

einer senkrecht stehenden Stange gehängt, und das Geschloß mit einem Zündlicht entzündet.

**Rakundafelle.** Die Felle des südamerikanischen Sumpfbibers, welche als Pelzwerk dienen.

**Rakn,** siehe „Slibowiz“.

**Ralle.** Eine Art Wasserhuhn, welches auf feuchten Wiesen lebt. Um den Wildgeschmack zu verdecken, verwendet man bei der Zubereitung ziemlich viel Zwiebeln.

**Ramadou.** Feiner, aus Schafsmilch bereiteter, spanischer Käse.

**Ramasankuchen.** In  $\frac{1}{2}$  Liter kalte Milch rührt man 250 g Reismehl, kocht die Mischung auf mäßigem Feuer unter fortgesetztem Umrühren zu einem steifen Brei, fügt Zucker und einige Tropfen Rosenessenz hinzu, füllt den Brei in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, läßt ihn an einem kalten Orte erstarren, sticht kleine Kuchen daraus und bestreut diese mit Zucker.

**Rambour.** Eine Klasse der Äpfel, welche sich dadurch auszeichnet, daß die Frucht mehr Breite als Höhe, sowie 2 ungleiche Hälften hat und am Kelch gerippt ist. Die Rambours haben lockeres, grobkörniges, sehr angenehm schmeckendes Fleisch, welken nicht und sind vortreffliche Wirthschaftsäpfel.

**Ramee.** Der Bast einer ostindischen Gespinnstpflanze, ungleich haltbarer wie der des Flachses.

**Ramelu,** Schmanferln. Wiener Backwerk. Man quirlt in  $\frac{5}{8}$  Liter kalte Milch 4 Eßlöffel Mehl, ein wenig Zucker und 1 Prise Salz, und kocht die Masse auf gelindem Feuer zu nicht zu dickem Brei; dann streicht man eine flache Eierkuchentpfanne mit Butter aus, begießt den Boden derselben mit dem Brei, bäckt so lange auf gelindem Feuer, bis sich auf dem Boden der Pfanne eine Kruste angelegt hat, schneidet das Backwerk in 2 Finger breite, längliche Stücke, dreht dieselben zu kleinen Tüten und verziert damit Breie (Purées) und Puddings.

**Ramequin.** Ein Hors-d'œuvre (s. d.). Man schält 3 Milchbrötchen ab, schneidet sie in feine

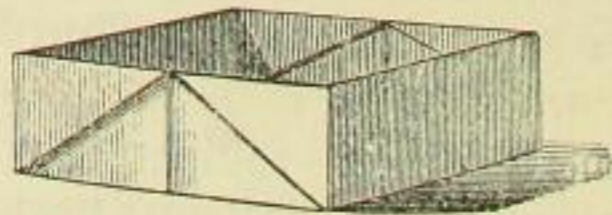


Fig. 831. — Papierkasten zu Ramequin.

Scheiben, weicht diese in  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und rührt sie mit wenig Butter auf dem Feuer zu steifem Brei ab. Ist derselbe unter öfterem Umrühren verköhlt, so schlägt man  $\frac{1}{8}$  kg Butter zu Rahm, mischt nach und nach unter

beständigem Rühren den Brei von den Milchbrötchen, 6 Eidotter, Salz, Muskatnuß, ein wenig weißen Pfeffer, 130 g geriebenen Parmesankäse und zuletzt noch das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 6 Eier darunter, und bäckt die Masse kurz vor dem Anrichten in Papierkästchen schön gelb.

**Rammeler.** Das Männchen der Hasen und Kaninchen.

**Ramponirte Waaren.** Waaren, welche in Folge schlechter Verpackung beschädigt sind.

**Ramschwaaren.** In der Regel zurückgesetzte, aus der Mode gekommene, oder ramponirte Waaren, welche in Bausch und Bogen gekauft und billig wieder verkauft werden.

**Rancio.** Spanischer Wein aus Navarra.

**Ranitscher.** Die feinste Sorte Flachss.

**Ranken, Schlingen.** Fadensörmige, an verschiedenen Theilen der Pflanzen hervorkommende Körper, mit denen schwache Pflanzen sich an anderen festen Gegenständen anklammern. Rankende Gewächse muß man unterstützen, indem man sie, wenn es nöthig ist, windet und mit Bast befestigt. Beschnitten werden die obersten mastigen Triebe.

**Rankenspinat, Basellenspinat.** Aus China eingeführte, in warmen Lagen sehr ergiebige, eigentlich zweijährige, beim Gartenbau aber einjährige Gemüsepflanze von gutem Geschmack. Man säet im März in's Mistbeet, versetzt die Pflanzen in der zweiten Hälfte des Mai  $\frac{1}{2}$ — $\frac{2}{5}$  m voneinander in guten, lockeren Boden in die wärmste Lage des Gartens, behackt und behäufelt sie dann wie Bohnen, denen sie auch darin gleichen, daß sie wie diese sich winden und deshalb an Stangen gezogen werden müssen. Zum Gebrauche können vom Juli bis zum Eintritt der Fröste immer die großen Blätter abgepflückt werden, von denen 12 Pflanzen so viel liefern, wie ein Spinatbeet von 9 m Länge. Um Samen zu ziehen, bringt man einige Pflanzen an eine der Mittagssonne ausgesetzte Mauer.

**Rankkorn.** Krankheit der Schweine. Die Thiere sind unruhig, zittern, verlieren den Appetit, haben heißes, mit Speichel gefülltes Maul, fletschen die Zähne und kauen beständig. Bald darauf bilden sich auf der Zunge und auf dem Gaumen oder Zahnfleisch erbsen- oder bohnen-große Blasen, welche schnell eine braune oder schwarze Farbe annehmen, eine sehr dünne, scharfe Flüssigkeit enthalten, plazen und schnell in brandige Geschwüre übergehen. Die Behandlung muß einem Thierarzt überlassen werden.

**Rankpflanzen,** siehe „Schlingpflanzen“.