, und ich möchte sagen, mit vielem Kunstaufwande, indem ein lebendiges Feuer stets behutsam unterhalten und geleitet werden muß.

Die Kenntniß der einem jeden Gebäude zukommenden Hitze ist ebenfalls höchst wesentlich; denn ohne diese läßt sich auf nichts Gelungenes rechnen; wir haben aber noch sehr wenige Kennzeichen, nach welchen dieselbe bestimmt werden könnte.

Der geübte Bäcker sondirt die Hitze mit seiner Hand, die er in den Ofen hält; das Gefühl der Wärme zeigt ihm den gehörigen Grad; allein welche lange Übung gehört nicht dazu, um hierin einen sichern Tact zu erlangen! Andere werfen ein Stück Papier in den Ofen, und dessen Zusammenrollen und langsames oder schnelles Färben dient ihnen zum Kennzeichen des Hitzegrades; allein es setzt ebenfalls eine lange Übung zum voraus. Ich habe, um jene; die sich einer solchen anhaltenden Übung nicht unterziehen können, in den Stand zu setzen, mit Sicherheit richtig zu backen, den Reaumur'schen Thermometer in Anwendung gebracht! und glaube, dieses Instrument um so mehr anempfehlen zu können, da es allgemein bekannt, und um leichten Preis zu haben ist. Man muß selbes aber mit einer Scala von 250 Graden verfertigen lassen, nämlich nach der Fähigkeit des Quecksilbers, welches mit 254 Grad zu kochen anfängt, und folglich nicht ganz zu diesem Punct getrieben werden darf; welches ihren Preis um sehr wenig erhöht, da sie auf dieselbe Weise bereitet werden, wie jene, die nur eine Scala-Eintheilung von 80 Graden bis zum Siedpuncte haben. Solch ein Thermometer wird an die Mündung des geheizten und rein ausgeputzten Ofens gestellt, die ausströmende Wärme zeigt den Gehalt der concentrirten Hitze in der Mitte des Ofens, so daß, wenn der Thermometer auf 70 Grade steigt, die seine Bäckerei aus But-

terteig eingeschossen werden kann. Durch dieses Mittel kann auch die Hitze des zum Backen gehitzten Schmalzes genau bestimmt werden, indem man den Thermometer in dasselbe hält, der bei der größten, Hitze, die wir zum Backen brauchen können, auf 240 Grade steigt; mehr gehitzt, brennt das Schmalz. Die Grade sind übrigens bei einem jeden Gebäcke angezeigt.

