

gepreßt. Nachdem man sie in hölzerne Fässer gefüllt hat, lagert man diese eine Zeitlang und zieht die Soja dann in kleinere Holzfäßchen, Büchsen oder Flaschen ab, um sie zu versenden. Der beim Auspressen gebliebene Rückstand wird wieder mit Wasser übergossen und zu einer ordinären Sorte Soja verarbeitet.

Gute Soja muß angenehm und kräftig schmecken und riechen, weder zu salzig noch zu süß sein, eine sirupartige Beschaffenheit und tiefbraune Farbe haben. Wenn man sie in einer Glasflasche oder Büchse umschüttelt, muß sie auf der Oberfläche eine helle gelbbraune Decke zeigen, andernfalls ist sie von minderwertiger Qualität.

Herstellung von Mayonnaisen.

Unter dem Namen Mayonnaise versteht man im allgemeinen nur eine kalte, aus Eidottern, feinem Öl, Essig und Salz, sowie Pfeffer, zuweilen auch Senf und anderen Bestandteilen zusammengesetzte Sauce, bei deren Bereitung es hauptsächlich auf die richtigen Mischungsverhältnisse ankommt. Vom chemisch-physikalischen Standpunkt aus betrachtet, ist die Mayonnaise eine Emulsion, das heißt eine innige Mischung ihrer öligen und wässerigen Bestandteile, welche, ohne sich gegenseitig zu lösen, in sehr feinen Tröpfchen nebeneinander liegen. Davon kann man sich überzeugen, wenn man sie unter dem Mikroskop betrachtet, man kann dann die einzelnen Tröpfchen deutlich erkennen.

Die Erzielung einer haltbaren Emulsion erfordert große Aufmerksamkeit und Sorgfalt beim Mischen der einzelnen Bestandteile. Vor allem darf der Zusatz des Olivenöls nur tropfenweise erfolgen, da sonst eine Absonderung desselben erfolgt und die Masse hackrig wird. Zur Fabrikation von Mayonnaisen ist daher eine Emulsionsmaschine wie sie Fig. 72 darstellt, unerlässlich. Diese Maschine besitzt ein Rührwerk, welches eine Doppel-drehung ausführt, indem sich nicht nur die Hauptachse (Mittelachse), sondern auch der die Mischflügel tragende

Schaft um seine eigene Achse dreht, so daß eine möglichst innige Mischung erfolgt. Besonders vorteilhaft ist der

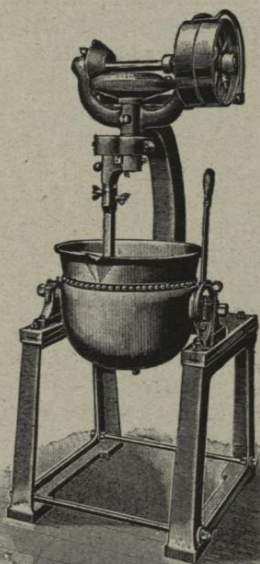


Fig. 72.

Mischkessel angeordnet, indem man denselben durch eine einfache Ausführung mittelst des Handhebels leicht kippen und den Inhalt aus der Ausgüßtülle entleeren kann. Außerdem besitzt derselbe noch einen Doppelmantel, so daß es möglich ist, den Kessel durch Einleiten von kaltem Wasser zu kühlen oder durch Dampf oder Heißwasser zu erwärmen, je wie es gerade die Umstände erfordern. Durch Anbringung eines Tropfbehälters an die Maschine kann der tropfenweise Zufluß des Oles gesichert werden.

Man findet gegenwärtig neben der gewöhnlichen Mayonnaise-Sauce noch einige Spezial-Mayonnaisen im Handel und sollen die folgenden Vorschriften dazu dienen, dem Fabrikanten einige Fingerzeige zu geben, wie

man diese Saucen auf verschiedene Art und den mancherlei Anforderungen entsprechend, herstellen kann.

Gewöhnliche Mayonnaise-Sauce.

1. **Aus rohen Eidottern.** 5 rohe Eidotter, von denen sorgfältig der Sahmentritt entfernt wurde, zerrührt man zu einer recht gleichmäßigen Masse, fügt eine Messerspitze weißen, feinstgepulverten Pfeffer, etwas Salz und wenig Senf zu und verrührt dies alles zusammen recht gut. Unter beständigem Rühren wird nun 0.5 l feinstes Olivenöl tropfenweise zugefügt und ab und zu einige Tropfen Zitronensaft zugefügt. Sobald die Sauce nach Zusatz des

Dies steif und dick geworden ist, gibt man ihr nach Geschmack noch einen Zusatz von bestem Weinessig.

2. Aus gekochten und rohen Eidottern. Zwei hartgekochte und einen rohen Eidotter vermischt man mit einer Prise Salz, ebensoviel weißem Pfeffer und einem Teelöffel feinem Senf, fügt nun tropfenweise nach und nach unter gleichmäßigem andauernden Rühren $\frac{1}{8}$ l vom besten Olivenöl und $\frac{1}{16}$ l feinem Weinessig hinzu und vermischt alles so gut, daß man eine zarte, cremartige Sauce erhält, bei welcher das Öl nicht an die Oberfläche dringen darf. Hierauf kommen noch zwei Eßlöffel weiße Coulis oder Aspic (geklärtes Fleischgelee), ein Löffel fetter süßer Rahm, der Saft einer halben Zitrone und eine feinst zerriebene Schalotte dazu, welche in kleinen Mengen nach und nach dem anderen Gemisch untergerührt werden.

3. Aus gekochten Eidottern. Man verrührt zwei hartgekochte Eidotter mit wenig Weinessig zu einer glatten Masse und fügt derselben zwei Messerspitzen feinst gestoßenen weißen Pfeffer und ganz wenig feingeriebenes Salz hinzu. Andererseits rührt man 70 bis 80 g ganz frische Butter zu Schaum, mischt abwechselnd nach und nach je einen Eßlöffel Olivenöl und Weinessig bei, bis man von jedem vier Eßlöffel voll verbraucht hat. Dieser letzten Mischung wird dann unter beständigem Rühren die Eidottermischung hinzugefügt.

Mayonnaise à la Gelee.

Man verflüssigt durch Erwärmen 150 g sehr helles und gut geklärtes Fleischgelee (Aspic) und gießt dasselbe in den Rührkessel, den man mit Eiswasser kühlt, dann fügt man nach und nach, anfangs tropfenweise, dann löffelweise 160 g vom feinsten Olivenöl und 90 g Estragoneessig hinzu, ebenso 2 g feingeriebenes Kochsalz und 1 g einer Mischung von Zucker und gestoßenem weißen Pfeffer zu gleichen Teilen. Das Ganze wird hierauf so lange gerührt, bis es eine weiße, dicke und rahmschaumähnliche Sauce ist.

In neuerer Zeit kommen auch neben den fertigen Mayonnaisen sog. „Halbfertigfabrikate“ in den Handel, bei denen dann zur Bereitung der Mayonnaise nur das erforderliche Olivenöl zugesetzt zu werden braucht. Ein solches Halbfertigfabrikat ist beispielsweise das „Mayonol“ von Arnold Böning in Hamburg. Diese „Mayonaise oh n'e Ol“, daher der Name „Mayonol“, enthält nur alle sonstigen Zutaten, welche zur Bereitung von Mayonnaise nötig sind, und mit Leichtigkeit kann aus einem Teil Mayonol und 9 bis 12 Teilen Öl die denkbar geschmackvollste Mayonnaise bereitet werden. Ein Mißlingen ist bei einem solchen Fabrikat ausgeschlossen, wenn nur das Öl langsam tropfenweise nicht zu kalt, sondern mit Zimmertemperatur zugesetzt wird. Da bei solchen Halbfertigfabrikaten das Streckungsmittel Öl weggelassen wird, so sind dieselben dem Verderben nicht ausgesetzt, denn das Ranzigwerden des Oles ist bei den im Handel befindlichen gebrauchsfertigen Mayonnaisen stets eine Gefahr für deren Haltbarkeit, während aber ein Halbfertigfabrikat auch im angebrochenem Zustande stets haltbar bleibt und es ferner möglich ist, daraus schnell selbst kleine Portionen Mayonnaisen zu bereiten.

Um eine möglichst lange Haltbarkeit gebrauchsfertiger Mayonnaisen zu erzielen, ist die Verpackung derselben von größter Wichtigkeit. Es ist eine bekannte Sache, daß Öl sehr empfindlich gegen Luft und Licht, besonders Sonnenlicht ist, diese bewirken aber das Ranzigwerden des Oles durch Bildung von Olsäuren und Fettsäuren. Man muß demnach für eine sehr gute licht- und luftundurchlässige Verpackung sorgen, was man durch Verwendung dunkler Gläser oder Büchsen mit Patentverschluß und Korkeinlage leicht erreicht.

Daß man bei allen diesen Artikeln, sei es nun Fleischextrakt, Bouillonwürfel, Suppenwürfel usw. auf vornehme Ausstattung der Verpackung sehen muß, ist eigentlich selbstverständlich, denn diese trägt neben der Güte der Fabrikate viel zum Umsatz derselben bei.