

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die gute Palmin Küche**

**H. Schlinck & Cie. <Hamburg>**

**Hamburg, [1925?]**

Man hüte sich vor Nachahmungen

**urn:nbn:de:bsz:31-55704**

## Man hüte sich vor Nachahmungen.

Daß ein Erzeugnis wie „Palmin“, welches sich seit Jahrzehnten steigender Beliebtheit erfreut und in den Großküchen gepflegter Gaststätten, in Hotels, Sanatorien, Heilanstalten usw. ebenso geschätzt wird wie in den Küchen des Bürgertums und in den Wohnküchen der Landbevölkerung, nicht ohne Nachahmungen bleiben konnte, war vorauszusehen, wenn diese auch der Beliebtheit des Originalerzeugnisses keinen Abbruch tun konnten.

In der Tat sind Nachahmungen des ersten und ältesten Kokos-Pflanzenfettes „Palmin“ aufgetaucht und unter den verschiedensten Bezeichnungen in den Handel gebracht worden.

Die sachgemäße Aufschließung und Gewinnung des Kokosfettes setzt langjährige Erfahrung, modernste Apparatur, einen in jeder Beziehung leistungsfähigen Großbetrieb und die sorgfältigste Auswahl der Rohprodukte voraus.

Nur ein Kokosnußfett, das aus feinsten, nicht feuergetrockneter Kopra und aus einem ohne Erhitzung, also auf kaltem Wege durch Pressung gewonnenen Kokosnußöl hergestellt wurde, besitzt jene natürliche reinweiße Farbe, jenen angenehmen Geruch und milden Geschmack, den „Palmin“ aufweist.

Unsere überaus zahlreichen Freunde und Anhänger, die seit Jahr und Tag „Palmin“ verwenden, wissen, weshalb sie trotz auftauchender Nachahmungen dem echten „Palmin“ treu bleiben. Sie haben bei „Palmin“ die Gewähr einer gleichmäßig guten, absolut reinen Ware von höchster Bekömmlichkeit und Ausgiebigkeit.