

Coupes Emma Calvé. — Den Boden der Becher mit praliniertem Vanille-Eis füllen, dieses mit Kirschenkompott mit Kirschwasser bedecken und das Ganze mit Himbeerpüree überziehen.

Coupes Eugénie. — Die Becher mit Vanille-Eis mit glacierten Kastanienstückchen darin füllen, mit Schlagsahne bedecken und mit pralinierten Veilchen bestreuen.

Coupes à la Favorite. — Die Becher mit Vanille-Eis und mit Kirsch-Maraschino-Eis füllen, mit einem Rand Ananas-Eis umziehen und die Mitte mit einer mit Himbeerpüree gefärbten Schlagsahne füllen.

Coupes Germaine. — Den Boden der Becher mit Vanille-Eis bedecken, dieses mit in Kirschwasser macerierten Halbzuckerkirschen bestreuen, die Kirschen mit einem steifen Kastanienpüree nudelartig bedecken und mit einem Kranze von Schlagsahne umgeben.

Coupes Gressac. — Den Boden der Becher mit Vanille-Eis bedecken, dieses mit 3 kleinen mit Kirschwasser getränkten Makronen belegen und auf diese $\frac{1}{2}$ pochierte Pfirsich mit der Oeffnung nach oben setzen, die man mit roten Johannisbeeren füllt. Um die Pfirsiche einen Kranz von Schlagsahne.

Coupes Jacques. — Die Becher vertikal halb mit Zitronen-Eis und halb mit Erdbeer-Eis füllen und auf die Mitte 1 Löffel in Kirschwasser macerierte Macédoine von frischen Früchten geben.

Coupes Malmaison. — Mit Vanille-Eis füllen, dem man geschälte Muskatellertrauben beigemischt hat. Mit gesponnenem Zucker überziehen.

Coupes Mexicaine (Mexikanische Eisbecher). — Mit Mandarinen-Eis füllen, dem man kleine Ananaswürfel beigemischt hat.

Coupes Mireille. — Die Becher halb mit Vanille-Eis und mit Johannisbeer-Rahmeis füllen, in die Mitte eine in Sirup pochierte Nektarine setzen, deren Stein man durch weiße Johannisbeerkonfitüre ersetzt hat, mit Schlagsahne verzieren und mit gesponnenem Zucker überziehen.

Coupes Petit-Duc. — Die Becher mit Vanille-Eis füllen und $\frac{1}{2}$ pochierte Pfirsich daraufsetzen, deren Höhlung mit roten Johannisbeeren gefüllt ist. Um die Pfirsiche einen Rand von Zitronen-Eis.

Coupes Rêve de Bébé (Kindertraum). — Die Becher halb mit Ananas-Eis und Himbeer-Eis füllen, die Grenze der beiden Eissorten mit einer Reihe in Orangensaft macerierter Erdbeeren belegen, das Ganze mit einem Rand von Schlagsahne umgeben und mit pralinierten Veilchen bestreuen.

Coupes Madame Sans-Gêne. — Den Boden und die Wand der Becher mit einer Schicht Vanille-Eis bedecken, die Mitte mit roten Johannisbeeren füllen und mit Schlagsahne bedecken.

Coupes Tutti-frutti. — Den Boden der Becher mit den verschiedensten eingemachten Früchten bedecken, die man in Würfel geschnitten und in Kirschwasser und Maraschino maceriert hat, dann lagenweise mit Erdbeer-, Ananas- und Zitronen-Eis, immer mit einer Lage von den gleichen Früchten dazwischen, füllen.

Coupes Vénus. — Die Becher halb mit Vanille-Eis füllen, in die Mitte eine kleine in Vanillesirup pochierte Pfirsich setzen, auf diese eine kleine schön rote Erdbeere legen und die Pfirsiche mit einem Kranz Schlagsahne umgeben.