

Chokolade in den Löchern hängen bleibt, mit etwas Zucker und Zimmt in die kochende Milch geschüttet, tüchtig gequirlt bis sie zergangen ist, dann mit zwei Eidottern und ein Wenig Mehl abgequirlt und über gelb gerösteter Semmel angerichtet. Auf die Kanne Milch rechnet man vier bis sechs Loth Chokolade.

Chokolade in Wasser zu kochen. Man rechnet vier Loth Chokolade auf vier Tassen, schlägt sie in kleine Stücke, schüttet sie in eine Kanne oder ein reines Töpfchen, gießt vier Tassen kochendes Wasser zu, setzt es auf ein Kohlenfeuer, und quirlt es stark mit den Chokoladenquirl, bis alles aufgelöst ist und oben Schaum entsteht. Dann wird es in Tassen gegossen. Ehe man eine Tasse vollschenkt, muß man alle Mal von neuem Schaum quirlen, damit derselbe auf jeder Tasse steht. Manche schöpfen den Schaum erst mit den Löffel ab und in die Tasse, und gießen sie sodann aus der Kanne oder dem Topfe voll.

Citronat. Er ist gut, wenn er gehörig weich kocht, gut candirt und getrocknet ist, aber sich doch zart und schmalzig schneiden läßt. Ist er hart und nicht geschmeidig, oder so trocken, daß er unter dem Messer in Stücken bricht, so ist er zu alt. Wenn er zu feucht ist, taugt er nichts. Entweder ist er bei der Bereitung nicht genug gezuckert, oder er hat an einem feuchten Orte gestanden und angefangen sich aufzulösen. Dasselbe gilt von Drangenschalen.

Citronen, siehe Zitronen.

Cofent= oder Dünnbiersuppe. Wird eben so wie Biersuppe mit Kümmel zubereitet,