

auf eine Schüssel überstreut man ihn dick mit Zucker und Zimmt. Vorzüglich schmackhaft wird der Reis, wenn man ihn mit Sahne kocht.

946. Reis à la créole. Man lasse den Geschmack einer Stange Vanille in $1\frac{1}{2}$ bis 2 Quart kochender Sahne ausziehen, nehme nach einer Viertelstunde die Vanille heraus, thue ein halbes Pfund nach No. 23 gereinigten Reis und ein wenig Salz in die Sahne, und lasse den Reis auf gelindem Feuer in etwa einer Stunde langsam weich ausquellen; in der letzten Viertelstunde lasse man ein paar Loth feingestoßenen Zucker in einer kleinen Casserole unter fortwährendem Rühren mit einer Holzgabel auf gelindem Feuer röthliche Farbe nehmen, gieße ein wenig Wasser darauf, löse den Zucker auf, färbe damit den Reis gelblich, thue noch gestoßenen Zucker daran, bestreue den Reis nach dem Anrichten mit Zucker und glacire ihn mit einer glühenden Schaufel.

947. Reis mit Mandelmilch. Man stößt ein halbes Pfund süße und ein Loth bittere Mandeln mit ein wenig Wasser fein, vermischt sie mit 2 Quart siedender Sahne oder Milch, setzt diese zugedeckt an die Seite des Feuers, gießt sie nach einer Viertelstunde durch ein feines Sieb, läßt sie wieder aufkochen, und quillt darin ein halbes Pfund gereinigten Reis langsam aus. Zuletzt thut man Zucker nach Belieben und eine Prise Salz an den Reis und belegt ihn nach dem Anrichten auf eine Schüssel mit Makronen.

948. Milchreis mit Kürbis. Das in kleine Stücke geschnittene Kürbisfleisch wird mit etwas Milch, Zucker, Zimmt und Citronenschale zu einem dicken Brei gekocht, durch ein Sieb oder einen Durchschlag gestrichen, mit dem nach No. 945 gekochten Milchreis vermischt und dick mit Zucker und Zimmt bestreut.

949. Milchreis mit Äpfeln. Man bereite von $\frac{1}{4}$ Meße Äpfeln ein Apfelmuß nach No. 821. Der Reis wird wie in No. 945 gekocht, mit dem Apfelmuß schichtweise auf eine Schüssel angerichtet (die oberste Schicht muß Reis sein), dick mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glacirt.

950. Milchhirse. $\frac{1}{2}$ Quartmaß voll Hirse läßt man gut aus, brüht sie mehrere Male mit siedendem Wasser und spült sie mit kaltem Wasser ab. Dann gießt man $1\frac{1}{2}$ —2 Quart siedende Milch darauf, fügt ein wenig Salz, Zucker und Butter hinzu, läßt die Hirse auf gelindem Feuer, indem man sie öfters umrührt, langsam ausquellen, richtet sie auf eine Schüssel an, gießt braune Butter darüber und giebt Zucker und Zimmt dazu.

951. Buchweizengröße in Milch. Die Größe wird in heißem Wasser abgewaschen, mit kochender Milch, ein wenig Salz und