

Parmesankäse muß, wenn er gut seyn soll, ein schmutzig-gelbes Ansehen haben und voll kleiner sogenannter Augen, sonst aber klar, dicht, geschmeidig und gut gesalzen seyn.

Pfeffer, weißer, wenn er gut genannt werden darf, muß eine mehr weiße als gelbliche Farbe haben, auch müssen die Körner glatt und ohne Falten seyn. Die Oberfläche des guten schwarzen Pfeffers dagegen muß voller Falten seyn.

Pilze sind zum Einlegen im Februar am besten. Ferner hat man sich nach dem, was über die Morcheln und Champignons gesagt ist, zu richten.

Rebhühner liefern nur im ersten Jahre eine gute Speise, späterhin geben sie nur eine gute Suppe oder Kraftbrühe. Während und nach der Erndte sind sie am wohlschmeckendsten. Im ersten Jahre hat die Haut der Beine eine gelbbraunliche Farbe, später aber wird sie bläulich oder silbergrau; man kann das Alter dieser Hühner also leicht erkennen.

Rehe s. Hirsche.

Reis ist am besten, wenn er ganze und lange Körner, wenig Unreines und beim Reiben zwischen den Fingern einen Moschusgeruch hat.

Reismehl verfertigt man am besten selbst aus gutem Reis, welchen man reinigt, dann wieder trocknet und ihn zerstößt und hierauf durchsiebt.

Rindfleisch muß eine frische, schöne hellrothe Farbe haben und mit weißem Fett durchwachsen seyn. Ist das Fleisch dunkelroth und das Fett gelb, so ist es gewöhnlich von einem alten Thiere. Letzteres kann man indessen, wenn man es aus dem kochenden Wasser einige Male in recht kaltes Wasser taucht, mürber machen.

Rosinen, gute, sollen ein klares, reinliches Ansehen ha-