

halbe Stunde erwärmt werden. Diese zweite Erhitzung beeinflusst allerdings Farbe, Geruch und Geschmack der Konserven in gewissem Grade, doch erhält man auf diese Weise eine Ware von sehr langer Haltbarkeit.

Herstellung von Bouillonpulver.

Zur Herstellung von Bouillonpulver kann man nicht allein Rindfleisch, sondern auch das Fleisch von Fischen und Krustentieren sowie Muscheln verwenden. Wenn man Fischfleisch zu Bouillonpulver verarbeiten will, so muß dieses vorher einer besonderen Behandlung unterzogen werden, um den Fischgeschmack möglichst vollkommen zu beseitigen. Am besten eignen sich solche Fische, die möglichst wenig Fett enthalten, wie es beispielsweise der Schellfisch ist, der außerdem auch nur sehr wenige Gräten enthält.

Das Arbeitsverfahren zur Herstellung von Bouillonpulver beginnt mit der Zubereitung des Rohmaterials, die bei Verwendung von Rindfleisch darin besteht, daß man dasselbe von Fett, Sehnen usw. möglichst befreit, während Fische zunächst gut geschuppt, entgrätet usw. werden müssen, worauf ein gründliches Wässern zu erfolgen hat. Nach dieser Vorbereitung wird das Fleisch mittelst des Fleischwolfes fein gehackt, sodann übergießt man es mit etwa dem gleichen Gewicht einer 2- bis 3%igen Natronlauge (hergestellt aus chemisch reinem Ähnatron) und läßt das Ganze bei einer Temperatur von etwa 37° C zwei Tage lang stehen. Das Fleisch geht dabei vollständig in Lösung über. Man filtriert nunmehr die Flüssigkeit und schüttelt das Filtrat darauf mit Äther aus. Aus der wässerigen Lösung wird das Eiweiß mittelst verdünnter Salz- oder Essigsäure ausgefällt, dann filtriert man die Eiweißstoffe ab und befreit sie durch Abpressen oder Zentrifugieren von der anhaftenden Flüssigkeit. Das gewonnene Eiweiß wird schließlich mit etwas 40- bis 50%igem Alkohol einigemal ausgewaschen, nun bei 50° C langsam im Trockenapparat getrocknet und endlich pulverisiert. Das so