

muß ein recht dicht schließender Stöpsel oder Stempel passen, welcher, wenn der Cylinder mit Teig angefüllt ist, mittelst einer Schraubenpresse langsam heruntergedrückt wird. So wie der Teig hierdurch zusammengepreßt wird, so quillt er aus dem Cylinder durch die in der messingenen Boden-Platte befindlichen Löcher wie lange Fäden hervor. Es ist höchst nothwendig, daß der Teig oder die Nudeln sobald sie durch die Löcher hervordringen, um nicht zusammen zu kleben, gleich etwas abtrocknen. Zu dem Ende ist es gut, wenn man die Presse an einem solchen Orte anbringt, wo beim Pressen die Luft durchstreicht; wenn dieses nicht angeht, so sucht man dasselbe durch ein an der Seite angebrachtes Kohlenbecken mit Kohlen zu bewerkstelligen. Wenn nun auf diese Weise für das Abtrocknen der durchgequollenen Nudeln gesorgt ist, so wird die durchgekommene Parthie mit einem Stoße von der Form abgebrochen, auf ein untergehaltenes Papier aufgefangen, in Häufchen oder Kreise zusammengelegt und vollends an der Luft getrocknet, womit die Arbeit beendigt ist.

In Italien werden die Nudeln von eben diesem Teige auf eine andere Art gemacht, und unter dem Namen von *Maccaroni* oder *fasonirte Nudeln* nach andern Orten und Ländern versendet; sie sind aber blos in der Gestalt von den unsrigen verschieden; denn statt der Fäden bilden sie mittelst verschiedener Formen allerlei andere Dinge, als Muscheln, Schnecken, Saamenkörner, Band, Kugeln &c.

Alle angeführte Nudeln sehen weiß aus; man pflegt sie aber auch wohl zu verbessern und mittelst des Gelben von Eiern und etwas Safran gelb zu färben, oder auch Zucker zuzusetzen; die Italiener, die viel daraus machen, mischen auch wohl noch etwas fein geriebenen Parmesankäse darunter. — Bei dem Einkauf aller Nudeln hat man vorzüglich darauf zu sehen, daß sie trocken und frisch sind.