

Die Leistung einer Einwickelmaschine für Streifenbandpackung beträgt in der Minute etwa 60 fertiger eingewickelter Würfel bei Bedienung von nur einem Mädchen. Die übliche Würfelgröße für Bouillonwürfel ist  $14 \times 14 \times 14$  mm.

### Die Herstellung der Bouillonkapseln.

Ein früher sehr beliebtes Fabrikat, welches aber von den Bouillonwürfeln verdrängt worden ist, sind die Bouillonkapseln, welche man deshalb gegenwärtig auch fast garnicht mehr im Handel findet. Der Vollständigkeit wegen und um zu zeigen, wie ihre Herstellung geschieht, sei folgende Vorschrift dazu gegeben: 100 kg Fleischerextrakt, 50 kg gepresste Tomaten, 5 kg Selleriepulver und 70 kg Kochsalz werden in einem Dampf- oder Wasserbadkochkessel vorsichtig zu einem steifen Extrakt eingedampft. Von diesem Extrakt füllt man 2.5 g in den unteren Teil einer Gelatine-kapsel, in den oberen Teil 0.5 g Bouillonwürzfett und schließt die Kapsel. Das erforderliche Bouillonwürzfett wird aus frischem Rinderfett, Schweinefett und Bouillon-gewürz hergestellt, indem man 700 Teile frischen Rinder-talg, 500 Teile Schweinefett und 50 Teile Bouillon-gewürz im Wasserbad durch einstündiges Erwärmen vereinigt. Die Gelatine-kapseln sind als Spezialfabrikat fertig von den Gelatinefabriken zu beziehen.

### Die Herstellung der Bouillontafeln.

In gleicher Weise, wie die Bouillonkapseln, sind die früher in den Handel gebrachten Bouillontafeln eine Seltenheit geworden, wenigstens insofern als ihre jetzige Beschaffenheit mit der früheren Herstellungsweise nichts mehr gemein hat. Die früher in den Handel gebrachten Bouillontafeln unterschied man in zwei Sorten, die echten und die unechten. Die echten Bouillontafeln wurden lediglich aus gesalzener, stark konzentrierter Fleischbrühe