

liche Vorthelle: sie sind vorwiegend aus Eisen gebaut wodurch sie billiger und dauerhafter werden, und sie gestatten eine bessere Bearbeitung des Bodens, indem sich die Furchen beliebig nach einer oder der andern Seite legen lassen. Man betrachte also diese Frage nicht als gelöst, sondern fasse sie wiederholt ins Auge und überzeuge sich durch zahlreiche Proben vom Für u. Wider. Für unsere heimischen Pflüge aber möchten wir jedenfalls eiserne Streichbretter empfehlen, wodurch sie ungemein verbessert werden dürften. Auf der diesjährigen Ausstellung in Hamburg waren aus Gußstahlblech gepresste Streichbretter zu sehen, welche von den Hüttenwerken zu Dillingen, bei Saarlouis in Rheinpreußen im Centner um 7 Mkr. per Pfd. geliefert werden. Sie empfehlen sich ebenso durch ihre Dauerhaftigkeit als auch durch ihre Wohlfeilheit.

Die Kochherde

waren ebenfalls mit Prämien im Voraus bedacht worden. Der Holzmangel macht sich auch bei uns allmählig fühlbar und nöthigt zur möglichsten Sparsamkeit.

Einführung zweckmäßiger Koch- und Heizapparate ist dringend geboten. Für unsere Verhältnisse sollen diese Apparate nebst dem auch billig zu beschaffen sein; nur dann werden sie allgemeinen Anklang finden.

Herr J. A. Lehmann von Sargans hatte aus seiner Werkstätte in Balzers mehrere Muster ausgestellt, welche um 40, 50, 75 Franken zu erhalten sind. Sollten sich ganze Gemeinden zur Einführung solcher Herde entschließen, so ist der Preis noch etwas geringer. Wir haben schon ein Mal in der Besztg. die Wichtigkeit guter Kochherde hervorgehoben und wünschen nur daß man recht bald mit der Anschaffung vorgehen möge.

Ueber die ausgezeichnete und zweckmäßige Bauart der Lehmann'schen Herde könnten wir uns namentlich an einer 2. Art überzeugen. Diese ist aus einem andern Standpunkte gebaut: für größere Haushaltungen, Gasthäuser, Geschäftshäuser mit großem Personal, und verbindet mit möglichster Ausnützung der erzeugten Wärme (zum gleichzeitigen Kochen, Braten, Backen ic.) Eleganz und Dauerhaftigkeit.

Diese Herde sind schon auf allen größeren Industrie-Ausstellungen, (Paris, London ic.) prämiert worden; sie noch weiter rühmen, hiesse Wasser in den Rhein tragen, und könnte uns als Anmaßung ausgelegt werden. Indes sie waren einmal unserer Beurtheilung unterstellt und so sei noch Einiges über ihre Einrichtung bemerkt.

Hr. Lehmann befaßt sich nur mit der Herdfabrikation; mindestens ein 20jähriges Streben und Beobachten hat er aufwenden müssen, um sein Fabrikat auf die gegenwärtige Stufe der Vollkommenheit zu erheben, in jedem kleinsten Theilchen ist Ueberlegung und praktischer Sinn zu erkennen, seine Herde sind wirkliche Kunstwerke, physikalische Grundsätze und praktische Forderungen der Hausfrau sind in gleicher Weise berücksichtigt. Vor Allem meisterhaft war der Bau des in der Adlerbünd ausgestellten Herdes. In der Mitte des ca. 3 Fuß hohen und 4—5 Fuß langen Blechkastens, welcher das Herdgemäuer umhüllt, ist die Feuerungsanlage mit Rost und Aschenfall. Die Seitenwände des Feuerraumes sind von

den Seiten zweier Bratröhren gebildet, die Rückwand von einem Wasserkessel mit aufgeschraubtem Dampfrohr zur Erwärmung eines beliebig aufgestellten Wasserbehälters. Die Gluth erhitzt gleichzeitig und unmittelbar diese 3 Gefäße und den darüber hängenden Kochtopf. Die Hitze streicht alsdann rechts und links zwischen dem Boden der Kochtöpfe und der Decke der Bratröhren hindurch, windet sich an den äußern Seiten der Bratröhren abwärts, unter deren Bodenflächen hin und tritt alsdann erst in den Kamin. Trotz dieser Führungen der Wärme ist der Zug ausgezeichnet. Unter den Bratröhren befinden sich noch 2 Backöfen, an einer Seite des Herdes eine Vorrichtung zum Glühen der Glätteisen und oben ein Rost für Kohlenfeuer sowie ein 2. Wasserschiff.

Bei der am 8. Nov. vorgewonnenen Probe wurde eine Mahlzeit für 20—25 Personen gekocht, bestehend aus: Suppe, — Ragout von 4 Pfd. Fleisch, — 8 Pfd. Rindfleisch und 4 Pfd. gelbe Rüben — 4 Pfd. Schweinefleisch und 4 Pfd. Sauerkraut — 6 Pfd. Kalbsbraten und 3 Pfd. Aepfel. — Biskuit und Torte von zusammen 4 Pfd. — und 1 Pfd. Confect. In Zeit von 61 Minuten wurden mit exact 9 Pfd. Buchenholz obige bereit gehaltene Speisen vollständig, schmackhaft und gut gekocht. Selbstverständlich würde in einem Kochherde von dieser unübertrefflich praktischen Konstruktion in kleinerem Maßstabe für weniger Personen auch mit verhältnißmäßig weniger Brennmaterial gekocht werden. Nehmen wir den Preis einer Klafter Holz (per 30 Zoll-Zentner) im verwendbaren Zustande zu 14 fl. an, so würde eine Haushaltung von 20—25 Personen im Jahr zum Kochen circa 2½ Klafter, also für 35 fl. Holz verbrauchen, wenn nebst dem Mittagessen noch 2 Kaffee, je zu 2½ und ein Nachtessen zu 4 Pfd. Holz gekocht, also täglich 18 Pfd. Holz verbraucht würden. Mit Steinkohlen und Torf belieben sich die Kosten für Brennmaterial auf viel weniger, vielleicht kaum auf die Hälfte. Gewiß ein Resultat, welches alle Erwartungen übertrifft!

Von den übrigen Gegenständen der Ausstellung verdienen die Webereiprodukte der Hrn. Kirchthaler und Dürst besondere Aufmerksamkeit, weil sie dem unmittelbaren Bedürfnisse unserer Leute dienen. Es waren dies Halbwollstoffe (Mezzo), welche ganz aus inländischem Rohmaterial erzeugt, und von derselben Firma auch noch gefärbt und vollständig verkaufsfähig geliefert werden. Wie wir vernehmen, wollen die gedachten Unternehmer auch einen Wollspinnstuhl aufstellen, um dem gemeinen Bedürfnis möglichst entgegen zu kommen.

Von der Küferarbeit sind hervorzuheben die Leistungen des J. Quaderer und des Dom. Rescher in Baduz, welche in jeder Beziehung musterhaft und tadellos sich erwiesen. Ebenso rühmenswerth sind die Erzeugnisse des Hr. A. Schädler in Mendeln aus dem Gebiete der Hafnererei und Ofnererei. Drainage-Röhren werden von ihm aufs Beste geliefert, noch vorzüglicher aber sind seine Modellirarbeiten für Ofenverzierungen und die Glasur der Ofenlacheln; einige Muster mit weißer Glasur waren von tadelloser Reinheit und Gleichförmigkeit.