

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

O. Kompotte.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

M. Verschiedene kalte, süße Speisen.

114. Blancmanger, Nr. 4, mit Sauce von Fruchtsaft oder Schaumsauce, auch kann man Preiselbeeren mit vielem Saft dazu geben. Nr. 27.
115. Geschlagene Sahne mit Schwarzbrot und Frucht-Gelee. Nr. 37.
116. Wein-Creme. Nr. 39.
117. Tuffifrutti. Agnese. Nr. 49.
118. Speise von Reismehl oder Grießmehl. Nr. 1 u. 2. Nr. 56 u. 57.
119. Creme von Himbeer- und Johannisbeerjast, in Schalen oder Gläser zu füllen. Nr. 69.
120. Creme von Kartoffelmehl. Nr. 55.
121. Gewöhnliche Milchspeise. Nr. 61.
122. Schale mit Apfelsinen. Nr. 62.

O. Kompotte.

Jedes Kompott von frischen Früchten, mit Ausnahme von Birnen und süßen festen Kirschen, ist rasch zu bereiten.

P. Salate.

Neben den frischen und gemischten Salaten ist roter Kohlsalat, Nr. 32, und Salat von eingemachten Gurken, Nr. 41, zu empfehlen.