

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Palmin, Palmona

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1913?]

Ihre Eigenschaften.

urn:nbn:de:bsz:31-55676

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 Brotausschmich 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.