

Rhabarber.

Wenig bekannt, aber von großer Bedeutung für die Küche ist Rhabarber, der als Gemüse und Obst zu vorzüglichen Speisen verwendet werden kann. Der Rhabarber leistet uns, einmal angepflanzt, jahrelang die besten Dienste. Seine Pflege macht sehr wenig Mühe, und er gedeiht bei richtiger Behandlung überall. Die Hauptsache ist, sich guten Samen, noch besser, gute Pflanzen zu beschaffen. Die Pflanze muß sich erst kräftig entwickelt haben, ehe die Blätter ausgebrochen werden dürfen, und dazu braucht sie 3 Jahre. Im Frühling muß der Stock sehr gut gedüngt, im Laufe des Sommers bei trockenem Wetter täglich bis zu 10 l Wasser erhalten, und im Herbst vor dem Einfrieren mit strohigem Mist gut zugedeckt werden. Ferner ist darauf zu achten, daß die Stiele nicht abgeschnitten, sondern ausgebrochen werden. Wenn die Pflanze etwas älter wird, verzweigt sie sich in mehrere Teile und man muß darauf achten, nicht mehr als höchstens 2 Triebe stehen zu lassen. Treibt die Pflanze mehr Triebe, so werden die Blattstiele dünn und zähe; bei nur einem oder zwei Trieben entwickeln sich dagegen immer wieder große, lange, kräftige Stengel. Die Haupternte des Rhabarber ist von April bis Juli, fällt also gerade in die obst- und gemüseärmste Zeit des Jahres. Im Juli läßt das schnelle Wachstum etwas nach, und im August und September muß die Pflanze geschont werden, wenn sie nicht Schaden leiden soll. Die Pflanze ist eine Zierde für jeden Garten, verschönt Grasflächen und gedeiht am besten im Halbschatten. Die Stengel werden zu Kompott, Auslauf, Strudel, Tommerl, Kuchen und kalten Speisen verwendet, sie haben einen säuerlichen, erfrischenden Geschmack und ersetzen uns im Frühjahr die Äpfel. Rhabarber braucht viel Zucker; um damit zu sparen, süßt man die Speisen, wo angängig, erkaltet, oder fügt dem Rhabarberkompott beim Kochen eine Messerspiße Natron bei. Die jungen Blätter können als Spinat zubereitet werden oder geben mit Nockerln ein gutes Gericht.

Vom gesundheitlichen Standpunkt ist der Rhabarber sehr zu empfehlen. Die darin enthaltene Säure regt die Magen-, Darm- und Nierentätigkeit an, befördert die Verdauung und wirkt als Reinigungsmittel für Magen, Darm und Leber. Rhabarberspeisen sollen nicht nur im Sommer, sondern auch im Winter genossen werden. Der in feine Stückchen geschnittene Rhabarber wird in saubere Flaschen gefüllt, fest zusammengeschüttelt, mit frischem kaltem Wasser vollständig bedeckt und fest verkorkt in den Keller gestellt. Er hält sich so mehrere Jahre. Vor dem Gebrauch wird er mit Zucker gedünstet oder man verwendet die Stückchen zu den verschiedenen Mehlspeisen.

68. Gedünsteter Rhabarber.

1·25 kg Rhabarber
22 dkg Zucker
Zubehör

Den in gleichmäßige Stücke geschnittenen Rhabarber stellt man mit $\frac{1}{2}$ l Wasser, etwas Zitronenschale, Zimtrinde und Zucker auf das Feuer. Da Rhabarber sehr schnell weich wird, darf er nur kurze Zeit kochen. Zu lange gekochener Rhabarber zerfällt und sieht nicht appetitlich aus.

69. Rhabarbermus.

1 kg Rhabarber
1 kg Zucker
Zubehör

Die Rhabarberstengel werden in ganz kleine Stücke geschnitten und mit feinem Zucker, etwas Zitronenschale und Zimt zwei Tage zugedeckt stehen gelassen. Dann wird die Masse eingekocht, bis sie dickflüssig ist und breit vom Löffel tropft. Man verwendet dieses Mus an Stelle von Butter als Brotaufstrich. Wenn man das Mus heiß in Gläser füllt und sofort verbindet, hält es sich sehr lange.

70. Rhabarbersulze.

$1\frac{1}{4}$ kg Rhabarber
30 dkg Zucker
2 dkg weiße Gelatine
Zubehör

Der Rhabarber wird mit etwas Zimt und Zitronenschale in $\frac{1}{4}$ l Wasser gekocht, durch ein Sieb gerührt und mit der aufgelösten Gelatine und dem Zucker vermischt. Die Speise wird in eine Glasschüssel gefüllt und erkaltet mit gesüßter Milch, Eiernmilch oder Vanillensoße zu Tisch gegeben.

71. Rhabarberflammeri.

Rhabarberstengel werden mit $\frac{1}{8}$ l Wasser, dem Zucker und etwas Zitronenschale gekocht, durch ein Sieb getrieben und sollen jetzt 1 l Brei ergeben. Dann löst man das Maizena in einigen Löffeln

35 dkg Zucker
9 dkg Maizena
1 l Rhabarberbrei
Zubehör

Rhabarberbrei auf, stellt den Rest auf den Herd und kocht das Maizena unter fleißigem Rühren im Rhabarber auf. In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel gefüllt, wird die

Speise kalt mit gesüßter Milch oder Vanillensoße gereicht. Diese Speise kann auch von unreifen Stachelbeeren bereitet werden. An Stelle von Maizena kann man auch Stärkemehl verwenden.

72. Rhabarberspeise.

1 kg geschnittener
Rhabarber
20 dkg Zucker
3 dkg weiße Gelatine
1 Ei
Zubehör

In $\frac{1}{8}$ l Wasser löst man den Zucker auf und dünstet den in feine Stückchen geschnittenen Rhabarber mit etwas Zimtrinde darin weich. Darauf muß der Rhabarber mit dem Schneebesen tüchtig zerschlagen, die aufgelöste Gelatine und das Eigelb dazu gerührt

und zuletzt das geschlagene Eiweiß darunter gezogen werden. Die Masse kommt in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, wird erkaltet gestürzt und mit süßer Milch zu Tisch gegeben.

73. Rhabarberauflauf.

1½ kg Rhabarber
20 dkg Zucker
5 dkg Semmelbröseln
2 dkg Butter
3 Eier
Zubehör

Der Rhabarber wird geschnitten und mit Zucker und Zitronenschale im eigenen Saft weich gedünstet. Wenn die Masse erkaltet ist, rührt man die Brösel und Eidotter und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, gibt alles in eine mit Butter aus-

gestrichene Form und bäckt es in einem nicht zu heißen Rohr. Der Auflauf wird mit Zucker bestreut oder mit heißer, gesüßter Milch zu Tisch gegeben.

74. Rhabarberauflauf mit Weißbrot.

70 dkg Rhabarber
40 dkg Weißbrot
20 dkg Zucker
2 dkg Fett
1 Ei
 $\frac{3}{8}$ l Vollmilch
Zubehör

Man schneidet das Brot in lange Streifen und den Rhabarber in kleine Würfel. In die Form, die mit Fett ausgestrichen ist, schichtet man nun abwechselnd die in Milch getauchten Weißbrotstreifen, Zucker und Rhabarber. Der Rest der Milch wird mit dem Ei versprudelt, mit etwas Salz und Zimt gewürzt,

über den Auflauf gegossen und der Auflauf im heißen Rohr gebacken. Für diese Speise kann jedes beliebige Obst Verwendung finden.

75. Rhabarberauflauf mit Schwarzbrot.

80 dkg Rhabarber
75 dkg Schwarzbrot
20 dkg Zucker
2 dkg Fett
 $\frac{3}{4}$ l Magermilch
Zubehör

Das Schwarzbrot wird feinblättrig geschnitten, im Rohr gebäht und mit siedender Milch, der man etwas feingeschnittene Zitronenschale beigegeben hat, übergossen. Eine Auflaufform wird mit Fett ausgestrichen, abwechselnd Rhabarber mit Schwarzbrot und Zucker in dieselbe eingeschichtet und die Speise im heißen Rohr gebacken. Anstatt Rhabarber kann jedes beliebige Obst verwendet werden.

76. Rhabarberstrudel.

1 kg Rhabarber
22 dkg Mehl
18 dkg Zucker
10 dkg Bröseln
1 dkg Fett
Zubehör

Aus dem Mehl, etwas Salz und $\frac{1}{8}$ l lauwarmen Wasser macht man einen Strudelsteig. Nachdem der Teig gerastet hat, walkt man ihn aus, streut den feingeschnittenen Rhabarber, die Brösel und den Zucker darüber und rollt ihn zusammen. Nun wird der

Strudel auf ein bestrichenes Blech gegeben, im Rohr gebacken und mit Zucker bestreut zu Tisch gebracht.

77. Rhabarberkuchen.

75 dkg Rhabarber
35 dkg Mehl
15 dkg Zucker
2 dkg Fett
15 g Germ
 $\frac{1}{4}$ l Magermilch
Zubehör

Aus Mehl, lauwarmen Milch, Germ, etwas feingeschnittener Zitronenschale und Salz bereitet man einen Germteig und läßt ihn aufgehen. Ein rundes Blech wird eingefettet, der Teig gleichmäßig darauf verteilt und wieder zum Aufgehen an die Wärme gestellt.

Der Kuchen wird mit Fett bestrichen, mit Rhabarberstückchen belegt und im Rohr gebacken. Aus dem Blech gegeben, kommt der Kuchen auf ein grobes Tuch, wird mit dem Zucker bestreut und erkaltet zu Tisch gegeben. An Stelle von Rhabarber kann jedes Obst verwendet werden.

78. Rhabarbertommerl.

60 dkg Rhabarber
30 dkg Mehl
15 dkg Zucker
4 dkg Fett
1 Ei
 $\frac{1}{2}$ l Magermilch
Zubehör

Mehl, Milch, Ei und etwas Salz werden zu einem Teig fein versprudelt. Eine flache Pfanne bestreicht man mit Fett, schüttet den Teig hinein, streut die kleinen Rhabarberstückchen mit etwas Zucker darauf, bäckt das Tommerl im Rohr und gibt es, mit Zucker

bestreut, warm zu Tisch. An Stelle von Rhabarber können Kirschen, Apfel, Schwarzbeeren, Ribisel und Stachelbeeren verwendet werden. Bei den weniger sauern Obstsorten kann Zucker erspart werden.

79. Rhabarbernockerln.

30 dkg Mehl
2 dkg Fett
1 Ei
 $\frac{1}{2}$ l Milch
Zubehör

Von Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, dem Ei und etwas Salz macht man einen Nockerleig. Aus dieser Masse formt man Nockerln, die man in siedendem Wasser einkocht. Eine flache Pfanne wird mit Fett bestrichen, jedes

einzelne Nockerl in ein Stück Rhabarberblatt gedreht, die Nockerln aneinander in die Pfanne gelegt, mit $\frac{1}{4}$ l Milch übergossen und im heißen Rohr zirka 10 Minuten gebünstet. Die Nockerln können gesalzen zu Salat oder süß gegeben werden.