

762 Vierzehender Theil / Von Zubereit. annehm. Gal. 2c.

und bleibet nicht gar gerne in der Höhe; dazu ist solches ein Übersfluß / wann zumal / wie oben gedacht / die Semelschnitten gleich anfangs mit Zucker überstreuet / oder aber / wie einige pflegen / mit süßem oder Spanischen Wein angefeuchtet werden.



Oder:

**S**ehet die Semmel = Schnitten durch ein Ey / bacheit / und überstreichet sie mit kräftiger Mandel = Füll / legets zu unterst in die Schüssel / feuchtet mit süßem oder Spanischen Wein an; machet den Schnee auf die vorbesagte Art zusammen / und häufelt ihn schön übersich in die Höhe auf: Vermeint man diesen Schnee zierlicher zu haben / kan man in die mitten der Schalen / ein / von Eyer = Milch / oder Eyer = Käß / oder Butter / oder auch von Mandel = Zeug / oder aber einem Mäyen = Mus / formiertes Lamm oder Hirschen setzen / mit Zimmet überstreuen / und den Schnee neben herum / besagter massen aufhäuffeln.



Oder:

**M**an zerflopffe von zehen frischen Eynern das Weisse / eine gute Viertel Stund / in einem verglasurten Hafen / siebe inzwischen eine Quitten ab / und treibe sie hernach durch ein Sieblein / rühre das zerflopffte Weisse von denen Eynern allgemach / zusamt vier Loht Zucker / darunter / und halte dann mit stetem Rühren noch eine Viertel Stund an; setz es in einer Schüssel auf eine Kohl = oder Blut = Pfannen / laß ebenfalls eine Viertel Stund darauf stehen / und trags dann zu

Tisch.



Fünffze