

## **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

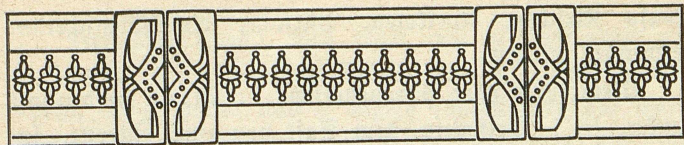
Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

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



## Süße Crème.

**Anwendung des Agar-Agar.** Das Gelée von Agar-Agar ist vollkommen geruch- und geschmacklos, zart und leicht verdaulich, erstarrt schnell und ist namentlich für Magenfranke, die die Festigkeit der Gelatine nicht vertragen, zu empfehlen. Man wasche den Agar-Agar in reichlichem kaltem Wasser, spüle und drücke die schwammig gewordene Masse aus, zerstücke den Agar-Agar in kleine Stückchen und gebe  $\frac{1}{4}$  l Wasser dazu, stelle das Töpfchen auf das Feuer und lasse es langsam kochen bis zur gänzlichen Auflösung. Dann gebe man die Flüssigkeit durch ein Mulltuch oder Haarsieb zu der vorbereiteten Masse.

**Reis à la Trautmannsdorf.** 125 g Reis wird in Milch, Zucker, Zitronenschale weich gekocht und mit 10 g aufgelöstem Agar-Agar vermischt. Man gibt ihn in eine Schüssel und läßt den Reis erkalten. Danach zieht man  $\frac{1}{2}$  l Schlagsahne darunter und füllt ihn abwechselnd mit Aprikosen- und Pfirsichmarmelade in eine Schüssel, stellt ihn auf Eis und stürzt ihn vor dem Anrichten.

**Ananas-Reispudding.** 125 g Reis werden in Milch gekocht, 10 g Agar-Agar aufgelöst,  $\frac{1}{2}$  Ananas fein geschnitten und mit Reis, Agar-Agar, Zucker und Vanille vermischt, zuletzt  $\frac{1}{4}$  l Schlagsahne durchgezogen. Man füllt die Speise in eine ausgespülte Form und läßt sie erkalten. Statt Ananas kann zu dem kalten Reispudding