

nicht zu alt und ölig, sondern müssen frisch und von reinem Geschmacke seyn. Sie werden ganz fein gerieben oder durch ein Drahtsieb gestossen, jedoch ist das Zerreiben der Mandeln in einem runden Steine mit Eiern, dem trocknen Stoßen im metallenen Mörser vorzuziehen, weil das Backwerk dadurch einen feinern Geschmack und mehr Consistenz erhält. Alle Massen müssen gut gerührt und der Schnee fest und schaumig geschlagen werden; die Gefäße dazu müssen rein und durchaus nicht fettig seyn. Das Eiweiß wird streng vom Gelben gesondert, weil sonst der Schnee schlecht und wässerig wird und das Backwerk verderben würde.

Ist das Eiweiß sehr alt, so kann man einige Tropfen Weinessig oder Zitronensaft hinzugießen; dasselbe ist im Sommer bei ganz frischem der Fall. Alles Gewürze zum Backwerke wird fein gestossen; die Butter muß von reinem Geschmack und das Salz ausgewaschen oder in der Wärme abgeklärt seyn. Das Mehl muß von Weizen, ganz trocken und von der feinsten Sorte seyn, überhaupt werden alle Ingredienzien dazu mit Sorgfalt gewählt, weil die Billigkeit der schlechtern doch bei weitem nicht mit der geringen Ausbeute, die man davon erhält, im Verhältniß steht.

Die Hitze und Feuerung sind ebenfalls wichtige Punkte bei der Bäckerei und müssen stets dem Backwerke angemessen seyn, da sonst alle vorhergegangene Mühe vergeblich ist.

In jedem Geschäfte, wo täglich viel Blätterteig, Obstkuchen, Torten u. dgl. gefertigt werden, ist das Backen im Backofen dem in der Maschine oder Röhre vorzuziehen, weil nächst der Zeit- und Holzersparniß das Backwerk auch weit schöner wird. Bei dem Backen in der Röhre muß die Hitze durch angemessenes Holzanlegen stets gleich erhalten werden und die Thüre derselben stets so heiß seyn, daß sie zischt, wenn eine Feuchtigkeit daran gespritzt wird, und an dem schwächern und stärkern Zischen sind die verschiedenen Wärmegrade am besten zu unterscheiden. Von dieser Probe ist nur das Schaum- oder Schneebackwerk ausgenommen, wozu der Ofen nicht so heiß seyn darf; doch vor allem ist hier Praxis und genaue Kenntniß des Ofens nothwendig.

### Leichtes oder langes Biscuit.

Man schlägt 1 Pfund Zucker mit 12 ganzen Eiern und 8 Eigelb in einen Kessel, bis die Masse etwas schaumig ist, bringt es auf ein mäßiges Kohlenfeuer und schlägt es so lange darüber, bis die Masse so warm ist, daß man die Finger noch gut daran leiden kann, dann nimmt man den Kessel ab und schlägt die Masse kalt, und dann wieder auf das Kohlenfeuer, bis die Masse wieder so warm wird wie das erste Mal. Ist die Masse nun wieder kalt geworden, so mengt man 28 Loth Mehl mit einem hölzernen Spatel darunter, füllt die Masse in einen Trichter und formirt damit das Biscuit 4 Zoll lang auf Papier. Hat man 3—4 halbe Bogen fertig, so bestrebt man sie mit trockenem Staubzucker, läßt es noch 2—3 Minuten stehen, ehe man es in den Ofen bringt, weil es dann mehr Glanz bekommt. Man schneidet es sogleich von den Papieren, wenn es aus dem Ofen kommt. Alles lange Biscuit muß bei schneller Hitze gebacken werden und der Zucker dazu besonders trocken seyn.