

Inhalts-Verzeichniss.

	Seite
Vorwort	III
Verzeichniss der Abbildungen	IX
Allgemeines über die Fabrikations-Einrichtung	1
Die Rohmaterialien	3
1. Leguminosen und deren Mehle.	
Bohnen 4 — Erbsen 5 — Linsen 6 — Soyabohne 7.	
2. Die Leguminosen-Mehle.	
Das Salz	11
Die Fette	13
1. Vegetabilische Fette.	
Kokosfett 13 — Sheabutter 14.	
2. Animalische Fette.	
Talg 15 — Schweineschmalz 17 — Kunstpeisefett 20 —	
Butter 21 — Margarine 24 — Schmelzmargarine 28.	
Die Gewürze	29
Pfeffer 30 — Piment 32 — Nelken 33 — Macis 34 —	
Muskatnuß 35 — Kimmcl 36 — Senfförner 37 — Lor-	
beerblätter 38 — Ingwer 38 — Gewürzsalz 39.	
Die Gewürzkräuter	40
Basilicum 41 — Beifuß 41 — Bohnenkraut 41 — Blumen-	
kohl 42 — Champignon 43 — Dill 44 — Kapern 44 —	
Kerbel 46 — Kohl 46 — Mohrrübe 48 — Meerrettig 48 —	
Majoran 49 — Pastinake 49 — Petersilie 50 — Porree 51	
— Salbei 52 — Schalotte 52 — Sellerie 52 — Schnitt-	
lauch 53 — Spargel 54 — Tomate 56 — Wacholder 56 —	
Zwiebel 57 — Zitrone 58.	
Die Färbemittel	59
Zucker-Couleur 59.	
Die Getreide-Mehle	60
Weizenmehl 62 — Roggenmehl 64 — Hafermehl 64 —	
Maismehl 65.	
Besondere Getreide-Erzeugnisse usw.	67
Gries 67 — Graupen 68 — Grütze 68 — Grünkorn 68 —	
Reis 69 — Sago 71.	
Das Stärkemehl	73
Kartoffelstärkemehl 75 — Weizenstärkemehl 76 — Mais-	
stärke 78 — Reisstärke 79 — Arrow-root 80.	
Das Kasein	82

	Seite
Die Hefe	83
Herstellung von Trockenhefe 87.	
Das Fleisch	90
Der Essig	96
Die Speiseöle	101
Olivenöl 101 — Erdnußöl 105 — Rottonöl 107.	
Das Natriumkarbonat (Soda)	108
Kalzinierte Soda 108 — Kaustische Soda 109.	
Die Salzsäure	109
Die Herstellung von Fleischextrakten	110
Allgemeines 110 — Das Herstellungsverfahren für Fleisch- extrakt 124 — Herstellung eines eine reine hellgelbe Fleisch- brühe liefernden Fleischextraktes 126 — Fleischextrakt aus Knochensubstanz 128 — Fleischpepton und Fluid-Beef 132.	
Herstellung von Fleischextrakt aus Seetieren	136
Fisch-Fleischextrakt 136 — Herstellung von Riesmuschel- Extrakt 139 — Herstellung von Krabben-Extrakt 142.	
Herstellung von Bouillonpulver	144
Fleischextrakt-Erersatzstoffe	145
Die Pflanzenfleisch-Extrakte (Hefe-Extrakte)	146
Herstellung der Pflanzenfleisch-Extrakte	149
Die Herstellung von Suppenwürzen	159
Speisenwürze aus Magermilch 169 — Suppen- und Speise- würze mit Fleischbrühezusatz 170 — Das Abfüllen der Sup- penwürzen 170.	
Die Herstellung der Bouillonwürfel	174
Die Herstellung der Bouillonkapseln	188
Die Herstellung der Bouillon tafeln	188
Geförnte Bouillon	189
Die Untersuchung und Beurteilung von Fleischextrakt-Zuberei- tungen	192
Herstellung von Saucewürfeln	195
Die Herstellung von Suppenwürfeln	196
Herstellung von Vorratssaucen (Catsups)	214
Tomaten-Catchup 219 — Champignon-Catchup 220 — Sar- dellen- oder Anchovis-Catchup 221 — Walnuß-Catchup 221 — Austern-Catchup 222 — Englischer Klieder-Catchup 222 — Chutnee-Sauce 223 — Kalte englische Fisch-Saucen 223 — Mirepoix 224 — Coulis oder Grund-Saucen 224 — Weiße Coulis 225 — Braune Coulis 225 — Soja-Sauce 226.	
Herstellung von Mayonnaisen	229
Gewöhnliche Mayonnaise-Sauce 230 — Mayonnaise à la Gelee 231.	
Alphabetisches Sachregister	233

Verzeichnis der Abbildungen.

- Nr. 1. Niederdruck-Röhrendampfkessel (Peter Dindels & Sohn, G. m. b. H., Mainz.)
- „ 2. Sojapflanze mit reifen Schoten (Aus: Si Ju Jing „Die Soja-Pflanze“).
- „ 3. Zerlegte Sojaschote (Aus: Si Ju Jing „Die Soja-Pflanze“).
- „ 4. Stärkekörner der Erbse.
- „ 5. Stärkekörner der Linse.
- „ 6. Stärkekörner der Gartenbohne.
- „ 7. Kartoffelstärke.
- „ 8. Stärkekörner aus Weizen.
- „ 9. Maisstärke.
- „ 10. Stärkekörner des Reis.
- „ 11. Stärkekörner von Arrow-root.
- „ 12. Oberhefe.
- „ 13. Unterhefe.
- „ 14. Fleischbenennung des Tierkörpers (Aus: v. Buchta „Das Lebensmittelgewerbe“).
- „ 15. Fleischwolf (Gebr. Karges, Braunschweig).
- „ 16. Kammer-Filterpresse.
- „ 17. Abfüllmaschine für Dosen (Fritz Kilian, Berlin-Lichtenberg).
- „ 18. Dampf-Kochapparat (Peter Dindels & Sohn, G. m. b. H. Mainz).
- „ 19. Autoklav (Gebr. Karges, Braunschweig).
- „ 20. Dampf-Kochkessel für Würze (P. Dindels & Sohn, G. m. b. H., Mainz).
- „ 21. Asbest-Filterapparat (Seig- Werke, Kreuznach).
- „ 22. Kräuter-Extrakt-Presse (Fritz Kilian, Berlin-Lichtenberg).
- „ 23. Pilz-Waschmaschine (Gebr. Karges, Braunschweig).
- „ 24. und 25. Räometer mit Meßglas.
- „ 26. Vakuum-Dampf-Kochapparat (P. Dindels & Sohn, G. m. b. H., Mainz).
- „ 27. Rundlauf-Flaschenabfüllmaschine.
- „ 28. Flaschenabfüllmaschine für Kleinbetrieb (Fritz Kilian, Berlin-Lichtenberg).
- „ 29. Flaschen-Verkorkmaschine (Fritz Kilian, Berlin-Lichtenberg).
- „ 30. Flaschen-Etikettiermaschine (Ferdinand Emil Jagenberg, Düsseldorf).

- Nr. 31. Fleischsaftpresse (Fritz Kilian, Berlin-Lichtenberg).
 „ 32. Knet- und Mischmaschine (Arbeitsstellung) (Werner und Pfeleiderer, Cannstadt).
 „ 33. Knet- und Mischmaschine (zur Entleerung) (Werner & Pfeleiderer, Cannstadt).
 „ 34. Trockenschrank f. Bouillonwürfelfabrikation usw. (Fr. Kilian, Berlin-Lichtenberg).
 „ 35. Transportabler Autoklav mit Unterfeuerung (Gebr. Karges, Braunschweig).
 „ 36. Schaumlöffel (P. Dindels & Sohn, G. m. b. H., Mainz).
 „ 37. Dosen-Verschließmaschine (Gebr. Karges, Braunschweig).
 „ 38. Knet- und Mischmaschine (heizbar) (Werner und Pfeleiderer, Cannstadt).
 „ 39. Mühle (Fritz Kilian, Berlin-Lichtenberg).
 „ 40. Bouillonwürfel-Pressen (Fritz Kilian, Berlin-Lichtenberg).
 „ 41. Bouillonwürfel-Schneidemaschine (Fritz Kilian, Berlin-Lichtenberg).
 „ 42. Einwickelmaschine für Bouillonwürfel (Fr. Hesser, Stuttgart-Cannstadt).
 „ 43. Granuliermaschine für gekörnte Bouillon (Fritz Kilian, Berlin-Lichtenberg).
 „ 44. Beutel-Füllmaschine (Fr. Kilian, Berlin-Lichtenberg).
 „ 45. Automatische Füllmaschine für Großbetriebe (Hänsel & Hoßfeld, Leipzig-H.).
 „ 46. Trommel-Mischmaschine (Fritz Kilian, Berlin-Lichtenberg).
 „ 47. Trockenofen für Gemüse (P. Dindels & Sohn, G. m. b. H., Mainz).
 „ 48. Heißluft-Trockenapparat für Gemüse (Friedr. Haas, G. m. b. H., Kempten (Rhld.)).
 „ 49. Hordenwagen.
 „ 50. Gemüse-Waschmaschine (Gebr. Karges, Braunschweig).
 „ 51. und 52. Blanchierfische (Gebr. Karges, Braunschweig).
 „ 53. Gemüse-Schneidmaschine (Gebr. Karges, Braunschweig).
 „ 54. Blanchierteffel (P. Dindels & Sohn, G. m. b. H., Mainz).
 „ 55. Suppenwürfel-Pressen (Fritz Kilian, Berlin-Lichtenberg).
 „ 56. Kartoffel-Schälmaschine (Gebr. Karges, Braunschweig).
 „ 57. Speck-Schneidemaschine (Gebr. Karges, Braunschweig).
 „ 58. Karottenputzmaschine (Gebr. Karges, Braunschweig).
 „ 59. Einwickelmaschine für gepresste Suppenwürfel (F. E. Jagenberg, Düsseldorf).
 „ 60. Maschine zum Verpacken von Suppeneinlagen in Würfel-form (Friedr. Hesser, A.-G., Stuttgart-Cannstadt).
 „ 61. Passiermaschine (Fritz Kilian, Berlin-Lichtenberg).
 „ 62. Passiermaschine für Großbetrieb (P. Dindels & Sohn, G. m. b. H., Mainz).
 „ 63. Vorfochtessel (P. Dindels & Sohn, G. m. b. H., Mainz).

- Nr. 64. Passierieb mit Rührwert.
„ 65. Rührwert-Einkochkessel (P. Dindels & Sohn, G. m. b. H., Mainz).
„ 66. Gewürzmühle.
„ 67. Wasserbad-Kochkessel (P. Dindels & Sohn, G. m. b. H., Mainz).
„ 68. Porzellan-Reibschale.
„ 69. Sojamehl im Wasser aufgelöst (Aus: Si Ju Jing „Die Soja-Pflanze“).
„ 70. Sojamilch (Aus: Si Ju Jing „Die Soja-Pflanze“).
„ 71. Herstellung von Sojamilch (Aus: Si Ju Jing „Die Soja-Pflanze“).
„ 72. Emulsions-Maschine (Frig Kilian, Berlin-Lichtenberg).
-

