

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Schmid, Gustav

Cannstatt, 1918

Einige Besprechungen in der Presse

urn:nbn:de:bsz:31-34430

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 Speisenfolge 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 Speisenfolge feiert diese Kriegskochkunst wirklichen 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 gedörftem 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