

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Jungius, Ludwig Ferdinand**

**Leipzig, 1848**

P

**urn:nbn:de:bsz:31-69851**

ter Hitze, pudert sie, wenn sie kalt sind, stark mit Zucker ein und belegt sie in der Mitte mit Johannisbeergelee.

**Otahaiti=Dampffleisch.** Man muß hierzu ein hübsches Stück Rindfleisch (Schweifstück) wählen, welches aus den Knochen und flach und breit zugeschnitten und gut geklopft werden muß, dies dämpft man in einem gut dazu passenden Geschirr dergestalt, daß man es von unten und wo möglich auch von oben gut mit breiten Rindertalgplatten oder Speck deckt, mit Zwiebeln, Chalotten, einem Bouquet von Basilicum, Thymian und Lorbeerblatt, etwas Gewürz, Wurzelwerk und Salz belegt, mit etwas fetter Brühe und Wasser knapp überstehend benäht, den gut schließenden Deckel mit Mehlkleister verklebt und es auf Kohlengluth oder in einem Bratofen immer bei von unten wie oben gleichmäßig einwirkender Hitze, vier bis sechs Stunden — was auf die Größe des Stückes ankommt — sacht dampfen läßt. Deffnet man nach dieser Zeit das Geschirr und ist die Dampfprocedur gut ausgeführt, so wird man ein sehr saftiges, wohlschmeckendes Fleisch und eine treffliche Grundbrühe finden, die man abfettet und durchpreßt und nebst gebratenen oder gekochten Kartoffeln oder einem andern Gemüse zu dem Fleisch aufträgt. Liebt man die Grundbrühe etwas feimig, so kann man sie mit etwas Mehlschwitze oder farbiger Sauce durchkochen lassen; auch eine passende Garnitur von zugestuztem Gemüse ist zu empfehlen.

**P.**

**Pahlerbse.** S. Erbse, grüne.

**Pain.** S. Fleischkäse.

**Palffy=Nudelmehlspeise.** Unter den Nudelteig von zwei bis drei Eiern (s. Nudelteig) kann man einige Eßlöffel Milch nehmen. Von dem dünn ausgerollten Teig werden etwa handlange und einen viertel Zoll breite Nudeln geschnitten und diese in Backbutter auf zwei- oder dreimal zu schön gelber Farbe ausgebacken. Dann wird von zwei Eßlöffeln Mehl, zwei Eiern, sechs Dottern, zwölf bis sechszehn Loth Zucker, einem halben Quart oder etwas mehr Milch oder Sahne, die gut mit Vanille gewürzt ist und zwei bis drei Loth frischer Butter auf dem Feuer eine dickfeimige lockere Creme abgerührt, in diese die Nudeln, bis auf einen geringen Theil, gemischt und das Ganze in einer Tafelcasserole oder Randschüssel in schwache Hitze so lange gestellt, bis die Speise gut angezogen hat, aber nicht gebacken ist, damit sie nicht fest werde, sondern cremig bleibe. Vor dem Auftragen streut man die zurückgelassenen Nudeln und etwas Zucker darüber.

**Palmkäse.** S. Dattel.

**Palmkohl.** S. Dattel.

**Palmsago.** Dieser wird aus dem weißen mehligem Mark der Dattelpalme (s. Dattel) bereitet, welches zu einem Teig verarbeitet und in kleinen Körnern gedörrt wird. Es ist dieser indische Sago der beste; man erkennt ihn an der dunklen braun-röthlichen, natürlichen Farbe und den harten, oft ungleich-runden Körnern, während das inländische Fabrikat, von welchem es zwei Sorten giebt, den weißen und den rothen mehr glatt abgerundet und der letztere, der hinsichtlich der Farbe etwa zur Täuschung führen könnte, doch matter und heller an Farbe ist. (Wegen Zubereitung s. Sago.)

**Palmsyrup.** S. Dattel.

**Panachée.** (Gefrorenes.) Es besteht nach Umständen aus zwei bis viererlei verschiedenfarbigen Gefrorenem, z. B. aus einem Gefrorenem von Erdbeeren und einem solchen von Vanille; dreifarbig fügt man noch ein Gefrorenes von Chokolade und vierfarbig noch eins von geschlagener Sahne, ein Sahnengefrorenes mit Eiweißschnee oder ein anderes weißes oder gelbes hinzu (s. Gefrorenes). Auch ist es nicht Bedingung, daß es gerade diese Arten Gefrorenes sein müssen, wenn sie nur verschiedenfarbig sind, so treten sie unter dem Namen Panachée auf; man giebt es natürlich in gehürmten Abtheilungen auf und so, daß sich die Farben hübsch geltend machen.

**Panade.** S. Semmelbrot.

**Panadensuppe.** **Semmel-suppe.** (Einfache.) Man bereitet sie von Milchbrot mit Wasser, Milch oder Fleischbrühe, wozu man so viel abgeschältes Milchbrot in einer der Flüssigkeiten, daß die Suppe davon den nöthigen Seim erhält, kochen läßt, es durchstreicht und die Wasserpanade mit einem Stück frischer Butter, die von Milch mit etwas Zucker und auch die Fleischbrühpanade mit ganz wenig Butter versetzt. Alle lassen sich das Abziehen mit Eiern gefallen. Zur Entbindung der in dem Milchbrot enthaltenen Wärme kann man es einige Minuten in Wasser thun und es alsdann ausdrücken.

**Panadensuppe, Fränkische.** Der Grundstoff ist Fleischbrühe, zu welcher man im Vergleich zur Flüssigkeit die nöthige Quantität geriebener Semmel in Butter gelb röstet, dann mit der Brühe so kochen läßt, um die ausgekochte Butter abnehmen zu können und die Suppe mit einigen Eigelben abzieht; es ist eine herrliche Abendsuppe.

**Panadensuppe, Somburger.** Zu dieser kommt zur Hälfte Weiß-, und zur Hälfte Schwarzbrot; man bereitet sie wie die einfache Panadensuppe, nur daß man immer Fleischbrühe dazu nimmt und die Suppe hinreichend mit trockenem Kümmel würzt; auch zieht man sie mit Eigelben ab.

**Paniren. Umwenden.** Dies heißt soviel als Umkleiden, Umhül-

ten oder Belegen gewisser zum Braten, Rösten, Crustiren, Backen oder Ausbacken bestimmter Gegenstände; es geschieht mittelst flüssiger und körniger Stoffe, z. B. Eiern und geriebener Semmel, Eiern und geriebener Semmel und Käse, bald mehr, bald weniger Käse, bald mehr, bald weniger Semmel untereinander gemischt, und eben so mit geriebener Semmel und Mehl, bald mit Zwieback oder Macaronen mittelst oder ohne Eier, bald mit schaumig geschlagenem Eiweiß und Mehl *ic.* Ferner besteht der flüssige Stoff statt der reinen Eier oft aus flüssiger Butter oder schmeidigem Fett, zum Theil mit Eiern verbunden und geriebener Semmel, besonders, wenn die Gegenstände geröstet werden sollen, bald aus reiner Butter und Semmel, bald aus geriebenem Brot, Eiern und Fett zu crustirten Sachen u. s. w. Es versteht sich, daß der zu panirende Gegenstand allemal erst in dem flüssigen und dann in dem körnigen Stoff umgewendet und daß dies von zwei Personen ausgeführt werde, um das Klumpigwerden zu vermeiden. Bei den crustirten Sachen ist es anders, hier vereinigen sich Eier und Fettstoff nicht, sondern es erfolgt zuerst das Bestreichen mit Ei und das Beträufeln mit Fett, während man Semmel oder Brot auflegt (s. E.), doch gehört dies auch eigentlich nicht zum Paniren, sondern zum Belegen.

**Panirung.** Dies bezeichnet die Umkleidung oder Umhüllung, Decke *ic.* selbst, welche eben durch das Paniren entstanden ist.

**Pannequets.** Dies ist eine sehr beliebte Pfannmehlspeise, die auch bei uns allgemein goutirt wird; sie wechselt in ihren äußern Erscheinungen nicht wesentlich, doch ist die Zusammensetzung der Massen nach den Ländern, wo ihr Ursprung vermutet wird, abweichend. Alle Massen können nach Umständen im Zuthatenquantum gesteigert oder verringert werden.

**Pannequets, Deutsche.** Es wird von zwölf Loth Mehl, zwölf Eiern (neun ganzen, drei Dottern), sechs Loth flüssiger Butter, zwölf Loth Zucker und abgeriebener Citronenschale mit Milch eine flüssige Masse wie zu Eierkuchen eingerührt, von welcher in einer eisernen Eierkuchepfanne mit geklärter Butter ganz dünne Blätter auf die Art gebacken werden, daß man die Masse bei dem Eingießen durch eine geschickte Bewegung dünn auseinander laufen läßt und sie auf ganz schwachem Feuer bakt, damit die Pannequets recht croquant werden und dann zwischen jedem derselben, wenn er auf die Schüssel gethan ist, Corinthen und Zucker streut. Von den mit der Schüssel recht heiß gestellten Pannequets wird der oberste glacirt oder nur mit Zucker bestreut.

**Pannequets, Englische.** In zehn Loth zu Sahne gerührte Butter nach und nach fünf Eier und fünf Dotter, zehn Loth Zucker und Citronenzucker, zwölf Loth Mehl, der Schnee des Eiweißes und so viel Milch, daß die Masse hinreichend flüssig wird. Man bakt die Panne-

quets wie die Deutschen, doch ohne sie mit Corinthen und Zucker zu bestreuen und nur der oberste wird glacirt.

**Pannequets, Frangipane.** (Italienische.) Die Masse ist wie die der Deutschen Pannequets, doch nimmt man statt gewöhnlicher Milch hierzu Mandelmilch und ein kleines halbes Spitzglas voll Drangenblüttheffenz, oder mehr Drangenblüthwasser und dann weniger Mandelmilch. Die Backprocedur ist wie die der Deutschen Pannequets, nur ohne Corinthen.

**Pannequets, Französische.** (Pariser, à la Rocher de Cancale.) Es wird die Masse von vier Loth Mehl, vier Loth Zucker, vier Loth bittern Macronen, vier Eiern, zwölf Dottern, etwas Drangenblüttheffenz und einem halben Quart Sahne oder guter Milch eingerührt, von welcher recht dünne Pannequets nach Art der Deutschen, aber nur auf einer Seite gebacken und auf eine Schüssel umgestülpt werden, so daß die gebackene Seite oben kommt und um der Speise eine höhere Wölbung zu geben, auf die Schüssel eine umgestülpte Untertasse gesetzt. Man bestreut die Pannequets nur wenig mit Zucker, glacirt aber den obersten.

**Pannequets, Holländische.** Von acht Loth Mehl, zehn Eiern (vier ganze, sechs Dotter), zwölf Loth Zucker und einem halben Quart Milch wird auf dem Feuer eine cremige Masse abgerührt und mit Drangenblüttheffenz und dem Schnee des Eiweißes vermischt. Von dieser Masse backt man die Pannequets auf beiden Seiten nach Vorschrift, doch muß die Masse wegen des cremigen Wesens möglichst gut auseinander gebreitet werden; zwischen jedem auf die Schüssel geschobenen Pannequet kommen Macronen, der oberste aber wird mit Zucker bestreut und die Speise eine halbe Stunde in einen mäßig heißen Ofen gestellt.

**Pannequets, Portugiesische.** Die Masse ist wie die der Englischen Pannequets, doch wird zum Flüssigmachen der Masse statt der Milch Malaga genommen.

**Papierkästchen.** Sie kommen in lang-viereckiger oder runder Form vor; erstere in einer Länge von drei Zoll oder etwas länger oder kürzer, mit verhältnißmäßiger Breite und letztere in einem zwei bis drei Finger breiten Durchmesser. Man gebraucht die Kästchen zu verschiedenen feinen Fleisch-, Fisch-, Pflanzen- und Mehlspeisen; sie erfordern ein feines, steifes Papier; dünnes Papier muß man doppelt oder lieber gar nicht nehmen. Zu den langen Papierkästchen schneidet man die Stücke vollkommen fünf und einen halben bis sechs Zoll lang und drei und einen halben bis vier Zoll breit, macht an den beiden schmalen Seiten, an jeder einen, einen halben Zoll breiten Bruch, kehrt das Blatt um und macht entgegengesetzt abermals einen, doch beinahe einen doppelt so breiten Bruch, kneift die vier Ecken unter dem ersten Bruch um, so daß das Blatt eine spitz-achtckige Form bekommt, macht zunächst noch zwei Brüche innerhalb der Ecken, so daß das Blatt wieder viereckig wird, faltet es nun ausein-

ander und kneift die Ecken und die Grundfläche scharf aus, damit das Kästchen eine gleichmäßige und feste Form bekommt. — Zu den runden Papierkästchen schneidet man das Papier nach einem Muster ganz rund zu von vollkommen fünf bis sechs Zoll Durchmesser, auch nach Umständen kleiner, stellt gerade in der Mitte des Blattes einen etwa einen und einen halben Zoll im Durchmesser haltenden, hohen Ausstecher und preßt rund um diesen mit einem dünnen Messer ganz feine Kniffe dergestalt, daß der Ausstecher unter keinen Umständen verschoben und der erste Kniff von dem nächstfolgenden nicht wieder auseinander gepreßt werde. Sind die Kniffe rund herum vollendet, so preßt man sie alle noch einmal nach, damit sie gegenseitig und auch zu der Grundfläche scharf hervortreten und legt das Ganze oben doppeltantig um, um hierdurch dem Kästchen eine hübsche und feste Haltung zu geben. Die Papierkästchen, welche man mit Fisch-, Pflanzen- oder Fleischspeisen füllen will, pflegt man zuvor mit Del zu bestreichen und sie in lauer Hitze etwas trocken und steif werden zu lassen.

**Papiermanschetten.** Eine jede macht man von einem Viertelbogen feinem Papier, der doppelt zusammen gelegt, auf der Bruchseite mit einer Scheere fein eingeschnitten und so aufgerollt wird, daß die an der glatten Seite entstehende Deffnung auf denjenigen Gegenstand paßt, der damit besteckt werden soll, klebt das Ende mit etwas Eiweiß und Mehl zusammen und trocknet das Papier ab. Bei dem Bestecken der Hesse, Knochen der Schenkel von Schlachtthieren oder Wildpret, der Beine von großem Geflügel *rc.* muß das Eingeschnittene recht kraus hervortreten.

**Papierpapillotes.** Hierzu schneidet man das Papier herzförmig mit einer breiten oder stumpfen Spitze zu, deren Größe das Stück, was darin eingeschlagen werden soll, bestimmt. *Z. B.* zu Hühner-, Lamm- und andern feinen Cotelettes, Kalbsmilch, Fischfilets, Rebhühner- oder Hühnerbrüsten oder deren Keulen, halben Rüklein oder Täubchen *rc.* würden die Papierstücke sechs bis sieben Zoll lang und das in der Mitte zusammengelegte oder doppelte Stück gegen fünf Zoll breit sein müssen. Nachdem man einen Viertelbogen Papier zusammengelegt hat, schneidet man ihn an den Seiten in aufsteigender Wölbung und nach dem Bruch hin etwa einen Zoll tief hinunter zu, so daß das auseinander gefaltete Papier zwei Herzenflügel bildet. Zu Fasanen- oder Kapaunenteulen muß das Papier größer und zu Puterkeulen noch größer zugeschnitten werden.

**Papillotes.** Diejenigen Gegenstände, welche man in die Papillote einschlagen will, müssen, wenn sie aus Geflügel, Zungenstücken oder einem andern Fleischstoff bestehen, schon gahr gedämpft oder, was vorzüglicher ist, am Spieß gebraten sein. Die hübsch zugestuzten Keulen oder die Bruststücke, die Hühnchen- oder Taubenhälften werden mit keilförmigen oder scheibigen Trüffeln bespickt oder besteckt und in feinen Kräutern und Butter abgeschwigt. Eben so macht man es mit den hübsch

geformten feinen Cotelettes, der Kalbsmilch, den Fischfilets zc. und da diese Gegenstände noch ganz roh sind, so werden sie in der Kräuterbutter zur Hälfte gahr gemacht. Unter die von den herausgenommenen Gegenständen zurückgebliebene Kräuterbutter mischt man etwas ganz feine Farce oder geriebene Semmel und einige Eier, ferner Sardellen- oder Trüffelbutter oder gehackte Trüffeln u. s. w. Bei dem Einschlagen bestreicht man das Papier mit Del, legt auf den einen Flügel zuerst etwas von der Farce, dann das Stück und oben wieder etwas Farce, klappt den andern Flügel darüber, verschließt die offene Seite rund herum mittelst feiner Kniffe, klopft diese fest an, röstet die Papillotes und giebt sie als Horsd'oeuvre. Die Cotelettes pflegt man so einzuschlagen, daß der Stiel heraussteckt.

**Paprykahühner.** Nach Herrn von Nerbeck ist diese Speise ein Produkt der magyarischen Küche und zwar wird die Erfindung derselben einer Wirthin in Ketskemuth zugeschrieben; sie ist bereits vielfältig nachgemacht worden, wobei man aber etwas von dem Recepte der Ketskemuthschen Wirthin abgewichen ist und die Speise verbessert hat, und so hat sie sich bereits den Lieblings Speisen der lieben Wiener angereicht; hier ist sie noch wenig bekannt. — Auf ein ausgewachsenes junges Huhn läßt man in einem viertel Pfund Butter einige Eßlöffel fein gehackte Zwiebeln und zwei Messerspitzen voll Paprika (Weisbeeren, wird in Ungarn viel statt des gewöhnlichen Pfeffers gebraucht) dünsten, läßt hiermit das in Gliederstücke zerschnittene gesalzene Huhn hinlänglich gahr schweizen, thut einen Eßlöffel voll Fleischessenz (Fond), eben so viel Soja, vier bis sechs Eßlöffel voll dicke saure Sahne dazu und drückt, wenn alles gut durchgeprözelt und abgefettet ist, den Saft einer halben Citrone dazu.

**Paradiesapfel.** S. Goldapfel.

**Pariser Napfkuchen.** S. Napfkuchen, Pariser.

**Parmesankäse.** Dieser herrliche Käse wird sowohl wegen seiner ausgezeichneten Würze, als auch wegen seiner entsprechenden Bindung und schönen Farbe, die er den Speisen giebt, von der Küche sehr in Anspruch genommen. Er wird in Parma in den dortigen großen Fabriken in ungeheurer Menge bereitet und nicht allein werden alle europäische Länder, sondern auch die meisten außereuropäischen, civilisirten Staaten damit versehen. Seine Eigenschaft ist leicht bindend, fett und angenehm pikant-würzig. Er ist nicht allein eine unentbehrliche Würze an Mehlspeisen (Käse), Polenta, Macaroni- und Reis Speisen, Pasteten, Fleischkäsen, Gratin und unendlich vielen andren Farcen, sondern macht sich auch als Panirung ausgebackener, so wie als Decke gebackener Speisen auf sehr ersprießliche Art geltend.

**Parmesancroutons.** Die Semmel hierzu wird eckig, rund oder oval, etwa einen Zoll groß und verhältnißmäßig dick geschnitten, die Stücke werden zuerst in flüssiger Butter, worin etwas Ei zerrührt wor-

den, umgewendet, dann mit geriebenem Parmesankäse bestreut und im Ofen oder unter einer glühenden Schaufel gefärbt. Man nimmt diese Croutons gern zu braunen Coulis- oder Püreesuppen.

**Passiren.** S. Schwitzen und Durchpassiren.

**Pastete, kalte.** Von allen kalten Speisen der feinem Kochkunst nimmt die kalte Pastete unstreitig den ersten Platz ein und dies nicht allein wegen ihres ausgezeichnet feinen pikanten Geschmacks, sondern auch wegen der Stoffe selbst, aus welchen ihr reicher Inhalt besteht, zu welchen sich in früherer Zeit noch die elegante Form und der schöne Pug ihres Außern gesellte, als sie nämlich noch in schönen Teigkrusten auf die Tafel gestellt wurde. Man bereitet sie von allen Arten zahmen und wilden Geflügels, Wildpret jeglicher Gattung, Schinken &c. Doch als Typus aller Pasteten gelten die von Fettgänselebern und solchen Lebern von Enten mit Trüffeln angefertigten, von welchen die Strasburger, die Toulouser und die von Nerae eine große Berühmtheit erlangt haben, so daß sie, besonders die Strasburger (s. S.), weit und breit verschickt werden. Nach der altfranzösischen Tafelsitte spielten die kalten Pasteten eine wichtige Rolle, weil sie ganz in schön dressirten Teighüllen (s. dressirte Pastete) aufgestellt wurden, weshalb man sie in der ansprechendsten Form mit den Attributen der Eleganz, schöner Verzierung und reicher Fülle herzustellen suchte. Bei der neuern Art der Tafelführung hat dies aufgehört; man schneidet den Inhalt der Pastete auf und sticht ihn mit einem Löffel aus und garnirt ihn, wenn er angerichtet ist, mit Aspic, oder richtet ihn als besondere Auszeichnung auf schön decorirten Fettsockeln an (s. Schmalzsockel). Deshalb bereitet man nur noch sehr wenige Pasteten in Teigtöpfen, sondern bedient sich dazu der wie ein Pastetentopf geformten, porzellanen Terrinen. Auch die Strasburger, Toulouser und die Pasteten von Nerae werden in solchen Terrinen von verschiedener Größe bereitet und verschickt. Alle in solchen Töpfen bereiteten Pasteten haben den Vortheil, daß sie sich länger halten und saftiger bleiben und daß man außerdem die Zuthaten zum Teig erspart. Bei den von Teig dressirten Pasteten zieht viel von den schmackhaften Säften in den Teig.

**Pastete, Schüssel.** S. Schüsselpastete.

**Pastete, warme.** Diese wird stets, wenn es dressirte und keine Schüsselpasteten sind, in Teighüllen, jedoch in flacherer Form als die kalten Pasteten zubereitet und es richtet sich überhaupt ihre Größe nach der Schüssel, worauf sie angerichtet werden sollen. Der Inhalt der warmen Pasteten unterscheidet sich von dem der kalten, daß die Farce oder das ganze Füllsel weniger fett sein muß, daß die Farce eine geringe Vermischung von Semmelbrot zuläßt, daß sie überhaupt weniger pikant, aber haltbarer und fester gemacht wird. Der Inhalt der warmen Pasteten bezieht sich vorzugsweise auf Geflügel, besonders der kleinern Wildgeflügelarten, das größere muß vor dem Einlegen in hübsche Stücke ge-



schnitten werden, damit jeder Tischgast bei dem Präsentiren der Pastete mit einem Löffel bequem davon nehmen kann.

**Pastetenbereitung.** Eine jede Pastete ist aus drei Hauptbestandtheilen zusammengesetzt, nämlich dem Teig oder der Hülle, der Farce und derjenigen Fleischart, welche der Pastete den Namen giebt. Wegen der äußern Ausstattung sehe man dressirte Pastete. Es versteht sich, daß keine Pastete, insbesondere aber die kalten, weder Knochen noch fehnige oder häutige Theile enthalten darf. Alles Geflügel wird ganz ausgebeint (s. Ausbeinen), mit gewürzten und gekräuterten Speckstreifen durchspißt und mit einem Theil Farce und vielleicht einigen Trüffelstücken gefüllt, so daß es, wenn es zusammengelegt ist, wieder seine ursprüngliche Gestalt bekommt und in Fettstoff rasch steif gemacht. Eigentlich soll alles Fleisch roh eingelegt werden, damit keiner der Säfte verloren gehe, doch weil manches Fleisch sich beim Backen dehnt und wirft, so würde hierdurch die Form der Pastete, wenn sie aus Teig besteht, bedeutend leiden. Man zieht es also vor, alles Fleisch steif oder im erstarrten Zustande in den Pastetentopf zu legen und den bei dem Erstarren etwa ausgetretenen Saft sammt dem Fett unter die Farce zu nehmen. Nur Schinken und Gänselebern machen hierin eine Ausnahme. Ersterer wird aus den Knochen gelöst, die Schwarte mit so vielem Fett abgeschnitten, daß dies einen Finger breit darauf stehen bleibt und mehrere Tage lauwarm ausgewässert. Die Gänselebern werden nur mit starken, keilförmigen Trüffeln durchspißt und gesalzen. Von dem Wildpret nimmt man nur die Frikandeaux und die zarten Filets aus dem Rücken als ganzen Fleisch-Inhalt; es muß ebenfalls gut mit Speck durchzogen werden. Zu der Farce der Wildpretpasteten kann man auch zartes Schlachtfleisch, wie von Kalb oder Schwein, zusetzen, um sie etwas milder zu machen.

Was die Farce insbesondere betrifft, so nimmt man hierzu entweder lauter reines Kalbfleisch aus den Keulen oder zur Hälfte Kalb- und zur Hälfte zartes Schweinefleisch; alles muß gut ausgezehnt und ausgehäutet und nach Umständen der dritte Theil davon rasch und so lange eingeschwitzt werden, bis die ausgetretenen Säfte alle eingedämpft sind, dann wird alles fein gehackt, durchgestrichen und mit einem Drittheil so viel, oder etwas mehr, als sämtliches Fleisch beträgt, mit feinem, reinen Luftspeck vermischt. Gewürzt wird die Pastetenfarce mit feinem Gewürz, wie Nelken, Pfeffer oder englischem Gewürz, Basilicum, Thymian, geschwitzten Chalotten, Parmesankäse, Salz &c. Doch die ausgezeichnetste Würze geben Trüffelbutter, fein gehackte Trüffeln, Musserons, Champignons oder deren Essenzen.

Der nach gegebener Vorschrift bereitete Pastetentopf wird so gefüllt, daß das Fleisch in die Mitte gelegt und die Farce unten und oben, aber auch an den Seiten und überall Farce dazwischen eingepreßt wird; zwischen durch kommen auch große oder kleine Trüffelstücke, oben deckt man

alles gut mit Speckplatten, und es muß die ganze Füllung so geordnet werden, daß die Pastetenwand noch vollkommen einen Zoll breit über dem Inhalt hervorsteht, damit man hier den Teigdeckel anschließen und befestigen kann. Ist die Pastete geschlossen, überhaupt die Bereitung nach Vorschrift der dressirten Pastete beendet, so bestreicht man sie mit Eiern und läßt sie einen Augenblick im Ofen trocken werden, unwickelt sie sodann mit fettigem Papier und Bindfaden und backt sie so lange in andauernder Hitze, als zum Gahrwerden des darin enthaltenen Fleisches notwendig ist. So kann eine Pastete von Fasanen, Rebhühnern, Haselhühnern, Hasen, Kapaun, Wildfrikandeaur etwa zwei und eine halbe bis drei Stunden backen, die von Puten etwas länger und die von Schinken und Auerhahn am längsten backen, deren Backzeit drei bis fünf Stunden dauern kann. Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, verstopft man den Schornstein, beseitigt am folgenden Tage Papier und Bindfaden und gießt die Pastete, wenn sie länger aufbewahrt werden soll, durch den Schornstein mit Schweineliefenfett zu. Hauptbedingung ist, daß nur Fett und unten kein Fleischsaft stehen bleibt, denn dieser würde mit der Zeit säuren und die ganze Pastete verderben.

Bei den Pasteten, die in Porzellantöpfen bereitet werden, darf man nur den Deckel mit etwas Teig festkleben; übrigens ist bei dem Backen derselben kein großer Unterschied, wenn man nicht etwa den Boden und die Seiten des Topfes auch mit Speckplatten belegen will, weil sie der Farce weniger Schutz gegen die Backhitze gewähren als die dickere Teighülle.

**Pasteten, kleine.** Sie unterscheiden sich durch ihre Kleinheit von einem und einem halben bis zwei und einem halben Zoll Durchmesser überhaupt durch ihr ganzes Aeußere, nicht allein sehr wesentlich von den großen Pasteten, sondern auch durch die verschiedenen Teigarten, Füllsel und Formen gegenseitig unter sich selbst. Die meisten kleinen Pasteten werden aus Butterteig bereitet, doch auch viele von mürbem Teig, wieder andere von Wärmteig, Kartoffel-, Reis- oder flüssiger Masse u. s. w.; bald besteht das Füllsel aus Salpicon oder feinem Ragout oder Hasché von Fleisch-, Fisch- und Pflanzenstoffen, bald aus Fisch- oder Kalberagout, bald aus Fisch-, Fleisch- und Krebsfarcen, bald wieder aus größern Körpern von ausgebeintem, kleinem Wildgeflügel, von Fisch, Austern, Mark &c. Ihr Aeußeres wechselt in hoher gehobter, in hoher schmaler, in flacher oder gewölbter Form. Alle kleine Pasteten gehen als Hors-d'oeuvre speise auf gebrochenen Servietten angerichtet.

**Pasteten, kleine, Kal.** (Butterteig.) Es werden von dem reinen Kalbfleisch eines gut abgelegenen Kalbes etwa einen Thaler große, abgerundete Stücke geschnitten und diese, nach dem Einsalzen, in Butter, feinen Kräutern und Citronensaft steif gemacht. Von allen Fischabfällen, sämmtlicher Kräuterbutter, Sardellenbutter, Parmesankäse, einem guten

ten Theil dicker, brauner Milch- oder Fleischbrühsauce und Semmelbrot, bereitet man eine ausgezeichnete und so feine Farce, daß die Probe auf der Zunge zerfällt. Dann sticht man von dem etwa zu einem viertel Zoll dick ausgerollten Teig mit einem Ausstecher etwa drei Zoll im Durchmesser haltende runde Böden aus, bestreicht sie mit Ei, legt auf die äußere Oberfläche einen schmalen Kranz herum, thut in die Mitte etwas Farce, dann ein Nalstück und wieder Farce, so daß es eine erhabene Form giebt, bestreut es mit besonderer Beachtung, daß nichts auf den Teigrand fällt, mit Parmesankäse, beträufelt es mit Krebs- oder andrer Butter, bestreicht den Teigrand mit Ei, wobei nichts an den Seiten überfließen darf und backt die Pasteten in scharfer Hitze. Diese Pasteten kann man auch wie die Fleischfüllselpasteten (s. diesen Artikel) aus zwei Teigböden, auch von jeder andern Fischart bereiten und den Fisch in noch kleinere Stücke schneiden.

**Pastete, kleine, Aустern.** (Butterteig.) Die Bereitung wiederholt sich auf die vorstehende Art. In die in der Feinheit bis zum Zerfallen gesteigerte Farce kommt auch die kurzgekochte Austerbrühe, welche von den Austern, die in Rheinwein steif gemacht worden, zurückgeblieben ist. Statt dieser Farce, wie sie bei den Nalpasteten aufgeführt ist, macht man auch eine solche von geriebener Semmel, feinen, geschwizten Kräutern, Sardellenbutter, einigen Eiern, Butter und etwas Rheinwein und legt in jede Pastete zwischen die Farce drei vom Bart geschiedene Austern. Auch die Austerpasteten macht man nach Art der Fleischfüllselpasteten aus zwei Teigböden.

**Pasteten, kleine, Becher.** (Butter- und Mürberteig.) S. Pasteten, kleine, Ragout.

**Pasteten, kleine, Cannelons.** S. Cannelons.

**Pasteten, kleine, dressirte.** (Mürber Teig.) S. Dressirte Pasteten, kleine.

**Pasteten, kleine, Fischfüllsel.** (Butterteig.) S. Mazarinpasteten.

**Pasteten, kleine, Fleischfüllsel.** (Butterteig.) Hierzu bereitet man eine treffliche Godiveaufarce (s. Godiveau), sticht von dem zu etwa einem viertel Zoll dick ausgerollten Teig zwei bis zwei und einen halben Zoll im Durchmesser haltende runde Böden aus und zwar noch einmal so viel als man Pasteten braucht, bestreicht den einen mit Ei, legt in die Mitte einen, wie eine Wallnuß großen Klotz, deckt einen zweiten Boden darüber, drückt ihn behutsam fest um die Farce, bestreicht die Pasteten mit den bekannten Rücksichten mit Ei und backt sie in starker Hitze.

**Pasteten, kleine, Geflügel.** (Mürber Teig.) S. Dressirte und Krametsböggelpasteten. Außer diesem Wildgeflügel bereitet man

sie von Lerchen, Becassinen, Waldschneppen, Ortolanen und andern kleinen Vögeln.

**Pasteten, kleine, Kartoffel.** S. Kartoffelpasteten.

**Pasteten, kleine, Knittel.** S. Pasteten, kleine Ragout.

**Pasteten, kleine, Krametsvögel.** (Mürberteig.) S. Krametsvögelpasteten.

**Pasteten, kleine, Krebsfüllsel.** (Butterteig.) S. Markterkrebse. Statt daß man dort Coquillenschalen nimmt, werden hier kleine, flache, blecherne Förmchen genommen; unten in diese Formen kommt ein dünner Boden von Butterteig und auf diesen das Krebsfüllsel, dann wird es mit Parmesankäse und Krebsbutter gedeckt und stark gebacken. Diese Pasteten bereitet man auch mit einem kleinen Rändchen, wie es bei den Alpasteten gesagt ist.

**Pasteten, kleine, Lerchen.** (Mürber Teig.) S. Krametsvögel- und Lerchenpasteten.

**Pasteten, kleine, Mark.** (Butterteig.) Hierzu wird recht reines, gutes Dohsenmark in einen drittel Zoll starke Würfel form geschnitten, und ein halbes bis drei viertel Pfund solchen Markes mit einem viertel Pfund Parmesankäse, vier Eiern, einem viertel Pfund geriebener Semmel, zwei Loth flüssiger Butter, Salz und Muskatennuß vermischt. Mit diesem Füllsel und dem Teig verfährt man, wie es bei den Alpasteten gezeigt ist. Die Markpasteten lassen sich ebenfalls, wie die Fleischfüllselpasteten aus zwei Teigböden bereiten.

**Pasteten, kleine, Polnische.** (Bärnteig.) S. Piroky.

**Pasteten, kleine, Ragout.** (Butter- und mürber Teig.) Von allen kleinen Pasteten haben diese die meiste Frequenz als Hors-d'oeuvre speise. Auch sie sind wieder unter sich in Füllsel, Teig und Form verschieden; sie werden blind oder ohne Füllsel gebacken. Die beanspruchtesten unter ihnen sind die mit Salspicon von Kalbsmilch, Champignons und gekochter Farce zc. gefüllten, außerdem füllt man sie mit Salspicon von Fisch oder Geflügel in Würfel- oder feiner Rudeform, mit weißer pikanter oder Bechamelle sauce, ferner mit einem feinsadigen Salspicon oder einem Hasché von Wildpret, wildem Geflügel und Trüffeln mit brauner Sauce, mit einem Fisch- oder Krebsragout mit rother Sauce, mit einem Salspicon von Heringen und Kartoffeln, mit einem solchen von Schoten, Spargel, Mohrrüben und Artischockenböden u. s. w. Auch lassen sich diese Pasteten nach Umständen oder Mitteln mit einem Hasché oder Ragout von jedem gebratenen, geschmorten oder gekochten Fleisch, was auch aus reinem Fischabhub bestehen kann, bereiten.

Nachdem der Butterteig bis etwa zu einem drittel Zoll dick ausgerollt ist, sticht man zwei bis drei Zoll breite, runde Böden aus und zwar noch einmal so viel als man Pasteten braucht, sticht aus der Hälfte dieser Böden mit einem mehr als um die Hälfte kleineren Ausstecher in

der Mitte ein Stück aus, so daß daraus ein ringförmiger Körper entsteht, bestreicht die Randoberfläche der ersten Böden mit Ei, legt den Ring darauf, drückt ihn leicht an, wiederholt das Bestreichen auf der Oberfläche, ohne daß etwas überfließt und backt die Pasteten in starker Hitze. Das aus dem zweiten Boden ausgestochene Stück bildet den Deckel, es wird ebenfalls bestrichen und gebacken. Nach dem Backen der Pasteten nimmt man aus der Höhlung etwas Teig heraus, um eine größere Vertiefung zu erlangen, füllt sie recht heiß mit einem jener Ragouts und legt auf jede einen Deckel.

Zu den Ragoutpasteten gehören auch die dressirten Pasteten von mürbem Teig und alle hier nachfolgenden. *J. V.* die Becherpasteten, wozu kleine verzinnete kupferne Becher mit Butter- oder mürbem Teig mittelst eines Teiggapsens glatt und dünn ausgefüttert, mit trockenen Erbsen gefüllt, gebacken, nach Beseitigung der Erbsen gefüllt und mit den dazu gebackenen, passenden Deckeln gedeckt werden. — Zu den Knittelpasteten schneidet man von dünnem Buttermehl einen halben Zoll breite Bänder, wickelt sie schneckenförmig um etwa oben einen und einen halben Zoll breite und drei und einen halben bis vier Zoll lange, nach unten spitz zulaufende, hölzerne Knittel dergestalt, daß die Kanten etwas übereinander spielen, backt sie, zieht, wenn sie gahr sind, die Hölzer aus, läßt sie noch etwas nachtrocknen und füllt sie mit einem guten Salpicon.

**Pasteten, kleine, Reis.** S. Reispasteten.

**Pasteten, kleine, Romanische.** (Flüssige Masse.) S. Romanische Pasteten.

**Pasteten, kleine, Russische.** (Wärmeig.) S. Piroky.

**Pasteten, kleine, Schwedische.** S. Schwedische Pasteten.

**Pasteten, kleine, Spanische.** S. Spanische Pasteten.

**Pastillage.** So heißt alles Zuckerwerk, das aus Pastillen- oder harter Zuckermasse in allen möglichen Färbungen oder Formen vorkommt, wozu auch die außerordentliche Menge runder und flach gewölbter Brustkücheln, wie man sie täglich in den Conditoreien sehen kann, und auch die gerippten gehören; zu diesen wird der mit etwas Gummitragant bearbeitete, dünn ausgerollte Zuckerteig (s. Zuckerteig, harter) mit einer gerippten Walze überfahren und aus ihm die Kücheln mit einem drei viertel Zoll großen Ausstecher ausgestochen.

**Pastillen.** S. Brustkücheln. Wenn unter Pastillage die große Mannigfaltigkeit der Brustkücheln verstanden wird, so begreift man unter Pastillen die einzelnen Produktionen dieses Zuckerwerks.

**Pastinak.** Eine lange, dicke, fleischige, der Petersilienwurzel gleichende Wurzel von weichlichem, eigenthümlich süßlichem Geschmack; deshalb mischt man sie mehr unter andern Gemüse, z. B. Kartoffeln, Mohrrüben, weiße Rüben u. s. w., als daß man sie als einzelnes, selbstständiges Gemüse aufischt. Beim Kochen hat man sich vor dem Zerfallen,

besonders des äußern weichen Fleisches in Acht zu nehmen, wodurch das andere Gemüse mit unansehnlich wird; man thut also besser, wenn man die Pastinak blanchirt, sie in schwacher Fleischbrühe einsebet und sie erst dann unter das andere, schon fertige Gemüse mischt. An das Gemüse mit Pastinak oder das einzelne Pastinakgemüse ist gehackte Petersilie an ihrem Platz. Auch kann man das äußere Fleisch ohne das Herz, in hübsche Stücke zustuzen, es behutsam eindünsten, mit Citronensaft, Del, Pfeffer und Salz mariniren, in Eiern und Semmel wenden oder in eine Klare tauchen, ausbacken und als Garnitur zu Fleisch benutzen.

**Patrone.** So heißt ein rundgeschnittenes Papierblatt, das mit Butter oder Fett bestrichen oder unbestrichen dem zu kochenden oder braisirenden Geflügel und vielen andern zu schmorenden oder kochenden Fleisch-, Fisch- und Pflanzenstoffen als Decke dient.

**Paupiettes.** S. Popiettes.

**Perlgraupe.** S. Graupe.

**Perlhuhn.** Es stammt aus Afrika, ist größer als das Haushuhn und zeichnet sich durch einen kahlen Hals und Kopf, einen kurzen, erhabenen, starken Schnabel mit einer lappenartigen Wachshaut an der Wurzel desselben und ein aschgraues Gefieder mit perlartigen Flecken aus. Es wird mehr zur Zierde als des eigentlichen Genusses wegen gehalten und es ist ihre Zucht auch nicht besonders ergiebig in den nördlichen Ländern; indeß kann man das Perlhuhn ganz wie das Haushuhn und dessen Geschlechter zubereiten. Die alten Perlhühner geben gute Brühen und Suppen und die jungen einen köstlichen Braten, was auch schon die alten Römer gewußt haben, denn sie ließen sich zu ihren luxuriösen Schmausereien auch Perlhühner aus Afrika kommen; übrigens gleicht das Fleisch der jungen, wenn auch nicht so weiß und voll, dem der jungen Puter. Mit Macaroni, Vermicelli, Reis, Nudeln &c. und hierzu das Geflügel braisirt oder geschmort, geben die Perlhühner eine willkommene Schüssel, und vorzüglich wohlschmeckend sind die gelblich-weißen, rothbraun gefleckten Eier.

**Perlzucker.** S. Zuckergrade.

**Perigueux.** Hierdurch bezeichnet man dasjenige Geflügel, welches mit der köstlichen Trüffelleberfarce gefüllt ist (s. Leberfarce, Trüffel- und Kapaun, gefüllter). Es ist dies in Bezug auf Wohlgeschmack eins der köstlichsten Gerichte, welche man von Geflügel zu liefern im Stande ist und es besteht der Werth hauptsächlich in der reichen Füllung, deren höchst aromatische Stoffe durch das längere Aufbewahren des Geflügels sich dem Fleische mittheilen und so zu sagen zu einander eine gewisse Verschmelzung hervorbringen. Ja selbst an der übrig gebliebenen kalten Carcasse eines Perigueux-Geflügels findet der gebildetste Feinschmecker am folgenden Tage noch die höchste Befriedigung für seinen Gaumen. Paris gebührt die Ehre der Erfindung dieser Speise, wozu die köstlichen Perigueux-

trüffeln den Grundton hergeben mußten und erst vor kurzer Zeit ist dort für den Herzog von Wellington das non plus ultra eines nach Perigueur-art gefüllten Puters zu dem Preise von mehreren hundert Franks bereitet worden.

**Perigueurfarce.** S. Leberfarce, Trüffel.

**Perigueurtrüffeln.** S. Trüffeln.

**Persiko.** Ein feiner Liqueur, zu verschiedenen Speisen gebräuchlich. Seine Bestandtheile sind auf jedes Quart guten, rectificirten Brantwein ein viertel Pfund abgezogene, zerquetschte Apricosenkerne, ein halbes Quentchen Zimmt, der zwölfte Theil eines Quarts Drangenblüthwasser, ein halbes Loth bittere Mandeln und drei viertel Pfund in einem und einem halben Quart Flußwasser aufgelöster Zucker. Wenn alles gut ausgezogen oder infusirt ist, wird es auf der Destillirblase abgezogen.

**Petersilie.** Die große fleischige Wurzel braucht man am meisten zur Würzung von Brühen, Saucen etc., auch in beliebige Stücke geschnitten an kräftigen Brühsaucen zu Rindfleisch und Fischgerichten, als Bestandtheil von Wurzelpüree, klaren und andern Suppen, Salaten u. s. w. Jung ist die Wurzel zart und wohlschmeckend und in mäßiger Quantität genossen, auch sehr gesund; einen entsprechenden Erfolg gewährt sie an den Petersilienfischen. Eine Spielart ist die sogenannte Krautpetersilie, die wegen ihres angenehmen würzigen Geschmacks, blätterig oder gebackt, sich an vielen Speisen sehr bewährt, auch bildet die Krautpetersilie einen Theil der feinen Kräuter (Fines-herbes); sie läßt sich auch austrocknen und pulverisiren.

**Petersilienfisch.** Zu dieser, insbesondere unter den Mittel- und niederen Ständen, sehr beliebten, gangbaren Speise lassen sich sehr viele Sorten Fische benutzen, wie sie die heimischen Gewässer liefern und auch ein großer Theil Seefische ist dazu fähig. Am meisten sind es Zander, Hechte, Bars, Plözen, Karauschen, Schlei, Giebel, Güster u. s. w., die man dazu nimmt. Es werden die stückig geschnittenen Fische auf eine Unterlage von etwas fein geschnittenen Zwiebeln, etwas Gewürz und Salz gethan, mit hinreichend blätteriger oder gröblich gehackter Petersilie und deren streifig, schrägscheibig oder rübenartig geschnittenen Wurzeln und dem noch fehlenden Salz bedeckt und mit knapp überstehendem Wasser gesotten. Nach dem hinreichenden Einkochen vermischt man die Brühe mit Mehl klar gerührter Butter, so daß man auf jedes Pfund Fisch etwa sechs Loth Butter und einen reichlichen halben Eßlöffel Mehl nimmt, oder man nimmt statt des Mehls geriebene Semmel. Der Fisch muß mit dem Buttermehl gut durchkochen und wird mit Kartoffeln aufgegeben. Falls die Wurzeln nicht mit dem Fisch gleichzeitig gahr werden sollten, so muß man sie etwas vorkochen.

**Petersiliensauce.** (Venting.) Es wird Butter und Mehl klar gerührt — auf zwölf Loth Butter drei Eßlöffel Mehl — mit einem

guten Theil in Butter abgeschwitzter, gehackter Peterfilie vermischet und hiervon mit Fischbrühe eine feimige Sauce gekocht, die man allenfalls mit einigen Eigelben abziehen kann; die Sauce ist vorzüglich zu abgefotenen Fischen.

**Peterfiliensauce.** (Blätterige.) Hierzu gehört eine Butter-sauce, die, wenn sie zu Fleisch gebraucht werden soll, mit Fleischbrühe, und zu Fisch mit Fischbrühe bereitet wird; in die eine oder die andere kommt feinblättrige, in Wasser weich gekochte Peterfilie; diese Sauce kann man nach Umständen mit etwas Citronensaft abschärfen.

**Peterfiliensauce.** (Groseille.) Zu dieser bewahren sich die jungen Peterfiliensurzeln sehr erfolgreich; von den alten nehme man nur das äußere Fleisch ohne das Herz, schneide die Wurzeln in der Länge einer Fingerbreite, runde sie etwas ab, schneide sie an den Seiten übers Kreuz etwas ein, blanchire sie einige Augenblicke, koche sie in guter, kräftiger, etwas fetter Fleischbrühe und lasse sie, wenn sie weich sind, mit in Wasser gekochter, feinblättriger Peterfilie und einer Handvoll geriebener Semmel durchkochen. Statt der geriebenen Semmel kann man die Brühe auch mit etwas dicker Sauce einen schwachen Seim geben; sie ist vorzüglich zu gesottenem Rindfleisch oder Geflügel *cc.* Auch die deutsche Sauce ist eine Peterfiliensauce (s. D.).

**Petits-chou.** (Spr. Petischu.) S. Hohlkuchen.

**Pfaunenkuchen.** S. Eierkuchen.

**Pfaunkuchen.** S. Berliner Pfannkuchen.

**Pfau.** Ein schöner Vogel, der schon bei den luxuriösen Festen der alten Römer nicht fehlen durfte, und von diesen ganz besonders geschätzt wurde; denn unter Pompejus Regierung erfand ein gewisser Lurka ein vorzügliches Mästen der jungen Pfauen, welches ihm beinahe zweihunderttausend Thaler nach unserm Gelde eingebracht haben soll. Noch im Mittelalter spielte der Pfau eine wichtige Rolle als Hochzeitsbraten, wo man ihn nach dem Geschmack der damaligen Zeit vor dem Auftragen mit den schönsten seiner Federn besteckte und gewaltig auspuckte; doch in neuer Zeit ist er nicht mehr als Speise, sondern nur als Zierde des Hühnerhofes zu betrachten. Sein Fleisch ist trocken, vorzüglich das von alten Pfauen fast ungenießbar. Will man einen jungen Pfau sgebraten speisen, so spare man weder Speck noch Butter und brate ihn nach Art der jungen Puter.

**Pfeffer.** Der Pfefferstrauch wächst in Ostindien und schlingt sich wie der Hopfen; er hat seine Blüten und Früchte in einer Art von Aehre oder Träubchen beisammen und seine Früchte bestehen aus den Beeren oder Pfefferkörnern. Der weiße, wie der schwarze Pfeffer sind beides die Beeren von einem und demselben Gewächs. Der schwarze ist die unreife Beere, daher ist er auch so runzlig und scharfschmeckend, der weiße aber die reife Beere. Diesen erweicht man so lange in Was-



ser und Essig, bis sich die Haut abziehen läßt und trocknet ihn alsdann. Seine Würze ist angenehmer und auch etwas milder als die des schwarzen Pfeffers. Von ihm wird auch der Concaffé gemacht (s. E.). Man hüte sich bei der Bereitung der Speisen vor zu starker Pfefferwürze und wende ihn nur da an, wo er hingehört und sein gaumenreizender Geschmack die Speisen nicht beeinträchtigt.

**Pfeffergurke.** S. Cornichons.

**Pfefferkraut. Bohnenkraut. Saturnen.** Bei diesem aromatisch-würzigen Kraut theilt sich der neun bis zwölf Zoll hohe Stengel in mehrere Aeste, an welcher lange, schmale kurzgestielte, bräunlich-grüne Blätter stehen. Man braucht es hauptsächlich bei der Bereitung der grünen Bohnen, auch als Bestandtheil der trocknen feinen Kräuter.

**Pfefferkuchen. Lebkuchen.** Von diesen Gebäcken, welche einen eignen Zweig der Backkunst und hiernach auch einen eignen Erwerbszweig bilden, giebt es sehr verschiedene Arten, die sich durch ihre Form und äußere Ausstattung unterscheiden; die Ingredienzien sind abweichend, indeß die Bearbeitung des Teiges sich ziemlich gleich bleibt. Die bemerkenswertheften sind:

**Pfefferkuchen, Braunschweiger.** Zu vier Pfund Honig ein halbes Pfund Drangenschale und Citronat, ein und ein halbes Pfund gehackte Mandeln, die gehackte Schale von zwei Citronen, ein Pfund Zucker, zwei Loth Zimmt, ein Loth Muskatennuß, Nelken und Cardamom, ein Loth Weinstein Salz oder zwei Loth Pottasche und drei bis vier Pfund ganz feines Roggenmehl. In den eingefochten Honig kommt der Zucker, dann das Mehl und es wird hiervon ein lockerer aber fester Teig angeschlagen, der mit den Gewürzen und der abgewässerten und mit Rum vermischten Pottasche oder dem Weinstein Salz vermischt und zwölf Stunden zum Aufgehen gestellt wird. Nach dieser Zeit arbeitet man den Teig wieder zusammen, wobei man das etwa noch fehlende Mehl zusetzt, rollt ihn aus, drückt ihn in die dazu passenden Formen, oder sicht ihn mit einem Ausstecher aus oder schneidet ihn und backt die Kuchen in nicht zu starker Hitze; sie werden theils mit Zucker candirt, theils bleiben sie uncandirt.

**Pfefferkuchen, Confect.** Ein Pfund abgeschälte, feinfadig geschnittene Mandeln, ein Pfund Zucker, dreiviertel Pfund Mehl, zwölf Eier, vier Loth candirte Drangenschale, vier Loth Citronat, ein halbes Loth Zimmt und ein Loth Nelken, Cardamom, Muskatennuß und gehackte Citronenschale. Der Zucker wird mit den Eidottern auf Kohlenfeuer wie ein Bisquit geschlagen, wenn die Masse warm ist, eine kurze Zeit vom Feuer genommen, dann dasselbe Verfahren wiederholt bis die Masse recht dick geworden, und wenn sie abgekühlt ist, wird sie mit den Gewürzen, dem Mehl und dem Schnee des Eiweißes vermischt, auf Oblaten in lang-viereckiger Form einen halben Zoll dick gestrichen, an den Seiten

mit feinsadigen trockenen Mandeln, Drangeshale und Citronat bestreut, in der Mitte mit Kirsch-, Apricosen- oder einem andern Confekt belegt und in einem mäßig heißen Ofen gut ausgebacken.

**Pfefferkuchen, Französische.** Auf ein Pfund Zucker ein Pfund Honig, ein Pfund Mandeln, davon vier Loth bittere, drei Pfund Mehl, ein viertel Pfund Drangeshale, ein viertel Pfund Citronat, ein Loth Cardamom, ein halbes Loth Nelken, ein Quentchen weißer Pfeffer, ein Loth Corianderl, zwei Loth Salz, ein achtel Quart Drangenblüth- und eben so viel Rosenwasser, ein halbes Loth Vanille und zwei Loth Pottasche. Der Teig und die Kuchen werden eben so behandelt wie die braunschweiger Pfefferkuchen, doch werden die Kuchen, wenn sie gebacken sind, zur Hälfte mit weißer und zur Hälfte mit rother Königsglace bestrichen, die weißen mit rothem und die rothen mit weißem Streuzucker bestreut und sofort abgetrocknet.

**Pfefferkuchen, Lübecker.** Es wird ein Pfund Zucker mit zehn Eigelben und zwei Eiern schaumig gerührt, mit einem Loth Zimmt, zwei Loth Drangeshale, eben so viel Citronat, einem Loth Cardamom und Nelken, einem halben Pfund ganz feinsadig geschnittener Mandeln und zwanzig bis vierundzwanzig Loth Mehl vermischt, auf runde oder viereckige Stücke Oblaten gestrichen, mäßig gebacken und mit dünner Zuckerglasur bestrichen.

**Pfefferkuchen, Magdeburger.** Zwei Pfund Honig, ein Pfund Zucker, zwei Pfund Weizenmehl, ein Pfund in vier Theile geschnittene Mandeln, zwei Loth Pottasche und die Gewürze des braunschweiger Pfefferkuchen werden nach vorstehenden Vorschriften behandelt.

**Pfefferkuchen, Nürnberger (braune und weiße).** Ein Pfund Honig, eben so viel brauner Syrup, eine gleiche Quantität brauner Farinzucker werden zusammen eingekocht, während sie noch warm sind, mit Weizenmittelmehl und einigen Eiern zu einem lockern Teig eingerührt, der bis zum folgenden Tag ruhig stehen bleibt. Dann wirft man unter diesen Teig ein Pfund gröblich gehackte Mandeln, drei bis vier Loth feinwürflichen Citronat, eben so viel candirte Drangeshale, einen guten Theil gehackter Citronenschale, ferner englisches Gewürz, Zimmt, Ingwer, Nelken, Muskatennuß von jedem ein Loth, ein Quentchen Pfeffer, zwei Quentchen Cardamom und ein und ein halbes Loth mit Rum aufgelöste Pottasche und das noch fehlende Mehl, so daß es wohl ein fester, aber doch sich weich anführender Teig wird. Ist der Teig hinlänglich aufgegangen, so rollt man ihn dünn aus und drückt ihn in die gewünschten Formen, belegt einen jeden Kuchen mit einem Stückchen Citronat und zwei Mandelhälften und backt sie bei mittler Hitze. Wenn dies geschehen, werden die Kuchen rasch durch kochendes Wasser gezogen, ausgeschwenkt, abgetrocknet und abermals in den Ofen gestellt und wenn sie heiß sind, mit einer von Braunbier, Syrup und etwas Kraftmehl ein-

gerührten Masse bestrichen und glacirt. — Zu den weißen nürnbergger Pfefferkuchen kommt weißer Zucker und Honig, aber kein Syrup und feineres Mehl, dieselben Gewürze und Pottasche wie oben, auch werden die weißen Pfefferkuchen mit einer weißen Zuckerglace und Wasser glacirt.

**Pfefferkuchen, Thorner.** Der Teig ist der von den weißen nürnbergger Pfefferkuchen; er bleibt mehrere Tage an einem kühlen Ort stehen, wird dann mit dem noch fehlenden Mehl und der Pottasche durcheinander gewirkt, nach mehreren Stunden ruhigen Stehens in die Formen ausgedrückt, aus diesen auf Blechen geordnet, gebacken, mit rother oder weißer Königsglace überzogen und mit gespaltenen Mandeln und Citronat belegt oder mit rothem oder weißem Streuzucker bestreut und getrocknet.

**Pfeffermünze.** S. Münze.

**Pfeffernüsse, braune.** Auf ein Pfund braunen Syrup ein halbes Pfund Honig, vier Loth gehackte Mandeln, vier Loth Citronat und Drangenschale, Cardamom, Muskatennuß, Zimmt, Nelken und weißer Pfeffer nach Gutdünken und ein Pfund gewöhnliches Mehl. Der von dem eingekochten Honig, dem Syrup und Mehl gewirkte Teig bleibt mehrere Tage liegen, wird dann mit den würzigen Ingredienzien, einem Loth aufgelöster Pottasche und noch so vielem Mehl vermischt, daß es ein fester Teig wird, von welchem, nachdem er aufgegangen ist, mit etwas Mehl haselnußgroße, ungleich eingedrückte oder ovale Nüsse geformt und auf mit Mehl bestreuten Blechen gebacken werden.

**Pfeffernüsse, weiße.** Hierzu kömmt Zucker, Honig und gar kein oder weißer Syrup und feineres Mehl; die weißen Pfeffernüsse werden wie die braunen behandelt.

**Pfeffersauce.** Der Grundstoff besteht aus einer gewöhnlichen braunen Grundsaucen oder einer Coulis, die man mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer durchkocht; man kann die Sauce mit dem Pfeffer geben oder sie durchgießen, wenn es nur um den Gaumenreiz zu thun ist; auch etwas Citronensaft gehört daran. Die Sauce geht zu Rindfleisch, Schinken u. s. w.

**Pfefferschwamm.** Ein genießbarer Pilz. Der Hut ist am Rande gebogen, in der Mitte ein wenig vertieft und sieht blaß fleischfarben oder blaß rostfarben, der runde Stiel weiß-gelblich oder weiß-bräunlich aus. Wenn er noch frisch ist, läßt er beim Zerbrechen einen milchigen Saft fahren. Man bereitet ihn wie den Steinpilz (s. S.), sein Geschmack ist pfefferartig.

**Pfefferling.** Man darf diesen Schwamm nicht mit dem Pfefferling verwechseln. Bei seinem Entstehen ist der Hut stark gewölbt, bei alten Pilzen dehnt er sich mehr aus, er ist bei dem ungleich hin und her gebogenen Rande verschiedentlich ungleich eingekerbt und in der Mitte mehr oder weniger trichterförmig vertieft, der Schwamm sieht gelbbraun-

lich oder eigelb aus. Sein Geschmack ist nicht so pfefferartig als der des Pfefferschwammes, seine Zubereitung theilt er mit den Steinpilzen.

**Pflirsich.** Von den nördlichen Früchten ist es die köstlichste und werthvollste; man gewinnt sie durch die Cultur und einen zuträglichen Standort bei anhaltender Sommerwärme in außerordentlicher Schönheit. Die Frucht ist verschiedener Vereitungsarten fähig, und außerdem macht sie auch in Zucker als Confekt, mittelst des Dampfbades oder in Brantwein eingemacht, ihren ausgezeichneten Werth als Frucht geltend; ein großer Theil wird in natürlichem Zustande als Tafelobst verspeist.

**Pflirsichconfekt.** Man nehme nicht zu weiche, überreife Früchte schneide sie von einander, nehme den Stein heraus, ziehe oder schäle die Haut ab und lasse die Früchte unter aufmerksamem Kochen in einem flüssigen Zuckersyrup von eben so viel Zucker, als die Früchte gewogen, zu der treffendsten Weichheit gelangen, koche das Confekt einige Male um, lasse den Zucker das letzte Mal zu einem klaren dicken Syrup einkochen und verfare nach darüber gegebener Vorschrift (s. Einmacharten der Früchte.). Eben wie es dort angegeben, macht man auch die Pflirsichmarmelade ein. — Will man die Pflirsiche in Brantwein einmachen, so muß natürlich das Einkochen derselben in Zuckersud bereits geschehen sein, doch müssen sie hierzu etwas härtlich bleiben. Ist der eingekochte Zuckersyrup bis zur Perlprobe eingesotten, so vermischt man ihn mit Brantwein wie es bei den Einmacharten der Früchte in Brantwein steht und verfährt überhaupt nach diesen Vorschriften. — Bei dem Einmachen der Pflirsiche mittelst des Dampfbades hat man die größte Vorsicht nöthig, um auserlesene Produkte zu bekommen, nur solche sind hierzu mit Erfolg zu benutzen. Sie kommen in Hälften und die kleineren ganz in die Gefäße und es muß das zum Dampfbad nöthige Wasser nach erfolgtem Siedegrad nur eine bis zwei Minuten kochen; man verfolgt das ganze Verfahren nach jenen Vorschriften. (S. Einmacharten der Früchte.)

**Pflirsichcompote.** S. Compote.

**Pflirsichgefrorenes.** Auf etwa ein Pfund oder mehr durchgestrichenes Pflirsichmark ein und ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Quart Wasser und der Saft von vier Citronen. Die hiervon zusammengesetzte Masse läßt man nach den gegebenen Anweisungen gefrieren. (S. Gefrorenes.)

**Pflirsichgelee.** Hierzu ist entweder eine einfache Rheiweingelee erforderlich, welche man zusammen mit den Scheibchen von recht reifen Pflirsichen, die zu diesem Behufe eine Zeitlang in Zucker gewendet werden, in einer Form oder in Bechertassen gallern läßt, dergestalt, daß man Gelee und Scheibchen wechselseitig einfüllt oder einlegt (s. Gelee), oder man bereitet eine Gelee mit Pflirsichensaft und nimmt dann weniger Wein. Zur Pflirsichsaftgelee braucht man etwa fünf Pflirsiche und zu Scheibchen die Hälfte.

**Pflirsichkalteschale.** Zu sechs Pflirsichen etwa ein Pfund Zucker, zwei Citronen, ein bis ein und ein halbes Quart Wasser und ein halbes Quart Wein. Von etwa einem Dritttheil der besten Früchte werden feine Scheibchen geschnitten und in Zucker gewendet, alles übrige wird zu Brei gerieben, durchgestrichen, mit dem Wasser und den übrigen Zuthaten vermischt, noch einmal durch eine Serviette gepreßt, damit die Kalteschale recht klar wird; ist sie auf dem Eise recht kalt geworden, so kommen auch die Scheibchen dazu und man servirt sie nach Umständen mit kleinen Bisquits.

**Pflirsichkuchen.** Am häufigsten wird er von mürbem Teig bereitet, aus welchem nach Vorschrift der Kirchkuchen (s. K.) größere Kuchen oder kleinere Tartelettes gestaltet werden. Die Pflirsiche schneidet man in dicke Scheiben, belegt den Kuchen damit und backt ihn, nachdem man ihn mit Papierrändern gestützt hat, in nicht zu starker Hitze. Auch backt man die unbelegten Kuchen blind (s. B.), schmort die Pflirsiche in Zucker ein und ordnet sie alsdann in den gebackenen Tartelettes.

**Pflanzenstoffe.** Die Menge der unter diesem Namen vorkommenden, esbaren Naturstoffe sind sowohl hinsichtlich ihrer Mannigfaltigkeit als ihrer Bedeutsamkeit ein sehr wichtiger Gegenstand für das sämtliche Küchenwesen. Nicht allein sind es die verschiedenartigsten Gemüse, welche hierher gehören, sondern auch die außerordentlich große Anzahl von Gewächsen und Früchten, die als gesundes Nahrungsmittel auf die eine oder die andere Art zubereitet und auch zum Theil roh genossen werden. Es ist also das Bekanntsein mit der esbaren Pflanzenwelt von höchstem Nutzen, so daß man nämlich einen richtigen Begriff von der äußern Beschaffenheit und den innern Eigenschaften, dem zeitgemäßen Erscheinen und Verschwinden ihrer Stoffe besitze. (S. Alphabet.) Es ist sehr natürlich, daß die Erzeugungsfähigkeit der Gewächse nicht unter jedem Himmelsstriche gleich sein kann, einige gedeihen unter kältern, andere unter wärmeren Zonen, viele unserer Gemüse und Küchenpflanzen, wie z. B. Bohnen, Schoten, Spargel, Gurken zc., die auch im Freien wachsen und naturgemäß zeitigen, werden durch künstliche Wärme der Gewächshäuser und Mistbeete früher und außer der Zeit erzeugt und auf dieselbe Weise werden auch die feinsten Südfrüchte zur Reife gebracht. Immer wird das natürliche Gedeihen der bei uns nicht ganz heimischen Pflanzen von dem Klima und dem Standort bedingt werden, denn höchst selten sehen wir sie hier in solcher Vollkommenheit als in den südlichen Ländern erscheinen; dies wird man besonders an dem Broccoli, Rosenkohl, Artischocken, sogar den Schoten, sowie verschiedenen Gurken- und Melonenarten, den Apricosen, Weintrauben, Marronen, Mirabellen, Catharinenpflaumen, Reineclauden und andern Früchten gewahr. Von den europäischen Ländern kann man wohl Frankreich, Italien, England, das südliche Deutschland zc. für die produktivsten halten.

**Pflaume.** Sie ist als Frucht eins der nützlichsten Produkte, ja sie kann sogar in einem ertragreichen Jahre als frische Frucht für ein entschiedenes Nahrungsmittel aller Stände betrachtet werden. Von den verschiedenen Arten Pflaumen ist es die gewöhnliche blaue, die am meisten in Anspruch genommen wird; was nicht frisch verspeist oder zu den verschiedensten Gerichten verbraucht wird, wird gebacken, in Zucker und auf andere Art eingemacht und nächst dieser ist es die herrliche grüne Pflaume oder die Reineclauder, von welcher man eins der vorzüglichsten Confecte bereitet. (S. Reineclauder.)

**Pflaumen-Charlotte.** S. Charlotte.

**Pflaumenconfect.** Von diesem ist das von Reineclauden das vorzüglichste (s. N.). Die blauen Pflaumen werden selten in Zucker als Confect eingemacht, dafür mehr in Essig und Branntwein. (S. Einmachearten der Früchte in Branntwein, Essig ic.)

**Pflaumencompote.** Gemeinhin schmort man die blauen Pflaumen in Hälften und ungeschält als Compote, wozu man die hinreichende Quantität Zucker als Syrup auflöst, die Pflaumen dergestalt hineinhut, daß sie nicht so aufeinander liegen und sich besonders vor dem Zerfallen in Acht nimmt, das Pflaumencompote läßt sich auch den Zusatz von etwas Wein und Citronensaft gefallen. Auch von geschälten Pflaumen bereitet man ein Compote, doch ist bei diesem noch mehr Aufmerksamkeit wegen des Zerfallens zu empfehlen. (S. Compote.)

**Pflaumen, gebackne.** S. Backobst. Von den gebacknen Pflaumen stehen die französischen Catharinen-Pflaumen oben an. Vorzugsweise beachtet sind die geschälten Backpflaumen. (S. Prünellen.)

**Pflaumenkalteschale.** S. Kalteschale und Pflirsichkalteschale. Wie schon dort erwähnt ist, kann man den Werth einer jeden Fruchtkalteschale durch einen geringern oder größern Aufwand von Ingredienzien, wie Zucker, Wein, Citronen ic. mäßigen oder steigern. Eine gewöhnliche Kalteschale erhält man, wenn man die Pflaumen mit hinreichendem Wasser, etwas Zimmt und Citronenschale kocht, einen Theil davon durchstreicht, mit diesem die übrigen feimig macht und das Ganze mit Zucker oder Syrup versüßt; etwas gerösteter Zwieback oder Milchbrot ist gut dazu.

**Pflaumenkuchen.** Dies beliebte Gebäck wird sowohl von mürbem als von Bärnteig bereitet und zwar ganz so wie der Kirschkuchen, wobei wegen des fehlenden Saftes natürlich von keinem Guß die Rede sein kann. Hat man nach jener Vorschrift die Kuchen von dem einen oder dem andern Teig gestaltet, so ordnet man die ausgesteinten Pflaumen in Hälften darin, bestreut sie mit Zucker und backt den Kuchen, nachdem er gut mit Papierstreifen gestützt ist, in ziemlich starker Hitze. Auch die Pflaumenkuchen gehen als Torte und Tartelettes und werden vor dem Aufgeben mit Zucker bestreut.

**Pflaumenkuchen, Preussischer.** Die Art der Bereitung unterscheidet sich dadurch, daß die Pflaumen geschält und mit gestoßenem Zwieback, der mit Zucker, Zimmt und Cardamom vermischt wird, vor dem Backen bestreut werden.

**Pflaumenmarmelade.** Sie wird wie jede andere Marmelade bereitet, d. h. die Pflaumen werden mit Zucker eingeshmort und sofort durchgestrichen; man giebt die Pflaumenmarmelade als Compote mit kleinen Bisquits garnirt.

**Pflaumenmuß (gewöhnliches).** Zu den in ein großes Geschirr — am besten kupfernes und unverzinntes — geschütteten ausgesteinten Pflaumen thut man zusammengebundenen Zimmt, Citronenschale und Nelken, um es wieder herausnehmen zu können und wenn die Pflaumen schon so lange gekocht haben, daß sie etwas zusammenfallen, einen guten Theil ausgepreßten Hliederbeerensaft. Bei dem Kochen des Mußes ist zu beachten, daß man anfänglich nur wiederholentlich darin rührt, um die Pflaumen immer wieder mit dem Saft zu vereinigen; sobald das Muß aber anfängt sich zu verdicken, muß sorgfältig und unablässig darin gerührt werden, damit es nicht anbrennt. Ist es so weit eingekocht, daß die breite Rührkelle aufrecht darin stehen bleibt, so thut man es sogleich in ein anderes Geschirr und wenn es ausgekühlt ist, in Töpfe, setzt diese in einen Ofen, daß sich oben eine Art Kruste bildet und gießt am folgenden Tage eine luftdichte Fettdecke darüber.

**Pflaumenmuß, trocknes.** S. Kirschmuß, trocknes.

**Pflaumensauce.** S. Fruchtsauce.

**Pflaumensuppe.** S. Fruchtsuppe.

**Pfuhlschnepfe.** S. Schnepfe, Pfuhl.

**Pikant.** Ein Ausdruck, den man bei Speisen, besonders bei Saucen gebraucht, wenn man eine stark auf die Zunge fallende, gewisse Schärfe bezeichnen will, die aber weder entschieden gemeinsauer oder salzig sein darf, sondern mehr durch Wein- und Citronensäure, Sardellen, Soja, Ketsup oder ander feine Säuren und Salze erzeugt worden.

**Pikanter Jüs.** Man erzielt ihn durch Fleischjüs, Fleischgrund, Bratjüs u., den man mit sehr wenig Mehl feimig macht und ihm mit jenen Ingredienzien, wie vorsteht, einen pikanten Geschmack giebt. Der pikante Jüs geht zu vielen Fleisch- und Fischspeisen.

**Pikante Sauce.** Dies ist eine weiße, gelbe oder braune Coulisauce, die die bewußten, pikanten Eigenschaften besitzt. Ihre Anwendung ist wie die des Jüs.

**Villau. Villaw.** Hierzu wird Reis in Milch oder Fleischbrühe zu einem steifen, krausen Brei gekocht und besteht dieser Brei aus einem Pfund Reis, so wird er mit drei bis vier Eiern, vier bis sechs Loth Parmesankäse, sechs bis acht Loth Butter, Salz und Concaffé vermischt, auf einem mit Butter bestrichenen breiten Geschirr fingerdick auseinander

gestrichen, in einem recht heißen Ofen zu schöner Farbe gebacken, dann in lang-viereckige Stücke geschnitten und diese gerade oder gekrümmt angerichtet.

**Pillaw, Orientalischer.** In einem inwendig gefetteten Geschirre breitet man die Scheiben von beinahe gahr gekochtem Hammelfleisch mit Zwiebeln, Cardamom und Pfeffer aus, deckt es mit dem blanchirten, gut mit Hammelfleischbrühe getränkten Reis und läßt es auf Kohlengluth pröjeln. Wenn alles gahr ist, wobei jedoch der Reis noch etwas härzlich bleiben muß, deckt man es reichlich mit Parmesankäse und flüssiger Butter, färbt es mit der glühenden Schaufel und tischt es sammt dem Geschirre auf. — Statt der Butter, Fleischbrühe und des Fleisches mischt man auch wohl Gemüse, Früchte, Rosinen, Mandeln, Zimmt und Fruchtsäfte, auch allerlei würzhafte und starke Essenzen in diese orientalische Speise und kocht den Reis alsdann in Milch oder Wasser.

**Pilz. Schwamm.** Von diesen sind die Trüffel oder Champignons die werthvollsten; man gebraucht sie als ausgezeichnete Würze oder als Bestandtheil eines Ragouts, oder mischt sie stückig oder gehackt mit verschiedenen Saucen. Von den übrigen eßbaren Pilzen sind die Steinpilze, Pfifferlinge, Pfefferschwämme, Mufferons, Morcheln, Reitscher u. s. w. zu beachten (s. Alphabet.). Auch giebt es noch viele, die man aber nicht bereiten darf, wenn man nicht von ihrer Unschädlichkeit überzeugt ist; denn es giebt nicht allein schädliche, sondern sogar giftige Pilze, auf deren Genuß der Tod erfolgt. Alle Merkmale, woran man den giftigen Pilz erkennen oder ihn von den guten unterscheiden will, sind nicht so untrüglich, als daß man mit völliger Zuversicht darauf rechnen kann. Verdacht erregen diejenigen Pilze, die widrig und ekelig riechen, scharf äzend und übel schmecken, grünlich, hochroth und fleckig aussehen, dabei leicht die Farbe wechseln, schnell in Fäulniß übergehen und sich in eine übelriechende Flüssigkeit auflösen. Bei dem Puzen pflegt man einen silbernen Löffel dazwischen zu stecken, der bei den schädlichen Schwämmen blau anläuft, oder eine Zwiebel mit den Schwämmen zu kochen, die alsdann schwarz wird, die verdächtigen Schwämme selbst werden bei dem Schwitzen oder Kochen schwarzblau und hart.

**Piment. Englisches Gewürz. Nelkenpfeffer.** Er wächst in Westindien und ist die Beere einer Art Myrtenbaumes; seine würzigen Eigenschaften sind nicht so heißend als die des Pfeffers, er ist etwas milder und weniger süßlich als die Gewürznelke und scheint von allen und auch von der Muskatennuß im Geschmack etwas in sich zu vereinigen. Da wo er hingehört in geringem Maasse angewendet, ist der Piment zu empfehlen, doch gebraucht man zu viel davon, so ist seine Würze höchst störend und belästigend.

**Pimpinelle.** Sie ist nur wenig würzhafte, daher braucht man sie



mehr zur Verzierung gewisser Speisen. Sie besteht in einem ein bis zwei Fuß hohen Stengel mit herzförmig gezähnten, gestielten Blättern.

**Pinie. Pignole.** Sie wächst an einem im südlichen Europa, besonders in Italien heimischen kieferartigen Baume; die etwa einen halben Zoll langen, länglich-platten, weißen Kerne liegen in den innern Vertiefungen der Zapfenschuppen, diese selbst sind etwa vier Zoll lang und eiförmig. Die Kerne werden von den Zapfen abgemacht und wie die Mandeln behandelt, denen sie auch im Geschmack gleichen. Man bereitet von ihnen Creme, Mehlspeisen u., auch besteckt man die Gelee, besonders die Weichengelee mit den auf der einen Seite eingekerbten Kernen, wodurch eine sehr ansprechende Verzierung entsteht.

**Piniencreme.** S. Mandel- und Nußcreme (Blancmanger).

**Pinienmehlspeise.** S. Zusprucker Mehlspeise. Statt der Mandeln nimmt man Pinienkerne u. s. w.

**Piroky, Polnische.** Dies ist eine Art kleiner Pasteten von Bärnteig und einem recht dicken feinen Ragout oder Salpicon von Fisch oder einem solchen von Wildpret, besonders von wilhem Geflügel, aber in recht dicker, mit Fleischfond gekräftigter, brauner Sauce.

Nachdem ein guter Bärnteig (s. Bärnteig) bis zu einem starken Messerrücken dick ausgerollt ist, belegt man ihn vorn etwa einen Zoll breit von der Kante und in einen und einen halben Zoll breiten Zwischenräumen mit kleinen Häufchen von dem einen oder dem andern Ragout, etwa so viel als man mit einem guten Theelöffel fassen kann, deckt die vorderen Teigkanten darüber, drückt sie um jedes Häufchen herum leicht an und schneidet den Teig mit einem Backrade (s. Backrad) im Bogen ab, so daß der ganze Körper die Form eines kleinen Pfannkuchens bekommt und an der Bogenseite ausgezackt ist. Nachdem man den obersten Teig abgenommen und die Kante wieder gerade geschnitten hat, wiederholt man das Verfahren bis Teig und Ragout verbraucht ist, läßt die Pasteten unter einer mit Mehl bestäubten Serviette oder nur auf einem Backblech an einem warmen Ort gut aufgehen, und backt sie zu sechs bis acht Stück in Backbutter zu schöner Farbe und so, daß auch der Teig gahr werde. Man kann diese Piroky, wenn sie angerichtet sind, mit gebackener Peterfilie belegen.

**Piroky, Russische.** Zu der russischen Piroky kommt außer einem Salpicon von Fisch oder Wildpret noch Sauerkohl, der mehrere Male durchgeschnitten, recht weich und kurz eingeschmort wird. Nachdem man auf den ausgerollten Teig etwas Ragout gethan hat, gesellt sich ein Häufchen Sauerkohl dazu, so daß sich dieser in der Mitte und rund herum Ragout befindet und alles, wie vorhin gezeigt, von dem Teig eingeschlossen ist. Es ist sehr natürlich, daß diese Piroky des Sauerkohls wegen etwas größer ausfallen müssen.

**Pistazie.** Am häufigsten wächst diese herrliche Frucht auf der In

fel Chios, doch gedeiht sie überall im südlichen Europa, besonders auf den Inseln und an den Küsten des Mittelmeeres; der Baum, woran die Pistazie wächst, gehört zum Geschlecht des Terpentins- oder Mastixbaumes. Der Kern gleicht der Mandel, doch ist er erhaben, kantig oder eckig und kleiner und sieht mattgrün aus; man behandelt ihn wie die Mandel, zu all deren Speisen er sich auch eignet, indeß ist die Benutzung der Pistazie nicht so allgemein ausgebreitet und so massenhaf; sie vertritt nur da die Mandel, wo es auf ihre Farbe abgesehen ist, der aber, wo die Pistazie gerieben wird, immer noch mit etwas Spinatmasse nachgeholfen werden muß. Auch feinstiftig geschnitten oder gehackt, allein oder mit Mandeln vermischt und auf glacirte Kuchen gestreut, ist die Pistazie ganz an ihrem Platz.

**Pistazienbecher.** S. Mandelbecher.

**Pistazienbisquit.** S. Bisquit.

**Pistaziencreme.** S. Mandel- und Nussereme.

**Pistazienmehlspeise.** (Auflauf.) Man rühre eine lockere, dicke Masse von vier Loth Mehl, sechs Loth Butter, zwölf Loth Zucker, vier Eiern und einem viertel Quart Milch auf dem Feuer ab, vermischt sie mit einem viertel Pfund geriebenen und mit etwas Spinatmasse vermischten Pistazien, vier Loth bitteren Macronen, drei bis vier Eigelben, dem Schnee des Eiweißes und backt die Masse in einer Tafelcasserole oder Randschüssel eine Stunde, wenn man sie zuvor dick mit Zucker bestreut hat.

**Pistole.** So heißt der untere Theil des Schenkels beim Geflügel vom Knie- bis zum Schenkelgelenke; er gilt für den schlechtesten Fleischtheil nicht allein des Schenkels, sondern des ganzen Geflügels. Starke Sehnen und Flechsen ziehen sich bei großen Geflügeln, besonders bei alten Putern, Auerhähnen, Trappen &c. von dem mittleren zum Kniegelenke hinunter.

**Plateau.** S. Aufsatz.

**Plattfond.** Ein Röhengeräth, das sich von der lang-viereckigen Mulde durch die runde Form unterscheidet. Bedingung sind ein gerader, starker Boden und ganz niedrige oder zwei Zoll hohe, gerade aufsteigende Wände; Plattfonds mit in der Mitte vertieftem Boden und schräger Kante sind höchst zwecklos.

**Plinze.** Eine Art ganz dünner Eierkuchen, die als selbstständige Speise mit Fruchtmusch, Confekt oder Corinthen gefüllt und auch als Bestandtheile anderer Gerichte, z. B. süßer und Käsemehlspeisen, Beignets u. s. w. vorkommen. Der Grundstoff ist eine feine Eierkuchenmasse. Auf jedes Ei etwa einen Eßlöffel Mehl und die nöthige Milch zum Flüssigmachen der Masse.

**Plinze, einfache.** Sie werden in einer eisernen Eierkuchentpfanne mit flüssiger Butter auf beiden Seiten dergestalt gebacken, daß

man in die erhitzte Butter etwas Masse gießt und diese schnell durch eine geschickte Wendung mit der Pfanne sich zu einem dünnen Blatte ausbreiten läßt. So wie eine Pflinze gebacken ist, kommt sie auf die Schüssel, wird recht heiß gestellt und so fort die ganze Masse verbacken; man giebt eine Milchsauce mit Vanille, Zimmt, Drangenblüthe u. oder eine Obstsauce dazu.

**Pflinze, gefüllte.** Die Masse ist dieselbe und wenn sie, wie gezeigt, sich in der Pfanne ausgebreitet hat, bestreut man sie mit Corinthen, rollt sie, wenn sie auch auf der andern Seite gebacken ist, auf und schichtet sie wie Walzen quer übereinander und bestreut sie mit Zucker. Statt der Corinthen füllt man die Pflinze mit Apfelmarmelade, einer andern Fruchtarmelade oder Confect oder wieder ein anderes Mal mit dieser oder jener Creme, rollt sie auf und glacirt sie mit Zucker und der glühenden Schaufel.

**Pflinze, Hefen.** S. Sächssische Pflinze.

**Pflinze, Mailändische.** (à la Milanaise.) Die Pflinze werden wie die einfachen Pflinze gebacken und in fingerlange und halbfingerbreite Streifen geschnitten, mit so viel dicker weißer Sauce, Parmesankäse und Butter vermischt, daß es eine compacte Masse wird, von welcher man auf der äußersten Grundfläche einer Schüssel einen hohen Kranz nach Art der Mailändischen Reisspeise bildet und in die mittlere Vertiefung eine Frikassee, eine Depeçée von Geflügel, eine Blanquette oder ein feines Ragout füllt. Will man die Pflinze in eine Randform füllen oder auf die Schüssel ausstülpen, so rührt man einige Eier darunter und setzt die Form eine Stunde ins Wasserdampfbad. Zu jeder Schüssel nehme man etwa vier Eier.

**Pflinze, modifizierte.** Bei einer Art schichtet man die dünn gebackenen Pflinze mit einem trefflichen Salpicon von Fleisch oder Fisch dergestalt auf einer Schüssel, daß unten und oben Pflinze kommen. Bei einer andern schneidet man jede Pflinze in vier Stücke, bestreicht jedes Stück, wenn es eine Horsd'oeuvrepeise sein soll, mit Salpicon, und als Mehlspeise (Beignets) mit einem gewissen Confect oder einer dicken Creme, legt die Spitzen zusammen und rollt es zusammen, daß es walzenartig wird und das Füllsel gut eingewickelt ist, wendet jedes Stück, worin Salpicon eingeschlagen worden, in Eiern, Semmel und Käse, und die andern in Eiern und Semmel, backt sie aus und belegt die Horsd'oeuvrepeise mit gebackener Peterfsilie, die Beignets aber glacirt man mit Zucker oder bestreut sie blos damit.

**Pflinzenmehlspeise.** Man backt von vier bis fünf Eiern Pflinze und schneidet sie in etwa fingerlange und einen Viertel Zoll breite Stücke, giebt in zehn bis zwölf Loth zu Sahne gerührte Butter sechs bis acht Eigelbe, zwölf Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone,

ein achtes Quart süße Sahne, zwei Loth bittere Macronen, die Plinze und den Schnee des Eiweißes und backt sie wie die Pistazienmehlspeise.

**Pflanzmehlspeise anderer Art.** Hierzu wird eine Crememasse, wie es bei der Pistazienmehlspeise gesagt ist, bereitet, mit den geschnittenen Pflanzn vermischet und nach Vorschrift gebacken.

**Plumkake.** S. Englischer Plumkake. Englischer Rosinentuchen.

**Plumpudding. Englischer Rosinenpudding.** In England wird dies Nationalgericht gewöhnlich auf mehrere Mahlzeiten bereitet, weil man es auch in Scheiben geschnitten aufsticht. Auf jedes Pfund weißen, reinen, feingehackten Merentalg ein Pfund Corinthen, ein Pfund ausgesteinte Rosinen, ein Pfund gelb-braun getrocknetes, gestoßenes Milchbrot und vier Loth Mehl oder umgekehrt ein Pfund Mehl und vier Loth Milchbrot, ein halbes Pfund Zucker, vier Loth fein würflicher Citronat, vier Loth Orangenschale, zwei Loth bittere Mandeln, ein halbes Loth Zimmt und Muskatblume, ein halbes Loth englisches Gewürz und Muskatennuß, ein und ein halbes Loth Salz, zwölf bis vierzehn Eier, ein viertel Quart Arak oder Cognac und ein viertel Quart Milch. Wenn alles untereinander gemischt und zu einer Masse genau vereinigt ist, bindet man sie mit einem geringen Spielraum, damit der Pudding recht rund wird, in einer Serviette und läßt sie fünf Stunden ununterbrochen kochen und giebt zu dem Pudding eine Wein- oder Punschsauc, eine Rum- oder eine mit Rum vermischte Milchsauc. Für eine künftige Mahlzeit wird der scheinige Pudding auf der Koste oder im Ofen gewärmt und mit Zucker und einem glühenden Spieß in kreuzweisen Streifen glacirt.

**Plunderbrezel.** Zuerst rollt man von einem gut aufgegangenen Bärnteig eine dicke Wurst, dreht diese von beiden Enden gleichzeitig nach entgegengesetzter Richtung mehrere Male um, formt alsdann eine Brezel davon und backt und glacirt sie, wenn sie hinlänglich aufgegangen ist, wie jede andere Bärmbrezel.

**Pökelfleisch.** Verfahrensweise des Einpökels s. Einpökeln. Das Pökelfleisch besteht vornehmlich aus Schlachtfleisch, z. B. Rind- und Schweinefleisch. Die Güte desselben zeigt sich in dem durchweg roth gefärbten magern Fleische, und beim Genuß in dem ansprechenden, rein-salzfartigen Geschmack. Vom Pökelschweinefleisch zeigen sich manche Varietäten, wie Pökelschinken, Pökeltungen, Eisbeine, kleines Pökelfleisch, Schnauzen, Ohren, ganze Köpfe u. s. w. Vom Rind sind nächst der Zunge die Brust- und Schweifstücke die beachtetsten. Man speist das Pökelfleisch mit Mostrieh, Zwiebelsauc, Meerrettig, theils mit Gemüse, vornehmlich gelben Erbsen, überhaupt trocknen Hülsenfrüchten, oder Sauerkohl zc., theils nimmt man es in Linsen-, Erbsen- und andern Suppen vorzüglich die Schweineschnauzen und Ohren. Sehr bevorzugt ist das Pökeltänsefleisch, besonders zu Grünkohl. Einen schlechten Genuß ge-

währt das nicht hinreichend gepökelte Fleisch, bei dem Mangel der eben genannten guten Eigenschaften zeigt sich ein graues, saft- und salzloses Fleisch. Das Gerathen hängt von guter Pökellake ab.

**Volenta, National.** Dies italienische Nationalgericht wird in Italien in großen Massen angefertigt. Es ist ein von Maismehl oder Maisgries mit Fleischbrühe, Milch oder Wasser steif gekochter Brei, in welchem ein Theil Parmesankäse und ein Theil Butter kommt, und den man in Formen erkalten läßt. Diese ausgestülpte Speise erscheint in Italien auf den Verkaufsplätzen in Gestalt großer Käse von ein bis mehr als zwei Fuß Durchmesser und einen halben Fuß dick, wo man die gewünschten Stücke mit großen Messern abschneidet und mit einer Art kleiner Salzfische genießt.

**Volenta, Tafel.** Der Brei wird von Maisgries mit Fleischbrühe und etwas Butter steif gekocht und muß in einer passenden Form erkalten, dann schneidet man ihn, wenn er ausgestülpt ist, in einen halben Zoll dicke Scheiben, schichtet diese mit hinreichender Butter und Parmesankäse in einer Tafelcasserole oder Randschüssel, deckt sie mit Käse und flüssiger Butter und backt sie eine Stunde.

**Polnische Fische.** So bezeichnet man eine Art gekochter Bierfische, wozu man zur Hälfte Rothwein und zur Hälfte Bier, kleine Zwiebeln, Oliven, Musserons, einige Wurzelstücke etc. nimmt, das Ganze wie Bierfische einrichtet und auch so kocht; man giebt zu diesem Fisch Pellkartoffeln oder abgeschälte oder gebackene Kartoffeln dazu.

**Polnischer Napfkuchen.** S. Napfkuchen, Polnischer.

**Polnisches Ragout.** Es wird von Rind- und Hammelfleisch bereitet, ja man kann nach Umständen sogar Tafelresten dazu gebrauchen. Das Fleisch wird in kleine Scheiben und so geschnitten, daß etwas Fett daran bleibt, dann schwingt man scheinige Zwiebeln in Butter gelb, röstet zunächst so viel Mehl damit, um die Sauce feimig zu machen, verkocht es mit Fleischbrühe, Fleischgrund etc., so daß es eine bräunliche Sauce wird, die man mit dem Fleisch durchprözeln läßt, mit etwas Citronensaft abschärft und mit Pellkartoffeln anrichtet.

**Polnische Suppe.** (Warsch.) Auf einen guten Theil gepugter, zerschnittener und in ein eichenes Faß gethaner rother Rüben gießt man so viel heißes Wasser, daß es gut übersteht, hängt ein Lappchen mit Sauerteig hinein und läßt es einige Wochen oder so lange an einem warmen Ort stehen, bis es reichlich gesäuert ist. Ist dies erreicht, so kocht man in der abgeseinten Brühe, wenn sie etwa sechs bis acht Quart beträgt, bis zehn Pfund gutes Rindfleisch, besonders Hefsen, weil solches Fleisch in die Suppe gehört, ferner zwei Pfund Kalbfleisch, ein altes Huhn, zwei Pfund Schinken, zwei Schweineschwänze und ein halbes Pfund Bratwurst dergestalt, daß nichts zerkoht, sondern ein jedes auf dem Punkte seiner Weiche ausgehoben wird. Die etwa bis auf vier Quart

eingekochte Brühe wird klar durchgegossen und es kommt darin feinfadiges Wurzelwerk, wozu auch frische rothe Rüben gehören, etwas Pilze und zuletzt etwas Gries und eine Art Tartarennudeln (s. T.), wozu man von dem dünn ausgerollten Nudelteig zwei Zoll lange, auf der einen Seite einen Zoll und auf der andern Seite einen und dreiviertel Zoll breite; und auf der breiten Seite abgerundete Stücke schneidet, auf die schmale Seite haselnußkerngroße Stücke Hühnerfarce legt, die beiden langen Seiten des Teiges überklappt, so daß sich die Farce darunter befindet, und die obere oder runde Seite fein einschneidet, wodurch das Ganze eine entfernte Aehnlichkeit mit einem Lammsohre bekommt, diese blankirt und in der Suppe kocht. Von allen Fleischarten werden so viel wie nöthig kleine, hübsch proportionirte Stücke geschnitten, die zuletzt auch in die Suppe kommen. Nächst einer hübsch klaren, rothen Farbe, die, weil sie durch das Kochen verliert, zuletzt mit etwas Saft von frischen rothen Rüben wieder aufgeholsen wird, muß die Suppe ein recht kräftiger, angenehmer säuerlicher Geschmack auszeichnen.

**Polnischer Thee.** Dies ist ein sehr veredeltes Warmbier, welches als Getränk und bei großen Vällen als Suppe gegeben wird. Auf jedes Quart gutes Weißbier eine viertel Flasche Rheinwein oder andern weißen Wein, acht bis zehn Loth Zucker, die abgeriebene Schale und der Saft einer halben Citrone, drei bis vier Eigelbe, ein halbes Glas Marasquin und ein halbes Quentchen Zimmt. Wenn das Bier aufgeköcht und geschäumt ist, kommt der Zucker und der Wein dazu, wird sodann mit den Eigelben abgezogen und mit dem Citronenzucker, Citronensaft und Marasquin verfest.

**Pommeranze.** S. Orange.

**Pommeranzenkürbis.** S. Melongene.

**Pommeranzensauce.** S. Drangensauce.

**Pommersche Suppe.** Man bereitet sie von Gans, Ente oder Gänselein zc. Kann man Rindfleisch zusetzen oder das Geflügel in Rindfleischbrühe kochen, so wird die Suppe um desto besser. Die Suppe wird mit etwas Mehlschwitze dünnseimig gekocht, dann läßt man sie mit kleinstückigen Kartoffeln oder statt dessen mit gekochten weißen Bohnen, später mit etwas Körbel, Petersilie und besonders Majoran kochen. Sind die Kartoffeln weich, so kommt auch das kleinstückige Enten- und Gänsefleisch oder das Gänselein dazu; die Suppe muß wohlschmeckend sein, darf aber nur einen schwachen Seim haben.

**Popiettes. Paupiettes. Noulettes.** Dies ist eine feine Speise von Kalbfleisch, jungem Schweinefleisch, Wildpret, besonders Hasen, Reh, zahmen Geflügel oder von Fisch, wie Zander, Bars, Karpfen, Aal, auch Seefischen und auch von Gemüse, wie Weiß- und Wirsingkohl u. s. w. Ueberhaupt bezeichnet man alle zwei bis zwei und einen halben Zoll lange und bis einen und drei viertel Zoll starke walzenför-

mit aufgerollte Körper mit Poppettes oder Roulettes. Das Fleisch hierzu muß zart und fein, z. B. aus den Muskeln der Reule vierfüßiger Thiere oder aus feinen und grätenlosen Fischseiten bestehen.

**Poppettes, Fisch.** (einfache.) Von diesen giebt es verschiedene größere und kleinere, je als welche Speise sie auftreten. Zu den zum Aufstellen bestimmten Poppettes werden etwa einen und drei viertel bis zwei Zoll breite, fünf Zoll lange und zwei Messerrücken dicke Streifen aus reinem Fischfleisch und zu denen zum Flachlegen diese Streifen etwa zwei und einen viertel Zoll bis zwei und einen halben Zoll breit und fünf bis fünf und einen halben Zoll lang geschnitten und von allen Fischabfällen eine lockere wohlsmekende Farce bereitet. Mit dieser Farce bestreicht man die flach auf den Tisch gelegten und mit der Fläche eines benähten Hackmessers glatt geklopften Fischstreifen einige Messerrücken dick, rollt sie auf, füllt die beiden Enden ebenfalls mit Farce aus und läßt sie ohne Weiteres in Butter, etwas Flüssigkeit, Citronensaft und Salz gut von oben mit Speck und fettigem Papierblatte gedeckt in funfzehn bis zwanzig Minuten gahr werden. Mit diesen Poppettes garnirt man Fischblanquettes, Fischragouts, Krebsragouts, große, ganze Fische. Gemüse zc. aufstehend, flach liegend oder mit den Enden auf einander spielend oder giebt sie mit einer passenden Sauce in einer bordirten Schüssel u. s. w.

**Poppettes, Fisch.** (verzierte.) Die zum Legen bestimmten verziert man auf der besten Seite auf Contiant (s. C.) mittelst vier Einschnitten mit ausgezackten oder glatten Schübchen von Cornichons oder grüner Farce, Trüffeln, farbigen Mohrrüben und in der Länge durchgeschnittenen Krebschwänzen, und die zum Aufstellen belegt man auf dem oben stehenden Ende mit Kapern oder kleinen Modells von den vorhin genannten Gegenständen. Das Gahrmachen und die Anwendung ist wie die der vorstehenden.

**Poppettes, Fleisch.** (gebratene.) Die Fleischstreifen werden wie die von Fisch geschnitten, doch gesellen sich hierzu noch eben so große, aber ganz dünne Speckstreifen und es wird von den Fleischabfällen eben auch eine gute Fleischfarce bereitet. Nach dem Glattklopfen wie oben und dem Geradeschneiden an den Seiten legt man auf dem einen Ende des Fleischstreifens einen Zoll breit den Speckstreifen auf, bestreicht das Fleisch mit Farce und rollt es gegen den Speck hin auf, so daß dieser das ganze Fleisch umschließt, steckt sechs bis acht dergleichen Poppettes in der Quere auf einen Vogelspieß, bestreicht sie mit Eiern, belegt sie überall mit Semmel und bratet sie etwa zwanzig bis fünf und zwanzig Minuten am Spieß; sie sind vortreflich als Gemüse garnitur.

**Poppettes, Fleisch.** (geröstete.) So weit ist ihre Bereitung der vorigen gleich, als kein Speck dazu genommen und die Walzenform etwas platt gedrückt wird, auch besteht die Farce statt einer gewöhnlichen

aus einer Gobiveaufarce (s. G.) und ebenso unterscheidet sich die Bekleidung dadurch, daß statt der reinen Eier flüssige Butter mit etwas Ei vermischt genommen wird. Ein behutsames Rösteln auf gleichmäßiger Kohlengluth ist anzurathen. Die gerösteten Popiettes bereitet man gemeinhin nur von Schlachtfleisch und es ist ihr Gebrauch den vorstehenden gleich.

**Popiettes, Fleisch.** (Gesottene) Zu diesen werden die Streifen einen Zoll breit von dem einen Ende in drei Reihen fein gespickt, wobei man die Streifen über den linken Zeigefinger legt; wenn sie aufgerollt und die Seiten ausgefüllt sind, werden sie mit Zwirnsfäden bewickelt und in einer kurzen Fettbrühe (Braise) gesotten und nach Befestigung der Fäden die gespickten oder oberen Seiten hübsch glacirt. Sie passen vorzugsweise als Garnitur zu Ragouts oder, mit Sauce in einer bordirten Schüssel angerichtet.

**Popiettes, Geflügel.** Sie werden auf dreierlei Art wie die von Fleisch und auch wie die von Fisch, verzierte, bereitet und man nimmt nur die Brüste von Putern, Kapaunen oder großen jungen Hühnern dazu; doch fallen sie als die feinen Popiettes etwas kleiner aus; sie finden eine gleiche Anwendung wie jene.

**Popiettes, Gemüse.** S. Weiß- und Wirsingkohl.

**Portugieserform.** (große) S. Bisquitform. Auch backt man die Portugiesertorte in einer Randform. (S. unten.)

**Portugieserformen.** (kleine) Sie sind von starkem Blech, vom Rand bis zur Mitte hin etwa einen halben Zoll vertieft oder haben ein so hohes Rändchen mit einem geraden Boden; der Durchmesser ist zwischen drei und drei und einen halben Zoll.

**Portugieserkuchen.** In obigen Formchen streicht man die Portugiesermasse (s. unten) auseinander, belegt sie in der Mitte mit vier gespaltenen Mandeln, bedeckt sie mit Eiweißschneeglaze, oder backt sie unglacirt und bestreut sie alsdann mit Zucker.

**Portugiesermasse.** Der Stamm ist: zu einem Pfund zu Sahne gerührter Butter acht ganze Eier, vier Eigelbe, drei viertel Pfund Zucker, abgeriebene Zitronenschale, ein Pfund Mehl und der Schnee des Eiweißes. Butter, Eier und Zucker müssen lange und gut schäumig gerührt werden, weil hiervon die Güte der Masse abhängt und es kommt zuletzt das Mehl und der Eiweißschnee dazu.

**Portugieser Mehlspeise.** S. Mehlspeise, Portugieser.

**Portugieser Torte.** Man backt die Portugiesermasse in einer Bisquit- oder in einer zwei Zoll hohen Randform etwa eine Stunde in mäßiger Hitze und glacirt die Torte mit Zitronen- oder Königsglaze oder bespritzt sie und belegt sie mit eingemachten Früchten.

**Portulak.** Ein sehr gesundes, wohlschmeckendes Suppentraut und Gemüse. Es besteht aus keilförmigen, fleischigen Blättern, die an einem



röthlichen Stiel wachsen. Will man es als Gemüse speisen, so bereitet man es wie Spinat, doch muß man es nicht hacken, sondern die kleinen zarten Blätter so viel wie möglich ganz zu erhalten suchen; es schmeckt besonders mit Cotelettes und Geflügel. Auch unter Frikassée von Kalb- oder Lammfleisch, Geflügel zc. ist der Portulak vortreflich und wie oben bemerkt ist er ein Bestandtheil der Suppenkräuter.

**Pot d'Espagne. Spanische Becher.** Es ist eine Hors-d'oeuvre speise; sie besteht aus geschmortem oder gebratenem Wildpret, welches gehackt und mit dicker, brauner Sauce durchgestrichen wird, einem Viertel so viel rohes Wildpret, eben so viel als dies Semmelbrot, etwas Sardellen- und Trüffelbutter und wenn alles zusammen im Volumen ein Quart beträgt zwei Eiern, zwei Dottern und vier bis sechs Loth Parmesankäse besteht. Ist alles zu einer Masse vereinigt, so füllt man sie in mit Butter ausgestrichene kleine Becher, stellt sie zwanzig bis dreißig Minuten ins Wasserdampfbad und überzieht die Speise, wenn sie ausgestülpt ist, mit einer kräftigen spanischen Sauce.

**Potgebündel.** Eine gute Handvoll blanchirter Reis, eben so viel feiner Hafergries, Buchweizengries, Gries, Hirse, große und kleine Rosinen und etwas Salz mische man durcheinander, binde es mit dem nöthigen Raum zum Ausquellen in ein leinenes Tuch, lasse es in einen Topf gehängt eine Stunde mit Milch, Zimmt und Zucker kochen, thue das Gemisch aus dem Bündel auf eine Schüssel und überfülle es mit der Milch, die zuvor mit einigen Eigelben abgezogen wird.

**Potroc.** Eine russische Suppe von sauren Gurken. Sie bedarf einer kräftigen mit Geflügel verfesten Fleischbrühe, welche mit in Butter geschwitzter Sellerie und Mehl feimig gekocht, dann durchgegossen, mit einem guten Theil feinfadig geschnittenem Wurzelwerk, einem gleichen Theil eben so geschnittener saurer Gurken, später mit gedämpftem und durchgestrichenem Sauerampfer und der kurz gekochten Brühe der sauren Gurken verfest wird. Ist die Suppe mit sämtlichen Ingredienzien hinlänglich verkocht, so zieht man sie mit Eigelben und saurer Sahne ab und richtet sie mit Hühnerfleisch, Fischfleisch oder Fischknödeln und dem würflich geschnittenen Mark einiger Citronen an.

**Poularde. Poularde.** So wie man die verschnittenen Hähne Kapaunen nennt, so heißt man die verschnittenen Hühner Poularden. Eine solche Poularde ist oftmals in feinem und zartem Geschmack des Fleisches dem Kapaun vorzuziehen. Von der Poularde bereitet man alle Speisen, wie man sie von Kapaun und Hühnern macht. (S. Kapaun und Federvieh.)

**Poulardiren.** Diese Operation bewerkstelligt man mit den jungen Hühnern in einem Alter von zwei, höchstens drei Monaten, wie man sie auch mit den jungen Hähnen vornimmt (s. Kappen). In der Gegend hinter dem Steiß, wo sich unter der Haut ein haselnußgroßes Hü-

gelichen befindet, rupft man einige Federn aus, macht mit einem spitzen Messer eine kaffeebohngroße Deffnung und holt hier das zum Empfangen nothwendige kleine, runde Gewächs heraus, wozu man mit dem Finger am Steiß aufwärts drückt. Ist es hierdurch an der Deffnung herausgetreten, so schneidet man es unten, wo es angewachsen ist, behutsam ab und bestreicht die Wunde mit Butter und Asche. Sind auch die durch das Abschneiden der Glocken und des Kammes entstandenen Wunden eben so bestrichen, so behandelt man die Hühnchen wie die Hähnchen. (S. Rappen.)

**Poupelin.** Zu diesem Backwerk bereitet man einen Brandteig, (s. Brandteig), spritzt ihn zu langen dünnen Walzen auf einen mit Mehl bestreuten Tisch, rollt davon kleine Würstchen so lang wie zwei Fingerbreiten, drückt sie mit einem Messer an den Enden recht scharfkantig und glatt, läßt sie in Wasser einmal aufkochen, bestreicht sie, wenn sie recht kalt und trocken sind, mit Ei und bakt sie schön gelbbraun in mäßiger Hitze. Dann kocht man einen Caramelzucker, taucht ein jedes Würstchen darin ein und legt damit, gut an einander gefügt, eine mit Mandelsöl ausgestrichene Kuppelform aus. Ist alles gut fest an einander geschlossen und trocken, so stürzt man das Gebäck auf eine bloße Schüssel und belegt es zierlich mit verschiedenfarbigem Confect, oder auf eine glacirte Wiener- oder andere Torte.

**Povesen.** Eine Horsd'oeuvre-speise, wozu man von geräuchertem Lachs zwei und einen halben Zoll lange und einen Zoll breite, einige Messerrücken dicke Stücke schneidet, sie in Milch etwas ausfalzt, gut abtrocknet und sie je zwischen zwei Stücke Milchbrot legt, die hierzu etwa einen viertel Zoll dick und etwas größer als die Lachsstücke geschnitten werden. Man bestreicht das Ganze oben und an den Seiten einige Messerrücken dick mit einer mit saurer Sahne bereiteten Breimasse oder St. Menchoult (s. Breimasse), bestreut sie mit Parmesankäse, legt sie auf einem mit Butter bestrichenen breiten Geschirr, beträufelt sie mit Krebsbutter und bakt sie sechs bis acht Minuten in starker Hitze.

**Preisselbeere.** Diese rothe Beere wächst bei uns häufig in Kiefern-, Tannen- und Buchenwäldern. Ihr Genuß wird für sehr gesund gehalten, roh ist sie ungenießbar, doch wird sie eingemacht, mit Zucker untermengt und als Compote verspeist. Zu diesem Behuf setzt man sie in einem geräumigen Gefäß unter wiederholtem Umrühren oder behutsamem Schütteln auf schwaches Feuer oder in eine Bratröhre oder einen Ofen bis sie einen Theil ihres Saftes fahren lassen und zusammenfallen. Man füllt sie, wenn sie kalt sind, in Steintöpfe und bindet sie zu. Auf diese Weise bleiben sie hübsch ganz und saftig und sind den in Zucker eingemachten bei Weitem vorzuziehen.

**Preparatur.** Dies hat mit Vorbereitung, Vorarbeiten, Borrich-

tung, die man mit den zum Zusammensatz einer Speise nöthigen Ingredienzien vornimmt, einerlei Bedeutung (s. Vorbereitung.).

**Prepariren.** S. Vorbereiten. Vorrichten.

**Preßkopf.** Einen hübschen Schweinskopf mit ganzer Haut, aus welchem man unten die Rinnbäckenknochen ausgelöst hat, kocht man mit vier Schweinsfüßen, den Ohren und der Zunge mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Gewürz, Essig und Salz treffend weich, hebt ihn, wenn er noch lauwarm ist, aus der Brühe und breitet ihn auf einer nassen Serviette aus, indem man alle noch übrigen Knochen herausnimmt, schneidet, wenn er kalt ist, alles Fleisch bis auf einen geringen Theil von der Haut los und mit den übrigen Fleischtheilen in große Würfel und mischt es mit etwas Muskatblumen, gestoßenem Pfeffer und gehackter Citronenschale in die unterdeß durchgegossene und bis zu einem viertel Quart eingekochte Brühe. Hat man alles noch einmal aufkochen lassen, so vertheilt man es lauwarm über die ausgebreitete Haut, klappt diese gut zusammen, daß sie das Ganze umschließt, schnürt es in die benähte Serviette ein und preßt es vierundzwanzig Stunden oder länger. Die hiervon geschnittenen Scheiben speist man mit Mostich oder Del, Essig und Petersilie.

**Preussische Nudeln.** S. Flecknudeln.

**Preussischer Pflaumenkuchen.** S. Pflaumenkuchen.

**Pricke.** S. Neunauge.

**Prinzessinnen-Creme.** S. Creme, zusammengesetzte.

**Prositroles.** Man läßt hierzu von Milchbrotteig kleine Brötchen etwa von der Größe eines kleinen Vordorfer Apfels backen, raspelt die obere Glanzrinde ab, schneidet oben ein Loch und nimmt die Krume behutsam heraus. Statt der Krume füllt man ein Hasché von zahmem oder wildem Geflügel, Wildpret, Kalbfleisch &c. hinein und deckt das ausgechnittene, mit etwas Eiweiß bestrichene Stückchen wieder darauf, bestreicht das Ganze mit flüssiger Butter, läßt es in einem heißen Ofen gelbbraun werden und demnächst sich mit fetter Fleischbrühe etwas auflösen. Diese Prositroles giebt man zu allen Arten gebundener Suppen (s. Coulis) von Schlachtfleisch, Wildpret, wildem und zahmem Geflügel &c.

**Provengale.** S. Hummersalat.

**Prünellen.** Dies sind geschälte und ausgesteinte, gebackene Pflaumen. S. Backobst. Man schmort sie mit Zucker, etwas Wein und Citronensaft als ein sehr bevorzugtes Compote.

**Puder.** S. Stärkemehl.

**Pudding.** Eine sehr beliebte Speise, die öfters die Mehlspeise vertritt und sich von dieser dadurch unterscheidet, daß sie statt gebacken zu werden, in Servietten, Kuppelformen oder andern hohen blechernen Cylinderformen gekocht und unbedingt mit einer Sauce gegeben werden, weil ihre Beschaffenheit kloßartig und gewürzreich ist. Auch gehören zu

der Puddingmasse oft thierische Bestandtheile, wie sie bei den Käsemehlspeisen vorkommen. Die in Servietten gekochten Puddings misrathen, wenn sie nicht ununterbrochen kochen, oder wenn sie zu eng oder zu weit gebunden werden; auch muß die Serviette sehr fest sein, damit sie nicht plagt. Bei einer Masse, die stark aufläuft, lasse man ein Drittheil und bei einer andern weniger aufstrebenden ein Viertel Spielraum.

**Pudding, Brot.** S. Brotpudding.

**Pudding, Cabinets.** S. Cabinetspudding.

**Pudding, Chipolata.** Auf ein halbes Pfund gehackte Pökelrinderzunge, ein halbes Pfund Nierentalg, ein halbes Pfund Sultanzrosinen, ein halbes Pfund Corinthen, ein halbes Pfund zu Drei bereitete Marronen, drei Loth Drangenschale, drei Loth Citronat, ein und ein halbes Loth bittere Mandeln, ein halbes Pfund geriebene Semmel, vier Eier, sechs Dotter, sechs Loth Zucker, etwas Salz und der Eiweißschnee. Nachdem alles genau vermischt ist, kocht man die Masse zwei Stunden in einer Serviette und giebt den Pudding mit einer Weinsauce von Madeira und anderem Wein zu gleichen Theilen oder mit einer Punschauce.

**Pudding, Fisch.** S. Fischpudding.

**Pudding, Fleisch.** Der von zahmem Geflügel bereiteter ist weiß und der von wildem Geflügel braun. Der Grundstoff besteht aus dem gehackten und durchgestrichenen reinen Fleisch, etwa einem Viertel oder Drittheil so viel Semmelpanade, eben so viel als diese Butter und eben so viel dicker, kräftiger Sauce (zum wilden Geflügel braune und zum zahmen weiße), ferner einem guten Theil würflicher Trüffel, drei Loth Parmesankäse, fünf Eiern, davon zwei Dotter — zu einem großen Fasanen oder einem Kapaun, oder zwei Rebhühnern, oder zwei Hühnern — und etwas Sardellenbutter. Die hiervon bearbeitete Masse muß zwei Stunden im Ofen im Wasserdampfbade stehen, und es kommt zu dem Pudding eine mit Madeira versetzte Essenzsauce, wozu alle Abgänge und Knochen genommen werden. Auch der Fasanpudding nach Dürham gehört hierher.

**Puddingform.** S. Formen.

**Pudding, Kartoffel.** S. Kartoffelpudding.

**Pudding, Krebs.** S. Krebspudding.

**Pudding, Leber.** S. Leberkuchen.

**Pudding, Mark.** S. Markpudding.

**Pudding, Mehl.** In vierzehn Loth zu Sahne gerührte Butter rührt man zwei Eier, fünf Dotter, zwei Loth bittere Mandeln, gehackte Zitronenschale, ein achtel Quart Sahne, ein halbes Pfund Mehl und den Schnee des Eiweißes. Man kocht die Masse eine und eine halbe Stunde in einer Serviette und giebt zu dem Pudding eine Obstsauce.

**Pudding, Mohn.** S. Mohnpudding.

**Pudding, Nesselroder.** S. Nesselroder Pudding.

**Pudding, Pumpernickel.** S. Brotpudding.

**Pudding, Quark.** S. Quarkpudding.

**Pudding, Reis.** S. Reispudding.

**Pudding, Modney.** Ein drittel Quart Milch läßt man mit vier Loth Zucker und vier Loth Butter aufkochen, schüttet zwölf Loth Mehl unter stetem Rühren hinein und treibt einen steifen Teig ab, versetzt ihn mit einem Ei und während des Verkühlens noch mit sechs Loth Butter, zwei Eiern, sechs Dottern, Citronenzucker und dem Schnee des Eiweißes. Zu dem hiervon in einer Serviette oder Form gekochten Pudding gehört eine Sagosauce mit rothem Wein.

**Pudding, Sago.** S. Sagopudding.

**Pudding, Semmel.** S. Englischer Pudding.

**Puits d'amour. Liebesbrunnen.** Ein kleines Backwerk von viermal geschlagenem Buttermehl, damit er recht hoch aufgeht. Aus dem zu drei Messerrücken dick ausgerollten Teig sticht man mit einem etwa zwei Zoll im Durchmesser haltenden krausen Ausstecher Böden oder Platten aus; die Hälfte dieser Teigböden sticht man mit einem um die Hälfte kleinern, aber glatten Ausstecher in der Mitte noch einmal aus und setzt sie auf den vorhin bestrichenen ganzen Boden, bestreicht die Oberfläche mit Ei, ohne daß es überfließt und backt die Törtchen im heißen Ofen. Wenn sie gahr sind, bestreut man sie mit Zucker und glacirt sie recht blank; wenn sie kalt sind, füllt man in die Vertiefung Confekt oder Creme.

**Pumpernickel.** Der beste wird in Westphalen gebacken; man hat an vielen Orten versucht ihn nachzubacken, von welchem der bei Berlin in Moabit bereitete dem westphälischen am nächsten kommt. Er muß schwarz, gehörig ausgebacken und von einem lieblich-süßlichen Geschmack sein. Die von Pumpernickel bereiteten oder damit vermischten Speisen finden viele Verehrer, denn er gewährt frisch, getrocknet oder geröstet, gerieben, pulverisirt, groß- oder kleinscheibig u. s. w. sehr verschiedenen Gerichten eine erfolgreiche Vielseitigkeit, unter welchen Backwerke, Mehlspeisen, Puddings, Creme, Gelee, Kalteschalen, Suppen, Gefrorene, die damit belegten oder crustirten Fleischstücke u. s. w. sich auszeichnen. Ueberhaupt vertritt der Pumpernickel das Schwarzbrot auf eine sehr würdige Weise; doch muß er altgebacken sein.

**Punsch.** Ein beliebtes, allgemein ausgebreitetes Getränk, welches sowohl warm als kalt genossen wird. Zu dem gewöhnlichen Punsch nimmt man auf ein und ein halbes Pfund Zucker den Saft von drei bis vier Citronen, ein halbes Quart Arak oder guten Rum und ein und ein halbes bis zwei Quart Wasser. Findet man den Punsch zu schwach, so setzt man Rum und umgekehrt Wasser zu. — Eine Veredelung erhält der Punsch durch Zusatz von Wein, Vanille, Orangenblüthe, Thee, Zimmt u. s. w. und es ist der veredelte Punsch besonders als kaltes Getränk zu

empfehlen. Außer der Veredelung nimmt man noch verschiedene Modifikationen mit ihm vor. *S. B.*:

**Punsch, abgebraunter**, der mehrere Liebhaber hat. Man läßt in dem fertigen Punsch einen glühenden, reinen, eisernen Bolzen verlöschen; man hält diesen Punsch für sehr gesund.

**Punsch, Berberisbeer-**. Hier vertritt der Saft dieser Beeren den Citronensaft; er ist wegen seiner Farbe beliebt und da gebräuchlich, wo die Citronen fehlen; er braucht viel Zucker wegen des sauren Saftes.

**Punsch, Eier-**. Auf ein halbes Quart Rum eine Flasche Wein, ein und ein halbes Pfund Zucker, abgeriebener Citronenzucker, drei bis vier Citronen, zwölf bis sechszehn Eier — ein Dritteltheil ganze — und etwa ein Quart Wasser. Außer dem Rum schlägt man alles auf dem Feuer bis auf den Siedegrad ab, so daß es schäumend in die Höhe steigt und setzt während des Abschlagens den Rum zu.

**Punsch, Englischer**. Auf zwei Pfund Zucker vier bis sechs Citronen, eine halbe Flasche Rheinwein, eine halbe Flasche Burgunder, ein halbes Quart Arak und ein bis ein und ein halbes Quart Wasser. Von den warmen Punsch ist dies der köstlichste.

**Punsch, Frucht-**. Man bereitet ihn von Fruchtsyrupen oder von frischen oder eingemachten Fruchtsäften, den Scheiben von Früchten, wie Apriosen, Pfirsiche, Ananas u. s. w. und setzt von diesen so viel zu, als es der Geschmack des Verfertigers für gut findet. Zucker- und Citronensaftzusatz richtet sich nach der größeren oder geringeren Fruchtsäure oder Süßigkeit.

**Punsch, gefrorener**. *S.* Königspunsch und Römischer Punsch. Beide gehören dem Gefrorenen wie den Punschgetränken an.

**Punschcreme**. *S.* Creme.

**Punschgelee**. *S.* Gelee.

**Punschmehlspeise**. *S.* Mehlspeise.

**Punschsauc**. Eine Milch- oder Weinsauce, wozu man einen bis zwei Eßlöffel Kartoffelmehl mit zwei Eiern, drei bis vier Dottern und zwölf bis sechszehn Loth Zucker klar, und mit Milch oder Wein auf dem Feuer zu einer dicken Sauce abschlägt, während man eine bis zwei Citronen und ein bis zwei Glas Rum oder Arak zusetzt.

**Pupidon**. Dies ist eine warme Reispastete. *S.* Schüsselpastete.

**Püree**. So nennt man alle Speisen oder deren einzelne Bestandtheile, sie mögen aus Suppen, Gemüsen, flüssigen oder kompakten Substanzen bestehen, wenn sie durchgestrichen sind und glattbreiig erscheinen. Hinsichtlich ihrer Feinheit kann man die Püree füglich in dreierlei Arten theilen, nämlich in diejenigen, welche durch einen Durchschlag, in solche, die durch ein Sieb und in solche, als die feinsten, welche durch ein Haartuch gestrichen sind. Es versteht sich, daß alle Stoffe, welche durchgestrichen werden sollen, hinlänglich weich und aufgelöst sein müssen.

**Nüreesuppe.** S. Durchgeschlagene Suppe.

**Puter. Callchuhn.** (Callectischer Hahn.) **Truthahn.** Dies ausgezeichnete Geflügel soll aus Ostindien (Callect) stammen, ist aber eigentlich in America heimisch, wo man es jetzt noch in den Wäldern wild antrifft. Es erscheint nicht in so vielen Abarten als das Haushuhn. Auffallende Merkmale sind der schwammige Fleischlappen auf dem Kopf und unter der Kehle und der Fleischlappen auf der Wurzel des obern Schnabels. Das Fleisch dieses Geflügels ist zart und wohlschmeckend, besonders mit Trüffelgarce gefüllt, gehören die Puter zu den größten Delikatessen. Genau zergliedert hat der Puter fünflei Fleisch, d. h. Theile, die wie Kalbfleisch, Hammelfleisch, Schweinefleisch, Hühner- und Gänsefleisch aussehen und die einen vielseitigen Geschmack haben, deshalb gehört der Puter zu einer Erscheinung, vor der jeder Feinschmecker den Hut zieht. In Frankreich ist dieser Vogel ein Spottname für die Jesuiten, weil sich die Jesuiten die Ehre zuschreiben, die Ersten gewesen zu sein, die dieses Geflügel nach Europa gebracht haben; die ersten Exemplare sollen auf der Hochzeit Karls des Neunten in Paris verspeist worden sein. Die Zubereitungsart der Puter ist sehr mannichfach; sie geben nicht allein ausgezeichnete Braten, sondern sind auch in einer kurzen Braise gefotten oder geschmort, mit jeder weißen oder braunen Sauce, jedem rothen, weißen oder braunen Ragout, von welchen die Trüffeln-, Champignons-, Auster-, Muschel- und andern Saucen, die feinen, gemischten und die Krebsragouts hervorzuhoben sind, eine vorzügliche Speise. Außerdem werden eine Menge der trefflichsten warmen und kalten feinen Fleischgerichte, die schmackhaftesten warmen und kalten Pasteten, so wie Rouladen, Fleischkäse (Pain) u. von diesem Geflügel bereitet, und eben so kommen sie in gefülltem und ungefülltem Zustande vor und endlich werden von ihnen sehr wohlschmeckende Farce und sehr gute einfache sowie Kraftbrühen bereitet, überhaupt umfaßt die Bereitungs- und Gebrauchsart der Puter beinahe das ganze Feld des Kapau und des übrigen zahmen Geflügels. (S. Alphabet.) Die beliebtesten Speisen von Puter sind:

**Puterailérons.** S. Ailerons.

**Puterblanquette.** Wegen des voluminösen weißen Brustfleisches ist diese Speise vor allen andern Blanquettes vorzugsweise beachtet, von welchen wieder die Puterblanquettes mit Bechamellesauce oben an stehen. (S. Blanquette und Bechamelle.)

**Puterbraten.** Hierzu sind die Truthähne und die Truthühner, wenn sie noch nicht gebrühet haben, vortrefflich. Man füllt sie unter der Brust mit einer Art Leber- oder Semmelgarce (s. Lebergarce), giebt ihnen eine gute Gestalt (s. Vorbereitung des Geflügels), bewickelt die Brust mit Speckplatten oder fettigem Papier und bratet sie am Spieß oder im

Ofen bei sorgfältigem Begießen. Die Bratzeit eines großen Puters kann zwei bis drei Stunden dauern.

**Puter, gefüllter.** S. Kapaun, gefüllter, und Perigueur.

**Puterpastete.** S. Pastete, kalte, warme und Pastetenbereitung.

**Puter, Montgelas.** Hierzu muß der Puter wo möglich am Spieß recht saftig gebraten werden. Wenn er kalt ist, schneidet man dergestalt die Brust aus, daß man an beiden Seiten dicht über den Schenkeln vom Kropf- bis zum Steifende mit dem Messer hinunter fährt, auch auf dem Kropf- und Steifende das Stück losschneidet und es sofort aushebt, so daß dadurch eine lang-viereckige, nach dem Steiß hin sich verengende Oeffnung entsteht, an deren scharfen Kanten etwas vom Brustfleisch stehen bleiben muß. Von dem ausgeschnittenen Brustfleisch, einem Theil Kalbsmilch, Trüffeln und Champignons bereitet man mit einer trefflichen, dicken, weißen Sauce eine ausgezeichnete Blanquette, füllt mit dieser die Oeffnung voll, wenn man zuvor Hals und After verstopft hat, bestreut die Oberfläche der Blanquette dergestalt mit Parmesankäse, daß nichts auf den Puter fällt, beträufelt sie mit Krebsbutter und setzt den Puter etwa dreiviertel Stunden in den Ofen, während man ihn selbst zuweilen mit seiner Bratbutter bestreicht. Hat sich die Oberfläche der Blanquette hübsch gefärbt, so richtet man den Puter auf einer Platte von gebacknem Reis an, besteckt die abgestutzten Beine mit Papiermanschetten (s. P.), garnirt ihn mit Florons und giebt einen feimigen Bratsüs dazu.

**Puterroulade.** (Einfache und verzierte.) S. Fleischroulade, einfache und verzierte.

**Pyramidalisches Compote.** Eins der verzierten Compotes, die in der feinen Küche eine beachtete Rolle spielen. Der Grundstoff zu diesem Compote ist Reis, der mit guter Milch zu einer dicken cremigen Masse ausquillen, aber auch einen süßen und angenehmen Geschmack haben muß. Ferner formt man von Borsdorfer Äpfeln eine gewisse Anzahl ring- oder radförmige Stücke von vier verschiedenen Größen, so daß die größten etwa einen und einen halben Zoll im Durchmesser und die kleinsten in folgerechter Abstufung ungefähr die Hälfte dieser Größe haben und kocht sie sehr behutsam in einem Zuckersud. Hat man zum Modelliren der Pyramide eine hohe, dreieckige oder triangelartige Form, so bedient man sich dieser, sonst gestaltet man sie aus freier Hand, so daß man nach der Ausführung eines einen und einen halben Zoll hohen Sockels von Reis, diesen an der äußersten Kante mit den größern Apfelringen belegt, und der Bau mit Reis und Äpfeln so fortgeführt wird, daß er an seinen drei Seiten jedesmal nach innerhalb zurückweichend, sich in seinen Dimensionen verringert und wie natürlich die Äpfel nach der Reihenfolge von den größern zu den kleinern allemal die Grundfläche bilden und somit die pyramidalische Form in gleichmäßigen Profilen darstellt. Hat man Modelle in Hieroglyphenform, so drückt man



diese an der Pyramide aus, belegt sie mit verschiedenfarbigem Confekt und gießt den klaren Apfelmarmelade darüber.

### D.

**Quadrillencompote.** Die Grundbassie bildet eine glatte, compacte und wohlschmeckende Apfelmarmelade, mit einer gewissen Anzahl kleiner Apfelfugeln von der Größe einer Haselnuß, die von Borsdorfer Äpfeln gestaltet und sehr behutsam, damit sie nicht zerfallen, in einem Zuckersud gesotten werden. Von der Apfelmarmelade wird gerade in der Mitte eines passenden Compotiers ein etwa zwei Zoll hoher Kranz mit einer einen und einen halben Zoll breiten Vertiefung gemacht und eben so bildet man vier gleich hohe Wände, die, von dem Apfelkranz ausgehend, sich an den Rand des Compotiers schließen, so daß dadurch außer der mittleren runden Vertiefung nach außerhalb noch vier ähnliche, aber winkelige Vertiefungen entstehen. Ist alles recht glatt und gleichmäßig bearbeitet, so füllt man in eine jede der Vertiefungen ein verschiedenfarbiges Confekt und belegt die Oberfläche der Apfelmarmelade recht zierlich mit den Apfelfugeln und der, von den Abfällen bereiteten, Apfelmarmelade. (S. Apfelmarmelade.)

**Quappe. Aalraupe.** Man findet diesen Fisch fast in allen süßen Gewässern; er gleicht einem kleinen Aal, doch ist er dunkelbraun und gelb gefleckt. Sein Fleisch ist weiß und zart und kann eben so wie das des Aales zubereitet werden, indeß macht man in den Küchen ersten und zweiten Ranges nicht viel davon und verlangt nur nach seiner Leber, die von den Feinschmeckern hochgeachtet wird.

**Quappenleber.** Sie ist von allen Fischlebern die feinste (s. L.). Man siedet sie in Salzwasser mit Essig, Wurzeln und etwas Gewürz, und wenn es sein kann, mit etwas Wein; doch darf sie nur ziehen und bleibt etwa eine halbe Stunde am Feuer. Wenn sie kalt ist, nimmt man sie aus der Brühe, schneidet sie in beliebige Stücke und mischt sie als Ragout mit einer guten weißen Sauce und andern Stoffen; hierbei vertritt sie einen der vorzüglichsten Bestandtheile eines feinen Ragouts. Beachtet sind unter andern die Coquillenspeisen, die Salpicons zu kleinen Pasteten von Quappenlebern, Fisch, Krebsen u. s. w.

**Quark. Weicher Kuhkäse.** Er wird von vielen Personen gern genossen und besonders unter den niedern Ständen vertritt er oft die Stelle der Butter auf Brot gestrichen, indeß mit süßer oder saurer Sahne oder Milch und Zucker angerührt, findet er mehrere höhere Verzehrer.