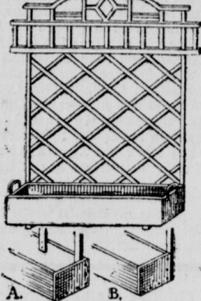


# Berliner Haus- und Garten-Zeitung

## 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, geläufiges Aussehen, das stets in einem Spalier nur Reben von gleichen Dimensionen enthalten sind, und zwar gemäß einer Stärke von 1/2 bis 1 Zentimeter und eine Breite von 1 1/2 bis 2 1/2 Zentimeter. Bei diesen Verhältnissen ist die Flexibilität des Spaliers gewahrt, ohne daß die Haltbarkeit zu kurz kommt. Vespere kann noch dadurch erhöht werden, daß die Holzteile einen Lackschutz erhalten und die als Pfosten dienenden Reben 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

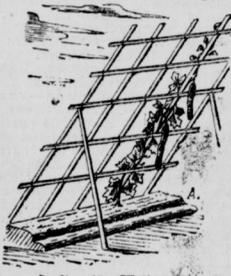


Spalierkasten als Windschutz für den Balkon

man die Reben 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 Reben 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 geläufiges Aussehen. Zwei



Spalier für Kletterpflanzen

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

Bei freistehenden Spaliere im Garten hat man darauf zu achten, daß die Erd- und Zwischenpfosten möglichst stark sind und mindestens 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 einwirkenden 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 GurkerSpaliere 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 Gurken frei 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 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 lenkt sogar gewisse Krankheiten ab. So ist zum Beispiel das Fett (insbesondere Milchfett) ein ausgezeichnetes und wirksames Mittel gegen Katarakt, Nagenzähne usw., der auf keinen Fall die vielfach angepriesenen medizinischen Präparate (Eißen und dergleichen) vorgezogen werden sollten.

Jedes genießbare Fett fördert die Verdaulichkeit unserer Speisen. Erbsen, Reis, überhaupt die Getreidefrüchte, sind höchst schätzbare Nahrungsmittel, 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 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 Einkommens 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 berechtigtem Stolz alle Erbsen, deren Namen auf die Endung „in“ (Sprich ihn) lauten, für ihren Haushalt abgeben; denn das beste, gelindeste und bekömmlichste Fett war für sie, und das mit Recht, die Naturbutter.

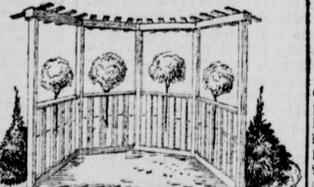
Schon zu Zeiten des griechischen Geschichtsschreibers Herodot (um 450 v. Chr.), den man auch den „Vater der Geschichte“ nennt, kannte man die Butter. Allerdings wurde sie damals — wie uns Herodot erzählt — bei dem Volk der Skythen, von denen die Griechen die Herstellung und Verwendung der Butter übernommen 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 Rajster bei ihrer Butterproduktion bevorzugen. Dort wird nämlich die Milch in einem inwendig noch mit Haaren versehenen Lederlöffel geschüttelt; dessen obere Öffnung nachher dicht verschließt wird. Dann lassen zwei Personen den Saft und Schüteln für so lange hin und her, bis das Milcheit sich als Butter abgetrennt.

Das, was die Auserwählte Milchverarbeitung an verschiedenen Orten als Butter bezeichnet, kam der Italiener nur als „Molm“. Es ist jedoch anzunehmen, daß auch den Israeliten die Butter schon 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 jüdischen 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 „chuosmero“ = 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

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

## 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 Wälsch, lateinisch hieß es „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 nachfolgend mit allen Wassertheilen befreit. Hierauf ist auch die bereits erwähnte Bezeichnung „Milchschmalz“ zurückzuführen.

Von diesem „Schmalz“ löstete im Mittelalter ein Pfund nur acht Pfennig. — Deshalb ist es auch nicht verwunderlich, daß auf der Hochzeit des böhmischen Koenigsmannes Wladislaw v. Hofenberk — in dessen Gedächtnis aus dem Jahre 1399, was hier beiläufig erwähnt sein mag, zuerst das Wort „Butter“ erscheint — von jedem Butterpfund 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 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 von der damaligen Zeit mehr als einhundert Lebensarten von ihr aufführen konnte. Nur einige davon, die auch heute noch im Volksmunde kursieren, 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“ gelagt. „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 Pfünden genehmigt hatte. Ein gleiches Gedanken bringt auch ein lutherischer Geistlicher zum Ausdruck, indem er sagt:

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

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

Neben der Ähnlichkeit wird besonders heute von Kleinbauern und Erbkütern die Neugierde zu Butter verarbeitet, 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 Wiedergeburt auch nur eines Teiles derselben siehe ich aus Gründen der Kleinigkeit ab.

Aus „Frauenmisch“ 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 Zeugnisse geboren hatte.

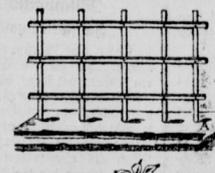
Neuere hat sich natürlich unsere Meinung von solchen abergläubischen Mythen freigeigelt und betrachtet andere Fettarten, von denen einige natürlich auch schon früher an Stelle der begehrten Mammabutter verkauft wurden. Das es ein derartiges Fett aber tatsächlich geben kann, ist gar nicht so zweifelhaft; 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 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 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 geworfen, denn in Marseillen zerlegte er in einem mit Kuhwerg versehenen geschlossenen Kessel im Wasser bis auf 45 Grad erhitzt. Das sich an der Oberfläche annehmende Fett bis auf 25 Grad abgekühlt. Dabei erstarben die schwerer schmelzbare Teile des Fettes (Stearin und Palmitin). Margarin genannt, und die flüssig bleibenden Teile (Oleomargarin) wurden, nachdem sie durch Reiben von den festen Rückständen getrennt waren, mit dem viersten Teil ihres Gewichtes frischer Milch in einer Buttermischgung geteilt. Das erhaltene Produkt erhielt dann die bei „richtig gegebener Butter“ übliche 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 Gelbfärbung besitzt, Pflanzenfette (Kammwollwachs, Erdwachs, Sesam-, Oliven- und andere) beigegeben werden.

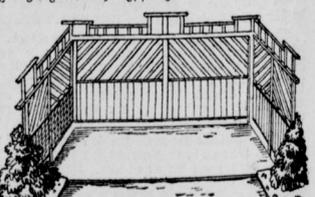
Das allgemein als „Brot- oder Speisefett“ beliebte „Palmin“ deutet schon durch den Namen auf seinen Ursprung hin. Die Herstellung geschieht aus Kokos- und Palmkernöl, und wurde zuerst von dem Chemiker Paul J. J. Scherer und C. A. Meineri-Büna in Berlin im Jahre 1882 gewonnen, denen ihr Verfahren durch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



Tomatenspalier

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

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



Panelartig geschlossen und gebildetes Spalierlaube