nach Art des Fleischextraktes von Liebig hergestellt, indem man dieselbe in flache, täfelchenartig geteilte Blechformen goß, wo sie zu einer steifen, gallertartigen Masse erstarrte, die stark durchscheinend, von hellbrauner Farbe war und sich in heißem Wasser zu einer vollkommen klaren Flüssigkeit löste, welche den Geschmack von reiner Fleischbrühe zeigte. Die unechten Bouillontafeln bestanden dagegen aus einer leimigen Gallerte, von geringem Nährwert, die man durch anhaltendes mehrstündiges Kochen zerkleinerter Kälber- und Schweinefüße usw. gewann. Diese hellgelbe Gallerte wurde dann noch mit etwas Zuckercouleur gefärbt, um ihr jene braune Farbe zu geben, wie sie die aus Fleisch bereiteten Bouillontafeln besaßen. Zur Verdeckung des dem Produkt anhaftenden leimigen faden Geschmackes setzte man neben ziemlich viel Salz, noch Auszüge von Wurzeln und Suppenkräutern zu.

Da diese Art Bouillontafeln sehr hygroskopisch sind, d. h. mit Begierde Wasser aus der Luft anziehen und hierdurch leicht zur Schimmelbildung neigen, muß man sie in Zinnfolie einhüllen und außerdem noch in gutschließende Blechschachteln verpacken.

Die gegenwärtig in den Handel gebrachte Tafel-Bouillon, wie sie beispielsweise die Rotti-Gesellschaft in München erzeugt, gleicht in ihrer Grundsubstanz vollkommen den Bouillonwürfeln und besitzt auch deren Geschmack. Bei der Tafel-Bouillon ist also nur die Bouillonwürfelmasse in Tafelform gebracht, so daß sie demnach kein Fabrikat für sich in ihrer Zusammensetzung darstellt.

Gekörnte Bouillon.

Die nur verhältnismäßig wenig im Handel vorkommende „gekörnte Bouillon" verfolgt hauptsächlich den Zweck, eine bequeme Dosierung zur Erzeugung eines bouillonähnlichen Getränkes zu ermöglichen, wie es sonst durch Verwendung von Bouillonwürfeln nicht möglich ist,

da diese schon von vornherein für eine bestimmte Menge herzustellende Bouillon berechnet sind.

Die gekörnte Bouillon stellt in ihrer Zusammensetzung einen granulierten Fleischextrakt mit reichlichem Kochsalzzusatz dar, dem daneben noch die nötigen Kräuterextrakte beigegeben sind. Die Masse entspricht in ihrer Beschaffenheit also derjenigen der Bouillonwürfel, nur mit dem Unterschied, daß die Bouillonwürfelmasse im Trockenofen in dün-

Fig. 43.

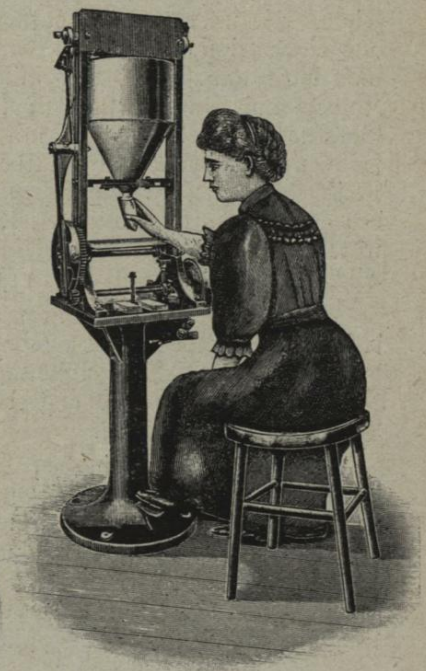

Fig. 44.

nen Schichten auf Emaillehorden vollkommen getrocknet wird, worauf man sie dann auf der Granuliermaschine, wie solche in Fig. 43 dargestellt ist, zu einem grobkörnigen Pulver zerkleinert. Dieses Bouillonpulver wird dann in Pergaminpapierbeutel abgefüllt, wozu man

automatisch arbeitende Füll- und Dosiermaschinen verwendet. Derartige Maschinen werden in verschiedener Konstruktion hergestellt und füllen und dosieren entweder nur nach Menge (Volumen) oder nach Gewicht.

Fig. 44 zeigt eine Füll- und Dosiermaschine, welche ohne zu wiegen das Füllgut in die Beutel automatisch abfüllt und speziell für kleinere und mittlere Betriebe sehr gut geeignet ist. Die Leistungsfähigkeit beträgt in 10 Arbeitsstunden etwa 10.000 bis 12.000 Füllungen, je nach der Größe derselben. Mit dieser Abfüllmaschine kann man Mengen von etwa 1 bis 100 g abfüllen; die einzelnen Füllungen werden sehr genau und die gefüllten Packungen brauchen nicht mehr über die Handwage zu gehen, sondern können sofort geschlossen werden.

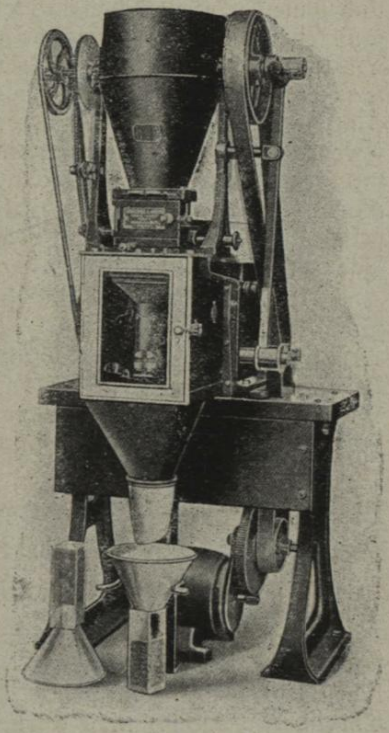

Fig. 45.

Die Bedienung selbst ist eine sehr einfache. Nachdem man den Fülltrichter der Maschine mit dem nötigen Füllgut beschickt hat, wird der zu füllende Beutel unter den Trichterauslauf der Maschine gehalten und dieselbe durch einen Druck auf den Fußhebel in Tätigkeit gesetzt. Das Füllgut wird