

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die gute Palmin Küche**

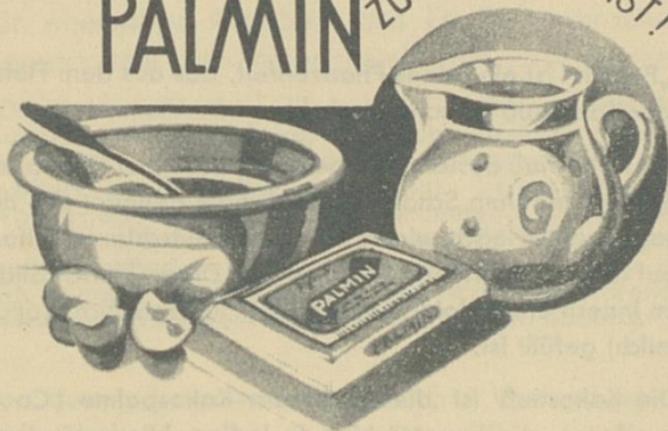
**H. Schlinck & Cie. <Hamburg>**

**Hamburg, [1925?]**

Was bei Verwendung von "Palmin" zu beachten ist

**urn:nbn:de:bsz:31-55704**

# WAS BEI DER VERWENDUNG VON **PALMIN** ZU BEACHTEN IST!



**„Palmin“ enthält kein Salz!** Man salze daher die Speisen etwas mehr als bei der Verwendung von gesalzenen Fetten.

**„Palmin“ brodelt nicht!** Man warte also nicht darauf und beachte, daß „Palmin“ nicht überhitzt wird, da es sonst dunstet. „Palmin“ ist heiß genug, wenn sich ein Kartoffelschnitz darin bräunt.

**Den Geschmack von Milchbutter** erzielt man durch Zugabe eines kleinen Stückchens Margarine „Rama im Blauband“ zu „Palmin“. Sehr zu empfehlen!

**Will man „Palmin“ schaumig rühren,** so zerkleinere man die erforderliche Menge, gieße etwas kochende Milch unter ständigem Rühren darüber, füge den Zucker hinzu, und wenn das Gemisch völlig erkaltet ist, Eidotter, Gewürze und den Rest kalter Milch.