

**126. Chocoladen-Sauce.**  $\frac{1}{4}$  Pfund Chocolate wird in  $\frac{1}{2}$  Quart Milch oder Sahne aufgelöst und gekocht, mit etwa  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker gesüßt und mit 4 Eidottern abgequirlt; oder man nehme 2 Eidotter und einen kleinen Löffel Mehl, quirle dies mit ein wenig Milch klar und ziehe die Chocolate damit ab. Will man die Sauce recht schaumig haben, so schlage man das Weiße von zwei Eiern zu steifem Schnee, und mische denselben, nachdem die Chocolate mit Eidottern abgequirlt ist, durch immerwährendes Aufziehen mit einem Schöpflöffel darunter.

## IV. Abschnitt.

### Von der Zubereitung der Suppen.

#### I. Klare Suppen von Fleischbrühe.

Diese bedürfen, wenn sie gut sein sollen, einer kräftigeren Fleischbrühe, als dieselbe nach No. 35 erzeugt wird; man setze daher, um etwa 4 Quart kräftige Brühe zu gewinnen, 6 Pfund derbes Rindfleisch, 2 Pfund derbes Kalbfleisch und ein altes Huhn mit etwa 6 Quart Wasser auf, und koche hiervon nach der in No. 35 angegebenen Weise eine Bouillon. Ein sehr langsames Kochen derselben ist durchaus nothwendig, damit sie klar werde. Es versteht sich von selbst, daß das Huhn herausgenommen wird, wenn es weich ist. Wenn die Brühe nach 4stündigem ruhigen Kochen durch ein Sieb oder ein Tuch abgeseigt ist, nimmt man das Fett davon rein ab und läßt sie eine Viertelstunde ruhig stehen, damit die trüben Theilchen, welche jede Brühe in sich hat, zu Boden fallen, gießt sie alsdann in das zur Suppe bestimmte Geschirr behutsam ab, färbt sie mit ein wenig Jüs oder Zucker-Jüs (siehe No. 34) hellbraun, setzt sie wieder zum Kochen an's Feuer und behandelt sie, wie weiter gezeigt wird.

Bisweilen kommt es vor, daß die mit der größten Sorgfalt gekochte Brühe dennoch trübe bleibt, was in der Beschaffenheit des Fleisches seinen Grund hat, und da ist kein anderes Mittel, um sie klar zu machen, als sie mit Eiweiß zu klären. Man nehme zu obiger Quantität Brühe 3 Eiweiße, quirle diese mit ein wenig Brühe klar, vermische sie durch tüchtiges Quirlen mit der ganzen Brühe, lasse diese aufkochen, dann eine