

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gute Palmin Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1925?]

Was ist "Palmin" und wie wird es gewonnen

urn:nbn:de:bsz:31-55704

Was ist „Palmin“ und wie wird es gewonnen?

„Palmin“ ist ein reines Pflanzenfett, das aus dem Fleisch der Kokosnuß gewonnen wird.

Die Kokosnuß besteht, wie bekannt, aus einer harten, mit Bast umgebenen Schale; in der Schale befindet sich das sogenannte Fleisch, wie es bei uns in Deutschland vielfach auf den Jahrmärkten verkauft wird. Dieses Fleisch bildet im Innern einen Hohlraum, der mit Pflanzenmilch (Kokosmilch) gefüllt ist.

Die Kokosnuß ist die Frucht der Kokospalme (*Cocos nuzifera*), die hauptsächlich in Indien, Niederländisch-Indien und auf den ehemals deutschen Südsee-Inseln (Samoa usw.) vorkommt. Dort werden die Kokosnüsse, nachdem sie durch die Eingeborenen als reife Frucht von den Palmen heruntergeholt worden sind, von dem Bast und der harten Schale befreit. Die Milch wird herausgegossen und von den Eingeborenen als Erfrischungsgetränk verwendet. Das Fleisch wird in der Sonne getrocknet und dann, in Säcke verpackt, nach Europa gesandt. Aus diesem getrockneten Fleisch der Kokosnuß, das im Handel den aus dem Holländischen stammenden Namen Kopro trägt, wird nun zunächst durch eine einfache hydraulische Pressung Kokosöl gewonnen. In dieser Form ist aber das Produkt noch nicht zu menschlichem Genuß geeignet, es enthält einen kleinen Prozentsatz freier Fettsäuren und weist einen allerdings nicht unangenehmen Geruch nach Kokos auf. Die freien Fettsäuren und der Geruch werden deshalb durch einen Reinigungsprozeß beseitigt, als dessen Produkt man das aus 100% reinem Fett bestehende „Palmin“ gewinnt.