

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Schmid, Gustav

Cannstatt, 1918

Ergebnis der chemischen Untersuchung

urn:nbn:de:bsz:31-34430

„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

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.
