

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Palmin, Palmona

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1913?]

Über Palmona.

urn:nbn:de:bsz:31-55676

Über Palmona.

Aus dem Vorhergehenden ist ersichtlich, daß Palmin zum Kochen, Braten und Backen geeignet und daher berufen ist, Butter und Schweinefett bei allen Verwendungsarten, die in der Küche vorkommen, zu ersetzen. Palmin kann aber nicht gebraucht werden als Brotaufstrich. Daher wurde, je mehr sich Palmin einführte, desto mehr der Wunsch laut nach einem Pflanzenfett, das nicht nur wie Palmin zum Kochen, Braten und Backen tauglich ist, sondern das auch als Brotaufstrich verwendet werden kann, um so Kuhbutter auch hier, wo ein Ersatz immer dringender notwendig wurde, vertreten zu können. Die Herstellung eines solchen butterähnlichen Pflanzenfettes bot jedoch große Schwierigkeiten, weil zur Butterbereitung eine Verbindung mit Wasser unbedingt notwendig ist und weil Palmin eine solche Verbindung mit Wasser nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen eingehen kann, ohne dabei dem Verderb ausgesetzt zu sein.

In den letzten Jahren ist es jedoch gelungen, ein aus Pflanzenfetten bestehendes streichbares butterähnliches Produkt herzustellen. Ein solches Fett wird auch von der Firma H. Schlink & Cie. A.-G. seit dem Jahre 1907 als Palmona in den Verkehr gebracht.

Was ist Palmona und wie wird sie hergestellt?

Der Hauptbestandteil der Palmona ist Palmin. Da aber Palmin allein nicht streichbar und butterähnlich gemacht werden kann, so wird es mit feinem Speiseöl (Erdnußöl und Sesamöl) gemischt und mit einem Zusatz von Eigelb und Zucker versehen. Dieses Gemisch wird dann durch ein Rührverfahren wie es auch