Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Objekttyp: **Appendix**

Zeitschrift: **Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis**

Band (Jahr): **22 (1900)**

Heft 44

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen | Nr. 11. | November 1900

Verschiedene Stoffe.

Mittels der verschiedenen Webarten lassen sich die verschiedensten Fantasie-Stoffe herstellen, und die Industrie ist unermüdlich in Erfindung immer neuer Mode-Stoffe, nicht allein in immer verschiedenen Bindungen, sondern auch vor allem durch Verwendung und Zusammenstellung neuer Farbentöne. Am haltbarsten bleiben die Farben, wenn der Webefaden vorher eingefärbt wird und dann die Musterung durch verschieden gefärbte Fäden sich ergibt. Billigere, vor allem Baumwollstoffe, werden auch vielfach nach der Erzeugung gefärbt und durch Buntdruck gemustert. Ein sehr schön wirkender Stoff, das sogenannte Chiné-Gewebe, entsteht dadurch, daß der aufgespannten Kette ein Muster in leuchtenden Farben aufgedruckt wird, welches der einfärbige Schußfaden derartig dämpft, daß es nur wie durch einen Schleier schillert. Changeant- oder Schiller-Stoffe entstehen dadurch, daß die Kette eine von dem Einschuß verschiedene Farbe hat. Alpaka oder Luster ist ein leinwandähnliches Gewebe, das durch Spinnart und Glanz seines Materials — Wolle des Alpaka-Schafes — einen lusterreichen Glanz besitzt und sich als sehr widerstandsfähig erweist. Diagonal- oder englische Stoffe zeigen kräftige Webart-Textur in schräger Fadenlage, die bei dem starken Material sehr deutlich zur Wirkung gelangt.

Drell, Drillich oder Zwillich wird in gleicher Weise wie die Diagonal-Stoffe gewebt, wirkt aber, da Leinenfaden oder besonders gesponnene Baumwolle als Material dienen, mehr atlasartig. Dieser Stoff ist sehr widerstandsfähig, so daß Männeranzüge, Segel u. s. w. daraus gefertigt werden.

Flanell ist ein Leinwandartig aus Wolle gewebter Stoff, der durch „Krumpfen" in heißen Dämpfen und mittels mechanischer Bürsten, Kämme u. s. w. verfilzt wird und besonders zu Unterkleidung aller Art praktische Verwertung findet.

Reversible Gewebe nennt man schwere Stoffe, bei denen zwei ganz verschiedene Gewebeflächen durch einzelne Schuß- und Kettenfäden so

dicht aneinander gebunden werden, daß sie einen Stoff ergeben. Meist ist die Oberseite tuchartig glatt, die Rückseite gestreift oder carriert. Da ein solcher Stoff kein Futter verlangt, ist er sehr günstig für Mäntel und Capes zu verarbeiten.

Jacquardgewebe ist ein damastähnlicher Leinen- oder Baumwollstoff, der auf einem besondern von Jacquard erfundenen Webstuhl mittels durchlochter Karten in geometrischen Mustern fabriziert wird. Handtücher, Tischtücher und Servietten werden vielfach in Jacquardweberei ausgeführt.

Loden ist ein altbekanntes Wollgewebe aus stark drellierten Wollfäden in Leinwand-Textur. Die eigenartige Schlichtung der Wolle macht den Lodenstoff wasser- und wetterfest, so daß der ursprünglich der Bauerntracht angehörige Stoff vielfach für Kleidung der Städter verwendet wird, vor allem zu Sport- und Touristen-Kostümen, Wettermänteln u. s. w.

Merino hat seinen Namen von seiner dem Merino-Schaf entnommenen Wolle; die Textur kann ganz verschieden sein.

Tuch, ein schon im frühen Mittelalter bekannter und hochgeschätzter Stoff zeigt eine glatte, glänzende Oberfläche, an der die Textur des Gewebes nicht mehr erkennbar ist, da dieses, der einfache Loden, nach dem Weben einer komplizierten Appretur unterworfen wird. Zunächst wird die Oberfläche durch Stoppen, d. h. Abzwicken der Knötchen und Ungleichheiten mittels der Stoppzange verbessert, worauf der Stoff durch Waschen mit Alkalien von allem Fett, Leim u. s. w. befreit wird. Nachdem dann der Stoff durch Ausspannen in Rahmen getrocknet ist, beginnt der Verfilzungsprozeß, das Walken mit Walzen. Nach abermaligem Trocknen des zum zweiten Male gewaschenen Zeuges beginnt das Rauhen, Filzen mit dem Kardenkreuz oder der Kardentrommel, wodurch die Haarenden der Wollfäden an die Oberfläche gebracht werden, um zuletzt durch Scheren und Bürsten geglättet zu werden. Die Appretur — dekarieren oder krumpfen — vollendet das mühsame Werk.

Krepp ist ein Stoff mit wellenförmiger Fläche, die entweder gleich beim Weben durch festes Anziehen der Kette sich bildet, oder im fertigen Stoff durch Pressen auf heißem Wege erzeugt wird.

Gaze, Badist, Mull, Chiffon, Tarlatan sind durchscheinende, aus besonders dünnen Gespinsten hergestellte Stoffe.

Tüll ist ein durchsichtiger Stoff mit sechseckigen Löchern. Bis vor nicht langer Zeit konnte Tüll nur geklöppelt oder genäht werden, erst in der Neuzeit gibt es auch gewebten Tüll.

Gesundheitsstoffe (Patent Vodel) heißt eine Verbindung von Wolle, Baumwolle und Leinen zu gitterartigem, festem Gewebe. Dieser neue,

namentlich für Unterkleidung viel benutzte Stoff besitzt den Vorzug, nicht einzulaufen.

Trikotgewebe sind keine eigentlichen Stoffe im Sinne der Weberei, da sie nicht auf dem Webstuhl, sondern mit der Strickmaschine aus Strickmaschen hergestellt werden; während also die gewebten Stoffe zwei Faden-Systeme erfordern, wird Trikot mit einem Faden erzeugt. Trikot ist porös, schmiegsam und dehnbar und deshalb von hohem hygienischem Wert.

Woll-Stoffe wurden am besten und meisten in England fabriziert, bis vor etwa vierzig Jahren die Woll-Stoff-Fabrikation auch in Deutschland einen großen Aufschwung nahm. Besonders blüht dieser Industriezweig jetzt in Sachsen. Der Tuch-Stoff ist deutschen Ursprungs, erreichte aber die höchste Vollendung in den Niederlanden und Italien. Leinen wird besonders viel und gut in Schlesien und Westfalen gewebt. (Herrnhuter und Bielefelder Leinen; letzteres gilt als dauerhafter.) Baumwollstoffe liefert in hervorragender Weise der Elsaß.

Für Seidenstoffe ist seit alten Zeiten der Orient berühmt. Den Seidenstoffen aus Frankreich, Italien und der Schweiz (speziell Lyon, Mailand und Zürich) stehen seit einer Reihe von Jahren die Krefelder Erzeugnisse ebenbürtig zur Seite. Doch ist italienische und Schweizer Seide an Ort und Stelle wesentlich billiger als die deutsche Seide in Deutschland.

Im großen Ganzen ist bei allen Stoffen eine Rückbewegung des Preises bemerkbar. Infolge der massenhaften Fabrikation sind jetzt hübsche und haltbare Stoffe außerordentlich billig zu kaufen, was den Verbrauch an Stoffen natürgemäß sehr gesteigert hat.

Da Stoffe aller Art zur Bekleidung des menschlichen Körpers dienen, ihn vor Kälte und Feuchtigkeit, zum Teil sogar vor den Einwirkungen der heißen Sonnenstrahlen zu schützen, so spielen die hygienischen, gesundheitsfördernden und erhaltenden Eigenschaften der Stoffe eine wichtige Rolle. Bis vor kurzem freilich hat man diesen noch wenig Beachtung geschenkt. Man wußte nur ungefähr: Wolle wärmt, Leinen und Baumwolle wirken kühlend, und Seide ist eigentlich nur zum Luxus da. Kürzlich aber hat Geheimrat Professor Dr. Rubner, Direktor des hygienischen Instituts in Berlin, den Geweben seine besondere Aufmerksamkeit zugewandt und sie nach allen wesentlichen Gesichtspunkten durch Experimente geprüft. Danach werden die Eigenschaften der Stoffe in zwei Systeme gebracht; man unterscheidet die Eigenschaften des Grundstoffes, des Materials als primär, und die der Webart als sekundär. Bei der Untersuchung hat Rubner die Grundstoffe, Tier oder Pflanzenstoffe auf ihre Struktur und Stärke mikroskopisch geprüft und gefunden, daß die Seidenfaser die dünnste — nur

1—2/100 mm — ist, Flachsfaser 3/100, Baumwolle 4/100 stark sind, während die Stärke der Wollfaser bis 1/1 mm betragen kann. Daraus ergibt sich wieder die Dicke der daraus hergestellten Gewebe. Aber ein Stoff ist nicht allein wärmend, weil er dick ist; das hängt vielmehr hauptsächlich von seiner mehr oder weniger großen Luftaufnahme-Fähigkeit ab. Da Luft der schlechteste Wärmeleiter ist, muß ein mit möglichst viel Luft gefülltes, also lockeres, wenig appretiertes Gewebe wärmender sein als ein die Luft abschließendes. Neben dem Luftgehalt, dem Porenvolum kommt das Wasseraufnahme-Vermögen — das hygroskopische Verhalten — in Betracht. Feuchtigkeit, aus der Luft oder aus der Haut in den Stoff aufgenommen, leitet mehr Wärme und macht so den Stoff kühlender. Die Untersuchungen haben ergeben, daß es einen absolut für alle Zwecke geeigneten Stoff nicht gibt. Aber eine Kleidung ist umso besser, je lockerer, luftiger sie ist, so daß also die Art des Materials von weniger Belang für seine hygienische Bedeutung ist, als die Webart. Je nach der Verwendung, ob zur Arbeit oder zur Ruhe, ob für den Winter oder Sommer, müssen wärmendere oder kühlende Stoffe gewählt werden. Auch die Individualität des Trägers ist in Betracht zu ziehen. Magere Menschen brauchen meist wärmere Stoffe als Starke. Jedenfalls ist Trikot, ob aus Wolle, Baumwolle oder Seide, häufig auch aus verschiedenem Material gemischt, einer der empfehlenswertesten Stoffe für Unterkleidung, für die der hygienische Wert der Stoffe in erster Reihe in Betracht kommt.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Apfelküchlein. Für 10 bis 14 Personen. Zubereitungszeit 1—1¼ Stunden. 10—12 große saure Aepfel (Gallwyler oder Reinetten), 60 Gr. süße Butter, 4 Deziliter (1 Schoppen) Milch, 250 Gramm (½ Pfund) Mehl, 60 Gramm Zucker, Salz, 7 Eier, 2 Eßlöffel voll Kirschwasser.

Dieser Teig wird wie folgt gemacht: Butter, Milch, Salz und Zucker lasse man zusammen aufkochen, rühre das Mehl hinein und rühre den Teig auf dem Feuer bis er ganz glatt ist, dann lasse man ihn in einer Schüssel erhalten, rühre nach und nach die Eier hinein, bis der Teig flüssig genug ist, um die Aepfelschnitten darin umzukehren. Die Aepfel werden geschält in dicke Scheiben geschnitten und vom Kerngehäuse befreit. Dann lasse man sie in einer Schüssel mit reichlich Zucker und Zimt bestreut und ein wenig Kirschwasser begossen zugedeckt ½ Stunde stehen. Dann tauche man jede Apfelscheibe in den Teig und backe sie mit demselben reichlich umgeben in heißer Butter schwimmend auf beiden Seiten braun, lasse sie gut vertropfen und serviere sie mit Zucker und Zimmt bestreut.

Zwetschgencompote. Für 8 bis 10 Personen. 1½ Kilogramm (3 Pfund.) reife, aber noch feste Zwetschgen, ½ Kilogramm (1 Pfund) Zucker. Die Zwetschgen reibe man mit einem Tuche ab, gieße kochendes Wasser darüber und schäle sie. — Den Zucker koche man mit Wasser zum schwachen Faden, thue dann die Zwetschgen nebst 3 Deziliter (ein schwacher Schoppen) Wasser hinein und koche sie weich, sie müssen jedoch ganz bleiben und in dem Saft erkalten; dann richte man sie erhöht an und gieße den Saft dazu.

*

Birnencompote. Für 7 bis 8 Personen. 1 Kilogramm (2 Pfund) Roseletten- oder beliebige andere Arten Birnen, 250 Gramm (½ Pfund) Zucker, 4 Deziliter (1 Schoppen) weißen Wein, 8 Deziliter (2 Schoppen) Wasser, 1 ganze Zitronenschale, 2 Nelken und 2 Stückchen Zimmt. — Die Birnen werden geschält, die Stiele halb abgeschnitten und samt Zucker, den Gewürzen, in Wein und Wasser weich gekocht. Dann nehme man die Birnen sorgfältig heraus, richte sie auf ein Compotier in der Mitte erhöht an, schütte den Saft durch ein Sieb, koche ihn, wenn es zu viel ist, noch mehr ein und schütte ihn zu den Birnen.

*

Kartoffelknödel mit Hirn. Ein gut gewässertes, gehäutetes Kalbshirn wird mit Petersilie und Zwiebel fein gewiegt und mit zwei starken Eßlöffel voll zerlassenem Schweinefett schäumig gerührt, dann gibt man 250 Gramm geriebene Kartoffeln, 3 Eßlöffel voll Mehl, 2 Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu, mengt es gut durch und formt Knödel und kocht sie. — Dieselben, recht klein mit einem Löffelchen eingelegt, ergeben eine sehr feine Suppeneinlage.

*

Kartoffeln in brauner, saurer Sauce. Braungebranntes Mehl wird mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und gekocht, dann eine Zwiebel mit 2 Nelken besteckt, eine Prise geriebene Citronenschale, ein Kaffeelöffel voll Senf, Essig und das nötige Salz dazu gegeben und Kartoffelrädchen darin ¼ Stunde gekocht.

*

Theekuchen. (Für 8 Personen.) ½ Kilogramm (1 Pfund) Mehl, 1 Prise Salz, 250 Gramm (½ Pfund) Butter, 45 Gramm Zucker, 8 Eier, 30 Gramm Weinbeeren, 30 Gramm Rosinen, 30 Gramm fein geschnittenen Orangeat, ½ Citronenschale, 3 Deziliter (ein schwacher Schoppen) Milch und 30 Gramm Hefe.

Eine mittelgroße Tortenform bestreiche man mit süßer Butter und bestaube sie mit Mehl. Dann knete man die Hefe gut durch, verarbeite sie in einem Schüsselchen mit ½ Glas Milch und einem Kaffeelöffel voll Zucker zu einem dünnen Teiglein und stelle es zugedeckt an einen warmen Ort zum

Heben. Die Butter rühre man in einem Pfännlein oder in einer Blechschüssel auf der warmen Herdplatte oder in warmes Wasser gestellt, weiß, und dann an einem kühlen Ort ganz schaumig, gebe dann den Zucker, Salz und nach und nach die Eier darunter, dann füge man auch die Weinbeeren, Rosinen, Orangeat, Citronenschale, nebst dem Hefenteiglein bei, mische abwechselnd das gesiebte Mehl und die Milch darunter, fülle die mit Butter bestrichene Form etwas über die Hälfte und lasse ihn haben. Alsdann bestreiche man die Oberfläche des Kuchens mit Eigelb, das mit Wasser vermischt worden, streue feingehackte Mandeln und Hagelzucker dicht darauf und backe den Kuchen im mittelheißen Ofen eine Stunde.

*

Kuchen zum Wein. 280 Gramm Butter, ebenso viel Zucker, Mandeln und Mehl, 4 Eier, Schale und Saft einer Citrone und etwas geriebene Muskatnuß. Die Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach das Uebrige hinzugethan, zuletzt das durchgesiebte Mehl. Die Masse kommt dann in eine mit Butter und Zwieback hergerichtete Springform und ein Teil der zurückgelassenen Mandeln wird, mit Zucker vermischt, darüber gestreut. Der Kuchen muß ziemlich viel Hitze haben und ein bis 1¼ Stunde backen.

*

Mandel-Torte. 250 Gramm geschälte, gestoßene Mandeln, 200 Gramm gesiebter Zucker; dann schlägt man 8 Eier, eines nach dem andern, hinein und rührt die Masse eine volle Stunde. Dann bestreicht man die Form mit Butter, gibt den Teig hinein und bäckt den Kuchen bei gelinder Hitze ¾ Stunde.

*

Kartoffelsuppe sehr fein. Gelbe Rüben, Selleriewurzel (einige Scheiben), Petersiltewurzel und Kraut, eine große Zwiebel, einige Eßlöffel voll Erbsen, einige Hände voll kleine, sehr zarte Bohnen, kleine Karvialblümchen und Kartoffeln sind die Zutaten zu dieser Suppe. — Das Gemüse wird gewaschen und geputzt, gelbe Rüben und Sellerie-scheiben schneidet man in feine Streifchen, Petersiliewurzel in feine Rädchen, Zwiebel und Petersilienwurzel wird fein gewiegt, die Bohnen, wenn nötig, geteilt und alles zusammen in Fleischbrühe und einem Stückchen Butter weich gedünstet. Währenddem röstet man in einem Stück Butter 2 Eßlöffel voll Mehl hellgelb, gibt einige Eßlöffel voll geriebene Kartoffeln hinzu, dämpft sie einige Zeit und löscht mit Fleischbrühe langsam ab und kocht noch 20 Minuten, dann zieht man die Suppe mit 1 bis 2 Eigelb ab und gibt das gedünstete Gemüse darein und würzt nach Geschmack mit „Maggi“ oder Liebigs Fleischextrakt.

Weißen Käse, resp. Handkäse bereitet man aus saurer Milch auf folgende Weise. Man stellt die saure Milch im Steintopf zum Zwecke raschen Ausscheidens der Molke auf eine Stelle des Herdes, läßt sie so lange unter öfterem Rühren stehen, bis die Molke klar und hellgrau sich von dem Käse gesondert hat, schöpft diesen dann mit Hilfe einer Schaumkelle in einen Seiher oder Sack, preßt alle Molke rein aus und fängt, wenn dies geschehen ist, das Bearbeiten des Käses an. Am besten bedient man sich dazu einer Backmulde oder Holzschüssel. Nun wird der Käse mit der Keule bearbeitet und so fein gerieben, daß er glatt wie Butter wird, dann gesalzen und gut vermischt, handgroße Käschen geformt, die man auf Gerstenstroh legt und täglich wendet. Sind dieselben gut abgetrocknet, so schichtet man sie in Steintöpfe, streut Kümmel darüber und schützt sie vor Fliegen. Will man die Reife beschleunigen, so kann man täglich ein in kochendes Wasser getauchtes Tuch darüber legen, doch ist das langsame Reifen vorzuziehen. Das Reifen beansprucht bei kühlem Wetter 8 bis 10 Wochen. In manchen Gegenden graben die Bauern die gut zugebundenen Töpfe in die Erde und lassen sie dort 8 bis 10 Wochen. Auch können die Käschen einzeln in ein Krautblatt oder Tüchlein gewickelt werden. Das ist noch vorzuziehen.

*

Saure Milch. Man gießt die frisch erhaltene Milch sofort in einen Topf, deckt denselben mit einem Papier leicht zu und läßt ihn etwa 2 bis 3 Tage an gleichmäßig warmem Ort stehen, nach dieser Zeit wird die Milch fest und dick geworden sein. Die Haut auf derselben muß glatt und leicht geblich sein, ist dieselbe zusammengeschrumpft und grau, so hat die Mich zu lange gestanden und ist auch nicht mehr so wohlschmeckend. Vor dem Gebrauch schlägt man die Milch mitsamt dem Rahm tüchtig durcheinander, so daß sie dickflüssig und schaumig wird.

*

Gratinierte Maccaroni. Ein halbes Pfund Maccaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen, in Salzwasser weich gekocht, auf einen Durchschlag zum Ablauf gegossen, nachdem sie mit 100 Gramm Butter und 100 Gramm geriebenem Parmesankäse, etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischt sind, auf eine mit Butter gestrichene Schüssel gethan, mit Parmesankäse und geriebenem Brot bestreut, mit Butter beträufelt und in heißem Ofen zu schöner brauner Farbe gebacken.

*

Bohnen in Essig. Man koche recht zarte, junge, grüne Bohnen, welche sorgfältig abgefädelt wurden, in Wasser, dem man ganz wenig Soda zugesetzt hat, halb weich und kühle sie dann mit kaltem Wasser ab, nehme an 500 Gramm Bohnen, 250 Gramm Zucker, 4 Deciliter

Weinessig, 5 Gramm Zimmet und 3 Gewürznelken, tauche den Zucker in Wasser und lasse ihn unter pünktlichem Abschäumen aufkochen, füge das Gewürz hinzu, koche ihn noch eine Viertelstunde und gebe ihn kochend durch ein Sieb über die Bohnen. Am nächsten Tage kocht man die Bohnen mit dem Essig noch einmal auf, legt sie in Gläser, läßt den Essig zu einem dünnflüssigen Syrup einkochen und gießt ihn über die Bohnen. — Sehr wohlschmeckendes Kompot zum Braten.

*

Kandierte Früchte. Die Früchte, meistens ungeschält und nicht entkernt, werden in siedendes Wasser geschüttet, welches nicht weiter kochen darf, aber nahe am Siedepunkt zu erhalten ist, so lange, bis die Früchte an die Oberfläche steigen und sich weich anfühlen. Mit dem Schaumlöffel nimmt man sie vorsichtig heraus, thut sie in kaltes Wasser und läßt sie nach dem Auskühlen abtropfen. Indes bringt man das gleiche Gewicht Zucker zum Spinnen, läßt die Früchte in demselben aufwallen und wieder abtropfen. Am zweiten und dritten Tage wiederholt man das Aufkochen in Zucker, nach dem dritten Male bestreut man sie von allen Seiten mit feinem Puderzucker, legt sie auf ein Brett, das man mit feinem Oel bestrich und trocknet sie in einem warmen Ofen, bis sie wie glaciert aussehen. Sie müssen trocken aufgehoben werden.

*

Himbeersaft und Marmelade. Man zerdrückt die Himbeeren leicht mit einem Holzlöffel und setzt sie für wenige Minuten aufs Feuer. Sodann gießt man den Saft ab, seiht ihn durch und kocht ihn mit Zucker 20 Minuten, auf jeden Liter Saft 1 Kilo Zucker. Man gießt den Saft in Glasflaschen, verschließt sie luftdicht und siedet sie 10 Minuten im Wasserbade. Die Himbeeren passiert man und kocht sie mit dem gleichen Gewicht Zucker, jedoch nicht auf dem offenen Feuer, da sonst die Farbe verloren geht.

*

Kein Kippen und Wackeln der Möbel mehr. Einem gewiß überall unangenehm empfundenen Uebelstand, dem Wackeln der Möbel infolge unebenen Stehens, will ein Erfinder mittels regulierbaren Möbelfüßen abhelfen. Zu diesem Behufe bringt der Erfinder in dem untern Teil der Möbelfüße eine Metallhülse mit Innengewinde an, in welche ein Schraubenbolzen mit Scheibenplatte geschraubt werden kann, auf welch letzterer das eigentliche Fußende befestiget ist und durch welche Einrichtung sich durch Ein- und Ausschrauben die Füße den Bodenunebenheiten anpassen lassen, indem die Füße eben auf diese Weise etwas verkürzt oder verlängert werden können.

(Mitget. v. Patentbureau Steiger-Dieziker, Zürich.)

Redaktion und Verlag: Frau Elise Honegger in St. Gallen.