

wohl abgerieben, im Mörser gestoßen, und in einer Kachel (Topf) mit kaltem oder heißem Wasser nebst einem ziemlichen Stück Butter, welche aber frisch seyn muß, zugefetzt. Man läßt es hierauf immer langsam kochen, und füllt es mit nichts anderem als mit Wasser auf, thut das nöthige Salz daran, und richtet es alsdann so dick wie jede andere Suppe an, ohne weiter etwas darein zu thun, nur wird ein wenig Muskatblüthe darüber gestreut.

Sago = Suppe mit Wein.

Man verliest ein Viertelpfund Sago, und wäscht ihn mit warmem Wasser vier- bis fünfmal, dann kommt er in einer Kachel, welche ja nicht fett seyn darf, mit einem Schöpflöffel voll siedendem Wasser auf heiße Asche. Sobald er aufgequollen ist, wird eine halbe Maaß Wein daran gegossen, ein Stück Zucker, die klein geschnittene Schale von einer Zitrone und etwas gestoßener Zimmet dazu gethan. Dieses zusammen läßt man langsam kochen, bis es die Dicke einer Gerste hat. Will man ihn nicht so stark mit Wein haben, so kann zu dem Wein ein Schöpflöffel voll Wasser genommen werden. Der rothe Wein ist der beste. Ein Viertelpfund Sago gibt eine Schüssel für 6 Personen.

Sago = Suppe mit Milch.

An den wie gewöhnlich recht rein gewaschenen Sago schüttet man siedende Milch, thut Zucker dazu, an welchem man zuvor eine Zitrone abgerieben hat, läßt es gemächlich und so lange kochen, bis eine Maaß Milch eingekocht ist; sollte die Suppe, weil Milch sehr ausgibt, zu dick wer-