

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

Römische Chocolate - Ordinaire feine Chocolate - Küchen-Chocolate -
Leipziger Content zu Suppen

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

Römische Chocolade.

Man nimmt: 2 H Caccaomasse, $1\frac{1}{2}$ H Zucker, 3 Loth Vanille, $3\frac{1}{2}$ Loth Zimmet, 12 Tropfen Bals. de Peru. Alles wird, wie schon bekannt, gleichfalls gut gemischt, und in Viertelfundformen gedrückt.

Ordinaire feine Chocolade.

Hierzu nimmt man: Caccaomasse 2 H . Weissen Zucker 2 H . Zimmet 4 Loth. Bals. de Peru 1 Quentchen. Es wird in Viertelfundtaseln gedrückt, wenn alles, wie oft vorher gelehrt worden, gemischt ist.

Küchen-Chocolade.

Dazu nimmt man: Caccaomasse 2 H . Zuckerpulver 3 H . Mandelöl 2 Loth. Zimmetpulver 4 Loth. Nelken 1 Loth. Balsam. de Peru 1 Quentchen. Es wird, wie alle Chocolade, in einem warmen Mörser gemischt, und in Viertelfundformen gedrückt.

Leipziger Content zu Suppen.

Dazu kommt: 1 H Caccaomasse, 1 H braun geröstetes Mehl, 3 H weisser Kochzucker, 4 Loth Zimmet, 2 Loth Nelken, 1 Loth Cardamome. Dieses alles wird als ein Pulver im Mörser gut unter einander gemischt, und in Gläsern verwahrt; man kann auch Reismehl anstatt des ordinären Mehls nehmen. Dieses Pulver wird in Milch gekocht.