

## L'arome Maggi

L'emploi judicieux de cet incomparable assaisonnement liquide permet d'améliorer les mets les plus divers, tels que potages, sauces, légumes etc., et d'en relever la saveur.

Ce n'est point, à proprement parler, une épice à parfum déterminé, mais bien une concentration des éléments indispensables à tout fonds de cuisine bien compris, permettant de corser certains plats, de mettre au point nombre de consommés, potages etc., d'une façon excessive sans ce précieux adjuvant.

Aussi, en dehors de la cuisinière de la famille qui, tant de fois, doit à l'arome Maggi une grande part de son succès, voit-on aujourd'hui son flacon bien connu briller dans les cuisines des palais, aussi bien que dans celles des petits hôtels, où ce savoureux condiment sans qu'on s'en doute, supplée la plupart du temps au "fonds de cuisine" épuisé ou absent.

L'arome Maggi est un produit très concentré qu'il faut employer avec mesure. Son excès fausserait la saveur propre du mets et décelerait sa présence. Ici une grande justesse de doigté, comme dans toute préparation délicate, est indispensable.

Si l'on considère le côté économique des choses, d'un intérêt particulier à l'heure actuelle, on voit que ce produit parfait supplée aux dépenses de viande ou déchets de viande etc., sans parler de l'économie de temps très appréciable réalisée par le chef de cuisine.

En résumé, l'arome Maggi, dont la capacité de conservation est illimitée, est l'auxiliaire de cuisine le plus parfait et le plus apprécié des connaisseurs.

A. Escoffier

Paris 15 X<sup>62</sup> 1926