

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Einleitung.

Deutschland verbrauchte vor dem Krieg gegen 1 900 000 t Fett jährlich, davon 1 500 000 t für Speise- und 400 000 t für technische Zwecke. Der Anbau von Ölsaaten war seit 1870 ständig zurückgegangen und auch die Erzeugung an tierischen Fetten genügte bei weitem nicht für den Bedarf. Es mußten daher große Mengen von Ölsaaten und Ölfrüchten, von tierischen und pflanzlichen Fetten und Ölen eingeführt werden, im Jahre 1911 für über 800 Millionen Mark. Aus diesen Zahlen erhellt ohne weiteres die hohe wirtschaftliche Bedeutung der deutschen Fettindustrie und ihre schwere Beeinträchtigung durch den Krieg.

Die Fettindustrie gewinnt aus den Rohstoffen die Öle und Fette und führt dieselben in den Zustand der Speisefähigkeit oder der technischen Verwendbarkeit über: Ölmühlen, Talgschmelzen, Molkereiwesen, Margarinefabrikation. Oder sie zerlegt die Fette in ihre Bestandteile und wandelt die letzteren zu Gebrauchsstoffen um: Glycerin-, Stearin-, Seifenfabrikation. Die Margarine-, Glycerin- und Stearinfabrikation sollen nachstehend etwas näher betrachtet werden.

I. Margarinefabrikation.

Was ist Margarine? Auf diese Frage wird der Laie zu meist antworten: Margarine ist Kunstbutter! Und einer oder der andere konnte vor dem Kriege vielleicht auch sagen: Margarine ist Armeleutebutter! In beiden Aus-