

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Sammlung durchaus geprüfter und bewährt gefundener  
ökonomischer Vorschriften zur Verfertigung der  
veritablen Senteurs ... und anderen sehr vielen  
nützlichen Sachen**

**Weinlig, Christian Gottlob**

**Frankfurt am Main, 1802**

Gestoßene Vanille - Veritable Wiener Chocolate - Turiner Chocolate -  
Madriter Chocolate

[urn:nbn:de:bsz:31-95988](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-95988)

### Gestofene Vanille.

Man nimmt 3. B. 2 Loth gute frische Vanille, deren Güte daran zu erkennen ist, nämlich: sie muß zähe, blicht, und nicht hart und zerbrechlich seyn. Diese Vanille wird mit einer Scheere ganz klein geschnitten, und mit einem Pfund Zucker, der sehr hart seyn muß, durch ein feines Sieb gestofen, und durchgeseibt, alsdann in einer blechernen Büchse zum Gebrauch aufbehalten. In dieser Gestalt wird die Vanille zur Chocolate employiret, als zum Exempel: zur

### Veritabeln Wiener Chocolate

wird genommen: 1  $\text{lb}$  Caccaomasse, 1  $\text{lb}$  weisser fein gestofener Zucker,  $\frac{1}{2}$  Loth Vanille, und  $\frac{1}{2}$  Loth Zimmet. Alles wird in der warmgemachten Maschine oder Mörser sehr gut unter einander gemischt, und in 2 Lothformen formirt.

### Turiner Chocolate.

Dazu wird genommen: 2  $\text{lb}$  geriebene Caccaomasse, 1  $\text{lb}$  weisser Zucker, 4 Loth Vanillenspulver, 4 Loth gestofener Zimmet. Es wird gemischt, wie bewußt, und in längliche Chocoladenformen geformet.

### Madritter Chocolate.

Dazu nimmt man: 2  $\text{lb}$  Caccaomasse, 1  $\text{lb}$  Zucker, 4 Loth Vanille, 3 Loth Zimmet,  $\frac{1}{2}$  Quentchen mit Zucker abgeriebene Ambra. Alles wird ebenfalls gut gemischt, und die Viertelpfundformen werden mit dem spanischen Kreuz signirt.