

Pomeranzen werden ringsum Einschnitte gemacht und sie dann auf dem Roste gebraten. Der Wein wird nebst den gebratenen Pomeranzen, einem Lothe Zimmet, 6 Nägeln und 12 Loth Zucker auf Kohlenfeuer gestellt und eine Zeitlang sieden gelassen. Hat er nun lange genug gesotten, so wird der Bischof in eine Schüssel gegossen und nach Willkühr, kalt oder warm, aufgetischt.

Hat man fertige Bischofessenz, welche in den Apotheken oder bei den Conditoren vorräthig ist, so macht man nur den Wein heiß, zuckert ihn und gießt dann von der Essenz so viel als nöthig, hinzu. Mit einem Fläschchen kann man vier große Flaschen Wein hinlänglich würzen.

#### 580. Chokolade zu bereiten.

Ein Pfund Cacao wird geröstet, damit die äußersten Schalen hinwegkommen, dann in einem warmen Mörser zart gestoßen und nebst anderthalb Pfund Zucker, 2 Stücken Vanille, 2 Loth gestoßenem Zimmet und ein wenig Wasser auf gelindes Feuer gesetzt, zu einer Masse verrührt und aus dieser Tafeln oder Rollen formirt.

Will man Chokolade kochen, so wird auf 2 Personen gewöhnlich  $\frac{1}{4}$  Pfd. genommen und dieses mit gleichvielm Zucker zart gerieben. Mittlerweile stellt man beliebig viel Wasser auf's Feuer und thut, wenn dieses recht siedet, die Chokolade darein, läßt solche, unter beständigem Rühren ein Weilchen aufkochen und nimmt sie dann vom Feuer. Nun schlägt man 3 oder 4 Eier, oder nur deren Dotter dazu und läßt das Ganze (fortwährend gerührt) noch ein Mal, und zwar so lange langsam aufkochen, bis es die gehörige Dicke hat. — Will man statt des Wassers Wein oder Milch nehmen, so kann man die Eier weglassen.