## 123.
## Brod aus Reis zu backen.

Das Reismehl läßt sich nicht auf gewöhnliche Art zu Brode verbacken, weil es trocken und unbindsam, fast wie Sand und Asche ist. Allein es giebt einen andern Weg zu diesem Zwecke zu gelangen, und dieser ist folgender: Man schüttet das Reismehl, welches man verbacken will, in einen gewöhnlichen Knetetrog, und zu gleicher Zeit setzt man Knetewasser ans Feuer. In dieses Knetewasser wirft man so viel Reis, daß es nach einiger Zeit des Siedens ganz dick und leimig wird. Nachdem diese Reisbrühe etwas verkühlt ist, so gießt man sie auf jenes Mehl, thut etwas Salz und Sauerteig hinzu, und knetet es nun recht durch. Nach der Knetung bedeckt man den Teig, welcher sehr zähe sein und also viel Mehl enthalten muß, mit warmen Tüchern, damit er gut gehe. Während der Gährung wird der Teig ganz weich und flüssig, so, daß man nicht glauben sollte, er könne in Brod geformt werden.

Indem der Teig aufgeht, heizt man den Backofen bis zu einem hinlänglichen Grade der Hitze. Ist der Ofen heiß genug, so nimmt man eine zinnerne oder kupferne verzinnte Dämpfpfanne mit langem Stiele; in diese gießt man ein wenig Wasser, worauf man den gegohrnen und ausgegangenen Reisteig hinein thut, und mit Kohlblättern, Krautblättern ꝛc. oder auch mit einem Stücke Papier bedeckt. So angefüllt, schiebt man nun die Pfanne in den Ofen auf die Stelle, wo das Brod stehen und backen soll; dort wendet man sie hurtig um, so daß das oberste zu unterst kommt, und der Teig in Brodgestalt auf dem Platze stehen bleibt. Die Hitze des Ofens wirkt so schnell auf diesen hingesetzten Teig, daß er sich nicht ausbreiten kann, und daß er die Gestalt, welche er in der Pfanne hatte, behält.

Auf diese Art kann Reisbrod recht gut gemacht und gebacken werden. Wenn es aus dem Ofen kommt, hat es