

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Palmin, Palmona

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1913?]

Wie urteilen Berufene über Palmin und Palmona?

urn:nbn:de:bsz:31-55676

daß sich ein großer Konsum darin durch Jahre hindurch entwickeln kann, wenn das Produkt an sich nicht gut und wertvoll ist, wenn es nicht einem wirklichen Bedürfnis des konsumierenden Publikums entspricht.

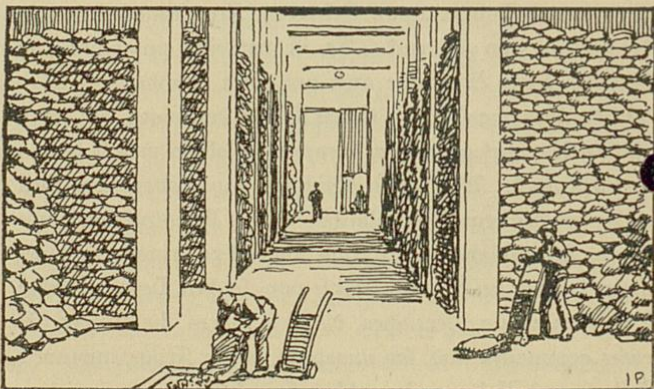
Wie sehr das bei unseren Produkten Palmin und Palmona der Fall ist, beweist am besten der Umstand, daß, trotzdem Palmin bereits seit über 20 Jahren und Palmona seit über 4 Jahren eingeführt sind, der Umsatz von Jahr zu Jahr in ganz außerordentlicher Weise gestiegen ist, so daß es bald keinen deutschen Haushalt mehr geben dürfte, in dem diese beiden Produkte nicht verbraucht werden.

Wie urteilen Berufene über Palmin und Palmona?

An dieser Stelle bringen wir einige wenige Urteile über Palmin und Palmona von Behörden, Krankenanstalten und dergleichen zum Abdruck. Es ist natürlich unmöglich, im Rahmen dieser Broschüre auch nur einen annähernden Überblick darüber zu geben, wie in den Kreisen derjenigen, auf deren Ansicht Wert gelegt werden kann, über Palmin und Palmona geurteilt wird. Wir haben absichtlich ganz davon abgesehen, einige von den begeistertsten Zuschriften von Privatpersonen, wie sie uns fast täglich zugehen, zum Abdruck zu bringen, uns vielmehr darauf beschränkt, Urteile von solchen Personen oder Behörden zu veröffentlichen, die Kraft ihres Amtes oder Berufes gezwungen sind, sich eingehend mit der Frage, inwieweit Palmin und Palmona brauchbar sind, beschäftigen.

Schon die Tatsache, daß das bayerische Kriegsministerium nach eingehender Prüfung die Verwendung von Palmin allgemein gestattet hat, während es sonst die Verwendung von Ersatzprodukten für Butter und Schmalz nicht gestattet, dürfte genügen, um alle Zweifel, welche nach dieser Richtung etwa noch bestehen könnten, zu beseitigen. Ganz besonders sei aber noch auf die Urteile verschiedener Krankenanstalten, die Palmi und Palmona aus praktischer Erfahrung kennen und beurteilen, aufmerksam gemacht. Die Älteste aus diesen Kreisen verdienen umsomehr Beachtung, als man in Krankenanstalten in der Auswahl von Speisefetten bekanntlich ganz besonders vorsichtig zu sein pflegt, weil für die Krankenkost nur ganz einwandfreie Produkte verwendet werden dürfen.

Auch das preussische Kriegsministerium hat neuerdings nach eingehenden Versuchen die Verwendung von Palmin sowohl in den Truppenküchen als auch in den Lazaretten gestattet.



Kopraspeicher der Firma F. Schlink & Cie. A.-G.

Kriegsministerium.

Betreff:
Versuche mit den Speisefetten
Palmin und Palmona.

Die von verschiedenen Truppenteilen mit Palmin und Palmona vorgenommenen Versuche sind durchweg günstig ausgefallen. Mit Rücksicht hierauf wird in Erweiterung der Bestimmung in Abschnitt D 1 der Beilage 1 zur Anlage 4 Fr. V. V. (D. V. 453 S. 193) die Verwendung dieser Speisefette sowohl in den Truppenküchen wie bei den grösseren Truppenübungen allgemein gestattet.

Frh. v. Horn.

Kommando
S. M. S. „Deutschland“. Dstsee, den 12. Januar 1911.
B. Nr. 205 II.

Auf die von Ihrem Kieler Vertreter gestellte Anfrage vom 28. v. M. teilt das Kommando mit, dass die von Ihnen bezogene Palmona zum Braten, Kochen und Backen Verwendung gefunden hat.

Palmona ist für diese Zwecke recht geeignet und als vollwertiger Ersatz für die bisher verwandten Speisefette (Butter und Schmalz) anzusehen.

Behring
Kapitän zur See und Kommandant.

Würzburg, den 20. März 1911.

B E S C H E I N I G U N G .

Das von der Firma Schlinck & Co., Aktiengesellschaft in Hamburg, hergestellte Pflanzenfett Palmin wird seit April 1910

in der Küche des hiesigen Garnisonlazaretts verwendet.

Die mit Palmin bzw. mit einer Mischung von $\frac{1}{3}$ Butter und $\frac{2}{3}$ Palmin bzw. $\frac{2}{3}$ Butter und $\frac{1}{3}$ Palmin hergestellten Speisen erwiesen sich als sehr schmackhaft und haben niemals Anlass zu Ausstellungen gegeben.

Garnisonlazarett Würzburg.

Der Chefarzt:

Dr. Sönnier, Generaloberarzt.

**Kaiserin Auguste
Victoria-Stiftung.**

Oelberg, den 18. Mai 1911.
bei Jerusalem.

Auf Ihre Anfrage vom 24. Januar teile ich Ihnen gerne mit, dass das Palmin sich bis jetzt gut hier bewährt hat. Wir hatten es bisher nicht durch Herrn F. bezogen, sondern durch unser Versandgeschäft für Nahrungsmittel mitkommen lassen; das Palmin hielt sich monatelang brauchbar, ohne ranzig zu werden.

Hochachtungsvoll

gez. Th. Barkhausen.

**Direktion
der Provinzial-Heil- und
Pflege-Anstalt.**

Hildesheim, den 9. Mai 1910.

S. No. 686.

Antwortlich Ihrer sehr gefälligen Anfrage vom 7. d. M. erwidern wir Ihnen, dass uns das Palmona bisher sehr gut gefallen hat und auch allgemein gern gegessen wird. Sowohl zum Backen und Braten als auch zu Aufstrich auf Brod verwendet, hat Palmona allseitig grossen Beifall gefunden.

Festenberg.

Verein

der Fischerei-Interessenten Altona, den 8. Dezbr. 1910.
von Altona und Umgegend.

Nr. 352/10.

Was die Verwendung Ihrer Fabrikate „Palmin“ und „Palmona“ bei der Anfertigung der Fischkostproben anbelangt, so wird hierdurch wiederum bestätigt, dass sich beide Produkte für die Zubereitung von Seefischen ausserordentlich gut eignen und zwar ersteres besonders gut zum Backen und Braten, letzteres zum Kochen für Suppen etc. Ich kann daher mit gutem Gewissen sagen, dass „Palmin“ und „Palmona“, was die Zubereitung von Seefischen anbelangt, die Butter vollständig zu ersetzen im Stande sind.

Mit dem Ausdruck vorzügl. Hochachtung
Verein der Fischerei-Interessenten
für Altona und Umgegend.
Dr. Reitzenstein.

Königl. Bayer.
Militär-Genesungsanstalt Benediktbeuern, 18. Sept. 1911.
Benediktbeuern.

Auf Ansuchen bestätige ich, dass in der hiesigen königl. Genesungsanstalt Palmin und Palmona seit etwa Beginn dieses Jahres zum Ersatz der Butter eingeführt wurden. Nach den bisherigen Erfahrungen hat sich Palmin bei der Zubereitung aller Art Speisen aufs Beste bewährt und bietet tatsächlich einen völligen und billigen Ersatz für Butter. Die mit Palmin zubereiteten Speisen lassen an Schmackhaftigkeit und Bekömmlichkeit nichts zu wünschen übrig.

Dr. Guthmann,
Stabs- und Chefarzt
der Genesungsanstalt.

Das Palmin ist ein sehr gutes Pflanzenfett, mit welchem ich besonders beim Ausbacken von Fisch und Gebäck gute Erfahrungen gemacht habe. Ich kann dasselbe auf das Beste empfehlen.

E. Hannemann
Vorsteherin des „Lette-Vereins“
Viktoria-Luisen-Platz 6.

Haus Rannen, den 24. September 1911.
bei Ametsbüren

Dem in Ihrem gefl. Schreiben vom 16. ds. Mts. geäußerten Wunsche entsprechend, teile ich Ihnen hierdurch ergebenst mit, dass Ihre Präparate Palmin und Palmona meine vollste Zufriedenheit gefunden haben, dieselben werden, soweit meine Erfahrungen und Beobachtungen reichen, von keinem anderen Präparate, was Reinheit und Feinheit des Geschmacks, Haltbarkeit und Preiswürdigkeit angeht, übertroffen. Ich werde dieselben stets weiter verwenden.

Mit vorzüglicher Hochachtung
gez. Dr. Weddige, San.-Rat.

Ihr Palmin, das wir seit 8 Jahren in unserer Haushaltung gebrauchen, wird mit der grössten Zufriedenheit verwendet für Gemüse jeder Art wie auch für Backwerke. Es bewährt sich in jeder Hinsicht gut in der Küche und ist für jede Anstalt zu empfehlen.

Schw. Charlotte
Oberin im Hospital Masmünster.

Militär-Kurhaus
Bad Nauheim.

Bad Nauheim, den 27. Sept. 1911.

Auf Ansuchen bestätige ich, dass im hiesigen Militärkurhause seit Beginn dieses Jahres Palmona und Palmin zur Zubereitung

der Speisen verwendet worden sind und sich aufs Beste bewährt haben.

Die mit diesen Fetten zubereiteten Speisen lassen an Geschmack und Bekömmlichkeit nichts zu wünschen übrig.

Der Chefarzt.

Dr. Schrader, Oberstabsarzt z.D.

Verwaltung
des Luisenhospitals.

Heiden, den 25. Juni 1910.

Die uns bis jetzt zugegangenen Sendungen „Palmona“ haben unsern vollen Beifall gefunden. Da wir dieselbe jetzt auch als Brotaufstrich dem Personal verabreichen, so genügen uns 75 Pfund pro Woche nicht; wir bitten Sie daher, uns wöchentlich 100 Pfund zu liefern und zwar so, dass die Ware regelmässig Donnerstags hier eintrifft.

Hochachtungsvoll

H. Ming, Verwalter.

