

Il faut pour faire durs Biscuits.  
 quatre oeufs des plus gros; on bat  
 les quatre jaunes dans un quarteron  
 de sucre rapé, de la fleur d'orange  
 ou de l'essence de citron; on bat les  
 quatre blancs jusqu'à consistance de  
 neige; lorsqu'ils s'y mettent il faut  
 y ajouter trois onces de féculé et bien  
 mêler le tout. ils doivent cuire à four doux

Pour faire les manqués, il faut  
 un quarteron de sucre rapé, de la  
 fleur d'orange ou de l'essence de  
 citron; trois oeufs de sucre; deux oeufs  
 de farine de froment; mettre trois jaunes  
 dans la décoction avec un oeuf entier.  
 battre le tout ensemble, vous retirerez les trois  
 blancs des trois jaunes que vous mettrez  
 séparément et au frais  
 aussi à four doux