den mit etwas Mehl bestreut, durch einander gerührt und ein wenig hingestellt, damit sie etwas abtrocknen, ehe man sie in die Brühe legt und darin gahr kocht.

Die sogenannten Nürnberger oder Fadennudeln, wie man sie in den Materialistenladen kauft, bestehen aus einer Anzahl ganz feiner Fäden, die bei ihrer Verfertigung in einen Kreis zusammengedreht und dann getrocknet sind. Der Teig zu diesen Nudeln wird aus dem feinsten Weizen- oder Dinkelmehl (Spelzmehl) angefertigt; auch kann man feines Reismehl dazu anwenden. Zuerst wird das Mehl durchgesiebt, und dann mit so wenig warmem Wasser wie möglich zu einem Teige eingerührt. Sollen die Nudeln lange gut bleiben, so wird etwas Sauerteig zugesetzt; dadurch verlieren sie aber etwas von ihrer Güte und werden unverdaulicher, sie müßten denn zum Gebrauch schon ein Jahr alt sein.

Der Teig wird zuerst in einem Backtroge wie ein anderer behandelt und gut durchgeknetet, hernach aber, um ihn noch besser zu zertheilen und gleicher zu machen, mit einem Brechbaume einige Stunden lang bearbeitet oder gebrochen. Dieser Baum, (eigentlich eine starke Stange) ist mit einem Ende in der Wand beweglich befestigt, das andere Ende reicht über den Backtrog weg, der so eingerichtet sein muß, daß die eine Seitenwand desselben weggenommen werden kann.

Zu dem Bearbeiten mit dem Brechbaume werden zwei Arbeiter erfordert; der eine hebt den Brechbaum in die Höhe, setzt sich darauf und drückt ihn durch den Teig mittelst der Schwere seines Körpers nieder; der andere hingegen schiebt, so wie jener den Baum in die Höhe hebt, immer den Teig von neuem unter denselben.

Wenn der Teig auf diese Art genugsam bearbeitet ist, so wird etwas davon in einen hohlen messingenen Cylinder gethan, welcher unten statt des Bodens eine messingne Platte hat, die mit vielen kleinen Löchern durchbohrt ist. Der Cylinder selbst ist in einem starken hölzernen Gestelle senkrecht befestigt, damit er unbeweglich stehe. In seine Höhlung

muß