

продаётся, подъ этимъ-же названіемъ, бразильское саго, или юго-американское саго, *Tapiokka*, *Tapiocca*, приготовленное изъ крахмала *Manihotis*. Эта сортъ саго представляется въ видѣ неправильныхъ зеренъ, имѣющихъ роговидную консистенцію и бѣлый цвѣтъ. *Tapiokka* въ сущности не различается отъ обыкновенного ость-индійского саго.

Въ Европѣ приготавляется, во многихъ мѣстахъ, искусственное саго изъ картофельной муки, называемое картофельнымъ саго. Оно представляется въ видѣ весьма правильныхъ и однобразныхъ шариковъ, бѣлаго или красноватаго цвѣта. Красное саго подкрашено жженымъ сахаромъ. Картофельное саго растворяется въ кипящей водѣ, образуя почти прозрачную, слизистую жидкость.

Саго употребляется въ пищу; изъ него варятъ супъ на водѣ, съ краснымъ виномъ, сахаромъ и небольшимъ количествомъ корицы.

Саго известно въ Европѣ съ 1729 года.



Отдѣление II. SACCHARUM et MANNA. САХАРЪ и МАННА.

SACCHARUM.

Сахаръ.

Zucker. Sucre. Sugar.

Весьма многія растенія содержать сахаръ; онъ находится во многихъ корняхъ, въ нѣкоторыхъ луковицахъ, сахарномъ тростнике, кукурузѣ, сокѣ сахарного клёна, свекловицѣ, сокѣ березы, нектаріяхъ растений, бананахъ, арбузахъ, дыняхъ и многихъ плодахъ.

Сахаръ добывается изъ сахарнаю тростника, свекловицы и сахарнаю клёна.