

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

[Halle], [1914]

Verwendung von Div. Gewürzen und Saft-Farben

urn:nbn:de:bsz:31-56205

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 Schärfen 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 Cochénille, 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.