

Quivi deve esser descritta una specie di cioccolata economica stata inventata e praticata da qualche anno in qua nell'Alsazia, la quale se non ha tutte le qualità della vera cioccolata ella ne ha il colore, qualche specie di sapore, ed è soprattutto più nutritiva. Si mette in un vaso, o padelletta di ferro sopra il fuoco due cucchiariate di fior di farina, che si fa tostare o divenir rossa così a secco dimenandola sempre con un mestolo, o spatola di legno. Quando questa farina volta al nero dolcemente vi si versa una quantità di latte come sarebbe di una pinta, rimescolando sempre come sopra tal materia, e vi si aggiunge un poco di cannella, e una certa quantità di zucchero, lasciandola poi bollire presso a poco come la cioccolata senza mai tralasciare di agitarla, e frullarla; quando ella è così fatta, e bollita vi si aggiungono due rossi d'uovo, si ritira, e si mesce in tazze come appunto si costuma mescere la cioccolata nera o comuneⁱ

ⁱ La trascrizione non tiene conto di forme arcaiche utilizzate dall'autore che sono riportate in forma moderna per facilitarne la lettura