

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Kochbüchlein für den praktischen Haushaltungsunterricht
an Volks- und Fortbildungsschulen**

Specht, Mathilde

Leipzig, 1912

16. Reis.

urn:nbn:de:bsz:31-58620

Wasser liegen bleiben. Ganze Fische setzt man in kaltem oder warmem, Fischstücke in heißem Wasser auf. Fische dürfen nicht aufkochen, sondern man läßt sie nur ziehen. Fische, die gebacken werden, hüllt man mit Mehl, Ei und Weckmehl ein.

Beim Einkauf toter Fische muß man darauf achten, daß sie festes Fleisch, rote Kiemen und klare Augen haben.

16. Reis.

Der Reis gehört wie die einheimischen Getreidearten zu den Gräsern, gedeiht aber nur in heißen Ländern.

Seine eigentliche Heimat ist unbekannt; er wurde seit den ältesten Zeiten in China, Indien und auf den Sundainseln angebaut. Später wurde der Reisbau auch in Ägypten, Spanien, Italien und zuletzt in Amerika eingeführt.

Man unterscheidet zwei Arten: Sumpfreis und Bergreis. Ersterer erfordert sehr viel Feuchtigkeit, weshalb der Boden künstlich bewässert werden muß. Bergreis braucht nur bei größter Trockenheit Wässerung, ist aber nicht so ausgiebig wie der Sumpfreis und gedeiht nur in einigen Teilen Asiens.

Der Reis wird immer nach dem Lande benannt, in dem er wächst. Bekannte Sorten sind: Karolina-, Mailänder-, Java-, Bengal- Madrasreis.

Der geschälte Reis kommt in seiner Zusammensetzung und seinem Nährwert der Kartoffel näher als unsern einheimischen Getreidearten; er hat von allen am wenigsten Eiweißstoffe, aber das meiste Stärkemehl.

Der Reis kommt nur enthüllt, aber ganz und gemahlen in den Handel. Ganz wird er zu Suppen, Brei, Gemüse, Pudding usw. verwendet. Das Reismehl ist weißer als die andern Getreidemehle und wird zu Backwerk und süßen Speisen benützt. Aus dem Reismehl wird eine vorzügliche Stärke und der zu Heilzwecken dienende Reispuder gewonnen.

17. Sago.

Man unterscheidet 3 verschiedene Sorten; den ostindischen echten oder Perlsgago, den westindischen oder Tapioka und den deutschen oder Kartoffelsago.