

wächse lebt, und in Gärten außerordentlichen Schaden anrichtet.

**Reizker, Reisker, Rietschen** &c. *Agaricus deliciosus* Linn. Dieser eßbare Schwamm von mittlerer Größe hat einen halbkugelrunden Huth, der am Umkreise gewölbt ist. Die Blätter sind zahlreich, seine Farbe ist hoch oder ziegelroth und verändert sich nicht, der Strunk ist kurz und dick, er giebt beym Zerreißen oder Zerbrechen einen scharfen, safrangelben Saft von sich. Er wird zu Ende des Augusts, am häufigsten im September in hochliegenden, lichten Wäldern und auf Haiden gefunden. Man ißt sie gebraten, oder wie Morcheln aufgedörrt und gesotten, oder auch gehackt zu braten. Man kann sie auch in Essig einmachen. Siehe Schwamm.

**Religieuse** (fil-a-la) eine Gattung von halb weißen Flandrischen Garn.

**Religieuse** (Voile-de) ein sehr klarer Etamin, der zum Unterfutter unter Sommerkleidern, und wegen seiner Leichtigkeit auch unter kurzen Mänteln genommen wird. Die Nonnen machen mehrentheils ihre Schleyer davon.

**Remoulade**, eine Sauce von Kapern, Sardellen, Petersille, Zwiebeln, Jus, einige Tropfen Baumöl, und ein wenig Knoblauch.

**Renken**, nennt man am Bodensee eine Art großer Gangfische, wovon der größte Theil marinirt, oder geräuchert wird. Siehe Gangfisch.

**Reolen**, siehe Rajolen.

**Repe**, siehe Flachsepe,

**Reps**,

**Repskohl**, } siehe Raps.

**Requeste**, eine Art Pasteten, von zerstückten Tauben, deren Mägen &c.