

rührt werden; am besten ist es in solchem Fall, das Gemüse möglichst schnell in ein Geschirr zu schütten (das im Topfe hängen Bleibende aber zurückzulassen), in dem gereinigten Topf Wasser mit Fett und etwas Salz rasch zum Kochen zu bringen und das Gemüse zum ferneren Kochen hineinzuschütten. Sollte dieses aber schon gar geworden sein, so lasse man 1 Löffel Fett heiß werden, mache 1 Löffel Mehl darin recht gar, rühre Wasser hinzu, auch etwas Salz, wenn es fehlen sollte, und schwenke das Gemüse darin durch. Die etwa fehlende Menge kann nach Nr. 17 ersetzt werden.

III. Teil.

Milch- und Mehlspeisen.

1. Nudeln.

4 Eßlöffel Mehl nimmt man in eine kleine Schüssel, macht eine kleine Vertiefung in der Mitte, schlägt 1 Ei darein und mengt es mit 1 Löffel Milch zu einem glatten festen Teig. Nun legt man ihn auf das Nudelbrett und schafft ihn mit den Händen, während man immer Mehl unterstreut, ganz steif. Der Teig muß so lange geknetet werden, bis er innen, wenn man ihn auseinanderschneidet, kleine feine Löcher hat. Man teilt nun den Teig in 2 runde Kuchen und fängt an auszuwellen. Dabei dreht man den Kuchen häufig und wellt sehr gleichmäßig nach allen Seiten hin. Mehl darf nur im Anfang genommen werden, später nicht mehr, und um das Anhängen zu vermeiden, löst man den Kuchen immer wieder vorsichtig vom Brett, dreht ihn und wellt nie lange auf einer Seite. Ist der Kuchen so dünn und fein, daß man die Holzmasern des Brettes durchsehen kann, so legt man ihn auf ein reines Tuch und läßt ihn abtrocknen. Halb trocken rollt man den Kuchen zusammen und schneidet ihn mit einem scharfen Messer in feine fadenförmige