

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

[Halle], [1914]

Verwendung von Krebs-Extrakt, Ragout-fin u. Parmesan-Käse

urn:nbn:de:bsz:31-56205

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 etc.

Zum Füllen von Ragouttöpfchen,

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

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.