

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

geht nie fehl, wenn man soviel Zucker nimmt als es Saft ist. Man läßt das Gelse mit Ausnahme von Apfeligelée nur bis an das Kochen kommen, stellt den Topf schnell ab und füllt den Saft heiß in die erwärmten Gläser.

Nr. 28. Süße und saure Gelses.

Als Pflanzengallerte ist Agar Agar vor allen anderen aus tierischen Stoffen hergestellten vorzuziehen. Das Gelse ist zwar nicht so ganz vollkommen klar, dagegen sehr zart, gerinnt leicht und ist selbst Kranken mit schwachem Magen, welche tierische Leimstoffe nicht vertragen, bekömmlich.

Man kann süße Milchspeisen, Crème, sowie zum Stürzen bestimmte Weingelses als auch die angegebenen Sülzen mit sauren Gelses gut daraus bereiten. Auch kann man verschiedene Farben darin herstellen. Rot mit Rotebeetesaft, Grün mit Spinatbrühe, Gelb mit Zitronensaft, Braun mit Malzkaffee oder Schokolade. So können zu einer schön verzierten Schüssel verschiedene Farben verwendet werden, Blätter oder Streifchen daran geschnitten und damit verziert. — Zu einer Stange Agar Agar à 10 Pfg. rechne man $\frac{3}{4}$ l Flüssigkeit, weiche $\frac{1}{2}$ Stunde vorher ein, koche und feie 2mal durch ein Mulltuch, lasse jedesmal aufkochen und schütte in die Form. Auspülen der Form ist nicht notwendig. Es ist ratsam, im Sommer auf Eis zu stellen.

