

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

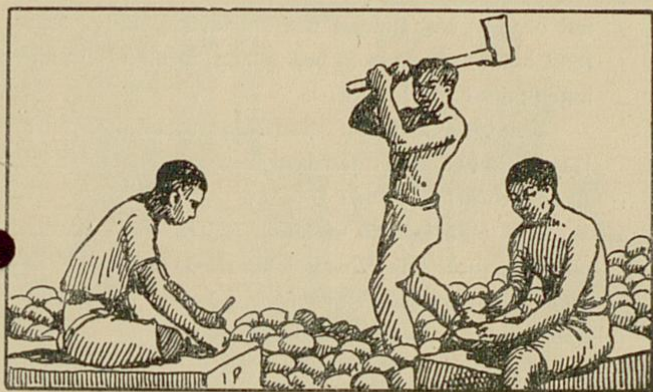
**Palmin, Palmona**

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

**Hamburg, [1913?]**

Wie wird Palmin verwendet und wozu?

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



Deffnen und Zerklainern der Kokoanüsse

denn Palmin enthält auch nicht wie viele andere Fette, z. B. Butter und Margarine, einen zum Teil sehr erheblichen (Butter bis 16%) Prozentsatz Wasser, sondern besteht voll und ganz aus 100 % reinem Fett.

## Wie wird Palmin verwendet und wozu?

Wie Palmin verwendet wird, besagt folgende Gebrauchsanweisung, mit der jedes Paket versehen ist:

„Palmin ist vollkommen wasserfrei. Da Butter und Margarine einen hohen Prozentsatz Wasser enthalten, nehme man von Palmin ca. ein Fünftel weniger als das gewohnte Quantum dieser Fette.

Palmin enthält kein Salz. Man salze daher die Speisen etwas mehr, als bei Verwendung von gesalzenen Fetten.

Palmin brodeln nicht, man warte also nicht darauf

und beachte, daß Palmin nicht überhitzt wird, da es sonst dunstet; Palmin ist heiß genug, wenn sich ein Kartoffelschnitt darin bräunt.

Den Geschmack von Milchbutter erzielt man durch Zugabe eines kleinen Stückchens Butter zu Palmin. Sehr zu empfehlen!

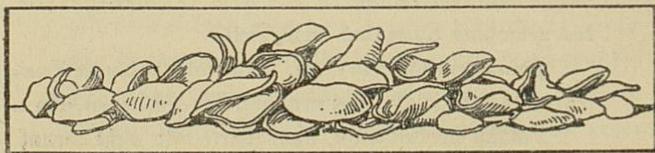
Will man Palmin schaumig rühren, so zerkleinere man die erforderliche Menge, giesse etwas kochende Milch unter ständigem Rühren darüber, füge den Zucker hinzu und, wenn das Gemisch vollständig erkaltet ist, Eidotter, Gewürze und den Rest kalter Milch.“

Außerdem ist eine Sammlung ausgesuchter und bewährter Kochrezepte in jedem Geschäft das Palmin führt, gratis zu haben oder wird auf Wunsch von der Fabrik franko zugesandt.

Ein umfangreiches Kochbuch wird gegen Einsendung von 100 Palmin-Serienbildern (jedem 1 Pfund-Paket liegt ein solches Serienbild bei) oder gegen 70 Pfg. in bar abgegeben.

Aus diesen Rezepten geht hervor, daß Palmin in allen Fällen als Ersatz für Butter und Schweinesett zum Kochen, Braten und Backen verwendet werden kann. Palmin eignet sich lediglich nicht zum Brotaustrich. Dafür dient Palmona, wovon später die Rede sein soll.

Im übrigen kann nur empfohlen werden, einen kleinen Versuch mit Palmin zu machen, der besser als alle Auseinandersetzungen die Verwendbarkeit von Palmin illustriert. Am besten probiere man Palmin zum backen!



Kopra