

Krause Zägerschnitten.

Ein halbes Pfund geschälte Mandeln stoßt man mit Rosenwasser grob, siebt ein halbes Pfund Zucker, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schaum, rührt die Mandeln und den Zucker eine Viertelstunde damit, schneidet 2 Finger breite und eines Fingers lange Stücklein von Oblatten, streicht von der Masse eines Messerrückens dick krauslicht darauf, legt die Stücklein auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreut sie mit klein geschnittenen Pistazien auch roth gefärbten Mandeln, und backt sie in schwacher Ofenhize gelb.

Zimmet-Eis.

Ein Viertelpfund gesiebter Zucker wird mit dem Schaum von einem Eyerweiß eine Viertelstunde gerührt, ein Loth Zimmet gestoßen, durch ein Haarsieb gestäubt, dann an die gerührte Masse gethan. Ist dieselbe zu dick, so wird ihr mit ein wenig Eyerweiß geholfen.

Weißes Eis.

Von einem Ey wird das Weiße zu Schaum geschlagen, der Saft von einer halben Zitrone dazu gethan, und ein Viertelpfund gesiebter Zucker eine Viertelstunde damit gerührt. Sobald es recht weiß ist, kann es gebraucht werden.

Gelbes Eis.

Etwas feiner Saffran wird mit ein paar Eßlöffeln Wasser angebrüht oder eingeweicht, und nebst dem Viertelpfund Zucker mit ein wenig Eyerweiß abgerührt.