

ersten zwei Finger in den Leib des Huhnes, drückt mit dem Daumen auf den Brustknochen und bricht ihn heraus.

B.

Baarse, siehe **Barse**.

Bachamelle, siehe **Rahm-Sauce**, weiße.

Baekofen, Probe der Hitze desselben. Man prüft ob der Baekofen die zum Backen nöthige Hitze hat, dadurch, daß man ein Stück Papier in denselben legt, wird dieses braun, so ist er noch zu heiß, krümmt es sich blos zusammen, so hat er die rechte Hitze.

Baekwerk. Man nehme zu demselben stets nur frische Butter und ganz frische Eier. Mehl und Milch muß man zuvor etwas warm setzen, auch die Eier dürfen nicht kalt sein, sondern werden, erforderlichen Falles, in warmen, nicht heißem Wasser gewärmt. Soll es durch Hefe oder Bäarme (Gest) in die Höhe gehen, so lasse man es still auf derselben Stelle stehen, weil es, wenn es gerüttelt oder bewegt wird, wieder niederfällt.

Baekwerk, Hefen dazu, siehe **Hefen**.

Bandiren (Kunstausdr. b. d. Backen). Hierunter versteht man das bunte Belegen und Einfassen des Baekwerks, z. B. der Torten von Blätterteig, der Pasteten u. a. m. mit dünn ausgerollten und rund gedrehten feinen Teigrollen.

Bäarme, siehe **Hefen**.

Barben. Man siedet sie in Salzwasser, wozu man auf jede zwei Pfund Barben eine Hand voll