

sam bei ihrem Gebrauche; man koste während des tropfenweisen Zusetzens.

Maggi's Suppen in Päckchen ermöglichen, nur mit Wasser kurze Zeit gekocht, sehr kräftige und nahrhafte Suppen herzustellen, wie Erbs mit Speck, Schwammerl usw. Die genaue Beachtung der jedem Päckchen aufgedruckten Kochvorschrift ist sehr zu empfehlen.

Maggi's Rindsuppenwürfel ergeben — nur durch Übergießen mit kochendem Wasser — eine gebrauchsfertige Suppe von vorzüglichem Geschmack, die sich sowohl als Trinkbouillon, als auch zu Suppen mit Einlagen (Nudeln, Fleckerl usw.), zum Aufkochen von Gemüsen und zum Aufgießen von Braten eignet.

Koche auf Vorrat!

Wohlgemeinter Wink. In unserer modernen Zeit, wo oft auch die Frau darauf angewiesen ist, neben dem Manne am Erwerbsleben teilzunehmen, möchte ich noch auf einen Apparat aufmerksam machen, mittels dessen es möglich ist, Speisen zu bereiten, die nicht für den heutigen Tag bestimmt sind, sondern lange Zeit aufbewahrt werden können, so daß also die Hausfrau in einer Zeit, wo sie weniger beschäftigt ist, imstande ist, für kommende Tage gleichsam auf „Vorrat“ zu kochen.

Es sind dies die „Weckschen Apparate zur Frischhaltung von genußfertigen Speisen“.

Obst, Gemüse, Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch, Säuglingsmilch, alles, was genießbar ist, kann in dem Weckschen Apparat auf Vorrat gekocht werden.

Hauptsächlich eignet sich auch der Apparat zum Einsieden des Obstes, das im Winter so köstlich mundet. Nun

sind Früchte, die, um haltbar zu sein, mit Zucker übersetzt werden müssen, teils nicht jedermanns Geschmack, teils nicht jedem zuträglich. Man kocht also das sogenannte Dunstobst, das dem Magen bekömmlicher ist, da es weniger Zucker erfordert und den natürlichen Geschmack der Früchte nicht beeinträchtigt. Dazu hatte man früher ein sehr umständliches Verfahren. Anders heute. — Durch den Weckschen Apparat ist das Konservieren der Früchte so einfach und praktisch geworden, daß keine Hausfrau versäumen sollte, sich dessen zu bedienen. Kein Verfahren, wie es auch sei, kommt dem durch den Weckschen Apparat auch in gesundheitlicher Beziehung gleich.

Eine Errungenschaft der Neuzeit ist das **Backen im Weck**. Die Frage, ob es möglich sei, im Weckschen Sterilisierapparat auch Kuchen usw. backen zu können und für längere Zeit haltbar zu machen, wurde durch ein Preisausschreiben glänzend gelöst, und die Resultate finden sich in Form der verschiedensten Rezepte in der Zeitschrift: „Die Frischhaltung“ (Jahrg. 1908/9). Tatsächlich kann man im Weckschen Apparat alle Sorten Puddings, Koche, Aufläufe, Torten usw. herstellen, die denjenigen, welche in trockener Hitze hergestellt sind, nicht im mindesten an Güte nachstehen. Das „Backen“ im „Weck“ hat denselben Vorzug wie „das Kochen auf Vorrat“, da Kuchen usw. monate- und jahrelang frischgehalten werden kann, ohne ein Austrocknen oder Verderben befürchten zu müssen. Alles nähere Preisliste und Probenummer der Zeitschrift „Die Frischhaltung“ durch: Carl Müller, Mähr.-Schönberg Nr. 94, Hauptversandstelle für Österreich-Ung. der Firma J. Weck, G. m. b. H.