

Von den zur Conditorei gehörigen Geräthschaften.

Obgleich die zum Betrieb des Geschäftes nothwendigen Utensilien längst bekannt sind, so möchte es doch nicht unzweckmäßig seyn, die hauptsächlichsten und die verschiedenen Methoden, nach welchen die Confecturen damit bearbeitet werden, kürzlich zu erläutern.

Zuerst bedarf man verschiedener Kessel und Kasserols von Kupfer. Der Kessel, dessen man sich bloß zum Ueberziehen bedient, hat 24 — 30 Zoll im Durchmesser und 8 — 9 Zoll Höhe. Der Boden desselben bildet eine glatte Fläche, welche sich an den Seiten des Kessels allmählig abrundet. Der von demselben abstehende Henkel, mit welchem man erstern regiert, hat 4 — 5 Zoll im Durchmesser. Die an beiden Seiten in die Höhe stehenden Henkel sind 2 Haken, jedoch beweglich eingeschmiedet, an welchen die beiden Stricke hängenden befestigt werden. Statt der ganz flachen Kessel hat man an vielen Orten solche, worin der Boden etwas gewölbt ist. Sie gewähren den Vortheil, daß man sie zum Kochen und Läutern größerer Quantitäten Zucker, und auch zum Einmachen der Früchte benutzen kann. Es trägt viel zum Glätten der Dragées bei, wenn die innere Seite polirt ist.

Zu dem Kochen des Zuckers in verschiedenen Quantitäten und zum Schlagen der Massen zum Backwerk braucht man noch 3 — 4 Kessel zwischen 10 und 12 Zoll im Durchmesser und 6 — 9 Zoll Höhe. Zum Einmachen der ganzen Früchte bedient man sich flacher Kasserols von 8 — 12 Zoll im Durchmesser und 3 — 5 Zoll Höhe. Am besten ist es, wenn einige derselben verzinnt sind, weil die Früchte immer einige Säure bei sich führen, welche das Kupfer leicht angreift. Zum Gießen der Plätzchen hat man Pfannen mit Schnäbeln, welche 1 oder auch 2 — 3 Rinnen haben und in diese genau passendes Holz oder ausgeschnittene Bleche erfordern.

Zu den größern Pfannen, welche 2 — 3 Rinnen haben, hat man eine an der Decke befestigte Schnure, an welcher ein Haken hängt. In diesen Haken wird die Pfanne gelegt, um nicht die ganze Schwere derselben in der Hand halten zu müssen.

Zum Ausgießen des Caramels und gedrehten Zuckers sind eine oder mehre Marmorplatten erforderlich, welche mit Holz unterlegt und eingefast sind. Der ganz weiße Marmor mit blauen Adern ist dazu selten tauglich, weil dieser gewöhnlich bloß aus Kalk besteht, daher sehr leicht zerspringt; auch geht der Zucker nicht gut davon ab. Ebenso wenig kann man künstliche, aus Gyps bereitete Marmorplatten nehmen. Sind nicht ächte und große Marmorplatten zu haben, so bedient man sich statt ihrer am besten des polirten Sandsteins und Porphyrs.

Das Schneiden des Caramels geschieht nach mehren Methoden. Am gewöhnlichsten ist die, die einzelnen Stücke mit einer Degenklinge abzutheilen; dann hat man hierzu eine blecherne Form, welche 15 Zoll lang und 10 Zoll breit ist. Diese Form ist in kleine viereckige Fächer abgetheilt, wovon jedes 3 Zoll im Durchmesser hat. Die obere Seite desselben ist mit Blech bedeckt. Ist der Zucker aus-