Zeitschrift: Zürcher Illustrierte
Band: 11 (1935)
Heft: 27

Artikel: Oelschmelze an der Elfenbeinküste
Autor: Wirz, Paul
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-755328

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: 04.08.2025

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

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.

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.

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 Resten der abgestorbenen Blattstiele entfernt werden. Dann ersteigt sie der Neger mit einer aus starken Lianen oder Rotang verfertigten Steigschlinge. Ruckweise 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 angehäuften 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.