

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-Rezepte zur Verwendung von Palmin

Hannemann, Elise

Berlin, [ca.1910]

Vorwort

urn:nbn:de:bsz:31-55173

P. P.

Wir erlauben uns, im folgenden den geehrten Hausfrauen eine Zusammenstellung von Kochrezepten zu übersenden, die wir der Liebenswürdigkeit und Mühe des Fräulein E. Hanne mann, Vorsteherin der Kochschule des Berliner Lettevereins, verdanken. Der Name der rühmlichst bekannten Verfasserin, deren treffliches Kochbuch (Oswald Seehagens Verlag [Martin Höfer] Berlin 1899) die weiteste Verbreitung gefunden hat, sowie der Umstand, dass den Rezepten eine lange Reihe von Versuchen mit unserem Palmin zu Grunde liegt, bürgt am besten für den Wert des Büchleins.

Der Zweck desselben ist nicht der, die Verwendung von Palmin bei einzelnen besonderen Speisen darzuthun, sondern vielmehr zu zeigen, wie allseitig es gebraucht werden kann, und zu beweisen, dass sowohl Speisen, zu deren Herstellung ausschliesslich Butter verwendet, als auch solche, die nur in Schmals oder sonstigen Fetten gebacken oder gebraten wurden, mit Palmin hergestellt werden können.

Besondere Vorschriften für die Verwendung von Palmin zu geben, ist nicht erforderlich. Eine jede erfahrene Hausfrau weiss, dass man beim Beisetzen der Speisen alle Fette erst gut heiss werden lässt, und kann auch den Moment beurteilen, wenn das Fett genügend erhitzt ist.

Das einzige, was bei der Verwendung von Palmin beachtet werden muss, ist, dass von demselben stets ein Fünftel bis ein Viertel weniger genommen werden muss, als bei Butter oder sonstigen Speisefetten. Dies ist speziell bei Backwerk aller Art nicht ausser acht zu lassen. Diese Vorschrift hat ihren Grund in dem grösseren Fettreichtum des Palmin. Denn nicht alle Fette bestehen ausschliesslich aus Fett, sondern die meisten, und dar-

unter namentlich die Kuhbutter, enthalten nur vier Fünftel bis drei Viertel Fett und ein Fünftel bis ein Viertel andere Stoffe, wie hauptsächlich Wasser, etwas Kasein u. s. w. Palmin aber besteht vollständig aus reinem Fett. Hier müssen wir auch erwähnen, dass bei Backwerken, bei welchen die Kuhbutter schaumig gerührt (zu Sahne geschlagen) wird, bei Verwendung von Palmin demselben das fehlende Wasser beim Rühren zugesetzt werden muss und zwar erfahrungsgemäss 8 Esslöffel Wasser auf 500 g oder 1 Pfd. Palmin. Zweckmässig ist es, das Palmin vor dem Wasserzusatz durch eine gewöhnliche kleine Fleisch-Hackmaschine laufen zu lassen.

Ausser der Ersparnis, welche durch die Verwendung von Palmin erzielt wird, sind auch die mit demselben zubereiteten Speisen viel leichter verdaulich und werden deshalb von Kranken sowohl, wie solchen Personen, deren Magen empfindlich ist, gut vertragen, worüber von diätetischen Anstalten und bedeutenden Aerzten die empfehlendsten Zeugnisse uns ausgestellt worden sind.

Das von uns fabrizierte Produkt, welches unter der gesetzlich geschützten Bezeichnung **Palmin** in den Handel gebracht wird, ist dargestellt nach dem Verfahren des Herrn Dr. H. Schlinck, unter dessen persönlicher Leitung das Etablissement steht.

Möge die nachfolgende Zusammenstellung von Rezepten bei den Hausfrauen gute Aufnahme finden und zu einem Versuch mit unserem Palmin ermuntern; wir sind überzeugt, dass derselbe in jeder Hinsicht befriedigend ausfallen wird.

Zum Schlusse bemerken wir noch, dass es sich empfiehlt, zu Palmingebäck „**Liebig's Backpulver**“ zu verwenden, welches sich vor allen anderen ähnlichen Fabrikaten am besten für diesen Zweck bewährt hat.

H. Schlinck & Cie.

Palmin ist für **65 Pfg.** per Pfd. in allen einschlägigen Geschäften zu haben.