

het, kochen lasse. In Dehl zergethet es auf keine Weise, und in Brantewein oder Spiritus wird es noch härter. Herr Malluin, nachdem er das Sego in heissen Sommertagen in Wasser geweichet, hat daraus dennoch keinen brennenden Spiritus, wie man ihn aus allen gegohrnen Mehl erhält, bekommen können.

(h) s. Commerc. Lit. Nor. An. 1744. p. 243. Im Jahr 1724. hat zu Paris Herr Leaulte schon eine Streitschrift von eben der Materie geschrieben, nemlich an Sagou phthificis profit?

Weil man das Sego nunmehr in Deutschland auch bey uns in den mehrsten Kaufmannsläden, vor einen mäßigen Preis zu kauff haben kan, so weiß man es auch hier zu Lande auf verschiedene Weise, sowohl vor sich, als mit andern Speisen, zu kochen. In Suppen pflegt man es gewöhniglich mit Wasser, Milch oder Fleischbrühe, und auch vornehmlich in den so genannten wohlschmeckenden braunen Suppen, zuzubereiten, da man ihm denn, nach Gefallen, mit allerley Gewürke, Zucker, Honig oder geschelten Mandeln u. d. gl. einen noch angenehmern Geschmack mittheilen kan. Es ist nicht undienlich, bevor man das Sego