

gleich an / daher darff das Feuer nicht unter der Pfannen / sondern nur neben herum seyn; gießets in eine Schüssel / setzts an einen kühlen Ort / und bestreuet / wann es gestanden / mit gesiebten Zucker: Leget einen ausgeschnittenen Model darauf / und überstreuet mit Zimmet und Weinbeerlein oder Corinthen.

39. Eine weiße Sultze.

Nimm das Weiße von Eyern / gieß eine gute dicke Milch und Rosenwasser daran / zuckers / floppfs wohl durch einander / setz es in einer Pfannen übers Feuer / laß mit stetem Rühren aufkochen; gieße sie in eine Schüssel / und wann sie bestanden / besteckts mit Mandeln.

40. Einen Schnee zu machen.

Schneidet schöne breite Schnitten von neu = gebackenen Semmeln / bähet sie licht = gelb; leget selbige in eine Schüssel / und oben über und über abgezogene Mandeln / entweder ganz oder halb zerschnitten / mit ausgekörnten Rosinen und Weinbeeren untermischet / darauf / überstreuet sie starck mit Zucker (man kan auch ein Erisanet darunter nehmen) gießet gar was weniges von dem besten Kern oder süßen Nam / den ihr bekommen könnet / darüber / das mit sie weichen; das übrige aber von besagten Kern oder Nam zerfloppfet in einem verglasurten Topff oder Hasen / biß er über und über gisset oder schäumet; nehmet dann diesen Schaum oder Gest / mit einem besondern reinen Löffel / oben herab / leget ihn auf die Mandeln / Rosine und Schnitten; rühret und floppfet den Nam so dann ferner / hebet den Gest oder Schaum noch mehr ab / leget und häuffelt ihn immerzu auf / biß er einem Berglein gleichet. Es will aber dieser Schnee meinst im Winter / oder aber zur Sommer = Zeit an einem wohl kalten Ort gemachet werden: Etliche verfloppfen von zweyen Eyern das Weiße darunter / vermeinend / daß der Gest oder Schaum desto länger halten und dauren solle / allein wofern der Nam oder Kern gut / ist solches ganz unnöthig: Man pfleget auch Zucker darunter zu rühren / aber der Schnee wird davon schwer /

Dddd

und