

eine Kanne Milch hinzugegossen, etwas Zucker, Zimmt und Cardemom, dazu gethan, es langsam kochen lassen, dann durch ein Haarsieb gerührt und in Tassen aufgetragen. Diese Chokolade hat einen sehr angenehmen Geschmack und kann auch über geröstete Semmelscheiben als Suppe angerichtet werden.

Chokolade in Milch zu kochen. Man rechnet acht Loth Chokolade auf eine knappe Kanne Milch, schlägt die Chokolade in kleine Stücke, quirlt sie in die kochende Milch, bis sie sich ganz aufgelöst hat, läßt sie vom Feuer entfernt ein wenig anziehen, quirlt sie zuletzt mit ein paar Eidottern ab, und trägt sie mit (Schweizer-)Zwieback auf.

Chokoladensuppe, blinde oder Bauerz. In einen gut ausgebrühten Tiegel wird Mehl gethan, derselbe über glühende Kohlen gesetzt und das Mehl mit einem hölzernen Löffel so lange umgerührt, bis es schön gelb geröstet ist; sobald es kalt genug geworden ist, reibt man es durch einen engen Durchschlag, damit keine Knötchen darinnen bleiben. Man quirlt zwei Löffel dieses gerösteten Mehles, mit zwei Eidottern in etwas kalte Milch, siedet ungefähr drei Nöfel Milch und quirlt in das abgerührte Mehl, Zucker, Zimmt, Cardemom und Vanille gut darunter, nachher läßt man die Suppe noch ein wenig aufkochen und richtet sie dann über geröstete Semmel an.

Chokoladensuppe mit Milch. Die Chokolade wird in kleine Stücke gebrochen, nicht wie es häufig noch aus Unkenntniß zu geschehen pflegt, auf dem Reibeisen gerieben, wo ein großer Theil der