

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

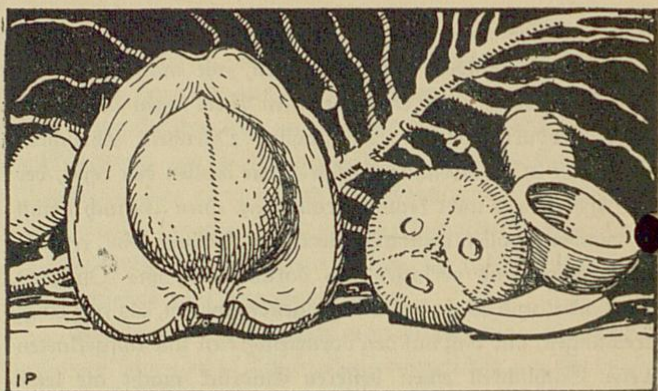
**Palmin, Palmona**

**H. Schlinck & Cie. <Hamburg>**

**Hamburg, [1913?]**

Geschichtliches.

**urn:nbn:de:bsz:31-55676**



Die Kokosnuß

## Geschichtliches.

Es ist eine bekannte Tatsache, daß Deutschland seinen Bedarf an Butter und Schmalz nicht im Entferntesten aus der inländischen Produktion decken kann. Wir bezogen schon immer Butter aus Holland, Dänemark und Sibirien; Schmalz hauptsächlich aus Nord-Amerika. Aber auch das genügte nicht, den Bedarf an Speisefett zu befriedigen. Seit langer Zeit ist man deshalb dazu übergegangen, in Deutschland selbst Ersatzprodukte herzustellen. In erster Linie kamen Kunstspeisefett und Margarine aus tierischen Fetten in Betracht. Sie bildeten fast die einzigen Ersatzprodukte für Kuhbutter und Schweinefett, bis in den 60er Jahren Dr. Heinrich Schlind eine für die ganze fernere Entwicklung der Industrie wichtige Erfindung machte. Ihm gelang es, aus dem bekanntlich sehr ölhaltigen Fleisch der Kokosnuß ein Fett zu gewinnen, das für den menschlichen Genuß in ganz hervorragender Weise geeignet ist! Damit war die Entwicklung in neue Bahnen gelenkt. Die gesamte Margarine-

und Speisefett-Industrie hat infolge dieser Erfindung allmählich und namentlich in den letzten Jahren einen Umschwung erfahren, dadurch, daß im Laufe der Zeit immer mehr Pflanzensfette an die Stelle der tierischen Fette traten.

An erster Stelle standen von Anfang an und stehen auch heute noch die Produkte der von Dr. Heinrich Schlinck gegründeten Firma H. Schlinck & Cie., Mannheim, die am 1. Januar 1909 infolge der großen Ausdehnung, die das Unternehmen im Laufe der Jahre erfahren hatte, in eine Aktiengesellschaft umgewandelt wurde und am 1. Juli 1909 wegen des vorteilhafteren Bezugs des Rohmaterials ihren Sitz nach Hamburg, mit Fabrik in Wilhelmsburg, verlegte. Die Mannheimer Fabrik blieb als Zweigfabrik daneben bestehen. Die hauptsächlichsten Produkte der Firma sind **Palmin** und **Palmona**.

• Über sie soll im Folgenden kurz und sachlich einiges mitteilt werden.



Kokosnußteile (Fleisch)

## Was ist Palmin und wie wird es gewonnen?

Palmin ist ein reines Pflanzensfett, das aus dem Fleisch der Kokosnuß gewonnen wird. Die Herstellung geschieht folgendermaßen:

Die Kokosnuß besteht, wie bekannt, aus einer harten mit Bast umgebenen Schale; in der Schale befindet sich das so-