

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch- & Backrezepte zur Verwendung von Palmin

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Mannheim, [ca. 1905]

Vorwort

urn:nbn:de:bsz:31-57548

Wir erlauben uns den geehrten Hausfrauen hier eine Zusammenstellung von Koch- und Backrezepten zu übergeben, die uns meistens von Frauen, welche Palmin ausschließlich in ihrer Küche verwenden, zur Verfügung gestellt worden sind.

Die Zusammenstellung zeigt, wie vielseitig das Palmin gebraucht werden kann und beweist, daß sowohl Speisen, zu deren Herstellung ausschließlich Butter verwendet, als auch solche, die nur in Schmalz oder sonstigen Fetten gebacken oder gebraten wurden, mit Palmin zubereitet werden können.

Die Verwendung ist die gleiche wie bei jedem andern Fett, nur ist darauf zu achten, daß man Palmin in der Pfanne nicht überhitzt. Sobald ein dem Palmin beigegebenes Stück Zwiebel oder rohe Kartoffel schön braun wird, ist das Fett genügend heiß.

Diese Vorschrift hat ihren Grund in dem höheren Fettgehalt des Palmin. Die meisten Speisefette, auch Kuhbutter, enthalten nur $\frac{3}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Fett und $\frac{1}{6}$ bis $\frac{1}{4}$ andere Stoffe; hauptsächlich Wasser. Palmin aber besteht vollständig aus reinem Fett. Hier müssen wir auch erwähnen, daß bei Backwerken, bei welchen die Kuhbutter schaumig geführt (zu Sahne geschlagen) wird, bei Verwendung von Palmin das fehlende Wasser beim Rühren zugesetzt werden muß und zwar erfahrungsgemäß acht Esslöffel Wasser auf ein Pfund Palmin.

Außer der Ersparnis, die durch die Verwendung von Palmin erzielt wird, ergibt sich ein weiterer Vorzug gegenüber allen andern Speisefetten durch die leichtere Verdaulichkeit. Die mit Palmin zubereiteten Speisen werden deshalb von Kranken sowie von Personen mit empfindlichen Magen leichter vertragen, worüber uns von Krankenanstalten und ersten ärztlichen Autoritäten zahlreiche Zeugnisse zur Verfügung stehen.

Die Marke „Palmin“ ist gesetzlich geschützt, man weise daher Nachahmungen mit ähnlich klingenden Namen, die als Palmin angeboten werden, zurück und verlange nur das echte Palmin.

Jede Packung trägt unsere volle Firma.

Mögen die nachfolgenden Rezepte bei den Hausfrauen gute Aufnahme finden und zu einem Versuch mit unserm Palmin ermuntern; wir sind überzeugt, daß derselbe in jeder Hinsicht befriedigend ausfallen wird.

Zu jeder erwünschten Auskunft sowie zu Probesendungen sind wir gerne bereit.

H. Schlinck & Cie., Mannheim.