Allgemeines über die Fabrikations-Einrichtung.

Über die für die Herstellung von Fleischextrakt, Bouillonwürfeln, Suppenwürfeln und Suppenwürze erforderliche Einrichtung läßt sich im allgemeinen nicht viel sagen, da sich dieselbe stets nach den vorhandenen Betriebsmitteln, dem Umfange des Betriebes und der Art der herzustellenden Artikel richten muß. Will man beispielsweise nur Fleischextrakt herstellen, so kommt man schon mit einer verhältnismäßig kleinen Einrichtung aus. Es wird aber heutzutage wohl kaum einen Fabrikanten geben, der lediglich Fleischextrakt herstellt, weil ein solcher Betrieb nicht genügend Gewinn abwerfen würde. Fast ausnahmslos findet man daher, daß neben dem Fleischextrakt auch noch Bouillonwürfel und Suppenwürfel fabriziert werden, ja es gibt sogar Fabrikanten (es sind dies meist die kleineren Betriebe), die sich mit der Erzeugung von Fleischextrakt überhaupt nicht befassen und diesen von anderen Fabriken zur Herstellung ihrer Bouillonwürfel und Suppenwürfel fertig beziehen, wodurch sich natürlich die Fabrikation dieser Artikel nicht nur einfacher, sondern auch lohnender gestaltet.

Die Rentabilität eines Fabrikationszweiges hängt von den verschiedensten Umständen ab, als da sind: günstige Lage des Fabrikationsortes mit guten Verkehrsverhältnissen, vorteilhafte Beschaffung der Rohstoffe, billige Arbeitskräfte, billige Erzeugung der Betriebskraft für die Maschinen usw. Davon macht auch die Herstellung von Fleischextrakt, Bouillonwürfeln und Suppenwürfeln keine Ausnahme. — Für kleine Betriebe kommt als billigste Antriebskraft für die Maschinen die Elektrizität in Frage, die man ja gegenwärtig vielfach schon in den kleinsten

Orten billig haben kann, und zwar der Einzelantrieb, bei dem jede Maschine von einem besonderen, direkt mit derselben verbundenen Elektromotor angetrieben wird, ferner, falls Elektrizität nicht billig zu haben ist, der Gas- und Petroleummotor. Der elektrische Einzelantrieb der Maschinen eignet sich natürlich auch besonders für große Fabriken und bietet insbesondere dann einen Vorteil, wenn einzelne Maschinen nur zeitweise gebraucht werden. — Dort, wo der Kraftantrieb mit Dampf erfolgen kann, ist dies insofern ein Vorteil, daß man die Kochkessel, Dörröfen usw. mit Dampf heizen kann. Neuerdings bringen auch verschiedene Maschinenfabriken stehende Dampfkessel (Fig. 1) in den Handel, die sich besonders auch für kleinere Betriebe eignen und sogar unter bewohnten Räumen aufgestellt werden können, sofern sie mit einem niedrigen Dampfdruck arbeiten. Damit ist auch dem kleineren Fabrikanten die Möglichkeit gegeben, sich die Annehmlichkeiten der Dampfheizung für seine Kochkessel usw. zu Nutze zu machen.

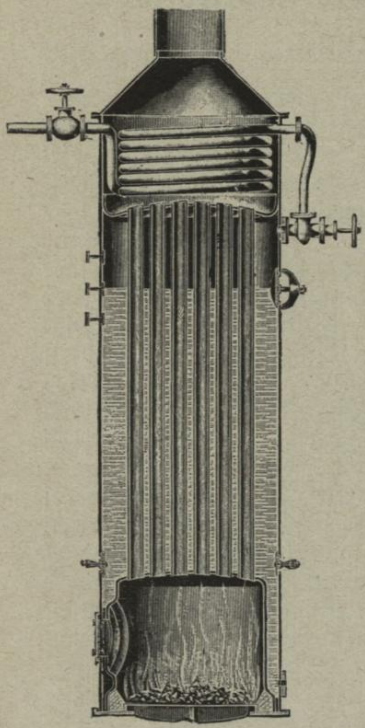

Fig. 1.

Ein äußerst wichtiger Faktor für die Rentabilität ist auch die Anwendung einfacher und praktisch bewährter Herstellungsverfahren, sowie der Gebrauch praktischer und vorteilhaft arbeitender Maschinen und Geräte, die der Ver-