

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

[Halle], [1914]

Verwendung von Fleisch-Pasten und div. Käse

urn:nbn:de:bsz:31-56205

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.