Palmöl

Autor(en): **A.B.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schatzkästlein : Pestalozzi-Kalender**

Band (Jahr): **- (1949)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-988463

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://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.