

Fernsprech-Anschluss Hannover
Vereinigte Margarinewerke „Union“
Huber & C. 956.
W. Harms 2526.



Fabrik in Hannover-Linden.

Alle Correspondenzen u. Sendungen bitten an unser Hauptcomptoir Wunstorf zu richten.

Bitten nachfolgende Seiten zu beachten!

Margarine *

und ihre Herstellungsweise.

Aus kleinsten Anfängen heraus hat sich im Laufe der Jahre eine mächtige, ausgedehnte Industrie entfaltet: „Die Fabrikation von Margarine.“

Die Naturgesetze und die Chemie sind wunderbar, der nimmer rastende Geist des Menschen hat diese beiden vereint und zu seinem willkommenen Werkzeuge im Haushalte der Natur gemacht. Insbesondere ist dies der Fall in der Nahrungsmittel-Industrie, in unserer Branche.

Wie viele Vorurteile haben erst besiegt werden müssen, um der guten Margarine ihre heutige Bedeutung zu verschaffen! Dass sich aber das wirkliche Gute von selbst Bahn bricht, zeigt sich wieder glänzend bei der Margarine.

Diese fehlt heute fast in keinem Hause mehr, denn feinere Margarine, ganz besonders unsere gesetzlich geschützten Marken:

„Non plus ultra“ und „Holstein“

finden, was sie sein sollen: „Ersatz für gute Naturbutter!“ Die Herstellung dieser Margarinesorten ist eine hochinteressante, welche wir nachstehend zu schildern versuchen.

Vermittelst gewaltiger hydraulischer Pressen wird aus feinstem, frischen, bei niedrigster Temperatur geschmolzenem Rohfett (Rinder-nierenfett), welches vorher raffiniert ist, das Margarin herausgepreßt. Die Rückstände, härtere Fette, finden bei der Kerzenfabrikation Verwendung.

Es ist daher eine irrite Auffassung, wenn angenommen wird, der größere Bestandteil der Margarine sei Talg! Nur stearinfreie Fette kommen zur Verarbeitung!

Das frisch gewonnene Roh- oder Oleomargarin wird nun wieder geschmolzen und mit feinstter, frischer Sahne und bester Milch, sowie Neutralfett und allerfeinstem Speisöl vermischt, in großen eisernen, innen verzinkten, mit mechanischen Rührwerken versehenen Kesseln (Kirnen oder Buttermaschinen genannt) zusammen verbuntiert. Die jetzt entstandene rahmähnliche Masse läuft in die Kühl schiffe oder Kühlwagen, woselbst eine Abkühlung und Kristallisation durch Eiswasser, welches wir vermittelst großer Kühlmaschinen erzeugen, stattfindet. Nach Beendigung dieser Prozedur wird die Margarine über große, mit gezahnten Holzwalzen versehene Knetmaschinen geschaufelt, gewalzt, geknetet und gefalzen.

Dieses so appetitlich hergestellte Produkt ist unsere Margarine; dieselbe wird nunmehr in Tonnen, Kübeln, Wannen, Eimern, Kisten u. s. w. verpackt und so den Consumplätzen in allen Teilen Deutschlands durch unsere eigenen, mit Eiskühlung versehenen Eisenbahnwaggons, zugeführt.

für das nächste Frühjahr planen wir eine bedeutende Vergrößerung unserer nach neuem und bestem System bereits eingerichteten Wunstorfer Fabrik, da die Anforderungen an unsere Leistungsfähigkeit täglich größer werden. Es beweist dies, daß unsere Fabrikate bereits die wohlverdiente Anerkennung ihrer Qualität gefunden haben, auch zeugt davon die sich immer mehrende Nachfrage und der gesteigerte Consum unserer ersten gesetzlich geschützten Marken

„Non plus ultra“ und „Holstein“.

Unser Bestreben: „Immer weiter, das Glück ist müßig,“ geht dahin, unsern Absatz noch mehr zu vergrößern, neue Abnehmer hinzu zu gewinnen und unsere alte, verehrte Kundschaft noch mehr an uns zu fesseln. Wir sind daher bemüht, vom Besten das Beste zu liefern, also unsere Fabrikate auf unerreichte Höhe zu bringen.

Nach langer Mühe und vieler, sorgfältiger Arbeit ist es uns gelungen, eine Qualität herzustellen, die selbst den verwöhntesten Ansprüchen genügt und alles auf diesem Gebiete bisher Gebotene weit übertrifft. In Aussehen, Geruch und Geschmack gleicht die neue Qualität vollständig der Naturbutter, sie spritzt nicht und bräunt beim Braten.

Wir sind fest überzeugt, daß unsere neue Marke:

„Union“

in ganz Deutschland sowohl in Fachkreisen, wie bei dem konsumirenden Publikum die ihr gebührende Beachtung und Anerkennung finden wird.

Wunstorf und Hannover-Linden, im Juni 1898.

Herrleinigte Margarinewerke Union

Huber & Co., G. m. b. H.



Analyse der Margarine „Non plus ultra“ Oeffentl. chemisches Laboratorium von Dr. Gerhard Lange, Hannover.

Im Folgenden theile Ihnen das Resultat der mir aufgegebenen Untersuchung ergebenst mit.

Margarine „Non plus ultra“ (aus Kübel Nr. 127 835)	
Wasser	7,90 %
Fett	90,10 %
Stickstoffsubstanzen (Cassein und Albumin)	0,38 %
Kochsalz	1,22 %
Salze	0,12 %

Es betrugen:
die Ranciditätszahl 2,2.
die Reichert-Meissl'sche Zahl 1,9.

Die Prüfung des Fettes ergab, dass die Probe den Anforderungen und Vorschriften des neuen Gesetzes für den Verkehr mit Ersatzmitteln für Butter entsprach.

Der Fettgehalt der Probe ist recht hoch; Geruch und Geschmack sind denen der Butter sehr ähnlich.

Die untersuchte Probe kann auf Grund der Analysen-Resultate als ein durchaus empfehlenswerthes Ersatzmittel für Butter bezeichnet werden.

Hochachtend
Hannover. 29. Novbr. 1897.

Dr. Gerhard Lange,
approbierter Nahrungsmittel-Chemiker.

Vereinigte Margarinewerke „UNION“

Huber & Co., G. m. b. H.

Margarine-Fabrik u. Schmalz-Raffinerie.

Feinste Tafel-Margarine Marke „FF-Extrafein“	52 Pf.
do. do. „ „Hannovera“	50 „
do. do. „ „Helvetia“	49 „
ff. do. „ „Victoria“	48 „
ff. do. „ „Germania“	45 „
ff. do. „ „AB“	43 „
f. do. „ „A“	39 „
f. do. „ „BE“	36 „

Specialität: „Non plus ultra“ pro Pfund 55 Pf.

Conditorei-Waare, besonders dazu gearbeitet.

Feinste Margarine Marke „Concordia A“ (Ziehmargar.)	58 Pf.
do. do. „ „Concordia BZ“	55 „

Bäckerei-Waare, wenig Milch und Wassertheile enthaltend.

Feinste Margarine Marke „Anker“	58 Pf.
do. do. „ „ZZ“	43 „

Bäckerei-Schmelz-Margarine (ohne Salz u. wasserfrei)

Feinste Schmelz-Margarine Marke „WH“	60 Pf.
(in 100 und 50-Pfund-Ge- binden)	
do. do. „ „LH“	55 „
do. do. „ „FH“	45 „
do. do. „ „SH“	36 „

Von Marke „Germania“ aufwärts eignen sich sämmtliche Marken auf Brod gestrichen, die übrigen Marken zu Koch- und Backzwecken.

Verpackung in Fässern von 100 oder 50 Pfund, Wannen von 60, 50 und 30 Pfund, Kübel und Eimer von 50 und 30 Pfund.

Bei Verpackung in Kübeln à 10 Pfund, sowie in Kisten von 30 u. 60 Pfund in 1/2 Pfund-Stücken 2 Pf. per Pfund mehr, in 1 Pfund-Stücken 1 Pf. mehr.

Preis-Liste.

per 100 Pf.

Feinste Süssrahm-Margarine „Deutschland“ 55 Pf.

Süssrahm-Margarine „Holstein“ 52 „

do. „ „Friesland“ 50 „

do. „ „Holland“ 45 „

Feinste Tafel-Margarine „Schleswig“ 43 „

do. „ „Pommern“ 39 „

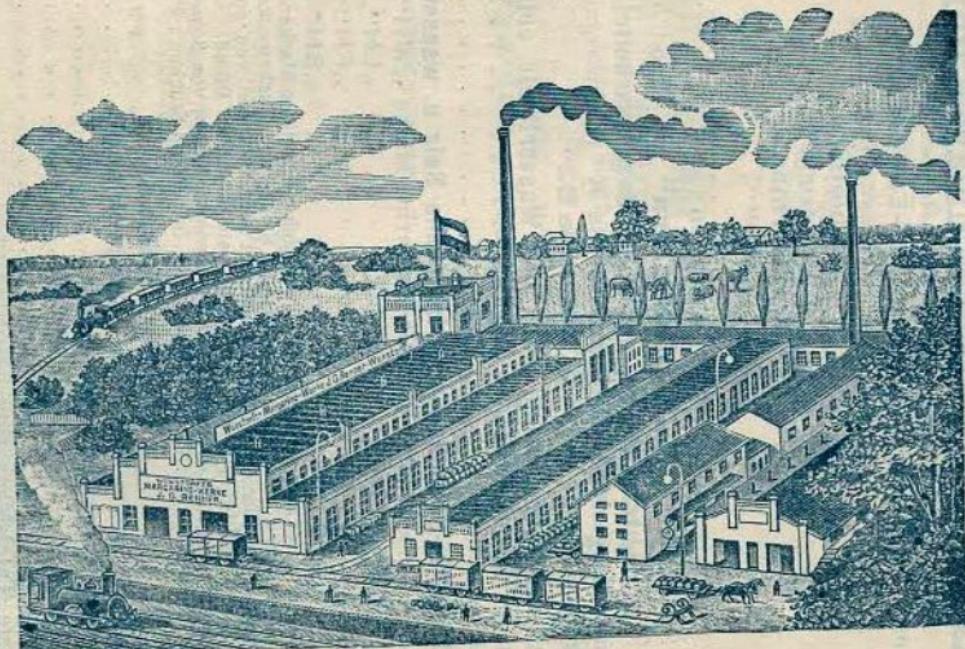
Feine Tafel-Margarine „Rheinland“ 36 „

Tafel-Margarine „Pfeil“ 35 „

Margarine „Concurrenz“ 34 „

Vereinigte Margarinewerke „Union“

G. m. b. H.



Fabrik in Wunstorf.