

14. **Chokolade mit Milch oder Wasser gekocht.**

1 Quart Milch oder Wasser wird mit 12 Loth auf dem Reibeisen klein geriebener Chokolade und 4 Loth Zucker auf das Feuer gesetzt; während dies zum Kochen gebracht wird, werden 6 Eidottern in etwas kalter Milch oder Wasser gequirt und wenn die Chokolade zu steigen anfängt, dazu gegossen, rasch untereinander gequirt und unter beständigem Umrühren noch ein wenig auf dem Feuer, aber ohne zu kochen, stehen gelassen. Vom Feuer genommen wird sie servirt.

15. **Wein-Chokolade.**

$\frac{1}{2}$ Flasche Wein, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein geriebene Chokolade und 2 Loth Zucker wird zum Kochen gebracht, dann 4 Eidottern, welche zuvor mit etwas Wein gequirt wurden, dazu gegossen und unter beständigem Umrühren noch etwas überm Feuer ziehen gelassen und dann servirt.

16. **Schaum-Chokolade.**

Will man Schaum-Chokolade machen, so rührt man fein gestoßenen Zucker und Eiweiß unter einander, macht kleine Kügelchen von der Größe einer Haselnuß daraus, läßt solche trocknen, und nimmt auf jede Tasse Wasser ein solches Kügelchen und 2 Loth zerriebene Gesundheits-Chokolade, setzt es über Kohlenfeuer und quirlt es beständig. Nun nimmt man den entstandenen Schaum mit einem kleinen Schaumlöffel fleißig ab, thut solchen in die dazu bestimmten warmstehenden Chokolade-Tassen, und wenn selbige gehäufte voll sind, hält man eine glü-