

### Ragu = Schipolata. Ragout à la Chipolata.

Zwei Schöpflöffelvoll bearbeitete (eingekochte) Spanische Sose und ein Schöpflöffelvoll Madeira = Wein werden zusammen wieder zu gehöriger Dickigkeit eingekocht; vier und zwanzig abgeschwitzte Champinionen, eben so viel ziemlich weich gekochte Maronen, zwölf Daumenlange Bratwürste, welche erst in Fleischbrühe oder Wasser gar gekocht worden sind, in Viertel geschnittene, oder in Kugeln gedrehte und geschwitzte Trüffel und ein wenig grober weißer Pfeffer dazu gethan, gehörig gesalzen und dann auch vier und zwanzig kleine, weiß abgedämpfte Zwiebelchen dazu gefügt.

### Godivo = Ragu. Ragout à la godiveau.

Halbe Daumenlange Klöschen, von Godivo = Fülle geformt, werden abgekocht und auf eine Serviette zum Abtrocknen gelegt; hernach in eine bearbeitete (eingekochte) Spanische Sose gethan, abgeschwitzte Champinionen (m. s. Champinon = Sose,) und Artischockenböden (m. s. Artischocken) dazu gethan und mit Citronsaft geschärft; auch kann man einige Kälbermilche in Scheiben geschnitten, Geflügellebern leicht gewällt, und Krebschwänze dazu thun.

### Matrosen = Ragu. Ragout à la Matelote.

Dreißig kleine Zwiebelchen werden in heiße Butter gethan, darinne röthlich gebraten und dann abgegossen; nachdem sie abgetropft sind, in ein Sosenkasserol gelegt, dreißig abgeschwitzte weiße Champinionen und kleine Artischockenböden dazu gefügt; beim Anrichten wird heiße, eingekochte Spanische Sose darauf gegossen, das Ragu heiß gemacht und nach Belieben klein Nußgroß Sardellenbutter darunter legirt.

### Fasten = Ragu. Ragout maigre.

Karpfenmilche werden von den andern Eingeweiden abgemacht, Karpfenzungen und Hechtlebern (alles ausgewässert) in kochendes, gesalzenes Wasser gethan und fünf Minuten gekocht; nachher in hübsche Stückchen geschnitten und in eine eingekochte Spanische oder Italiensche Fasten = Sose gegeben, Klöschen oder Nocken von Fischen, abgeschwitzte Champinionen und Trüffel dazu gefügt, und mit Citronsaft geschärft.

### Karpfenmilch = Ragu. Ragout de laitances de carpes.

Vier und zwanzig Karpfenmilche werden von den Eingeweiden abgemacht, in frisches Wasser geworfen und eine halbe Stunde gewässert; nachher frisches Wasser darauf gegossen, an die Wärme gesetzt und langsam ausziehen lassen, bis sie recht weiß sind; dar-