

Bierhefen und einem halben Schoppen warmer Milch zu einem Zaig, läßt ihn gehen, thut ein halbes Loth verlesenen Anis, eben so viel Fenchel, ein halbes Pfund geseibten Zucker, anderthalb Viertelpfund Butter, 4 Eßlöffel Rosenwasser, die klein geschnittene Schale von einer Citrone, vier Eyer und das Uebrige guten alten Wein daran, schafft dieß zusammen, läßt den Zaig wieder gehen, nimmt ihn auf ein Brett, würgt ihn so lang, bis Fenchel und Anis anfangen herauszufallen, macht 3 bis 4 lange Laiblein daraus, und legt solche auf ein mit Mehl besäetes Blech. Wenn sie noch einmal gegangen sind, macht man einen Riß der Länge nach mit dem Messerrücken darein, und backt sie in frischer Hitze. Sie müssen über Nacht liegen bleiben, dann werden sie zu Schnitten geschnitten und geröstet.

#### Anisbrod mit Hefen.

Drey Pfund schönes Mehl thut man in eine Schüssel, in das innere Mehl 3 bis 4 Eßlöffel Bierhefen, rührt mit einem Schoppen warmer Milch einen Zaig an, läßt ihn gehen, verliest für 1 Kreuzer Anis und für 1 Kreuzer Fenchel, und schneidet die Schale von einer Citrone gröblich. So bald der Zaig reif ist, rührt man dieß nebst einem halben Pfund geseibtem Zucker darein, schlägt 6 Eyer daran, nimmt noch laue Milch und einige Koriander-Kerne dazu, und läßt ihn wieder gehen, würgt dann den Zaig so lang auf einem Brett, bis Fenchel und Koriander herausfallen, streut 2 Bleche mit Mehl, macht 4 lange Laiblein aus dem Zaig, läßt sie auf dem Blech noch einmal gehen, macht mit dem Messerrücken Risse darein, und backt sie gleich in frischer Hitze,