

Reisig, Reisholz. Die Zweige und schwachen Aeste der Laub- und Nadelholzbäume. Sie werden in 30—36 cm lange, nicht zu dicke Wellen gebunden und zum Trocknen aufgestellt. Vermöge ihrer bedeutenden Oberfläche, welche die dünnen Holzstücke dem Luftstrom darbieten, sind sie ein sehr gutes, schnell heizendes Material für Kessel- und Ofenfeuerung und zur Anheizung des Backofens.

Reisigel. Gelesenen Reis kocht man in Milch, thut Zucker, zerkleinerte Vanille und auf Zucker abgeriebene Zitronenschale dazu, läßt ihn steif werden, bestreut ihn mit länglich geschnittenen Mandeln und gibt kalte Vanillensauce dazu.

Reiskaltshale. Die Schale einer auf 300 g Zucker abgeriebenen Citrone läutert man in $\frac{5}{4}$ Litern Wasser, läßt verkühlen und vermischt damit 1 Flasche Weißwein, sowie den Saft von 2 Citronen und 130 g in Wasser gequellten Reis.

Reisklöße. Man kocht Reis in Milch und etwas Butter so, daß die Körner ganz bleiben, schüttet ihn aus und läßt ihn erkalten; dann setzt man einige Eier, gewiegte Mandeln, auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, geriebene Semmel und Salz zu, macht von der Masse Klöße, kocht diese in Wasser weich, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und gibt Weinsauce dazu.

Reiskochtopf. Apparat, in dem der Reis mit Salz an's Feuer gesetzt und derart in Wasserdämpfen gekocht wird, daß die Körner gesondert bleiben. Dadurch erhält der Reis einen kräftigen Geschmack, so daß man ihn täglich genießen kann. Nachdem der Reis 2mal hintereinander in einem gewöhnlichen Topfe gebrüht worden ist, wird er auf das Sieb geschüttet, dieses auf den Untertopf, der das Wasser enthält, gesetzt, gut mit dem Deckel verschlossen, in's Kochen gebracht und $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen gelassen. Der Reis auf dem Siebe muß zuweilen umgeschüttelt und gleichzeitig gesalzt werden. Kurz vor dem Anrichten setzt man ihn im Siebe ohne Untersatz und Deckel auf den Herd zum Verdampfen, und schüttelt ihn einmal.

Reiskörbe. Von weißer oder buntbellebter Pappe gefertigte Körbe, auf welche Reiskörner in gefälligen Mustern mittels Gummi geklebt werden.

Reiskuchen. 200 g Reis werden in Milch dick gekocht und erkalten gelassen; dann reibt man 200 g Butter schaumig, rührt nach und nach 14 Eidotter, $\frac{1}{4}$ kg Zucker, 260 g süße und 33 g bittere, gestoßene Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale von 2 Citronen und etwas

Zimmt hinein, schlägt die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde nach einer Seite, rührt nach und nach den Reis und den Schnee von 8 Eiern hinein, rollt Hefenteig dünn aus, macht einen umgebogenen Rand daran, streicht den Reis auf den Kuchen, bäckt diesen und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Reismehl. Man wäscht von allen gelben Körnern befreiten Reis in heißem Wasser, reibt ihn zwischen den Händen, schüttet nochmals siedendes Wasser darauf, gießt das Wasser ab, wenn es lauwarm ist, kühlt den Reis in kaltem Wasser, läßt ihn ablaufen, trocknet ihn in einem lauwarmen Ofen, stößt ihn im Mörser und siebt ihn.

Reismehlaufs. 1 Liter Milch, 120 g Zucker und 130 g Butter werden gekocht; man rührt so viel Reismehl hinein, daß ein steifer Brei entsteht, schüttet denselben aus, läßt ihn erkalten, vermischt ihn mit 10 Eidottern, dem steifen Schnee der 10 Eier, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und etwas Salz, und bäckt in einer mit Butter ausgestrichenen Form bei mäßiger Hitze.

Reismehlpudding. 200 g Reismehl werden in $\frac{1}{4}$ Liter kalte Milch gerührt, in $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch geschüttet, und nach Zusatz von 75 g Butter unter fortgesetztem Umrühren so lange gekocht, bis sich die Masse vom Gefäß ablöst; zu 75 g schaumig gerührter Butter setzt man den Reismehlbrei, 130 g Zucker, 8 Eidotter, 30 g zerkleinerten Citronat, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Salz und den festen Schnee der 8 Eier, thut die Masse lagenweise mit bitteren Makronen in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel bestreute Form, kocht $2\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbad und richtet mit Weinsauce an.

Reismehlspeise. Man kocht $\frac{1}{8}$ kg Reis in $\frac{1}{2}$ Liter Rahm weich, weicht dann 66 g Butter, 3 Semmeln und 2 Eier in Wasser ein, setzt dazu 33 g gestoßenen Zwieback, Zucker, Zimmt und kleine Rosinen, rührt diese Masse unter den Reis, legt von dem dicken Brei Häufchen nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, bäckt und richtet die Speise mit Wein- oder Rahmsauce an.

Reismehlsuppe. Reismehl wird in Wasser gekocht, etwas Zucker und Zitronensaft zugesetzt, und die Suppe über Semmelscheiben angerichtet. Sie ist reizmildernd, kühlend und nährt mäßig.

Reismehltorte. 300 g Zucker werden mit 6 Eidottern und 2 Eßlöffeln Orangenblütenwasser zu Schaum gerührt, der steife Schnee der 6 Eier, 75 g Aprikosenmarmelade und