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

**Band:** 25 (1903)

**Heft:** 32

**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: 26.10.2025** 

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

# Noch-& Haushaltungsschule

## Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Franen-Beitung.

Ericheint am erften Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 8.

August 1903

# Verdorbene Speisen.

Giftungen und die Fälle häufen sich gerade um die heiße Jahreszeit. Erkrankungen können wohl durch Fleisch und Milch verursacht werden, die von kranken Tieren stammen und hinter dem Kücken der Sanitätspolizei in den Konsum gebracht worden sind; in diesen Fällen aber waren Fleisch= und Milchwaren von Anfang an tadellos; sie sind erst nachträglich verdorben und gesundheitsschädlich geworden.

Die Ursache des Verderbens ist für verschiedene Eswaren im Grunde genommen die gleiche. Die Wärme befördert die Entwicklung der Fäulnisdakterien, und indem diese sich rasch vermehren, leben sie von Fleisch, Milch u. s. w., zersetzen die Nahrungsmittel und erzeugen dabei auch giftige Stoffe. Wie heftige Gifte dabei entstehen, mag man aus einem einzigen Beispiel entnehmen. Aus 100 Gramm verdorbenen Störfleisches hat man nur drei Milligramm Promropin gewinnen können; aber dieses Gift ist so heftig, daß diese kleine Menge genügen

würde, um zwei Menschen zu töten.

Unter den Erkrankungen infolge des Genusses von verdorbenen Speisen ist die unter dem Namen Wurstvergiftung bekannte, bestonders berüchtigt. Sie ist gewissermaßen eine Landeskrankheit, indem sie in bestimmten Gegenden häusiger als in anderen aufzutreten pflegt. Das hängt mit der landesüblichen Wurstbereitung zusammen. Wan hängt in den betreffenden Gebieten die Würste nicht in den abgefühlten Raum hoch oben im Ramin, sondern in den heißen Rauch, nahe dem Fener. Durch die Einwirkung der Hitze bildet sich dann eine trockene, seste Hülle um die Würste, die das Eindringen der antiseptischen Substanzen des Rauches in das Innere der Wurstmasse außerordentlich erschwert. Hierdurch aber wird den Fäulnisbakterien im Innern der Masse freies Spiel gelassen. Vielsach herrscht auch die Unsitte, Würste in Kisten und Kasten, anstatt an luftigen Orten aufzubewahren. Um

häufigsten veranlassen auch darum Blut- und Leberwürste, namentlich aber die durch ihre Größe ausgezeichneten Präparate, die man als "Schwartenmagen" und "Preßkopf" bezeichnet, Vergiftungen.

Die ersten Erscheinungen dieser Erkrankung treten verhältnismäßig spät ein, etwa 12-24 Stunden nach dem Verspeisen der Wurst. Die Symptome sind zahlreich; Aufstoßen, Erbrechen, Brennen im Schlunde, Durchfall mit Verstopfung abwechselnd, Leibschmerzen treten anfangs auf; daneben besteht Kopfschmerz, es kann zu Ohrensausen, Schwindel, Gehörstäuschungen und Sehstörungen kommen. Die Sterblichkeit ist hoch, man schäht sie auf 40 Prozent der erkrankten Individuen; natürslich ist auch die Menge der verzehrten Wurst von Einfluß. Selten erfolgt der Tod rasch, sondern meist erst nach 4-8 Tagen, und gleichsfalls langsam tritt die Genesung ein.

In durchaus ähnlicher Art verlaufen Erkrankungen infolge des Genusses von anderen verdorbenen Fleischwaren und Fischen.

Auch von Speiseresten, die nicht ganz einwandfrei sind, gilt dass selbe. Manches Unwohlsein, mancher Magen = und Darmkatarrh ist ohne Zweisel die Folge des Genusses verdächtiger Fleischstücke. Wo es sich um geringere Grade der Zersetzung und kleinere Mengen hans delt, brauchen auch nicht alle Mitglieder der Familie oder alle Tasclsgenossen zu erkranken, denn die Empfänglichkeit des einen ist größer als des andern.

Defter wird auch die Käsevergiftung beobachtet, eine Erkrankung, die sich nach dem Genusse von verdorbenem oder zu altem Käse einsstellt. Das Gift entsteht hier auf dieselbe Weise, wie in verdorbenem Fleisch; es wird von besonderen Bakterien erzeugt.

Auf diese Art können auch andere Milchwaren und Milchspeisen gesundheitsschädlich werden. Throtoxin kann sich in verdorbenem Rahms oder Käsekuchen bilden, man hat es in Eiscreme und in Vanille Sis nachgewiesen in Fällen, in denen diese zu Erkrankungen geführt haben. Sis und Vanille trugen daran nicht die Schuld, der Rahm war schon verdorben, bevor sie einfror.

Besonders leicht fällt das Fischsleisch der Zersetzung anheim, und Erkrankungen infolge des Genusses von verdorbenen Fischen sind durchs aus nicht selten. Deshalb ist mit Resten von Fischspeisen während der heißen Jahreszeit besondere Vorsicht geboten; man sollte die frisch gestochten oder gebratenen Fische gleich aufzehren; eine Ausbewahrung von Tag zu Tag ist selbst bei Benutung eines Gisschrankes mißlich. Aehnslich verhält es sich mit den Fischen in Konservenbüchsen, die man gesöffnet hat. Auch in diesem Falle ist eine rasche Verwendung ratsam. Von Kredsen und Hummern muß dasselbe gesagt werden.

Als eine gesundheitsgefährliche Nahrung müssen schließlich alle Pilze erwähnt werden. Sie faulen leicht, schon im Walde, und es bilden sich dabei auch in den sonst völlig unschädlichen, wie Steinpilz oder

Champignon, bedenkliche Gifte.

Ist eine Erkrankung durch den Genuß verdorbener Nahrungsmittel entstanden, so muß schleunigst ärztliche Hilse in Anspruch genommen werden; aber verhüten ist leichter als kurieren. Das sollte man beherzigen. Für die Hausfrau ergibt sich ein besonderes Regime für die heiße Jahreszeit. Man kaufe nur frische Ware und gerade so viel, als man Tag für Tag verbrauchen kann. Man staple keine Vorräte für längere Zeit an leicht verderblichen Nahrungsmitteln, hauptsächlich nicht an Fleischwaren. Das ist gut möglich, da in der Hitze die meisten so wie so ihren Fleischgenuß einschränken. Man wird dabei vielleicht auf manche Annehmlichkeiten verzichten müssen, dafür aber auch vor leichteren Magen- und Darmerkrankungen sich schützen, die sich besonders im Sommer einstellen.

Biele Naturvölker, die in tropischen Gegenden leben, haben vor Speiseresten eine heilige Scheu. Sie meinen, daß man mit ihnen Zauber treiben, den Menschen, der sie übrig gelassen hat, krank machen könne. Sie vernichten darum die Speisereste, vergraben sie oder werfen sie ins Meer. Das ist nicht ökonomisch, aber z. B. bei Fischsang treibenden Völkern in den heißen Tropen durchaus nicht unhygienisch.

## Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Grüne Suppe. In einer Obertasse kaltem Wasser zerquirlt man zwei Eßlöffel Mehl, thut gehackte Petersilie, Kerbel, Spinat und Schnittslauch hinzu und verrührt dies mit etwas dazugegossener, siedender Fleischsbrühe, worauf man alles zusammen in 2 Liter kochende Brühe schüttet und unter fortgesetztem Kühren einigemale aufkochen läßt; zuletzt besgießt man die Suppe mit zwei Eidotter und richtet sie über geröstete Semmelwürfel an.

Kartoffelsuppe. Man schält 10-12 größere Kartoffeln wie zu Salatkartoffeln, schneidet sie aber in kleinere Stücke, wäscht diese und setzt sie mit 2 Liter Wasser an. Wenn sie weich sind, zerrührt man sie ganz klar, thut dann 1 Kasseelöffel Salz, 1 Eßlöffel Fett, 2 Prisen Pfeffer und etwas gewiegte Petersilie hinzu, nach Belieben auch ein paar kleine Speckwürfelchen, die man zuvor noch geröstet hat und dann samt dem herausgebratenen Fett in die Suppe schüttet. Letztere

läßt man nochmals kurz aufkochen. War sie bereits zu dick eingekocht, so gießt man vor dem letzten Aufkochen noch heißes Wasser hinzu.

Nachdem man von einem ausgeschlachteten, nicht Lammbraten. über 6 Wochen alten Lamm den Kopf abgeschnitten, die Keulen und Vorderblätter nach dem Rücken zugelegt und der Bauch, mit einer Külle versehen, zugenäht worden ist, wird das Lamm über und über gespickt und wie Kalbfleisch mit Butter schön gebraten. Als Fülle zu diesem Braten nimmt man 125 Gramm Butter, die man in einer Schüffel zu Schaum rührt, gibt 4 Eier, und wer mehr thun will, noch besonders 2-3 Dotter daran, rührt 250 Gramm Semmelbröseln oder so viel geriebene Semmel daran, als der Teig annimmt, damit er einem Rlößchen = oder Anödelteig ähnlich ift, fügt Salz, etwas feingewiegte Peterfilie und eine gehackte Zwiebel dazu, mischt alles gut durcheinan= der, füllt das Lamm und verfährt weiter, wie bereits gesagt wurde. Bei mäßig starter Site und bei öfterem Begießen bratet das Lamm, ie nach seiner Größe, in 11/2-2 Stunden. Es wird auch das Hinter= teil oder die Reulen einzeln genommen. Das Fleisch muß einige Tage an der Luft gehangen haben. Man wäscht das Lammstück rein, häutet und spickt es, legt es mit einer Zwiebel, Beterfilienwurzel, 10 Bfefferkörnern und ebenso viel Nelken in die Pfanne, salzt und bratet es mit viel Butter unter öfterem Begießen in 1-11/4 Stunde. Gin gebratenes Lamm mit grünem Salat, Rotkraut oder Beisatz von Zuckergurken, Pflaumen und Salzkartoffeln.

Kleine Schinkenkuchen. Für 6 Personen, in ½ Stunde herzustellen. 200 Gramm rein ausgeschnittenen, gekochten, mageren Schinken, der nicht zu salzig sein darf, hackt man fein und verrührt ihn mit einem ganzen Ei, 3 Eigelb, einem Eßlöffel zerlassener Butter und ½ Liter saurem Rahm. Auch zieht man eine kleine Prise feinen Pfesser, 6 Tropsen "Maggis Suppen» und Speisen» Würze" und einen knappen Eßlöffel frischgeriebene weiße Semmelbröseln darunter. 12 kleine slache Förmschen legt man mit Blätterteig aus, wozu sich Reste von solchem hers vorragend eignen, gibt die Schinkenmasse hinein und bäckt sie im Ofen ab (12—15 Minuten), worauf man die Törtchen auf einer Serviette anrichtet und mit Petersilie oder Kresse garniert.

Kartoffel: Fleischpastete. Bereitungszeit etwa 1½ Stunden. — Für 6 Personen. Zuthaten: 500 Gramm den Tag zuvor kaum gar gekochte, dicke, mehlige Kartoffeln, 100 Gramm Butter, 2 Eier, Salz, Muskathlüte, 130 Gramm Weizenmehl, 500 Gramm feingehackter Kalbs-braten, etwas gestoßener Pfeffer, geriebene Zwiebel und ¼ Liter von

den Kalbsknochen und Knorpeln gekochte, mit 20 Gramm Liebigs Fleisch= Extrakt gefräftigte Bouillon. Zuerft reibt man die Kartoffeln und knetet sie mit 2 ganzen Giern, etwas Salz, 1 geriebenen Zwiebel, 100 Gramm Weizenmehl, 50 Gramm Butter, etwas gestoßener Mustatblute mit den Händen zu einer guten Kartoffelkloßmaffe. Dann werden, je nachdem der Braten fett oder mager ift, 50 Gramm Butter (statt Butter kann auch Bratenfett genommen werden) mit etwas Zwiebel und 30 Gramm Weizenmehl auf dem Feuer geschwitt, die Bouillon aus Liebigs Fleisch= Extrakt hinzugerührt und der feingehackte Braten mit etwas Pfeffer, gestoßener Muskatbliite und Salz durchgeschafft, so daß er eine nicht zu weiche Fleischfarce gibt. Nun gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform die Sälfte der Kartoffelmasse, dann die Fleischfarce und darauf den Rest der Kartoffeln. Zulett bestreicht man die Bastete mit etwas geschmolzener Butter, backt sie im Ofen etwa 11/4-11/2 Stunden und stürzt sie auf eine heiße, flache Porzellanschüffel. Zu dieser Vastete schmeckt ein Gemuse, wie geschmorte Möhren oder Spinat, sehr gut, ebenso eine Rapern= oder Sardellensauce.

Gebakene Tanben, Sauce Figaro. Nachdem die Tauben ausgenommen, geflammt sind, binde sie mit Speckscheiben ein, und markiere sie in ein Sautoir mit grobgeschnittenen Burzeln und wenig Gewürz. Uebersgieße bis zu halber Höhe mit gutem Beißwein und lasse ihn rasch zur Glace einkochen; dann ersetze die verdampste Flüssigkeit durch Fleischsbrühe und koche langsam, bis die Tauben gar sind. Lasse erkalten: schneide die Tauben in zwei Teile, richte dieselben unter Entsernung der überflüssigen Rücken und Fußteile sauber zu und backe sie in einem leichten schaumigen Backteig in schwimmendem Fett. Serviere auf gesbrochener Serviette mit gebackener Petersilie garniert und einer Sauciere Sauce Figaro.

Brathäringe bereitet man folgendermaßen zu: Grüne Häringe wers den sauber abgeputzt, gewaschen, eingesalzen und dann mehrere Stunden zugedeckt hingestellt. Hierauf wendet man sie in Mehl um und bäckt sie in Del und Butter schön braun. Später übergießt man sie mit Essig, welcher vorher mit Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Thymian und Citronenschale gewürzt und tüchtig gekocht wurde. Doch ist darauf zu achten, daß Essig wie Fische vollständig erkaltet sind, ehe man beides zusammengibt, weil die Häringe sonst weich werden und zerfallen.

Kartoffeln mit Zwiebeln. Hiezu nimmt man kleine Kartoffeln von gleicher Größe. Zu einer Schüffel von mittlerer Größe rechnet man einen Teller von Zwiebeln, legt diese lagenweise mit reichlich Butter,

Salz und etwas Pfeffer in einen Topf, gibt so viel Wasser hinzu, daß sie nicht ganz bedeckt sind und läßt sie weich kochen; man kann auch etwas Essig dazu geben.

Käsgemüse. Gartenmangoldkraut oder Spinat wird halb weich abgekocht, nachdem es vorher klein geschnitten worden war, dann gibt man auf 5 Personen eine Dezitasse voll Reis in das abgekochte Kraut und ca. ½ Pfund geriebenen Emmentalerkäse. Dieses läßt man so lange unter stetem Kühren kochen, bis der Reis weich ist. Zuletzt gießt man heiße Butter, mit seingehackten Zwiebeln darin gebrannt, darüber, und richtet gleich an mit aufgelegten Ochsenaugeneier.

Rotrübensalat. Man reibt zwei kleinere, rohe, rote Küben, nachs dem man sie geschält hatte, auf einem Reibeisen. Ferner reibt man etwa 2 Eßlöffel voll rohen Meerrettig, sügt dem Reibsel Salz und Pfeffer, einen Theelöffel Provenceröl und einen Eßlöffel Weinessig bei und serviert das schön rot aussehende und angenehm schmeckende Gemisch in einer Glasschale mit Glaslöffel zu Braten, Rumsteak oder Cotelettes.

Käskühli. Man nehme hiezu übrig gebliebenen Käse. Emmenstaler oder Ursener, schneide ihn in seine Schnitten, mache einen Blättersoder Obstkuchenteig, rolle ihn messerrückendick aus und schneide Vierecke daraus. Auf jedes Viereckstege man eine Käseschnitte, bedecke diese wieder mit einem TeigsViereck, bestreiche sie mit Eigeb und backe diese Küchli im heißen Fett schön gelb. Sie werden heiß serviert und schmecken recht gut.

Reisbällten mit Chokolade. Gut blanchierter Reis (200 Gramm) mit 3/4 Liter fetter Milch, 1 Löffel frischer Butter, 1 Löffel Zucker, 6 Centimeter Banille wird, saftig gar gekocht, abgekühlt, 2 Sier untersgerührt, kleine Augeln geformt, wobei 1 Theelöffel Obstmarmelade, oder einige eingemachte Kirschen in die Mitte eingehüllt werden. In Zwiesback und Si paniert, in Fett ausgebacken, in geriebener Chokolade geswälzt, mit folgender Sauce übergossen, warm aufgetragen: 2 Eidotter, 4 Theelöffel gestoßenen Zucker, dick weiß gerührt, 3 Löffel geriebene Chokolade, 1/4 Liter abgekochte, verkühlte Milch, im Wasserbad über dem Feuer gequirlt, bis es dick wird. Nicht kochen lassen.

Apfelküchlein. Rühre 5 Löffel Mehl, etwas Wein, 4 Eier und entsprechend Salz glatt. Schneide 1 Centimeter dicke, runde Apfelscheiben, tauche sie in die Masse, backe sie in schwimmendem Fett schön gelb und bestreiche sie reichlich mit Zucker und Zimmet.

Pfannkuchen mit Buchweizenmehl. 2 gestrichene, große Öbertässen feines Buchweizenmehl, 3 Tassen heißes Wasser, 1 Tasse dicker, saurer Rahm und Salz. Dies alles wird gut gerührt und sogleich, ohne den Teig hinzustellen, in recht heiß gewordener Butter gelbbraun gebacken.

Wein-Gallerte in Eierformen. Roche ½ Liter Wilch, 20 Gramm weiße Gelatine, 8 Gramm geriebene Mandeln, 1 Stück Banille und Zucker auf, fülle die Flüssigkeit in Eierschalen und stelle sie zum Erskalten in Eierbecher. Mische 200 Gramm Zucker, 40 Gramm aufgelöste Gelatine und den Saft von 2 Citronen mit 1 Flasche Rheinwein, gieße den Wein über die aus den Eierschalen geschälte Masse und lasse dies steif werden.

Ansgezeichnete Theeschnitten. 3 Gier, so viel diese wiegen Zucker, Mehl und Butter. Die Gier werden mit dem Zucker dick gerührt und mit der schaumig gerührten Butter nehst 100 Gr. Rosinen, gewiegter Citronenschale und dem Mehl vermengt. Diese Masse wird in einer Form gut ausgebacken und am folgenden Tage in dünne Scheiben gesichnitten, welche auch geröstet sehr schmackhaft sind.

**Einfaches Konsekt.** 1<sup>1</sup>/4 Pfund Mehl, 3 Eier, <sup>1</sup>/2 Pfund Zucker, 30 Gr. Butter, <sup>1</sup>/8 Liter Milch, 12 Gr. Hirschhornsalz werden auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, dann messerückendick ausgewalkt, mit Formen ausgestochen, mit Ei bestrichen und in ziemlicher Hiße gesbacken.

Auflauf von Biscuitzwiebak. Auf eine Schüssel, welche Dsenhiße verträgt, Biscuits dicht aneinander gelegt, mit Rum, Maraschino oder Kirschwasser ein wenig besprengt, Erdbeeren, Kirschen oder was man hat, fingerdick daraufgelegt. Ist es frisches Obst, mit Zucker bestreut, 250 Gr. feinsten, trockenen Zucker mit 6 zu festem Schnee geschlagenen Siweiß gemischt, hoch auf die Speise getürmt, mit etwas Zucker besiebt, in verkühltem Ofen 3/4 Stunden gelblich gebacken.

Biscuittorte. 12 Eidotter werden nebst 250 Gr. fein gestoßenem und gesiebtem Zucker von der besten Sorte eine Stunde lang mit dem Rochlöffel oder mit einem Besen in einem mehr tiefen als breiten Gefäß so lange gerührt, bis die Masse seinglänzend und dickslüssig wird. Nun schlage man das Weiße der 12 Eier (oder auch nur von sechsen dersselben), welches indessen an einem kalten Ort gestanden, mit einer kleinen Rute aus fünf die sechs dünnen Städchen zu einem festen Schnee und mische sie mittelst eines leichten Umwendens und Ueberrührens mit dem

Kochlöffel in den Teig, zuletzt füge man 180 Gr. des feinsten Mehles, das zuvor sein gesiebt und sorgfältig getrocknet sein muß, nebst der am Zucker oder dem Reibeisen abgeriebenen Schale einer Citrone nach und nach ebenfalls ohne vieles Rühren leicht hinzu. Am besten ist es, das Mehl schnell in die Masse zu sieben und es derselben so mit wenigen Bewegungen des Kührlöffels nach und nach einzuverleiben.

Englisher Teig zu Torten und seinerem Bakwerk. 500 Gramm feines Mehl, 125 Gr. durchgesiebter Zucker, 125 Gr. gestoßene Mansdeln, 1 Eidotter, 9 hartgekochte Eier, das Gelbe fein gehackt, 330 Gr. ausgewaschene, in kleine Stücke zerschnittene Butter und etwas weißer Wein werden zu Teig gemacht und ausgerollt. Hiervon macht man ein Unters und Oberblatt oder Gittertorte.

Behandlung der Kartosseln beim Sieden. Kartosseln sind durch sorgfältige Behandlung bei der Zubereitung viel wohlschmeckender zu machen, wenn man zugleich mit dem Gefäße, in dem man die Kartosseln auf das Feuer bringt, ein anderes, mit reinem Wasser gefülltes, ebenfalls zum Sieden erhigt. Sind die Kartosseln nun mehrere Male übergestocht, so daß sie bald gar sind, so gießt man das Wasser von ihnen ab und das andere, bereitstehende, kochende Wasser darüber, in welcher zweiten Brühe man sie nun vollends gar kochen läßt, worauf man auch diese abgießt, die Kartosseln, welche natürlich roh geschält sind, mit etwas Salz und gehackter Petersilie überschwenkt und sie hierauf so heiß als möglich aufträgt. Alle Kartosseln werden durch zweimaliges Kochen in frischem Wasser verbessert, gleichviel ob sie geschält oder mit der Schale aufs Feuer gebracht werden. Wan kann sogar übrig gebliebene, kalt gewordene Kartosseln dadurch so gut wie frisch gekochte verwenden, daß man sie in siedendes Wasser wirft und einige Minnten darin kochen läßt.

Shirme wasserdicht zu machen. Schirme von Alpaccastoff werden beim Regen schwer und bedürfen längere Zeit zum Trocknen. Man nehme 1 Theelöffel Paraffin und löse dasselbe in 10—15 Theelöffel Benzol in einem Glase. Nun spanne man den Schirm auf und übersgieße den Stoff rasch in Spirallinien, von der Spize angefangen, mit der Paraffinlösung. Man führt die Arbeit am besten bei Tag aus, da wegen der Benzoldämpfe kein brennendes Licht in der Nähe sein darf. Farbe, Weichheit und Haltbarkeit des Stoffes bleiben unverändert, und die Regentropfen rollen darüber hin, so daß man den Schirm nach der Benutung im Regen sosort wieder zusammenschlagen kann.