

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Schmid, Gustav

Cannstatt, 1918

Vorwort

urn:nbn:de:bsz:31-34430

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^{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.