

Oelschmelze an der Elfenbeinküste

Autor(en): **Wirz, Paul**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Zürcher Illustrierte**

Band (Jahr): **11 (1935)**

Heft 27

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-755328>

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.



Schmelzofenanlage zur Gewinnung von Palmbutter an der Elfenbeinküste. Alles ist sehr primitiv eingerichtet. In eisernen Kesseln werden die gerösteten, zu Ballen gepressten Palmenkerne zum Schmelzen gebracht. Die durch dünne Rohre abfließende Palmbutter wird in alte Benzinkannen gefasst und nachher in transportfähige Eisenfässer abgefüllt.

Oelschmelze an der Elfenbeinküste

VON DR. PAUL WIRZ

Von sämtlichen wildwachsenden Pflanzen des tropischen Afrika nimmt die Oelpalme eine erste Stelle ein. Was die Kokospalme für die Inseln der Südsee und des Malaiischen Archipels bedeutet, das ist die Oelpalme für den Tropengürtel

des afrikanischen Kontinentes. Beide sind sowohl für die Eingeborenen, als auch für den Export von gleich hoher Bedeutung, und es läßt sich nicht sagen, daß die eine oder die andere wertvoller sei. — Die Erzeugnisse der Oelpalme sind das

aus ihren Früchten gewonnene Palmöl und die Palmbutter, die in der Technik und im Haushalt mannigfache Verwendung finden. Und daß auch der Eingeborene sie sehr wohl zu schätzen weiß, davon kann man sich auf jedem Markt, in jeder Eingeborenenbehausung überzeugen, wo sozusagen alles nach ranzigem Palmöl duftet und auch einem jeden Neger dieser eigenartige penetrante Geruch anhaftet. Die Gewinnung des Produktes ist die denkbar einfachste. Um die großen, schweren Fruchtstände aus der Wedelkrone der hohen, schlanken Palme herunterzuholen, müssen erst die sparrig abstehenden Re-

Palmnüsse, die während der Erntezeit (Februar-März) wegen Mangel an genügend Schmelzöfen nicht verarbeitet werden können, hüllt man in große Blätter ein, legt sie in ausgemauerte Gruben und deckt sie mit Erde zu. Erst nachdem sie eine Art Gärungsprozeß durchgemacht haben, werden sie von den schwarzen Arbeitern wieder ausgegraben, ihrer Umhüllung entledigt, gereinigt und dem Schmelzprozeß zugeführt.



sten der abgestorbenen Blattstiele entfernt werden. Dann ersteigt sie der Neger mit einer aus starken Lianen oder Rotang verfertigten Steigschlinge. Rückweise stößt er sich so in die Höhe, wobei nach jedem Schritt die Schlinge am Stamm aufwärtsgeschoben wird. Nach einiger Uebung erklimmt der Neger die Palmen mit größter Leichtigkeit und Sicherheit, schneidet, oben angelangt, die zwischen den Wedelrippen sitzenden, kurzgestielten Fruchttrauben heraus und wirft sie herunter. Nach Hause gebracht, werden die mennigroten, zwetschgenförmigen Palmnüsse abgepflückt. Zum Zwecke der Gewinnung von Palmöl werden die Nüsse in großen Pfannen geröstet, bis sie stark schwitzen, hierauf in hölzernen Mörsern gestampft, dann in messingenen Kesseln gekocht. Nach dem Erkalten wird das schwimmende Oel abgeschöpft. In der Palmölsaison (Februar-März) reicht jedoch diese Methode nicht aus. Man füllt dann ganze Haufen von Palmnüssen in ausgemauerte Gruben, deckt sie mit großen Blättern und mit Erde zu und läßt sie eine Art Gärungsprozeß durchmachen, worauf sie in große Tröge gestampft und auf die vorgenannte Weise abgekocht werden. Im Gebiet der Elfenbeinküste wird hingegen die Masse in einem eisernen Kessel geschmolzen, in Fässer abgefüllt und so verfrachtet. Obwohl das ganze Jahr hindurch reife Nüsse anzutreffen sind, dauert doch die eigentliche Reifezeit nur von Neujahr bis Juni. In der Regenzeit aber, wenn sonst keine bedeutenden Arbeiten verrichtet werden können, werden die anghäuferten Steine der Palmnüsse aufgeklopft und der darin enthaltene Kern gesammelt. Dieser liefert, gestoßen und gepreßt, die Palmbutter, die vor allem zur Herstellung von Pomaden und Hautcremen dient.