

## **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

## 94. Anis-Zeug/ oder Anis-Warzepan.

**N**ehmet ein halb Pfund schön klar/durch-gesiebten Zucker/ und Neben soviel schönes Mehl / zuvor aber schlaget zwey oder drey Eyer aus/nach dem sie groß oder klein seyn / zerklöpffet die Eyer zuvor eine gute Weile/rühret dann nach und nach den Zucker darunter/und hernach folgendts das Mehl; wircket den Teig auf einem Bret schön geschwind ab/ walchere selbigen fast in der Dicke eines Messers rucken/und drucket ihn dann in die Mödel; schneidet selbigen auf das schönste aus/ und lasset ihn also eine Stund oder zwey / oder auch über Nacht/ stehen / daß er ein wenig ertrockne; schmirret das Blech mit Butter/ überstreichet selbiges nachmal wieder ein wenig mit einem zarten reinen Tüchlein/ oder aber bestreuet es mit Mehl; den Teig lasset also backen / daß er schön weiß bleibet / und nehmet ihn hernach mit einem Messer herab. \*

95. Anis-Zeug / oder Anis-Warzepan/  
auf andere Art.

**S**chlaget ein halb Pfund klar/durch-gesiebten Zucker zwey ganze Eyer/rühret beedes/ Eyer und Zucker/eine halbe Stunde lang allein/und hernach ein halb Pfund Mehl nach und nach darein/doch darff von dem Mehl noch wohl was übrig bleiben / dann man muß im Wircken sehen/daß das Teiglein lind bleibet; schneidet also dann selbiges zu Stücklein / walchere es ein wenig aus; stippet die Mödel mit Mehl/ drucket den Teig darein/ schneidet ihn aus / lasset solchen vier Stunden stehen/ und so dann backen.

## 96. Pfef-

\* Wann man ein Ey wohl verklöpffet/alsdann sechs Loth Zucker/und das übrige Mehl darunter rühret/ bis man vermisinet / daß es ein rechtes Teiglein wird/so lauffen sie schön auf; Wer will/ kan auch einen Anis darunter rühren.