



MARCHIVUM

MANNHEIMS ARCHIV
HAUS DER STADTGESCHICHTE
UND ERINNERUNG



MARCHIVUM Druckschriften digital

Neue Mannheimer Zeitung. 1924-1943 149 (1938)

592 (22.12.1938) Abend-Ausgabe A

[urn:nbn:de:bsz:mh40-401834](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:mh40-401834)



Deutsche Hausfrau!

Als **Weihnachts-Geschenk** lege auf den Tisch der Gaben: **Würst, Schinken-guten Braten** u einen **guten Braten**

Zum Kauf gehe jedoch nur zu deinem **Fleischer** u. laß dich beraten.

Innung für das **Fleischerhandwerk**
Mannheim

DRUCKSACHEN
school and present
Druckerei Dr. Haas, R 1, 4-6

Stets willkommen
Weihnachtsgeschenke

Schwarzwälder Brombeergeist
Schwarzwälder Heidelbeergeist
Schwarzwälder Gebirgs-himbeergeist
Schwarzwälder Edelkirsch-likör
Schwarzwälder Zwetschgewässer

K. ZERR
Mannheim D 1, 1 - Ruf 26677

Zum Weihnachtsfest
große Auswahl in

Pralinen, Geschenk-Packungen
von ersten Markenfabriken
125 g 1,20 | 250 g 2,40 | 500 g 4,80
600 g 5,40 | 1,20 | 1,50 | 2,40 | 2,75
75 Pf. 1,20 | 2,00 | 2,50 | 3,00 | 4,00

Vollmilch-Schokolade
in Weihnachts-Etikett 100g 30 Pf.
3 Tafeln gebünd. 300g 85 Pf.
3 Tafeln, gebünd. 300g 45 Pf.
Präzisions u. Karam. 125g 33 Pf.

Spezialitäten, Pfefferbisse, Lakulchen
alter Malaga 1,45
Wermut-Wein 1,00

Sorotti, Reichardt, Wald-sauer, Fests, Teal, Suchard, Burkhardt, Frankonia
Schokoladen und Pralinen-Packungen

Schokatee
H 1, 2 Brühlstraße K 1, 9

Der Festtisch der Familie

Nicht nur die Gäste, sondern vor allem die Familienmitglieder am heiligen Abend und während der Weihnachtsfeiertage sollten sich schmecken, an dem die Familie die täglichen Mahlzeiten in gemütlicher Weise einnimmt.

Das frische Tannengrün eignet sich am besten als Dekorationsmaterial, von dem man eine glatte Girlande um das Tischgitter als hängende Festschmückung verwendet, die man je nach der Anzahl der Bogen, mit über die Tischplatte kraft gespannten Gold-, Silber- oder farbigen, fingerbreiten Seidenbändern hochgehoben, festhält. Ein größerer Seil bildet dann das Mittelstück, das mit kleinen, gerich-tenen Scherben aus dem gleichen Bandmaterial be- deckt, sowie bunten Kerzen, die Weihnachtskugeln oder -fäden, Kaffeekanne, Zuckerbüchse usw. beim Morgen- und Nachmittagsbrot, sowie die Schüssel bei dem Dampfweibchen umrahmt. Nach kleine Kerzen, um jeden Teller jedes Familienmitglieds gefast, sowie auf dem Tisch als Mittelstück, in Stern- oder Kranzform aufgestellte kleine Kerzen, in bunten Holz- oder verbleibten oder vergoldeten Sternen oder Kugeln als Halter, die man mit- einander durch Baumzweige oder kleine Tannenzweige verbindet, ergeben ebenfalls einen recht weihnäch- lichen Tischschmuck.

Der Weihnachts-Karpfen

Karpfen Man mit Zucker-Reze- ptisch. Der ausgenommen, adäqua- tene und zerleite Fisch wird mit warmem Öl übergossen. 1 Stunde heben gelassen. Inzwischen fette man das Fischweisse mit Butterweiss, reich- lich Salz und wenig Gemüse, gebe den Fisch hinein und lasse ihn bis zum Aufkochen kochen. Nun bereite man aus 1 geriebenem, süßem Apfel, 1 Teelöffel Zucker, 3 Eßlöffel gerie- bener Butter, 1 Tasse süßem Milch und 1 Teelöffel Salz eine dicke Creme und reiche sie mit zerlassener Butter und Salzstücken zum recht reich angerichteten Karpfen.

Karpfen in Rotwein. Der Fisch wird aus halb Wasser, halb Rotwein, wird ohne Butter, nur mit Pfeffer, Salz, Pfefferblatt, 1 Gewürz- und Pfeffer- löcher, 2 entkernten Zitronenhälften, 1 großen, gerich-tenen Zwiebel, mit dem nötigen Salz 10 Minuten gekocht, wobei man abkühlt. Dann gebe man die Fischhälften, einge- Butter und drei Eßlöffel geriebenen Zwiebel dazu, lasse den Karpfen auf der Seite des Feuer nachziehen, schmecke die Soße noch mit Öl und wenig Zucker pikant ab und gebe sie extra zu Salzstücken zum Fisch.

Karpfen polnisch. Reichlich Butter- weisse bringe man mit 1 großen Zwie- bel mit 3-4 Pfeffer befecht, 1 Schale und dem Saft einer Zitrone, 1 kleinem

Vorbereit. 3-4 Pfefferkörnern, einem Eiter Mischung von Brandier und Wasser zum Kochen. Nach 30 Minuten lege man die Fischhälften, sowie span- nung biden Pfefferkörner, zuvor in Öl eingeweicht hinein, lasse bis zum Aufkochen kommen und dann den Fisch zur Seite des Feuer langsam ziehen. Regen und Milch hat manlichen in Salzwater 1 Stunde gefast. Nun hebe man die Fischhälften auf eine Schüssel, gebe die Soße durch und reiche sie extra, nachdem man den Fisch damit überzogen hat.

Wildfleisch auf dem Festtisch

In anderen Wild- und Geflügelhand- lungen ist jenseit köstliches Wildfleisch in jeder Menge und zu mäßigen Prei- sen zu haben, weil viele Hausfrauen der Meinung sind, daß diese Art Fleisch, ohne Speck bereitet, trocken schmecken würde. Das ist aber ein großer Irrtum, und sie werden sich anderer Meinung, wenn sie es erst mit Speckstreifen mit feinem, lieb ge- schmittenen Speck von Schweinefleisch laden. Die zerlegen beim Braten, Dämpfen oder Rösten völlig und ver- lassen dem Fleisch einen ganz köst- lichen Zahngeschmack, der es zu einem delikaten Vorkoststück macht. Ein Ver- such lohnt sich.

Wildfleisch mit Rotkraut. Das Filet wird ein paar Tage vor dem Fest, im engen Weich mit Gemüse, Zwiebel- schiben, wenig Salz, 2 Tassen Öl mit dem Saft einer Zitrone leicht ver- quillt, dem üblichen Bratengemisch und 2 zerdrückten Wacholderbeeren unter öfterem Wenden mariniert. Dann ganz dicht mit Schweinefleisch- stücken geliebt, dämpfe man es lang- sam mit der Hitze par, bis die Soße mit saurer Sahne und Kartoffelmehl und reiche das in Schichten geschichtete Fleisch mit Rotkraut und schaumig geschlagenem Eiweiß.

Wildfleisch mit Rotkraut. Das von den Knochen befreite Fleisch breite man nach dem Trocknen und Abschneiden an- einander und lege eine armierte Rolle von folgender Mischung darauf. Die kleinen Abfälle drehe man mit einer eigroßen Zwiebel, einer Knob- lauchzweige und zwei abgemessenen Sardellen durch den Fleischwolf, füge eine in Milch geweihte, ausgedrückte Semmel, 1 Eier, Salz, Pfeffer, 1-2 zerdrückte Wacholderbeeren, eine Wei- zerliche Pantife und 1/2 Teelöffel abgeriebene Zitronen mit einer Pfeffer- lige Sahne und Tomaten bei, fertige die Mischung mit geriebener Semmel und säße das Restfleisch über dieser Füllung mit grohen Stücken zulaufen. In Öl auf flammender Feuer anbraten, lasse man die Rolle mit einer Wägere, einer fingerlangen Zitronenschale in Wasser mit saurer Sahne langsam vor- werden und reiche sie mit verdrückter Soße, mit etwas Rotwein gemischt.

... und nach dem Weihnachts- einkauf

die gute Tasse Kaffee mit den bekannten Weihnachts- spezialitäten vom Konditorei- Kaffee Herrdegen E 2, 8 Das gemüthliche erweiterte Tageskaffee

Morgen haben Sie Gäste..

denen Sie Ihre Kochkunst zeigen wollen. Wenn Sie einen Rat brauchen, denn beachten Sie doch den Anzeigenteil unserer Zeitung. Dann finden Sie zahlreiche An- gebote für Lebensmittel u. Getränke, die gerade vor dem Feste Ihnen ein wert- vollen Hinweis geben.

Nach Rindfleisch und nach Rindfleisch sind Sischdelikatessen Lustanbiffen



Köstlichkeiten von der Küste

Seelachs in Öl leicht gel. 125 g 43 Pf.
Dose 49, 65, 1,25, 2,30
Gabelnlose 125 g 38 Pf.
Dose 45, 57, 73 Pf.
Echter Lachs in Schiben . . . 125 g 1,30
in Stücken 125 g 75 Pf.
Dose 1,15, 1,70, 2,35
Appetitlose 125 g 30 Pf.
Dose 45, 57, 73 Pf.

Rollmops u. Stumacherlaga in Mayon- naise u. Remoulade, 1/2 Liter 80 Pf.
1/2 Liter Dose 48 Pf.

Sardellen, Gurken, Krabben, Langusten, Thunfisch, echter Hummer
Salate u. Delikatessen in reicher Auswahl
Kartoffel, geröst. 125 g 65 Pf.
Heringer 125 g 80 Pf.

Geschmackvolle Präsent-Päckchen in allen Preislagen von 95 Pf. an

Bestellungen auf lebende Spiegelkarpfen, Heilbutt, Forellern, Blauschnecken, Salmo erlösen wir rechtzeitig

NORDSEE Fisch Spezialitäten

S 1, 2 Preisproben 1933

Anzeigen helfen Dir verkaufen

Zum Weihnachtsfest empfehle:

Gänse, Enten, Poulard, Hähnen, Hühner
Forellen, Lachsforellen, Seezungen
Hummer, Austern, Weinbergschnecken
Rehe, Hasen, Fasane
Weine, Champagner, Liköre.

Hch. von St. George 0 7, 29
Kunzestr. Tel. 20172. Kanalar

Deutsche Weine, Auländische Weine

Spirituosen, Schaumweine, Liköre

Spanische Bodega „Valencia“

Das Haus der Auswahl, Qualität u. Preiswürdigkeit. Bitte versch. die Preisliste

Lebensmittel für die Festtage!



Hasen
im Fell 500 g
72

KONFITUREN

Baumbehang 125 g 20 Pf.
Kremhütchen 125 g 20 Pf.
Pralinen extra Mischung 125 g 25 Pf.
Vollmilchschokolade 125 g 25 Pf.
Marzipan-Kartoffeln 125 g 35 Pf.

DELIKATESSEN

Heringssalat 125 g 19 Pf.
Lachsheringe 250 g 23 Pf.
Bratheringe Kopf, Lit.-Dose 58 Pf.
Rollmops Lit.-Dose 75 Pf.
Räucheraal 125 g 80 Pf.

SPIRITUOSEN

Liköre div. Marken Sorten 1.60
Weinbrand Verschnitt 1/2 2.30
Reiner Weinbrand 1/2 2.50
Zwetschen-Wasser 40% 3.95
Steinhäger 1/2, 1/4 4.00

WEINE

Deutscher Wermut Liter 75 Pf.
Chile Rotwein Liter 1.00
Griech. Muskateller Liter 1.20
Griechischer Samos Liter 1.20
36er Aspischer Flasche u. Glas 1.10

KONSERVEN

Junge Erbsen Liter 75 Pf.
Bruchspargel Liter 1.20
Stangenspargel Liter 1.60
Erdbeeren Liter 1.35
Kirschen Liter 1.55

KÄSE • WURST

Echter Edamer 40% 125 g 28 Pf.
Allg. Schweizer 40% 125 g 32 Pf.
Jorderschinken Liter 43 Pf.
Salami Liter 1.65
Schlackwurst 500 g 2.00

Präsent-Körbe

in allen Preislagen

Beachten Sie bitte unser interessantes Schaufenster in der Breitenstraße.

Anker
KAUFSTÄTTE MANNHEIM

Die neuen Wege der südamerikanischen Handelspolitik

Zum deutsch-chilenischen Handelsabkommen

Das deutsch-chilenische Handelsabkommen ist am 21. Juli 1938...

Das Abkommen ist ein wichtiger Schritt in der Handelspolitik...

Die allgemeine Meinung ist, dass das Abkommen...

Das Abkommen ist ein wichtiger Schritt in der Handelspolitik...

Das Abkommen ist ein wichtiger Schritt in der Handelspolitik...

Das Abkommen ist ein wichtiger Schritt in der Handelspolitik...

Das Abkommen ist ein wichtiger Schritt in der Handelspolitik...

Das Abkommen ist ein wichtiger Schritt in der Handelspolitik...

Das Abkommen ist ein wichtiger Schritt in der Handelspolitik...

Aktien fester

Vorrübergehend lebhafter Kauflage - Renten ruhig

Die Aktienmärkte sind heute fester, die Rentenmärkte...

Die Aktienmärkte sind heute fester, die Rentenmärkte...

Die Aktienmärkte sind heute fester, die Rentenmärkte...

Die Aktienmärkte sind heute fester, die Rentenmärkte...

Die Aktienmärkte sind heute fester, die Rentenmärkte...

Die Aktienmärkte sind heute fester, die Rentenmärkte...

Die Aktienmärkte sind heute fester, die Rentenmärkte...

Die Aktienmärkte sind heute fester, die Rentenmärkte...

Die Aktienmärkte sind heute fester, die Rentenmärkte...

Waren und Märkte

Wollmarkt, Getreidemarkt, Zuckermarkt

Der Wollmarkt ist heute lebhafter, der Getreidemarkt...

Der Wollmarkt ist heute lebhafter, der Getreidemarkt...

Der Wollmarkt ist heute lebhafter, der Getreidemarkt...

Der Wollmarkt ist heute lebhafter, der Getreidemarkt...

Der Wollmarkt ist heute lebhafter, der Getreidemarkt...

Der Wollmarkt ist heute lebhafter, der Getreidemarkt...

Der Wollmarkt ist heute lebhafter, der Getreidemarkt...

Der Wollmarkt ist heute lebhafter, der Getreidemarkt...

Der Wollmarkt ist heute lebhafter, der Getreidemarkt...

Geld- und Devisenmarkt

Stille, fest, kein Geschäft

Der Geldmarkt ist heute still, der Devisenmarkt...

Der Geldmarkt ist heute still, der Devisenmarkt...

Der Geldmarkt ist heute still, der Devisenmarkt...

Der Geldmarkt ist heute still, der Devisenmarkt...

Der Geldmarkt ist heute still, der Devisenmarkt...

Der Geldmarkt ist heute still, der Devisenmarkt...

Der Geldmarkt ist heute still, der Devisenmarkt...

Berliner Börse: Aktien fester

Stille, fest, kein Geschäft

Die Berliner Börse ist heute fester, die Aktienmärkte...

Die Berliner Börse ist heute fester, die Aktienmärkte...

Die Berliner Börse ist heute fester, die Aktienmärkte...

Die Berliner Börse ist heute fester, die Aktienmärkte...

Die Berliner Börse ist heute fester, die Aktienmärkte...

Die Berliner Börse ist heute fester, die Aktienmärkte...

Die Berliner Börse ist heute fester, die Aktienmärkte...

Table with 2 columns: Berlin Deutsche Werts, and various market data.

Table with 2 columns: Aktien, and various market data.

Table with 2 columns: Waren und Märkte, and various market data.

