

Musseron-Namens auf die Maischwämme veranlaßt hat, keineswegs selten ist. Diese beiden Musserons haben keinen hervorstechenden, sondern nur einen schwach gewürzhaften Geruch. Alle diese Pilze aber zeichnen sich durch hohen Stickstoffgehalt (rund 3½%) und durch Schmachthaftigkeit aus und werden daher in der Küche gern verwendet, wenn gleich nicht in dem Maße wie die Morchel.

## H.

### Nägeltchen f. Gewürznelken.

**Nase**, Näsling, Nösling oder Desling, auch Zuppe, Kummel, Untermaul, Schnabel oder Schnäp-pel, in Westphalen Schnäpel, im Rheinland unrichtig Makrele und in Ostpreußen nicht minder verkehrt Nejsche genannt, eine Karpfenart namentlich des Donau- und Rhein-gebiets, erreicht zwar eine Länge von 25—40 cm und eine Schwere von ½—1 kg, hat aber wenig Böbliches an sich, „dann das Fleisch ist allezeit lind oder blutt (weichlich), gar keines oder ödes Geruchs und voller Gräten, voraus gegen den Schwanz“ (Gefner). Auch der Oberösterreichs Hohberg verweist die Nase auf den Gefindetisch, fügt jedoch hinzu: „Wohlgeschmacker sind sie, wann sie, auf einem Rost gebraten, mit Rosmarin, Del und Essig eingemacht sind, denn die Gräten werden endlich so weich, daß man sie mitsammt dem Fisch essen kann“. Immerhin hat der Näsling für die österr-eichische und süddeutsche Volksküche als billiger Wratfisch Bedeutung, da er im Frühjahr, wenn er zum Laichen in die Nebenflüsse tritt, zu Tausenden gefangen und zu ¼ bis ½ Mark per Stück verkauft wird.

**Neckarwein** „ist Schleckerwein“ — aber nur im beschränkten Sinne, denn was über Eßlingen hinaus gegen die Alb zu gebaut wird, ist nur in besonders wohlwollenden Jahren genießbar und kommt daher überhaupt nicht in Frage. Die würzigen, geistvollen Weißweine des württembergischen untern Neckarhals von Eßlingen bis herab nach Gündelsheim dagegen sind allerdings schleckerhaft, wenn auch wenig haltbar und daher kein Gegenstand des Handels. Es geht auch trotz des mangelnden Absatzes an's Ausland kein Tropfen davon verloren, denn der Württemberger hält auf einen trinkbaren Schoppen ebenso viel wie auf eine treue Ehehälfte, und die Fremden, die das Land besuchen, stehen ihm gerne bei, daß es nicht zur Aufhäufung verderblicher Vorräthe komme, denn so eine Flasche Besigheimer oder Weinsberger läßt sich vortrefflich beplaudern, und „beplauderter Trank schmeckt und bekommt besser“. Zu den im Lande bestbekanntesten Gewächsen gehören: der Mönchberger von Unter-Türkheim, das „Zuckerle“ von Kannstadt, der Käsberger von Mundelsheim, der Schalksteiner von Besigheim, der Burgberger von Weinsberg und der Hundsberger von Weiler. Bis zu Anfang des 19. Jahrhunderts bezeichnete man übrigens alle Weine Württembergs und Badens (mit Ausnahme des Seetweines), also auch die Gewächse des Engthals und des Remsthal's, den Markgräfler u. s. w. als „Neckarwein“.

**Nelkenpfeffer**, Piment oder Neugewürz (weil die continentale Küche es erst seit Anfang des 19. Jahrhunderts in Gebrauch nahm), auch Englisch-Gewürz oder Jamaica-pfeffer, eine pfefferkorn- bis erbsengroße, runzlige braune Beerenfrucht, stammt von der immergrünen Pfeffermyrthe, die als stattlicher Baum auf den Antillen heimisch, seit 1605 botanisch bekannt und von den Engländern seit 1868 auf Jamaica in Cultur genommen ist. Die zweijamigen Beeren

werden vor der Reife gesammelt und an der Sonne getrocknet, wodurch sie die Runzeln und die braune Farbe erhalten. Der Geruch des Piments ist stark nelkenartig, der Geschmack rein gewürzhalt, namentlich weniger scharf als der des schwarzen Pfeffer, mehr muscatnußähnlich, wenn auch weniger fein. Der Nelkenpfeffer wird daher hauptsächlich statt der Muscatnuß verwendet und hat diese seit Anfang des 19. Jahrhunderts (d. h. seitdem die Holländer die sorgfältige Sortirung der Nüsse vernachlässigten) in der That mehr und mehr aus der Küche verdrängt, so daß der Kaiserstaat jetzt jährlich etwa 4000 q, Deutschland 10 000—12 000 q Piment einführt.

**Neszmélyer**, in Norddeutschland gewöhnlich Neßmilner, guter schwerer Weißwein vom Dorfe Neszmély im Comitat Komorn, gehört eigentlich zu den Braten- oder Dessertweinen, doch eignet sich eine etwas leichtere Marke, der Sarfehér, auch zum Tischwein. Gute Bezugsquelle: Johann Rattus in Wien.

**Neuschädel-Käse**, seiner Spundform wegen in Paris Bondon oder Bonde genannt, trägt den Namen vom Städtchen Neuschädel en Braye im Departement der Unter-Seine und erscheint als 7 cm lange und 5 cm dicke Walze in der Uniform der Treue — in Himmelblau. Mit dieser Zierlichkeit der äußern Erscheinung verbindet der Bondon als echter fromage à tout bien einen bemerkenswerthen Fettgehalt, einen milden, angenehmen Geschmack und einen sehr humanen Preis (20 bis 25 Centimes per Stück).

**Neugewürz** s. Nelkenpfeffer.

**Neunaugen** beruhen auf einem Versehen Vater Adams, der offenbar bei der Taufe dieser Thiere außer dem wirklichen Sehorgan und den sieben Kiemenpalten auch das Nasenloch jeder Körperseite unter die Augen gerechnet hat. Die Niederachsen sagen daher lieber Brücke oder Brücke, vom Adjectivum pricke, das eine der reizendsten Eigenschaften der Damen

bezeichnet, denn *pricke* bedeutet „drall und prall“ und *pricke* fein heißt „von kernig festem Fette strohen“ — wie ein frisches junges Mädchen, eine wohlgenährte frische Bratwurst oder ein hoffnungsvolles Schweinchen mit vielversprechendem Speckansatz. Das Neunauge ist in der That ein ausgesprochenener Fettfisch, der mit 25 % Schmergehalt dem Aal am nächsten kommt, wie er denn überhaupt diesem Aristokraten ungemein ähnlich sieht bis auf den Kopf, der beim Aal spitz und fein geschnitten, beim Neunauge dagegen gorillaartig plump ist. In Europa kommen drei Neunaugenarten vor, von denen aber nur zwei von culinarischer Bedeutung sind und von diesen nur eine, das Flußneunauge, sich auch in Oesterreich findet. Das Flußneunauge, die Brücke oder Brücke der Niederachsen, bewohnt die Küstenmeere und Flüsse Europas, Nordamerikas und Japans, erreicht bei 30—40 cm Länge ein Gewicht von 75—90 g und wird sowohl im Herbst, wenn sie dem Meere zueilt, wie im Frühjahr, wenn sie zum Laichen in die Flüsse zurückkehrt, namentlich in der Memel, Oder, Weichsel, Elbe und Weser massenhaft abgefangen und marinirt zum Versandt gebracht. Von den österreichischen Brücken sagt Hohberg im Jahre 1682: „Werden für ein Herrenessen gehalten, aber ihr Brät ist zähe und hart verdaulich; zu Linz und Ebersberg im Lande ober der Enns kann man sie zur Laichzeit gar wohl bekommen“. Die zweite Art dagegen, das Meerneunauge oder die Meerpricke bekannter unter dem Namen der Lamprete, die sich sonst in allen europäischen Meeren findet, fehlt im Schwarzen Meere und daher auch im Donaugebiet. Die Lamprete besucht die Flüsse nur im Frühjahr zur Laichzeit und bildet dann, da sie bei 70—90 cm Länge bis 1½ kg schwer wird, einen wichtigen Gegenstand der Fischerei, namentlich in Frankreich, aber auch in Süd-England und früher auch in Italien. Für den Versandt wird sie ganz wie das gewöhnliche Neunauge

zugerichtet, d. h. abgebalgt, leicht geröstet und dann in eine reichlich mit Lorbeerblättern und Gewürz versetzte Essiglake eingelegt oder aber geräuchert. In dieser Form gehören Neunauge und Lamprete zu den Dingen, die man von hinten in Angriff nehmen muß, um den rechten und vollen Genuß davon zu haben. Im Uebrigen wird das Neunauge ganz wie der Aal zubereitet und überdies als Garnitur zum Sauerkraut-Salat verwendet, ist aber dabei wirklich des Guten zuviel, denn dieser Salat ist schon an sich schwer verdaulich genug.

#### **Nierenbraten** s. Kalb.

**Niersteiner**, ein angenehmer weißer Tischwein vom Städtchen Nierstein in Rheinhessen, dessen beste Lage, der „Glöck“ oder „Kled“, sogar den Rheinweinen zweiter Klasse gezählt wird und dem Niersteiner zu solchem Ansehen verholfen hat, daß jetzt die Mehrzahl der rheinhessischen Weine dritter und vierter Ordnung, wie z. B. der Laubenheimer, der Büdesheimer, der Bingenener, der Oppenheimer, der Salzener, Wachenheimer, Alsheimer, Bechtheimer u. s. w. zum meist als „Niersteiner“ in die Welt gehen. Ueber Mainz zu beziehen.

**Rockerl** ist eine oberdeutsche Bezeichnung für Kloß, namentlich für den mit Milch angemachten oder wenigstens in Milch gekochten Mehl- oder Grießkloß, der allein als „Salzburger Rockerl“ in nicht weniger als fünf verschiedenen Spielarten in der Wiener Küche auftritt. In dieser einfachen Gestalt ist das Rockerl eine der angenehmsten Mehlspeisen, „une beauté douce comme un mouton“. Man stellt aber auch aus geschabter Leber, passirtem Kalbshirn, gestoßenem Fleisch, Kalbsfleisch oder Hühnerfleisch Rockerl her, die dem Grießrockerl und Eierockerl noch überlegen sind und als Suppen- einlagen stets mit verdienter Hochachtung begrüßt werden.

#### **Nordhäuser** s. Brantwein.

**Nudeln**, Mehlspeispräparaten, die aus Weizenmehl oder Grieß einfach mit kochendem Wasser oder mit Ei gefertigt werden, zerfallen ihrem Ursprunge nach genau wie die dummen Streiche in fertig gekaufte und in selbstgemachte, nach ihrer Gestalt aber in drahtförmige Fadennudeln, in riemenförmige Bandnudeln, in schilfrohrstarke Rohrnudeln (Maccaroni), in knopfförmige Körnernudeln und in ein Gemisch von kleinen Sternen, Rädern, Ringen, Herzen, Kreuzen und anderen Figuren, das im Französischen unter dem Namen Semoules, im Deutschen unter dem Namen Façon- oder Figurennudeln zusammengefaßt wird. Alle diese Sorten liefern in Milch wie in Fleischbrühe anerkannterthe Suppen, die Mund und Magen in angenehmer Weise auf die nachkommenden Dinge vorbereiten, die Fadennudeln überdies eine treffliche Unterlage für gekochtes Geflügel und die Rohrnudeln oder Maccaroni endlich mit Bechamelsauce und Parmesankäse oder auch mit Schinken ein so hochinteressantes Zwischengericht, daß der europäische Ruf der Maccaroni einzig und allein auf dieser Schüssel beruht. Diese Rohrnudeln in Salzwasser gekocht, ohne Zugabe bekanntlich die Werktag- und fettgetränkt neben einem Schlucke niederträchtig sauren Sorrentiners die Festtagspeise der edlen Casaroni, sind nun allerdings die älteste unter den italienischen Nudelsorten und werden schon 1596 genannt, sie gingen aber erst zu Ende des 17. Jahrhunderts in die französische und frühestens um die Mitte des 18. Jahrhunderts in die deutsche Küche über. Freilich gibt schon Andreas Gorek aus Währen 1701 ein Recept zur „Suppe mit Macronen und jungen Sühnern“, aber dies Recept ist aus dem Französischen abgeschrieben, und wo nach Gorek Maccaroni genannt werden, da sind keineswegs Rohrnudeln darunter gemeint, sondern — Fleckel, viereckige oder rautenförmige Stücke aus Nudelteig, wie sie heute in der Fleckel- oder Casany-Suppe auf-

treten! Diese Fleckerl aber sind keineswegs, wie der Name Lasany-Suppe anzuzeigen scheint, identisch mit den Lasagne der Italiener und den Lazagnes der Franzosen, sondern es ist eine Spielart der oberdeutschen wahren Nudeln, die zweimal, als Nulles (Nudelgebäck) und als Nouilles (Fleckerl) in die französische Küche übergegangen sind. In Norddeutschland fasten die Maccaroni erst nach dem siebenjährigen Kriege Fuß.

Früher und rascher ging die Verbreitung der Fadennudeln vor sich. Schon 1667 figuriren sie als wohlbekanntes Suppeneinlage auf der französischen Tafel, 1712 erscheinen sie (aber in der Zubereitung noch an die alte oberdeutsche Nudel erinnernd!) im Nürnberger Kochbuch, 1715 in reiner Gestalt in des „Herrn v. Hohenberg's Georgica curiosa aucta“ und 1732 auf der Berliner Tafel, während Leipzig noch 1735 am Fleckerl festhielt. Die Fadennudeln nannten sich ursprünglich Fidelini und noch heute erscheint auf Schweizer Speisefarten eine „Fidéli-Suppe“, die namentlich dem Norddeutschen, der sie sich natürlich sofort in eine „fidele Suppe“ übersetzt, schweres Kopferbrechen verursacht, bis er sie endlich vor sich sieht und erschüttert ausruft: „Boß Danzig! Das sind ja Nudeln!“

Die Fagonnudeln treten mit den Körnernudeln unter Ludwig XV. hervor und bildeten zu dessen Zeit bis 1762 das Charfreitagsdiner der königlichen Familie. Sie hatten damals eine ziemliche Größe und stellten nicht nur Hülsenfrüchte, sondern auch Fische dar. In Deutschland waren um 1780 die Nürnberger Hafernudeln in Haferkorngestalt (nicht etwa aus Hafermehl!) berühmt.

Durch und durch verschieden von diesen exotischen Bräseren ist die eingeborene deutsche Nudel, der wir zuerst 1564 in Steiermark begegnen. Die deutsche Nudel, die jetzt als Dampf- und Schmornudel und Schmalznudel in den Kochbüchern figurirt, und zu der auch die Kartoffel-

nudel gehört, ist keine Mehlspeispräservé, sondern ein fettes Backwerk, das auf der Stelle verzehrt werden muß, wenn es nicht unverdaulich und geschmacklos werden soll. Ihr Wesen und ihre Tugend beruhen ganz und gar darauf, daß der Teig jedesmal frisch bereitet und vor Allem, daß er, zerstückt oder unzerstückt, in Fett gebacken wird — selbst wenn er nachher als Suppeneinlage dienen soll, wie das in einigen Gegenden Sitte ist! Ein solches Gebäck, aber mit Rosenwasser parfümirt, waren die französischen Nulles des 17. Jahrhunderts, die man in der Verzweiflung über den ohne Sachkenntniß absolut unerklärlichen Namen einem unfindlichen Erfinder Nullius in die Schuhe zu schieben pflegt, und sind noch heute die norddeutschen, auf allen dortigen „Freßmärkten“ unvermeidlichen Schmalzkuchen, die wahren Maccaroni des Niedersachsens, die ununterbrochen mit dem Schöpflöffel aus dem brodelnden Fettkessel hervorgeholt, in Düten aus Zeitungspapier gewickelt, mit Zucker bestreut und von den Kunden, Bornehm und Gering, Klein und Groß, Mann und Frau, mit dem vollkommensten Ausdrucke der Zufriedenheit und des Wohlbehagens verzehrt werden. Wer daher, wie leider geschieht, die steirischen Nudelbäcker des 16. Jahrhunderts mit den modernen Nudelfabrikanten zusammenstellt, begeht dieselbe Thorheit, als wenn er die „Einspänniger“ Kaiser Maximilians I. (Soldreiter mit nur einem Pferd) mit den dermaligen „Einspännern“ (Kleinbauern mit nur einem Pferd) in einen Topf werfen wollte. Aber eine oberdeutsche, vielleicht speciell eine österreichische Erfindung, die mit Haut und Haaren, d. h. dem Wesen wie dem Namen nach, aus dem Knödel oder Knudel hervorgegangen ist, hat die Dunst- und Schmalznudel viel Zeit gebraucht, um in Norddeutschland heimisch zu werden. Bis 1730 kannte man dort und in Oberachsen nur die Stopfnudel, mit der die Gänse genudelt werden, die eßbare Nudel war überhaupt unbekannt. Als Speise werden „Nudeln“ zum

ersten Male 1732 im „Brandenburgischen Kochbuch“ genannt und 1740 erscheint Name und Gericht vollständig eingebürgert — aber das waren, wie schon gesagt, die italienische Fadennudel und der Mehlsleck, der nun, weil aus demselben Teig bereitet und nur in der Dimension von der Fadennudel verschieden, zunächst in Obersachsen und dann auch in Niedersachsen den Nudelnamen annahm. Zum Unterschiede von der haarförmigen Fadennudel hieß er auch wohl Hausmacher-Nudel, wie noch jetzt in der Schweiz. Die autochthone deutsche Dampf- und Schornudel dagegen gelangte erst im 19. Jahrhundert aus Süddeutschland in die norddeutsche Küche und ist dort heute noch nicht völlig heimisch geworden, wenigstens nicht in dem Grade wie ihre primitivste Form, die Schmalznudel, es unter dem Namen des „Schmalzkuchens“ geworden ist.

Die Herstellung der italienischen Nudeln war bis zur Mitte des 17. Säculums ein Privilegium Italiens, namentlich Neapels und Genuas. Seitdem nahm Frankreich (Paris und Marseille) und in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts Süddeutschland (Nürnberg) in hervorragendem Maße an der Fabrication Theil. Preußen verbot daher 1783 alle Nudeln-einfuhr, um seinen neuerrichteten Fadennudel-Etablissements in Berlin und Magdeburg auf die Beine zu helfen, und etwa gleichzeitig entstanden in Wien und Prag die ersten Maccaroni-Fabriken. Die italienischen Fabricate behaupteten jedoch, weil sie in Folge der Verwendung kleberreichen Weizens sich beim Kochen weniger leicht auflösen und breiig werden, ein entschiedenes Uebergewicht, bis neuerdings die Franzosen (Mivoire & Carret in Lyon) durch Zusatz von frischem Kleber zu ihrem Weizenmehle sich auch diesen Vorzug angeeignet haben. Auch die österreichischen Maccaroni erfreuen sich eines guten Rufes, so daß jährlich davon und von ähnlichen Teigpräparaten etwa 4000—4500 q ausgeführt werden, während das deutsche Reich

annähernd dasselbe Quantum jährlich für den eigenen Bedarf importirt.

**Nüsse** nudo erude sind welsche oder Wallnüsse, die mit fleischiger grüner Schale und harter brauner Kernkapfel versehenen Früchte des Wallnußbaums, die sich nicht bloß wie die Haselnüsse in der Küche und als Dessertobst verwenden lassen, sondern auch ein sehr mildes, wohlschmeckendes, grünlisches Speiseöhl liefern, das an Verdaulichkeit dem Mohnöl nahe kommt und nur den einen Fehler hat, daß es gar zu leicht ranzig wird. Die unreifen Früchte geben, mit Zucker eingemacht, ein gern gesehenes und noch lieber gegessenes Nuß-Confect, mit Zucker und Branntwein aber den hochachtbaren Nuß-Liqueur, eines der angenehmsten Mundparfümirmittel, die dem Gastronomen zu Gebote stehen. Den Lehrbüchern zu Folge stammt der Urquell dieser Annehmlichkeiten aus Persien — in Wahrheit ist er ein halber Kosmopolit, dessen Heimat die kleine Strecke vom äußersten Japan bis an die Adria umfaßt, und der sogar im Banat als eingeborener Wildling auftritt. Die alten Griechen waren (unter uns gesagt) nur zu faul, sich um die Cultur des prächtigen Baumes zu bemühen, und warteten daher, bis ihnen Alexander der Große den cultivirten Stamm fix und fertig aus Persien mitbrachte. Weit früher schon dürfte Italien den Wallnußbaum erhalten haben, und zwar von Karthago aus, wohin die Phöniciere ihn gebracht hatten. Daraus erklärt sich die merkwürdige Thatsache, daß sich in norditalienischen Pfahlbauten aus dem 6. Jahrhundert v. Chr. Wallnußschalen gefunden haben. Nach England scheint er schon mit den Angelsachsen gekommen zu sein (450 n. Chr.), und daß Karl der Große ihn diesseits des Rheines fleißig anpflanzen ließ, versteht sich von selber. In Oesterreich wird er in Dalmatien, Istrien und Ostgalizien, hauptsächlich aber in Krain und Steiermark gezogen, in Deutschland kommt er nur im ba-

dieschen Oberland in größerer Menge vor. In der Schweiz ist der Nußbaum sehr verbreitet, den großen europäischen Bedarf jedoch decken vorzüglich Kleinasien, Piemont und Savoyen, Spanien und Frankreich. Vgl. Del.

**Rußberger** s. Oesterreicher Wein.

### U.

**Ober-Zugelsheimer**, ein trefflicher Tropfen vom Flecken Ober-Zugelsheim im Selzgrund (unweit Bingen) in Rheinhessen, vollmundig, feurig und wirzhaft, gilt für den zweitbesten Rothwein Deutschlands und macht sich glücklicher Weise etwas weniger rar als sein Vorgesetzter, der Ahmannshäuser. Er ist erst in neuerer Zeit zu Ansehen gekommen, denn noch um 1840 war er im Handel kaum bekannt und stand an Ruf dem weißen Scharlachberger und sogar dem Niersteiner nach.

**Obers** s. Rahm.

**Obst** ist das Eßbare, was im Gegensatz zu den eßbaren Wurzeln, Kräutern und Kräutertheilen hoch oben oder zu oberst wächst, also die genießbaren Baum- und Hochstrauchfrüchte. Dieser Deutung des Wortes entsprechend wird in der Küche das sogenannte Beerenobst (mit Ausnahme der Maulbeere und der Feige), weil an niedrigem Gesträuch wachsend, nicht zum eigentlichen Obst gerechnet, wohl aber das sogenannte Schalenobst, obgleich dasselbe einen vom eigentlichen Obste ziemlich abweichenden Charakter hat und fast nur beim Nachtsich mit demselben zusammentrifft. Außerdem schließt der Begriff alle sogenannten Süßfrüchte und exotischen Früchte aus, soweit dieselben nicht auch in Mitteleuropa gedeihen und gezogen werden. Die heimischen Obst-