

Fleisch darauf. Zum Zusatz kommen: eine Sellerie:, Petersilien: und Bori: Wurzel: auch eine gelbe Rübe mit etwas Nägelein; gut gesalzen, und recht gut kochen lassen, bis es dunkelbraun wird. Alsdann wird Fleischbrühe daran gegossen bis es sich aufgelöst hat: nachher mit Fleischbrühe aufgefüllt und so lange kochen lassen, bis das Fleisch recht weich, und die Kraft herausgekocht ist. Die Suppe wird alsdann durch einen feinen Durchschlag geschüttet, etwas Butter dazu gethan, und somit angerichtet.

5. Sago: Suppe.

Der Sago wird rein ausgelesen, gewaschen und angebrühet. Wenn die Fleischbrühe siedet, so thut man denselben daran, und läßt ihn, unter öfterem Umrühren, langsam kochen, damit er nicht knollig wird, und thut ein wenig Muskatoblüthe und Salz daran; vor dem Anrichten aber ein Paar Eierdotter verfläppert, und die Suppe darüber geschüttet.