

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Palmin, Palmona

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1913?]

Was ist Palmona und wie wird sie hergestellt?

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

bei Butter angewendet wird, verarbeitet, damit es die der Butter eigentümliche Konsistenz (Streichfähigkeit) erlangt. Im übrigen ist die Zubereitung fast genau dieselbe wie bei Kuhbutter.

Ihre Eigenschaften.

Die fertige Palmona gleicht der Kuhbutter in Bezug auf Farbe, Geruch und Geschmack und ist insolgedessen in der Lage, die Butter auch als Brotausschmied zu ersetzen. Außerdem hat Palmona die Eigenschaft, gut zu bräunen und aus diesem Grund ist sie auch in der Küche für gewisse Zwecke, wo z. B. kräftiges Bräunen erwünscht ist, dem Palmiu vorzuziehen.

Palmona muß laut gesetzlicher Vorschrift wie alle butterähnlichen Fette die Bezeichnung „Margarine“, besser „Pflanzen-Butter-Margarine“ tragen, hat aber natürlich mit Margarine, wie sie im allgemeinen im Handel ist und wie sie hauptsächlich aus tierischen Fetten hergestellt wird, nichts zu tun. Aber dem Buchstaben des Gesetzes muß Genüge geschehen.

Anfangs befürchtete man natürlich, daß die Bezeichnung „Margarine“ der Einführung von Palmona hinderlich sein würde. Diese Bedenken wurden aber rasch zerstreut durch die begeisterte Aufnahme, welche Palmona gleich nach ihrem Erscheinen überall gefunden hat. Die Bezeichnung „Pflanzen-Butter-Margarine“ hatte ungefähr dieselbe Wirkung wie das bekannte „Made in Germany“, das England als Ausdruck für alle in Deutschland hergestellten Waren verlangt. Dieses „Made in Germany“ sollte eine Brandmarkung sein, ist aber im Laufe der Zeit zu einem empfehlenden Erkennungszeichen für deutsche Fabrikate geworden. So ist auch in Deutschland die gesetzliche Deklaration „Pflanzen-Butter-Margarine“ in wenigen Jahren zu einer empfehlenden Unterscheidung gegen Margarine aus tierischen Fetten geworden.