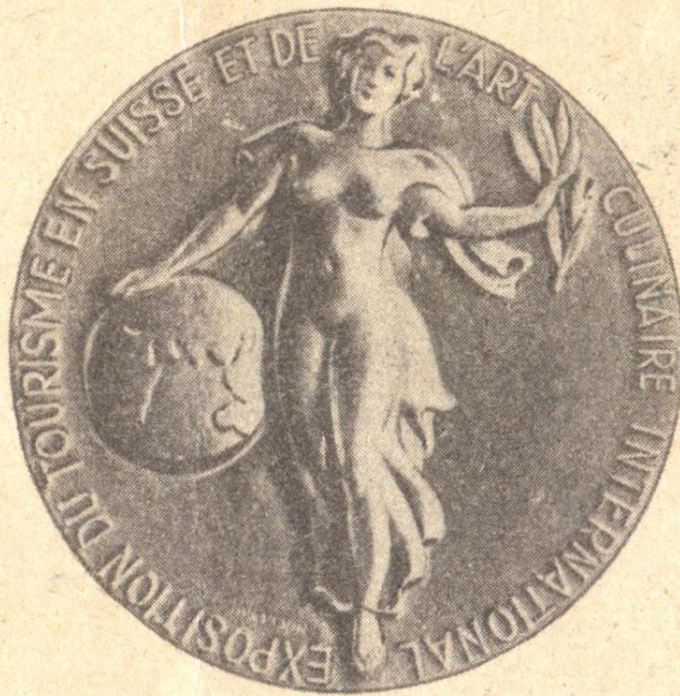




DR. HAMMER
Mayonnaise

Die Jury der
HOSPES 1954
EXPOSITION DU TOURISME EN SUISSE
ET DE L'ART CULINAIRE INTERNATIONAL
in Bern



hat unsere
TUBEN
MAYONNAISE
mit einer
GOLDMEDAILLE
ausgezeichnet

DER GRUNDBEGRIFF DER KALTEN KÜCHE:

„Mayonnaise“

*M*ayonnaise ist seit Jahrzehnten ein Begriff für Feinschmecker, weil sie aus edelsten Rohstoffen wie Tafelöl, frischem Hühnereigelb, Weinessig und feinen Gewürzen zubereitet wird.

Einst wurde diese Mayonnaise unter mühevolem Rühren von der Hausfrau in eigener Küche hergestellt, ohne daß es der Hausfrau gelang, die von ihr gerührte Mayonnaise längere Zeit fest und garnierfähig zu halten.

Seit Jahren stellen erfahrene Fachkräfte der **Dr. Hammer Feinkostfabriken** nach bewährten Rezepten eine preisgekrönte köstliche Mayonnaise her, die ihren Siegeslauf über Länder und Grenzen hinweg angetreten hat.

Hammer-Mayonnaise erhält man in guten Fachgeschäften im Glas und in der Tube und da es die Garnierung überhaupt ist, die den kalten Gerichten ihr hübsches appetitliches Aussehen verleiht, hat Dr. Hammer einen Garnierverschluß für seine blaue Tube entwickelt, der zwei verschiedene Formen zur Garnierung hat. Dieser Garnierverschluß ist für die **Dr. Hammer Feinkostfabriken** in Deutschland gesetzlich geschützt und im Ausland patentiert. Durch diesen Doppelverschluß aus Kunststoff ist es möglich zu garnieren, ohne daß die Mayonnaise mit Aluminium in Berührung kommt, was aus geschmacklichen Gründen zu bevorzugen ist.

Hammer-Mayonnaise soll so verbraucht werden, wie sie tafelfertig geliefert wird. Wie kaum eine andere Sauce in der feinen Küche eignet sie sich zum Vermischen mit feingehackten Kräutern, Meerrettich, Tomatenpüree oder Fischpasten. **Sardellen-** und **Anchovyspasten** werden ebenfalls in den **Dr. Hammer Feinkostfabriken** in bekannter Güte hergestellt.

Es folgen nun einige ausprobierte Hausfrauen-Rezepte für Salate, Brötchen und kalte Platten. Bei Anwendung dieser Rezepte, hergestellt mit **Hammer-Mayonnaise**, werden Sie sich den Ruf einer vorzüglichen Hausfrau und Gastgeberin erwerben.

Sellerie-Salat

Ein oder zwei rohe Sellerieknollen werden geschält und fein geraspelt, geriebene Äpfel nach Belieben hinzu, um die Herbheit der Sellerie zu mindern. Ebenso verfeinern geriebene Nüsse oder Mandeln jeden Salat. Das Ganze wird mit Mayonnaise vermischt und in ausgehöhlten Tomaten angerichtet.

Rettich-Salat

Rohgeraspelten Rettich mit einer Mayonnaise vermischen, die mit gleicher Menge durchpassiertem Quark verrührt ist. Auf einer mit grünem Salat bedeckten Platte anrichten. Mit einem Kranz von Tomatenscheiben, die mit Schnittlauch bestreut sind, garnieren.

Zur besseren Bekömmlichkeit sind die ganzen Tomaten für jeden Salat kurz in heißes Wasser zu tauchen, damit man die Haut abziehen kann, dann in Scheiben schneiden.

Amerikanischer Salat

1 Apfel und 1 Apfelsine werden geschält, in feine Scheiben oder Stückchen zerschnitten, mit Mayonnaise und Zitronensaft vermengt. Reine 83% Mayonnaise kann von der Hausfrau für Salate nach Belieben verdünnt werden. Man kann Mayonnaise durch Zugabe von Rahm, Milch, Zitronensaft und Essig verdünnen, ebenso durch eine selbst gekochte und erkaltete Schwitze aus Wasser, Gewürzen und Mehl oder Maispuder.

Kartoffel-Salat mit Gurken

Gekochte Kartoffel in dünne Scheiben schneiden, ebenso frische grüne geschälte Gurken in dünnen Scheiben hinzufügen. Fein gewürfelte Zwiebel, Salz und Pfeffer dazu und mit Hammer-Mayonnaise vermischen.

Eier-Salat

Hartgekochte Eier schälen, in Scheiben schneiden, fein gehackten Schnittlauch und Mayonnaise darunter mengen. Mit Tomatenscheiben nach Belieben garnieren.

Elsässischer Salat

Wiener- oder Frankfurter-Würstchen werden in dünne Scheiben geschnitten, man fügt Schweizer Käse hinzu, der in feine

Streifen oder kleine Scheiben geschnitten ist, ebenso fein gewürfelte Zwiebel, etwas Essig und vermischt das Ganze mit **Hammer-Mayonnaise**.

Italienischer Salat

2 gut gewässerte Salzheringe, $\frac{1}{2}$ Pfund gekochtes Kalbfleisch, 2 Äpfel, 2 Gewürzgurken, 3 gekochte rote Rüben, 2 gekochte Kartoffeln, 1 große Zwiebel in feine Würfel schneiden, gut untereinander vermischen und mit Mayonnaise anrichten. In eine Glasschüssel füllen und mit Mayonnaise aus der **Hammer-Tube** garnieren.

Herings-Salat auf rhein. Art

4 gewässerte Salzheringe, 2 Äpfel, 4 gekochte rote Rüben, 2 hartgekochte Eier, 2 Gewürzgurken, 1 große Zwiebel in feine Würfel schneiden, klein geschnittene Nüsse hinzufügen, das Ganze gut mit Mayonnaise durcheinander vermischen und in eine Glasschüssel füllen. Mit Mayonnaise aus der **Hammer-Tube** garnieren.

Geflügel-Salat

Gekochtes Geflügelfleisch in kleine Stücke oder Streifen schneiden, die Haut evtl. entfernen. Etwas fein geschnittenen Schinken hinzu und nach Geschmack roh geraspelte Sellerie oder Äpfel darunter mischen. Das Ganze mit Mayonnaise vermengen. Eine Glasschüssel mit gewaschenen Salatblättern auslegen und den Salat einfüllen.

Südlicher Salat

Thunfisch in Öl in nicht zu kleine Stücke teilen, dazu feine Erbsen, kleine, etwas gehackte Champignon, evtl. klein geschnittene Spargel, würfelig geschnittene Apfelsine, etwas geriebenen Apfel und kleine Stückchen Ananas. Man vermischt alles gut mit Hammer-Mayonnaise und schmeckt mit Salz und Zucker ab.

Dänischer Salat

$\frac{1}{2}$ Pfund gekochte Makkaroni, $\frac{1}{2}$ Pfund gekochte junge Erbsen, man kann auch noch gekochten jungen Spargel und junge gekochte gelbe Rüben dazu nehmen. Makkaroni in kleine Stücke schneiden, mit Erbsen und kleinen Schinkenstücken

vermischen. Das Ganze mit Mayonnaise vermengen, mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Gut ziehen lassen.

Fisch-Salat

Reste von gekochtem Fisch mit gehackten Zwiebel und Mayonnaise vermischen, zum Abschmecken etwas Essig oder Zitronensaft hinzu.

Krabben-Salat

Frisch geschälte oder konservierte Krabben gut abspülen und abtropfen lassen, mit Mayonnaise vermischen.

Garnierte Heringsfilets

Salzheringe wässern und entgräten und in filetartige Stücke teilen. In der Mitte der Schüssel richtet man Mayonnaise an, legt die Heringsfilets um sie herum und verziert mit Tomatenscheiben und fügt nach Belieben Kapern und gehackte Petersilie hinzu.

Halbierte Brötchen und geröstete Scheiben Weißbrot mit Butter bestreichen und mit Scheiben harter Wurst, kaltem Braten, Roastbeef oder mit Scheiben hartgekochter Eier belegen und mit **Hammer-Mayonnaise** aus der Tube garnieren.

Weißbrotscheiben statt mit Butter mit Mayonnaise bestreichen und mit frischen Tomaten-, Gurken-, Radieschen oder Rettichscheiben belegen und mit Mayonnaise garnieren. Ein köstliches Frühstück auf amerikanische Art.

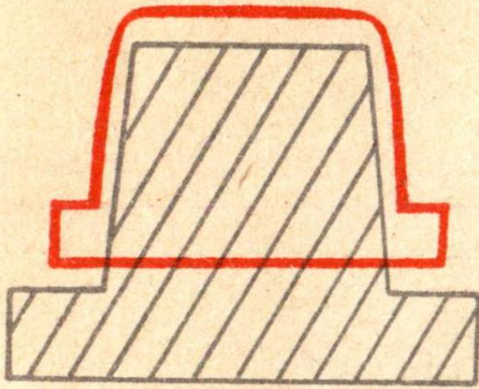
Verlorene Eier auf Tomaten

Halbierte Tomaten, aus denen man die Kerne entfernt hat, werden mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt. In jede Tomate wird, wenn erkaltet, ein poschiertes Ei oder Rührei gelegt. Mit Mayonnaise garnieren und mit Schnittlauch bestreuen. Eine Platte wird nun mit gewaschenen Salatblättern ausgelegt und die halbierten Tomaten daraufgesetzt.

Mayonnaisen-Cocktail

Man vermischt reine Hammer-Mayonnaise mit Rahm und Tomatenpüree, mischt einige gewaschene Krabben oder Krebschwänze darunter und serviert in kleinen Tassen an.

1



2

Für Salate

bei denen größere Mengen Mayonnaise benötigt werden empfiehlt sich Dr. Hammers Mayonnaise in Gläsern zu 100 und 180 g zu verwenden.

Zur Garnierung

von Kalten Platten und Sandwichs bzw. belegten Broten nimmt man Dr. Hammers Mayonnaise in der blauen Tube mit dem ges. gesch. roten Garnieraufsatz.

Gebrauchsanweisung

für den Dr. Hammer Garnieraufsatz

Querschnitt des doppelten Verschlusses aus zwei Teilstücken (1) Rot und (2) Weiß.



a)



b)



c)



d)

Spritzformen

(wie bei Spritzgebackenem) erhält man durch das **Lockern des roten Oberteiles (1)** (halbe Umdrehung) der weiße Oberteil (2) muß fest sitzenbleiben. —

Zierformen

erhält man durch das **Abnehmen des roten Oberteiles (1)**, und Ausdrücken der Mayonnaise in senkrechter Haltung a) Kleeblatt, Form b) Blüte erhält man, indem man die Tubenspitze auf das zu garnierende Stück aufsetzt. Durch mehrmaliges Absetzen nach senkrecht oben entsteht eine Muschel, Form c) und durch mehrmaliges Absetzen in schräger Richtung entsteht eine Girlande d)

Ihnen u. Ihren Gästen viel Freude an Ihren kunstvoll garnierten Platten u. Salaten *recht guten Appetit!*

VERLANGEN SIE BEIM EINKAUF

DR. HAMMER
Mayonnaise

IN DER BLAUEN TUBE MIT DEM ROTEN GARNIERAUFSATZ

F E I N K O S T F A B R I K E N
D R . H A M M E R & C O .

Inh. Dr. FRITZ HAMMER



FRANKFURT/MAIN-SÜD

Darmstädter Landstraße 248-250, Stadtruf 63138, Fernruf 64044

MANNHEIM

Augartenstraße 69, Telefon Mannheim 42931

STUTTGART-BAD CANNSTATT

Oppelner Straße 10, Telefon Stuttgart 52823

MÜNCHEN-SCHWABING

Hiltensperger Straße/3, Telefon München 38870

SAARBRÜCKEN-GÜDINGEN

Bühler Straße 18, Telefon Saarbrücken 6297