

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Schmid, Gustav**

**Cannstatt, 1918**

Anerkennungsschreiben für Herrn Gustav Schmid, Hotel Concordia,  
Cannstatt

**urn:nbn:de:bsz:31-34430**

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. 1. 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 solle 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