

Seemuscheln

die täglich frisch in Wagonladungen hier eintreffen und die den Wiederverkäufern von der staatl. Verteilungsstelle Groß-Berlin G. m. b. H. geliefert werden, sind in allen durch Plakate näher bezeichneten Geschäften, wie Fischhandlungen, Nahrungsmittelhandlungen, Delikatesshandlungen, Grünframhandlungen und im Straßenhandel zum Preise von 20 Pf. pro Pfund zu haben.

In allen Markthallen werden, durch Plakate näher bezeichnete, Verkaufsstellen errichtet, wobei bemerkt sei, daß in der Zentralmarkthalle der Muschelverkauf heute bereits eröffnet ist.

In Mittelhandelsbüchsen, Vollbüchsen usw. werden in der Folgezeit gefochte Muscheln zum Mittagbrot verabreicht werden.
NB. Muscheln-Kochrezept werden den Käufern gratis beigegeben.

Die in Frage kommenden Wiederverkäufer wollen sich wegen Belieferung mit Seemuscheln unverzüglich an die Fischverteilung Groß-Berlin G. m. b. H., Berlin C., Dirschowstraße 45 (Verlauf: daselbst, Stadtbahnbogen 134) Abteilung Seemuscheln, wenden. (Berufsstr. Norden 4544.)

Esset Seemuscheln,

denn diese sind das beste und billigste Vollnahrungsmittel, ersetzen sogar das Fleisch vollständig, sind überaus wohlschmeckend, nahrhaft, bekömmlich und im Preise billig!

Vollstümliches Muscheln-Kochrezept:

Die gut gefülltesten Muscheln werden behutsam gereinigt, das jede Muschel mit einer Handfläche gerührt und die ganz Muschelnwanne in ein kaltes Wasser gewaschen und gespült wird, bis das Wasser möglichst klar bleibt.

Sobald beim Beginnen dieser Reinigung sich man in einem Kochtopf, auf 5 Pf. gerechnet etwa 6 bis 1 Liter, Wasser mit Feuer, auf leicht bewegendem Feuer, etwas geschütteltes Zwiebeln, eine Prise gem. Pfeffer, 3 bis 5 Gewürz-Nägel, ein Lorbeerblatt und Salz, nach Geschmack, kochen. Man läßt dieses Wasser 5 bis 10 Minuten gründlich kochen, alsdann schüttet man die gereinigten Muscheln hinein, stellt den Topf zu und läßt dieselben circa 15 bis 20 Minuten lang kochen, wesshalb die Muscheln spießfertig sind. Die Brühe, die man nun im Kochtopf verfähret

und sich dadurch, daß die Muscheln für Gerichteher Verwendung haben, im Quantum etwas verhöhet, die kann den Muscheln, mit Brot, oder mit Kartoffeln, zum Mittag- oder zum Abendbrot gegeben, eine sehr nahrhafte Mahlzeit bieten.

Erwemer bezw. Verzehrer von Muscheln behaupten, daß die Muschelbrühe einer Nüchternheit nicht nachsteht.

Anmerkung: Sorgt man beim Reinigen etwas ein Geschloß Pfeffer, oder auch noch ein kleines Pfefferkörnchen hinzu, so man die Muscheln etwas länger kochen, — so ergibt man ein ganz hervorragendes und sehr nahrhaftes Mittag- oder Abendbrot.

Fisch-Verteilung Groß-Berlin G. m. b. H.