

wenig Weinessig, Zucker und Citronenschale, rührt diese Theile untereinander und kocht sie mit wenig Fleischbrühe oder Wein und Wasser zu einer sämigen Sauce. Man gibt dieselbe zu Geflügel, Bratwurst, Schweinscoteletten.

Robertswynd. Liqueur. 9 Liter Cognac werden mit $\frac{1}{2}$ kg Zimmetblüthen, 66 g Zimmet und Citronenschale 8 Tage in der Wärme digerirt, worauf man die Flüssigkeit filtrirt.

Robsen. Gekochte, mit Essig abgeschmeckte und mit viel brauner Butter übergossene Erbsen.

Rocambole, Rockenbolle. Zwiebelart von feinerem Geschmack als der Knoblauch, wird durch die Brut- und Doldenzwiebeln vermehrt, übrigens ebenso angebaut wie der Knoblauch.

Roche. Seefisch. In der Regel wird derselbe geröstet. Zu diesem Behuf bringt man Milch mit etwas Mehl, Butter, Zwiebeln, Kräutern, Pfeffer- und Gewürzkörnern und Salz zum Kochen, thut

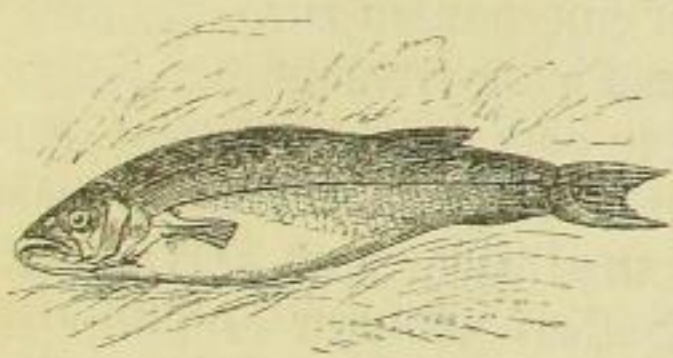


Fig. 862. — Roche.

den in Stücke geschnittenen Kochen hinein, läßt ihn einmal aufkochen, nimmt ihn dann heraus, läßt ihn ablaufen, häutet ihn, taucht jedes Stück in zerlassene Butter und Mehl, legt alle auf ein mit Del bestrichenes Papier, brät sie auf dem Rost und gibt den Fisch mit Kapern- oder Remoladensauce.

Rock. Der untere, die Hüften und Beine bedeckende Theil der Frauenoberröcke.

Rockenbolle, siehe „Rocambole“.

Rockenstokk. Kurzer gedrechselter Stab am Gestell des Spinnrades. Es wird um ihn der Flach oder die Wolle behufs des Verspinnens gewickelt; damit das Spinnmaterial besser zusammenhält, umgibt man es mit starkem Papier und befestigt dasselbe mit einem Band.

Rockkragen. Um denselben von Schmutz, Schweiß, Fett zu reinigen, reibt man ihn mit Terpentinspiritus oder Salmiakgeist, oder wäscht ihn mit starkem Branntwein.

Rococostil. Ausartung des classischen Bau-, Möbel- und Verschönerungsstils, charakteristisch durch ausgeschweifte, in Curven gebogene Facaden, krumme und gebogene Giebel, manirirte Thür- und Fenstereinfassungen, Ueberladung mit Blumengewinden, Schnörkeleien an Tisch- und Stuhlbeinen und Lehnen.

Roden, Ausroden. Die Rodung erstreckt sich auf die Stubben abgehauener oder abgesägter

Baumstämme oder auf kleine Bäume. Behufs des Rodens wird der Stock, resp. der Baum ringsum $\frac{1}{3}$ — $\frac{1}{2}$ m tief umgraben; dann haut man alle stärkeren Wurzeln bis auf 23—25 cm Tiefe entzwei, arbeitet mit der Hacke seitwärts unter dem Stocke und sucht in dieser Richtung auch alle Pfahlwurzeln entzwei zu hauen. Der Stock wird dann mittels starker Hölzer herausgewunden.

Rodonkuchen. 100 g Butter wird mit 4 Eidottern zu Schaum gerührt; man fügt 100 g Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter lauwarme Milch und einige Tropfen Citronenöl zu, rührt noch $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt 300 g Mehl und das zu steifem Schnee geschlagene Weiße der 4 Eier, sowie 15 g präparirte Weinsteinensäure unter stetem Rühren bei, füllt die Masse sofort in eine Form und bäckt.

Röcheln. Eigenthümliches Geräusch in Folge von in den Luftröhrenästen angesammelten Schleime, der nicht ausgeworfen werden kann. Bei Kindern kommt das Röcheln bei stärkerem Catarrh und in der Zahnperiode vor. Man gibt dagegen Rhabarbertropfen und legt Senfpflaster auf die Brust.

Röckling. Kleines stollenförmiges Brot von Roggenmehl.

Röhren. Veredlungsart der Obstbäume, wird ebenso ausgeführt wie das Oculiren (s. d.); nur muß das einzusetzende Auge ein so großes Stück Rinde um das Veredlungsreis haben, daß es einem Pfeifenröhrchen gleicht.

Röhren, siehe „Wasserleitungen“.

Röhrenpilze, Löcherpilze. Hutpilze mit löcheriger Samenhaut auf der untern Fläche des Hutes; sie sind nicht eßbar.

Roemals. Bunte baumwollene, gegitterte Tücher.

Römische Chocolate. Bestandtheile sind 400 g Cacao, 300 g Zucker, 16 g Vanille, 20 g Zimmet (s. „Chocolate“).

Römische Kamille, siehe „Kamille“.

Römische Lichter, Bombenröhren. Feuerwerkstücke, welche Funkenfeuer geben und von Zeit zu Zeit eine Leuchtkugel mit weißem oder buntem Licht auswerfen.

Römischer Salat. Die gespaltenen Herzen und die ganz zarten, inneren, gelben Blätter des Bindsalats werden mit folgender Sauce ange- macht: Einige hartgekochte Eidotter streicht man durch ein Sieb, mischt etwas englisches Senfmehl darunter, verrührt dies mit viel Del, Essig, 1 Prise Zucker, feingehackter Petersilie, Estragon, Dill, Kerbel und Kresse, und verziert den Salat mit hartgekochten Eiwirteln.