Zeitschrift: Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: - (1949)

Artikel: Palmöl
Autor: A.B.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-988463

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 01.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Gewinnung und Verarbeitung von Ölfrüchten in früheren Zeiten. Aus der Physica sacra von J. J. Scheuchzer.

PALMÖL.

Fast jede Gegend der Erdoberfläche besitzt ihre besondere Ölpflanze. Bei uns sind Walnuss, Raps und Mohn, im Mittelmeergebiet der Olivenbaum und die Erdnuss, in grossen Teilen Asiens die Sojabohne und in den Tropen verschiedene Ölpalmen die wichtigsten Öllieferanten. Da die wärmern Zonen der Erde das billigste Öl erzeugen, beherrschen die Produzenten tropischer Pflanzenfette und -öle in Zeiten freien Wirtschaftsverkehrs sozusagen den ganzen Weltmarkt. Einzig die Walfischfängerei im hohen Norden bedeutet dann für sie noch eine ernsthaftere Konkurrenz. Die schweizerische Landwirtschaft, die zwischen den beiden Weltkriegen unter der Konkurrenz spottbilliger fremder Fette schwer zu leiden hatte, strebt für die Zukunft eine Ordnung an, in der sich die einheimischen Fette nutzbringend verwerten lassen. Auch auf in-

Stampfen von Ölfrüchten in einem afrikanischen Eingeborenendorf.

ternationalem Gebiete plant man eine bessere Ordnung der Fett- und Ölproduktion.

Die Urheimat der eigentlichen Ölpalme (Elais guineensis) liegt im westafrikanischen Tropenwald. Der Mensch verbreitete diese nützliche Fiederpalmenart von hier aus in fast alle Tropengegenden der Erde. Die Ölpalme wird 10–15 m, im dichten Bestand bis 30 m hoch. Die Blätter haben eine Länge von 3 bis 7 m und die einzelnen Fiedern eine solche bis zu einem Meter. Die 20–50 kg schweren Fruchtstände mit vielen hundert pflaumengrossen Einzelfrüchten sitzen in den Blattachseln. Die musartige, rotgelbe äussere Fruchtschicht liefert das Palmöl. Im harten Steinkern sitzen ein bis drei haselnussgrosse, fettreiche Samen, die Palmkerne. Das leicht verseifbare Palmöl ist das wichtigste Pflanzenfett für die Seifenherstellung. Je nach Alter und Herkunft liegt sein Schmelzpunkt zwischen 27 und 42,5 Grad Celsius. Die Palmkernkuchen, die Press-

Eingeborene in Portugiesisch-Westafrika beim Mahlen von Früchten der Ölpalme. Das gewonnene Fett dient zur Seifenherstellung.

rückstände bei der Gewinnung von Palmkernöl, sind ein überall geschätztes Milchviehfutter. Westafrika allein hat vor dem Kriege jährlich für rund 150 Millionen Franken Palmöl und Palmkerne nach Europa ausgeführt.

Brasilien besitzt in den unermesslichen Urwäldern am Amazonenstrom noch eine andere Ölpalme, die sogenannte Babassùpalme (Attalea funifera). Diese Öllieferantin ist zwar ebenfalls so ziemlich in aller Welt bekannt, ausgesprochen wirtschaftliche Bedeutung aber hat sie in erster Linie für den südamerikanischen Kontinent. Die Babassùnüsse wachsen in hängenden Fruchtbündeln an den 20 m hohen Palmen und enthalten etwa 60% Fett. Die Ernte erfolgt mehrmals im Jahr, wobei die Winterernte die meisten Früchte liefert. Das Öl der Babassùpalme dient zum grössten Teil zur industriellen Verarbeitung. Brasilien besitzt von dieser wildwachsenden Ölpalme noch riesige, bisher ungenützte Bestände. A. B.