

älteren Stauden (welche 6—8 Jahre benutzt werden) erhaltenen Sektlinge werden auf $1\frac{1}{5}$ m breite Beete $1—1\frac{1}{5}$ m voneinander gepflanzt und im Winter bedeckt; sind keine starken Fröste im Frühjahr mehr zu erwarten, so wird die Decke entfernt, das Beet tief gegraben und von Unkraut frei gehalten. Zwischen den Rhabarberpflanzen können Wurzelgewächse angebaut werden. Die Blattstiele der Rhabarberstauden, welche ein Gewicht von $1—1\frac{1}{2}$ kg erlangen, liefern ein treffliches Gemüse, werden zu Compot, Saft, Gelee, Marmelade, Wein zc. (s. d. nachstehenden Artikel) benutzt, auch für den Winter eingemacht. Zu letzterem Behuf schneidet man die Stengel gegen Abend in 8 cm lange Stücke, nimmt auf jedes kg derselben $\frac{5}{4}$ kg klaren Zucker und bringt beides in eine Schüssel. Am folgenden Tage wird der Saft abgegossen und dick eingekocht. In diesen Saft legt man die zerkleinerten Rhabarberstengel, läßt 15 Minuten langsam kochen, gießt die Masse in Gläser, läßt sie erkalten und bindet die Gläser zu. — Heilmittel. Man wendet die gepulverte Rhabarberwurzel zu 20—25 Centigramm täglich mehreremal als Verdauung und Gelfluß beförderndes Mittel an. In Gaben von 1—2 g wirkt sie abführend. Ueber Rhabarbertinctur und Rhabarbersyrup siehe „Rhabarbertinctur“. Vgl. auch „Hufeland's Kinderpulver“.

Rhabarberauflauf. Man dämpft 250 g junge, zerkleinerte Rhabarberstengel mit 130 g Zucker und 1 Glas Wasser unter häufigem Umschütteln weich und läßt sie verkühlen. Alsdann rührt man 1 Eßlöffel sauren Rahm mit 3 Löffeln Zucker, 6 Eidottern und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone schaumig, fügt den Schnee der 6 Eier hinzu, füllt die Hälfte der Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, legt die Rhabarberstückchen darauf, schüttet die übrige Masse darüber und bäckt in mäßiger Hitze 45 Minuten.

Rhabarbercompot. Rhabarberstengel werden in fingerlange Stücke zerschnitten, von denen man die äußerst dünne Haut abschält; die Stücke legt man in siedendes Wasser, kocht sie einen Augenblick, schüttet das Wasser ab und mischt über dem Feuer schnell den nöthigen Zucker zu.

Rhabarbergelée. 800 g in Stückchen geschnittene Rhabarberstengel werden mit kaltem Wasser übergossen, weich gedünstet, und der Saft durchgeseiht; dann reibt man die Schale einer halben Citrone auf 300 g Zucker ab, fügt letztern nebst 8 g in 4 Eßlöffeln heißem Wasser

gelöster Hausenblase zu dem Saft und rührt so lange über Feuer, bis Zucker und Hausenblase aufgelöst sind. Hierauf streicht man den Rhabarber durch ein Haarsieb, vermischt den Brei mit dem Saft und 4 Eßlöffeln süßem Rahm, rührt noch einige Minuten über Feuer, schüttet die Masse in eine mit frischem Wasser ausgespülte Form, läßt die Gelee an einem kühlen Orte erstarren und gibt sie mit Rahm-, Wein- oder Vanillensauce.

Rhabarberkuchen. Junge Rhabarberstengel werden in feine Scheiben geschnitten, dick mit Zucker bestreut, einige Zeit stehen gelassen, auf

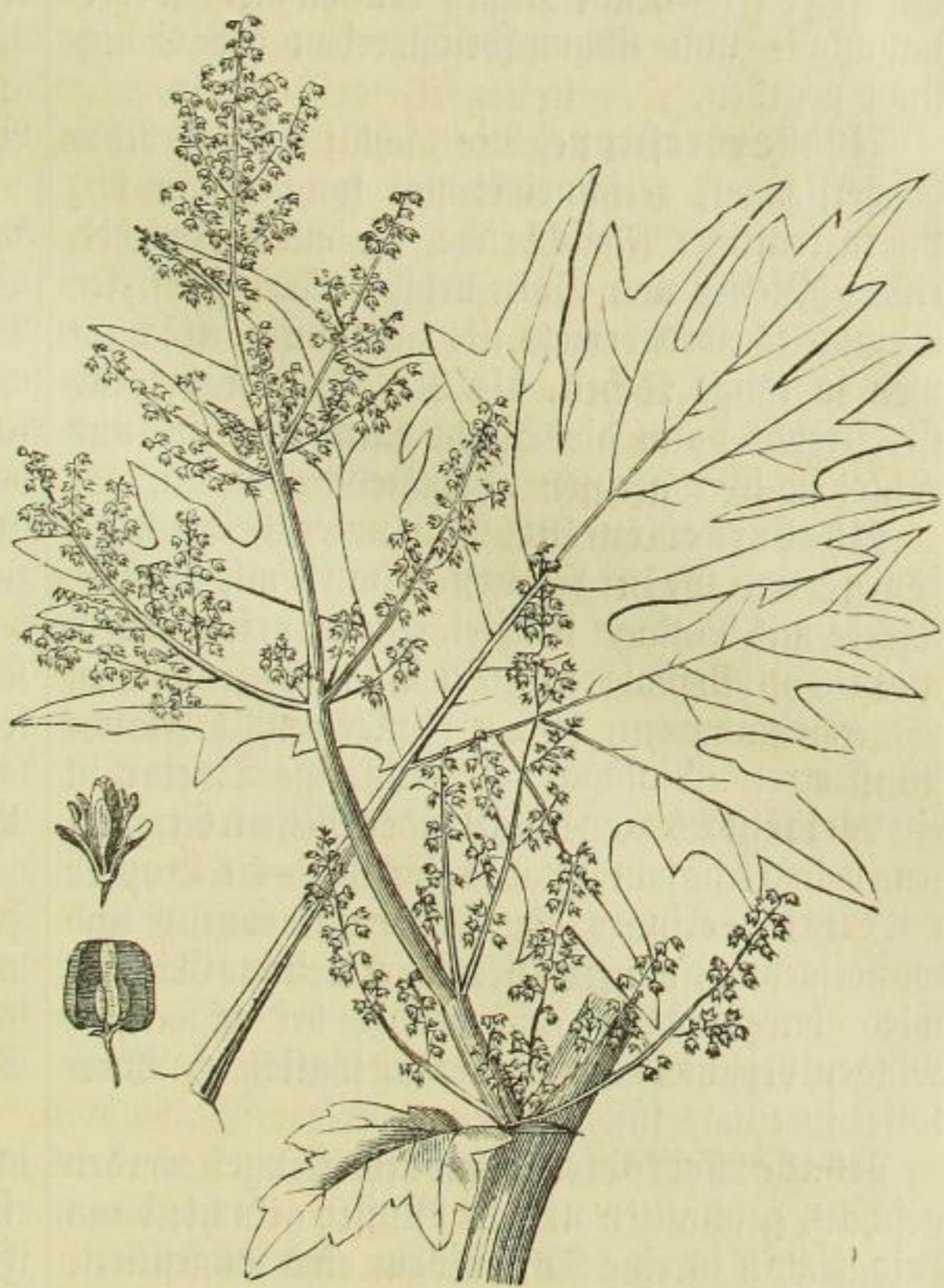


Fig. 852. — Rhabarber.

mürben Teig gelegt, der Kuchen gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Rhabarbermarmelade. Man bestreut geschälte und geschnittene Rhabarberstengel mit dem gleichen Gewicht Zucker, schüttelt gut durcheinander, thut die Masse in einen Steintopf, bedeckt denselben und läßt ihn 3 Tage stehen. Auf 3 kg Rhabarber füllt man ein Weinglas mit Branntwein und zerkleinertem Ingwer, seigt nach 3 Tagen den Branntwein durch, schüttet ihn zu dem Rhabarber, kocht die Masse unter beständigem Umrühren 45 Minuten, füllt die Marmelade