

W a r m e G e t r ä n k e.

Chocolade mit Wasser.

Zu 3 Tassen schneidet man 4 Loth gute Chocolade entweder in die dazu bestimmte Kanne oder in ein reines Häfelein, gießt 2 Tassen siedendes Wasser daran, stellt es auf Kohlen, und fangt gleich mit dem Chocolade:Spriegel (Querl) an zu spriegeln. Sobald es Schaum hat, wird derselbe gleich in eine Tasse mit einem saubern Löffel abgeschöpft, und, wenn die Tasse voll ist, sogleich mit geröstetem Brod aufgetragen, dann wieder gespriegelt, bis man wieder eine Tasse füllen kann. Die Chocolade kann auf diese Art nicht anders als Tassenweise gemacht, und muß sogleich gegeben werden.

Chocolade mit Milch.

Zu einer halben Maas Milch nimmt man 4 auch 6 Loth Chocolade, zerschneidet sie nur, gießt in einem hohen halben Maas:Geschirr ein wenig siedende Milch daran, daß die Chocolade weich wird, macht dann in einer Kastrol eine halbe Maas Milch mit einem Stücklein Zucker und etwas Zimmet siedend, rührt die eingeweichte Chocolade damit an, kocht sie wieder in der Kastrol ein wenig auf, läßt es durch ein Haarsieb laufen, gießt nun die Chocolade an 6 zuvor stark verrührte Eyer gelb, spriegelt dieß zusammen mit dem Chocoladespriegel rechtschaffen auf Kohlen, füllt die Chocolade in die bestimmte Kanne, und gibt entweder geröstetes oder mürbes Brod dazu. Noch besser ist es, wenn das geschnittene Brod auf Nie-