

Manche hierzu einen viereckigen hölzernen Rahmen, woran ein wol-  
lenes Tuch mit Schnüren befestigt und auf dieses die Flüssigkeit ge-  
gossen wird.

Zum Reinigen des Cacao und der Sämereien zur Kesselarbeit sind  
Mulden von verschiedener Größe erforderlich, welche von der Form der  
gewöhnlichen darin abweichen, daß die eine Seite derselben etwas flach  
ist; und die andere mehr senkrecht in die Höhe geht, um das Entfernen  
der Hülsen an der flachen Seite zu erleichtern.

Zum Zerdrücken des Cacao hat man ein von Draht geflochte-  
nes Gitter, welches über einen 4 Zoll hohen, hölzernen Rahmen  
gespannt wird. Der Cacao wird darauf gethan und mit dem Roll-  
holze durchgedrückt.

Zum Trocknen der bonbonnirten Früchte hat man ebenfalls ein  
solches, jedoch viel weitläufiger geflochtenes Drahtgitter.

Die zur Conditorei erforderlichen thönernen und porzellanen  
Gefäße sind zu bekannt, um einer Erörterung zu bedürfen. Dasselbe  
ist mit den verschiedenen Spateln, Schaum- und andern Löffeln  
der Fall.

Zum Schlagen des Schnees und der Massen hat man Ruthen  
von Holz und Draht. Die Drahtbesen sind den hölzernen deswegen  
vorzuziehen, weil von den letzteren der Schnee leicht abstirbt oder  
molkig wird. Die Drahtbesen dürfen jedoch nicht von zu starkem  
Draht und zu schwer seyn, weil sie das Kupfer während des Schla-  
gens stark abscheuern und den Massen den Geschmack des Kupfers  
mittheilen.

Zu größern Massen hat man an einigen Orten Ruthen von  
spanischem Rohre, welches kronenförmig zusammengesetzt und an  
einem Stocke befestigt wird. Der Stock geht in einem runden Ei-  
sen und wird dann in das Becken, in welchem die Masse ist, ge-  
setzt, und das Becken etwas hoch gestellt. Der Stock wird nun  
vermittelst 2 hölzerner Riemen, welche um denselben gewickelt wer-  
den, in Bewegung gesetzt und zwar so, daß während der eine von  
den Riemen losgezogen wird, sich der andere von selbst wieder auf-  
wickelt; und dieß gleichzeitige Losziehen und Aufwickeln erhält die  
Ruthe in steter Bewegung.

Auf diese Weise werden ganze Eier und Zucker zu Biscuit und  
ähnlichen Massen schaumig geschlagen, und wenn es zu den Massen  
erforderlich ist, wird unter dem Becken ein kleines Kohlenfeuer an-  
gebracht.

Die verschiedenen blechernen Formen und Ausstecher zu erläutern,  
würde ebenfalls überflüssig seyn, weil dieß Sache der Mode und des  
Geschmacks ist.

Formen von Gyps, deren man sich bedient, um Früchte und  
Figuren aus Conserven-Masse damit zu verfertigen, müssen besonders  
gut mit Firniß getränkt und getrocknet seyn, wenn das Gegossene  
herausgehen soll. Die übrigen Formen von Zinn und Blech, zum  
Gießen der Bonbons und Figuren erforderlich, sind schon bei den  
Vorschriften zur Bereitung derselben erläutert worden.

Die blechernen Maschinenöfen und die Art, wie sie gesetzt wer-  
den, ist ebenfalls bekannt genug, um einer Beschreibung zu bedürfen.  
Der Trockenofen wird über dem Backofen angebracht und ist  
dem Conditior unentbehrlich.

Er besteht aus einem Behältniß, welches von der obern Fläche