

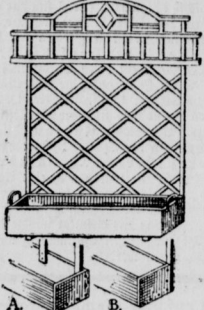
# Berliner Haus- und Garten-Zeitung

## Allerlei Spaliere

Für Balkon, Hof- und Ziergarten

Im Garten und auf dem Balkon findet das Spalier in mannigfaltiger Form Verwendung. Die Holzart spielt dabei eine ganz untergeordnete Rolle; die Hauptrolle ist für ein gutes, geläufiges Aussehen, das stets in einem Spalier nur Dicken von gleichen Dimensionen enthalten sind, und zwar genügt eine Stärke von 1/2 bis 1 Zentimeter und eine Breite von 1 1/2 bis 2 1/2 Zentimeter. Bei diesen Dimensionen ist die Biegsamkeit des Spaliers gewahrt, ohne daß die Haltbarkeit zu kurz kommt. Letztere kann noch dadurch erhöht werden, daß die Holzstücke einen Selbstverbleich erhalten und die als Pfosten dienenden Stetten an dem Ende, das in die Erde verankert wird, angebohrt werden.

Welche Formen man dem Spalier geben will, ob schräge oder quadratische Stützerform, oder ob

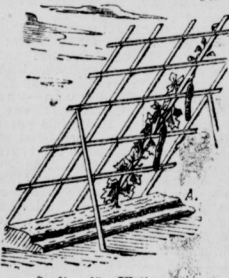


Spalierkasten als Windschutz für den Balkon

man die Seiten nur waagrecht oder nur senkrecht an Rahmen anbringt, ist lediglich Geschmackssache. Auf dem Balkon wird man sich des Spaliers in der Hauptrolle als Windschutz bedienen. Man richtet es zu diesem Zwecke so ein, daß es mit einem Rahmen fest verbunden, und daß dieser Spalierkasten transportabel ist, um ihn während der kalten Jahreszeit nicht den Witterungseinflüssen aussetzen zu müssen. Das Gestell wird nicht wie Abbildung A zeigt, an der Innenseite, sondern, wie in Abbildung B angegeben, an der Außenseite des Rahmens festgenagelt, da das Holz in der feuchten Erde bald faulen und das Spalier bei starkem Winde abbrechen würde.

Selbst ein Spalierkasten kann nach Geschmack mit dauernden Kletter- oder Schlingengewächsen, wie Efeu und wildem Wein, oder mit einjährigen Schlingpflanzen, wie Laubrosen, Kapuzinerkresse, Wicken, oder auch mit Hopfen bepflanzt werden. Je dichter das Spalier mit Kletterpflanzen überwuchert ist, um so besser entspricht es seinem Zweck als Windschutz.

Eine geschmackvolle Verzierung am Kopf des Spaliers gibt diesem ein geläufiges Aussehen. Zwei



Spalier für Klettergärten

handliche Griffe am Rahmen sind nötig, um den Transport besser bewerkstelligen zu können.

Bei freistehenden Spaliere im Garten hat man darauf zu achten, daß die End- und Zwischenpfosten möglichst stark sind und mindestens 1/2 Meter tief in die Erde eingelaufen werden, denn ein dicht bewachsenes Spalier, namentlich wenn es mehr als 1 Meter hoch ist, hat bei einigemmaßen starken Winden einen ganz gehörigen Druck auszuhalten.

Spaliere, die am Hause, an einer Mauer oder Bretterwand aufgeführt werden, sollen nie ganz dicht an diesen angebracht werden, sondern es soll immer ein Zwischenraum von 30 bis 50 Zentimeter bleiben, damit die Luft von allen Seiten Zutritt hat, und damit das Arbeiten an der Rückseite des Spaliers erleichtert wird.

Bei Gitterspaliere wird meist der Fehler gemacht, daß man sie senkrecht aufstellt. Das ist falsch. Das für Klettergärten bestimmte Spalier muß schräg gestellt und durch Streben gestützt werden, so daß die Gitternetze in der Luft herunterhängen. Wenn sie jetzt am Spalier anliegen, wie dies bei senkrechter Stellung der Fall ist, erhalten sie leicht Druckstellen, die den Wert der Früchte beeinträchtigen. Vor Aufstellung des Spaliers gräbt man eine etwa 10 Zentimeter tiefe Grube oder Jauchgrube (A) aus, um die Pflanzen tüchtig gießen und ihnen den von Zeit zu Zeit erforderlichen Dungzug geben zu können.

Auch Tomaten, die am sonnigen, vor Zugwinden geschützten Stellen zu pflanzen sind, erhalten

es ist heute eine allgemein bekannte Tatsache, daß bei der Ernährung des Menschen das Fett eine überaus wichtige Rolle spielt, und daß die Zufuhr fetthaltiger Speisen eine unerlässliche Notwendigkeit für ihn ist.

Fett ist zur Verdauung, zur Wärmeentwicklung durchaus notwendig. Es trägt viel dazu bei, die Kraft und Lebensenergie des Menschen zu erhöhen und beugt sogar gewissen Krankheiten entgegen. So ist zum Beispiel das Fett (sollte es nicht Milchfett) ein ausgezeichnetes und wirksames Mittel gegen Katarakt, Magenindigestie usw., der auf keinen Fall die vielfach angepriesenen medizinischen Präparate (Eisen und dergleichen) vorgezogen werden sollten.

Jedes genießbare Fett befördert die Verdaulichkeit unserer Speisen. Erbsen, Reis, überhaupt alle Getreidefrüchte, sind höchst schätzbare Nahrungsmittel, oder ohne einen beträchtlichen Fettgehalt sind sie für den Menschen schädlich, mit der er sich meist vergeblich abzumühen hat. Das wissen erfahrene Hausfrauen sehr wohl; deshalb empfinden sie die augenblickliche Fettzerstörung, und somit auch die Fettappetite, doppelt schmerzhaft. Von ihrem Willen ist ihr Können in diesem Falle nicht abhängig, vielmehr richtet sich letzteres nach dem Lufteffekt des ihnen zur Verfügung stehenden Wirtschaftsgeldes, das bekanntlich nicht reichlich ist.

Unter diesen Verhältnissen, die ganz allein vom systematischen Kochen und nicht vom Stand des Geldes und dergleichen bestimmt werden, ist es den gelagerten Hausfrauen, die die Schwere des augenblicklichen Daseins besonders auszuhalten haben, nur in den seltensten Fällen möglich, die zubereiteten Speisen durch Zusatz entsprechender Fettmengen zu kräftigen und bekömmlich zu machen.

Früher, in der Zeit der Wohlfeilheit der Preise für irgendeine Ware, kann es auf „ein Viertel Butter“ mehr oder weniger nicht an, und auch die weniger gut gestellte Hausfrau konnte mit bescheidenem Stolz alle Gerichte, deren Namen auf die Endung „in“ (Sprich ihn) lauten, für ihren Haushalt abliehen; denn das beste, gelindeste und bekömmlichste Fett war für sie, und das mit Recht, die Butter.

Schon zu Zeiten des griechischen Geschichtsschreibers Herodot (um 450 v. Chr.) den man auch den „Vater der Geschichte“ nennt, kannte man die Butter. Allerdings wurde sie damals — wie uns Herodot erzählt — bei dem Volk der Skythen, von denen die Griechen die Herstellung und Verwendung der Butter übernommen haben sollen, nicht aus der Milch der Kuh, sondern aus der des Pferdes durch Schütteln und Schlagen in Behältern aus tierischen Häuten hergestellt. Vielleicht war diese Herstellung doch noch etwas appetitlicher als das Verfahren, das die Perser, Hottentotten und Rassen bei ihrer Butterproduktion bevorzugten. Dort wird nämlich die Milch in einen inwendig noch mit Haaren versehenen Lederbeutel geschüttet; dessen obere Öffnung nachher dicht verschlossen wird. Dann lassen zwei Personen den Sack und schütteln ihn so lange hin und her, bis das Milcheis sich als Butter abgeschiedet.

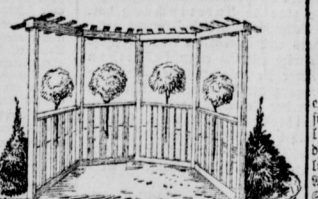
Das, was die Auserwählte Milchverarbeitung an verschiedenen Stellen als Butter bezeichnet, kam der Art nur als „Rein“, es ist jedoch ungenügend, das auch den Israeliten die Butter schon sehr früh bekannt gewesen sein wird.

Neben den Ursprung des Wortes Butter sind sich die Sprachforscher noch nicht ganz einig. Einige, gestützt auf die Behauptung des berühmten griechischen Arztes Hippokrates (um 400 v. Chr.) halten das Wort „Butyrum“ für skythischen Ursprungs. Andere wieder setzen in ihm ein rein griechisches Wort, für das man in angesehener Literatur, dem „Kühfäse“ (sagen müßte; denn „bus“ heißt im Griechischen „Rein“, und „tyros“ bedeutet „Rein“).

Im Altdeutschen kannte man für „Butter“ nur die Wörter „chuosmero“ = Kuhfäse, „milchsmalz“ = Milchschmalz, „ancho oder anke, anken“.

zweimäßig ein Spalier, an dem sie festgebunden werden können. Es genügt hier eine Höhe von 1 Meter. Will man die Aufgabe für das Spalier sparen, so kann man sich dadurch helfen, daß man nicht zu schwache Stäbe in die Erde schlägt und diese 30 bis 50 Zentimeter über dem Boden durch Draht verbindet, an dem die Pflanzen dann rechts und links entlang befestigt werden können. Auch beim Tomatenpflanz soll die Gieß- oder Jauchgrube nicht fehlen.

In Ziergärten oder Parks, namentlich an



Ganz luftig gehaltenes Spalierlaube

## Die Fettigkeiten der Küche

Butter, Margarine und Palmin / Von Artur Streich

Die beiden letzteren Wörter finden sich heute noch vielfach, besonders in Süddeutschland, als Bezeichnung für die Butter oder als Familienname.

Erst ungefähr um das Jahr 1500 bürgerte sich das Wort Butter als Bezeichnung des in Vöndisch lateinisch üblichen Wortes „Butyrum“ ein, das in dieser Form allerdings auch schon den alten Römern geläufig war; denn es ist die lateinische Form des bereits genannten „Butyrum“.

Die Römer benutzten anfangs die Butter ausschließlich zu kosmetischen Zwecken und zum Salben nach dem Baden, was auch heute noch einige afrikanische Völkerstämme tun, die sie zum Beispiel als Haarparade gebrauchen und deshalb „wunderlichlich“ duften.

Auf dem Feldzuge des Julius Cäsar in Ägypten erhielten die Soldaten nach Butter statt Salz. Der Preis für sie betrug nach dem Tardus Diokletian vom Jahre 301 n. Chr. nur 16 Denare für ein römisches Pfund, also etwa 89 Pfennig für ein Kilogramm. Erst während der Kaiserzeit (30 v. bis 476 n. Chr.) lernten die Römer die Butter als Nahrungsmittel schätzen, und zwar, wie man sagt, durch das Beispiel der Germanen. Hier soll sie aber vorzugsweise eine Lieblings Speise der Reichen gewesen sein.

Schon früh wurde die Butter, um ihre Haltbarkeit zu erhöhen, mehr oder weniger gesalzen, und in manchen Gegenden Deutschlands, zum Beispiel in Bayern, durch Verdampfen oder Umschmelzen nachträglich von allen Wassertheilen befreit. Hierauf ist auch die bereits erwähnte Bezeichnung „Milchschmalz“ zurückzuführen.

Von diesem „Schmalz“ kostete im Mittelalter ein Pfund nur acht Pfennig. — Deshalb ist es auch nicht verwunderlich, daß auf der Hochzeit des böhmischen Knecht Rupprecht von 1500, — in dessen Gedächtnis aus dem Jahre 1890, — was hier beiläufig erwähnt sein mag, zuerst das Wort „Zugener“ (erleucht) — von diesem Buttergeschmalz allein 117 Zentner verbraucht wurden.

Obwohl die Kochrezepte der Römer und unserer ältesten geschriebenen Kochbücher schon sehr früh den Gebrauch der Butter zur Zubereitung der Speisen angaben, erscheint sie doch erst im 17. Jahrhundert häufiger in der deutschen Literatur, und zwar wurde ihr da in begeisterten Gedichten ein Loblied gesungen. Bald spielte sie auch eine derartige Rolle im Haushalt des deutschen Volkes, daß ein deutsches Sprichwortlexikon der damaligen Zeit mehr als hundert Redensarten von ihr aufzählen konnte. Nur einige davon, die auch heute noch im Volksmunde lauern, seien hier erwähnt:

„Statt der Redensart „Hand von der Butter“, das heißt „nicht angerührt“, die auf die Weinbeute zurückgeführt wurde in den Gegenden, wo „Butter“ für Gähse unbekannt ist, „Hand von der Butter“ (Gähse), „Einem die Butter vom Brot nehmen“ oder „Gähse“, das heißt ihm das Beste wegnehmen, veranlaßte schon Gähse zu dem Vergleich, daß die Reformation den evangelischen Pfarrern den Genuß der reichen Kirchengerichte und feinen Pfunden verweigert hatte. Den gleichen Gedanken bringt auch ein lutherischer Geistlicher zum Ausdruck, indem er sagt:

„Seiliger, lieber Luther,  
Du schabst die Butter  
Seinen Kollegen dem Brot,  
Das verzeih' die Gott!“

Das alte jüdische Sprichwort „Butterbrot fällt ins Pann“ (d. h. aufs Gerate, vom hebräischen „pänim“) hatte dem Schriftsteller Ludwig Börne (1786-1837) zu der Umgestaltung „Minister fallen wie Butterbrot gewöhnlich auf die gute Seite“ Veranlassung gegeben.

Neben der Ähnlichkeit wird besonders heute von Kleinbauern und Erbkütern die Unmöglichkeit, Butter zu verarbeiten, und ein jeder von ihnen ist sehr wohl schon im Besitz einer Milchschleuder oder Zentrifuge, deren erste Verwendung zu diesem Zwecke auf einen gewissen J. C. Fuchs (1859) zurückgeht. Sie wurde

jedoch erst auf Empfehlung von Antonin Prandtl (1864) zur allgemeinen Verwendung in der Milchwirtschaft zugelassen.

Viel Abgelaube hängt mit der Butter und ihrer Zubereitung, namentlich in ländlichen Ländern, zusammen. Von der Wiedergeburt auch nur eines Teiles derselben sehe ich aus Gründen der Kleinigkeit ab.

Aus „Frauenmisch“ hergestellte Butter, die früher auch im Arzneibuch unter Kropfen unter dem Namen „Mamenbutter“ angeblich geführt wurde, gebrauchte man bei Kinderkrankheiten, namentlich bei Kolik und Augenleiden. Schon der römische Schriftsteller Plinius (23-79 n. Chr.) betrachtete sie als Heilmittel. Besonders kräftig sollte ihre Wirkung dann sein, wenn die dazu benutzte Milch von einer Frau stammte, die gerade männliche Zwillinge geboren hatte.

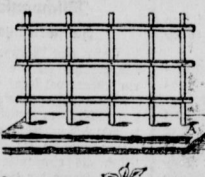
Seute hat sich natürlich unsere Medizin von solchen abergläubischen Mahlen freigemacht und verachtet andere Fettarten, von denen einige natürlich auch schon früher an Stelle der begehrten Mamenbutter verkauft wurden. Doch es ein derartiges Fett aber tatsächlich geben kann, ist gar nicht so zweifelhaft; denn nach den Berichten des Zientekst soll in China ein schaumigster Handel mit Frauenmilch getrieben werden. (3)

In Obergriechen, in der Gegend von Sierra Leone, wächst ein Baum, der eine scharfe Butter produziert, die sich im Geruch, Geschmack und allen anderen Eigenschaften von der Naturbutter nicht unterscheiden soll. Diese Butter wird aus der Frucht des Baumes gewonnen, die eine Art Nuss mit weichen Kern besitzt. Sie wird in der Hauptrolle von den Schulmedizinen verarbeitet und macht in Amerika der Margarine, die sie noch allgemeiner Nahrung in jeder Beziehung überlegen ist, starken Wettbewerb. Schon Anfang des vorigen Jahrhunderts war sie unter dem Namen „Butter von Baum“ bekannt.

Das erste Verfahren zur Herstellung der und allen leider bekannten Margarine ist eine Erfindung des Franzosen Hippolyte Mège-Mouriès (Maurice) aus dem Jahre 1868. Nach ihm wurde Mineralöl zuerst gewonnen, dann in Maschinen zerlegt und in einem mit Kuhwerg versehenen geschlossenen Kessel im Wasser bis auf 45 Grad erhitzt. Das sich an der Oberfläche ansammelnde Fett wurde abgezogen und in flachen Gefäßen bis auf 25 Grad abgekühlt. Dabei erstarrten die schwerer schmelzbaren Teile des Fettes (Stearin und Palmitin). Margarine genannt, und die flüssig bleibenden Teile (Oleomargarin) wurden, nachdem sie durch Pressen von den festen Rückständen getrennt waren, mit dem vierten Teil ihres Gewichts frischer Milch in einer Buttermischmaschine gutvermischt. Das erhaltene Produkt erhielt dann die bei „richtig gebackener Butter“ übliche Behandlung und wurde unter Zusatz von Vanillearomen und aromatischen Stoffen unter dem Namen „Margarine“ in den Handel gebracht.

Durch verbesserte Verfahren, zum Beispiel Erzeugung der Auskühltemperatur usw., ist die Substanz ganz beträchtlich erhöht worden. Dem Fett mußte aber, damit das Endprodukt die nötige Geschmeidigkeit besitzt, Pflanzenöl (Rapsöl, Sonnenblumenöl, Erdnussöl, Sesamöl, Olivenöl und andere) beigegeben werden.

Das allgemein als „Butter“ oder „Speisefett“ beliebte „Palmin“ deutet schon durch den Namen auf seinen Ursprung hin. Die Herstellung geschieht aus Kokos- und Palmfett, und wurde zuerst von den Chemikern Louis Jägerskiöld und C. A. Meinert-Büna in Berlin im Jahre 1882 gewonnen, denen ihr Verfahren durch das D. R. P. Nr. 18319 geschützt war. Sie behandelten die genannten Fette mit überhitztem Wasserdampf und setzten dann, zur Bindung der freien Fettsäuren, der vorhandenen Menge 0,25 Prozent chemisch reine, gebrauchte Magnesia zu. Dieses Verfahren wurde dann weiter von dem Chemiker Schlicht verbessert und sein Erzeugnis unter dem Namen „Kokosnussbutter“ und „Palmin“ in den Handel gebracht.

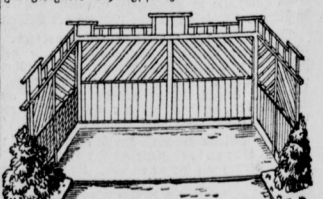


Tomatenspalier

reponierten Stellen mit schönem Ausblick, nimmt sich eine leicht und geläufig gebaute Spalierlaube als Ruheplatz stets gut aus. Sie hat vor der geschlossenen Laube den Vorzug, daß sie, namentlich an heißen, schwülen Tagen, einen angenehmen Aufenthalt gewährt, indem sie der Luft von allen Seiten Zutritt gestattet, und daß sie ferner den Ausblick nicht behindert. Mit weichen Selbstverbleichenden, bildet sich eine Spalierlaube die Zierde

jedes Gartens. Man kann sie ganz luftig halten oder in ihrem unteren Teil panelartig geschlossen und gedeckt.

Spalierlauben mit breitblättrigen Schlinggewächsen, wie zum Beispiel Viticella, die überwuchert werden ihren Zweck versehen; sie dürfen nur leicht überladen sein, zum Beispiel mit Kletterrosen, die außen an den Stützpfeilern emporgeköpft werden. Auch Cobaea, Gelsemium, Weiden, Passiflorablume und Echinopsis sind für diesen Zweck gut geeignete Schlingpflanzen.



Panelartig geschlossene und gedeckte Spalierlaube