

ter das letzte Eis ungezuckerter Erbselens Saft gethan, der Hut strichweise wie eine Schnur von unten hinauf gezeichnet, oben auf die Oeffnung ein Bouquet gesteckt, und der Hut als eine Torte in die Mitte zum Dessert (Nachtisch) aufgestellt.

Biscuit Royal (Biscuit Royal).

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit ein wenig Rosenwasser fein, siebt andert- halb Viertelpfund Zucker, schlägt das Weiße von zwey Eiern zu Schaum, nimmt dann wieder von den Mandeln und dem Zucker in den Mörser, von dem Schaum einen Löffel voll dazu, daß es eine sich zusammen hängende Masse wird, und fährt so mit den übrigen Mandeln, Zucker und Schaum fort, bis alles zu Ende ist. Von der gestoßenen Masse verfertigt man nun kleine Ringe, schlägt wieder von 3 Eierweiß einen Schaum, kehrt die gemachten Ringlein darin um, streut einen Bogen weißes Papier mit Zucker, setzt die Ringe darauf, überstreut sie oben wieder mit Zucker durch ein Sieb, und backt sie in schwacher Hitze.

Springerlein auf gewöhnliche Art.

Ein Pfund gesiebter Zucker wird mit 4 Eiern eine Stunde gerührt, die Schale von einer Zitrone abgerieben, und dieß nebst einem Pfund feinem Mehl in den Zucker geschafft. Alsdann nimmt man von dem Teig ein Stücklein auf ein Backbrett, wället es eines starken Messerrückens dick aus, bindet etwas Mehl in ein zartes Tüchlein, tupft damit die Springerleins-Model, legt die gewälte Seite von dem Teig auf den Model, drückt mit dem Mehl-Tüchlein darauf, doch nicht