

Römische Schnitten. 130 g Butter werden schaumig gerührt, 130 g Mehl, 100 g Zucker, 2 Eier, 1 Eidotter, 75 g in Streifen geschnittene Mandeln, 75 g Corinthen, 75 g entfernte und zerkleinerte Rosinen, 75 g candirte und zerkleinerte Pomeranzenschale und die feingewiegte Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone zugemischt, die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech gethan, bei gelinder Hitze gebacken und in 2 Finger breite Stückchen geschnitten.

Römische Taube. Taubenrasse, gehört zu den Großtauben, kommt in verschiedenen Farben vor, rothbraun, bräunlich, chocoladefarben, bläulich, auch ganz weiß, ist wenig fruchtbar.

Römisch-irisches Bad. Eine Art Dampfbad (s. d.), unterscheidet sich von demselben dadurch, daß in das Badelokal feuchte, heiße Dämpfe von außen geleitet werden. Man kleidet sich in einem lauwarmen Zimmer aus, geht in das Badelokal, setzt oder legt sich auf Bänke, wartet den Schweiß 30 Minuten ab, frottirt währenddem den Körper mit einem groben Handschuh, begibt sich dann in eine noch heißere Abtheilung des Badelokals, verweilt daselbst etwa 5 Minuten und geht dann in den Doucheraum. Hier legt man sich auf eine Bank und läßt sich mit eingeseiftem Bastwisch tüchtig abreiben und zugleich kneten; alsdann steigt man in eine mit lauem Wasser gefüllte Badewanne, in der man etwa 5 Minuten verweilt. Schließlich wird geduscht. Zunächst kann man die heiße Douche auf franke Glieder einwirken lassen; dann geht man zur lauen, kalten und eiskalten, gelindern und stärken Douche über, begibt sich in den Ankleideraum, legt sich auf ein Sopha, läßt sich in ein großes Leinentuch einhüllen und bleibt so lange liegen, bis der Körper trocken ist. Das römisch-irische Bad ist, sofort angewendet, ein unfehlbares Mittel gegen durch Erkältung veranlaßte rheumatische Schmerzen und hat vor dem Dampfbad das voraus, daß man ganz abgekühlt aus dem Bade kommt und sich deshalb weniger leicht erkältet. Außer gegen frischen Rheumatismus soll man römisch-irische Bäder nur auf Anordnung des Arztes nehmen. Personen, die an Blutandrang und kurzem Athem leiden, haben diese Bäder ganz zu vermeiden.

Rösten. 1. In der Kochkunst Mehl so lange in Fett oder Butter braten und dabei umrühren, bis es die gewünschte braune Farbe erhalten hat. Nach dem Abnehmen vom Feuer muß das Mehl noch kurze Zeit umgerührt werden. — 2. Des Kaffees, s. „Kaffeebrennen“. — 3. Des Flachses und Hanfes. Das Rösten hat den Zweck,

die gummiartige Substanz zu entfernen, welche sich zwischen dem Bast, dem holzigen, innen hohlen Stengel und der äußern Rinde befindet. Diese gummiartige Substanz ist um so zäher, bindender und schwerer löslich, in je grünerem Zustande der Lein und Hanf gerauft worden ist; deshalb läßt sich solcher Lein und Hanf auch schwerer von der gummiartigen Substanz befreien als der reifer gewordene. Da sich ferner die gummiartige Substanz mehr nach der Spitze des Stengels zu befindet, so röstet der obere Theil desselben schwerer, als der untere. Je vollständiger es gelingt, die Faser von der gummiartigen Substanz und dem holzigen Stengel durch das Rösten zu trennen, desto mehr und bessere Faser erhält man. Zur Erweichung der gummiartigen Substanz zwischen Bast und Stengel behufs späterer Entfernung derselben hat man verschiedene Verfahrungsweisen: Die Kaltwasserröste, die Thauröste, die Schneeröste. Ehe auf diese verschiedenen Röstmethoden näher eingegangen wird, ist darauf hinzuweisen, daß, wie schon erwähnt, der Flachs entweder in grünem oder in getrocknetem Zustande geröstet wird. Das Rösten in grünem Zustande geschieht unmittelbar nach dem Raufen und Riffeln oder Botten. Zwischen dem Raufen und dem Rösten dürfen höchstens zwei Tage vergehen, weil sonst die Qualität des Flachses leiden würde. Wird dagegen der Lein in getrocknetem Zustande geröstet, so kann das Rösten entweder sofort nach dem Trocknen und Riffeln oder Botten, also noch im Herbst des Anbaujahres, oder erst in den folgenden Jahren geschehen. Welche von diesen beiden Verfahrungsarten die beste ist, darüber gehen die Ansichten noch auseinander. Vorherrschend ist die Meinung, daß längeres Lagern des getrockneten Flachses vor dem Rösten deshalb vortheilhaft sei, weil der Flachs durch längeres Lagern an einem trockenen, der Luft den Durchzug gestattenden Orte veredelt werde. Dies gelte aber nur von gutem Flachse, der sich, drei Jahre lang vor dem Rösten gelagert, um mehr als den Betrag der Zinsen verbessere. Geringere Waare müsse dagegen sofort nach dem Trocknen geröstet werden. Was die Jahreszeit des Röstens betrifft, so gibt man der Frühjahrsröste den Vorzug vor der Herbströste, weil jene weit gesicherter ist. Im Frühjahr begünstigt nämlich die Temperatur der Luft und des Wassers das Rösten mehr als im Herbst. Findet das Rösten im Frühjahr statt, so ist die wärmere Temperatur der Luft und des Wassers abzuwarten. Die beste Zeit der Frühjahrsröste sind die Monate Mai und Juni, die beste Zeit der