

ſie ein wenig ſtehen. Unterdeſſen ſetzt man die Choccolatenbecher in heißes Waſſer, und legt die Choccolatenschaufel (wenn man ſolche brauchen will) in glühende Kohlen, alsdann wird die Choccolate mit dem Querl oder Moulinet zu Schaum gerührt und mit einem kleinen Schaumlöffel in die Taffen gethan und damit ſo lange fortgefahren, biß die Taffen ganz gehäuft voll Schaum ſind, welchen man alsdann mit der glühenden eiſernen Schaufel, die man einen halben Zoll hoch über die Taffen hält, bäckt; doch iſt dieſes nicht unumgänglich nöthig, ſondern eß geſchieht bloß, um zu verhüten, daß ſich der Schaum nicht ſo geſchwinde ſetzen ſoll. Man ſervirt gewöhnlich dieſe Choccolate mit Zwieback oder fein geröſteter Semmel.

### Milch-Choccolate.

Man ſetzt drey Meßel Milch in einer Kanne oder Topf, welcher aber wenigſtens fünf Meßel halten muß, über das Feuer, gießt, wenn ſolche anfängt recht heiß zu werden, ohngefähr ein halb Meßel davon in ein ander Geſchirr, um ſechs Eyerdottern darinnen recht ſchaumig zu querlen. Sobald die Milch anfängt zu ſteigen, ſchüttet man zwölf Loth geriebene Choccolate und ein oder zwey Loth Zucker, nach dem man die Süßigkeit liebt, hinein, läßt ſolche in die Höhe ſteigen, gießt den Eyerſchaum dazu und ſetzt ſolche noch einige Minuten, unter beſtändigen querlen, auf das Feuer. Wenn alleß genau beobachtet, und die Choccolate gerade in dem Moment, wenn die Milch ſteigt, hineingethan wird, ſo wird ſolche außerordentlich ſchaumig und giebt weit mehrere Taffen als gewöhnlich. NB. Die Milch darf vorher nicht ſchon abgeſotten geweſen ſeyn.

S a p a-