

Vorwort.

Die Nahrungsmittelindustrie ist schon seit Jahren fortgesetzt bestrebt, ihre Erzeugnisse so zu gestalten, daß diese sich möglichst unbeschränkt lange aufbewahren lassen und ihre Zubereitung für den Verbraucher mit tunlichst wenig Mühe und Arbeit verbunden ist. Ein großer Fortschritt auf dem Gebiete der Nahrungsmittelkonservierung waren schon die Dosenkonserven, sowie die Präserven und trotzdem erstrebte man noch eine weitere Vervollkommnung.

Man ging dazu über, aus den festen Substanzen den eigentlichen wertvollen Nährstoff in Form von Extrakten herauszuziehen oder diesen vom festen in einen flüssigen Zustand überzuführen und entweder für sich allein oder in Verbindung mit anderen festen Nährstoffen zum Verbrauch in komprimiertem Zustande in den Handel zu bringen.

So entstand zuerst das Fleischextrakt nach dem Verfahren von *L i e b i g*, welches von *Jng. G i l b e r t* zuerst im Jahre 1864 durch Gründung einer Fleischextraktfabrik in Südamerika im großen hergestellt wurde. Das Liebig'sche Fleischextrakt konnte aber längere Zeit nicht in der großen Masse Eingang finden, weil es zu teuer war. Ebenso erging es den neben dem Fleischextrakt hergestellten Bouillontafeln und Bouillonkapseln, die in den letzten zwanzig Jahren des vorigen Jahrhunderts im Gebrauch waren und keine größere Bedeutung hatten. In den achtziger Jahren des vorigen Jahrhunderts kam dann die Suppenwürze auf den Markt, die aber auch nur eine Zutat blieb, bis man dazu überging, aus Fleischextrakt, Würze und dem erforderlichen Kochsalz ein grobkörniges Pulver, die sogenannte „geförnte Bouillon“ herzustellen. Dies war schon ein wesentlicher Fortschritt zur weiteren Verbreitung der Fleischextraktpräparate, da man sich aus der geförnten

Bouillon leicht durch einfaches Übergießen mit heißem Wasser ein bouillonartiges Getränk herstellen konnte. Man kam schließlich auf den Gedanken, die Masse in breite Kuchen zu walzen und diese in Würfel zu zerschneiden, womit der Bouillonwürfel geschaffen war. Als man nunmehr auch zur Darstellung des Fleischextraktes die billigen überseeischen Fleischvorräte verwendete, gewann auch der Fleischextrakt an und für sich größere Bedeutung. Heutzutage gibt es wohl nur wenige Haushaltungen, in denen nicht Fleischextrakt oder doch die unter seiner Verwendung hergestellten Bouillon- und Suppenwürfel in der Küche verwendet werden.

Die Erzeugung dieser Fabrikate ist nun ein Fabrikationszweig, über dessen Arbeitsverfahren nur wenig bekannt ist, weil man die letzteren bis zu einem gewissen Grade als Fabrikationsgeheimnis sorgfältig hütet. Demzufolge findet man auch in der Fachliteratur zerstreut nur wenig knappgefaßte Angaben darüber, die einen einigermaßen vollkommenen Einblick in die Herstellungsverfahren nicht gewähren.

Um nun den Interessenten für diesen Fabrikationszweig einen Leitfaden in die Hand zu geben, wurde mir vom Verlag der ehrende Auftrag zuteil, das vorliegende Werk auszuarbeiten und dabei auch möglichst die der Fleischextrakt-, Bouillonwürfel-, Suppenwürfel- und Suppenwürzefabrikation nahestehende Erzeugung der Vorratsaucen und Mayonnaisen mit anzuschließen.

Da die möglichst genaue Kenntnis der zu verarbeitenden Rohmaterialien nach Art ihrer Herkunft und Eigenschaften für den Fabrikanten von besonderem Wert ist, wurden die einzelnen Rohstoffe tunlichst ausführlich behandelt. Desgleichen wurde von mir die ältere und neueste Literatur über die Forschungsergebnisse über Fleischextrakt „Liebig“ und Suppenwürze zur Aufklärung mit herangezogen und an Hand von bestehenden Patenten die Herstellungsverfahren erläutert.

Die zur Fabrication der verschiedenen Präparate gebräuchlichen Geräte und Maschinen wurden von mir ebenfalls an den jeweils geeigneten Stellen des Textes im Bilde vorgeführt und wo nötig, ihre Handhabung und Arbeitsweise erläutert.

Daß das Werk nicht lediglich ein Vorschriftenbuch sein sollte, stand schon von Anfang an fest, trotzdem wird der Leser manches Wertvolle darin für sich finden, was ihm als Fingerzeig für weiteres Streben und nutzbringendes Schaffen dienen kann. Wenn dies der Fall ist, so ist auch der Zweck dieses Buches erreicht, dem es allein dienen soll.

Der Verfasser.

