

42. Sago-Sauce

Ein viertel Liter Wein wird aufgesetzt, dann ein viertel Pfund Sago, den man vorher in heißem Wasser hat quellen lassen, hinein gethan, Zucker Zimmet und Citronenschale daran gemacht und dies langsam und wohl zugedeckt zu einer sämigen Sauce kochen gelassen.

(40 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap458.html>