

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wissenswertes über Maggi's Erzeugnisse

Berlin W 35 ; Singen am Hohentwiel (Baden), [1936]

Maggi's Suppenwürfel

urn:nbn:de:bsz:31-55780

füllen. Dabei wird auch noch rund 1 Mark erspart. Zum leichteren Nachfüllen aus der Flasche Nr. 6 senden wir Ihnen gern kostenlos einen Gießhahn, wenn Sie ihn mit beiliegender Karte anfordern.



Läßt man das kleine Fläschchen im Laden nachfüllen, so verlange man ausdrücklich Maggi's Würze und achte darauf, daß die Nachfüllung aus der großen Maggi-Flasche geschieht.



MAGGI'S

Suppenwürfel

Mit Maggi's Suppenwürfeln kocht man gute Suppen schnell und billig. Ein Würfel kostet 10 Pf. und reicht für gut 2 Teller. Maggi's Suppen enthalten alle Bestandteile hausgemachter Suppen, also schon alles, was zu einer nahrhaften und wohlschmeckenden Suppe gehört. Man braucht sie nur kurze Zeit mit Wasser zu kochen, aber genau nach der einfachen Kochanweisung auf jedem Würfel; das ist wichtig.

Für das Zusammenkochen mit Kartoffeln und frischem Gemüse, für die Verwendung von Gemüseresten oder für Eintopfessen schaffen Maggi's Suppen die rechte Grundlage. Es entstehen so vorzügliche Gerichte. Maggi's Suppen sollen stets auf kleinem Feuer und zugedeckt kochen; sie gewinnen

an Wohlgeschmack und Ausgiebigkeit, wenn man sie nach dem Garfochen an warmer Herdstelle noch nachziehen läßt.

Reiche Abwechslung bieten etwa 35 Sorten, z. B.:

Blumenkohl, Eier-Sternchen, Erbs, Erbs mit Speck, Frühling, Gemüse, Grünkern, Königin, Ochsenchwanz, Pilz, Rumpfard, Rheinische, Tomaten usw.

MAGGI^s

Fleischbrühwürfel



3 Würfel kosten 10 Pf. oder die Stange zu 6 Würfeln 20 Pf. Durch einfaches Ubergießen mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser erhält man sofort eine klare, vollmundige Fleischbrühe. Maggi's Fleischbrühwürfel sind mit bestem Fleischextrakt, feinen Gemüseauszügen und Fett in ausreichender Menge hergestellt.

Als Trinkbouillon bietet sie zum Frühstück, vor dem Essen und bei vielen anderen Gelegenheiten willkommene Abwechslung. Bei der Herstellung von Tassen-Bouillon löst man Maggi's Fleischbrühwürfel zweckmäßig in einem Rännchen auf (je Würfel $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser), denn die Tassen im Hausgebrauch sind sehr verschieden groß und haben meist weniger als $\frac{1}{4}$ Liter Inhalt.

Fleischbrühe-Suppen bereitet man leicht durch Hinzufügen von Einlagen, die man langsam garkocht. Geeignet sind: Teigwaren, Sago, Grieß, Reis, Gemüse, Eierflüssig oder Ei-Einlauf.