

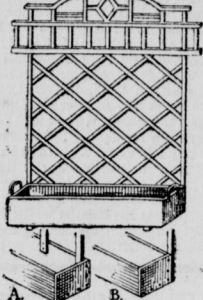
Berliner Haus- und Garten-Zeitung

Allerlei Spaliere

Für Balkon, Hof- und Ziergarten

Im Garten und auf dem Balkon findet das Spalier in mannigfacher Form Verwendung. Die Holzart spielt dabei eine ganz untergeordnete Rolle; die Hauptrolle ist für ein gutes, gefälliges Aussehen, das stets in einem Spalier nur Reizen von gleichen Dimensionen enthalten sind, und zwar gemäß einer Stärke von $\frac{1}{2}$ bis 1 Zentimeter und einer Breite von $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Zentimeter. Bei diesen Verhältnissen ist die Festigkeit des Spaliers gewahrt, ohne daß die Haltbarkeit zu kurz kommt. Vespere kann noch dadurch erhöht werden, daß die Holzteile einen Längsbohrer erhalten und die als Pfosten dienenden Reizen an dem Ende, das in die Erde verankert wird, angebohrt werden.

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

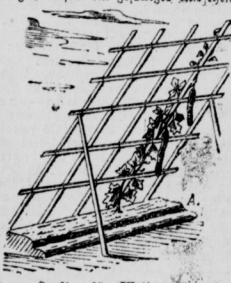


Spalierkasten als Windschutz für den Balkon

man die Reizen nur waagrecht oder nur senkrecht am 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 Reizen 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 Kastens 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, Kapuziner-Kresse, Wicken, oder auch mit Hopfen bepflanzt werden. Je dichter das Spalier mit Kletterpflanzen überdeckt ist, um so besser entspricht es seinem Zweck als Windschutz.

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



Spalier für Kletterpflanzen

handhafte Griffe am Kopf sind nötig, um den Transport besser bewerkstelligen zu können.

Bei freistehenden Spaliere im Garten hat man darauf zu achten, daß die Erde und Zwischenpfosten möglichst stark sind und mindestens $\frac{1}{2}$ Meter tief in die Erde eingelassen werden, denn ein dicht bewachsenes Spalier, namentlich wenn es mehr als 1 Meter hoch ist, hat bei einigermassen starken Winden einen ganz gehörigen Druck auszuhalten.

Spaliere, die am Hause, an einer Mauer oder Bretterwand aufgeführt werden, sollen wie 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 Gärten frei in der Luft herunterhängen. Wenn sie jetzt am Spalier aufliegen, 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 Jauchrinne (A) aus, um die Pflanzen tüchtig gießen und ihnen den von Zeit zu Zeit erforderlichen Düngungs 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 bringt sogar gewissen Krankheiten entgegen. So ist zum Beispiel das Fett (Milchfett) ein ausgezeichnetes und wirkungsvolles Mittel gegen Katarakt, Magenindigestie usw., der auf keinen Fall die vielfach angepriesenen medizinischen Präparate (Eißen und dergleichen) vorgezogen werden sollten.

Jedes genießbare Fett befördert die Verdaulichkeit unserer Speisen. Erbsen, Reis, überhaupt alle Hülsenfrüchte, sind höchst schätzbare Nahrungsmittel, oder ohne einen beträchtlichen Fettgehalt sind sie für den Magen Schacke, mit der er sich meist vergeblich abzumühen hat. Das wissen erfahrene Hausfrauen sehr wohl; deshalb empfinden sie die augenblickliche Fettreue, und somit auch die Fettlosigkeit, doppelt schmerzhaft. Von ihrem Willen ist ihr Können in diesem Falle nicht abhängig, vielmehr richtet sich letzteres nach dem Umfang 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 gelagten 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 berechtigtem Stolz alle Erbsen, deren Namen auf die Endung „in“ (Sprich ihn) lauten, für ihren Haushalt abgeben; denn das beste, gesündeste und bekömmlichste Fett war für sie, und das mit Recht, die Naturbutter.

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 Schüteln und Schlagen in Behältern aus tierischen Häuten hergestellt. Vielleicht war diese Herstellung doch noch etwas appetitlicher als das Verfahren, das die Perser, Hottentotten und Rajen bei ihrer Butterproduktion bevorzugen. Dort wird nämlich die Milch in einem inwendig noch mit Haaren versehenen Lederlöffel geschüttelt; dessen obere Öffnung nachher dicht verschraubt wird. Dann lassen zwei Personen den Saft und Schüteln im so lange hin und her, bis das Milcheit sich als Butter abgetrennt.

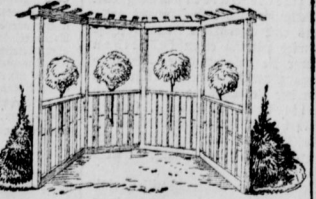
Das, was die Auserwählte Milcherzeugung an verschiedenen Orten als Butter bezeichnen, kam der Italiener nur als „Molm“. Es ist jedoch ungenau, daß auch den Israeliten die Butter schon sehr früh bekannt gewesen sein wird.

Neben dem 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 „Butyron“ für stofflichen Ursprungs. Andere wieder setzen in ihm ein rein griechisches Wort, für das man in angereicherter Bedeutung dem „Kuhfäse“ folgen müßte; denn „but“ heißt im Griechischen „Milch“ und „tyros“ bedeutet „Kuh“.

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

zweimäßig ein Spalier, an dem sie festgebunden werden können. Es genügt hier eine Höhe von 1 Meter. Will man die Ausgabe 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 Tomatenspalier sollte die Gieß- oder Jauchrinne nicht fehlen.

In Ziergärten oder Parks, namentlich an



Ganz luftig gehaltenes Spalierlaube

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 Inlautung des im Nördlichen 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 „Butyron“.

Die Römer benutzten anfangs die Butter ausschließlich zu kosmetischen Zwecken und zum Salben nach dem Baden, was auch heute noch einige afrikanische Regerräume tun, die sie zum Beispiel als Saarparade getrocknet und deshalb „wunderlich süßlich“ 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 (90 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 gelassen, und in manchen Gegenden Deutschlands, zum Beispiel in Bayern, durch Verdampfen oder Umschmelzen nachher mit 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 Koenigsmannes Wäslaw v. Wostzenau — in dessen Gedächtnis aus dem Jahre 1399, was hier beiläufig erwähnt sein mag, zuerst das Wort „Butter“ erscheint — von solchen Butterfett allein 117 Zentner verbraucht wurden.

Obwohl die Kochrezepte der Römer und unsere ältesten geschriebenen Kochbücher schon sehr früh den Gebrauch der Butter zur Zubereitung der Speisen angeben, erscheint sie doch erst im 17. Jahrhundert häufiger in der deutschen Literatur, und zwar wurde ihr da in begehrten Geschichten ein Loblied gesungen. Bald spielte sie auch eine derartige Rolle im Haushalt des deutschen Volkes, daß ein beiläufiges Sprichwort der damaligen Zeit mehr als einhundert Lebensarten von ihr aufführen 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 Weinbütte zurückgeht, wurde in den Gegenden, wo „Butte“ für Gefäß unbekannt ist, „Hand von der Butter“ gesagt. „Einem die Butter vom Brot nehmen“ oder „haben“, das heißt ihm das Beste wegnehmen, veranlaßte schon Goethe zu dem Vergleich, daß die Reformation den evangelischen Pfarrern den Genuß der reichen Kirchengüter und feinen Früchte verweigert hatte. Ein gleiches Gedanken bringt auch ein lutherischer Geistlicher zum Ausdruck, indem er sagt:

„Saligen, lieber Butter,
Du schickst die Butter,
Seinen Kollegen vom Brot,
Das verzeh' die Gott!“

Das alte jüdische Sprichwort „Butterbrot fällt ins Kamin“ (d. h. auf Geheiß, vom hebräischen „bäim“) hatte dem Schriftsteller Ludwig Börne (1786—1837) zu der Umgestaltung „Küchlein fallen wie Butterbrote gewöhnlich auf die gute Erde“ Veranlassung gegeben.

Neben der Ähnlichkeit wird besonders heute von Kleinbauern und Erbküchen die Vergleichung zu Butter verwendet, und in jeder von ihnen ist jetzt wohl schon im Besitz einer Milchschleife oder Zentrifuge, deren erste Verwendung zu diesem Zwecke auf einen gewissen J. C. Fuchs (1859) zurückgeht. Sie wurde

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

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

Aus „Frauenmilch“ hergestellte Butter, die früher auch in Arzneibüchern unterer Kräfte unter dem Namen „Mammabutter“ angeführt wurde, gebraucht 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 kam, die gerade männliche Junglinge geboren hatte.

Neuere hat sich natürlich unsere Meinung von solchen abergläubigen Mythen freigemacht und betrachtet andere Fettarten, von denen einige natürlich auch schon früher an Stelle der begehrten Mammabutter verkauft wurden. Das ist es ein derartiges Fett aber tatsächlich geben kann, ist ganz nicht zu zweifeln; denn nach den Berichten des Zentimeter soll in China ein schaumigster Handel mit Frauenmilch betrieben werden. (3)

In Obergriechen, in der Gegend von Sierra Leone, wächst ein Baum, der eine seltene 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 darstellt. Sie wird in der Hautfläche von den Schuldenfabriken verarbeitet und macht in Amerika der Margarine, der sie noch allgemeiner Nahrung in ihrer Beziehung überlegen ist, starken Wettbewerb. Schon Anfang des vorigen Jahrhunderts war sie unter dem Namen „Butter von Vanuba“ bekannt.

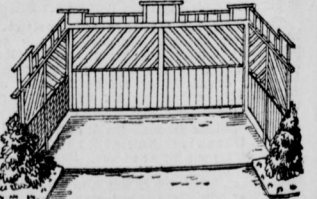
Das erste Verfahren zur Herstellung der uns allen leider bekannten Margarine ist eine Erfindung des Franzosen Hippolyte Mège-Mouriès (1803) aus dem Jahre 1868. Auch ihm wurde Mineralöl zuerst geweiht, denn in Marseillen zerlegte er in einem mit Kuhwerk versehenen geschlossenen Kessel im Wasser bis auf 45 Grad erhitzt. Das sich an der Oberfläche annehmende Fett bis auf 25 Grad abgekühlt. Dasselbe erholte die schwerer schmelzbare Teile des Fettes (Stearin und Palmitin). Margarin genannt, und die flüssig bleibenden Teile (Oleomargarin) wurden, nachdem sie durch Zerlegen von den festen Rückständen getrennt waren, mit dem viersten Teil ihres Gewichtes frischer Milch in einer Buttermilchmaschine gutbeutert. Das erhaltene Produkt heißt dann die „richtig geliebte Butter“, obgleich die Behandlung und wurde unter Zusatz von Butterfarbstoffen 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 müssen aber, damit das Endprodukt die nötige Gefühlsfähigkeit besitzt, Pflanzenöle (Rauwolfkorn, Erdnuss, Sesam, Olivenöl und andere) beigegeben werden.

Das allgemein als Brot- oder Speisefett beliebte „Palmin“ deutet schon durch den Namen auf seinen Ursprung hin. Die Herstellung geschieht aus Kokos- und Palmkernöl, und wurde zuerst von dem Chemiker Paul Jaccard und C. A. Meineri-Büna in Berlin im Jahre 1882 gewonnen, denen ihr Verfahren durch das D. R. P. Nr. 19 819 geschützt war. Sie behandelten die genannten Öle mit überhitztem Wasserdampf und setzten dann, zur Bindung der freien Fettäuren, der vorhandene Menge 0,25 Prozent chemisch reine, gekochtes Magnesia zu. Dieses Verfahren wurde dann weiter von dem Chemiker Schick verbessert und sein Erzeugnis unter dem Namen „Kosmosbutter“ und „Palmin“ in den Handel gebracht.

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

Spalierlauben mit freistehenden Schlingengewächsen, wie zum Beispiel Vitrolaria, dicht überdeckt, werden ihnen Zweck versehen; sie dürfen nur leicht überdeckt sein, zum Beispiel mit Kletterrosen, die außen an den Stützpfählen emporgezogen werden. Auch Cabanen, Gießkast, Waldrebe, Passionsblume und Gynine sind für diesen Zweck gut geeignete Schlingpflanzen.



Panelartig geschlossen und gedecktes Spalierlaube