

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die Hausfreundin**

ein Buch für alle

**Bender, Auguste**

**Bühl (Baden), 18XX**

[Werbung]

[urn:nbn:de:bsz:31-94284](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-94284)

*Gute sparsame Küche.*

Verwendung von

**MAGGI** *Zum Würzen der Suppen*

Wenige Tropfen genügen!

Gute Suppen erhält man, wenn zu jeder nur mit Wasser zubereiteten Suppe nach dem Anrichten per Person 1 schwacher Theelöffel voll Maggi beigefügt wird. Ebenso wird jede schwache Bouillon mit wenigen Tropfen Maggi hochfein.

Zu allen Gerichten, bei welchen man gewöhnlich Fleischbrühe verwendet, genügt Wasser mit Zusatz einiger Tropfen Maggi.

Zum Verlängern setze man zu 1 Viertel Liter gewöhnlicher Bouillon 3 Viertel Liter siedendes Wasser, etwas Salz und 2 Theelöffel voll Maggi. So erhält man, da 1 Viertel Liter gleich 1 Teller ist, statt ein Teller 4 Teller voll schmackhafter und besser aussehender Fleischbrühe wie bisher und erspart die 3fache Auslage an Fleisch.

Gesottenes Rindfleisch bleibt saftig und nahrhaft, wenn man das Fleisch in siedendes Wasser einlegt und der erhaltenen Suppenbrühe beim Anrichten einen Theelöffel voll Maggi beifügt.

Braten werden pikant und fein, wenn man vor dem Anrichten einige Tropfen Maggi in Bratensauce auflöst und den Braten vor dem Anrichten damit begießt.

Saucen, vor allem Bearnais und Remoulade, erhalten durch nichts ein so pikantes Aroma wie durch Zusatz von wenigen Tropfen Maggi nach dem Anrichten.

Um Salaten einen besonderen Wohlgeschmack zu verleihen, füge man dem zu verwendenden Essig wenige Tropfen Maggi bei.

Grüne Gemüse, wie Wirsing Kohl, Spinat, Schnittbohnen u. s. w., nur in Salzwasser mit etwas Ochsenmark oder Nierenfett gekocht, erhalten einen kräftigen, würzigen Geschmack, wenn man beim Anrichten einige Tropfen Maggi zusetzt.



Haltbar auch wenn angebraucht!

Maggi zum Würzen der Suppen ist in allen Specerei- und Delikatesswarengeschäften erhältlich in Originalfläschchen

No.	0	1	2
-----	---	---	---

zu M. —.35 —.65 1.10

NB. Die kleinen leeren Fläschchen werden billigst nachgefüllt, und

zwar Nr.	0	1	2
----------	---	---	---

zu M. —.25 —.45 —.70

G. Waldbaur'sche Buchdruckerei, Kopsch (Baden).

Landesbibliothek  
Karlsruhe