

Hirse.

Sie soll glänzend sein, trocken, reif und ohne Hülsen. In Milch eingekocht eine sehr nahrhafte Speise.

Reis, Reispieß, Reisklofen.

Wird fast ausschließlich in Form des ganzen geschälten Kornes oder größerer Bruchstücke desselben verwendet und heißt dann Bruchreis. Als bester Reis gilt Karolinenreis und Savannah-Reis, auch Savareis ist ein sehr geschätzter Tafelreis; italienischer Reis, davon ist der Beste der Ostiglia mit dicken runden Körnern. Guter Reis wird beim Kochen wohl schleimig, aber nie klebrig. Reispieß und Reisklofen finden in der Küche gute Verwendung, ebenso Reismehl.

Angebrannte Speisen wieder genießbar zu machen.

Angebrannte Milch hat man sofort in ein anderes Gefäß zu gießen, 1 Löffel Rum oder Kognak dazu zu geben und nochmals aufzukochen. Milch soll man nie in einem trockenen Gefäß zum Kochen aufstellen, sondern dieses vorher immer mit kaltem Wasser ausspülen.

Angebranntes Gemüse sofort in eine Kasserolle überleeren, doch so, daß nicht das mindeste vom Angelegten mit kommt. Dann müßte man 1 Zwiebel und ein Stück Brotrinde mitkochen, diese nach $\frac{1}{4}$ stündigen Kochen entfernen, (Zwiebel und Brotrinde zieht den Geruch an) und das Gemüse etwas nachwürzen.

Angebrannte Hülsenfrüchte ebenfalls umleeren, mit frischem Wasser übergießen, dieses abseihen, nochmals Wasser darauf geben und dann fertig kochen. Ein Zusatz von etwas Zucker leistet auch gute Dienste.

Kuchen oder Torten, welche eine dunkle Rinde bekamen, werden, sobald sie erkaltet, mit einem kleinen Reibeisen abgerieben und dann stark gezuckert oder glasiert.
