

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 21 (1899)
Heft: 36

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 9.

September 1899

Ein unentbehrliches Küchengerät.

Seinen außergewöhnlichen Bescherungstag läßt sich wohl jeder gerne gefallen, denn nicht immer warten unsere Wünsche geduldig bis zu Weihnachten. Es erscheint uns oft praktischer, dieselben mitten im Sommer der guten Mutter vorzulegen oder dieselben „an den Mann zu bringen“. Ganz besonders ist es das hauswirthschaftliche Gebiet, das oft solche Zwischenwünsche aufsteigen läßt. Bringt doch die Technik täglich neues hervor zum Zwecke der Arbeitsentlastung oder der Geld- und Zeiterparnis. Und wer wäre für solche Vorteile nicht empfänglich? Erst fühlte die Wirthschafterin sich glücklich, das Gas zu Kochzwecken in ihr hänsliches Laboratorium, die Küche, geleitet zu sehen und sie glaubte, damit den Gipfelpunkt der Annehmlichkeit in der Küche erreicht zu haben, und jetzt läßt ihr die Neuheit des Gaswasserschiffes,*) das eine glückliche Freundin besitzt, keine Ruhe mehr und das mit Recht. Denn die Gasfeuerung hat wirklich erst durch Mitbenutzung des praktischen Wasserschiffes den Vollwert erreicht. Die Konstruktion des Gaswasserschiffes nützt den Heizeffekt eines Gasbrenners so aus, daß ein und dieselbe Flamme nicht nur das Gericht kocht, sondern gleichzeitig auch Wasser zu Koch- und Spülzwecken heiß macht. Es leuchtet wohl ein, daß diese Neuheit ein Angenehme in glücklicher Weise mit dem Nützlichen verbindet. Und gleich das erste mal, daß die Hausfrau den neuen Apparat in Benutzung zieht, macht sie sich schwere Vorwürfe über die Verschwendung, die sie bis jetzt getrieben, mußte sie ja bis jetzt für jeden Liter warmen Wassers eine Flamme entzünden, was den Gasverbrauch im Verhältnis zum Voranschlag auf eine unheimliche Höhe trieb. Das Kochen mit Gas ohne Benutzung des Wasserschiffes muß

*) Meiniger Fabrikant ist die Firma: Köhle, Flaschner, Linsenbühlstraße 47, St. Gallen. Verkauft wird der Apparat auch im Verkaufslokal des städtischen Gaswerkes in St. Gallen.

eine unverzeihliche Verschwendung genannt werden und der Wunsch der rechnenden Hausfrau, ein Gaswasserschiff zu besitzen, hat seine volle Berechtigung. Ideale Verwendung findet das Gaswasserschiff bei gleichzeitiger Benutzung eines S. Müller'schen Selbstkochers, in welchem man das in kurzer Zeit heißgewordene Wasser warm behalten kann, um ins Schiff wieder kaltes zum Wärmen nachzufüllen. Das Nachfüllen und Reinigen geschieht auf einfachste Art. Ein besonderer Vorzug des Wasserschiffes ist dessen allgemeine Verwendbarkeit zu jedem Kochgeschirr, sei es größer oder kleiner, tief oder flach. Ganz unzweifelhaft wird der neue Hülfsapparat für die Gasküche sich überall einbürgern und unentbehrlich machen, wo es der Hausfrau daran gelegen ist, das Haushaltsbudget zu entlasten.

Bweckmäßige Behandlung der Gummischläuche.

Die Dauer der Haltbarkeit der in den Kellereien verwendeten Gummischläuche hängt nicht nur von deren Qualität allein, sondern auch von der richtigen und sorgfältigen Behandlung und Aufbewahrung ab. Immerhin ist aber in erster Linie schon bei der Anschaffung neuer Schläuche hauptsächlich darauf Rücksicht zu nehmen, daß die besten Fabrikate, wenn auch höhere Preise für dieselben angelegt werden müssen, die dauerhaftesten und daher auch die billigsten sind, weil die geringwertigen Gummischläuche, wenn sie auch noch so billig angeboten werden, bald unbrauchbar werden. Auch ist beim Einkauf von Schläuchen zu berücksichtigen, daß die Dicke der Schlauchwandungen keine Garantie für die Dauer und Widerstandsfähigkeit der Schläuche bietet, sondern nur die Qualität des Materials, sowohl des Gummi, als auch der Einlage. Man hat daher besonders darauf zu sehen, daß die Schläuche ihre natürliche graue Farben aufweisen, da die vorkommenden roten, blaugrauen oder schwarzen Färbungen meist durch Beimengungen bewirkt sind, die die Qualität vermindert oder Mängel derselben verdecken sollen. An einem abgeschnittenen Streifen des Schlauches kann man auch leicht die Elasticität des Gummimaterials, von welcher die Güte abhängt, erkennen. — Die Stoffeinlage soll auch immer aus Baumwollgewebe bestehen, weil dieses dem Drucke besser widersteht als Leinenstoff. Aber auch die besten Gummischläuche können durch eine nachlässige Behandlung und Aufbewahrung frühzeitig verdorben und unbrauchbar werden. Man muß sie daher nicht nur beim Gebrauche vor scharfen Biegungen und Knickungen bewahren, weil dadurch die Schläuche leicht brüchige Stellen bekommen, sondern auch beim Aufbewahren, wenn sie nicht im Gebrauche stehen, ist darauf zu sehen,

daß, nachdem man sie mit reinem Wasser durchgewaschen hat, sie derartig auf einer flachen Unterlage ausstreckt, schief gelegt werden, daß das Wasser abtropfen kann. Nie sollen zu diesem Zwecke die Schläuche aufgehängt werden, weil sie dabei leiden. Bei Verwendung einer längeren Schlauchlinie ist es angezeigt, sich zum Transporte einer Schlauchhaspel von großem Durchmesser der Trommel zu bedienen, um sie leichter transportieren zu können. Um die Schläuche im Innern ebenfalls rein zu erhalten, muß man sie, besonders wenn Most oder junge, hefereiche Weine durch dieselben geleitet wurden, mit einer Schlauchbürste unter reichlichem Wasserzutritt nach jedesmaligem Gebrauche gut auswaschen. Kleinere Schäden an den Gummischläuchen repariert man durch Ueberwickeln mit einem nicht allzu scharf angezogenem Gummiband. Gummibänder sind auch das geeignetste Mittel zum festen und sichern Einbinden der Holländer und Verbindungsstücke in die Schläuche und den sonst meistens hierzu verwendeten Messingdraht unter jeder Bedingung vorzuziehen. Da die Gummischläuche an der trockenen Luft und in der Wärme wie auch in der Kälte leicht hart und brüchig werden, soll man sie, wenn sie nicht benutzt werden, an einem kühlen, aber frostfreien und mehr feuchten Orte aufbewahren. Neue Schläuche hebt man am besten unter öfter gewechseltem Wasser auf, wo sie ihre volle Elasticität behalten. Werden die Gummischläuche auf diese Weise behandelt, so können sie, eine gute Qualität vorausgesetzt, selbst zehn Jahre und darüber bei häufigem Gebrauche verwendbar bleiben.

Alg. Weingtg.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Gebraunte Suppe. Die gebrannte Suppe ist eine sehr beliebte, nahrhafte und auch gesunde Suppe und verdient namentlich da empfohlen zu werden, wo ein vermehrter, sogar schmerzhafter Stuhlgang eingetreten ist. Da ist eine gebrannte Suppe geeignet, den vermehrten Stuhlgang zu mäßigen und auch die Schmerzen zu stillen. Hierzu läßt man Butter oder Rindschmalz in einem breiten Kochgeschirr warm werden, fügt unter beständigem Umrühren das erforderliche Mehl hinein, läßt es schön hellbraune Färbung annehmen (nicht stark braun, da die Suppe bitter wird) und löscht es, wenn vorhanden, mit frischem, warmem Wasser ab; dies geschehe langsam und sorgfältig, da bei raschem Angießen des Wassers Klöße entstehen und bleiben. Nun lasse man die Suppe, gesalzen und mit etwas Pfeffer gewürzt, $\frac{1}{4}$ Stunde auf schwachem Feuer kochen. Für Kranke würze man nur schwach.

Klostersuppe. Man dämpfe $\frac{1}{4}$ Liter feine Gerste und 60 Gramm frische Butter unter beständigem Rühren 5 Minuten lang, gieße dann Wasser daran und koche sie gar und dick ein; habe unterdessen auch $\frac{1}{2}$ Liter trockene Erbsen im Wasser weich gekocht und rühre sie mit der Gerste zusammen durch einen feinen Seiber, verdünne es mit Wasser zu einer feimigen Suppe und gebe zehn abgekochte, erkaltete, in feine Streifchen geschnittene Kartoffeln, 30 Gramm Butter und fein gehackte Petersilie hinein, lasse aufkochen und ziehe mit einer Eidotter ab.

*

Selleriewurzelsuppe. Hierzu werden die Selleriewurzeln rein gewaschen und alles Unreine weggeschnitten; hernach werden die Wurzeln in Scheiben geschnitten und in der Fleischbrühe so weich gekocht, daß sie durch einen Seiber getrieben werden können. Alsdann läßt man das Durchgetriebene noch einmal in Sud kommen, mengt dann noch 2 Eigelb bei und über gießt mit dieser so zubereiteten Fleischbrühe die gebrühten Semmelschnitten, die sämtlich in der Flüssigkeit zu liegen haben.

*

Braune Kartoffelsuppe (falsche Jussuppe). Man röste roh geschälte, zu Scheiben geschnittene Kartoffeln in Butter oder Fett schön braun, gieße Fleischextraktbrühe daran und lasse sie ganz weich kochen, schlage sie durch ein Sieb und gebe geröstete Weißbrotwürfelchen hinein, kann sie auch noch mit einem Ei und ein wenig Rahm anrühren.

*

Weisse Kartoffelsuppe (falsche Sagosuppe). Man reibe reichlich, denn die Suppe muß feimig sein, roh geschälte Kartoffeln, gieße das Wasser, welches sich bildet, rasch ab, thue das Geriebene sofort, unter fleißigem Rühren, in kochende Fleischbrühe und lasse 20 Minuten lang kochen.

*

Abgekochter Bander. Man schuppe einen schönen Bander, nehme ihn aus, stuße die Flossen und salze ihn einige Stunden lang ein, indem man ihn mit Salz bestreut oder in starkes Salzwasser legt, denn dieser feine Fisch ist so zart, daß er sich sonst leicht verkocht. Eine Stunde vor dem Anrichten stelle man ihn dann in gesalzenem Wasser mit etwas Milch kalt über das Feuer, ziehe ihn, wenn er kochen will, an die Seite und lasse ihn dort so lange, bis er gar ist. Richte ihn nun auf einer langen Schüssel an und stecke ihm die ebenfalls abgekochte Leber und ein Sträußchen Petersilie in den Rachen, bekränze ihn mit Salzkartoffeln und serviere eine holländische Sauce*) oder zerlassene Butter dazu, oder man hacke Gelb und Weiß von hartgekochten Eiern und Petersilie und lege solches auf einen Teller; in die Mitte einen gelben Kranz, dann einen weißen und den Schlußkranz von Petersilie und gebe zerlassene

oder braune Butter dazu. Auch roher geriebener Meerrettig und heiße Sardellenbutter**) ist zu empfehlen.

*

*) **Holländische Sauce.** Man verquirle einen Theelöffel Mehl und zwei Eßlöffel Weinessig mit $\frac{1}{2}$ Liter von der Fischbrühe oder reinem Wasser und rühre es über dem Feuer so lange, bis es recht klar ist; füge dann 6 Eidotter dazu, legiere die Sauce, welche aber mit den Eidottern nicht mehr kochen darf, mit 125 Gramm in kleine Stückchen geteilte, recht frische Butter, welche man nach und nach dazu gibt und ziehe die Sauce so lange auf, bis sich die Butter ganz damit verbunden hat.

*

) **Heiße Sardellenbutter. Man zerlasse 180 Gramm frische Butter, gebe zehn große Sardellen, gewaschen, entgrätet und fein gehackt, hinein und brate sie härtlich darin, doch dürfen sie nicht braun, sondern nur hochgelb werden. — Recht heiß in einer Saucier gegeben, ist sie passend und sehr gut zu allen Fischen, doch kann man sie auch über Salzkartoffeln genießen.

*

Bander mit Sauerkraut. Man zupfe übrig gebliebenen, sorgfältig entgräteten Bander in Stückchen und gebe in eine mit Butter fett ausgestrichene und mit gestoßenem Weißbrot bestreute Form eine Schicht Sauerkraut, ja nicht gewaschen oder gewässert, immer mit reichlich Butterstückchen dazwischen (auf $1\frac{1}{2}$ Kilo Kraut wohl $\frac{1}{2}$ Kilo Butter) in eine hohe Kasserolle und thue das nötige Wasser daran; lege ein gebuttertes Papier und einen Deckel darauf und koche es, ohne das Papier abzunehmen, so gar, wonach man es mit einer großen Gabel durcheinander rührt. Dann verklopse man eine große Tasse sauren Rahm mit fünf Eiern und vermische den größten Teil davon mit dem ganz erkalteten Sauerkraut (warm, gerinnt es); nun den zerpfückten Bander (für einen gehäuften Suppenteller Kraut $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Kilo abgekochten, abgehäuteten, entgräteten Bander) in die zubereitete Form, die größere Hälfte Sauerkraut unten, dann eine Schicht Fisch und auf diesen Butterstückchen, Salz und etwas Pfeffer; darüber den Rest des Krautes, gesiebtes Weißbrot und Butterstückchen und stelle es in die Röhre, bis das Weißbrot schön brännlich ist; man kann an Stelle des Bander auch andere Fische, wie Hecht, Schellfisch und Kabeljau nehmen.

*

Gekochte Mayonaisesauce. Man verquirle sechs Eidotter mit sechs Eßlöffeln feinem Del, gebe nach Geschmack Weinessig und Salz dazu und stelle, wenn alles gut verquirlet ist, den Topf in einen andern mit kochendem Wasser über das Feuer, bis die Sauce unter fortwährendem

Rühren zu einer dicken Crème geworden ist. Setze den Topf nun in kaltes Wasser und erneuere dies einige mal, damit die Sauce schneller erkaltet und fahre mit langsamem Quirlen fort bis zum völligen Erkalten. Sehr zu empfehlen, denn gekochte Mayonaisen mißraten nie und sind viel gesünder, als die roh gerührten.

*

Buttertorte. Nimm 240 Gramm Mehl, 240 Gramm Butter, von einer halben Citrone die Schale und brösle es untereinander, nimm ferner noch 120 Gramm gestoßenen Zucker, mache den Teig mit zwei Eiern an, walle ihn aus und formire ihn nach Belieben, thue Eingemachtes darein und backe es in einer gelind geheizten Tortenpfanne.

*

Vorzüglicher Kaffecrème. $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, 6 Eidotter, 100 Gramm Zucker, 6 Blatt Gelatine, 2 kleine Tassen Kaffee von 3 Lot gemahlenen Bohnen. Der Rahm und die Vanille werden aufgekocht, die Eidotter mit dem Zucker verrührt und langsam unter den Rahm gequirlt, dann der Kaffee, zuletzt die Gelatine, welche vorher in etwas warmem Wasser aufgelöst wurde. Alles zusammen gießt man in eine hübsche, kalt ausgespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten, garniert sie mit Schlagrahm und reicht Eiswaffeln dazu oder Macronen.

*

Pökelrindszunge mit Pfeffergurken. Eine Pökelzunge läßt man ein paar Stunden wässern, läßt sie mit hinreichendem Wasser weich kochen, zieht die Haut davon ab und richtet sie, in Querscheiben geschnitten, an. Recht grüne Pfeffergurken werden fein geschält, in 2 Centimeter lange grobe Fäden geschnitten und in eine braune Sauce, die man mit Madeira verkocht und mit Citronensaft abgeschärft hat, gethan. Mit dieser Sauce maskiert man die Zunge und gibt den Rest in einer Saucière apart. Will man die Zunge kalt verbrauchen, so läßt man sie, nachdem sie weich gekocht ist, zwischen zwei Brettchen, die man mit Gewichten beschwert, erkalten und schneidet die Haut erst beim Gebrauch der Zunge ab.

*

Juliennesuppe. Man benutzt zu dieser Suppe die gerade vorrätigen Gemüse: Sellerie, Möhren- und Petersilienwurzeln, Blumenkohl, Wirsig, Weißkohl u., schneidet alles in feine Streifen oder sticht die Wurzeln zu Sternen oder Vierecken aus. Die zugeschnittenen Gemüse werden in Butter weich gedämpft, mit Bouillon aufgefüllt, 15 Minuten damit gekocht. Durch 1 Theelöffel Liebig's Fleisch-Extrakt, das in wenig Wasser aufgelöst ist, wird die Suppe gekräftigt, dann gesalzen und über in Butter gerösteten Semmelschnitten oder Goldwürfeln angerichtet.

Im Quittenliqueur zu bereiten, schält man die Quitten, reibt sie auf einem Reibeisen und drückt das Geriebene durch ein feines Tuch. Zu 4 Liter Quittensaft nehme man 3 Liter Branntwein oder 1½ Liter reinen Spirit mit ebenso viel Wasser verdünnt, 1 Kilogramm Zucker und 12 Gramm Zimmtstengel, die klein zerbrochen werden. Quittensaft, Zucker und Zimmt läßt man zusammen kochen und schüttet dieses im siedenden Zustand unter den Branntwein.

*

Gespickte Kalbsleber. 1 Kilo Kalbsleber von frischer, gesunder Farbe wird abgehäutet und mit 4 Millimeter dicken und in „Gewürzsalz“ (Salz, fein gestoßener Pfeffer und Neugewürze in gleichen Teilen gemengt) gewälzten Speckstreifen schön gespickt. — In eine Pfanne oder ein Kasserol schneidet man 10 Scheiben gelbe Rübe, 5 Scheiben Petersilienwürze, gibt ein Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Petersilie und 20 Gramm blättrig geschnittenen Speck und legt die Leber mit der gespickten Seite nach oben, — gießt ¼ Liter gewöhnlichen Tischwein, ¼ Liter Wasser hinzu und bedeckt das Kasserol mit weißem reinem Papier, das man mit Butter bestrichen hat. — Das Blatt Papier legt man über das Kasserol und auf dieses gibt man den gewöhnlichen Deckel und läßt die Leber 1½ Stunden über mäßigem Feuer dünsten (schmoren). Sollte die Flüssigkeit während desselben zu sehr verdunsten, wird etwas Wasser nachgegossen; jedoch muß der Saft immer „dicklich“ bleiben. — Die Leber hebt man in eine Pfanne, — bestreicht sie mit zerlassener Butter (mit Pinsel oder Feder), — stellt sie in die Röhre, um sie warm zu erhalten; — die Sauce wird durch ein Sieb gestrichen, — entfettet — und rührt 20 Gramm zu Schaum gerührte Butter hinzu. — Nun schneidet man die Leber in ½ Centimeter dicke Schnitten, — legt sie nett geordnet auf ein erwärmte lange Schüssel, — übergießt sie mit vorerwärmter Sauce und trägt sofort auf.

*

Heringsalat. Mehrere, 1 Tag in Milch gelegte Heringe, 12 Kartoffeln, 3 Äpfel, 250 Gramm Kalbsbraten, 2 Essiggurken, 100 Gramm Pöckelzunge, 6 hartgekochte Eidotter, 2 Bricken und einen kleinen Teller saure rote Beeten schneidet man in feine Würfel. Dann rührt man aus 4 hartgekochten Eigelben, 2 rohen Eiern, ¼ Liter Provenceröl, 2 Löffeln Mostsch, 1 Tasse Fleisch-Extrakt-Brühe und dem nötigen Weinessig, Pfeffer und Salz eine gute Remouladensauce, vermischt alle oben genannten Bestandteile gut mit ihr, läßt den Salat eine Nacht im Kühlen ziehen und garniert ihn geschmackvoll.

*

Käsemilben. Als Mittel gegen Käsemilben empfiehlt sich die Anwendung reinen (nicht denaturierten) Weingeistes, dem zur Erhöhung

der Wirkung etwas Schwefelkohlenstoff (30 Gramm auf 200 Gramm Weingeist) zugelegt wird. Schwefelkohlenstoff ist eine in den Apotheken erhältliche, billige, sehr feuergefährliche Flüssigkeit. Sie verdunstet rasch, und dann verschwindet der unangenehme Geruch wieder vollständig. In Räumen, in welchen Schwefelkohlenstoff angewendet wird, darf, so lange man denselben noch riecht, kein Feuer, kein Licht, ja sogar keine Cigarre brennen. Die Käse werden zunächst mit Salzwasser gewaschen und dann die rissigen Stellen mit genannter Mischung ausgepinselt (Weingeist allein genügt auch, wenn das Pinseln am nächsten Tage wiederholt wird). Die Käseborden müssen mit Seifenwasser abgebürstet werden, sonst fallen wieder neue Milben auf die darunter liegenden Käse. Wo die Käse und die Kellerluft genügend feucht erhalten werden, treten keine Milben auf.

*

Wachspferlen zu bleichen. Echte Wachspferlen werden wie neu durch Aufkochen in einer Mischung von Seifenwasser und Milch; unechte Perlen dürfen nur durch längeres Liegen in lauem Seifenwasser mit viel Milch gebleicht werden. Zu verwenden ist nur die gewöhnliche, weiße Kernseife, da schärfere Sorten den Perlen Schaden würden, weil sie den Schmelz angreifen.

*

Hitzbeständiger Kitt. Eine Handvoll gebrannter Kalk wird mit 120 Gramm Leinöl verrührt und zur gewöhnlichen Kittdicke eingekocht. Die dehnbare Masse läßt man dann in einer dünnen Schichte an einem Orte trocknen, wo die Sonnenstrahlen nicht hinkommen; sie wird alsdann sehr hart. Beim Gebrauch hält man den Kitt über das Feuer oder den Cylinder einer Lampe und verstreicht die offenen Stellen an unseren Öfen und Rohren, welche durch Hitze erzeugt wurden, oder kittet zersprungene Stellen zusammen. Ueber dem Lampencylinder wird der Kitt weich und sehr dehnbar, nach dem Erkalten sehr hart; er bindet die verschiedenen Materialien fest zusammen.

*

Schutz der Geräte gegen Rost. Als zweckmäßiges Mittel gegen das Rosten eiserner und stählerner Geräte ist eine Mischung von Fett, welches durch Ausbraten von 1 Kilogramm Speck, dem dann 30 Gramm Campher und etwas Graphit beigegeben werden, gewonnen wird, sehr zu empfehlen. Mit dieser Mischung bestrichen und nach vierundzwanzig Stunden mit einem weichen Lappen abgerieben, zeigen die Geräte nicht nur eine stählerne Farbe, sondern sind auch auf längere Zeit vor den zersetzenden Einflüssen der atmosphärischen Luft derart geschützt, daß sie nicht rosten können.