

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

an/haltet es über das Feuer/rühret solches stetig um/biß es zu süden anz-  
fähret; verklopffet aber zuvor zehen oder zwölff Eyer-Weiß / güßet ein  
Rosen-Wasser daran/zuckert und verklopffet sie ferner/und güßet daß  
alles zusammen/wann die Milch zu süden beginnet hinein / lasset selb-  
ges einen Ball auffüden; güßet es in eine Schüssel / sezet solches im  
Keller daß es gestehe: bestreuet es dann mit Zucker und bestreckt selbia  
ges/so es beliebet/mit Pinien-Nüßlein und Mandeln.

#### 46. Rineweiße Sultze.

**M**imm das Weiße von Ethern/güße eine gute dicke Milch und  
Rosenwasser daran/zuckere und klopffe es wohl durch einander/  
seze selbiges in einer Pfannen über das Feuer/lasse es mit stetem  
Rühren auffüden; güße solche in eine Schüssel/ und wann sie bestanz-  
den/ bestrecke sie mit Mandeln.

#### 47. Rinen Schnee zu machen.

**S**chneidet schöne breite Schnitten von neu-gebachnen Sem-  
meln/bähet sie lichte-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 stark mit Zucker (man kan auch ein Trisaneß  
darunter nehmen) güßet gar was weniges von dem besten Kern oder  
süßen Ram/den ihr bekommen könnet / darüber / damit sie weichen;  
das übrige aber von besagten Kern oder Ram zerklöpffet in einem ver-  
glasurten Topf oder Hasen/biß er über und über gisset oder schäumet;  
nimm dann diesen Schaum oder Gest / mit einem belondern reinen  
Löffel/oben herab/leget ihn auf die Mandeln/Rosine und Schnitten:  
rühret un-lopffet den Ram so dann ferner / hebet den Gest oder  
Schaum noch mehr ab/leget und häuffelt ihn immerzu auf / biß er et-  
nem Berglein gleichet. Es will aber dieser Schnee meinst im Winter/  
oder aber zur Sommer-Zeit an einem wohl kalten Ort gemachet wer-  
den: Etliche verklopffen von zweyen Ethern das Weiße darunter/ ver-  
meinend/daß der Gest oder Schaum desto länger halten und dauren  
solle/allein wosfern der Ram oder Kern gut/ist solches ganz unnöthig: