

- hängen zc. brauchet, oft haben sie an den Enden goldene oder silbernen Troddeln.
- Raisine**, ein durch Kochen eingedickter Saft der Weinbeeren, welcher häufig in der Schweiz und Frankreich verfertigt, und im Handel gebracht wird.
- Rakitscher Flachs**, ist in Absicht der Schönheit der beste Flachs, welcher aus Riga gebracht wird. Er ist sehr zarthärig, rein gehechelt, lang sanft und weich anzufühlen; wird er nochmals gehechelt, so bekömmt man von 14 Pfunden wenigstens 10 Pfund reinen Flachs.
- Rakyn**, ein starker Branntwein, der in Ungarn von Zwetschen, Pflaumen zc. destillirt wird.
- Rambourapfel**, ein schätzbarer Apfel, der an seinen Rippen am Auge zu erkennen ist. Er ist mittelmäßig groß, länglich. Die glatte gelbe Schale ist an der einen Seite oft hellroth. Er wird im November eßbar.
- Rammeln**, heißt die unterste Kruste oder Rinde einer gebackenen Mehlspeise.
- Rames**, Coton de Rames, eine geringe Art des baumwollenen Garns, aus Syrien.
- Ramequins**, eine Art Gebackenes von Butter, Elerdotter, Parmesankäse, und Muskatblumen, welches man in kleinen papiernen Kapseln backet.
- Rammeler**, nennt man das männliche Thier der Hasen.
- Rand**, heißt der blecherne Reifen, worin Biscuit, Mandeltorten zc. gebacken werden. Die bequemsten sind diejenigen, so nach Bedürfniß verengt und erweitert werden können. Es gehört dazu auch eine blecherne Röhre von gleicher Höhe, die unten etwas weiter als oben ist, welche bey einigen Kuchen mit Butter bestrichen, und mit Brod bestreut in der Mitte gestellet wird. Ein anderes ist der Rand von Teig, den man auf eine Schüssel setzet, und der von gebrannten Wasserteig bereitet