

thut das Gelbe von diesen zwanzig Eyern nebst einem Pfund gestoßenen Zucker dazu, und schlägt es ohngefähr noch eine viertel Stunde zusammen; rührt alsdann ein Pfund feines wohl getrocknetes und gesiebtes Mehl dazu, und füllt es in die mit Butter leicht bestrichenen Kapseln von der Größe eines Kartenblatts, besiebt sie mit gestoßenem Zucker, und bäckt sie bey mittelmäßigem Feuer ohngefähr anderthalb Viertelstunden. Sobald sie gebacken, thut man solche aus den Formen heraus, und legt sie auf ein Haarsieb oder Papier.

Biscuit a la Portugaise.

Ein halbes Pfund geschälte süße Mandeln werden mit etlichen ganzen Eyern recht zart gestoßen, ein halb Pfund zerlassene Butter wird mit zehn Eyer gelb und einem halben Pfund gestoßenem Zucker recht schaumig gerührt und die gestoßenen Mandeln dazu gethan. Das Weiße der zehn Eyer wird zu starkem Schnee geschlagen und nebst vier Loth feinem Mehl und etwas gestoßenem Zimmt nach und nach darunter gerührt; auch kann man etwas Orangenblüthen oder einige Tropfen Orangenblüth; Del dazu thun. Diese Masse wird ebenfalls in Kapseln gefüllt, mit Zucker besiebt und wie die vorhergehende gebacken.

Zitronen-Biscuit.

Sechs Stück Zitronen werden auf ein Pfund Zucker abgerieben, der übrige Zucker gestoßen und mit vierzehn Eyer dottern und dreyviertel Pfund Mehl auf gewöhnliche Art zu einer Masse gerührt, zuletzt das Weiße der Eyer zu starkem Schnee geschlagen und langsam darunter gezogen, nebst
etlichen