

Das erste Berner Chocolate-Rezept

Man nehme guten Kakao, röste ihn auf dem Feuer, bis man die Haut abziehen kann. Auch den Keim soll man wegnehmen. Danach soll man den Kakao noch einmal rösten, so dass er eine schön braune Farbe annimmt, nicht zu viel und nicht zu wenig.

Anschließend schütte man den Kakao in ein Sieb und reinige ihn gründlich. Davon wäge man 750 Gramm ab und zerstoße ihn auf nicht zu heißem Feuer, damit der Kakao nicht ansengt. Man gebe einen Vanillestängel hinzu, zwei Löffel Kaffee und sehr guten Zimt. Das ganze gut Mörsern, den Zimt durch ein Sieb streichen. Danach alle Zutaten eine halbe Stunde zerkleinern, bis alles insgesamt drei Stunden lang zermahlen wurde.

Diese Masse wird so die Konsistenz einer sämigen, dicken Mehlsuppe annehmen. Danach füge man 500 Gramm wenig harten Zucker hinzu, so dass man ihn gut zerkleinern und sieben kann. Das ganze vorsichtig untereinander mischen, bis es sich gut vom Mörser löst und man die Schokolade-Masse in die Gussform gießen kann.

Rezeptur ca. aus der Mitte des 18. Jahrhunderts

*Original in Französisch. Aus der Burgerbibliothek Bern M. h. h. XXX 211. S.62
Übersetzung: Corinne Roll – www.chocoladen.ch*

