

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-, Brat-, Back-Rezepte zur Verwendung von Palmin

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, 1910

Werbung.

urn:nbn:de:bsz:31-55161

Neben unserm Palmin
sozusagen als Ergänzung dazu bringen wir ein
butterähnliches Pflanzenfett
unter der Marke

Palmona

feinste Pflanzen-Butter-Margarine
in den Verkehr.

Palmona gleicht im Aussehen, Geschmack und Aroma der feinsten Kuhbutter und eignet sich vorzüglich zum Brotaufstrich.

Palmona bräunt und schaumt wie Kuhbutter, ist deshalb besonders beliebt zur Bereitigung von Braten und Saucen. (Palmona kleeht nicht wie tierische Fette an der Pfanne). Auch zur Herstellung von Kuchen und Backwerk ist Palmona hervorragend geeignet.

Palmona ist gänzlich frei von tierischen Fetten; sie unterscheidet sich dadurch wesentlich und vorteilhaft von gewöhnlicher Margarine. Auch fehlt Palmona der talgartige Geschmack und Geruch, der sich einem feineren Gaumen bei gewöhnlicher Margarine bemerkbar macht. Der Geschmack von Palmona ist vielmehr von absoluter Reinheit.

Palmona ist in gesundheitlicher Beziehung tierischen Fetten unbedingt vorzuziehen, denn es steht wissenschaftlich fest, daß ein Teil des Viehbestandes tuberkulose infiziert ist, und daß die Tuberkulose durch Milch und Butter auf Menschen übertragen werden kann.

Palmona ist $\frac{1}{3}$ billiger als Kuhbutter.

Man lasse sich durch die Bezeichnung „Margarine“ nicht abschrecken. Der Buchstabe des Gesetzes verlangt diese Bezeichnung wegen der großen — Butterähnlichkeit. Palmona ist trotzdem reine Pflanzenbutter. —