

legt in der Schwere von vier Eiern, feines gesiebtes Mehl. Hierauf bestreicht man ein Backblech mit Butter, und setzt die Masse mit einem Eßlöffel in Häufchen darauf, welche man nachher so egal wie möglich ausbreitet, daß die Masse ungefähr einen Messerrücken dick verbleibt. Man backt sie hierauf ungefähr eine viertel Stunde bei etwas stärkerer Hitze wie zu Biscuits, schneidet dann die, welche eine schöne Farbe haben, vom Blech ab, und dreht, so lange sie noch warm sind, kleine Dütchen daraus, während man die übrigen in der Röhre noch backen läßt.

Tourons.

Von vierzehn Eiern wird das Weiße zu Schnee geschlagen, alsdann ein Pfund Zucker gestoßen, worauf man vorher das Gelbe einer Citrone abgerieben hat, und zuletzt drei viertel Pfund feines Mehl nach und nach darunter gerührt, auch sechs bis acht Tropfen feines Bergamotöl darunter gethan. Diese Masse wird in zweifingerbreiten Streifen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestrichen und eine viertel Stunde rasch gebacken, alsdann abgeschnitten, und noch warm über einen fingerdicken, runden Stock gewickelt, so daß diese Streifen das Ansehen wie gerollte Hobelspähne bekommen.

Karlsbader Kolatschen.

Ein halbes Pfund Butter, ein halbes Pfund Zucker, vier Loth mit Eiweiß fein geriebene, bittere Mandeln, vier ganze Eier, und das abgeriebene Gelbe einer Citrone werden genau untermengt, und eine halbe Stunde gut gerührt, damit die Masse recht schaumig wird; hierauf werden drei viertel Pfund feines Mehl darunter gezogen. Von dieser Masse werden Häufchen auf ein mit Papier belegtes