

Zur Erinnerung

Wie verwende ich Fleisch im eigenen Saft?

Als Fleischgericht,

wie bei Rindfleisch in Senf, sauer, Tomaten-, Zwiebelsauce, ungarisch zubereitet usw., empfiehlt es sich, soviel Fleisch der Dose zu entnehmen, wie benötigt wird, es anzuwärmen, mit dem entstandenen Saft die Sauce anzurichten und dann eine Viertelstunde vor der Mahlzeit das Fleisch darin aufzuwärmen.

Für Gemüse und Suppen,

wie bei Rindfleisch mit Reis, weißen Bohnen usw., empfiehlt es sich, das Gemüse mit wenig Wasser fertigzukochen und eine Viertelstunde vor der Mahlzeit soviel Fleisch dazugeben, wie benötigt wird, und nach Geschmack zu würzen.

Zum Kaltverbrauch

empfiehlt es sich, die Dose so gut zu kühlen, daß das Fleisch im Original oder mit Senf-, Tomaten- oder Meerrettichsauce usw. schnittfest serviert werden kann.

Privatarchiv W. Fuchs

Vor 50 Jahren und früher waren die kleinen Läden, Geschäfte, Kneipen und Handwerksbetriebe in der Nachbarschaft noch selbstverständlich und hoch geschätzt. Sie gehörten einfach dazu und prägten oft über Generationen das Leben in einer Zeit, als Anschreiben noch selbstverständlich war. Sie hatten ihren festen Kundenstamm und garantierten eine hohe Lebensqualität vor Ort. Sie waren vor allem auch gesellige Treffpunkte im täglichen Miteinander. Ihre Namen wecken noch heute bei vielen gute Erinnerungen wie die Metzgerei Besant, die ihren Kunden 1968 dieses Angebot empfahl.

Fleisch im eigenen Saft!

Wenn Sie ein köchenfertiges, hochwertiges Fleischgericht wünschen, so verlangen Sie von Ihrem Fleischermeister

Rindfleisch im eigenen Saft

oder

Schweinefleisch im eigenen Saft

Sie erhalten damit zu billigsten Preisen eine leicht und schnell herzustellende Mahlzeit.

Fleisch im eigenen Saft ist aus erstklassigen Rindern und Schweinen als

Qualitätserzeugnis

der deutschen Fleischwarenfabrikation hergestellt und eignet sich besonders im Sommer zur Anfertigung schmackhafter Fleischgerichte. Auch auf der Wanderschaft ist Fleisch im eigenen Saft nicht zu entbehren. Es ist leicht zuzubereiten und nahrhaft.

Der Fleischermeister bietet als Fachmann die beste Gewähr, daß Sie Fleisch im eigenen Saft stets im frischesten Zustand, gut gelagert und gefüllt erhalten.

**Größte Ergiebigkeit im Verbrauch
bei erster Qualität
und billigstem Preis!**

Beachten Sie bitte die auf
der Rückseite stehenden
Kochrezepte

Wilh. Besant
Metzgerei
Heidesheim a./Rh.
1968

Privatarchiv W. Fuchs