

derselbe ausgewälget worden, Häufchen von Fleisch, Krebs, und andern Farcen oder Füllen, bedeckt sie wieder mit dem übergeschlagenen Teige, und formt auf diese Art Kröpfchen, halbe Monde &c., die man an den Oefnungen mit Eydotter beschmieret und zudrückt, sofort in Wasser kocht, und zuletzt in Schmalz backet.

Auf gleiche Weise macht man auch mehrere verschiedene Arten Rasiolen, als Rasiolen von Bratwurst, von Bröschchen, von Krebsen, von Hühnerfleisch, von Schnecken, &c.

Ragout, ist entweder eine Speise von Kapauen, Enten, Gänsen, Hühnern oder anderem Fleisch welches vermittelst guter abgewürzter Brühen von Austern, Sardellen, Citronen, Oliven, Trüffeln, Morcheln, Champignons, Kapern, Krebsen, Sellerie &c. verfertigt wird; Oder man nennt auch den aufgewärmten Braten ein Ragout, sobald er mit dergleichen kräftigen Brühen zugerichtet ist, und als eine besondere Speise auf den Tisch kömmt.

Ragoutpulver, siehe Pulver zu Ragouts.

Raguet, eine Sorte des kleinen, grünen eingesalzenen Kabeljaus oder Laberdahns.

Rahm, Rohm, oder Raam, Sahne, ist der beste und fetteste Bestandtheil der Milch, welcher sich in den Milchnäpfen von der Milch aussondert, alsdann oben auf schwimmt, und wovon endlich die Butter gemacht wird. Man gebräncht ihn an einigen Speisen, am liebsten aber in den Kaffee &c.

Rahmlöffel, ein großer verzinnter Löffel, womit der Rahm von der Milch abgenommen wird.

Rahm, heißt eigentlich jede Einfassung von Metall oder Holz und dergleichen mehr. Am gewöhnlichsten meint man damit die Spiegel- und Bilderrahme, die