

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Türk & Pabst's Kochrezepte für die feine und bürgerliche  
Küche**

**[Halle], [1914]**

**urn:nbn:de:bsz:31-56205**

# TÜRK & PABST'S



ИВО РУНОМЪ.

## Kochrezepte

für die feine und bürgerliche Küche

4<sup>te</sup> erweiterte Auflage.

ak

115 E 1024



Die Firma

# TÜRK & PABST

Frankfurt am Main

befasst sich seit über 30 Jahren mit dem Import und Vertrieb aller Arten Konserven, Delikatessen und feiner Fleischwaren in nur erstklassigen Spezialitäten, namentlich aber auch seit mehr als einem Jahrzehnt mit der Fabrikation der durch hervorragende Qualitäten überall bekannten Mayonnaise, Remoulade, Fisch- und Fleisch-Pasten in Tuben und anderen Packungen, endlich mit der Herstellung von feinen Tafel-Sensen, verschiedenen Saucen, Küchen-Farben usw.; sie war die erste deutsche Firma, die bei den meisten dieser Artikel die Fabrikation in großem Stil aufgenommen hat und damit die deutsche Nahrungsmittel-Industrie in neue Bahnen lenkte.

Die Firma **TÜRK & PABST** arbeitet nicht mit den Konsumenten direkt, sondern nur mit Wiederverkäufern und die meisten der von ihr hergestellten oder importierten Artikel sind in fast allen Delikatessen- und besseren Kolonialwaren-Handlungen Deutschlands sowie einer großen Anzahl Geschäfte des Auslandes zu haben. Auf Wunsch geben wir gerne Auskunft, bei welchen Firmen unsere Artikel zu haben sind.

Das Publikum, das sicher sein will, beim Einkauf von Delikatessen und Konserven aller Art erstklassige und dabei preiswerte Ware in vorzüglicher Qualität zu erhalten, wolle in den Geschäften stets die Marke „**TÜRK & PABST**“ verlangen.



Nachdruck der Rezepte verboten.

## Nachdruck verboten!

Neue Fabrikate und Rezepte der

4. Auflage bitten zu beachten auf

Seite: 3, 4, 5, 6, 8, 10, 13, 15, 16, 18,

19, 23, 24, 27, 28, 29, 30, 31, 32.

Motto:

Gar leicht ist kochen —  
Der Koch mag lachen,  
Wo Liebe und Eifer  
Und gute Rezepte  
Den Selter machen.

Die in diesem Heft= **Kochrezepte** sind zum großen Teil  
chen veröffentlichten von uns, sowie von  
**Frau Prof. Dr. Holle** (Verfasserin von Davidis-Holles Kochbuch)  
ausprobiert, teilweise verdanken wir sie der Güte einiger Haus-  
frauen und anerkannt ersten Autoritäten unter den Küchenchefs.

### Inhalts-Verzeichnis.

	Seite
Verwendung von Mayonnaise- und Remouladen-Sauce . . .	3
„ „ Fisch-Pasten . . . . .	4
„ „ Fleisch-Pasten und div. Käse . . . . .	5
„ „ Senf in Tuben . . . . .	6
„ „ Cumberland- und Girondine-Senf-Sauce . . .	6
„ „ Worcester-Sauce . . . . .	7
„ „ Krebs-Extrakt, Ragout-fin u. Parmesan-Käse . . .	8
„ „ Curry-Gewürz und Sellerie-Salz . . . . .	9
„ „ Pasteten- u. Speisen-Gewürz u. div. Gewürze . . .	10
„ „ Div. Gewürze und Saft-Farben . . . . .	11
Rezepte für Ragout-fin . . . . .	12—13
„ „ verschiedene Gerichte mit T & P's geriebenem Parmesankäse . . . . .	13—15
„ „ Fisch-Gerichte . . . . .	15—17
„ „ Saucen . . . . .	17—19
„ „ Salate . . . . .	19—21
„ „ Vor- und Zwischenspeisen (Hors d'œuvre) . . .	21—24
„ „ Verwendung von Fleischresten . . . . .	24—25
„ „ Eier-Speisen . . . . .	25—26
„ „ Wild, Wild-Gachés usw. . . . .	26—27
„ „ Suppen . . . . .	27—29
„ „ süße Speisen mit Kaffeegeschmack . . . . .	29
„ „ Ananas-Speisen . . . . .	29—30
Pilzgenuß und Pilzvergiftung . . . . .	30—31
Anweisung zum Reinigen von Flecken . . . . .	32

Überreicht durch: .....

Vierte, verbesserte Auflage.

## Einleitung.

### **Bitte zu beachten.**

Der Zweck, welchen T&P's Kochrezepte für die feine und bürgerliche Küche erfüllen sollen, besteht darin, die geehrten Hausfrauen bezw. alle Interessenten mit einer Anzahl Neuheiten der Kochkunst bekannt zu machen, die zur raschen bequemen Zubereitung von wohlgeschmeckenden Frühstücksspeisen, Hors d'œuvres, Vor- und Zwischen-Speisen, Saucen, Salaten, Eierspeisen, appetitreizenden kalten Platten zum Tee, verschiedenen Ragouts zc., große Erleichterungen und Ersparnisse bieten.

Unerwarteter Besuch ruft recht oft große Verlegenheiten hervor; unsere Spezialitäten vereinfachen auch hier ungemein die schwierige Frage: „Was setze ich meinen Gästen vor?“ Rasch sind mit Hilfe unserer Fisch-Pasteten, sowie Fleisch- und Geflügel-Pasteten, Mayonnaise, Remouladen-Sauce zc. allerlei pikante Vorspeisen, wie Sardellen- oder Anchovy-Schnitten, russische Eier hergerichtet, ebenso ist mit unserem Ragout-fin rasch und leicht ein hochfeines, allgemein beliebtes Zwischen- oder Vorgericht serviert.

Wenn man ferner eine Abwechslung in der Auswahl von appetitreizenden und wohlgeschmeckenden Speisen wünscht, sollen T&P's Kochrezepte ein willkommener, praktischer Ratgeber sein, außerdem bietet die Verwendung der darin empfohlenen Artikel auch Preisvorteile und durch den Wegfall der höchst zeitraubenden Nebenarbeiten wird das Kochen wesentlich erleichtert.

Besonderen Wert legen wir noch darauf, an dieser Stelle die Versicherung abzugeben, daß alle von uns in den Handel gebrachten eigenen Fabrikate aus den allerbesten Rohmaterialien sorgfältig hergestellt sind, wie sie nicht jedermann stets in gleicher Güte und Preiswürdigkeit zur Verfügung stehen.

„Vom Guten das Beste preiswert zu liefern, ist bisher unser Prinzip gewesen und wird es auch in Zukunft sein.“ Wir bitten darum, beim Einkauf darauf zu achten, daß die Artikel stets Etiketten und Namenszug unserer Firma tragen.

Wenn irgendwelche Auskünfte erwünscht sind, z. B. wo unsere Fabrikate erhältlich zc., bitten wir, sich an uns zu wenden. Ist ein Artikel an dem betreffenden Platz nicht zu beschaffen, lassen wir denselben durch einen unserer hiesigen Kunden senden.

Hochachtungsvoll

Frankfurt a. M.

**TÜRK & PABST.**

**P. S.** Dieses Büchlein sind wir gern bereit auch Ihren weiteren Bekannten gratis und franko zu senden, daher bitten wir die genaue Angabe solcher Adressen mit Dank im voraus: **TÜRK & PABST, Frankfurt a. M.**

# TÜRK & PABST'S Mayonnaise und Remouladen-Sauce

## Neuheit:

### T & P's Mayonnaise mit Tomaten

sehr pikant schmeckend

---

Hergestellt aus T & P's Extrafeinem Tafel-Öl, Girondine-Wein-  
Essig, Eiern und Gewürzen.

---

T & P's Mayonnaise und Remouladen-Sauce sind tafelfertig  
für Hummer, Salm, Krabben, Eierspeisen, gebackene und ge-  
kochte Fische, kaltes Fleisch, diverse Salate usw.

---

Durch deren Verwendung spart die Hausfrau viel Zeit und Geld.

---

Als Vor- und Zwischen-Speise (Hors d'oeuvres) aus Fischen,  
kaltem Fleisch, Galantinen, Eierspeisen zc. kann man rasch  
und bequem ein wohlgeschmeckendes Gericht mit unserer tafelf-  
fertigen Mayonnaise oder Remouladen-Sauce herstellen.

Rezepte hierzu auf Seite 16, 18, 19, 20, 21, 22, 25, 26.

---

T & P's Mayonnaise oder Remouladen-Sauce verfeinert als  
Zusatz zu Kartoffel-, Italienischem-, Kopf- oder Blatt-Salat  
den Geschmack außerordentlich.

---

Als Beilage zu gekochtem Ochsenfleisch bezw. Rinderbrust,  
sowie zu unserer Delikateß-Weinsülze ist unsere Mayonnaise  
oder Remouladen-Sauce eine wohlgeschmeckende Delikatesse.

---

In geöffneten, angebrochenen Gläsern halten sich dieselben  
bei kühler Aufbewahrung mehrere Wochen.

---

Zu haben in den meisten Delikatessen- und besseren Kolonialwaren-  
Handlungen. — In  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$  und  $\frac{1}{8}$  Gläsern, sowie in 1 Kilo-Flaschen mit  
Patentverschluß, ferner in  $\frac{1}{4}$  und  $\frac{1}{2}$  Tuben.

## TÜRK & PABST'S Fisch-Pasten in Tuben

Bleiben frisch und gut bis zum kleinsten Rest,  
sind praktisch und sparsam im Verbrauch.

T & P's	Anchovy-Paste	in Schlüssel-Tuben		
"	Sardellen-Butter	"	"	"
"	Lachs-Butter	"	"	"

### Neuheiten:

T & P's	Matjes-Herings-Paste	"	"
"	Sprotten-Paste	"	"

### Gebrauchs-Anweisung.

#### Anchovy-Paste

Mische die Paste je nach Geschmack mit 2/3 bis 3/4 Tafel-Butter und bestreiche damit das Brötchen. Nur wo zum Mischen keine Gelegenheit ist, bestreiche das Brötchen erst mit Butter und dann mit einer sehr dünnen Lage unserer Paste.

#### Sardellen-Butter, Lachs-Butter,

#### Matjes-Herings-Paste und Sprotten-Paste

Mische die Paste je nach Geschmack mit der Hälfte oder 2/3 Tafelbutter und bestreiche damit das Brötchen. Nur wo zum Mischen keine Gelegenheit ist, bestreiche das Brötchen erst mit Butter und dann mit einer sehr dünnen Lage unserer Paste

Für Saucen und als Würze zu diversen Speisen ist unsere Sardellen-Butter und Anchovy-Paste besonders beliebt.

**Vorzug** unserer Fisch-Pasten ist der so sehr beliebte pikante, appetitreizende Geschmack, welcher durch die Verwendung allerfeinster Fischsorten erzielt wird. Dieselben sind eine gebrauchsfertige Delikatesse für jedermann.

Praktisch und sparsam im Gebrauch für den Tee- oder Frühstückstisch, als Beilage bei kaltem Aufschnitt, zu Hors d'œuvres, als Vor- und Zwischenpeise. Rezepte hierzu auf Seite 22 und 23.

Hausfrauen, Touristen, Jäger, Reisende, Sportsleute können rasch und bequem wohlschmeckende Appetits-Brötchen damit zubereiten.

Zu haben in den meisten Delikatessen- und besseren Kolonialwaren-Handlungen. — In  $\frac{1}{2}$  und  $\frac{1}{4}$  Schlüssel-Tuben,  $\frac{1}{1}$ ,  $\frac{1}{2}$  und  $\frac{1}{4}$  Schlüssel-Dosen, sowie Steingut-Töpfchen.

## **TÜRK&PABST'S Fleisch-Pasten**

in Schlüssel-Tuben und -Dosen.

**Beefsteak, Fasanen, Gänseleber,**  
**Hasen, Hühner, Krammetsvögel, Rebhuhn,**  
**Reh, Schinken, Zungen-Paste.**

Für größeren sofortigen Verbrauch empfehlen wir ebenfalls unsere  $\frac{1}{8}$ - und  $\frac{1}{16}$ -Schlüsseldosen-Packung.

### **Gebrauchs-Anweisung.**

Mische die Paste je nach Geschmack mit der Hälfte oder  $\frac{2}{3}$  Tafelbutter und bestreiche damit das Brötchen. Nur wo zum Mischen keine Gelegenheit ist, bestreiche das Brötchen erst mit Butter und dann mit einer dünnen Lage unserer Paste.

Praktisch im Gebrauch für Touristen-, Sport- und Hausbedarf als Beilage zu kaltem Aufschnitt, zu Hors d'œuvres, als Vor- und Zwischenspeise laut Seite 22—23.

Als nahrhafteste und leicht verdaulichste Fleischspeise von Ärzten sehr empfohlen.

## **TÜRK&PABST'S**

**Neuheiten in eleganten weißen Töpfchen zum praktischen sofortigen Gebrauch auf die Tafel zu stellen.**

**Roquefort und Gorgonzola-Käse**

∴ zum Bestreichen von Brötchen ∴

**Anchovy-Paste und Sardellen-Butter.**

**Lachs-Butter und Matjes-Herings-Paste.**

Für den rascheren Verbrauch bestimmt, sobald die Töpfchen geöffnet sind.

**Zu haben in den Delikatessen und besseren Kolonialwaren-Handlungen Fleisch-Pasten in Schlüsseltuben, sowie  $\frac{1}{8}$ - und  $\frac{1}{16}$ -Schlüsseldosen, Roquefort- und Gorgonzola-Käse in eleganten Steingut-Töpfchen.**

## TÜRK&PABST'S Senfe

in hygienischer Tuben-Packung

T & P's Senf ist eine Delikatesse für jedermann.

**T & P's Delikatess-Senf** in Schlüsseltuben. Mit Estragon mild und pikant oder naturell voll und kräftig im Geschmack.

**T & P's Girondine-Senf**, hervorragend feine, aromatisch schmeckende Qualität, welche den feinsten französischen Senfen in jeder Beziehung ebenbürtig ist. Mit Estragon- oder feinem Kräutergeschmack.

Unsere hygienische Tuben-Packung verhindert das schnelle Eintrocknen sowie das Verderben des Senfes.

Der Verschuß schützt den Senf vor Staub und Schmutz und erhält den frischen, guten Geschmack bis zum kleinsten Rest.

Hygieniker haben diese Vorzüge schon vielseitig anerkannt.

Obige Senfsorten liefern wir auch in geschmackvollen Gläsern, Porzellan- und Steingut-Töpfchen, namentlich sind unsere preiswerten Steinguttönnchen ohne Henkel gut eingeführt.

### Neuheiten :

## TÜRK&PABST'S Deutscher Mostrich

Süß-mild oder natürlich scharf.

Der grob gemahlene deutsche Mostrich vereint die Vorzüge des französischen und englischen Senfs, indem er von diesem das Temperament, von jenem die Lieblichkeit besitzt.

Erhältlich in Gläsern mit Patentkork und Steingut-Töpfchen.

## TÜRK&PABST'S Girondine-Senf-sauce

Sehr pikant schmeckende tafelfertige Beilage für Rindfleisch, Fische, Sülzen, gekochte Eier, kaltes Fleisch, Salate, Krabben usw.

Erhältlich in  $\frac{1}{1}$  und  $\frac{1}{2}$  Flaschen.

## TÜRK&PABST'S Cumberland-Sauce

Hervorragend feinschmeckende Frucht-Sauce

für kalten Braten, kaltes Geflügel, Wild-Galantinen, Houladen, Schweinskopf, Omelette-Füllung usw.

Erhältlich in Töpfen und Tuben.

Zu haben in den meisten Delika'essen- und besseren Kolonialwaren-Handlungen. Delikatesse-Senf, Girondine-Senf und Englischer Senf in Tuben verschiedener Größe, sowie hübschen Gläsern und Töpfen.

## TÜRK & PABST's Worcester-Sauce.

Jede Flasche ist vor Gebrauch kräftig zu schütteln.

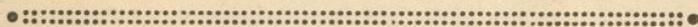
Bei Tisch bedient man sich mit T & P's Worcester-Sauce durch Zuguß zu Pasteten, Ragout-fin, kaltem Fleisch, Kopf- und Kartoffel-Salat, Kotelettes, diversen Braten usw., einige Tropfen genügen, weil die Sauce sehr ergiebig ist.

In der Küche bildet T & P's Worcester-Sauce ein fast unentbehrliches Hilfsmittel, denn sie verleiht den verschiedensten Speisen einen äußerst pikanten Geschmack. Bei Bratensaucen aller Art, Wild- und Wildgeflügel, Mockturtle, Oxtail-Suppe usw. genügen einige Tropfen dem Jus, bezw. der Bratensauce, zugegeben. Ein kräftigeres Würzen, ca. 1 Eßlöffel pro Kilo Fleisch, erfordern die verschiedenen Sauerbraten, besonders aber Ragouts und Wildpfeffer.

Die Kräuter-Butter zum Belegen von Steaks, Chops, Koteletten usw. bereite durch Vermengung frischer Tafelbutter mit gewiegter Petersilie, T & P's Worcester-Sauce und Zitronensaft.

Bei gekochtem oder gebratenem Fisch mische auf 1 Pfund der geschmolzenen Butter einen halben Eßlöffel T & P's Worcester-Sauce, oder gieße, wenn der Fisch von der Gräte entfernt ist, direkt eine geringe Quantität von der Sauce zu.

Rezepte hierzu Seite 14—22 und 24—28.



### Bitte zu beachten!

Die Kunst, den verschiedensten Speisen einen pikanten, appetitreizenden Geschmack zu geben, liegt in der Zubereitung feiner Saucen.

Dies wird erreicht durch Zusatz von

**TÜRK & PABST's Worcester-Sauce.**

Zu haben in den meisten Delikatessen- und besseren Kolonialwaren-Handlungen. — In  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{1}$  Flaschen und in Flaschen à 1 Liter.

## **T & P's Konzentrierter Krebs-Extrakt.**

Um denselben richtig zu verwenden, bereite die Krebs-Suppe oder die in Betracht kommenden Saucen so, als ob Krebse, Hummer, Langousten, Crevetten etc. zur Verwendung kommen würden. Zum Schlusse wird dann der Extrakt beigelegt und zwar für Suppen im Verhältnis von ungefähr 1 Gramm per Person, d. h. etwa die Größe einer Erbse. Für Saucen nehme etwa  $1\frac{1}{2}$  Gramm für eine Saucière für 5—6 Personen und füge den Extrakt, der sehr leicht löslich ist, in der Kasserole bei vor dem Passieren.

**Der Extrakt ist sehr kräftig und ergiebig, man hüte sich, zu viel zu nehmen!**

Rezepte hierzu Seite 19, 24 und 27.

## **TÜRK & PABST's gerieb. Parmesan-Käse**

Hochfeine, haltbare Qualität, sehr bequem im Verbrauch.

Rezepte hierzu Seite 13, 14, 15, 17, 24, 25, 26, 27.

Erhältlich in  $\frac{1}{5}$ ,  $\frac{1}{3}$ ,  $\frac{1}{2}$  und  $\frac{1}{1}$  Gläsern und in großen und kleinen Glasröhrchen.

## **TÜRK & PABST's Ragout-fin.**

Ist zubereitet aus feinstem Geflügel, Kalbsmilchner, Kalbshirn, Zunge, OchsenGaumen, feinen Klößchen, Champignons zc.

Zum Füllen von Ragouttöpfchen,

Muscheln, Crustaden, Pasteten, Koteletten, Geflügel, Fischen, zur Herstellung feiner Eierspeisen zc.

Ist ein äußerst wohlchmeckendes bekömmliches Frühstück.

Besonders praktisch bei unerwartetem Besuch.

Sehr geeignet für Manöver, Jagd, Sport und Landaufenthalt.

Rezepte zur Verwendung von Ragout-fin auf Seite 12 und 13.

Zu haben in den meisten Delikatessen- und besseren Kolonialwaren-Handlungen. — Krebs-Extrakt in  $\frac{1}{10}$  Tuben für ca. 18 Teller Suppe, Ragout-fin in  $\frac{1}{2}$ ,  $\frac{1}{4}$  u.  $\frac{1}{8}$  Dose für 6, 3 u. 1—2 Personen.

## TÜRK & PABST'S Curry-Gewürz.

Beeignet zur Herstellung von preiswerter und nahrhafter Hausmannskost.

In Deutschland sind die in den heißen Ländern so sehr beliebten Reisgerichte noch recht wenig bekannt. Gekochter Reis mit etwas Curry daran schmeckt ganz vorzüglich, und durch Mischung mit gargekochten Kalbs-, Hammel- oder Rindfleischstückchen kann eine ganze Anzahl Gerichte hergestellt werden. Zu erwähnen ist namentlich Curry-Reis mit Huhn, mit Fisch, mit Geflügel und Gemüse, mit Fleisch und Gemüse, mit Gemüse allein, laut folgenden Rezepten.

### Curry mit Hammelfleisch, Kalbfleisch oder Rindfleisch; besonders auch mit Hühnern oder sonstigem Geflügel.

Schneide das magere Fleisch in gleichmäßige kastaniengroße Stücke und schmeiße sie mit Zwiebelwürfelchen in Butter, nebst dem nötigen Salz und Curry-Gewürz durch (auf 500 gr Fleisch rechne 5 gr Curry), streue Mehl über das Fleisch, gieße leichte Fleischbrühe oder auch nur Wasser darüber und schmore das Gericht langsam weich.

**Zu allen Curryspeisen gibt es Wasserreis.** Zu diesem koche 125 bis 200 gr Reis in Wasser ab, gieße ihn dann in 2 bis 3 Liter springend kochendes Wasser und koche ihn darin etwa 25 Minuten. Er wird auf einen Durchschlag gefüllt, mit kaltem Wasser rasch überspült, dann schnell erwärmt und darauf als Rand um das in heißer Schüssel angerichtete Currygericht gelegt.

**Eine Currysuppe** ist besonders wohlschmeckend aus einer Kalbfleisch-, Tauben- oder Hühnerbrühe unter Zusatz von etwas Curry-Gewürz zu bereiten.

Rezepte Seite 18.

**Einfach und fein ist ein Eier-Curry.** Mache übrige Kalbsbraten- oder Geflügelbratensauce heiß, verrühre sie mit etwas T & P's Curry-Gewürz und gebe 6—8 verquirlte Eier hinein, rühre sie mit der Sauce zu einem Nührei und richte in einem Reistrand an.

## TÜRK & PABST'S Sellerie - Salz

ist ein beliebtes feines Gewürz, um Suppen, Fleischspeisen, Saucen, Gemüsen, Salaten einen angenehmen aromatischen Geschmack zu verleihen.

Zu haben in den meisten Delikatessen- und besseren Kolonialwaren-Handlungen. — In  $\frac{1}{4}$ ,  $\frac{1}{2}$  und  $\frac{1}{3}$  G äsern mit Metallstreuer und  $\frac{1}{2}$  Gläsern mit Porzellanstreuer.

## **T & P's Pasteten- und Speisen-Gewürz**

bedeutet für die Kochkunst eine große Erleichterung, da es in vollendeter Zusammensetzung die Gewürzmischung enthält, die zum richtigen Würzen von Farcen, Ragouts, Wild, Füllseln, Pasteten, Würsten, pikanten Saucen, Klößchen und dergleichen nötig ist. Man braucht nicht mehr die einzelnen Gewürze erst zu wiegen, ganz abgesehen davon, daß vielfach für jedes einzelne Gewürz ein Gewicht überhaupt nicht angegeben werden kann, so geringfügig ist es. Es ist nur erforderlich, die nötige Menge unseres Pasteten- und Speisen-Gewürzes zuzusetzen, um eine tadellos gewürzte Speise zu erhalten.

**Die Verwendung von T & P's Pasteten- und Speisen-Gewürz ist sehr einfach**, indem in der Regel pro Kilo Masse etwa 5—6 gr genommen werden, je nachdem die Farce und dergleichen mehr oder minder scharf sein soll. Eine genaue Menge läßt sich, weil der Geschmack individuell ist, nicht angeben. Salz enthält die Speisenwürze nicht, dies muß also für sich zugefügt werden. T & P's Pasteten- und Speisen-Gewürz bleibt bis zum letzten Rest unverändert kräftig, wenn die Flasche sofort nach Gebrauch wieder gut geschlossen wird.

Rezepte hierzu Seite 18, 20, 21, 26, 27, 28.

## **TÜRK & PABST'S gemahlene Gewürze**

in Glasröhrchen mit Kapselverschluß:

**Sellerie-Tafel-Salz, Cayenne-Pfeffer, Curry-Gewürz, Weißer-Pfeffer, Braten-Gewürz-Salz, Salon-Rosen-Paprika, Pasteten-Gewürz, Ceylon-Zimmt, Amboina-Nelken, Muskatnüsse, Piment.**

## **TÜRK & PABST'S getr. Küchen-Kräuter**

in Glasröhrchen mit Kapselverschluß:

**Bohnenkraut, Fines herbes, Majoran, Sellerieblätter und Petersilienblätter.**

Zu haben in den meisten Delikatessen- und besseren Kolonialwaren-Handlungen.

## **TÜRK & PABST's Braten-Gewürz-Salz**

enthält neben der Mischung von Gewürzen und Kräutern auch noch das nötige Salz. Es ist von feinsten Mischung und solcher Stärke, daß man einfach die Fleisch- und Fischsorten, die Suppen und verschiedenen Farcen und die pikanten Salate damit zu versehen braucht, um ihnen Salz und Gewürz in richtiger erforderlicher Menge zuzuführen. Auf ein Kilogramm Fleisch rechne 10 gr T & P's aromatisches Gewürz-Salz, der Geschmack des einzelnen ist dabei ausschlaggebend.

## **T & P's Salon-Rosenpaprika u. Cayenne-Pfeffer.**

Unser Salon-Rosenpaprika ist von hochfeinster Qualität und dient gleich dem Cayenne-Pfeffer, der aber sehr scharf ist und mit Vorsicht verwendet werden muß, zum Würzen und Schärfe sauciger Gerichte: Gulyas, Paprika-Fleisch, Paprika-Schnitzel, Paprika-Huhn, Paprika-Reis etc. Paprika und Cayenne-Pfeffer sollten immer mit etwas Zwiebel in Butter geschwigt werden; erst dadurch hebt sich der Geschmack und die Schärfe wird vermindert.

## **TÜRK & PABST's giftfreie Saft-Farben.**

Die meisten Hausfrauen verwandten früher, und tun dies sogar auch jetzt noch teilweise, allerlei Farben, die sie sich mühsam unter Zeitverlust herstellen, da die käuflichen französischen Farben ihnen zu teuer waren. Diesen Farben gleichwertig sind die trefflichen, garantiert unschädlichen

### **Konzentrierten Saft-Farben von T & P,**

die in kleinen praktischen Fläschchen im Handel sind, sie ermöglichen es, auf einfache, bequeme und billige Weise allen Speisen, die dafür in Betracht kommen, leuchtende schöne Farben, wie man sie haben will, zu verleihen.

Eine Speise ist nicht nur für den Magen, auch das Auge will sich ihrer freuen und sich am Aussehen laben, denn die Tafelfreuden bestehen auch in ästhetischen Genüssen. Dies Verlangen erfüllen die mit den

### **Saft-Farben von T & P**

gefärbten Erzeugnisse der Kochkunst auf das vollkommenste.

**Brillant-Rosa, Ei-Gelb, Zitronen-Gelb, Mai-Grün, Echt Cochennille, Karmin-Rot, Burgunder-Rot, Erdbeer-Rot, Krebs-Rot, Purpur-Rot, Tomaten-Rot, Orange, Violett.**

**Zu haben in den meisten Delikatessen- und besseren Kolonialwaren-Handlungen. — Gewürze in  $\frac{1}{2}$  und  $\frac{1}{3}$  Gläsern mit Metallstreuer und in  $\frac{1}{3}$  Gläsern mit Porzellanstreuer. — Saft-Farben in kleinen Flacons und  $\frac{1}{12}$  Liter Flaschen.**

## Gerichte mit T & P's Ragout-fin.

### **Zu Muscheln oder Pastetentöpfchen.**

Fülle T & P's Ragout-fin in butterbestrichene Muscheln oder Pastetentöpfchen, welche von unseren Kunden zu beziehen sind, bestreue mit Parmesan- oder Schweizerkäse (gerieben) und etwas Panierbrot und lege ein Scheibchen Tafelbutter darauf. Gebe die Muscheln oder Töpfchen auf einem Backblech in den heißen Ofen und lasse gratinieren, was erreicht ist, wenn sich das kochende Ragout mit einer hellbraunen Kruste überzogen hat. Je nach der Hitze des Ofens erfordert das Gratinieren 5 bis 10 Minuten. Kurz vor dem Auftragen kann man nach Geschmack etwas milde Sardellen-Butter auf dem Ragout zerschleichen lassen. Beliebt ist die Beigabe von Zitronenscheiben.

### **Crustaden als Beilage zu feinem Gemüse:**

Lege kleine, runde, butterbestrichene Blechförmchen mit Pasteteiteig sehr dünn aus, fülle sie mit T & P's Ragout-fin, gebe etwas Butter und Zitronensaft darüber und decke mit dünnem Deckel von obigem Teig. Derselbe wird mit Eigelb gestrichen und mit der Gabel mehrfach durchstochen. Nach dem Backen gestürzt, garniert man die Crustaden rings um das Gemüse. Man kann den Deckel auch kurz vor dem He ausnehmen mit Käse und Panierbrot bestreuen.

### **Königin-Pastetchen:**

Fülle kleine Blätterteigpastetchen mit T & P's Ragout-fin, das in geeignetem Geschirre zuvor im Ofen gratiniert wurde. Dieses Verfahren ist dem Aufwärmen des Ragouts im Wasserbade entschieden vorzuziehen.

### **Pfannkuchen und Omeletten**

werden ebenfalls mit T & P's Ragout-fin, das wie vorstehend erwärmt wurde, gefüllt.

### **Eier à la Dambron:**

Zerschlage und würze drei Eier, vermische damit einen Löffel angewärmtes T & P's Ragout-fin und etwas geriebenen Parmesankäse und rühre das Ganze bei sehr gelinder Hitze ab. Natürlich muß das Mährei stets saftig und crèmeartig weich bleiben.

Ober: Fülle obige Mischung in stark gebutterte, panierte, glatte Blechförmchen, bestreue sie mit geriebenem Parmesankäse, lasse sie in heißem Wasser crèmeartig fest werden und stürze sie auf Croutons, die in der Größe der Förmchen geschnitten sind.

### **Gefülltes Geflügel:**

Junges, sehr zartes Geflügel wird mit T & P's Ragout-fin, dem einige Stückchen Butter und die feingeschnittenen Lebern und Nieren des Geflügels und etwas Weizenbrot beigegeben werden, gefüllt, vernäht und im Ofen gebraten. Beim Zerlegen nimm das sehr wohlschmeckende Ragout heraus, häufe es auf kleine ausgehöhlte Croutons, bestreue mit gewiegter Petersilie und garniere damit das angerichtete Geflügel. Schließlich wird die Platte noch mit Zitronenscheiben und Petersilie ausgeputzt.

### **Fischragout:**

Übrigen Fisch löse aus Haut und Gräten (auch Krebs- und Hummerreste sind verwendbar), vermenge ihn mit T & P's Ragout-fin und verfähre weiter wie bei Ragout-fin in Muscheln. Vorteilhafte Verwendung für Fischreste. Auch lassen sich aus diesem Ragout Croquetten formen, welche erst in Mehl, dann in Eigelb und schließlich in Panierbrot gewendet und in schwimmendem heißem Fett herausgebacken werden. Stelle das Ragout einige Stunden auf Eis, um dadurch das Formen der Croquetten zu erleichtern.

## Gerichte mit T & P's Ragout-fin und Parmesan-Käse.

### Russische Ragout-fin-Schnitten:

Zutaten für 4 Personen: 125 gr Gries,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch knapp gemessen, 20 gr Butter, 5 gr Salz, 1 Ei, 10 gr Mehl, 50 gr Butter,  $\frac{1}{4}$  Büchse Ragout-fin, 3 Eßlöffel T & P's Parmesan-Käse, 10 gr Butter.

Zubereitung: Gewaschener Gries, Milch, Butter und Salz werden abgekocht und noch heiß mit dem verschlagenen Ei verrührt. Ein Brett wird mit Mehl bestreut und der Griesbrei darauf ausgebreitet. Nach dem Erkalten sticht man mit einem Weinglas runde Platten aus und bratet sie in der Pfanne vorsichtig zu schöner Farbe, füllt mit einem Löffel Ragout-fin darauf, beträufelt ihn mit zerlassener Butter und backt die Grieschnitten bei  $120^{\circ}$  C im Ofen über.

## Gerichte mit T & P's geriebenem Parmesan-Käse.

### Kalbssteak mit Parmesan in Butter gebraten:

Das geklopfte Kalbssteak wird gewürzt, erst in Mehl, dann in Eiweiß getunkt und in T & P's Parmesan-Käse paniert. Alsdann in heißer Butter gebraten. Lammkoteletten, Hammelkoteletten, Hahnrippenstück u. lassen sich auf diese Weise zubereiten und der Geschmack wird so ein vorzüglicher, da das Fleisch auch saftiger bleibt.

### Hammelfoteletten à la Nelson. (Für 5 Personen gleich 10 Koteletten):

Zutaten: 4 geschälte weiße Zwiebeln, 1 Tasse gewaschener Reis, 5 gleiche Tassen Bouillon, 30 gr Butter, 2 ganze, 2 gelbe Eier,  $\frac{1}{3}$  Liter Rahm und 3—4 Eßlöffel Parmesan-Käse.

Zubereitung der Nelson-Masse: Die Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, abgebrüht, mit obigem Reis vermischt, mit 5 Tassen Bouillon aufgefüllt und mit der Butter langsam weich gekocht, durch's Sieb geschlagen, mit den geschlagenen Eiern und dem Rahm am Feuer abgebrüht, mit Salz, Cayenne-Pfeffer, einigen Tropfen Worcester-Sauce im Geschmack behoben und 3—4 Eßlöffel T & P's geriebenen Parmesan-Käse darunter gerührt. Das Ganze erkalten lassen. Die Koteletten werden auf einer Seite angebraten. Diese angebratene Seite dicht mit Nelson-Masse bestreichen, mit Parmesan-Käse, Brotkrumen und Butterflocken bestreuen und im heißen Ofen 6—8 Minuten backen.

### Zunger Hahn gebraten auf polnische Art:

Brate einen fleischigen mit Salz gewürzten Hahn in einer feuerfesten Kasserole langsam goldgelb fertig. Lasse in einer Pfanne 80 gr Butter zergehen und backe 3 Eßlöffel geriebenes Weißbrot schön gelb darin, streue 3 Eßlöffel geriebenen Parmesan-Käse über das röstende Weißbrot und röste diesen einen Moment mit. Gieße Brot und Käse über den Hahn und serviere in der Kasserole.

### Omeletten und Rühreiern

füge vor dem Fertigwerden etwas T & P's geriebenen Parmesan-Käse bei, die Gerichte sind dann schmackhafter und bringen mehr Abwechslung.

### Reis-Gemüse:

Gut gewaschener Reis wird knapp mit Wasser aufgefüllt, etwas Salz und Butter darauf, die Kasserolle zugedeckt und  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde in den Bratofen gestellt. Vor dem Anrichten wird dann der Reis mit etwas T & P's geriebenem Parmesan-Käse verrührt.

## Gerichte mit T&P's geriebenem Parmesan-Käse.

### **Käsekrüstchen (Welsh rabbit):**

Von Weißbrot schneide halbe Scheiben, bestreiche die Scheiben mit Butter und etwas Senf und belege sie mit feinen Scheiben Schweizerkäse. Eine flache passende feuerfeste Schüssel wird mit Butter bestrichen und die Scheiben darin nebeneinander geordnet. Backe die Krüstchen im Ofen bei Oberhitze, bis sie leicht gebräunt sind, beträufele beim Anrichten jedes Schnittchen mit einigen Tropfen T&P's Worcester-Sauce und gebe sie heiß auf gefalteter Serviette zur Tafel.

### **Käsestangen:**

65 gr Butter, 65 gr Mehl und 65 gr T&P's geriebener Parmesan-Käse, sowie Salz und eine Messerspitze Cayenne-Pfeffer werden zusammen gut durchgearbeitet. Dann rolle den Teig messerrückendick auf einem Brett aus, forme zierliche Stangen daraus, die auf einem mit Butter bestrichenen Blech zu goldgelber Farbe gebacken werden. Diese Stangen können vor dem Backen auch mit Eigelb bestrichen und mit Salz und Kümmel bestreut werden.

### **Gebackener Blumenkohl:**

Der Blumenkohl wird in Salzwasser weich gekocht, dann in Stückchen zerlegt, eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen, dahinein lege den Blumenkohl, der mit folgender Sauce übergossen wird. Von Butter und Mehl bereite eine weiße Sauce und mische auf einen Blumenkohlkopf ca.  $\frac{1}{4}$  Liter saueren Rahm und einen Eßlöffel T&P's geriebenen Parmesan-Käse darunter. Diese Sauce wird über den Blumenkohl gegossen, auf welchen noch einige Stückchen Butter gelegt und etwas Parmesan-Käse gestreut werden und backe ihn bei mäßiger Hitze eine Stunde.

### **Makkaroni-Auflauf:**

250 gr Makkaroni werden in Salzwasser weich gekocht, 60 gr Butter werden zu Schaum gerührt und dann mit 4 Eiern und 20 gr T&P's geriebenem Parmesan-Käse und den gekochten Makkaroni vermischt; zur feineren Zubereitung kann noch eine Tasse süßer Rahm dazu genommen werden. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und eine halbe Stunde gebacken. Die Speise bildet eine vorzügliche Beigabe zu Braten oder Wild.

### **Käseschnitten gebacken:**

3 Eßlöffel T&P's geriebener Parmesan-Käse, 2 Löffel geriebenes Brot werden mit einem Eiweiß und einer Prise Salz tüchtig durchgearbeitet. Unterdessen lasse in der Omelettenpfanne 2 Eßlöffel oder 20 gr Butter zergehen, schneide dünne Weißbrotscheiben, bestreiche sie mit der Käsemasse und lasse sie in der Butter braten. Sie schmecken heiß und kalt vorzüglich und können auch als Vorspeisen mit Zitronenscheiben gegeben oder als Garnierung für warme und kalte Fleischplatten verwendet werden.

### **Makkaroni:**

175 gr Makkaroni werden in 5 cm lange Stücke gebrochen, in kochendem Salzwasser 30 Minuten lang weich gekocht und dann das Wasser ausgeschüttet. Gebe 50 gr Butter, 5 gr Salz, einige Löffel Rahm oder Milch hinzu, rühre sie durcheinander und lasse sie bei schwachem Feuer etwa 5 Minuten dampfen. 40 gr T&P's geriebener Parmesan-Käse werden darüber gestreut und dämpfe sie noch 5 Minuten.

### **Spargel auf Mailänder Art:**

Über die auf einer Schüssel angerichteten Spargel werden 30 gr T&P's geriebener Parmesan-Käse gestreut. Lasse in einer Pfanne  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter zergehen und backe 30 gr getriebenes Weißbrot schön gelb darin, gieße Brot und Butter über die angerichteten Spargel und serviere dieselben sofort.

## Gerichte mit T & P's geriebenem Parmesan-Käse und Fisch-Gerichte.

### Käse-Soufflé:

4 Eßlöffel T & P's geriebener Parmesan-Käse werden mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 4 Eidottern, Salz und Pfeffer angerührt und der steife Schnee von 4 Eiweiß leicht darunter gegeben. Mit der Masse wird eine gebutterte, heiß gemachte Porzellanform halb voll gefüllt und dann rasch in den Ofen gebracht, der nur mäßig heiß sein darf. Backdauer ca. 25 Minuten.

### Käse-Croquetten:

$\frac{1}{8}$  Liter Milch,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und 100 gr Mehl werden auf dem Feuer abgeröstet, bis sich der feste Brei von der Kasserolle löst. Wenn abgekühlt, vermenge diese Masse mit 3 ganzen Eiern und 2 Eigelb, ca. 70 gr T & P's geriebenem Parmesan-Käse, etwas Salz und Pfeffer, forme Croquetten daraus, welche in Ei und geriebenen Semmeln gewendet und in heißem Fett gebacken werden. Selbe geben eine gute Beilage zu Braten, gedämpftem Fleisch, Ragout zc.

### Pfannfuchen oder Eierfuchen mit Käse:

Rühre  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch glatt, füge 3 bis 4 Eier, ein wenig Salz und 80 gr T & P's geriebenen Parmesan-Käse bei und backe aus dieser Masse dünne Pfannfuchen. Vorzugsweise passend zu kaltem Schinken und Salat.

### Käseauflauf:

Einen Eßlöffel Mehl röste mit 60 gr Butter über dem Feuer ab, bis sich die Masse von der Kasserolle abhebt. Allmählich rühre  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm hinein und lasse den Brei erkalten. Dieser wird mit 4 Eigelb glatt gerührt und zum Schluß kommen 3 Eßlöffel T & P's geriebener Parmesan-Käse und der steife Schnee von 4 Eiweiß sowie etwas Salz und Zitrone darunter. Weiteres wie beim Soufflé weiter oben.

Man kann die Masse auch in gebutterte Muschelschalen oder Ragout-firn Napfchen füllen und nach ca. 10 Minuten Backdauer als Hors d'oeuvre servieren.

Alle diese Gerichte können keine große Ofenhitze vertragen, sonst bekommen sie zu viel Kruste und bleiben innen teigig. Auch müssen sie rasch auf den Tisch kommen, weil sie schnell fallen.

## Fisch-Gerichte.

### Blaufelchen auf bayrische Art (für 4 bis 5 Personen):

Zwei pfündige Blaufelchen werden gründlich vorbereitet, mit Salz und Zitrone gewürzt und mit Mehl bestäubt. Lasse 100 Gramm Butter in flacher Pfanne heiß werden (ohne zu bräunen), bringe die Blaufelchen dazu und backe dieselben unter Begießen bei lebhaftem Feuer in 15—20 Minuten fertig. Gieße  $\frac{1}{4}$  Liter sauren Rahm, unter den etwa 1 Eßlöffel Mehl glatt gerührt ist, daran, und lasse den Fisch noch 5 Minuten mitschmoren, richte denselben auf heißer Schüssel an, koche die Sauce auf, schmecke mit dem Saft einer halben Zitrone und einigen Tropfen T & P's Worcester-Sauce ab, begieße den Fisch damit und bestreue ihn mit Capern.

### Schellfisch auf badische Art:

Der Fisch wird der Länge nach in 2 Hälften geschnitten, gewaschen und gesalzen, mit einem Stück Butter, sowie einigen Scheiben Zwiebeln in die Pfanne gelegt, etwas T & P's geriebener Parmesan-Käse und geriebenes Weißbrot darüber gestreut, und auf einen Fisch von ca. 2 Pfund  $\frac{1}{4}$  Liter saurer Rahm gegeben. Der Fisch wird hierauf 20 bis 30 Minuten vor dem Servieren gebraten.

## Fisch-Gerichte.

### **Seezunge nach Dupléré:**

Eine vorgerichtete weiße pfündige Seezunge wird gut gesalzen, mit 2 gehackten Schalotten Zwiebeln, einigen in Scheiben geschnittenen Champignons und desgleichen 1 Tomate (geschält), dem Saft einer halben Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Glas Weißwein in flacher Kasserole langsam 15—20 Minuten zugedeckt geschmort. Auf heißer Schüssel anrichten, den Sud mit einem nußgroßen Stück Mehlbutter (Butter, unter die Mehl gerührt ist) aufkochen, mit einigen Tropfen T & P's Worcester-Sauce abschmecken, über den Fisch gießen und gehackter Petersilie bestreuen.

### **Spiegel-Karpfen, blau gesotten, mit gerührter Butter:**

Der Karpfen von 2—2 $\frac{1}{2}$  Pfund wird kurz vor dem Kochen geschlachtet und zugerichtet, begieße ihn mit kochendem Essig und bringe denselben in kalten pikanten Fischsud auf starkem Feuer zum Kochen. Sobald der Siedepunkt erreicht ist, ziehe die Kasserole zurück und lasse den Fisch noch 18—20 Minuten fertig ziehen. Nichte auf heißer Schüssel an, garniere mit Petersilie, Zitronenstücken und dem mitgekochten Karpfenrogen oder Vilsner. — Schaumig gerührte Butter, der das nötige Salz, sowie eine kräftige Messerspitze Senf beigegeben worden ist, richte in einer Saucière extra an.

### **Fisch-Croquette auf amerikanische Art:**

Halb Fischreue, halb rische durchpassierte gefochte Kartoffeln mit weißer Rahmsauce angemacht, zu einem Ragout mit 4 Eigelben und etwas Rahm am Feuer abgerührt, mit Salz, Cayenne-Pfeffer und T & P's Worcester-Sauce gewürzt und 4 Eßlöffel Parmesan-Käse darunter gerührt. Die Masse erkalten lassen und Croquettes davon formen. Letztere panieren in Mehl, tunke in Eiweiß und dann in eine Mischung von Brotkrumen mit Käse und backe sie in heißem Fett heraus. Serviere hierzu eine Tomaten-Sauce.

### **Seezungen, gebacken mit Remouladen-Sauce:**

Einer sauber ausgenommenen Seezunge ziehe die am Schwanz mit dem Messer etwas gelockerte Haut über den Kopf, wasche sie und schneide sie in Stücke, welche dann gesalzen, gepfeffert und mit Zitronensaft beträufelt werden. Kurz vor dem Fertigmachen wende die Stücke in Mehl, dann in geschlagenem Ei und Reibbrot und brate sie in der Pfanne in reichlicher Butter, oder backe sie in heißem Schmalz auf beiden Seiten hellbraun.

Wie zu allen gebackenen Fischen paßt auch zur Seezunge T & P's Remouladen-Sauce weitaus am besten.

### **Lachs in brauner Butter:**

Schöne Scheiben von Lachs werden sauber gewaschen, gesalzen, ein wenig gepfeffert, mit Mehl bestäubt, und hierauf in einer Pfanne auf beiden Seiten in Butter schön braun gebraten; beim Anrichten mit Zitronensaft beträufelt, gehackte Petersilie darüber gestreut und sogleich serviert. Kartoffelsalat, mit T & P's Mayonnaise verrührt, wird dazu gegeben. Da der Fisch nicht lange stehen darf, sollte er erst ganz kurz vor dem Anrichten gebraten werden.

### **Barsch, gebacken mit Remouladen-Sauce:**

Nachdem der Fisch sauber gewaschen ist, wird er in passende Stücke geschnitten und mit Zitronensaft beträufelt. Lasse die Stücke eine halbe Stunde durchziehen, wälze sie dann in Mehl, Ei und geriebener Semmel und brate sie in heißem Fett goldgelb. Beim Anrichten werden sie mit gehackter Petersilie und Zitronenstücken garniert und mit Kartoffelsalat oder mit T & P's Remouladen-Sauce aufgetischt.

## Fisch-Gerichte und Saucen.

### Fische aller Art schmackhaft zu bereiten:

1. Löse den Fisch aus Haut und Gräten und reibe die Fischstücke, wenn mit Zitronensaft betränfelt, mit Salz und Pfeffer ein. Die Gräten und Abfälle koche nebst Wurzelwerk und Grünzeug in kräftiger Fleischbrühe etwa eine Stunde. In dieser durchgeseihten und mit weißer Mehlschwitze leicht gebundenen Brühe, der noch etwas Weißwein zugesetzt wird, werden nun die Fischstücke rasch gar gedämpft und dann angerichtet. Die eingedickte Brühe schlage rasch mit  $\frac{2}{3}$  frischer Tafelbutter und  $\frac{1}{3}$  T & P's Sardellen-Butter zu einer leichten Sauce, würze mit T & P's Worcester-Sauce und etwas Zitronensaft, füge reichlich gewiegte Petersilie bei und gib nun die fertige, äußerst schmackhafte Sauce über die warmgehaltenen Fischstücke.

2. Verjähre wie vorstehend, verwende jedoch braune Mehlschwitze und Rotwein und würze an Stelle der Sardellen-Butter mit T & P's Anchovy-Paste und Worcester-Sauce.

### Gefochte oder gebratene See-Fische

sind besonders wohlschmeckend, wenn bei Tisch, nachdem der Fisch von der Gräte entfernt ist, eine geringe Quantität Worcester-Sauce beigelegt wird.

### Hechtfilets mit Krabben-Sauce:

Das Hechtfleisch entgräten, in Weißwein und mit etwas Zitronensaft kurz dämpfen und trocken legen. Den Fond kurz einkochen und in eine dicke T & P's Krabben-sauce (lt. Seite 19) geben. Eine feuerfeste, längliche Schüssel bestreichen, einen Kartoffelsokkel hineinsetzen, die Hechtfilets darauflegen, mit der Sauce begießen, mit T & P's geriebenem Parmesan-Käse und geriebenem weißen oder englischem Brot bestreuen, mit Butter begießen, im Ofen gratinieren und eventl. mit kleinen Muscheln, die man mit Krabben gefüllt, mit der gleichen Sauce gebunden und im Ofen gratiniert hat, garnieren.

Anmerkung: Auf diese Weise lassen sich auch Schellfisch-, Kablian-, Heilbutt-, Steinbutt-, Schollen-, Rotzungen-, Seezungen-, Tarbutt-, Seehecht- und Banderfilets bereiten.

### Als Beilage für die verschiedenen Fisch-Gerichte

empfehlen wir je nach Geschmack unsere Mayonnaise oder Remouladen-Sauce oder eine Krebs-Sauce (lt. Seite 19).

### Fisch-Bouillon

zur Bereitung schmackhafter Fisch-Saucen (lt. Seite 19).

## Saucen.

### Kapern-Sauce:

Ein Stückchen Butter wird mit 2 Löffeln Mehl und der nötigen Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce verrührt, dazu werden ein Löffel fein gehackte Kapern und der Saft einer Zitrone gemischt. Vor dem Anrichten wird die heiße, aber nicht mehr kochende Sauce mit einem Stück frischer Butter aufgeschlagen und mit 2 Eigelb abgerührt.

### Reichskanzler-Sauce:

60 gr Butter und 50 gr Mehl mit der nötigen Fleischbrühe verkochen, mit einem Teelöffel T & P's Sardellen-Butter, 1 Eßlöffel Senf, 4 Eßlöffeln saurem Rahm abschmecken, 3 Eigelb fein einquirlen und dann nicht mehr kochen lassen.

## Saucen.

### **Curry-Sauce:**

Eine große würfelig geschnittene Zwiebel wird mit 60 gr Butter gar gedämpft, ein Eßlöffel T & P's Curry-Gewürz zugegeben und dieses mit  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm verrührt. Unterdeffen werden 2 Eßlöffel Reis in leicht gesalzenem Wasser gar und dick eingekocht und durch ein Haarsieb gepreßt. Aus 50 gr Butter und 40 gr Mehl bereite eine Mehlschwitze, ziehe diese mit Eigelb ab, gebe den Reibrei, sowie den Rahm mit dem Curry-Gewürz dazu und rühre nun genügend Fleischbrühe hinein, um eine runde sämige Sauce zu erhalten. Diese schmeckt man nochmals mit dem nötigen Salz ab und treibt sie durch ein Haarsieb.

### **Russische Sauce:**

Zwiebeln, Petersilie, Kapern, kleine Gurken, ein wenig Zitronenschale, eine Olive, eine Sardelle werden fein gehackt, mit Weinessig angemacht und durch ein Haarsieb passiert. Verrühre die Mischung hierauf mit T & P's Mayonnaise, Salz, ein wenig Zucker und einer Messerspiße T & P's Pasteten- und Speisen-Gewürz. Der Zusatz einiger Tropfen T & P's Worcester-Sauce erhöht den Wohlgeschmack.

### **Essig-Kräuter-Sauce à la vinaigrette:**

Erste Zubereitungsart: Zwiebeln oder Schalotten, Petersilie, Estragon, Kerbelkraut werden fein geschnitten, mit Öl, Essig, Salz und T & P's Worcester-Sauce, sowie einer Messerspiße T & P's Pasteten- und Speisen-Gewürz verrührt.

Zweite Zubereitungsart: Zwiebeln oder Schalotten, Kapern, kleine Gurken, Petersilie, ein hart gekochtes Ei werden fein gehackt, mit feinem Tafelöl, Senf, Weinessig, Salz, T & P's Worcester-Sauce und einer Messerspiße T & P's Pasteten und Speisen-Gewürz verrührt. Falls die Sauce zu sauer ist, wird sie mit Wasser verdünnt.

### **Sardellen-Sauce (weiße):**

Schwitz gehackte Zwiebeln und etwas Mehl in Butter hellgelb und fülle mit kräftigster Fleischbrühe auf. Lasse etwa eine Stunde kochen und streiche alsdann die Sauce durch ein Sieb. Gebe unter fortwährendem Umrühren, kurz vor dem Anrichten, ein Stück Tafelbutter und je nach Geschmack ein Stück T & P's Sardellen-Butter in die heiße, aber nicht mehr kochende Sauce.

### **Sardellen-Sauce (braune):**

Hierzu wird das nötige Mehl braun geschwitzt und dann wie vorstehend verfahren.

### **Anchovy-Sauce:**

Wird genau so angerichtet wie braune Sardellen-Sauce. An Stelle der Sardellen-Butter verwende T & P's Anchovy-Paste und gib Kapern oder gewiegte Gurken in die Sauce.

### **Grüne Sauce:**

Zu allen kalten Fleischspeisen. Nimm Kerbel, Schnittlauch, Kresse, Estragon, Spinat und Pimpernelle zu gleichen Teilen, verlese und wasche alles sorgfältig, koche die Kräuter rasch in kochendem Wasser ab, kühle sie und drücke sie darauf möglichst fest aus. Wiege sie mit einigen harten Eigelb fein, füge T & P's Sardellen-Butter bei und streiche die Masse durch ein Sieb. Sie wird mit einem rohen Eigelb, 4 Löffel Öl, etwas Zitronensaft zu einer dicken Sauce gerührt, der  $\frac{1}{4}$  Löffel T & P's Worcester-Sauce vollendeten Wohlgeschmack gibt.

## Saucen und Salate.

### **Fisch-Bouillon:**

Zur Bereitung einer guten Fischsauce ist es unbedingt nötig, eine auf nachfolgende Art herzustellende Fisch-Bouillon zur Verfügung zu haben. Zwei Pfd. Fischköpfe oder Gräten, 50 gr in Schalen geschnittene Zwiebeln, 15 gr Petersilienwurzel, eine kleine in Scheiben geschnittene gelbe Rübe und 5 weiße Pfefferkörner zerkleinern,  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein und 1 Liter leichte Bouillon dazugeben, alles zusammen  $\frac{3}{4}$  Stunden lang kochen lassen und dann durchpassieren.

### **Krebs-Sauce:**

Bereite mit der vorstehend beschriebenen Fischbouillon eine nicht zu dicke Sauce, vermische sie mit halb soviel Rahmsauce, binde mit Eigelb und Zitronen und schlage mit T & P's konzentriertem Krebs-Extrakt auf.

### **Krabben-Sauce:**

Wie vorstehend, nur mit einer Einlage von Krabben.

### **Eier-Meerrettig-Sauce:**

Rühre unter eine Sauce Mayonnaise 2 gehackte Eier, gehackten Schnittlauch, gehackte Petersilie, 2 Eßlöffel geriebenen Meerrettig, 3 Eßlöffel geschlagenen Rahm, einige Tropfen T & P's Worcester-Sauce, 1 Prise Salz und 1 Prise Zucker. Zu kalten Fischen und Ochsenfleisch mit Vorliebe serviert.

### **Baganten-Sauce (Sauce bohémienne):**

Rühre unter eine Sauce Mayonnaise in Julienne geschnittenen englischen Bleichsellerie, der eine Zeit lang mit Salz, Essig und Öl mariniert war. Ferner 2 Eßlöffel dicken sauren Rahm und einige Tropfen T & P's Worcester-Sauce. Zu Hummer, kaltem Salm und kalten Forellen als Sauce.

### **Sauce Verte (Kräuter-Sauce):**

Fein gewiegte Kräuter, wie Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Pimpernelle, Sauerampfer und Estragon werden unter eine Sauce Mayonnaise gerührt und einige Tropfen Worcester-Sauce beigefügt.

## Salate.

### **Grüner Kopfsalat:** (besonders delikate Zubereitungsart).

Reibe und wasche zwei Köpfe Salat, lasse alles Wasser ablaufen und bereite inzwischen eine Sauce, bestehend aus einem Kaffeelöffel Senf, 1 Prise weißem Pfeffer, 2 Löffeln T & P's extrafeinem Tafelöl, 1 Löffel Weinessig, einer Messerspitze Salz (auch etwas Schnittlauch) und wenn man will, kann ein fein gehacktes Ei oder auch eine mehligte, zerdrückte Kartoffel dazu getan werden. Dies alles menge durcheinander und mache den Salat an.

### **Kopfsalat, französische Art:**

Zu dem wie oben angemachten Salat wird auf den Boden der Salatschüssel eine kleine Schwarzbrotkrinde gelegt, auf welche eine Knoblauchzwiebel abgerieben wurde.

### **Fisch-Salat mit Mayonnaise in Muscheln:**

Zerkleinere die übrig gebliebenen Fischreste und entferne die Gräten, mische das ganze mit T & P's Mayonnaise, etwas T & P's Worcester-Sauce, einer fein gehackten Zwiebel und richte alles in Muscheln an. Obendrauf werden geriebenes Eigelb, Eiweiß, Essiggurken und rote Rüben als Garnierung gelegt.

## Salate.

### **Krabben-Salat:**

Die Krabben werden mit T & P's Mayonnaise gemischt, auf einer Schüssel angerichtet und mit gehacktem Eigelb, sowie Eiweiß und Kapern garniert.

**Krabben mit Tomaten-Salat und T & P's Mayonnaise gemischt** sind ebenfalls eine vorzügliche Delikatesse. Die Tomaten werden in große Scheiben geschnitten, mit Essig und Öl angemacht und dann die Krabben darauf und mit der Mayonnaise bedeckt.

### **Fleisch-Salat:**

Reste von gekochtem Fleisch oder Bratenreste werden in dünne Stückchen oder Würfel geschnitten, mit geriebener Zwiebel, Kapern, fein geschnittenen Essiggurken und T & P's Gironde-Senf-Sauce gut gemischt.

### **Russischer Salat:**

Nehme zwei gut gewässerte Heringe,  $\frac{1}{2}$  Pfund gebratenes Kalbfleisch, zwei kleine Äpfel, 1 Gurke, 1 Paar rote Rüben, alles in Würfel geschnitten, mit ganz wenig Essig und Öl, 1 Messerspitze Salz, dasselbe Quantum Zucker, durcheinandergemischt und wenigstens 2 bis 3 Stunden stehen lassen. Darnach schneide 2 gekochte Kartoffeln ebenfalls in Würfel, reibe ein Stückchen Zwiebel hinein, tue obigen Salat dazu, rühre gut untereinander, unter Zugießen von etwas Fleischbrühe, oder heißem Wasser. Zuletzt decke T & P's Mayonnaise über das Ganze.

### **Herings-Salat:**

Ein bis zwei Heringe werden gewaschen, einige Stunden ins Wasser gelegt, dann abgehäutet, gereinigt, die Gräten entfernt und in Würfel geschnitten. Das Häutchen der Heringsmilch wird abgefondert und die Heringsmilch mit Öl gut verührt, dann gebe T & P's Mayonnaise, eine in Würfel geschnittene Kartoffel und einen Eßlöffel sauren Rahm dazu und menge es durcheinander.

### **Kartoffel-Salat:**

Warme Kartoffeln werden blättrig geschnitten, gesalzen, dann gebe eine Messerspitze T & P's Pasteten-Gewürz dazu, übergieße alles mit Öl, nehme einige Tropfen T & P's Worcester-Sauce, etwas feinen Essig und zwei Löffel Fleischbrühe, menge alles durcheinander und serviere es dann. Der Kartoffelsalat kann noch sehr verfeinert werden, wenn er mit etwas Mayonnaise vermenget wird.

### **Schwedischer Salat:**

Einen würfelig geschnittenen marinierten Hering vermische mit einer Oberstufe voll würfelig zerteiltem Rindfleisch, ebensoviel Kartoffeln, roten Rüben, Äpfeln und 4 gewässerten, klein geschnittenen Sardellen. Außerdem menge zwei Löffel voll gehackter Pfeffergurken, ebenso hartgekochte gewiegte Eier, etwas gewiegte feine Kräuter und Kapern unter die Zutaten. Zur Sauce rühre Öl, Essig, etwas starke Fleischbrühe, etwas Rotwein,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel T & P's Worcester-Sauce zusammen, mische damit alle angegebenen Zutaten und lasse sie mehrere Stunden vor dem Anrichten in der Sauce durchziehen.

### **Tomatensalat:**

Reife Tomaten tauche einen Moment in kochendes Wasser, um die Haut leichter abziehen zu können. Quer in Scheiben schneiden (das Wässerige und Kernige ausschütteln), hübsch in Glasschalen anordnen, mit Essigkräuter-Sauce, sog. vinaigrette (ft. Seite 18) übergießen.

## Salate und Vor- und Zwischen-Speisen.

### **Lloydj Salat:**

Eine schöne Salatgurke wird geschält, in Scheiben geschnitten und mit 10 reifen, festen, geschälten und ebenfalls scheidig geschnittenen Tomaten vermengt. Hacke dann eine kleine Zwiebel und etwas frische Petersilie, mische Öl, Essig, Salz, Pfeffer, ein wenig Mostich und  $\frac{1}{2}$  Teelöffel voll T & P's Worcester-Sauce zusammen, gib Zwiebel und Petersilie daran und lasse dieses mit den vermischten Gurken- und Tomatenscheiben einige Stunden durchziehen.

### **Gemischte Gemüse mit Mayonnaise:**

Koche alle möglichen Gemüse, besonders auch gelbe, rote und weiße Rüben in Salzwasser weich und schneide alles in gleichmäßig kleine Würfel. Wenn gut abgetropft, mache die Gemüse, wobei die grünen Erbsen nicht fehlen sollen, mit einer dicken T & P's Mayonnaise an und setze den Salat turmartig auf eine Glasschale. Der Kelch wird glatt gestrichen und mit Mayonnaise überzogen. Von den Rüben hat man dünne Scheiben zurückgelassen, welche, wenn ausgestochen, zum Garnieren der Mayonnaise dienen. Konservierte Macédoine, oder Leipziger Allerlei oder selbst gemischte und geschnittene Gemüse eignen sich besonders gut hierzu.

### **Eierj Salat:**

Hartgekochte Eier werden in Scheiben geschnitten und zierlich in eine Glasschüssel gelegt. Zwei zerriebene Eidotter, ein Teelöffel Weinessig, ein Teelöffel Girondine-Senf, zwei Eßlöffel Tafelöl, eine halbe zerriebene Zwiebel, Pfeffer, Salz und drei Eßlöffel saure Sahne werden gut verrührt und über die Eier gegossen. (Sehr pikant.)

### **Gemüse-Salat:**

Zur Herstellung eines vorzüglich schmeckenden Gemüsesalats verwendet man am besten konservierte Jardinière, d. h. gemischte Gemüse, welche die Firma G. Moitrier Metz, in besonders vorzüglicher Qualität und Sortierung liefert. Das in der Dose befindliche Wasser wird ausgeschüttet, die Gemüse werden abgespült und dann, wie Kopfsalat, mit feinem Essig und Öl, Pfeffer und Salz oder T & P's Speisen-Gewürz, je nach Geschmack, bereitet.

Zu empfehlen ist, Gemüse-Salat mit in Würfeln geschnittenen Kartoffeln und roten Rüben zu mischen.

## Vor- und Zwischen-Speisen (Hors d'œuvre).

### **Pochierte oder verlorene Eier mit Salat:**

Kalten pochierten Eiern\* schneide am stumpfen Ende ein Scheibchen ab und stelle sie aufrecht rings um eine flache Platte, in deren Mitte bereits irgend ein frischer, grüner mit Weinessig und feinem Tafelöl angemachter Salat aufgehäuft wurde. Kurz vor dem Austragen werden die Eier mit T & P's Mayonnaise überzogen, mit gehacktem Kerbel bestreut und geschmackvoll mit Roterüben und Fleischgelee verziert.

\* Pochierte Eier. Circa 1 Liter Wasser, dem man etwas Essig und Salz zusetzt, bringe zum Sieden und schlage immer 2 bis 3 Eier hintereinander behutsam dicht über der Kasserolle ins Wasser. Unmittelbar nach dem vorsichtigen Eingleiten ins Wasser ziehe mit dem Schaumlöffel das Eiweiß hübsch zusammen, damit die Eier, welche absolut frisch sein müssen, schön rund bleiben. Sobald das Eiweiß fest geworden, hole mit dem Löffel die Eier heraus und lege sie in kaltes Wasser.

## Vor- und Zwischen-Speisen (Hors d'œuvre).

### **Eulzbecher mit Krabben:**

Eiskalte Becherförmchen fülle mit flüssigem Fleischgelee und gieße selbiges wieder zurück, sobald die Innenwände mit Gelee sich etwa  $\frac{1}{2}$  cm dick überzogen haben. Unterdessen mache Krabben mit T & P's Remouladen-Sauce an, fülle damit die Becher und gieße abermals Gelee darauf. Wenn einige Stunden auf Eis gestanden, stürze die Förmchen, nachdem sie einen Moment in heißes Wasser getaucht wurden, auf die mit einer Serviette bedeckte, garnierte Platte.

### **Wildpasteten, gratiniert:**

Schneide Wildreste in kleine Würfel und füge Champignons bei. Aus dem Knochen bereite mit etwas Zwiebel, Möhren und Bouillon eine braune Sauce, würze sie mit T & P's Worcester-Sauce nach Geschmack, fülle die Masse in kleine feuerfeste Kasseröllchen, beträufele das Ganze mit zerlassener Butter und Panierbrot und bade die Pastetchen im heißen Ofen 15 Minuten.

### **Krabben- oder Tomaten-Pasteten:**

Runde kleine Blätterteig-Pastetchen, wie sie der Konditor liefert, werden mit Krabben oder Tomaten gefüllt und das Ganze mit Mayonnaise übergossen. Diese Pastetchen 5 Minuten in nicht zu heißem Ofen lassen, dann vor dem Servieren mit einigen Tropfen Worcester-Sauce würzen.

### **Pastetchen nach Maria Stuart:**

Pastetchen von Blätterteig mit würfelig geschnittenem Geflügel oder Kalbfleisch und Champignons (mit Krebs-Sauce oder einer weißen Sauce gebunden) füllen.

### **Hummer-Mayonnaise:**

Salatherzblätter oder Endivien lege in eine Schale oder Schüssel und ordne darauf die Hummerstücke, welche bereits einige Stunden zuvor in T & P's extrafeinem Tafelöl, Weinessig, Zitronensaft, Pfeffer und Salz marinirt wurden, bergartig an und überziehe sie mit T & P's Mayonnaise. Den Rand der Platte garniere mit den Schwanzstücken und mit Fleischgelee, hartgekochten Eiern, Gurken, Kapern, Sardellen, eventl. kleinen Kaviarschnitten.

### **Fisch-Mayonnaisen**

werden gleichfalls nach vorstehender Anweisung hergestellt und in einer Schüssel oder auf Magoutschalen serviert.

### **Geflügel-Mayonnaise:**

Gefochtes Hühnerfleisch wird von den Knochen gelöst, in Scheiben geschnitten und dann einige Stunden in Weinessig, Öl, Salz und Pfeffer gelegt. Die Geflügelscheiben werden bergartig auf eine Schüssel oder Muschel gelegt, mit T & P's Mayonnaise übergossen und mit etwas feinem geschnittenen Kopfsalat und Kapern garniert.

**Gefl. zu beachten!** T & P's Mayonnaise kann eventuell vor Gebrauch mit dem Schneebesen tüchtig schaumig geschlagen werden.

### **Gabelfrühstück à la tartare:**

Rohes gewiegtes Fleisch wird mit Salz und Pfeffer vermengt unter Beigabe von rohem Ei und mit T & P's Cumberland-Sauce serviert.

### **Russische Eier**

werden in Salzwasser hart gekocht, von der Schale befreit, in der Mitte auseinandergeschnitten und, nachdem sie auf eine Platte gesetzt worden sind, mit T & P's Mayonnaise übergossen.

## Vor- und Zwischen-Speisen (Hors d'œuvre).

### T & P's Anchovy-Paste, Sardellen-Butter, Lachs-Butter, Matjes-Herings-Paste, Sprotten-Paste, Fleisch-Pasten

in Tuben eianen sich vorzüglich für Touristen, Sportsleute und Haushaltungen, um wohlschmeckende Appetit-Brötchen, laut nachstehender Anweisung, rasch herzustellen.

#### **Appetit-Brötchen mit T & P's Fisch- u. Fleisch-Pasten:**

Mische Anchovy-Paste je nach Geschmack mit  $\frac{2}{3}$ — $\frac{3}{4}$  Tafelbutter, die anderen Pasten wie Sardellen-Butter, Lachs-Butter, Sprotten-Paste, Matjes-Herings-Paste und alle Fleisch-Pasten mit der Hälfte oder  $\frac{2}{3}$  Tafelbutter und bestreiche damit die Brötchen. Nur wo zum Mischen keine Zeit ist, bestreiche die Brötchen erst mit Butter und dann mit einer sehr dünnen Lage unsrer Paste.

#### **Brabanter Schnittchen:**

Verfahre wie vorstehend, lege eine Delfardine darauf und garniere mit Kapern

#### **Pikante Appetit-Brötchen:**

Kleine Weißbrotscheiben werden mit frischer Butter bestrichen, dann abwechselnd mit Wurst, Braten, Zunge, Käse (was man gerade zur Hand hat und verwenden will) belegt und dazwischen werden laut obiger Anweisung hergestellte Brötchen mit T & P's Sardellen- oder Lachs-Butter, Anchovy-, Sprotten- oder Matjes-Herings-Paste, sowie Fleisch-Pasten gelegt. Verzierungen mit gehacktem Ei, kleinen Kapern usw., machen sich bei den Brötchen recht nett.

#### **Garnierte Appetit-Brötchen:**

Länglich halbierte Brötchen mit vorher mit Butter gemischter Sardellen-Butter oder Anchovy-Paste bestreichen und mit aus hart gekochten Eiern rund und dünn geschnittenen Scheiben belegen. Kurz vor dem Anrichten mit T & P's Mayonnaise übergießen und mit einem Hauch Paprika bestreuen.

#### **Sardinen-Brötchen nach Brüsseler Art:**

Halbiere kleine Brötchen, röste sie etwas an und bestreiche sie mit T & P's Sardellen-Butter, überziehe diese mit etwas Remouladen-Sauce und lege einige halbierte Öl-Sardinen, aus denen die Gräten entfernt sind, darüber. Auch Filets von Matrelen (Maquereaux) eignen sich vorzüglich hierzu.

#### **Griesnockerl (Gnocchi) auf Florentiner Art:**

$\frac{1}{4}$  Liter Milch,  $\frac{1}{4}$  Liter Bouillon, 2 etwa nußgroße Stücke Butter aufkochen, 90 Gramm mittelgroßen Gries einlaufen und unter Rühren dick einkochen lassen. Noch heiß 3 geschlagene Eier, 2 Eßlöffel geriebenen Parmesan-Käse und 1 Messerspitze Salz darunter rühren. Diese Masse auf einem gebutterten Blech gut fingerdick streichen und erkalten lassen, ausstechen, mit Käse panieren und im Ofen backen. Serviere dies als warmes Vorgericht oder als Beilage zu gedämpften Braten.

#### **Frühstücks-Schnittchen:**

Fertig gebratenes Roastbeef wird in dünne Scheiben geschnitten, diese werden mit Selleriesalz bestreut und mit Worcester-Sauce beträufelt.

## Vor- und Zwischen-Speisen (Hors d'œuvre).

### **Seringe in kalter Eier-Senssauce:**

Gereinigte und  $\frac{1}{2}$  Tag lang gewässerte Vollheringe werden in Stücke geschnitten und mit folgender Sauce übergossen: Zerreihe drei hartgekochte Eidotter, verrühre tropfenweise einen halben Eßlöffel Tafelöl darin, sowie einen reichlichen Kaffeelöffel voll T & P's Gironde- oder Delikateß-Senf. Füge hierzu Wein-Essig, Pfeffer, etwas Zucker und zuletzt einen Kaffeelöffel voll feingehackte Petersilie. Genügt die Sauce zum Bedecken der Seringe nicht, so vermehre sie mit kalter Bouillon aus Fleischextrakt bereitet. Die Seringe müssen  $\frac{1}{2}$  Tag vor Gebrauch in dieser Sauce durchziehen.

### **Tomaten, gefüllt:**

Reife Tomaten schneide quer durch, schüttele die Körner aus und fülle die Hälfte mit einer Fleischfarce, wie bei „Fleischpasteten von Nesten“ (siehe Seite 24 u. 25) angegeben. Nun lege die gefüllten Tomaten in eine gebutterte Pfanne und bestreue die Füllung reichlich mit T & P's Parmesan-Käse und etwas Reibbrot, das mit zerlassener Butter beträufelt wird. 15 Minuten gute Ofenhitze sind genügend. Mit Zitronenschnitten und Petersilie garniert, sieht eine Platte mit „farcierten Tomaten“ schön aus und schmeckt sehr gut.

An Stelle der Fleischfarce füllt man die Tomaten auch gerne mit folgendem Purée: Eine Zwiebel wird sehr fein gewiegt, mit geriebenem Parmesan-Käse, Butter und wenig Eigelb dickbreiig angerührt; abschmecken mit Sardellen-Butter, Zitronensaft, Worcester-Sauce. Dann wie oben.

### **Sandwichs von Krebsen:**

Die gerösteten Brote werden mit T & P's Krebs-Extrakt-Butter, wie untenstehend hergestellt, bestrichen und mit Krebschwänzen belegt.

### **T & P's Krebs-Extrakt-Butter:**

$\frac{1}{2}$  Pfund Butter schaumig rühren, wobei man nach und nach  $\frac{1}{4}$  Teelöffel T & P's konzentriertem Krebs-Extrakt, eine Messerspitze englischen Senf und eine Messerspitze Anchovy-Paste darunter mengt.

Anmerkung: Auf die gleiche Weise werden auch Sandwichs von Krabben und Hummern hergestellt und mit Kapern bestreut.

Weitere Zwischen-Speisen siehe unter „Salate“, Seite 20—21.

### **Bratwürstchen in Senssauce:**

Nachdem die Würstchen gebraten, schneide sie in fingerlange Stücke, ziehe die Haut ab, lege sie in eine niedere Kasserolle und glaciere sie ein wenig mit etwas starkem Bratenjus. Hierauf werden 3 Zwiebeln in Würfel geschnitten, mit etwas Butter gedämpft, mit etwas brauner Sauce verkocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Sodann lasse es wieder heiß werden, rühre 2—3 Eßlöffel T & P's Gironde-Senf und den Saft einer Zitrone dazu, würze gehörig, richte die Würstchen an und gieße die Sauce kochend heiß darüber.

## Verwendung von Fleischresten.

Diese ist für die Hausfrau sehr wichtig und werden beispielsweise vorzüglich Speisen wie folgt bereitet:

### **Fleisch-Pastete:**

Wiege übriggebliebenes Kochfleisch oder Bratenreste und Schinkenfett mit etwas Zwiebel und viel Petersilie fein, füge 30 gr T & P's Sardellen-Butter,  $\frac{1}{4}$  Liter sauren Rahm und etwas T & P's Worcester-Sauce und Fleischbrühe bei und

## Verwendung von Fleischresten und Eierspeisen.

mische alles kräftig durcheinander. Einige gekochte Kartoffeln werden in feine Scheiben geschnitten, hierauf lege in eine gut mit Butter gestrichene Pfanne oder Form eine Lage Kartoffeln, dann das Fleisch und oben nochmals Kartoffeln, gieße tüchtig Bratensauce darüber und streue noch einen Löffel T & P's geriebenen Parmesan-Käse auf die Masse. Die Pastete wird bei guter Hitze  $\frac{1}{2}$  Stunde gebacken.

### **Fleisch-Pastete mit Bodenteig:**

Obige Fleischfarce wird in mit Bodenteig ausgelegte Formen gefüllt und vom gleichen Teig ein dünner Deckel darüber gelegt, den man mit Eigelb streicht und vor dem Backen mit einer Nadel stupft.

Bodenteig wird hergestellt aus  $\frac{1}{2}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter und etwas Salz, was mit Wasser zu einem zähen Teigkuchen vermennt wird.

Ebenso lassen sich

### **Reste von Schellfisch**

gut verwenden zu kleinen Fischlößler, Salaten, Ragout usw., auch gibt abgekochter oder kalter Fisch mit T & P's Mayonnaise oder Remouladen-Sauce, ferner auch als Salat mit Essig und Öl ein vorzügliches Gericht. Es ist auf einen guten Essig — wie es beispielsweise der Girondine-Essig von T & P ist — der größte Wert zu legen, um wirklich schmackhafte Salate zu erzielen. Zu kaltem Fisch sollte Worcester-Sauce niemals fehlen.

### **Salat aus Resten von kaltem Braten, Schinken und**

**Wurst:** Hiervon läßt sich ein wohlschmeckender Salat herstellen, indem alle vorhandenen Reste Schinken, Braten, Wurst und Käse in kleine Stückchen geschnitten und mit folgender Sauce angemacht werden: 2 Löffel T & P's Remouladen-Sauce in eine Schüssel, dazu werden je 1 Löffel Senf und Sardellen-Butter, einige Tropfen Worcester-Sauce und der nötige Essig, sowie etwas kalte Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce gerührt und noch möglichst reichlich Petersilie, Zwiebeln, Kapern und Gurken hinzugemischt.

## Eierspeisen

### **Pochierte Eier, gebacken:**

Von Geflügelabfällen und Leber mache ein Purée, das mit einigen Tropfen T & P's Worcester-Sauce gewürzt wird, um demselben einen recht pikanten Geschmack zu verleihen. Nun dressiere auf eine Gratinschüssel kleine Häufchen, lege je ein pochirtes Ei darauf, bestreiche solches etwas mit dem Purée, lege auf jedes einen schönen Champignonkopf, streue auf das Ganze etwas T & P's geriebenen Parmesan-Käse und backe es rasch im heißen Ofen.

### **Eier garniert:**

Eier werden hart gekocht, dann lasse sie erkalten und teile sie in der Länge. Hierauf wird das Gelbe herausgenommen und durchs Haarsieb passiert, mit einem rohen Ei glatt gerührt, noch etwas T & P's Remouladen-Sauce und Zitronensaft daran gegeben, daß es eine schöne Sauce gibt, welche in die Eiweißhälfte gefüllt wird. Nun nehme eine runde Platte, tue in der Mitte T & P's Remouladen-Sauce, lege rund um grünen Salat, darauf die Eier. Es sieht sehr hübsch aus, wenn die Eier mit geschnittenen Gürkchen, Kapern oder dergleichen verziert sind.

## Eierspeisen und Wild-Hachés.

### **Gestürzte Eier mit Tomaten-Sauce:**

Kleine Täpchen werden mit Butter bestrichen und paniert, auf den Boden wird gewiegter Schinken, dann etwa T & P's geriebener Parmesan-Käse gegeben. Nun schlage das Ei hinein, tue wieder Schinken und Parmesan-Käse darauf, stelle die Täpchen in heißes Wasser und lasse sie 8 bis 10 Minuten kochen; dann werden sie auf eine Platte gestürzt und mit Tomaten-Sauce, Champignons und, wenn man will, auf Croutons garniert, was sehr hübsch aussieht.

### **Eier gefüllt:**

Hartgekochte Eier werden halbiert, das Gelbe mit dem Löffel herausgenommen, fein zerdrückt und mit T & P's geriebenem Parmesan-Käse, 1 Löffel saurem Rahm, 1 Löffel Delikateß-Senf, etwas klein geschnittenen Sardellen, oder einfacher noch mit T & P's Sardellen-Butter, etwas Zitronensaft, einer Prise Salz und Pfeffer gut vermengt und wieder in die Eiweißhälften gefüllt. Die Eier werden dann mit Kapern, kleinen Gürkchen oder Mixed-Pickles bestreut und zierlich garniert.

### **Eier à la duchesse:**

Eine Eierplatte, welche Ofenhitze verträgt, wird dick mit Butter bestrichen und messerrückenhoch mit T & P's geriebenem Parmesan-Käse überstreut, auf den man behutsam 6 bis 8 recht frische Eier schlägt, welche nicht auseinanderlaufen dürfen. Dann übergieße die Eier mit 6 Eßlöffel Rahm, der mit etwas Salz, weißem Pfeffer und geriebener Muskatnuß verrührt wird, streue wieder geriebenen Parmesan-Käse darauf, belege denselben mit kleinen Butterflöckchen und stelle die Schüssel, kurz bevor sie serviert werden soll, auf eine Viertelstunde in einen Ofen mit guter Oberhitze, damit sich der Käse obenauf goldgelb bräunt.

### **Senfeier:**

Kochende Eier nach Bedarf ab, schäle und halbiere sie, währenddem zerlasse in einer Kasserolle Butter, in der etwas Mehl gebräunt wird. Beides verdünne mit Bouillon, tue nach Bedarf T & P's Girondine- oder Delikateß-Senf, sowie Salz nebst Zucker hinzu und lasse alles aufkochen. Die halbierten Eier ordne auf einer Schüssel hübsch an und gieße die Sauce nun heiß darüber.

## Zubereitung von Wild, Wild-Hachés etc.

### **Wild:**

Dieses wird wie gewöhnlich zugerichtet. Zum Beispiel Hasen- oder Mehrücken wird erst gespickt, und dann statt allen anderen Gewürzen T & P's Pasteten und Speisen-Gewürz zugesetzt, wonach sie noch mit Zitronensaft beträufelt werden. Dann richte allerlei Wurzelwerk, oder auch nur Zwiebel, sowie Speckabfälle in einer Pfanne. lege das Fleisch darauf, übergieße es mit heißer Butter und brate es in der Möhre. Der Saft kann durch Zusatz von Rahm, Worcester-Sauce, Kapern, Madeira-Wein oder Essig verfeinert werden. Auf diese Art bereitetes Wild wird vorzüglichem Geschmack und unvergleichliches Aroma erhalten.

### **Wild-Haché:**

Gehackte Petersilie, Zwiebeln und Wurzelwerk mit einem Stück Butter goldgelb angehen lassen. Rohes, fettes, feingehacktes Schweinefleisch dazu und eine halbe Stunde mit dünsten. Dann binde diesen Ansatz mit einem Löffel Mehl und verdünne mit guter Bouillon oder Bratenjus. In diese Sauce gebe alsbald das Haché, d. h. die feingehackten Wildbratenreste und dämpfe das Ganze unter fortwährendem Rühren auf offenem Feuer gut durch. Abschmecken mit Kapern, Sardellen-Butter, Zitronensaft, T & P's Worcester-Sauce. Fülle das Haché in einen Rand von Kartoffelpurée, den man vorher in eine tiefe Schüssel legte.

## Zubereitung von Wild und Wild-Hachés und Suppen.

### Wild-Leber:

Die fein geschnittene Leber wird in Butter und Zwiebel flüchtig angeröstet und dann kurz zugedeckt, mit T & P's Pasteten- und Speisen-Gewürz je nach Geschmack gewürzt, dann die Leber mit wenig Mehl überstreuen und etwas anziehen lassen. Hierauf mit Fleischbrühe ablöschen, mit etwas Rotwein und Essig aufkochen lassen und mit etwas T & P's Worcester-Sauce würzen.

### Wild-Leberklöße

werden nur schmackhaft bei Verwendung von T & P's Pasteten- oder Speisen-Gewürz.

### Lungen-Haché:

Wild- oder Kalbs-Lunge wird in schwacher Fleischbrühe weichgekocht und, wenn erkaltet, fein gewiegt. Weiter wie oben. Lungenhaché wird gerne in einem weichen Reisrand serviert.

Hachés werden übrigens aus allen Arten von Fleisch-, Fisch- und Geflügel-resten hergestellt.

## Suppen.

**Krebsuppe mit T & P's konzentriertem Krebs-Extrakt hergestellt:** 50 gr gelbe Rüben, 50 gr Zwiebeln und 10 gr Petersilienwurzeln in Würfel schneiden, mit etwas Thymian und 5 weißen Pfefferkörnern in 40 gr Butter anrösten, 80 gr Reis und 60 gr feine Gerste, sowie zwei Liter gute Bouillon daran geben, weich kochen lassen, stoßen, durch ein Sieb passieren, wenn nötig mit Bouillon verdünnen, aufkochen, einen kleinen Teelöffel T & P's konzentriertem Krebs-Extrakt zufügen, mit Eigelb und Rahm binden und ca. 40 gr frische Butter einschlagen. Als Einlage Krebschwänze oder Krabben.

### Krebsuppe, andere Bereitungsart:

Bereite eine Crèmesuppe mit Bouillon (Reismehl, Gerstienmehl oder gewöhnliches Mehl), füge vor Anrichten T & P's konzentrierten Krebs-Extrakt bei, ca. 1 gr per Person, binde die Suppe mit etwas Rahm oder richte über ein Stücklein süßer Butter an und serviere heiß. Gewürze nach Belieben.

### Französische Zwiebel-Suppe im Ofen gratiniert:

Zwiebeln in Scheiben geschnitten, goldgelb in Butter geröstet, hierauf noch einen Eßlöffel Mehl mitgeschwigt, kochende Bouillon darunter gerührt, 10 Minuten kochen lassen. Hierauf diese Suppe in einer feuerfesten, breiten Schüssel, nachdem geröstete Weißbrotschnitten mit Parmesan-Käse und Butterflocken bestreut oben aufgelegt sind, im heißen Ofen gratinieren lassen und sofort servieren.

### Pommersche Gänse-Suppe:

Löse das Gänsefleisch (übrig gebliebene Stückchen) von den Knochen und schneide es in feine Streifen, entferne Haut und Sehnenbestandteile, zerflege die Knochen und gib sie mit sonstigen Gänseabfällen in eine Kasserole, in der man vorher klein geschnittenen Lauch, Zwiebel, Carotten und Petersilienwurzel in Butter weich gedünstet hat. Alsdann nach Bedarf gute Fleischbrühe hinzufügen und langsam 3—4 Stunden kochen, das Fett abschäumen und die Brühe durch ein feines Tuch laufen lassen. Jetzt mit heller Mehlschwitze tüchtig durchkochen, mit Rahm ca. 2—3 Eigelb und einem Stückchen frischer Butter legieren, auf den Geschmack prüfen, der durch einige Tropfen T & P's Worcester-Sauce erhöht wird und sofort zu Tisch geben, das geschnittene Gänsefleisch als Einlage.

## Suppen.

### **Feine Gemüse-Suppe auf flämische Art (für 5 Personen):**

$\frac{1}{2}$  kleiner Wirsing (abgebrüht),  $\frac{1}{2}$  Sellerieknollen, 2 Kartoffeln, 2 Salatköpfehen. Alles sauber gewaschen, in Stücke geschnitten und in Butter weich gedämpft. Schwitze alsdann einen Kochlöffel Mehl mit, ohne Farbe nehmen zu lassen, gieße  $\frac{1}{4}$  Liter süßen Rahm daran und koche fünf Minuten durch. Streiche diese Gemüse durch ein feines Sieb, koche nochmals mit einem Liter kräftiger Fleischbrühe das Ganze auf, legiere mit Rahm und etwas frischer Butter, schmecke mit einigen Tropfen Worcester-Sauce ab und gebe diese Suppe mit gerösteten Broteroutons zu Tisch.

### **Wildpret-Suppe:**

2 Pfund frisches Ragoutfleisch von Wild werden in Stücke geschnitten, mit T & P's Gewürz-Salz bestreut und nebst einigen Speckwürfeln, Zwiebeln, Möhren und Grünzeug leicht anbraten, mit Bouillon aufgefüllt und weichgekocht. Alsdann löse das Fleisch von den Knochen und stoße es, wenn erkaltet, im Mörser sehr fein. Die entfettete Brühe binde unterdessen mit 3 bis 4 Löffel brauner Mehlschwige, lasse sie mindestens eine Stunde kochen, schäume sie ab, rühre das gestoßene Fleisch darunter und streiche zuletzt die Suppe durch ein Sieb. In die Suppenschüssel kommt etwas Sahne, ein Stück frische Butter und zwei Eßlöffel T & P's Worcester-Sauce. Unter beständigem Umrühren gebe die Suppe darüber. Buttergeröstete Brotwürfel dazu geben.

### **Legierte Ochsenchwanz-Suppe:**

Ein gebrühter Ochsenchwanz wird in etwa 2 Zentimeter große Scheiben zer schlagen, in einem Stück Butter mit Möhren, Zwiebeln, Sellerie und wenig mageren rohen Schinken scharf gebraten, dann mit etwas Mehl überstreut, welches man braun anziehen läßt. Nun fülle mit 2 bis 3 Liter Fleischbrühe auf, füge Grünzeug, Lorbeerblatt, Nelken, Pfefferkörner und das nötige Salz bei und lasse es zusammen kochen, bis das Fleisch völlig weich geworden ist. Nehme es aus der nur leicht gebundenen Brühe, löse es von den Knochen und gebe es, wenn würflich zerkleinert, nebst einer Handvoll geschnittener Champignons und einem Glas Madeira zum Warmhalten in die Suppenschüssel. Die Brühe wird dann abgeseiht, mit einem Löffel T & P's Worcester-Sauce gewürzt und durch ein Sieb kochend heiß über die Einlage gegossen.

### **Mockturtel-Suppe:**

Von einem großen, gebrühten Kalbskopf löst man die fleischige Kopfhaut von den Knochen, blanchiert selbige, wenn gründlich gewässert, nebst der Zunge ganz kurz in Salzwasser und kühlst ab. Weich gedämpft werden nun Kopfhaut und Zunge in etwas Fleischbrühe mit Weißwein, Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeer, Nelke, Zitrone, Pfeffer zc. Die Hirnschale wird geöffnet und das Hirn herausgenommen, die Kopfknochen klein zer schlagen und mit anderen Kalbsknochen braun gebraten, mit kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt, mit hellbrauner Mehlschwige gebunden und einige Stunden durchgekocht. Unterdessen wurde die weichgedämpfte Kopfhaut in Scheiben geschnitten und nun in die durchgeseigte und entfettete Suppe eingelegt. In die Suppenschüssel gib geschnittene Champignons, ein großes Glas Madeira und mehrere Löffel T & P's Worcester-Sauce. Unter Umrühren kommt die Suppe sehr heiß darüber.

## Suppen, süße Speisen und Ananas-Gerichte.

### **Neapolitaner-Suppe:**

160 gr Gries, 3 Eigelb, 30 gr Parmesan zusammen verrührt und in  $\frac{2}{10}$  Liter Bouillon durchgekocht. Diese Masse wird auf gebuttertes Blech geschüttet,  $\frac{1}{2}$  cm dick gestrichen und erkalten lassen. In Würfel geschnitten, in Butter geröstet und in einer klaren Fleischbrühe zu Tisch gegeben.

## Süße Speisen mit Kaffeegeschmack aus TÜRK & PABST's Kaffee-Essenz.

### **Meringuen mit Kaffee-Schlagsahne:**

Schlage 4 Eiweiß zu festem Schnee und mische darunter 4 Teelöffel feingestohlenen Zucker. Mit dieser Schaummasse forme mittels Lüte oder Löffel runde oder ovale Meringuen auf weißes Papier, übersiebe sie mit Zucker und lege das Papier auf ein Blechbrett, das auf der Oberseite tüchtig naß gemacht wurde. Die Meringuen bleiben ca. 25 Minuten in einem nur mäßig heißen Ofen; sie lassen sich dann leicht von dem nassen Brett bezw. Papier abnehmen und mit dem Löffel aushöhlen. Die Schalen werden, damit sie recht fest werden, etwas warm gestellt. Verrühre nun unter verfüzte Schlagsahne per  $\frac{1}{2}$  Liter 3 Teelöffel oder per Wasserglas 1 Teelöffel T & P's Kaffee-Essenz, so erhält jene einen hochfeinen Kaffeegeschmack und eine feine hellbraune Farbe und eignet sich vorzüglich zum Füllen obiger Schalen.

### **Kaffee-Crème**

allein serviert oder zum Füllen von Torten, Schnitten zc. sehr beliebt, wird wie folgt hergestellt:  $\frac{1}{4}$  Pfund gestohlenen Zucker,  $\frac{1}{2}$  Löffel Kartoffelmehl, 1 ganzes Ei, 3 Eidotter schlage schaumig, rühre allmählich  $\frac{1}{10}$  Liter frische Sahne oder recht fette Milch darunter und füge ca. 3 Teelöffel T & P's Kaffee-Essenz und etwas Vanille bei. Das Crème wird auf gutem Feuer eingedickt und dann weiter gerührt bis zum Erkalten. Will man das Crème leichter haben, so mische jetzt etwas Sahne darunter.

### **Butter-Crème mit Kaffeegeschmack**

ist ein schweres, fetteres Crème und ebenfalls geeignet zum Füllen, sowie auch besonders zum Garnieren verschiedener Gebäcke. Es wird sehr rasch und einfach hergestellt, indem man beste Tafelbutter unter fortwährendem Schaumig-rühren mit feinstem Staubzucker süßt und mit T & P's Kaffee-Essenz, per  $\frac{1}{2}$  Liter 3 Teelöffel oder per Wasserglas 1 Teelöffel, färbt und abschmeckt.

## Ananas - Gerichte von TÜRK & PABST's (Libby's) Hawaii-Ananas.

Die vielfach übliche Bevorzugung von frischem Ananas ist, wenn es sich nicht gerade um Tafeldekoration handelt, gänzlich unberechtigt, weil die frischen Früchte unreif geschnitten werden und auf dem Transport erst nachreifen. T & P's (Libby's) Hawaii-Ananas dagegen werden im schönsten Reifestadium geschnitten und dann sofort konserviert, haben also die natürliche Reife und sind deshalb viel zarter und aromatischer als die in Europa gehandelten frischen Früchte.

## Ananas-Gerichte und Pilzgenuß.

### **Ananas-Compot:**

Die Scheiben Hawaii-Ananas werden entweder ganz oder in Stücke geschnitten als Compot gegeben und finden wegen ihres herrlichen Geschmacks und Aromas, sowie durch ihre Zartheit allgemeinen Beifall.

### **Ananas-Beignets:**

Rühre nicht mit Milch, sondern mit Weißwein oder hellem Bier einen Pfannkuchenteig an und damit derselbe recht luftig wird, schlage das Eiweiß zu Schnee. In diesen Teig tauche die gut abgetrockneten Hawaii-Ananas-Scheiben und backe sie in schwimmendem Schmalz goldgelb. Mit Zimtzucker bestreut serviere die sehr schmackhaften Beignets sehr heiß.

### **Ananas-Kuchen:**

Lege eine Kuchenform mit Mürbteig aus und backe denselben leicht an. Nach dem Erkalten belege ihn dreifach mit Ananas-Scheiben und gieße den dick eingekochten Fruchtsaft darüber. Der Kuchen wird drei Finger hoch mit Schaummasse überzogen, mit geschnittenen Mandeln bestreut, gestaubt und im Ofen ca. 15 Minuten goldgelb gebacken. Einen besonderen Wohlgeschmack erlangt der Kuchen, wenn er einen Tag gestanden hat.

### **Ananas-Crème, gestürzt:**

Dem Ananas-Fruchtsaft füge den Saft von 2 Zitronen, 100 Gramm Zucker, 35 Gramm in  $\frac{1}{4}$  Liter heißem Wasser aufgelöste Gauseblase, die in Würfel geschnittenen T & P's (Libby's) Ananas-Scheiben und zuletzt 1 Liter geschlagenen Rahm bei. Das Ganze wird in Formen aufs Eis gestellt und dann gestürzt.

### **Ananas-Auflauf:**

Eine Auflaufform wird mit Butter ausgestrichen, der Boden mit Zwieback oder Milchbrotschnitten belegt, darauf T & P's (Libby's) Hawaii-Ananas-Scheiben, Rosinen und Sultaninen. Dann wieder eine gleiche Lage (welche man jeweils etwas zuckert) und so fort bis die Form zu  $\frac{2}{3}$  gefüllt ist. Darüber 6 ganze Eier mit etwa 100 Gramm Zucker in 2 Tassen Milch verrührt. Lasse den Auflauf dann ca. 1 Stunde im Ofen.

### **Milchreis mit Ananas:**

T & P's (Libby's) Hawaii-Ananas-Scheiben schneide in Würfel und rühre sie unter einen gutgezuckerten heißen Milchreis. Setze selbigen in eine runde Schüssel und gieße den aufgekochten Fruchtsaft daran.

### **Ananas-Bowle (von 1 Dose Hawaii-Ananas):**

Lege die gewürfelten und stark gezuckerten T & P's (Libby's) Hawaii-Ananas-Scheiben in eine Bowlschüssel und lasse dieselben mit 2 Gläschen Kirschwasser und dem Saft von 2 Zitronen ziehen. Nach etwa einer halben Stunde gieße 2 Flaschen Moselwein und 1 Flasche Sekt, gut gekühlt, dazu.

## Pilzgenuß und Pilzvergiftung.

(Vt. Frankf. Zeitung v. 3. 9. 12.)

Allen nicht kapitelfesten Pilzsammlern, besonders den Anfängern, sei der Rat gegeben, sich auf die wenigen genau bekannten, nicht mit giftigen zu wechselnden Arten zu beschränken, wie Steinpilze, Champignons, Pfifferlinge, Mund- und Spizmorheln. Durch die leider viel zu häufigen Vergiftungen, alle sollten wir uns aber den Pilzgenuß nicht verleiden lassen. Als wirklich billigstes Volksnahrungsmittel sollten sie noch mehr als bisher nutzbar gemacht

## Pilzgenuß und Pilzvergiftung.

werden. Freilich gehört dazu Pilzkennntnis; sie allein schließt jede Vergiftungsgefahr aus. Wie sie zu erwerben ist? Ganz gewiß nicht durch die massenhaft vorhandenen, zum Teil in ihrer Art recht guten, auch gut illustrierten Pilzbücher. Aus ihnen die Pilzkunde erlernen zu wollen, dafür ist die Materie zu schwierig, zu gefährlich und das Lehrgeld zu teuer.

### **Wo, wann und wie sammelt man Pilze?**

Sammele nur an lustigen, nicht dumpfigen Orten, auf mehr trockenem als nassem oder sumpfigem Boden. Niemals ernte bei Regenwetter oder kurz nach einem Dauerregen. In zu nasser Zeit gewachsene Pilze sind wenig wert, sind wegen ihres hohen Wassergehaltes und wegen ihrer geringen Widerstandsfähigkeit gegen Fäulnis der Gesundheit nicht zuträglich. Nimm nur junge, gesunde, nicht alte beschmuckte, verdorbene oder von Maden zerfressene oder bereits angefaulte Exemplare. Das sicherste Zeichen für die Ungenießbarkeit ist der Verlust der Elastizität. Wenn der Hut sich feucht und teigig anfühlt, wenn der Finger sich leicht ins Fleisch drückt, ist der Pilz zur Nahrung ungeeignet.

### **Wie transportiert und reinigt man die Pilze?**

Tuch, Sack oder Rucksack sind keine geeigneten Transportmittel, da in ihnen, bis man nach Hause kommt, die Ausbeute gewöhnlich zu einer unförmigen Masse zusammengeballt ist. Auch das Netz ist zu verwerfen, da es die Pilze zerdrückt und zerschneidet. Am besten eignet sich ein leichter Handkorb, in dem sich die Pilze, lose aufeinander gelegt, in natürlicher Form erhalten. Die erste Reinigung geschehe schon an der Fundstelle, damit man nicht mehr Schmutz als nötig ist, heimträgt. Die letzte Reinigung für die Küche soll gründlich, nicht bei künstlichem Licht, sondern am Tage vorgenommen werden. Niemals darf der Sammelertrag mit dem Schmutz beiseite gestellt, vielmehr soll er sobald als möglich gesichtet, gefäubert, zubereitet und vertilgt werden, denn alle Pilze fallen infolge ihrer außerordentlich zarten Konstitution leicht der Verderbnis anheim und dann werden auch eßbare Arten gesundheitschädlich. An schwülheißen Tagen gehen selbst junge, trocken heimgebrachte Pilze so rasch in Zersetzung über, daß nicht einmal ein Aufbewahren über Nacht rätklich ist.

### **Wie bereitet man Pilze zu?**

Ein Unschädlichmachen der Schwämme durch halbstündiges Kochen oder gar zweimaliges Abkochen in Salzwasser und Weggießen der Kochbrühe, wie es manche Pilzbücher anraten, würde mit etwaigen schädlichen Stoffen auch alle den Wohlgeschmack bedingenden ausscheiden, sodaß sich eine weitere Zubereitung überhaupt nicht mehr lohnt. Verzichte lieber auf einen Genuß, der keiner mehr sein kann, ganz abgesehen davon, daß kein Vernünftiger die Probe machen wird, ob durch das Abkochen giftige Arten entgiftet werden, was von manchen Autoren behauptet wird. Hat man die Pilze gut gefäubert und alle von Schnecken angefressenen bezw. schadhaften Stellen sorgfältig ausgeschnitten, so schneide man das Fleisch in kleine längliche Stücke, wasche diese rasch in kaltem Wasser und lasse sie in einem Durchschlag abtropfen. Auch die Stiele, Köhrchen und Blätter sind genießbar. Durch Beifügung von doppeltkohlensaurem Natron — auf einen Liter geschnittene Pilze eine Messerspitze voll — wird die Verdaulichkeit erhöht. Zum Zusetzen frischer Pilze soll kein Wasser verwendet werden, sie müssen vielmehr in ihrem eigenen Saft sieden. Pilzgerichte dürfen nur in gut glasierten, irdenen, in gut verzinnnten oder emaillierten Gefäßen gekocht werden; ein Aufwärmen sollte ausgeschlossen sein.

### Anweisung zum Reinigen von Flecken.

von	aus Seimwand	aus farbigen Geweben Baumwolle	aus Seide
Zucker, Gelatine, Blut, Eimweiß:	aus farbigen Geweben Baumwolle		
Fett:	Seifenwasser, alkalische Laugen	Raumarms Seifen- wasser, Quillanga-Lauge, Gall-Seife	Seifenwasser, Salmiak- geist, Quillanga-Lauge, Gall-Seife
Grünis und Bläfarben:	Terpentinöl, Benzin, dann Seife		
Seearin:	Alkohol von 65°		
Margarintinte:	Reinseifenlösung: je älter der Fleck, desto sorgfältigere Lösung	Verdünnte Reifseifenlösung, wenn der Stoff es erlaubt	Ebenso, hart und vorzüglich abreiben
Milch, Gallapfelintinte:	Warme Zuckersäure-Lösung	Wiederholtes Waschen mit gelöster Zitronen- säure, wenn der Stoff gut geräut ist	Räut sich nichts tun: jeber Versuch vorbestimmert den Fleck
Blau- und Rotweinfarben, Rotweinfarben, Grüne, roter Zinnober:	Wärmes Chlorwasser, Schmelldampf	Waschen mit warmem Seifenwasser oder Salmiakgeist	Ebenso, hart und vorzüglich reiben
Steinölseifen, Magenstein:	Gallseife, Terpentinöl, abmehlschlamm mit einem Strahl Wasser	Abreiben mit Schmelldampf, dann einseifen. Nach einiger Zeit abmehlschlamm mit Terpentinöl und Wasser auswaschen	Ebenso, nur hart Seifenwasser Benzin zu verwenden u. muß der Stoff erst mit a. einiger Söbe auf die Rückseite des Fleckes fallen
Roth, Rauge und Bläfarben überhaupt:	Einfaches Waschen	Stark verdünnte Zitronensäure, Tropfen für Tropfen spähe am genügsten Fleck zu verteilen	Stark verdünnte Zitronensäure, Tropfen für Tropfen spähe am genügsten Fleck zu verteilen
Säuren:	Wenn nicht zu spät, Salmiakgeist		

P. S. Dieses Büchlein sind wir gern bereit, auch Ihren weiteren Bekannten gratis und franko zu senden. daher erbitten die genaue Angabe solcher Adressen mit Dank im voraus: **TURK & PABST, Frankfurt a. M.**

Aus dem reichhaltigen Preisverzeichnis der Firma  
TÜRK & PABST seien folgende Artikel hervorgehoben:

*Fabrikate für die gute Küche:*

**T & P's** Delikatess- & Girondine-Senf

**T & P's** Diverse Gewürze

**T & P's** Fabrikate in Tuben: Senfe, Fisch- &  
Fleisch-Pasten

**T & P's** Kaffee-Essenz & Küchen-Farben

**T & P's** Mayonnaise & Remoulade

**T & P's** Parmesan-Käse, gerieben

**T & P's** Ragout-Fin

**T & P's** Worcester- & Cumberland-Sauce

*Spezialitäten:*

**T & P's** „Ariadne“ Kronen-Hummer

**T & P's** Camembert-Käse „Imperial“

**T & P's** Delikatess-Weinsülze

**T & P's** Echte Frankfurter Würste

**T & P's** Extrafeines Tafel-Öl

**T & P's** Fisch-Konserven

speziell Filets-Heringe in Mayonnaise- und  
Remoulade, Bismarck-Heringe in diversen  
Saucen, geräucherter Lachs in Scheiben,  
feinste Nordsee-Krabben usw.

**T & P's** (Libby's) Hawaii-Ananas

**T & P's** Öl-Sardinen „International“

*Feine aus- & inländische Delikatessen  
& Konserven*

Schutzmarke



**TÜRK & PABST**

Frankfurt a. Main.

Alle unsere Fabrikate für die feine und  
bürgerliche Küche stehen unter der  
Kontrolle des vereidigten Gerichts-  
Chemikers Herrn Dr. G. Popp, Frankfurt a. M.

KUNSTDRUCKEREI KÜNSTLERBUND KARLSRUHE G.M.B.H.