

und um leichten Preis zu haben ist. Man muß selbes aber mit einer Scala von 250 Graden verfertigen lassen, welches ihren Preis um sehr wenig erhöht, da sie auf dieselbe Weise bereitet werden, wie jene, die nur eine Scala-Eintheilung von 80 Graden bis zum Siedpuncte haben. Solch ein Thermometer wird an die Mündung des geheizten und rein ausgeputzten Ofens gestellt, die ausströmende Wärme zeigt den Gehalt der concentrirten Hitze, so daß, wenn der Thermometer auf 70 Grade fällt, die feine Bäckerey aus Buttermey eingeschossen werden kann. Durch dieses Mittel kann auch die Hitze des zum Backen geheizten Schmalzes genau bestimmt werden, indem man den Thermometer in dasselbe hält, der bey der größten Hitze, die wir zum Backen brauchen können, auf 240 Grade steigt; mehr geheizt, brennt das Schmalz. Die Grade sind übrigens bey einem jeden Gebäcke angezeigt.

---