

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i.B., 1924**

P. Salate.

**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 Kirichen, 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.