

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Anleitung zum Braten, Backen und Kochen mit
Schmid'schem Streckfleisch**

Schmid, Gustav

Cannstatt, 1918

urn:nbn:de:bsz:31-34430

108 K

459

BLB

Kriegs-
Kochrezepte mit
Anleitung
und Zeugnisse

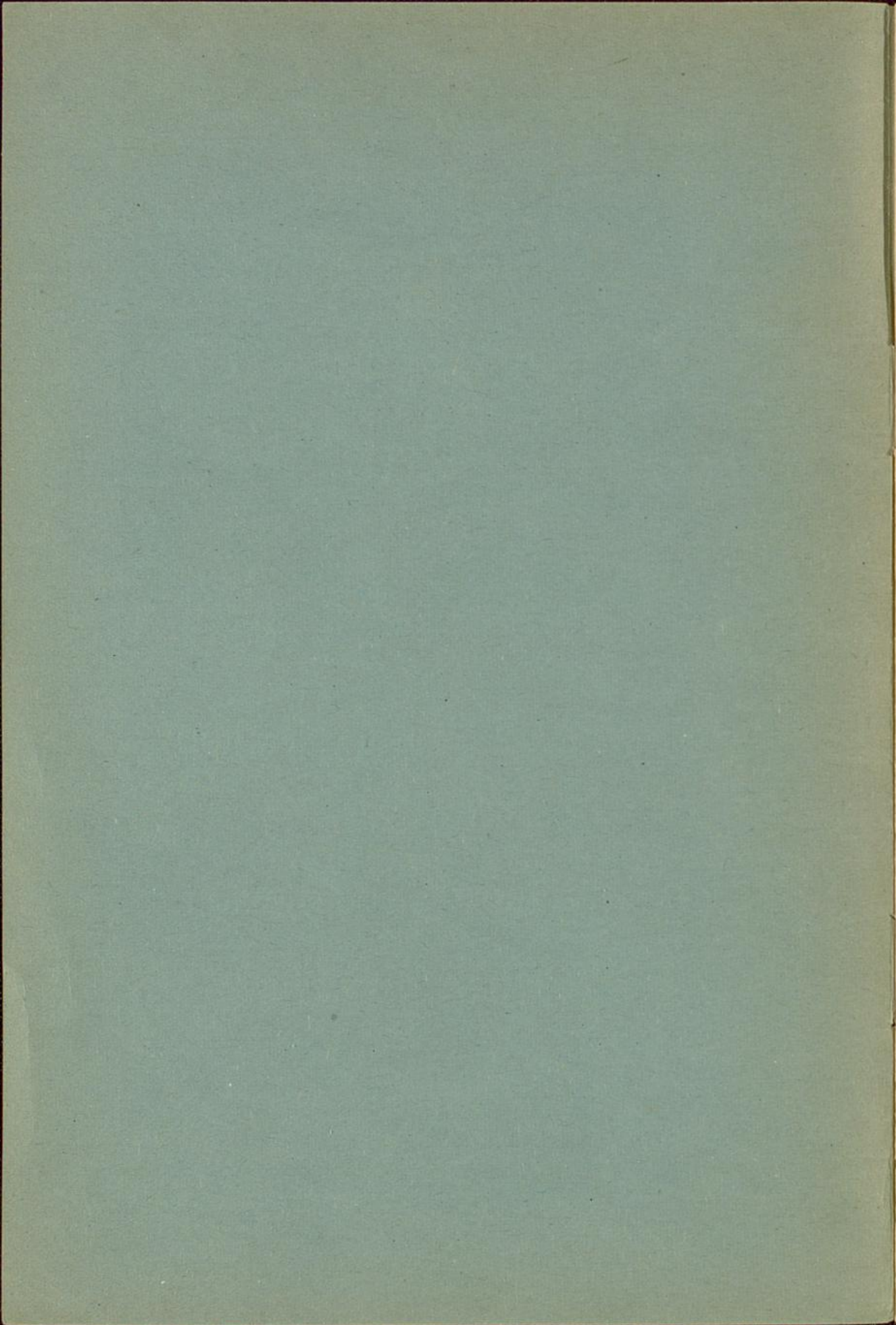
zum

Braten, Backen und Kochen

mit

Schmid'schem Streckfleisch.





Anleitung

zum

Braten, Backen und Kochen

mit

Schmid'schem Streckfleisch.



Herausgegeben von dem Erfinder Gustav Schmid,
Gasthofbesitzer in Cannstatt-Stuttgart.

D. R. G. M. und
D. P. angemeldet.

MOTTO:
Strecke das Mangelnde
mit dem genügend Vorhandenen.

4126

Nachdruck verboten!

G



108 K 459

Inhaltsverzeichnis.

Vorwort	Seite 3 und 4
Suppenspeisen No. 1 bis 9	„ 5
Verschiedene Klösse No. 10 bis 15	„ 6
Gefüllte Speisen No. 16 bis 31	„ 7 bis 10
Gemüse	„ 10
Zwischengerichte	„ 10 bis 13
Gemüsebeilagen No. 32 bis 45	„ 10 bis 13
Pasteten No. 46 bis 51	„ 13 bis 14
Verschied. Wurstarten No. 52 bis 60	„ 14 bis 15
Behandlung von Fett No. 61 bis 63	„ 15 bis 16
Fattersparris	„ 16
Massenspeisung	„ 16
Zeugnisse	„ 17 bis 24

Druck der Wilh. Kirchhoff'schen Buchdruckerei
Inh.: Ernst Schoor, Cannstatt.



Vorwort.

Die ausserordentliche Fleischknappheit zwingt zu der Notwendigkeit, mit den vorhandenen Vorräten sehr sparsam umzugehen. Es ist deshalb ratsam, das Fleisch in ähnlicher Weise zu strecken, wie das infolge des Krieges mit annehmbarem Erfolg mit dem Brot geschieht.

Zwar sind mancherlei Streckungsarten bekannt, doch sind dazu **Eier, Brot, Mehl oder Zwieback** als Bindemittel erforderlich, Artikel, die heute ebenso rar oder noch rarer sind als Fleisch.

Nach vielfachen kostspieligen Versuchen ist es mir gelungen ein

Fleischstreckungs-Verfahren

ausfindig zu machen, welches berufen ist, die gegenwärtige fleischarme Zeit weniger hart empfinden zu lassen und die allgemeine Ernährung bedeutend zu verbessern.

Nach diesem Fleischstreckungs-Verfahren ist es möglich, Fleisch ohne jedes Bindemittel, **also ohne Eier, Brot, Mehl oder einen andern Stoff** um das $2\frac{1}{2}$ fache mit Frisch- oder Dörrgemüse (Weisskohl, Wirsing, verschiedenen Rübenarten, etwas Kartoffeln, Sellerie, Lauch oder dergl.) derart zu strecken, dass ein Unterschied im Geschmack gegenüber frischem Fleisch kaum wahrnehmbar ist und der Nährwert oder die Bekömmlichkeit und Sättigung laut Analyse nicht beeinträchtigt werden.

Wie aus den auf Seite 17—24 aufgeführten Zeugnissen zu entnehmen ist, findet das nach meinem Verfahren hergestellte Streckfleisch ungeteilten Beifall massgebender Persönlichkeiten und erfreut sich des besten Rufes in dem einfachen bürgerlichen Haushalt wie in den höchsten Gesellschaftskreisen und an **Fürstenhöfen**.

Die besonderen Vorzüge meines Streckungs-Verfahrens sind:

I. **Vielseitige Verwendbarkeit** und somit abwechslungsreiche Ernährung, welche die allgemeine Volksstimmung gut beeinflusst.

Wie aus den auf Seite 5 bis 16 aufgeführten Rezepten ersichtlich ist, kann das Streckfleisch u. a. zu Brat- oder Fleischwurst, Hackbraten, falscher Hase, Beefsteak, Frikandellen, Kotelett, Schnitzel, Klops, Suppenklößen, als Füllmaterial für gefülltes Weisskraut, Geflügel, Wirsing, Tomaten und viele andere Gerichte verwendet werden.

II. **Gesundheitsfördernd.** Durch die ausserordentliche Zer-

kleinerung der zum Strecken verwendeten Materialien wird erreicht, dass die mit Streckfleisch hergestellten Gerichte nicht nur leicht verdaulich und somit für Magenleidende besonders geeignet sind, sondern dass auch der ganze Nährwert der Speisen dem Körper zugeführt wird.

III. **Sparsamer Fettverbrauch.** Abgesehen davon, dass zur Herstellung des Streckfleisches keinerlei Fett erforderlich ist, sind zum Braten oder Backen nur ganz verschwindend geringe Mengen Fett nötig, ohne dass der vorzügliche Geschmack dadurch im geringsten beeinträchtigt wird. Wer gewöhnt ist, mit oder ohne Tüte nach dem Ohnfett-Verfahren zu braten, kann das Streckfleisch auch ganz ohne Fett in den verschiedensten Arten zubereiten.

IV. **Verwendung von Dörrgemüse.** Es ist bekannt, dass allgemein gegen Dörrgemüse, insbesondere Kohlrüben eine fast geradezu unüberwindliche Abneigung besteht, sodass vielfach vorhandene Bestände an Dörrgemüse nicht verwendet werden können. Diese Dörrgemüse lassen sich, sofern sie natürlich in brauchbarem Zustand sind noch vorzüglich zur Streckung des Fleisches nach meinem Verfahren verwenden, weil dadurch der Geschmack desselben vollständig verschwindet und selbst für Feinschmecker nicht wahrnehmbar ist.

V. **Große Ersparnis!** Durch die Zusammensetzung von Fleisch und Gemüse stellt sich das Streckfleisch in Preis nicht nur ausserordentlich billiger als frisches Fleisch, sondern es können auch die doppelten Mengen auf die Fleischmarken abgegeben werden.

Selbstverständlich ist, dass je besser die zur Verwendung kommenden Streckungsmittel sind, das Product um so feiner wird, und so ist es nur natürlich, dass z. B. Streckfleisch mit frischem Gemüse hergestellt, bedeutend feiner an Geschmack ist als solches, das mit Kohlrüben angefertigt wurde.

Ersparnis an Gewürzen.

Gewürze sind sehr rar und da dieselben bereits in dem Streckfleisch enthalten sind, ist ein weiterer Zusatz unnötig, und deshalb auch in den Rezepten nicht angegeben.

Es liegt in der Natur der Sache, daß die rohe Masse des Streckfleisches möglichst noch an demselben Tag, an dem sie angefertigt, verbraucht wird, da sie nach längerem Liegen — besonders bei warmem, schwülem Wetter — an Güte verliert. Dagegen können von Streckfleisch gebackene Pasteten an kühlem u. luftigen Ort 6—8 Tage aufbewahrt werden, ohne an Geschmack zu verlieren.

Rezepte zum Braten, Backen und Kochen mit Schmid'schen Streckfleisch.

Suppen.

Nr. 1. Klösschen-Suppe.

Man nehme auf 1 Pfd. Streckfleisch 2—2 $\frac{1}{2}$ Ltr. Wasser, lasse dasselbe kochen, lege darauf mit einem Kaffeelöffel von dem Streckfleisch kleine Klösschen in das Wasser und lasse sie 20 Minuten langsam ziehen. Die Brühe ist dann nach Geschmack nachzusalzen.

Nr. 2. Suppe mit Pilzklösschen.

Auf 1 Pfd. Streckfleisch hacke man 1 Hand voll Pilze sehr fein, vermenge diese tüchtig mit dem Streckfleisch und verfare im übrigen wie bei Nr. 1.

Nr. 3. Suppe mit Trüffelklösschen.

Man hacke zu 1 Pfd. Streckfleisch 3—4 Stück Trüffeln sehr fein, vermische beide Teile sehr gut miteinander und verfare weiter wie in Nr. 1 beschrieben.

Nr. 4. Suppe mit Krebsklösschen.

Von 10—15 gekochten Krebsen nehme man das Fleisch, stosse dieses in einen Mörser recht fein, vermenge es gründlich mit 1 Pfd. Streckfleisch, forme aus der Masse in der üblichen Weise Klösschen und bereite die Suppe wie in Nr. 1 angegeben.

Nr. 5. Suppe mit Eierklösschen.

2—3 hart gekochte Eier hacke man sehr fein, vermische diese sehr gut mit 1 Pfd. Streckfleisch und behandle sie weiter wie in Nr. 1.

Nr. 6. Suppe mit Körbelklösschen.

Eine Hand voll Körbel wiege man sehr fein und dämpfe ihn mit etwas Fett ab, vermische diesen tüchtig mit 1 Pfd. Streckfleisch und verfare weiter wie in Nr. 1.

Nr. 7. Suppe mit Wildbrettklösschen.

Zu 1 Pfd. Streckfleisch nehme man $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Pfd. rohes oder gebratenes Wildbrett, wiege oder hacke dieses recht fein, vermische beide Teile sehr gründlich und verfare dann weiter wie in Nr. 1.

Nr. 8. Suppe mit Tomatenklösschen.

Auf 1 Pfd. Streckfleisch rechne man 125 gr. doppelt eingekochtes Tomatenmus, verrühre dieses eingehend mit

dem Streckfleisch und behandle die Klösschen wie in Nr. 1.

Nr. 9. **Suppe mit Leberklösschen.**

Mit 1 Pfd. Streckfleisch werden $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gehackte Leber mit etwas eingeweichtem Brot und etwas fein gewiegter und gedämpfter Petersilie und Zwiebel, sowie 1 Ei gründlich vermischt. Im übrigen verfähre man wie in Nr. 1.

Nr. 10. **Löffel-Klöße.**

Die Klöße können in jeder beliebigen Tunke zu Tisch gegeben werden z. B. Petersilien-, Sardellen-, Tomaten-, Senf-, Kräuter-, Wein- und manchen anderen pikanten Tunken.

Nr. 10 a. **Tomaten-Klöße.**

Die Zusammenstellung und Zubereitung ist die gleiche wie in Nr. 8, nur dass die Klöße mit dem Esslöffel eingelegt werden und zwar so, dass 1 Pfd. Masse 14—16 Klöße ergibt.

Nr. 11. **Pilz-Klöße.**

Man bereite die Masse wie in Nr. 2 angegeben und verfähre im übrigen nach Nr. 10.

Nr. 12. **Trüffel-Klöße.**

Die Masse wird wie in Nr. 3 hergestellt und dann wie in Nr. 10 weiter behandelt.

Nr. 13. **Wildbrett-Klöße.**

Die Zubereitung der Masse erfolgt wie in Nr. 7 und weitere Behandlung wie in Nr. 10.

Nr. 14. **Leber-Klöße.**

Die Masse richte man vor wie Nr. 9 und verfähre weiter wie in Nr. 10.

Nr. 15. **Königsberger Klops.**

Man nehme auf $1\frac{1}{2}$ Pfd. Streckfleisch 125 gr. ausgegrätete feingewiegte Sardellen, etwas eingeweichtes und geriebenes Brot, feingehackte Citronenschale und 2 Eier, menge die Masse gut durcheinander und forme daraus runde Klöße in der Grösse eines Eies.

Dann röstet man 2 Esslöffel voll Mehl mit etwas Butter oder Fett hellbraun u. lösche es mit Fleischbrühe oder Wasser ab, giebt noch eine kleine Zwiebel, etwas Sardellen, 1 Esslöffel voll Essig, etwas Capern, Wein und einen Löffel voll Senf dazu, lässt alles ziemlich dick einkochen, legt die Klöße ein, lässt sie $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen und giebt sie mit der Tunke zu Tisch.

Gefüllte Speisen.

Nr. 16. Gefülltes Weisskraut.

Man schneidet die grossen Blätter ab, entfernt die dicken Rippen — kleine Blätter können die Rippen behalten, koche dieselben in klarem Wasser einigemal auf und zwar so, dass die Blätter ganz bleiben. Darauf schütte man sie ab und kühlte sie mit kaltem Wasser.

Nun nimmt man die Blätter vorsichtig aus dem Wasser, breitet die grossen Blätter auf einen Tisch aus, legt auf diese 4—5 kleine Blätter. Hiernach macht man von dem Streckfleisch kleine, runde Klösschen und legt diese auf die ausgebreiteten Blätter, dann nimmt man ein starkes Tuch (Serviette) auf die linke Hand, legt darauf die Blätter mit den Klösschen, macht dann die linke Hand zu und dreht das Tuch oben mit der rechten Hand zusammen wodurch das Wasser ausgepresst und ein schöner runder Kloss geformt wird.

Diese Klösse lege man in eine mit Fett bestrichene Kasserolle eng aneinander, sodass sie in derselben keinen Spielraum haben, da sie sonst aufblättern. Darauf giesse man etwas Wasser oder Fleischbrühe oder Bratentunke zu und lasse sie gut zugedeckt 1—1½ Stunde ziehen.

Dieses gefüllte Weisskraut schmeckt vorzüglich mit Kartoffelmuss oder Salzkartoffeln.

Nr. 17. Gefüllte Tomaten.

Man schneidet von den Tomaten den Stieldeckel ab, drückt die Kerne und den Saft aus, füllt den Hohlraum mit Streckfleisch aus, setzt sie dann dicht beieinander in eine mit Butter oder Oel bestrichene Kasserolle, bestreut sie mit geriebenem Weissbrot und übergiesst sie mit etwas heisser Butter, worauf man die gefüllten Tomaten etwa ¼ Stunde in einem heissen Ofen backt.

Nr. 18. Gefüllte Gurken.

3—4 Stück Schlangengurken werden geschält, unten und oben abgeschnitten, und das Kernhaus herausgenommen. Hierauf lässt man sie in Wasser aufkochen, kühlte sie in kaltem Wasser ab und lässt sie gut abtrocknen.

Alsdann werden die Gurken mit 1—1½ Pfd. Streckfleisch gefüllt und in eine mit Fett bestrichene Kasserolle gelegt, etwas Petersilie, Salz, Pfefferkörner, und eine kleine Zwiebel oder Lauch, ein Glas Weisswein mit so viel Wasser zugegeben, dass die Gurken gut bedeckt sind. Darauf lässt man sie ½ Stunde kochen, nimmt sie heraus, verrührt die Brühe mit einer braunen Mehlschwitze, die man eine kurze

Zeit ankochen lässt und mit Zitronensaft abgeschmeckt wird. Die Brühe wird dann über die inzwischen heissgestellten Gurken gegossen und zu Tisch gegeben.

Nr. 19. **Gefüllte Sellerie.**

Die rohen Sellerie werden rund geschält, oben eine dicke Scheibe abgeschnitten, dann ausgehöhlt und $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser gekocht, worauf man sie gut ablaufen lässt. Nun füllt man den Hohlraum mit Streckfleisch aus, legt die abgeschnittene Scheibe als Deckel wieder darauf und verschnürt die Sellerie mit Deckel, worauf man sie in eine mit Fett bestrichene Kasserolle dicht zusammensetzt, giesst noch eine gute weisse Tunke über die Sellerie und lässt sie $\frac{1}{2}$ Stunde gut zugedeckt kochen, worauf sie angerichtet werden können.

Nr. 20. **Gefüllte Artischockenböden.**

Die eingemachten Artischockenböden lässt man gut ablaufen, füllt sie mit etwas Streckfleisch, legt sie in eine mit Fett ausgestrichene Kasserolle, gibt etwas kleingehackte Rauch- oder Kalbfleischknochen, einige Scheiben Zwiebeln und 1 Glas Weisswein dazu, lässt das Ganze 20 Min. gut zugedeckt dämpfen, nimmt dann die Artischocken heraus und stellt sie bis zum Anrichten warm. Die Brühe verdickt man mit etwas Mehl und lässt sie tüchtig einkochen, legiert sie mit Eigelb und begiesst hernach die Artischocken damit.

Nr. 21. **Gefüllte Kohlkoteletts.**

Grosse Kohlblätter werden gut gewaschen, weich gekocht und einige kleine Blätter daraufgelegt. Von dem Streckfleisch werden Koteletts geformt, diese auf die Blätter gelegt und damit umwickelt, dann in Mehl umgewendet und in heisser Butter oder Fett gebacken.

Nr. 22. **Gefüllte Laubfrösche.**

Die Zubereitung geschieht wie bei Kohlkoteletts (siehe Nr. 21) nur werden anstelle der Kohlblätter, Spinatblätter verwendet.

Nr. 23. **Gefüllte Zwiebeln.**

Grosse Zwiebeln werden geschält, $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser gekocht, in frischem Wasser abgekühlt und darauf gut ablaufen lassen. Dann höhlt man die Zwiebeln aus und füllt sie mit Streckfleisch.

Alsdann werden die Zwiebeln in eine mit Fett gestrichene Kasserolle gesetzt und mit Fleischbrühe, etwas Butter, mit wenig Salz und Zucker zugegeben, gut zuge-

deckt, langsam gekocht. Zu Hammel oder Kalbfleisch werden sie verabreicht.

Nr. 24. Gefüllte Kartoffeln.

10—12 grosse Kartoffeln werden in der Schale halb weich gekocht, dann geschält und ausgehöhlt, mit Streckfleisch gefüllt und mit halb weich gekochten Kartoffelscheiben zugedeckt. Darauf legt man sie in eine mit Fett ausgestrichene Kasserolle, giebt etwas Bratentunke oder Wasser hinzu und lässt sie dann etwa $\frac{3}{4}$ Stunden gut zugedeckt dämpfen. Diese gefüllten Kartoffeln können zu jedem Gemüse gegeben werden.

Nr. 25. Gefüllte Kohlraben.

Die Kohlraben werden geschält und dann genau behandelt wie gefüllte Kartoffeln (siehe Nr. 24) aber nur in Fleischbrühe oder Wasser ohne Zusatz von Tunke gedämpft.

Sind die Kohlraben weich, werden sie herausgenommen, die Brühe darauf mit einer weissen Mehlschwitze verdickt, mit Citronensaft abgeschmeckt und mit Eigelb abgezogen.

Nr. 26. Krautpudding.

Das Kraut wird wie in Nr. 16 behandelt, dann nimmt man eine Puddingform, streicht sie mit Fett oder Butter gut aus, darauf wird der Boden der Form mit einer dünnen Schicht Krautblätter ausgelegt, hiernach eine fingerdicke Schicht Streckfleisch gelegt, dann wieder Krautblätter und so fort bis die Form gefüllt ist. Der Schluss bildet eine dichte Lage Krautblätter.

Die Form lässt man 1 Stunde lang gut zugedeckt im Wasserbad kochen oder $\frac{3}{4}$ Stunde im Ofen backen, darauf wird die Form auf eine Schüssel gestülpt und mit einer Weisswein- oder Bratentunke aufgetragen.

Nr. 27. Gefüllte Kalbsbrust.

Die Vorbereitung der Kalbsbrust geschieht in der üblichen Weise. Die Füllung kann mit purem Streckfleisch geschehen, wie auch das Streckfleisch in bekannter Art mit Brot, Ei, gedämpfte Zwiebeln und Petersilie verlängert werden kann.

Das Braten geschieht wie gewöhnlich.

Nr. 28. Rollierte gefüllte Kalbsbrust.

Man nehme eine ausgebeinte Kalbsbrust, trenne sie in der Mitte auseinander, lege sie ausgebreitet auf den Tisch und bestreiche sie mit Streckfleisch, alsdann rolle man sie zusammen, und verschnüre sie in der üblichen Weise mit dünnem Kordel.

In einer Kasserolle brate man sie schön an, bestäube

sie mit etwas Mehl, lösche es mit Wasser oder etwas Fleischbrühe ab u. lasse die Kalbsbrust dann zugedeckt weichdünsten.

Nr. 29. Gefüllte Ochsenzunge.

Man nehme eine schöne, grosse, gesalzene Ochsenzunge, achte darauf, dass sie am unteren, angewachsenen Teil nicht aufgerissen ist — ist dieses der Fall, dann nähe man den Riss zu — lege sie auf den Rücken, nehme ein langes, scharfes Messer, steche damit bis an die Zungenspitze vor, schneide sie nach unten und nach oben, nach links und rechts ein, achte aber darauf, dass das Fleisch nicht ganz durchschnitten wird. Darauf fülle man die Zunge — am besten mit einer Spritze oder Dressiersack — mit 1—1½ Pfd. Streckfleisch und nähe sie mit Kreuzstichen zu, worauf man sie in Wasser so lange kochen lässt, bis sie weich ist.

Nr. 30. Gedämpfte, gefüllte Ochsenzunge.

Hierzu nehme man eine frische Ochsenzunge, behandle und fülle sie wie in Nr. 29 beschrieben. Hernach wird die Zunge mit etwas Fett, kleingehackten Knochen, Zwiebeln und gelbe Rüben schön angebraten, dann herausgenommen.

Darauf werden die Knochen mit etwas Mehl bestäubt und mit so viel Wasser oder Fleischbrühe soweit aufgefüllt, dass die Zunge damit bedeckt ist und lässt dieselbe in der Brühe weichdünsten.

Nr. 31. Gefülltes Geflügel.

Jede Art Geflügel kann mit verlängertem oder unverlängertem Streckfleisch in der üblichen Weise gefüllt werden.

Das Verlängern der Füllung geschieht wie in Nr. 27 beschrieben.

Nr. 32. Gemüse.

Sämtliche dick gekochten Gemüse wie: Wirsing, Weisskohl, Rotkohl, Kümmelgemüse, Kartoffelgemüse, Petersilienkartoffeln, Brühkartoffeln, gelbe Rüben usw. werden in der bekannten Weise mit Wasser gar gekocht. Hierauf werden von dem Streckfleisch mit einem Löffel Klösse eingelegt und lässt das Ganze 25—30 Min. langsam ziehen und dann entsprechend gesalzen und nachgewürzt, soweit dieses noch erforderlich ist. Der Geschmack und die Kraft der so zubereiteten Gemüse entspricht demjenigen mit Fleischbrühe zubereiteten.

Gemüsebeilagen und Zwischengerichte.

Nr. 33. Deutsch-Beefsteak.

Man bestäube ein Brett mit Mehl, lege von dem Streck-

fleisch kleine, runde Häufchen darauf, drücke diese dann mit den in Mehl getauchten Händen etwas flach, worauf sie mit ganz wenig Fett und starker Hitze schön braun gebraten werden.

Nr. 34. **Frikandellen.**

Man verlängere das Streckfleisch wie in Nr. 27 angegeben, forme die Frikandellen in der üblichen Weise, wende sie in Mehl um und brate sie in der Pfanne mit ganz wenig Fett schön braun.

Nr. 35. **Würzfleisch-Krapfen** (Kromesqui).

Man nehme 1½ Pfd. Streckfleisch, giebt demselben ein feingehacktes, gekochtes Kalbsbrieschen, etwas feingewiegtes Rindermark, feingehackte Champignon und etwas sehr fein geschnittene, gedämpfte Zwiebeln und Petersilie dazu, mischt alles gut durcheinander und formt davon fingerlange Würstchen.

Darauf mache man einen dicken Ausbackteig (Pfannenkuchen- oder Bierteig) tauche die Würstchen hinein und backe sie in heissem Fett heraus.

Nr. 36. **Streckfleisch-Krusteln** (Croquets)

Das Streckfleisch wird wie in Nr. 27 angegeben, verlängert und aus der Masse fingerlange Würstchen geformt, wendet dieselben in Ei und Paniermehl um und backt sie in heissem Fett aus.

Nr. 37. **Netzwürstchen** (Crépinettes).

Man verwendet das wie in Nr. 27 angegebene, verlängerte Streckfleisch, vermischt dieses mit ¼ Pfd. feingewiegte Leber, dann schneidet man von einem Schweinsnetz handgrosse Stücke ab, legt mit einem Esslöffel von der Masse darauf, wickelt sie in länglicher Form zusammen, drückt sie darauf etwas flach und bratet sie in heissem Fett gar.

Nr. 38. **Uebergrustete Ochsen gaumen.**

Die Ochsen gaumen wässere man in öfter gewechseltem Wasser einige Stunden lang, setzt sie dann mit kaltem Wasser auf's Feuer und lässt sie langsam bis zum kochen kommen, nimmt sie dann heraus und schält mit einem Löffel die harte Haut ab, wascht sie nochmals in frischem Wasser und setzt sie dann mit klarem Wasser auf's Feuer, schäumt sie öfters ab, giebt einen Kräuterbündel, etwas Pfefferkörner, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Gelberüben, und etwas Wein dazu und kocht sie dann 6—8 Stunden,

darauf werden sie herausgenommen und in viereckige Stückchen geschnitten, dann nimmt man eine feuerfeste Tonplatte (Gradinierplatte) bestreicht den Boden und den Rand so hoch und breit als die viereckigen Stücke sind fingerdik mit Streckfleisch und setzt die Stücke so nebeneinander, dass immer dazwischen zwei Messerrücken dick Streckfleisch kommt und überziehe dann das Ganze nochmals mit einer fingerdicken Schicht Streckfleisch.

Aus der Brühe, in welcher der Ochsen gaumen gekocht wurde, wird dann eine gute, braune Tunke gemacht, welche mit Tomaten ziemlich dick eingekocht wird. Diese sieht man durch, giebt noch einige feingehackte Charlottenzwiebeln und Champignon dazu, übergiesst dann den Ochsen gaumen mit der Tunke und schüttet den Rest in die Mitte der Platte, bestreut die ganze Platte mit geriebenem Parmesankäse und Paniermehl, giesst etwas zerlassene Butter darüber und backt sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen.

Verschiedenen Braten.

Nr. 39. Hackbraten oder falscher Hase.

Man verlängere Streckfleisch wie in Nr. 27 beschrieben, forme länglichrunde Stücke, lege sie in eine Bratpfanne mit etwas Fett und brate sie 1 Stunde lang im Ofen bei starker Hitze.

Nr. 40. Kalbsvögel.

Man schneidet schöne, grosse Kalbfleischschnitzel vom Schlegel, klopft sie breit, bestreicht sie zwei Messerrücken dick mit Streckfleisch, rollt sie zusammen und umschnürt sie mit dünnem Kordel, alsdann bratet man sie mit Zwiebeln und gelbe Rüben in der Kasserolle oder im Bratofen gut an, bestäubt sie mit etwas Mehl und lösche sie mit Fleischbrühe oder Wasser ab und dämpfe sie gut durch.

Nr. 41. Rindsrolladen.

Von der Rindschosse schneidet man fingerdicke Scheibe ab, klopft diese recht breit und behandelt sie weiter wie Nr. 40.

Nr. 42. Wildschwein-Rolladen.

Die Zubereitung erfolgt genau wie in Nr. 40 beschrieben, nur wird dazu Fleisch vom Wildschwein verwendet.

Nr. 43. Gefüllte Kalbsbrust.

Genau wie in Nr. 27 beschrieben.

Nr. 44. Rollierte gefüllte Kalbsbrust.

Siehe Beschreibung in Nr. 28

Nr. 45. **Gedämpfte Ochsenzunge.**

Ausführung genau wie Nr. 30.

Pasteten.

Nr. 46. **Streckfleisch-Pastete.**

Man nehme eine viereckige, sich nach oben erweiternde Pastetenform, streiche diese mit etwas Fett aus, fülle von dem Streckfleisch 3—4 Finger hoch in die Form, sehe aber darauf, dass beim Einfüllen die Masse satt eingefüllt wird, da sonst die Pastete beim Backen reißt, worauf sie in einem sehr heissen Ofen mit viel Unterhitze $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken wird.

Die Hausfrauen werden davor gewarnt, die Pasteten selbst zu backen, da die Küchenherde nicht genügend Hitze entwickeln und ist es vorzuziehen, die Pasteten fertig zu beziehen, oder beim Bäcker backen zu lassen.

Nr. 47. **Paste von Makaroni.**

Man koche $\frac{1}{2}$ Pfd. lange Macaroni in Salzwasser nicht ganz weich, nehme dann eine Puddingform, streiche dieselbe mit Butter aus, bedecke den Boden mit Macaroni und überstreiche sie fingerdick mit Streckfleisch, ebenso belege man den Rand mit Macaroni und muss man dabei mit dem Streckfleisch nachhelfen damit sie nicht abfallen. Ist nun die Form so ausgelegt, dann werden noch einmal $\frac{1}{2}$ Pfund Macaroni in Salzwasser abgekocht, in 8 cm lange Stücke geschnitten, dann in Butter und Parmesankäse mit etwas Salz und Rahm oder Milch geschwenkt, darnach in die ausgelegte Form geschüttet und das Ganze in einer gut zugedeckten Kasserolle 1 Stunde lang im Wasserbad gekocht.

Mit einer Sardellentunke wird das Gericht aufgetragen.

Nr. 48. **Schüsselpastete von Hühnern.**

Man nehme eine grosse, runde Schüssel, streiche dieselbe mit Butter aus und nachdem mit einer fingerdicken Schicht Streckfleisch. Dann wird ein Ragout von Hühnern mit Champignon, Morcheln und Kalbsbriesschen gemacht und in die aufgelegte Schüssel gefüllt. Die Schüssel dann mit einem Pastetenteig überdeckt und eine Stunde auf einem Blech bei mässiger Hitze im Ofen gebacken.

Nr. 49. **Gebratene Pasteten-Schnitten.**

Man schneidet von der Streckfleisch-Pastete (Nr. 46) fingerdicke Schnitten, bratet sie mit ganz wenig Fett in der Pfanne auf beiden Seiten bei scharfer Hitze braun.

Diese Pastetenschnitten können zu allen möglichen Gemüsen und Salaten gegeben werden. Siehe Anerkennungs-schreiben Seite 17 bis 21.

Nr. 50. **Pasteten-Schnitzel mit Ei.**

Man schneidet die Pasteten in kleine Schnitzel und bratet sie wie Leberklösse bei scharfer Hitze braun.

Nr. 51. **Pasteten-Ringe.**

Man nehme kleine Ringformen (Savarin) bestreiche dieselben mit Fett und fülle sie mit Streckfleisch aus. Man kocht diese im Wasserbad oder backt sie im Ofen.

Diese Ringe können zu allen möglichen Speisen ge-reicht werden z. B.:

Pastetenringe mit Tomatenkartoffeln,
" mit Kartoffelmuss und Tomatentunke,
" mit Kraut und Kartoffelmus,
" mit Heringskartoffeln,
" mit Salzkartoffeln und Kräutertunke,
" mit Erbsen-, Bohnen-, Spargel- oder
Pilzgemüse usw.

diese Ringe eignen sich sehr gut für Gasthausplatten.

Verschiedene Wurstarten.

Nr. 52. **Fleischwurst.**

Man fülle die Streckfleischmasse in einen gut gereinig-ten Kranzdarm, aber so, dass der Darm nur $\frac{2}{3}$ bis $\frac{3}{4}$ ge-füllt ist da die Masse sehr aufgeht und sonst der Darm reißen würde. Die Fleischwurst legt man in sehr heisses Wasser und lässt sie 25—30 Min. ziehen, nimmt sie heraus, lässt sie 5 Minuten in kaltem Wasser abkühlen und hängt sie an einem kühlem Ort auf.

Nr. 53. **Münchener Weisswürste.**

Man verfare wie in Nr. 52 beschrieben. jedoch ver-wende man hierzu nur Streckfleisch, welches mit Frisch-gemüse gestreckt wurde.

Nr. 54. **Bratwurst.**

Die rohe Masse fülle man in einen Bratwurst darm und mache davon Bratwürste in der üblichen Form. Die Würste lässt man 15 Min. in heissem Wasser langsam ziehen und kühlt sie dann einige Minuten in kaltem Wasser ab. Zum Verbrauch brate man die Würste mit etwas Fett an, wie man auch sonst Bratwurst zubereitet.

Nr. 55. **Brühwurst (sauer).**

Die Zubereitung ist dieselbe wie die Bratwürste, nur

werden sie nicht gebraten, sondern mit einer sauren Tunke verabreicht.

Nr. 56.

Pilzwurst.

Auf 1 Pfund Streckfleisch rechnet man 120 Gr. mit Petersilie gedämpfte, gut ausgedrückte, fein gehackte Pilze, mischt beide Teile gut durcheinander und füllt sie in Kranzdärme. Im übrigen verfähre man wie bei Fleischwurst.

Nr. 57.

Tomatenwurst.

Auf 1½ Pfd. Streckfleisch rechnet man 200 Gr. dreifach eingekochtes Tomatenmus (Puree) und etwas Tomatenessenz. Die Masse ist gut durchzuarbeiten und weiter wie Fleischwurst Nr. 52 zu verfahren.

Nr. 58.

Zungenwurst.

Auf 2 Pfd. Streckfleisch nimmt man 200 Gr. gesalzene, in kleine Würfel geschnittene Zunge, vermengt beide Teile gut zusammen und füllt die Masse in Kranzdärme. Im übrigen verfähre man weiter wie in Nr. 52 beschrieben.

Nr. 59.

Sardellenwurst.

Zu 2 Pfund Streckfleisch nehme man 200 Gr. feingehackte Sardellen, Sorge für eine gute Mischung beider Teile und verfähre im übrigen wie mit Fleischwurst Nr. 52.

Nr. 60.

Heringswurst.

1—2 gute Heringe werden in der üblichen Weise gewässert, gereinigt, die Gräten entfernt und in kleine Würfel geschnitten und mit 2 Pfund Streckfleisch gut vermischt. Die weitere Behandlung wie in Nr. 52.

Nr. 61.

Nierenfett auszulassen.

Meistens hat das Nierenfett einen unangenehmen, schmirgelichen Geschmack, was daher rührt, dass viele das Nierenfett auslassen wie Schweinefett, was aber nicht richtig ist.

Man nehme das Nierenfett, schneide es in kleine Würfel oder lasse es durch die grobe Scheibe der Fleischhackmaschine, bringe es in eine Fettpfanne und giesse so viel Wasser daran, dass das Wasser fingerdick über dem Fett steht und lasse es nun so lange kochen, bis die Grieben hellbraun sind. Dieses Fett wird in den feinsten Küchen zum Backen verwendet und ist bekömmlicher wie Schweineschmalz.

Nr. 62. **Unreines Schmalz geniessbar zu machen.**

Man schütte Wasser an das unreine kalte Fett u. lasse es solange kochen, wie man es zum Backen verwendet, werfe dann einige Zwiebelscheiben hinein und lasse es auskühlen.

Massenspeisung.

Wo in grösseren Massen gekocht wird und seither das Fleisch gemahlen in die Speisen gemengt wurde, verfähre man auf folgende Art:

Man lasse sich einen grossen Seiher oder Sieb machen (1 cm weites Geflecht) lege es auf den Kessel und schütte die fertige Masse darauf, streife es mit einem grossen Kochlöffel durch, wie bei Einlaufsuppe.

Streckfleisch-Pastete!

Auch die Streckfleisch-Pastete eignet sich vorzüglich für grössere Betriebe da sie leicht in grossen Mengen herzustellen ist und sich schneiden lässt wie Hackbraten.

C o n s e r v e n .

Die Masse wird in Büchsen gefüllt und luftdicht abgeschlossen. Eine Pfund-Büchse muss 1½ Stunden kochen, dieselben sind haltbar und können ins Feld geschickt werden.

Fett-Ersparniss.

Will man Fett ersparen, so ist es unbedingt notwendig, dass man das Fett und Wurzelwerk, in welchem der Braten zugesetzt wird, sehr heiss werden lässt ehe man das Fleischstück einlegt. Man bratet das Fleisch, bis es eine schöne, braune Farbe hat auf dem Feuer rasch an, und lässt es dann bei öfterem übergiessen im Ofen gut fertig braten. Ist der Braten fertig, so wird er herausgenommen und warm gestellt. Hernach nimmt man die Bratenpfanne auf das Feuer und lässt sie so lange darauf, bis sich das Fett geklärt hat, und schüttet dieses dann gut ab. Die sich am Boden der Bratpfanne anhängende Matte ist der sogenannte Fonds, oder die ausgebratene Kraft, und wird zur Tunke verwendet. Soll es eine gebundene Tunke geben, so wird der Fonds mit Mehl etwas bestreut und mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht, worauf man es einige Zeit kochen lässt. Will man eine klare Tunke, so ist das Verfahren dasselbe, nur dass das Mehl weggelassen wird. Das abgossene Fett lässt man mit etwas Wasser aufkochen, leert es in eine Schüssel und lässt es über Nacht stehen. Dadurch setzt sich dann das Unreine des Fettes an dem Boden der Schüssel fest, während das reine Fett oben darauf wieder abgenommen werden kann. Auf diese Weise kann das Fett immer wieder verwendet werden.

Betreff: Ernährungsfragen.

Anerkennungs-Schreiben

für

Herrn **Gustav Schmid**, Hotel Concordia, **Cannstatt**.

Herrn Gustav Schmid in Cannstatt, Hotel Concordia, bestätige ich, dass ich eine Kostprobe (gestreckte Fleischpastete mit Gemüse) mitgemacht habe. Ich gestehe, dass ich durch die Schmackhaftigkeit aufs angenehmste überrascht war — auch vollkommen Sättigungsgefühl empfunden habe und diese Bereitungsart gerne und warm empfehle.

Stuttgart, 17. I. 18.

Obermed. Dr. v. Gußmann

I. Hof- u. Leibarzt S. M. des Königs von Württbg.

Auf Ihren Wunsch bestätigen wir gerne, dass wir mit Ihrer Erfindung „Fleischstreckung mit Gemüse“ gute Erfahrungen gemacht haben. Die Gemüsefleischpastete, sowie auch die übrigen aus Rohmasse gefertigten Gerichte fanden den Beifall unserer Arbeiterschaft. Wir möchten jedoch nicht unerwähnt lassen, dass der gute Erfolg und die stets erreichte ausgezeichnete Qualität neben strenger Einhaltung der v. Ihnen gegebenen Anleitung für die Herstellung besonders auch in der Verwendung nur ganz tadellosen Fleisches, sowie absolut einwandfreier Gemüse- und sonstiger Zutaten, begründet ist.

Ludwigsburg, 10. Okt. 1918.

Heinrich Frank Söhne G. m. b. H.

E. Thumm.

Ich bezeuge dem Herrn Besitzer des Hotel Concordia in Cannstatt, G. Schmid, dass ich das Verfahren desselben, Speisen aus Gemüse und gestrecktem Fleisch ohne jedes Bindemittel herzustellen, im Verein mit anderen Aerzten Stuttgarts auf Einladung des Erfinders bzw. der K. Beratungsstelle für gewerblichen Rechtsschutz unlängst geprüft habe.

Die auf obige Weise verfertigten Pasteten, Wurstwaren und ähnliches zeichneten sich durch Ausgiebigkeit und grossen Wohlgeschmack aus.

Dr. von Leube

Stuttgart, den 18. I. 18.

Geh. Rat und Universitätsprofessor.

Ich bestätige Ihnen gerne, dass meiner Frau und mir die von Ihnen bereiteten gestr. Fleischspeisen ohne Bindung sehr gemundet haben. Wir fanden sie schmackhaft, schön im Anblick und wohlbekömmlich. Einer besonderen Erwähnung bedürfen die gebrat. Pasteten-Schnitten.

18. I. 1918.

Prof. Dr. Kraemer, Generaloberarzt.

Die von Herrn Gasthofbesitzer Gustav Schmid in Cannstatt hergestellte Fleischpastete habe ich gekostet. Dieselbe ist von vorzüglichem Geschmack, leicht bekömmlich, hat ein sehr gutes Aussehen und lässt sich in der verschiedenartigsten Zubereitung im Haushalte vorteilhaft verwenden.

Stuttgart, den 24. Jan. 1918.

Regierungsdirektor von Nickel.

Die mir wiederholt vorgelegten Proben der mit Ihrer neuen Masse hergestellten Pasteten und Würste fand ich im Geschmack sehr gut, sowohl in kalter wie in warmer Zubereitung.

Die Masse ist durch ihre Zusammensetzung ($\frac{1}{2}$ Fleisch und $\frac{1}{2}$ Gemüse) als Streckungsmittel sehr geeignet und wird von der Bevölkerung mit Freuden begrüsst und erwartet.

Stuttgart, 28. Jan. 1918. **Fr. Appenzeller, Kgl. Hoflieferant**
Fabrik feiner Fleisch- u. Wurstwaren
Inh. Conrad Gwinner.

Sehr gerne bestätige ich Ihnen hiermit, dass ich neulich bei der Kostprobe, die, wenn ich nicht irre am 12. ds. Mts. in Ihrem Hotel stattgefunden hat, die in verschiedenen Zubereitungsorten gebotenen „durch Gemüse ohne jede Bindung gestreckte Fleischpastete“ sehr gut und schmackhaft gefunden habe.

Es wäre jedenfalls sehr zu begrüßen, wenn es Ihnen gelänge, Ihre Erfindung zum Besten der Allgemeinheit zu verwerten.

Stuttgart, den 27. I. 1918. **v. Vischer-Ihingen, Hofmarschall a. D.**

Ich hatte Gelegenheit, die von Herrn Gustav Schmid, Hotel Concordia, Cannstatt erfundene Fleischpastete in verschiedenen Ausführungen zu verkosten. Dieselbe ist schmackhaft und bekömmlich. Sie wird namentlich in gegenwärtig fleischarmer Zeit eine wertvolle Bereicherung des Küchenszettels bilden. Es darf ihr daher vom Gastwirtsgewerbe besonders Interesse entgegengebracht werden.

Stuttgart, den 26. Jan. 1918. **Aug. Banzhaf**
Vorsitzender d. Wttbg. Hotelbesitzervereins.

Herrn Gustav Schmid, Hotel Concordia, bezeuge ich gerne, dass die von ihm erfundene Pastete in verschiedenen Arten an Wohlgeschmack und Bekömmlichkeit seinesgleichen sucht und ist eine angenehme Abwechslung in jetziger Kriegszeit.

Stuttgart, den 26. Jan. 1918. **Theodor Breitmeyer**
Königl. Hofspeisemeister.

Gerne bestätige ich Ihnen, dass ich Ihre gestreckte Fleischpastete in den verschiedensten Zubereitungen recht schmackhaft und wohlbekömmlich gefunden habe.

Stuttgart, den 3. Feb. 1918. **Oberregierungsrat Klaiber.**

Wir bestätigen den Eingang Ihres Geehrten vom 13. Juni ds. Js. und teilen Ihnen mit, dass Ihre Erfindung, das Fleischstreckungsmittel, hier in der Stadt Göppingen sich gut eingeführt hat. Dasselbe wird in jeder Hinsicht gern gekauft und sind wir wöchentlich damit beschäftigt, grössere Mengen, ca. 15—18 Ztr. hinauszugeben.

Gerne bereit sind wir, jedem Interessenten Auskunft zu geben, doch möchten wir nicht versäumen, Ihnen schriftlich mitzuteilen, dass sich Ihr Verfahren wohl in nächster Zeit noch besser einführt als wie seither, insofern als ja bekanntlich mit dem 15. Juni ds. Js. wiederum die Brotationen gekürzt werden.

Göppingen, den 15. Juni 1918. **Metzger-Innung.**

Dem Herrn Gustav Schmid, Hotelbetizer in Cannstatt bezeuge ich, dass ich eine Kostprobe seiner Fleisch-Gemüsepasteten mitgemacht habe, die mich vollauf befriedigt hat. Die Pasteten werden von der Firma Louis Haassen, Wurstfabrik hier hergestellt und kommen in den hiesigen Metzgereien zum Verkauf. Die Erfindung, Fleischstreckung mit Gemüse, ist in heutiger Zeit sehr zu begrüßen.

Urach, den 20. Juni 1918.

Stadtschultheiss Eberle.

Ihre „gestreckte Fleischpastete“ fand ich recht wohlschmeckend. Ich habe sie schon verschiedentlich weiterempfohlen. Taugliche Mittel, die vorhandenen Bestände von Nahrungsmitteln zu strecken, sind unter den jetzigen Zeitverhältnissen selbstredend höchst willkommen.

Stuttgart, 27. 6. 18.

Prof. Dr. Rudolf Kaulla.

Ihrem Wunsche entsprechend bestätige ich Ihnen gerne, dass die Kostprobe, zu welcher die Württembergische Patentberatungsstelle Einladungen erlassen hatte, mich — wie übrigens sämtliche Teilnehmer — ganz ausserordentlich befriedigt hat.

Insbesondere hebe ich hervor, dass die gestreckte Fleischpastete mit Gemüse ohne jede Bindung weitgehenden Ansprüchen an Geschmack und Art der Zubereitung entsprochen hat. Auch möchte ich nicht unterlassen, hervorzuheben, dass die Verschiedenartigkeit der Zubereitung es vollkommen vergessen lässt, dass die einzelnen Speisen aus gleichartigem Material hergestellt worden sind. — Ich kann daher aus voller Ueberzeugung ihre Erfindung nur aufs wärmste empfehlen.

Stuttgart, 27. Juni 1918.

Geheimer Hofrat Intelmann.

Bei der Kostprobe am 6. ds. M., zu der ich von der K. Württ. Patentberatungsstelle eingeladen worden war, haben mir Ihre gestreckten Fleischpasteten mit Gemüse ohne jede Bindung in den verschiedenartigsten Zubereitungen ausserordentlich geschmeckt. Was mir bei diesem Essen als besonders wertvoll in der jetzigen fleischknappen Zeit erschien, war der vorherrschende Fleischgeschmack dieser Speisen.

Stuttgart, den 27. Juni 1918.

Hofrat Paul.

Die von Herrn Gustav Schmid, Inhaber des Hotels Concordia Cannstatt, gelegentlich einer Kostprobe gebotenen, verschiedenartigen, aus einer von ihm erfundenen Mischung von Fleisch und Gemüse bestehenden Gerichte waren durchweg wohl gelungen. Sie sahen lecker und appetitlich aus, schmeckten vortrefflich, waren sättigend und gut bekömmlich.

Bei der z. Zt. herrschenden Fleisch- und Lebensmittelknappheit ist die Erfindung des Herrn Schmid von besonderer Bedeutung und kann ich die Verwendung der „gestreckten Fleischpasteten“ auch für grössere Betriebe bestens empfehlen.

Stuttgart, den 27. Juni 1918.

v. Breuning
Generalleutnant z. D.

Ich habe kürzlich Gelegenheit gehabt einer ausführlichen Kostprobe der „gestreckten Fleischpastete mit Gemüse ohne jede Bindung“ eine Erfindung des Herrn Gustav Schmid, Inhaber des Hotel Concordia in Cannstatt anzuwohnen.

Aus obiger Masse angefertigt wurde uns Suppe, Beefsteaks, Würste, warme und kalte Pastete und noch Anderes vorgesetzt. Obwohl wir immer dasselbe, wenn auch in verschiedener Form und Zubereitung genossen haben, habe ich die gereichten Gerichte stets recht schmackhaft befunden und habe, trotz zunehmender Sättigung, bis zum Schluss die Speisen mit unvermindertem Behagen eingenommen.

Kgl. Schloss Bebenhausen, den 28. 6. 18. von Marval
Oberst und diensttuender Flügeladjutant.

In Verfolg Ihres Schreibens vom 26. v. Mts. bin ich gern bereit Ihnen zu bestätigen, dass die Zubereitung Ihrer „gestreckten Fleischpastete mit Gemüse“ sowohl nach meiner Ansicht als auch der anderen Teilnehmer des Probe-Essens, welches Sie uns Anfang Juni vorgesetzt haben, eine ganz vorzügliche war.

Die von Ihnen zusammengestellte Pastete ist schmackhaft, sättigend und vollkommen geeignet, mangels anderer frischer Gemüse oder frischen Fleisches auch einen verwöhnten Gaumen zu befriedigen, zumal sie auch sehr wenig Geld in Anspruch nimmt.

Ich glaube, dass Sie mit Ihrer Erfindung einem allgemeinen Bedürfnis abgeholfen haben und ist sie auf jeden Fall wert, in weitesten Kreisen Eingang zu finden.

Berlin W. 30, den 2. Juli 1918.

A. Winzinger
Major d. R. a. D.

Dem Herrn Gustav Schmid, Inhaber des „Hotel Concordia“ in Cannstatt, bestätige ich hiermit gerne, dass ich an dem II. Probeessen im Monat Juni im Hotel Concordia in Cannstatt teilgenommen habe.

Die vorgesetzten gestreckten Fleischspeisen, nämlich Beefsteak, Bratwürste, warme Pasteten und gebratene Pastetenschnitten, sowie kalte Pasteten und Würste, haben meinen sowie der andern geladenen Herren, vollsten Beifall gefunden und waren von vorzüglichem Geschmack.

Herrn Schmid hat auf meine Veranlassung einigen von mir in meinem eigenen Hause geladenen Herren, dieselben Speisen zubereitet, und auch meine Gäste sprachen sich alle sehr befriedigt über diese neue Kostprobe aus.

Die Erfindung des Herrn Gustav Schmid, verdient besonders in gegenwärtiger Zeit weitgehendste Verwertung, und ich wünsche ihm für dieselbe weiterhin besten Erfolg.

Stuttgart, den 6. Juli 1918.
Villa Weissenburg

Dr. Ernst von Sieglin
K. Geh. Hofrat.

Herrn Gustav Schmid in Cannstatt, Hotel Concordia, bestätige ich gerne, dass ich von der auf Veranlassung des Vorstands der Beratungsstelle für gewerbl. Rechtsschutz genommenen Kostprobe Ihres

„gestreckten Fleischpastete mit Gemüse ohne jede Bindung“ ausserordentlich befriedigt war. Die in abwechslungsreicher Aufmachung gereichten Speisen waren schmackhaft, sättigend und bekömmlich. Ich habe sie in meiner Familie eingeführt und empfinde sie als einen wertvollen Ersatz der z. Zt. so knapp bemessenen Fleischspeisen. Ihre Einführung in weitesten Kreisen ist sehr zu empfehlen.

Stuttgart, den 27. Juli 1918.

Regierungsrat Klaiber.

Ihre Zuschrift v. 26. Juli wurde mir hierher nachgesandt. Ich versuche, Ihrem Wunsche in der folgenden Erklärung gerecht zu werden.

Einer Anregung des K. Hofküchenverwalters Herrn Zech folgend, nahmen H. Hofgartendirektor Berger Cannstatt, H. Hofrat Armbruster Stuttgart, H. Kanzleirat Pfeiffer vom Oberhofmarschallamt und der Unterzeichnete am 8. Juli 1918 im Gasthof Concordia in Cannstatt ein Abendessen ein. Herr Gustav Schmid gab uns keine Speisenfolge an. Wir wussten nur, dass sein „Streckfleisch“ Verwendung finden sollte und rieten nun während des Essens auf folgende Gerichte:

- 1.) Leberknödelsuppe,
- 2.) Beefsteak (aus Hackfleisch) mit frischen Kartoffeln,
- 3.) Kriegsbratwurst mit Kartoffelsalat,
- 4.) Kruste aus gehackten Brieschen (u. Gemüse) mit grünem Salat,
- 5.) Pastete kalt.

Die Eröffnung des Herrn Gustav Schmid, dass sämtliche Nummern aus ein und derselben Masse hergestellt seien, versetzte uns in höchstes Erstaunen. Wir hatten ganz bestimmt bei Nr. 1 die Verwendung von Leber und bei Nr. 4 von Brieschen vermutet und gaben nun übereinstimmend unser Urteil dahin ab, dass das eingenommene Mahl (bes. Nr. 2 u. 4) uns vortrefflich gemundet hat und dass es der Kunst Herrn Schmid's gelungen ist, mit einfachsten Mitteln und sparsamster Verwendung von Fett schmackhaft und abwechslungsreich zu kochen.

Die Pastete Z. 5 wurde in meinem eigenen Haus nach Anweisung Herrn Schmid's gebraten mit dem Ergebnis wie Nr. 4 unserer Mahlzeit.

Stuttgart, den 30. 7. 1918.

Sachs, Geh. Hofrat.

Ergebnis der chemischen Untersuchung.

Eingegangen am 14. Jan. 1918 mit mündl. Auftrag.

Analyse Nr. 51363. Erledigt am 18. Januar 1918.

Bericht

über die durch Herrn Gustav Schmid, Hotel Concordia, Cannstatt beantragte Untersuchung von

1 Probe Fleisch-Gemüse-Pastete

hergestellt aus frischem Gemüse ohne Mehl- und Brotzusatz.

Zur Analyse dienten Stücke von einer laut Angabe vor 4 Tagen

hergestellten Pastete, welche wohlschmeckend und durchaus unverdorben war und eine sehr gute Bindung zeigte. Bei der chemischen Untersuchung wurden folgende Ergebnisse erhalten.

Eiweißstoff	15,31	%
Fett	4,48	"
Kohlehydrate	6,08	"
Rohfaser	1,15	"
Mineralstoffe	4,12	"
Wasser	68,86	"
darin Chlornatrium (Kochsalz)	3,16	"
Phosphorsäure	0,44	"

Hieraus berechnet sich nach der Kriegs-Sanitätsordnung für 1 Kilo der Pastete

ein Nährwert von 1149 Rohkalorien.

Stuttgart, den 18. Januar 1918.

Einige Besprechungen in der Presse.

Stuttgarter Neues Tagblatt.

Ein neues kriegsmäßiges Fleischgericht. Man schreibt uns: Vor einigen Tagen hat der Hotelier G. Schmid (Hotel Concordia), Cannstatt, mehrere Damen, hauptsächlich Leiterinnen grosser Küchenbetriebe, zu einer Kostprobe eingeladen. Es handelt sich um die Vorführung eines neuartigen Fleischgerichts, aber um dies gleich zu betonen, glücklicherweise nicht um einen Fleischersatz. Das Mischgericht, das aus Fleisch und Frisch- oder Dörrgemüse mit allerhand Gewürzen besteht, ist Herrn Schmid's eigene Erfindung, deren Herstellung er sich vorläufig selbst vorbehält. Das Gericht war ganz vorzüglich in all den mannigfaltigen Arten seiner Zubereitung, und man wusste nicht, sollte man der kalten oder der warmen Fleischpastete, den gebratenen Schnitten oder den Fleischklösschen zum Sauerkraut, der warmen Schützenwurst oder den verschiedenen kalten Aufschnittplatten den Vorzug geben. Jedenfalls war alles äusserst wohlschmeckend; auch Aerzte haben ihr Urteil dahin abgegeben, dass die Gerichte leicht verdaulich und bekömmlich seien, so dass sie auch für Lazarette und Krankenhäuser empfohlen werden könnten. Da die Speise, nach Herrn Schmid's Aussage, nicht zu teuer zu stehen kommt, die Zutaten ziemlich leicht zu beschaffen sind und auch nicht zu viel Fleischmarken erfordern, so wäre damit ein Kriegsgericht geschaffen, das uns das Durhalten erleichtern und unsern Speisezettel bereichern wird, sobald es einmal der Allgemeinheit zugeführt werden wird, und dessen wir uns auch noch in Friedenszeiten gerne erfreuen werden. S. R Id.

Fleischstreckung mit Gemüse. Probleme der Lebensmittelzubereitung sind jetzt an der Tagesordnung. So mancher erfinderische Kopf, auch im engsten Familienkreise, hat sicher schon dies und jenes versucht, um bei aller Beschränkung der Mittel Abwechslung in der Speisefolge zu bringen, um die Knappheit durch alle möglichen Streckungen zu überwinden. Wie wir schon mitteilten, ist es dem erfinderischen und bewährt tüchtigen Besitzer des Hotels Concordia in Cannstatt, Herrn Schmid gelungen, ein Verfahren zur Streckung von Fleisch mit Gemüse ohne jedes Bindemittel zu finden. Herr Schmid hat nun einem kleinen, auserlesenen Kreis, in dem sich die Exz. Baron zu Putlitz, Exz. von Leube und Gemahlin, Hofmarschall v. Fischer-Ihingen, Prof. Dr. Hofmeister und Gemahlin, Professor Dr. Krämer, Obermedizinalrat Dr. v. Gussmann, Regierungsdirektor v. Nickel, Oberregierungsrat Kälber und Dr. Mögele von der Landesfleischstelle befanden, eine Kostprobe seiner Fleischpastete vorgeführt. Bei dem Verfahren handelt es sich um eine Verbindung von gehacktem Fleisch mit Gemüse und Kartoffeln, die bei kleinster Zerteilung die Gemüseteilchen mit den feinsten Fleishteilchen bindet und bei völliger Erhaltung der Nährsalze einen Pastetenartig ergibt, dessen Endform nicht nur sehr appetitlich aussieht, sondern auch in verschiedenster Aufmachung sehr schmackhafte Gerichte darstellt. Auf 1 Pfund Fleisch kommt etwa 1 1/2 Pfund Gemüse, so dass das Fleisch bei vollem Erhalt des Nährwertes eine ganz erhebliche Streckung erfährt. Als trefflich zubereitete und munde Kostprobe wurden da warme Fleischpasteten aus frischem und gedörrten Gemüse, Fleischklöse mit Bratwurst, gebratene Pastetenschnitten, sowie kalte Pasteten aus frischem und gedörrten Gemüse, Hasenpasteten, gefüllte Ochsenzunge, Fleischwurst, Sardellenwurst, Zungenwurst, Pilzwurst und Tomatenwurst dargereicht. Sämtliche Gerichte bewiesen die Güte des Verfahrens, das auf dem Ernährungsgebiet einen wirtschaftlichen Fortschritt bedeutet.

Schwäbischer Merkur.

Ein Probeessen. Im Hotel Concordia in Cannstatt vereinigten sich am Samstag abend eine Anzahl geladener Gäste zu einem „Probeessen“. Es handelte sich da um Kostproben von Speisen, die auf eine neue von Hotelbesitzer Schmid erstmals angewandte Art zubereitet worden sind. Und man kann ohne Uebertreibung sagen, dass die Kochkunst hier für ein schwieriges Problem eine wirklich gute Lösung fand. Bei diesem Problem handelt es sich vor allem darum, das Fleisch durch Gemüse zu „strecken“. Fleisch und Gemüse „innig gesellt“ bilden zusammen, ohne eigentliches Bindemittel, in der Zubereitungsweise Schmid's, eine überaus schmackhafte, nährnde Speise, die in den verschiedenartigsten Formen zu Tisch gebracht werden kann. In den einzelnen „Nummern“ der Speisefolge feiert diese Kriegskochkunst wirkliche Triumphe und es wäre schwer zu sagen, wem von den einzelnen „Gänge“ die Palme gebührt. Wie die „Bindung“ bei den verschiedenen Speisen zustande kommt, ist noch ein Geheimnis des Erfinders. Dass es ihm aber gelungen ist, die Schwierigkeiten der Bindung von Fleisch und Gemüse ohne eigentliches Bindemittel zu überwinden, hat er durch die Tat bewiesen. Diese warmen Fleischpasteten, aus frischem und gedörrtem Gemüse, diese Fleischklöse und Bratwürste diese gebratenen Pastetenschnitten mit Kartoffelsalat — das waren alles Proben einer Kochkunst, die sich sehen lassen kann und die der Verwertung vorhandener Nährstoffe neue, vielversprechende Wege weist. Nährwert und Schmackhaftigkeit

lassen bei den Proben, die man zu kosten bekam, nichts zu wünschen übrig und tröstliche Aussichten eröffnen sich, wenn man bedenkt, dass diese neue Zubereitungsart schliesslich Gemeingut aller werden kann. Zu den warmen Speisen, die da geboten wurden, kamen noch kalte Pasteten und Würste von gleicher Güte wie der warme Teil der Speisenfolge. Wenn diese Kochrezepte überall massgebende Bedeutung erlangen und namentlich auch für die Massenspeisung zweckentsprechend verwertet werden, dann können unsere Bestände an Nahrungsmitteln zweifellos auf bedeutend längere Zeitdauer ausreichen, als bisher angenommen wurde, und die Magenfrage künftig etwas befriedigender erledigt werden als bisher. An dem Probeessen nahmen hervorragende Aerzte, Geh. Rat Prof. Dr. v. Leube, die Generalärzte Dr. Hofmeister und Dr. Krämer, Obermed.-Rat Dr. v. Gussmann teil, ferner Generalintendant zu Putlitz, Reg.-Dir. v. Nickel, Vertreter der Zentralstelle für Gewerbe und Handel, Vertreter der Presse, der Landesfleischstelle usw. Auch eine Anzahl Damen hatten der Einladung Folge geleistet, und sie als besondere Sachkennerinnen stimmten dem allgemein günstigen Urteil über das Probeessen durchaus zu. Der Vertreter der Beratungsstelle für gewerblichen Rechtsschutz, Patentanwalt Schwäbsch hielt eine Begrüßungsrede, worin er auf die weitreichende Bedeutung u. unverkennbaren Vorteile der neuen Kochweise hinwies

Württembergische Zeitung.

Die Schmidtsche Fleischpastete. In unseren Tagen kommt es wesentlich darauf an, die Nahrungsmittel zu „strecken“ und es hat nicht an mehr oder minder gelungenen Versuchen in dieser Richtung gefehlt. So ist auch der Gedanke, das Fleisch irgentwie zu strecken, durchaus nicht neu; aber das Verdienst, diesen Gedanken in die Tat umgesetzt und einen Weg gefunden zu haben, auf dem das Fleisch ohne Einbusse an Nährwert und Schmackhaftigkeit auf eine vermutlich sehr einfache Weise gestreckt werden kann, gebührt dem Inhaber Schmid des Gasthofs Concordia in Cannstatt. Schmid hat ein Verfahren gefunden zur Streckung von Fleisch mit Gemüse ohne jedes Bindemittel, und die Beratungsstelle für gewerblichen Rechtsschutz hat die volkswirtschaftliche Bedeutung dieser Erfindung anerkannt und sich der Sache in bekannt rühriger Weise angenommen. So wurden am Samstag abend eine Anzahl Gäste zu einem Probeessen in den Gasthof Concordia geladen, und man fand eine lange und vielversprechende Speisekarte vor. Da gab es warme Fleischpastete aus frischem und gedörrtem Gemüse, Fleischklösse und Bratwürste und gebratene Pastetenschnitten, und von ganz besonderer Reichhaltigkeit waren die kalten Platten, unter denen man Pasteten, Hasenpasteten, Fleisch-, Sardellen-, Zungen-, Pilz- und Tomatenwurst, nach dem neuen Verfahren hergestellt, ungemein appetitlich aufgebaut fand. Und da all diese schöne Proben der neuen Kriegskochkunst nicht blos zum Ansehen, sondern zum Versuchen auf den Tisch kamen, so konnte man sich von ihrer Güte und Schmackhaftigkeit ebenso wie von ihrer Bekömmlichkeit überzeugen. An dem Probeessen nahmen hervorragende Vertreter der Wissenschaft, so Geh. Rat Prof. Dr. v. Leube, die Generalärzte Prof. Dr. Hofmeister, Prof. Dr. Krämer, Obermed. Dr. v. Gussmann, ferner Direktor v. Nickel, Generalintendant zu Putlitz, Hofmarschall v. Vischer-Ihingen, meist mit ihren Gemahlinnen, Vertreter der Presse und der Landesfleischstelle teil. Ueber das Gebotene herrschte nur eine Stimme des Lobes, die Damen, als besondere Kennerinnen auf dem Gebiete der Kriegskochkunst, erfreuten den Erfinder mit ganz besonders rühmenden Worten. Der Vertreter der Beratungsstelle für gewbl. Rechtsschutz, Patentanwalt Schwäbsch, der die Veranstaltung mit grossem Geschick in Szene gesetzt hatte, wies in einer Begrüßungsansprache auf die Bedeutung und Vorzüge dieser Schmidtschen Erfindung hin, und das Probeessen bewies, dass er keineswegs zu viel versprochen hatte.



BLB Karlsruhe



48 84258 3 031



HOTEL „CONCORDIA“

Telefon No. 61

Inhaber: Gustav Schmid

STUTT GART-CANNSTATT



Erstes Haus am Platze (gegenüber dem Hauptbahnhof).

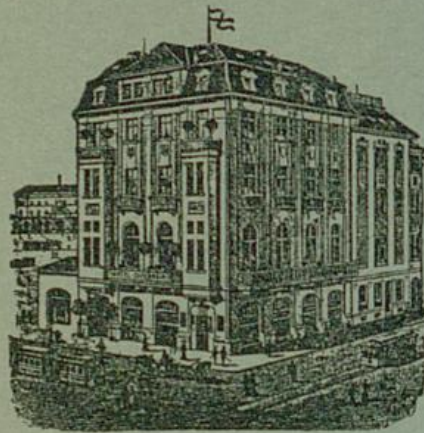
Restaurant und Kaffee

Separate Club- und
:: Speise-Zimmer ::

Altbekannt gute Küche.

Mässige Preise.

Auto-Garage. Friseur im Hause.



Modern eingerichtete

Fremden-Zimmer
mit kalt und warm
fließendem Wasser.

Zentral-Heizung :: Elektr. Licht.

Zimmer mit Bad.

Doppelte Fenster und Türen
daher ruhige Zimmer.

Personen-Aufzug :: Vacuum.