

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**[Halle], [1914]**

Verwendung von Pasteten- u. Speisen-Gewürz u. div. Gewürze

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

## **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.