

Nr. 67.

Potage au sagou liée,
oder legirte Sago = Suppe.

Wenn man 8 Loth Sago in Bouillon gahr gekocht hat, so thut man noch gute Bouillon darauf, macht die Suppe kochend, legirt sie mit 4 Eydottern und einer Tasse voll Rahm ab, thut Salz und Muskatzen dazu, und richtet sie an.

Nr. 68.

Potage de sagou au vin rouge,
oder Sago = Suppe mit rothem Weine.

Wenn man 8 Loth Sago nach Nr. 16 blanchirt hat, läßt man ihn mit einer Bouteille rothen Wein, 12 Loth Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt und etwas Zitronenschalen weich kochen. Beym Anrichten muß man noch etwas kochenden Wein mit Zucker haben, um den Sago zu verbünnen, wenn es nöthig ist. Den Zimmt und die Schale nimmt man heraus.

Nr. 69.

Potage à la semoule,
oder Gries = Suppe.

6 bis 8 Loth Gries werden gewaschen, alsdann in kochender Bouillon gerühre und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht. Auch kann man die Suppe mit einigen Eydottern legiren.