

250 g Reismehl daruntergerührt, und die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen und mit geriebenem Zwieback bestreuten Form gebacken.

Reismilch. 100 g Reis werden gröblich gestoßen, in 1 Liter Milch mit Zucker und zerkleinerter Vanille weich gekocht, durch ein Haarsieb getrieben, gekocht, nach Hineinquirlen von 5 Eidottern unter beständigem Umrühren zum Aufwallen gebracht, gut gequirt und in die Kanne gefüllt.

Reispapier. Papier aus dem Mark der chinesischen Rohrart Aeschynomene, dient hauptsächlich zum Malen mit deckenden Wasserfarben.

Reispaste. Mittel zur Verschönerung der Haut. Man wässert $\frac{1}{2}$ kg Reis 8—10 Tage in täglich zu erneuerndem Wasser, reibt ihn dann zu Brei, setzt 16 g Zucker, mit dem etwas Campher abgerieben worden ist, sowie den Saft und das Mark einer Citrone hinzu, mischt gut, schüttet so viel Rosenwasser zu, daß die Masse zu einem dünnen Brei wird, trocknet sie im Schatten und bewahrt sie in einem Glase an einem trocknen Orte auf. Zum Gebrauch löst man etwas unter Reiben in Flußwasser auf und wäscht damit das Gesicht vor Schlafengehen.

Reispastete. $\frac{1}{2}$ kg Reis wäscht man, läßt ihn in $1\frac{1}{2}$ Litern Wasser, 250 g Butter und etwas Salz weich quellen, zerrührt ihn zu einem steifen Brei, drückt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Form, läßt ihn erkalten, stürzt ihn auf ein Blech, bestreicht ihn mit zerlassener Krebsbutter und gequirten Eiern, bäckt hellbraun, schneidet oben einen Deckel aus, holt den Reis hervor und füllt statt desselben feines Ragout oder Salmi hinein.

Reispudding. 300 g Butter werden zu Schaum gerührt und mit demselben 100 g Zucker,



Fig. 846. — Reispudding.

auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben worden ist, 200 g Mehl, 10 Eidotter, 4 ganze Eier und 2 Tassen Rahm verrührt; dann setzt man noch $\frac{5}{8}$ kg in kochendem Wasser gequelltem, wieder erkalteten Reis, 200 g Corinthen, 100 g gehackte Mandeln und etwas Citronat zu, arbeitet die Masse gut durch, setzt den Schnee von 8 Eiern zu, bestreicht eine Serviette in der Mitte mit Butter, bestreut sie mit einigen Rosinen und etwas Citronat, legt die Masse darauf, bindet die Serviette zu, thut sie in siedendes, mit etwas Salz versetztes Wasser, läßt 2 Stunden kochen und gibt Weinsauce dazu.

Reispulver, Poudre de riz. Das aus den Reiskörnern abgeschiedene Stärkemehl. Es

dient als Schminke und zur Appretur feiner Zeuge.

Reisrand. Einfassung von Reis um manche Speisen, namentlich Fricassés, feine Ragouts, Fleisch-Purées, gedämpfte Fische, Speisen von Hummer und Krebs, Compots, gedämpftes Obst. Man verwendet dazu eine genau zu der Schüssel passende Ringsform, in die man den gekochten Reis drückt, nachdem sie mit geklärter Butter bestrichen ist. Je nach der Größe der Schüssel brüht man z. B. 400—500 g Reis in Fleischbrühe oder gesalztem Wasser mit Butter und 1 mit 2 Gewürznelken besteckten Zwiebel weich, doch so, daß die Körner ganz bleiben, sich aber leicht zwischen den Fingern zerdrücken lassen; die Form bestreicht man mit geklärter Butter, drückt den Reis fest hinein, läßt ihn erkalten, stürzt ihn dann auf die bestimmte Schüssel und füllt dieselbe mit der betreffenden Speise. Besteht diese aus Compot oder gedämpftem Obst, so wird der Reis in Milch mit frischer Butter, Zucker, Salz, Citronenschale und etwas ganzem Zimmet gekocht, letzterer herausgenommen, der Reis mit 3—4 gequirten Eiern versetzt, nach Hinzufügung von etwas auf Zucker abgeriebener Citronenschale mit zerlassener Butter und Ei bestrichen, gebacken, mit Zucker bestreut und mit glühender Schaufel glacirt.

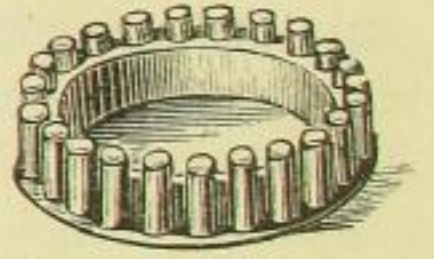


Fig. 847. — Reisrand.

Reißblei = Graphit (s. d.).

Reißbret. Glatte hölzerne Tafel, auf welche ein mit Wasser befeuchteter Bogen Papier mittels Kleister oder Leim aufgeklebt wird. Auf dieses Papier wird gezeichnet oder gemalt.

Reißschleim. In $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser oder siedende Milch rührt man 1 Eßlöffel Reismehl, setzt etwas Citronenschale oder Zimmet zu, kocht unter stetem Umrühren 10 Minuten und versüßt mit Zucker. Statt Reismehl kann man auch 100 g Reis nehmen. Derselbe wird gelesen, gewaschen, gebrüht, in $\frac{5}{4}$ Litern Wasser langsam gekocht, durchgeseiht und mit dem Saft einer Citrone, 1 Prise Salz und Zucker versetzt. Der Reißschleim ist ein Getränk für Kranke.

Reißschmarren. Man blanchirt 100 g Reis, quillt ihn in mit 1 Prise Salz versetzter Milch, läßt ihn verköhlen, rührt Zucker, 3 Eidotter und 100 g Rosinen hinein, schüttet die Masse 2 cm hoch in eine flache Pfanne mit heißer Butter und bäckt. Der fertige Schmarren wird in Stücke zerrissen, die man mit Zucker und Zimmet bestreut und zu geschmortem Obst gibt.