

**Riſpe.** Blütenſtand, bei dem die der Länge nach aus der Spindel entſpringenden und veräſtelten Blütenſtiele nach oben zu an Länge abnehmen, wie bei der Weintraube.

**Riſpengras,** ſiehe „Raſenpläze“.

**Riß.** Genau geometriſch gefertigte Zeichnung eines Gebäudes in verjüngtem Maßſtabe. Aus dem Grundriß ergibt ſich die horizontale Anordnung der Räume, die Mauerſtärke, die Stellung der Thüren und Fenster; aus dem Durchſchnitt die verticale Anordnung der Conſtructionen, die Höhe der Zimmer ꝛc.; aus dem Aufriß die Geſtalt der äußern Anſicht der Façaden.

**Riſſe.** 1. In Kleidern. Sind die Riſſe klein und gerade, ſo werden ſie zuſammengenäht; im andern Fall muß man die betreffende Stelle ausſchneiden und andern gleichartigen Stoff einſetzen (ſ. „Flicken“). Man kann aber auch auf die Rückſeite des Stoffes an der Riſſſtelle ein Guttaperchablättchen legen, dann die getrennten Theile in die rechte Lage bringen und ein heißes Plättchen daraufſtellen. Sofort ſind die Riſſe verſchwunden und die getrennten Theile feſt miteinander verklebt. — 2. In Wänden. Kleinere Riſſe werden übertüncht; größere füllt man vorher mit Ziegelſtückchen aus. — 3. In Tapeten. In denſelben werden Riſſe mit dem gleichen Tapetenmuſter paſſend überklebt. — 4. In Fußböden, ſ. „Dielen“. — 5. In Möbeln, ſ. „Möbelkitt“. — 6. In Gefäßen, ſ. „Eiſenkitt“, „Glaſkitt“, „Holzkitt“, „Steinkitt“, „Porzellan“. — 7. In Ofen, ſ. „Ofenkäſten und Ofenplatten“ und „Ofenkitt“.

**Riſſolen.** Eine Art Paſtetchen. Man macht Blätterteig, wirkt denſelben, ſchlägt ihn in ein feuchtes Tuch und läßt ihn 1 Stunde in einem kalten Lokal ſtehen; dann rollt man längliche, handbreite und meſſerrückendicke Platten davon aus, beſtreicht dieſelben mit geſchlagenem Ei, ſetzt in gleichmäßigen Entfernungen walnußgroße Häuſchen von gehacktem Wildbret oder Geflügel, Zunge, Schinken, geriebener Semmel, Ei, Pfeffer und Salz darauf, ſchlägt den Teig zuſammen, ſticht halbmondförmige Paſtetchen davon aus, ſtellt dieſelben einige Zeit an einen kühlen Ort und bäckt ſie in heißem Schmalz.

**Riſſer.** Steiriſche Speiſe. Weiße trockne Bohnen und Graupen zu gleichen Gewichtstheilen werden, letztere mit Waſſer, erſtere mit einem Stück Schinken, weich gekocht; dann zerläßt man etwas Butter oder Speck, fügt ein wenig Mehl und 2 feingewiegte Zwiebeln hinzu, macht letztere etwas braun, ſchüttet Bohnen und Graupen

nebt etwas Schinkenbrühe hinein, kocht die Maſſe zu einem dicken Brei, ſetzt etwas Eſſig zu, und belegt die Speiſe beim Anrichten mit Scheiben von Schinken oder geräucherter Blutwurst.

**Ritter, arme,** ſiehe „Arme Ritter“.

**Rittersporn.** Zierpflanze, muß ſehr frühzeitig, am beſten ſchon im Herbſt, geſäet werden. Kann man erſt ſpät ſäen, ſo ſind die Samen 3 Tage in's Waſſer zu legen, worauf man ſie zum Keimen zwiſchen Erde und Sand bettet. Antreten der Erde nach der Saat trägt viel zum beſſern Keimen bei. Bei der Reihenſaat, welche auſſchließlich anzuwenden iſt, kann man ſehr hübsche Effecte erzielen, wenn paſſende Farben nebeneinander geſtellt werden, was ſich beſonders bei runden und ovalen Beeten reizend ausnimmt. Ferner können ganze Beete mit mehreren Raſſen bepflanzt werden, von denen der Zwerggrittersporn an den Rand gebracht werden muß.

**Riſer.** Ungeriffener Sammet mit eigenthümlich welliger Oberfläche, ohne Haardecke.

**Rivesaltes,** ſiehe „Rouſſillonweine“.

**Rivinia.** Zierpflanze mit kleinen weißen Blüten in Trauben und kleinen, korallenrothen Beeren an der Spitze, liebt lockere Erde, hellen Stand im Fenster der Wohnzimmer, wird aus Samen gezogen.

**Roastbeef,** ſiehe „Roſtbraten“.

**Robbenfelle,** Seehundsfelle. Von den Fellen der Seehunde unterſcheidet man: Klappmützen; Engländer, etwas kleiner, bläulich, unten weiß; Sattler, bei welchen 2 große ſchwarze Längsſtücke an den Rückſeiten die Zeichnung eines Sattels hervorbringen; Windtlinger, weniger groß, aber faſt ebenſo gefärbt; Mittelfelle; Bairobber; blaue; blanke. Am gebräuchlichſten ſind die Felle der Bärenrobbe, welche eine ſehr weiche und feine Grundwolle haben und nach Entfernung der Deckhaare zu Verbrämungen und Mützen verwendet werden.

**Robe.** Damenkleid mit Schneppe; auch das dazu abgepaßte Stück Zeug. Die fertige Robe bedeckt den ganzen Körper und reicht bis an die Knöchel; der obere, Rücken und Bruſt bedeckende Theil liegt meiſt knapp an und iſt oben ſo auſgeſchnitten, daß der Hals ganz und auch ein Theil der Bruſt unbedeckt bleibt.

**Robe de chambre.** Backwerk.  $\frac{1}{2}$  kg feingefiebter Zucker, 66 g Vanillezucker und das zu Schnee geſchlagene Weiße von 7 Eiern werden gemiſcht. Man füllt davon in kleine runde Papierkaſſeln und bäckt.

**Robertsbrühe.** Man thut in ein Kasserol ein Stückchen Butter, 2 Eier, 1 Löffel Senf, ein