

ich möchte sagen, mit vielem Kunstaufwande, indem ein lebendiges Feuer stets behutsam unterhalten und geleitet werden muß.

Die Kenntniß der einem jeden Gebäcke 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 Hitzgrades; 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