

Bouillon gibt Kraft

Autor(en): **Güttinger, Peter**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): - **(1952)**

Heft 7

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-651015>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Bouillon gibt Kraft

Nichts ist wahrer als die Feststellung: Bouillon gibt Kraft! Das ist auf dem ganzen Erdenrund weit und breit allgemein bekannt. Wenn man irgendwie, aus irgendwelchen Gründen schwach, überarbeitet, überanstrengt, überforciert ist, wenn man krank oder verletzt war, besonders aber wenn man «entnervt» ist, stellt sich das große Verlangen nach einer ganz bestimmten Stärkung, nach einem Kräftigungsmittel ein. In solchen Situationen wünschen viele Menschen das denkbar beste natürliche Mittel: **Bouillon**.

Gleichgültig, von welcher Schwäche man befallen ist, egal, aus welcher Ursache eine chronische oder nur momentane Schwäche das eigenartige «blöde» Gefühl der Kraftlosigkeit stammt – das Zaubermitel zur sicheren Stärkung gibt es fast überall: **Bouillon**.

Allein schon der Gedanke an gute Bouillon, an richtige heiße **Fleischbrühe**, an die «Suppe der Suppen», verleiht stimmungsmäßig Stärkung. Der Heißhunger nach Fleischbrühe ist in bestimmten Augenblicken so groß, daß man fast nicht warten kann, bis die dampfende Bouillon, sei es im Teller, sei es in der Tasse oder gar in der Terrine, vor einem auf den Tisch gestellt wird.

Gute Bouillon ist auch schön im Aussehen, auch verlockend zum Anschauen. Wer bouillonlöffelnden Menschen beim Essen zuschaut, wird stets feststellen, daß ihre Augen leuchten, ihre Gesichter froh und zufriedenen aussehen, daß sie gewissermaßen, schon nach den ersten paar Löffeln, sich glücklich fühlen und behaglich am Tisch sitzen.

Auf der großen Weltkarte der Suppen, auf den langen Listen der Küchenchefs, finden wir den Namen der berühmtesten und nahrhaftesten, der Stimmung bereitenden Suppe, genannt Bouillon, an oberster Stelle. Wer ist in der Lage, die verschiedenen Arten von Fleischbrühen, die speziellen Sorten von Bouillons genau, fein säuberlich, nach den Regionen, in denen sie gepflegt werden, exakt anzugeben?



Bouillon ist nicht nur eine Delikatesse für Feinschmecker, sie ist die «große Suppe» des Volkes, sei es in welchem Land es sei. Das ist auch der Grund, warum es ganz besonders der Name «**Maggi-Bouillon**» ist, der rund um die Welt geht. Und jetzt, nachdem die weltbekannte Fabrik von Maggis Nahrungsmitteln, von der wir drei prächtige **Bilder**, von außen und von innen zeigen, als bedeutende Neuheit «**Maggi's Gold-Bouillon**» geschaffen hat, werden Freude und Genuß an Fleischbrühe noch größer werden.

Maggi's Gold-Bouillon ist das neueste Erzeugnis der erfahrenen Küchenfachleute, die in **Kemptal** im «Suppenhaus» tätig sind. In den luftigen und hellen Sälen, zu deren Fenstern der Tannenwald und die Wiesen des nahen Abhanges hereinschauen, sitzen mit weißen Hauben und properen weißen Schürzen bekleidet, die rüstigen Töchter und Frauen und bedienen gewissenhaft die hygienischen Apparate.

«Gold-Bouillon» hat rasch einen Ehrenplatz in der Reihe der wohlbekannten Maggiprodukte erobert. «Gold-Bouillon» wird mit der denkbar größten Sorgfalt zubereitet. Auch diese sorgfältige Zubereitung hat, abgesehen von der Art der Zusammensetzung, dazu mitgeholfen, daß das neueste Produkt rasch die Hausfrauen und Familien eroberte.

Maggi's «Gold-Bouillon» ist eine goldklare, milde Fleischbrühe, fein und vollmundig im Geschmack, mit herrlichem Aroma; eine gehaltvolle Bouillon, die man immer und stets gerne genießt.

Maggi's «Gold-Bouillon» ist wundervoll als klare Trinkbouillon, besonders geeignet als Fleischbrühe mit Einlagen, wie Fideli, Reis, Grieß, Dünkli oder als Einlauf- oder Gemüsesuppe, wie überhaupt als Grundlage für Suppen jeglicher Art. «Gold-Bouillon» ist auch zur Bereitung von Gemüsegerichten und Saucen geeignet. Infolge seiner Konzentration ist «Gold-Bouillon» sehr ausgiebig. Ueberall, wo man Wert auf feinen Geschmack legt, läßt sich das neue Produkt, das mit erstklassigem Fett zubereitet ist, verwenden. Die Hausfrauen schätzen dazu noch besonders die trockene und saubere Aluminiumpackung.

Maggi's «Gold-Bouillon» verhilft dazu, die Liebe zur Suppe für alle Tage, für werktags und sonntags, für das einfache und das feierliche Essen, zu verstärken. Darum ein besonderes Lob für dieses Meisterwerk der Kochkunst!

Peter Güttinger



BOUILLON

