

in Töpfe, legt nach dem Erkalten in Rum getränktes Papier auf die Oberfläche, und bindet die Töpfe zu.

**Rhabarberpudding.** 250 g Butter rührt man zu Schaum, setzt 250 g geriebene Semmel, 6 Eidotter, den mit viel Zucker und etwas Citronenschale weich gedünsteten Rhabarber, den Schnee der 6 Eier, 60 g Corinthen und etwas Zimmt zu, bringt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und kocht  $1\frac{1}{2}$  Stunden in Wasser. Man gibt Weinsauce dazu.

**Rhabarbersaft.** Derselbe besteht aus Rhabarber, etwas Zimmt, kohlensaurem Kali und Zucker. Er wird mit Nutzen bei den meisten Verdauungs- und Krampfbeschwerden der Säuglinge gegeben.

**Rhabarbersuppe.** Man schält 6 frische Rhabarberstengel, zerschneidet sie, kocht sie in  $1\frac{1}{2}$  Litern kräftiger Fleischbrühe, die mit 1 Zwiebel, etwas Pfeffer und Salz, nebst einigen gerösteten Semmelscheiben versetzt ist, läßt unter Abschäumen so lange kochen, bis der Rhabarber weich ist, streicht dann die Suppe durch ein Sieb und richtet sie über geröstete Semmelscheiben an.

**Rhabarbertinctur.** Man unterscheidet wässrige und weinige. Erstere wird mit Wasser, letztere mit Malaga bereitet. Die Tinctur besteht aus 66 g Rhabarber, 16 g Pomeranzenschalen, 8 g Cardamomen, 100 g Zucker und 1 Flasche Wasser resp. Malaga. Die wässrige Tinctur ist ein vorzügliches magenstärkendes Mittel. Erwachsene nehmen davon 3mal täglich 30—40 Tropfen mit Wein, Kinder die Hälfte mit Syrup und wässrigem Zimmtwasser. Die weinige Tinctur wird hauptsächlich angewendet bei schwachem Magen verschleimter Kinder zu täglich  $\frac{1}{4}$  Theelöffel in etwas süßem Wein.

**Rhabarbertorte.** Rhabarberstengel werden geschält, geschnitten und in Wasser gekocht; dann bringt man in eine Tortenform eine umgestürzte Obertasse, legt den Rhabarber über und um dieselbe, bis die Form gefüllt ist, streut viel Zucker dazwischen, legt Blätterteig oben darüber und bäckt die Torte.

**Rhabarberwein.** Man preßt den Saft der Rhabarberstengel aus, versetzt ihn mit Zucker und läßt gähren. Dieser Wein wirkt sehr günstig auf die Verdauung und ist besonders solchen Personen zu empfehlen, welche eine sitzende Lebensweise führen.

**Rhachitis,** siehe „Englische Krankheit“.

**Rhapis.** Strauchpalme mit halbfächerartigen Blättern, baut sich buschig und vielstämmig auf, wird nur  $1\frac{1}{3}$  m hoch und eignet sich deshalb

gut für das Zimmer. Cultur wie die der andern Palmen (s. d.).

**Rheinischer Käse.** Aus ganzer Milch bereiteter, sehr schmackhafter Süßmilchkäse.

**Rheinischer Pudding.** Man rührt 150 g Mehl und 80 g Zucker in  $\frac{1}{4}$  Liter kalte Milch und schüttet den Mehlsbrei in 150 g frische Butter, die man in  $\frac{1}{4}$  Liter warmer Milch hat zergehen lassen. Die Masse wird so lange über Feuer gerührt, bis sie sich vom Kasserol ablöst; hierauf schüttet man sie in eine Schüssel, läßt sie halb erkalten, vermischt sie mit 8 Eidottern, 130 g feingestoßenen süßen Mandeln, 1 Prise Salz, etwas gepulverter Vanille und dem Schnee der 8 Eier, thut den Pudding in eine mit Butter ausgestrichene Form, kocht ihn  $1\frac{1}{2}$  Stunden im Wasserbade und gibt Obstsauce dazu.

**Rheinweine.** Die in den Rheingegenden, besonders im Rheingau, wachsenden Weine. Vorzüglich die weißen gehören zu den besten Weinen der Erde; doch hat man auch gute rothe, wie Altmannshäuser, Oberingelheimer, Bacharach. Die Rheinweine sind von großer Haltbarkeit, besitzen ein vorzügliches Aroma, schmecken ausgezeichnet und nehmen im Alter an Gehalt zu. Gute abgelagerte Rheinweine haben gewürzhaften und geistigen Geruch, steigen wenig in den Kopf, hinterlassen weder Kopfschmerz noch Mattigkeit, und erregen den Appetit, doch sollen sie Anlaß zu Steinschmerzen geben. Rheinweine ersten Ranges sind: Schloß-Johannisberger, Hochheimer, Steinberger, Raenthaler, Geisenheimer, Hallwarter, Rüdesheimer, Markobrunner, Altmannshäuser, Erbacher; zweiten Ranges: Hattenheimer, Dorf-Johannisberger, Winkeler und Bollrathberger.

**Rheinwein-Gelée.** Man kocht  $\frac{5}{8}$  kg Zucker in 1 Weinglas Wasser, schäumt ab, gießt ihn in ein Porzellangefäß, läßt ihn verköhlen, vermischt ihn dann mit 35 g aufgelöster, lauwarmer Hausenblase, fügt den geklärten Saft von 3 Citronen und 1 Flasche Rheinwein hinzu, läßt die Gelée  $\frac{1}{2}$  Stunde zugedeckt stehen, gießt sie dann durch eine in heißes Wasser geweichte und wieder ausge-rungene Serviette, füllt sie in eine Form und läßt sie an einem kalten Orte erstarren. Beim Anrichten wird die Form einige Augenblicke in kaltes Wasser gehalten, dann abgetrocknet und umgestülpt.

**Rheumatischer Kopfschmerz,** siehe „Muskelrheumatismus“.

**Rheumatisches Fieber,** siehe „Flußfieber“.

**Rheumatismus.** 1. Der Menschen. Reizung der Hautnerven, vorzugsweise der Gelenke, des Herzbeutels und Brustfells, Folge von Er-