

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Gut soll es schmecken!**

**Berlin ; Singen am Hohentwiel (Baden), [ca.1938]**

**urn:nbn:de:bsz:31-54996**

10167

Eier, roh oder mehrfach, liefern beides mit reinen Tropfen Maggi's Würze.

Souf (Moftrich), dem etwas Maggi-Würze beigelegt wird, erhält einen fröhlichen Glanz.

Kranken- und Kinderkost soll leicht und Verdaulich sein. Deshalb muß für diese Speisen mit Vorliebe Maggi's Würze verwendet. Sie erfüllt viele Forderungen, aber läßt alle Nebenwirkungen zu haben.

### Preise und Nachfüllpreise der Maggi-Flaschen

Maggi's Würze wird in Originalflaschen verkauft. Sie ist unbegrenzt haltbar, auch in angebrochener Flasche. Man kann also unbefangt ein größeres Fläschchen kaufen. Jeder Maggi-Fläschchen wird beim Kolonialwarenhandhändler oder aus der großen Originalflasche Nr. 4 mit Maggi's Würze vollständig nachgefüllt. Man spart dadurch beträchtlich, muß aber ausdrücklich Maggi's Würze verlangen und darauf achten, daß tatsächlich aus der großen Maggi-Flasche nachgefüllt wird.

Preise der Flaschen in:	0	1	2	3	4	
RM	0,14	0,23	0,39	1,40	1,85	
Nachfüllpreise	RM	0,20	0,20	0,30	1,33	—

Die große Flasche Nr. 4, aus der die Hausfrau sich das Tischfläschchen am vorzuziehenden leicht aufstellt, wie auch die kleinen 10-Pf.-Fläschchen für unermesslich werden nicht wieder nachgefüllt. — Wenn Sie Maggi's Würze einhaufen, bitte immer auf den Namen Maggi achten und auf die großen Etiketten.

Maggi-Gesellschaft | Berlin W 25 und Singen am Hohentwiel (Baden)  
W 118 238 Gd. 9/36.



*Gut soll es schmecken!*  
Wir wollen weder wässrige noch überwürzte Speisen essen.

ak

115 E 1035



### Schmackhaftes Essen weckt Frohsinn und Lebenslust

bei Mann, Frau und Kind. Welche Frau möchte nicht gerne so haben, daß der Mann mit Behagen nachhinkt und die Kinder brav alles aufessen?

Aber - guter Wille und gute Zutaten sind nicht alles. Man muß auch wissen, warum etwas beifert (schmeckt), denn macht man es immer richtig!

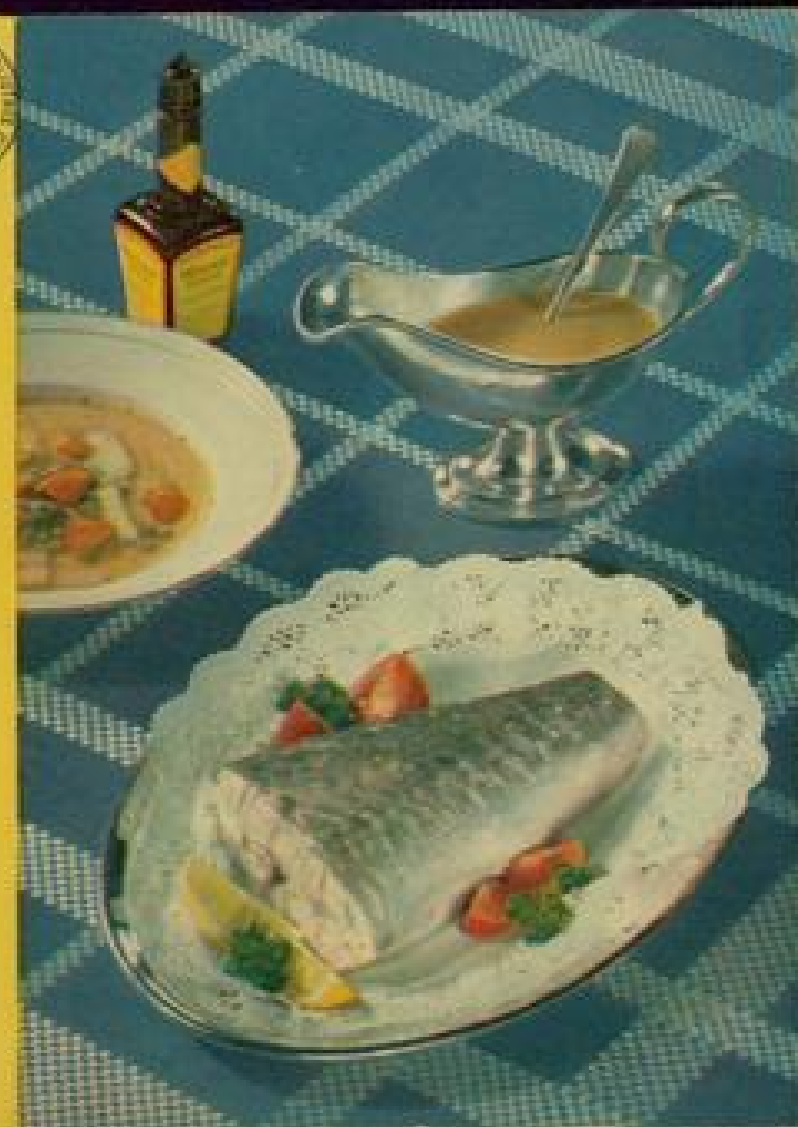
### Worauf beruht „guter“ Geschmack?

Mandelsagen: Das Spritz soll rein (schmecken). Jeder Speise soll ihren natürlichen Geschmack haben, der nicht durch Zutaten verdeckt werden darf.

Beides ist richtig. Allerdings gibt es einen „richtigen“ Geschmack im eigentlichen Sinne nicht, weil sich jeder gute Geschmack aus einer Summe verschiedener Geschmackseindrücke auf unsere Zungenreizen zusammensetzt. Würde es nicht so, so gäbe es z. B. keine „schwarzen“ Blumenkohl- oder Spargeluppen, keine „faulen“ Soßen usw., weil das „reine“ Blumenkohl-, Spargelaroma nie in solchem Maße noch nicht genügt.

### Man muß also würzen!

Denn eine Speise (mit, natürlich, weiß und - das ist das alles zusammen - gut schmeckt, muß ein ausgeprägter Grundgeschmack bei weitem vorweisen. Dieser Grundgeschmack muß durch eine kleine Menge milder und ausgeglichener Geschmackselemente abgemildert werden. Ein überwürztes Mittel, um dem natürlichen Geschmack einer Speise jene feine Abwandlungsaroma hinzuzufügen, ist Maggi's Würze. Sie darf nie fehlen zu schmecken sein.





sondern dient nur dazu, einem natürlichen Geschmack diejenige Überlage zu geben, die ihn voll zur Geltung bringt.

### Nichts ist gegen Mißbrauch gefeit

Darum auch Maggi's Würstchen nicht. Wenn einer sagt: ich bin kein Freund des Maggi-Gelbweins, dann zeigt er damit, daß er immer zuerst genommen und dem Abdomen bisher wenig Beachtung geschenkt hat. Er braucht nur übermäßige Gerichte, Maggi's Würstchen aber hat allein den Zweck, auf eine besonders gute und leichte Weise den Speisen jene Gelbweinschmelze zuzuführen, die dem natürlichen Geschmack anreicht und voll heranzubringen. Wer zuerst nimmt, verdirbt aber den natürlichen Geschmack. Und das ist falsch.

### Richtig würzen ist billig

Wer richtig würzt, nämlich so, daß Maggi's Würstchen nicht überhandnimmt, wird finden, daß schon wenige Tropfen genügen. Maggi's Würstchen ist daher billig und zugleich ein bewährtes Mittel, um eine Speise, die schmeckt, zu einer Speise zu machen, die gut schmeckt. Wer richtig würzt, also sich besser köstlich zu überlassen, wird mit wenig Geld gut kochen. Nach dem Abschöpfen der Zutaten und dem richtigen Zubereiten gehört das Abschmecken zu der Kunst, die den Köchensmeister ausmacht.

### Wenig Würzmittel verwenden?

Neben Maggi's Würstchen sind die gebräuchlichsten Würzmittel Salz, Essig, zumweilen auch Pfeffer oder Paprika. Meistens hat eine Abhängigkeit gegen Kochsalz. Wahrscheinlich zu Unrecht, aber schlimmer als eine moderne Speise ist immer noch eine veraltete.



Wie dem auch sei - wer wenig Salz verwenden will oder muß, braucht Garam nicht nödtern zu essen, sondern sollte Maggi's Würstchen nehmen, weil bei dem Speisen in Wirklichkeit kaum Salz zuzuführen. Deshalb muß von vielen Ärzten Maggi's Würstchen an Stelle von Kochsalz bei Nieren-, Magen- und Gallenkrankheiten empfohlen. Dabei muß man sich natürlich genau an die vom Arzt angegebene Dosis halten.

### Stichworte für die Hausfrau

Maggi's Würstchen ist geeignet, den Geschmack aller Speisen leicht etwa nur von Suppen zu verbessern - feilheitsmäßig mit Ausnahme von Süßspeisen und Backwerk! Überprüfen Sie sich einmal bei folgenden Gerichten:

**Frühgrünwälder**, nur Erbsen, Bohnen, Spinat, Kartoffeln vollen, und die verschiedenen Kohlarten werden zugleich bekömmlicher, wenn man beim Kochen etwas Maggi's Würstchen zusetzt.

**Konfervenwälder** gewinnt an Geschmack durch Hinzufügen einiger Tropfen Maggi's Würstchen.

**Salate** jeder Art (grüne, Gurken-, Gemüses- und Kartoffelsalate, Fleisch- und Fischsalate) erhalten durch Zusatz von Maggi's Würstchen pikanten Geschmack, besonders bei für sich immer bekömmliche Gurkensalate wird veredelt.

**Soßen** jeder Art, darunter auch Fischsoßen, werden durch einige Tropfen Maggi's Würstchen bezaubernder. Auch zum Verlangern von Soßen. Immer Maggi's Würstchen zum Dünkel.

**Foggen, Schräcke Bräuten** aus Knochen und sonst erhalten durch Zusatz von einigen Tropfen Maggi's Würstchen einen vollkommenen, aber unüblichen Geschmack.

**Ragouts und Fleischereis**, ebenso Salaten und Gärten, werden gelichter, wenn man sie mit Maggi's Würstchen abschmeckt.