

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Vollständiges Wörterbuch für Küche und Wirthschaft oder
Gastronomisches Lexicon**

Jungius, Ludwig Ferdinand

Leipzig, 1848

N

urn:nbn:de:bsz:31-69851

zertorte, stugt die Streifen, da wo der Muß aufhört, ab, bestreicht den leer gebliebenen Rand mit Ei, belegt ihn mit einem eben so breiten Teigband, schneidet die Torte rund herum sägenförmig oder bogenartig ein, bestreicht auch die Oberfläche des aufgelegten Randes mit der Beachtung mit Ei, daß an den Seiten nichts überfließt, backt sie dreißig bis vierzig Minuten in starker Hitze und bestreut sie mit Zucker, damit sie sich im Ofen recht blank glacirt.

Mustartelettes. Tartelettes. Die Bereitung wiederholt sich in kleinerem Maasstabe mit mehreren etwa drei Zoll großen Kuchen auf dieselbe Weise, wie sie vorstehend mit einer großen Torte ausgeführt ist.

Muttonsteaks. Dies ist dieselbe Speise von Hammelcarré (s. Carré) in kleinerem Maasstabe, wie sie von Rindfleisch (Rinderfilet) als Beefsteaks bereitet wird und es muß auch hier (wie dort auf das Daranlassen des körnigen Nierenfettes gesehen wird) ein Streifen des Rückenfettes bei dem Breitschlagen der Muttonsteaks stehen bleiben.

N.

Napfkuchen. Topfkuchen. Es giebt wohl so leicht kein Gebäck, welches, was seinen Werth und seine Zusammensetzung betrifft, eine solche Mannigfaltigkeit aufzuweisen hat als der Napfkuchen; auch hat es eine solche Allgemeinheit erlangt, daß man es in allen Ländern Europas, nur unter anderen Namen und in etwas abweichender Art und Gestalt, wiederfindet. So tritt es hier und dort als Napfkuchen, Topfkuchen, Pots-, Nähr- oder Aschkuchen, als Waba, Wabe, Bebe, Kugelhupf u. s. w. auf, denn auch diese Arten gehören zum Geschlecht der Napfkuchen. Welchem Lande man seinen Ursprung zuschreiben soll, oder welches sein ursprünglicher Name sei, ist also schwer zu ermitteln. — Es lassen sich überhaupt drei Arten, nämlich die gerührten, die geschlagenen und gewirkten Napfkuchen annehmen.

Napfkuchen, allgemeiner. Auf eine Meße Mehl ein Pfund Butter, zwölf Eier (neun ganze und drei Dotter), zwölf Loth Zucker, drei viertel Pfund Rosinen, ein viertel Pfund Corinthen, vier Loth bittere, fein gehackte Mandeln, die abgeriebene oder gehackte obere Schale von zwei Citronen, ein halbes Loth Zimmt und Muskatblume, drei bis vier Eßlöffel abgetropfte Weißbierbärme und ein halbes bis drei viertel Quart Milch. Von allen Zuthaten, außer den ausgesteinten Rosinen, Corinthen und Gewürzen, rührt man einen schwerflüssigen Teig ein und

schlägt ihn mit der Kelle unter Zugießen der flüssigen Butter, so lange bis er recht blasig wird und sich von dem Geschirr leicht ablöst. Nachdem nun auch die Rosinen und Gewürze dazu gekommen sind, füllt man den Teig in mit Butter ausgestrichene sogenannte Türkenbund- oder Napfkuchenformen bis etwas über die Hälfte voll und backt ihn, wenn er nämlich zuvor so weit aufgegangen ist, daß die Form gefüllt ist, eine und eine viertel Stunde in ausdauernder schwacher Hitze.

Napfkuchen, allgemeiner (gewöhnlicher). Auf eine Meße Mehl ein halbes bis drei viertel Pfund Butter, sechs bis acht Eier, ein halbes Pfund Rosinen, ein viertel Pfund Zucker, die gehackte Schale einer Citrone, ein halbes Loth Zimmt und Muskatblume, zwei Loth bittere Mandeln, Wärme wie oben und drei viertel bis ein Quart Milch. Bereitungsweise wie oben. Geht man mit dem Zusatz der Butter und Eier noch weiter abwärts, so entstehen eine Menge gewöhnlicher Napfkuchenarten.

Napfkuchen, Butter. Auf eine halbe Meße Mehl ein Pfund frische Butter, zehn Eier (sechs ganze, vier Dotter), sechs Loth Zucker, die Hälfte der Gewürze wie oben, Wärme und Milch. Von dem vierten Theil des Mehls, etwas lauwarmer Milch und der Wärme wird ein Hefenstück eingerührt (s. S.) und wenn dies die Höhe des Aufgehprocesses erreicht hat, mit ihm und dem auf dem Tisch zu einer Grube ausgebreiteten übrigen Mehl, zwei Drittheilen der gut gewaschenen Butter und den übrigen Ingredienzien ein Teig gewirkt, den man so lange schlägt, bis er weichfühlend und blasig wird. Ist er wie oben oder in einer glatten Form gebacken und soll er gespeist werden, so schneidet man ihn quer in dicke Scheiben, bestreicht diese mit der übrigen Butter, klappt sie zusammen und stellt sie warm; ein treffliches Gebäck zu Thee und Kaffee.

Napfkuchen, gerührter. Auf zwei Pfund Mehl drei viertel Pfund Butter, zwölf Eier (zur Hälfte ganze und zur Hälfte Dotter), acht Loth Zucker, Wärme, Milch und Gewürze im Verhältniß wie bekannt. Von dem Mehl, der Milch und Wärme schlägt man ein gutes Hefenstück an; hat es dem Aufgehen genügt, so rührt man die gewaschene Butter zu Sahne, giebt die Eier, den Zucker, die Gewürze und zuletzt das Hefenstück dazu, läßt den Teig noch einmal aufgehen und verfährt nach Vorschrift.

Napfkuchen, Kaiser. Süßer. In der Reihe dieser Gebäcke ist dieser gerührte Napfkuchen der feinste; wenn seine Bereitung gelungen ist, giebt er an Leichtigkeit und lockerm Wesen dem Bisquit nichts nach. Auf ein und ein viertel Pfund Mehl ein Pfund Butter, sechszehn Eier (vierzehn ganze, zwei Dotter), sechs Loth Zucker, zwölf Loth türkische Rosinen (auch ohne Rosinen), zwei Loth feingehackte bittere Mandeln, Citronenzucker und zwei Löffel abgetropfte Wärme. In

die gut zu Sahne gerührte Butter kommen unter fortgesetztem Rühren alle fünf Minuten zwei Eier und ein Löffel voll Mehl und sofort die Wärme und Gewürze. Man backt den Kuchen nach dem Aufgehen wie den gewöhnlichen Napfkuchen.

Napfkuchen, Pariser. Auf zwei Pfund Mehl ein Pfund Butter, acht ganze Eier, acht Eidotter, ein halbes Pfund türkische Rosinen, ein halbes Pfund Corinthen, ein viertel Pfund Zucker, ein guter Theil abgeriebene Drangenschale und abgeriebene Citronenschale, hinreichend Wärme, ein viertel Quart Milch, ein großes Glas Franzbranntwein, eine halbe Stange pulverisirte Vanille und etwas Muskatblume. In die zu Sahne gerührte Butter kommen die Eier und so fort die übrigen Ingredienzen und zuletzt das von einem Viertel des Mehles mit Milch und Wärme eingerührte, gut aufgegangene Hefenstück. Ist alles vermischt, so schlägt man das Ganze zu einem blasigen, leicht fühlenden, sich lösenden Teig und backt ihn mit denselben Rücksichten wie die andern Napfkuchen. Der Pariser Napfkuchen wird auch mit Marasquin oder einem andern feinen Liqueur gewürzt.

Napfkuchen, Polnischer. In die vorstehende Masse kommt noch ein Quentchen Safran, drei Loth Citronat und eben so viel Drangenschale.

Napfkuchen, Wiener. S. Kugelhupf. Die Masse ist die des allgemeinen Napfkuchens. Er unterscheidet sich am meisten durch das Ausstreuen der Formen nach oben bemerkter Hinweisung.

Nattkirsche. S. Kirsche.

Neapolitanische Creme. Die Grundbasis bildet eine geschlagene Creme (s. Creme), worunter man etwas Hausenblase und einen guten Theil grobkörnig gestoßene bittere Macaronen mischt, die Creme in einer hohen thurmartigen Form auf dem Eise steif werden läßt, sie ausstülpt, noch mit etwas Macaronen bestreut und mit kleinen Biscuits garnirt.

Neapolitanische Macaroni. S. Macaroni, Neapolitanische.

Neapolitanische Rindfleischspeise. Von allen Rindfleischgerichten, ja man kann sagen, von allen Fleischgerichten ist dies vielleicht das kostbarste. Das Fleisch muß aus dem Schweifstück ganz flach geschnitten, mit Speck- und Schinkenstreifen eines Kinderfingers dick durchspickt und mit Madeira und Rheinwein in einer Kraftbrühe von Kalbfleisch und alten Hühnern treffend geschmort werden. Auf etwa achtzehn Pfund nach obiger Vorschrift zugeschnittenes Rindfleisch zwölf Pfund Kalbfleisch, vier bis fünf alte Hühner, eine Flasche Rheinwein und eine Flasche Madeira. — Von einem Theil des überaus trefflichen Fleischgrundes wird die Sauce bereitet, so daß man ein Pfund Rosinen ohne Steine in Rheinwein weich kocht, sie hackt und alsdann durchstreicht und

und diesen Rosinenbrei mit dem bemerkten Fleischgrund, etwas mit Wein klar gerührtem Mehl, einem halben Quart Malaga, einem viertel Quart Madeira und zuletzt mit einem viertel Quart Champagner durchkochen läßt und kurz vor dem Anrichten mit drei achtel Pfund körnigem Johannisbeergelee vermischt, so daß es eine röthlich braune, süßliche, aber höchst ansprechend kräftige Sauce wird. Ist das Fleisch in hübsche Scheiben geschnitten, so läßt man es mit dem übrigen Fleischgrund einprözeln und sobald die Stücke in einer langen, hübschen, hohen Reihe auf einer langen Schüssel angerichtet sind, bekränzt man sie mit geriebenem Meerrettig, giebt etwas Sauce darüber und die übrige in einer Sauciere. Wenn diese Fleischspeise schon wegen ihrer Kostbarkeit Ansprüche auf Originalität machen kann, so steigern sich diese noch mehr hinsichtlich ihrer eigenthümlichen Zusammensetzung, besonders in Bezug auf die Bekränzung des Fleisches mit dem Meerrettig.

Neapolitanische Timbale. So wie uns Neapel mit einem Fleischgericht beschenkt hat, was uns, hinsichtlich seiner Kostbarkeit, an die verschwenderischen, culinaren Feste der alten Römer erinnern könnte, so haben wir von daher auch eine Eingangspeise erhalten, die sich mehr den Begriffen und Einrichtungen des heutigen Küchenbudgets nähert. Hierzu braucht man recht lange Macaroni, die man, nach dem Abbrühen, sehr behutsam, damit sie nicht aufplagen, in Fleischbrühe bis zur völligen Biagsamkeit kocht und eine Kuppelform dergestalt schneckenartig damit ausfüllt, daß man unten im spizen Mittelpunkt anfängt, die Schneckenform mit den dicht an einander geschobenen Macaroni bis oben fortlaufen läßt, während man immer etwas Farce dazwischen streicht, um dem Bau hinreichende Haltung zu geben, wobei aber die Farce weder zwischen die Macaroni durchdringen, noch sie verschieben darf. Ist nun die Farce etwa einen sechstel Zoll dick über die Macaroni aufgetragen, so füllt man ein treffliches, gemischtes, feines Ragout (s. Ragout) von Kalbsmilch, Geflügel, Rindergaumen und Amourettes, oder ein solches von Trüffeln, Champignons, Quappenlebern, Hahnekämmen, Krebschwänzen u. s. w. recht fest ein, welches aber in trefflicher, weißer Sauce recht dick bereitet werden muß, damit der Timbale die nöthige Haltbarkeit gesichert werde, deckt das Ragout wie an den Seiten, stellt es eine und eine halbe Stunde in Wasserdämpfe, stülpt die Speise behutsam aus und giebt unten herum etwas flüssige Ragoutsauce.

Regus. Nikus. Auf jede Flasche Rothwein zwölf bis vierzehn Loth Zucker, die Schale einer Citrone, zwei Eier, acht Dotter, etwas Zimmt, Gewürznelken und Muskatennuß. Dies wird mit einer Schlagruthe auf dem Feuer bis zum Aufkochen abgeschlagen, so daß es schäumend in die Höhe steigt und sofort aus Gläsern oder Tassen getrunken. Durch ein längeres Stehen fällt das Getränk zusammen und verliert an seinem Werth.

Nelke. Gewürznelke. Gewürznägelein. Dies sind die unaufgeschlossenen Blüthenknospen eines auf den moluckischen Inseln und in andern heißen Ländern wachsenden Baumes. Die Gewürznelke ist von durchdringend aromatischem Geruch, fällt scharf auf die Zunge, ist jedoch von weit milderm Gewürz als der Pfeffer und neigt sich mehr zum pikant-süßlichen. Sie ist mäßig angewendet und da, wo sie hingehört, besonders ganz in Zwiebeln gesteckt, eine empfehlenswerthe Würze. Außer in der Küche braucht man die Gewürznelke in Verbindung mit einem Theil Blumen der Gartennelke zum Liqueur und auch ein Del wird aus ihr bereitet.

Nelkenpfeffer. S. Piemont.

Nelkensyrup. Man bereitet ihn von frischen Blumen der Gartennelke (s. Weichensyrup).

Nelsontorte. Hierzu gehören dreierlei Kuchenmassen, nämlich: ein mürber Teig, eine Mandeltorten- und eine Windmasse (s. mürber Teig, Bisquit und Spanische Torte). Auf dem einen viertel Zoll dicken, runden oder ovalen Boden des mürben Teiges streicht man einen halben Zoll dick Himbeermarmelade, so daß ein zwei Zoll breiter Raum am Rande bleibt. Hierher streicht man die Windmasse, worunter noch feinstiftige Mandeln gemischt werden, in glatter, erhabener Form, füllt in die Mitte die Mandelmasse, stützt die Torte rund herum mit Papierstreifen oder einem blehernen Rand und backt sie eine Stunde in mäßiger Hitze.

Nesselroder Eispudding. Hierzu bedarf es der Masse zum Sahneeis (s. Gefrorenes), eines von Marronen mit Milch gekochten Breies, der mit etwas Apricosenmarmelade und zwei Drittheilen der Sahne-Gefrorenmasse (Lirte oder gebundene Sahne) vermischt und zum Gefrieren gebracht wird. Unter die übrige Lirte Sahne kommt eben so viel geschlagene Sahne (s. Creme), die man, ohne sie gefrieren zu lassen, nur auf Eis stellt. Ist der Gefrierproceß mit jener Masse hinreichend vorgeschritten, so mischt man ein Weinglas voll Marasquin, wenn das Ganze drei viertel bis ein Quart beträgt, einige Loth Drangenschale, eben so viel Citronat und ein halbes Pfund türkische Rosinen darunter, füllt das Ganze in eine Kuppelform, stülpt es, wenn es genugsam fest geworden, aus und überzieht es mit der auf Eis gestellten, gebundenen Sahne.

Nerakpastete. Dies ist eine treffliche kalte Trüffel-Leberpastete, die in Terrinen gebacken und weit und breit verschickt wird; man kann sie, was ihren Inhalt betrifft, der Strasburger Pastete, mit der sie Aehnlichkeit hat, dreist an die Seite stellen.

Neunauge. Pricke. Sie ist in der Gestalt der Lamprete ähnlich, aber kleiner als diese; an jeder Seite des Halses befinden sich sieben runde Kiemenslöcher und es gleicht das Maul einem rundlichen Saugenapf. Man kann die Neunaugen auch frisch, wie den Aal, mit dem besten Er-

folge zubereiten, doch die meisten werden gesalzen, dann geröstet und sofort marinirt; sie bilden in diesem Zustande einen ausgebreiteten Handelszweig, besonders von Hamburg und Bremen aus. Man fängt sie in den norddeutschen Flüssen zum Spätherbst oder zu Anfang des Winters, zu welcher Zeit sie auch am schmackhaftesten sind.

Niederländische Reissuppe. Für eine kleine Tischgesellschaft kocht man ein altes Huhn mit allem Zubehör, schwigt Sellerie in etwas Butter, läßt es mit etwas Mehl nachrösten, verkocht es mit der Hühnerbrühe und allen zerschlagenen Knochen des Huhnes, gießt es durch und kocht hierin hinreichend Reis so weich, daß er sich beinahe auflösen will. Das Hühnerfleisch kann man zu einer andern Speise benutzen oder in die Suppe geben.

Rikus. S. Negos.

Rockeln. Nocken. Man bereitet sie von der gerührten Kloß-, der Marktloß-, der Schwemmkloß- oder einer andern Kloßmasse (s. diese Massen). Sie unterscheiden sich von den Klößen auch nur dadurch, daß, statt man diesen eine runde oder ovale Form giebt, man die Rockeln mit einem Eßlöffel absticht und recht flockig kocht.

Rockelmehlspeise. Man bereitet sie auf zweierlei Art, einmal süß und das andere Mal mit Käse. Zur ersten bereitet man von etwa einem halben Pfund Butter u. s. w. eine recht lockere, gerührte Kloßmasse, läßt in einem mit Butter ausgestrichenen flachen, ganz breiten Geschirr so viel mit Vanille gewürzter, gehörig gefüster Milch kochen, daß sie etwa einen Zoll hoch steht, siedet in dieser die Rockeln dergestalt, daß sie nicht auf einander kommen, und läßt sie so lange in starker Ofenhitze stehen, bis die Milch ganz eingekocht ist und die Speise sich unten wie oben braun gefärbt hat; man sticht sie mit einem flachen Löffel stückweise ab, besteckt sie, wenn sie angerichtet sind, mit Rameln (s. R.) und überzieht sie mit Milchsauce.

Rockelmehlspeise mit Käse. Die Rockeln kocht man in Milch, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, ordnet sie in einer Randschüssel, oder einem andern Backgeschirr, indem man immer etwas gehackte Ferkelrinderzunge, Hühnerfleisch und Parmesankäse dazwischen streut, rührt in die abgekühlte Milch einige Eier und einige Dotter, gießt dies über die Rockeln und läßt sie eine und eine viertel Stunde mäßig backen. Diese Mehlspeise läßt sich auch ohne Fleisch bereiten.

Nonnenauflauf. Von zwölf Loth Weizen-, Kartoffel- oder Speltmehl, einem viertel Pfund Butter, vier Eiern, zwölf Loth Zucker und einem viertel Quart, oder etwas mehr, mit Vanille gewürzter Milch rührt man auf dem Feuer eine Crememasse ab, setzt, wenn sie verkühlt ist, noch zwei Loth Butter, fünf Eigelbe und den Schnee von sämmtlichem Eiweiß zu und backt sie in einer Randschüssel, indem man sie vorher dick mit Zucker bestreut, eine Stunde in mäßiger Hitze.

Nonnenkästchen. Hierzu bedarf es runder Papierkästchen (s. Papierkästchen). Diese füllt man mit vorstehender Masse bis etwas über die Hälfte voll und backt sie, nach dem Bestreuen mit Zucker, wie den Auflauf zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten.

Nougat. Mandelkruste. Man braucht ein bis zwei Pfund Mandeln dazu, je nachdem die Kruste groß werden soll, die nach dem Bräuen, Abziehen und Trocknen gespalten werden. Eine jede dieser abgetrockneten Mandelhälften schneidet man in vier oder fünf Stifte und trocknet sie in einem Ofen so, daß sie sich etwas färben. Unterdessen läßt man zwei Dritttheile so viel ganz feinen Zucker als Mandeln sehr behutsam schmelzen, schüttet die Mandeln, wenn der Zucker anfängt sich etwas zu färben, heiß hinein, läßt es so lange auf dem Feuer bis der Zucker die Mandeln übersponnen und sich rothgelb gefärbt hat, und preßt die Masse sogleich auf einem mit Mandelöl bestrichenen heißen Blech mittelst eines etwas beölten Kollholzes zu einer dünnen Platte auseinander, welche nun schnell in einem warmen, mit Mandelöl ausgestrichenen kuppelförmigen, gefällig hohen, oder melonenförmigen Modell ausgedrückt wird. Diese Arbeit muß schnell hintereinander geschehen, damit die Masse noch weich in das Modell kommt, jeden Druck leicht annimmt und sich der Form leicht anschmiegt; wird sie zu kalt und spröde, so bricht sie unvermeidlich. Die behutsam ausgestülpte, geröstete Mandelkruste setzt man als Zierde auf eine Wiener-, Portugieser- oder eine andere flache Torte und verzert das Ganze mit kleinen farbigen Backwerken, Confekt u. dergl., so daß es einen schönen Kuchenauflauf bildet. Hat man den Nougat in einer Melonenform doppelt ausgedrückt, so setzt man beide Schalen mittelst Bruchzucker zusammen, stellt sie mit demselben Ritt aufrecht auf einen flachen Kuchen, garnirt sie geschmackvoll und umspinnt sie mit Zucker.

Nudeln. Von diesen giebt es mehrere Arten, theils in den Küchen selbst bereitete, theils aus den Material- oder Victualienhandlungen bezogene Fabrikate, die zu Suppen, Mehlspeisen und noch zu sehr vielen andern Gerichten gebraucht werden.

Nudeln, eingelaufene. S. Eingelaufene Nudeln.

Nudeln, Faden. S. Fadennudeln.

Nudeln, Figuren. S. Figurennudeln.

Nudeln, Fleck. S. Flecknudeln.

Nudeln, gehackte. S. Eiergerstel.

Nudeln, geschnittene. Wenn der Nudelteig (s. unten) recht dünn ausgerollt ist, läßt man ihn etwas trocknen, aber nicht spröde werden, damit er beim Schneiden nicht zusammenklebt, legt einige Blätter über einander und schneidet nun zuerst fingerbreite oder etwas breitere Streifen davon und von diesen wieder so feine Fäden als man die Nudeln fein zu haben wünscht und blanchirt sie, je nach dem Gebrauch, der

davon gemacht werden soll und dies besonders, wenn sie zur klaren Suppe genommen werden sollen. Von allen Nudelarten sind die geschnittenen die beanspruchtesten.

Nudeln, Stern-. S. Sternnudeln.

Nudeln, Tartaren-. S. Tartarennudeln.

Nudeln, Tropf-. S. Eingelaufene Nudeln.

Nudeln, zerfahrene. S. Zerfahrene Nudeln.

Nudelmehlspeise. Man bereitet sie von geschnittenen, Faden-, Stern-, gehackten, Flecknudeln u., welche man in Milch recht dickcremig kocht und ihnen einen angenehmen würzigen Geschmack von Vanille, Zimmt, Drangenblüthe, Citronenschale oder Marasquin beimischt. Wenn die Nudeln beinahe verkühlt sind, kommen Eigelbe, Butter, hinlänglich Zucker und der Schnee von dem Eiweiß dazu. — Diese einfache Mehlspeise läßt sich verschiedentlich modificiren, z. B. wenn man diesen oder jenen Confect, Aepfel oder andere frische Früchte beim Einfüllen mit einlegt, oder sie mit Corinthen oder Sultanrosinen vermischt.

Nudelmehlspeise nach Palffy. S. Palffy = Nudelmehlspeise.

Nudelpastete. Dies ist eine sehr willkommene Speise der neueren Küche. Man schneidet von dem dünn ausgerollten Nudelteig (s. Nudelteig) etwa zwei Zoll lange und einen viertel Zoll breite Nudeln, kocht sie acht bis zehn Minuten in Wasser, läßt sie nach dem Auskühlen gut abtropfen, und auf einem schwachen Feuer mit einem Stück Butter so lange schwenken, bis alle Feuchtigkeit eingedrungen ist. Unterdessen bereitet man eine recht dicke Sahnesauce (s. Bechamelle), vermischt die Nudeln mit dieser, einigen ganzen Eiern, einigen Eigelben und einer guten Handvoll Parmesankäse und nach Umständen, als Auszeichnung, mit feinen Blatt- oder Fadenstücken von gebratenem oder gekochtem Geflügel. Hieran schließt sich nun die Gestaltung eines hübschen Pastetentopfes (s. dressirte Pastete), wozu man von etwa einem und einem halben Pfund Mehl, drei bis vier Eigelben, vier bis sechs Loth Butter und heißem oder kaltem Wasser einen recht festen, klaren und glatten Teig wirkt. Man kann als Modell der Pastete auch eine sogenannte Pastetenrandform nehmen — die aus einem vier bis fünf Zoll hohen, nach innen geschweiften Rand besteht, in welchem sich stark ausgeprägte Conturen befinden und der, aus zwei Stücken bestehend, nebst einem dazu gehörigen Boden mittelst eines Scharnieres zusammengefügt werden kann, und es ist das Ganze aus starkem, englischen Zinn gefertigt. — Ist der Pastetentopf auf die eine oder die andere Art hergestellt, so füllt man ihn mit den Nudeln, deckt einen Boden von demselben Teig darüber, ohne ihn zu befestigen und backt die Pastete eine bis eine und eine halbe Stunde, so daß sich der Teig hübsch gelbbraun färbt. Vor dem Auftischen und nachdem man den Rand mittelst der Scharniere abgenommen, wenn nämlich

die Pastete in der beregten Form gebacken worden und nach Entfernung des Deckels, gießt man etwas guten Jüs darüber, und wenn kein Hühnerfleisch in die Nudeln gekommen, legt man um die äußere Oberfläche kleine Stücken gespickter Kalbsmilch.

Nudelpudding. (Käse.) Die Nudeln zum Pudding behandelt man wie die zur Pastete, nur müssen sie wo möglich noch trockener geschwigt werden. Hat man die Nudeln von etwa zwei Eiern und einem Eigelb bereitet, so werden zehn Loth Butter zu Sahne gerührt, es kommen zwei Eier, sechs bis acht Dotter, sechs bis acht Eßlöffel voll recht dicke Sahnen- oder Milchsaucen, eine gute Handvoll Parmesankäse, die Nudeln, Pfeffer, Salz und Muskatennuß und der Schnee von sämmtlichem Eiweiß dazu, und es wird die Masse in einer Kuppelform eine und eine viertel bis eine und eine halbe Stunde gekocht und über den ausgefüllten Pudding eine Hühnerpüreesauce gegeben. In diesen Pudding kann man auch feinscheibiges oder sabbiges Hühnerfleisch nehmen und alsdann eine andere Sauce dazu geben.

Nudelpudding, süßer. Die Masse ist soweit dieselbe, nur daß man statt des Käses sechs bis acht Loth Zucker, abgeriebene Zitronenschale, Drangenschale und Citronat und statt der Hühnersauce eine würzige Milch- oder Sahnen- oder eine Obstsaucen giebt.

Nudelränder. Man bereitet die Nudeln wie zum Pudding, giebt aber keine Sauce darin, sondern nur etwas Butter und einige Eier, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Cylinderform, läßt sie eine Stunde in Wasserdämpfen stehen, stülpt sie auf eine Schüssel und richtet in der Höhlung ein feines Ragout, eine Blanquette oder ein anderes feines Fleisch- oder Geflügelgericht an.

Nudelspeise, Mailändische. S. Mailändische Nudelspeise.

Nudelsuppe. Man bereitet sie von der Brühe aller Arten Schlachtfleisch, Geflügel ic., läßt die eine oder die andere Sorte Nudeln in der etwas mit geschwiztem Mehl gebundenen Brühe kochen und zieht sie nach Umständen mit Eigelben ab; statt dessen kann man die Suppe auch klar bereiten, wozu man eine mehr kräftige, klare Fleischbrühe nimmt, auch passen in beiden Suppen Suppenkräuter und Geflügel- oder Kalbfleisch.

Nudelteig. Er besteht aus Mehl und Eiern ohne weitere Flüssigkeit; nimmt man zur Hälfte ganze Eier und zur Hälfte Dotter, so erhält man einen hübsch gelben Teig. Hauptbedingung ist, daß der Teig recht klar und fest gewirkt werde, besonders zu den geschnittenen Nudeln, damit man schöne klare, nicht zusammenklebende Nudeln erhält. Werden die Nudeln ausgebacken, wie z. B. zur Palfsmehlspeise so kann man allenfalls etwas Milch oder Sahne zusetzen.

Nudelteigränder. Zu dem gewöhnlichen Nudelteig setzt man mehr Eigelb und auch sehr wenig Butter und kaltes oder heißes Wasser zu, rollt ihn dünn aus, schneidet davon ein so breites Band als der Rand

hoch werden soll und so lang, daß es um die zu bekränzende Schüssel reicht, schiebt man aus dem Teig, während man ihn flach auf den Tisch legt, mit einem Figurenausstecher recht gerade und in gleichmäßigen Entfernungen Stücke aus, so daß er durchsichtig wird, setzt ihn mittelst eines Rittes von Mehl und Ei auf die innere Oberfläche des Schüsselrandes auf und trocknet ihn behutsam ab. Der Nudelteigrand giebt eine der schönsten Schüsselbordüren ab.

Nüancirte Creme. S. Marmorirte Creme.

Nüancirte Gelee. S. Marmorirte Gelee.

Nüancirter Flammeri. S. Marmorirter Flammeri.

Nürnbergers Collatschen. S. Collatschen.

Nürnbergers Pfefferkuchen. S. Pfefferkuchen, Nürnberger.

Nürnbergers Tourons. Hierzu bereitet man einen guten Brandteig, setzt von diesem mittelst einer Spritze runde Kränze auf ein Blech, bedeckt sie zunächst mit einer Eiweißschneeglaze, backt sie zu schöner Farbe und fügt sie je zwei auf der untern Seite mit Apricosen- oder Himbeermarmelade zusammen, oder legt in die Mitte eines jeden einzelnen Kuchens ein Stück Apricosen-, Reineclauden-, Kirsch- oder anderes Confekt.

Nußauflauf. Man nimmt dazu frische Wall- oder Haselnüsse, behandelt sie wie die Mandeln und reibt sie mit Milch recht fein, bereitet alsdann von einem sechstel Pfund Mehl, einem viertel Pfund Butter, zwölf Loth Zucker, vier Eiern und einem viertel Quart Milch eine lockere Crememasse, thut die Nüsse und wenn die Masse abgekühlt ist, noch drei bis vier Eigelbe, zwei Loth Butter und den Schnee des Eiweißes dazu und backt die Masse in einer Tafelcasserole oder Randschüssel, oben dick mit Zucker bestreut, eine Stunde in schwacher Hitze.

Nußcreme. Man bereitet sie ganz wie die Mandelcreme, s. Blancmanger.

Nüsse. S. Hasel- oder Wallnüsse.

Nusstorte. Zu diesem Kuchen backt man von einer Mandeltortemasse (s. Bisquit, Mandel-) zwei etwa zehn bis zwölf Zoll im Durchmesser haltende Böden, wozu man aber nach der hier angedeuteten Vorschrift bereiteten Masse statt der Mandeln ein Pfund wie die Mandeln behandelte Haselnußkerne nimmt. Hat man zu dem Backen der Böden keine passende Randform, so streicht man die Masse auf Backbleche und umschließt sie mit starken Papierrändern. Ferner bereitet man von einem Pfund Mehl u. s. w. nach Vorschrift des mürben Teigs einen mürben Teig auf die eine oder die andere Art und backt von diesem ebenfalls zwei Böden. Zwischen diese beiden Böden streicht man Himbeermarmelade, so daß man sie mit dieser zusammenfügt, zwischen den Nusstortenböden aber eine von acht Loth fein geriebenen Nußkernen, acht Loth Zuk-

fer, acht Eiern und etwa einem sechstel Quart Sahne bereitete dicke Creme, legt diese beiden Böden alsdann auf die dem Kuchen als Unterlage dienenden Mürbenteigböden, bestreicht die Seiten rund herum mit weißer Königs- oder Citronenglace (s. Glasuren), bespritzt die Oberfläche der Torte hübsch zierlich mit Königsglace, belegt sie mit Confekt, worunter besonders eingemachte Wallnüsse gehören, und stellt die Torte eine viertel Stunde in ganz schwache Hitze.

D.

Oblate. Man hat sie in verschiedenen Größen und Formen. Zur Bereitung der Speisen kann man nur die in Tafeln vorkommende Oblate gebrauchen, um die nöthige Form, welche man gerade bedarf, davon schneiden zu können, wozu man sie etwas anfeuchtet. Am meisten gebraucht man die Oblate zu allerlei Backwerken, vornehmlich als Unterlage zu Mandelteiggebäcken, Torten, Tartelettes, zu Mehlspeisen, die verschiedenfarbig in Fächern oder schichtweise gebacken oder als Umkleidung solcher Mehlspeisen, oder in gleicher Benutzung zu Fleisch- und Fischgerichten, Cotelettes u. s. w., die ausgebacken werden.

Obst. S. Früchte.

Obst, gebackenes. S. Backobst.

Obstsaucce. S. Fruchtsaucce.

Obstsuppe. S. Fruchtsuppe.

Obstwasser. S. Fruchtwasser.

Obstwein. Er läßt sich von verschiedenen saftreichen Früchten, z. B. Äpfeln (s. Cider), von Birnen, Johannisbeeren, Stachelbeeren u. c. bereiten. Zu dem Birnenwein reibt man die Birnen sammt der Schale auf einem Reibeisen oder zerquetscht sie, wenn es größere Massen sind, unter einer Stampfe, preßt den Saft mittelst einer Presse rein davon aus und läßt ihn in einem Fäßchen, leicht mit Leinwand überdeckt, die Gährung, die nach einigen Tagen erfolgt, überstehen, füllt alsdann das Fäßchen mit ebenfalls schon gegohrenem Obstsaft wieder voll, spundet es zu und läßt es fünf bis sechs Wochen im Keller ruhig liegen. Dann zieht man die Flüssigkeit auf Flaschen und verkorkt und verpicht diese. Nach mehreren Wochen schäumt dieser Wein wie Champagner, läßt man ihn aber etwa ein Jahr liegen, so verliert er zwar das mouffrende Wesen, gewinnt aber an geistiger Stärke. — Ueber die Bereitung des Äpfelweins oder Cider wäre noch hinzuzufügen, daß man von zuckerreichen, guten Äpfeln immer den besten, geistreichsten Wein gewinnen wird. — Zu dem Obstwein von Stachel- oder Johannisbeeren vergesse man nicht, wegen der