

den, so wird sie nicht mit Wasser, sondern mit Milch verdünnet, hierauf angerichtet, und mit Zucker und Zimmet bestreut.

**Sago = Suppe mit Fleisch = oder  
Hühner = Brühe.**

Ein Viertelpfund Sago, auf 6 Personen gerechnet, wird verlesen, in ein Geschirr gethan, 5 bis 6mal aus heißem Wasser geschleimt, sodann mit 2 Schöpföffeln voll warmem Wasser zugesetzt, langsam gekocht, ein Stücklein frische Butter daran gerührt, kräftige Fleisch = oder Hühner = Brühe nachgegossen, und mit ein wenig Muskatblüthe immer langsam bis zur Dicke eines Gerstenschleims fortgekocht.

**Sauerampfer = Suppe.**

Hiezu wascht man eine starke Hand voll Sauerampfer, hacht sie, röstet einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in einem Stücklein Butter, läßt den Sauerampfer darin dämpfen, thut einen halben Schoppen guten sauren Rahm, ferner Fleischbrühe, Muskat = Nuß oder Blüthe dazu, zieht 3 Eyer gelb mit der Suppe ab, und richtet sie über gebähtes Milch = oder Weißbrod an. — Es können auch von den Knöpflein, welche nach den Suppen kommen, darein gemacht werden.

**Suppe von Schnepfen oder Lerchen.**

Sie kann von übriggelassenen Schnepfen oder Lerchen gemacht werden. Die Beine werden gestoßen in einem Stollhafen oder Rachel mit einem Stücklein Butter gedämpft, alle Arten Wurzeln, etliche ganze Zwiebeln und eine Brodrinde dazu gethan. Wenn dieß alles zusammen