

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

[Halle], [1914]

Verwendung von Mayonnaise und Remouladen-Sauce

urn:nbn:de:bsz:31-56205

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 tafelfe-
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 Delikatesse-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.