

S O Y A.

Waarschijnlijk zal het aan de meeste onzer lezers en lezeressen onbekend zijn, wat het "Soya" of "Zoya" genoemde bruine vocht is, dat wel eens als smakelijk toevoegsel bij sommige spijzen wordt gebruikt.

De heer KINCH, professor in de scheikunde aan de keizerlijke landbouwschool te Tokio in Japan, deelt in een catalogus van japansche landbouwprodukten op de internationale tentoonstelling die te Sydney in Nieuw-Holland gehouden is, daaromtrent het volgende mede.

De soya-boonen worden geleverd door een tot de familie der Leguminosen behorende plant, *Glycine hispida*. Onder alle plantenprodukten is er wellicht geen, waarvan de samenstelling meer nadert tot die van dierlijke zelfstandigheden. In 100 deelen soya-boonen vond KINCH niet minder dan 37,75 deelen eiwitstoffen en 20,89 deelen vet. Deze beide te zamen maken dus veel meer dan het halve gewicht der boonen uit.

De Japanners vervaardigen uit deze boonen verschillende spijzen. Door met de gekookte boonen gistende rijst en een weinig zout te vermengen en dit mengsel een maand lang te laten staan, verkrijgt men het voedsel dat onder den naam van *Miso* bekend is.

De Soya, in Japan als Shoya bekend, wordt vervaardigd door meel van Soya-boonen en tarwemeel te roosteren en bij het mengsel van beiden gistende brei van tarwemeel te voegen en dit dan eenige dagen in een warm vertrek te laten staan. De massa bedekt zich dan allengs met schimmel en wordt nu uitgetrokken met een oplossing van gewoon keukenzout in water. Zoo wordt het verkregen vocht in vaten gedurende drie tot vijf jaren bewaard, daarna gefiltreerd en is dan gereed om in den handel te worden gebracht. Soms wordt er nog honig of gegriste rijst bijgevoegd, wanneer zoete soya verlangd wordt.

Uit deze samenstelling der Soya-boonen en de wijze waarop daaruit de Soya bereid wordt, is het nu ook duidelijk, waarom de laatste in smaak sterk gebraden jus van vleesch herinnert.

HG.
