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

Objekttyp: **Appendix**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **28.05.2024**

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. 2. | Februar 1900

Giftflaschen.

In jedem Jahre findet eine nicht geringe Zahl von Menschen den Tod durch Vergiftung infolge Verwechselung von Flaschen, welche giftige Substanzen enthalten, mit Medizinflaschen oder anderen Gläsern harmloser Natur. Die Zeitungen berichten ziemlich häufig von derartigen Fällen und die große Zahl von Vergiftungen, welche nicht zum Tode, wohl aber zur Schädigung des Organismus führen, gelangen nicht einmal zur öffentlichen Kenntnis. Obwohl man in den Kulturländern schon durch gesetzliche Bestimmungen, die Verabreichung von Giften betreffend, diese Unglücksfälle auf ein geringes Maß zu beschränken bemüht war, haben die durch derartige Verwechselungen herbeigeführten Vergiftungsfälle nicht wesentlich abgenommen. Man hat sich daran gewöhnt, diese Unglücksfälle gleichmütig aufzunehmen, und nur wenn eine hervorragende Persönlichkeit auf so schreckliche Weise dem Leben und ihrer verdienstvollen Tätigkeit entrissen wird, beginnt man sich aufs Neue mit der Frage zu beschäftigen, welche vorbeugenden Maßregeln in Zukunft zu treffen seien. So geschah es, als im Jahre 1893 der ausgezeichnete Physiker John Tyndall auf seinem Landsitze Hind Head bei Haslemere durch eine starke Dosis Chloral den Tod fand, und die englische Presse erinnert an diesen Fall, da ein anderer Gelehrter, Dr. A. K. Boyd, auf dieselbe beklagenswerte Weise sein Leben einbüßen mußte.

Es pflegen heut in der ganzen zivilisirten Welt die Apotheker Gifte oder überhaupt gefährliche Substanzen, welche nur äußerlich angewandt bezw. nur zu technischen Zwecken geliefert werden, in sechseckigen, kannelirten Flaschen zu verabreichen, damit die zugreifende Hand die drohende Gefahr erkenne und zurückgehalten werde. Denn im dunklen Zimmer können weder die Farbe der Flasche und des Etikettes, noch der aufgedruckte Totenkopf und die üblichen drei Kreuze Jemanden zur Warnung dienen. Als ein sehr wirksames vorbeugendes Mittel gegen Vergiftungen wird man aber auch die kannelirten Flaschen nicht

ansehen können, da sie naturgemäß eine umfassende Verwendung finden müssen, und sich Hand und Auge infolgedessen bereits so sehr an diese Form der Flaschen gewöhnt haben, daß dieselbe kaum noch beachtet wird, geschweige denn als Warnung dienen kann. Dazu kommt, daß diese Flaschen nach vollständiger Entleerung von den sparsamen Hausfrauen hübsch sorgfältig ausgespült und zur Aufnahme harmloser Hausmittel oder auch zu irgend welchen anderen Zwecken bestimmt werden, so daß von einer Unterscheidung der gefährlichen von den harmlosen Gefäßen nicht mehr die Rede sein kann. Weit zuverlässiger erscheint es mir, nicht durch die Form, sondern durch die Art des Verschlusses die gefährdete Person zu warnen. Da jede Verwechselung auf Unachtsamkeit, Flüchtigkeit, Gedankenlosigkeit, bisweilen allerdings auch auf ein Irrgehen der Hand im Dunkeln zurückzuführen ist, so gilt es, den Betreffenden durch irgend einen außerordentlichen Umstand darauf hinzuweisen, daß er sich geirrt habe. Der Verschluß muß somit derart beschaffen sein, daß die Lösung desselben, im Gegensatz zu den gewöhnlichen mit Korkpfropfen versehenen Flaschen, etwas umständlich ist. Es gilt nun, für die Apotheken einen Mechanismus für den Verschluß der Giftflaschen einzuführen, welcher für andere Zwecke noch nicht verwendet ist. Wenn dieser Verschluß z. B. aus einer Kapsel bestände, die erst nach Lösung zweier Flügelschrauben abgehoben werden kann, so wird Niemand so gedankenlos sein und annehmen, er habe eine einfache Medizinflasche in der Hand, zu deren Inhalt er durch einfaches Abheben des Korkpfropfens gelangen kann. An und für sich ist es gleichgiltig, wie der Flaschenverschluß zu bewirken ist, nur muß er sich völlig von allen sonst gebräuchlichen unterscheiden. Der umständliche Mechanismus des Verschlusses würde die Flaschen auch zur weiteren Verwendung im Haushalt ungeeignet machen. Aber damit haben wir noch nicht die völlige Lösung der Aufgabe. Die Flaschen sollten Eigentum der Apotheker bleiben und von diesen gegen Herauszahlung des entsprechenden Betrages zurückgenommen werden. Die Verwendung der so gekennzeichneten Flaschen im öffentlichen Handelsverkehr dürfte nur den Apothekern gestattet sein.

Bekanntlich dürfen gewisse starke Gifte in Droguengeschäften nicht abgegeben werden. Nun werden aber in der Technik eine große Reihe besonders gefährlicher Substanzen gebraucht, die unersetzlich sind. Es ist nahezu unmöglich, dem Handel mit diesen Stoffen zu weitgehende Beschränkungen aufzulegen. Leute, die nun berufsmäßig mit derartigen starken Giften zu tun haben, sollten sich daran gewöhnen, dieselben stets unter Verschluß zu halten und möglichst nur in der Werkstatt, dem Atelier, dem Laboratorium, nicht aber in der Privatwohnung damit zu arbeiten.

Es wurde auch von verschiedenen Seiten der sehr schätzenswerte Vorschlag gemacht, die Flaschen nicht allein mit dem Namen des Präparats, sondern auch mit der Bezeichnung des Gegenmittels zu versehen, z. B. „Silbernitrat — Gegengift Kochsalz." Wenn auch in gewissen Industrieen so schnell wirkende Gifte gebräuchlich sind, daß die Anwendung von Gegengiften nutzlos wäre, so würde man doch in den weitaus meisten Fällen den Betroffenen noch rechtzeitig Hilfe bringen können. Sicher würde diese Maßnahme auch viele Leute, welche ständig mit Giften arbeiten, veranlassen, die geeigneten Gegengifte, gleichfalls mit Aufschriften versehen, im Hause für den Fall der Not vorrätig zu halten.

E. O.

Der beste Petrol-Kochapparat.

Der aus Schweden kommende „Primus" ist wohl der beste Petrolkochapparat der Neuzeit. — Während die gewöhnlichen Petrolkochherde mit Flach- oder Rundbrennern immer viel Sorgfalt beanspruchen, betr. Behandlung der Dochte und die Ardens nach längerem Gebrauche gerne „spucken", d. h. absurd zu rauchen beginnen, so ist der Primus (weil Dochtlos) viel einfacher und sicherer. Mittelst einer kleinen Menge Spiritus wird der Brenner des Apparates rasch erwärmt und entwickelt sich eine Petrolgasflamme, die nie raucht, reguliert werden kann zu stärkerer oder geringerer Intensität. Gelöscht wird der echte Primus rasch ohne irgendwie Petrolgeruch zu entwickeln, wie solches beim Löschen von Lampen vorkommt.

Der Verbrauch von Petrol ist viel geringer als bei irgend einem Dochtbrenner. — Zudem dient der Primus (mittelst entsprechendem Aufsatz) als famoses Glättöfelchen für 3, resp. 4 Plätteisen.

Der Primus steht im Preise nicht hoch und der Aufsatz zum Erhitzen von Plätteisen kostet 3½ Frs. — Herr J. Germann in Engelburg bei St. Gallen hält diese ächten Primus auf Lager und besorgt das nach langem Gebrauch nötig werdende Reinigen der Brenner.

M. K.

Wie wird man mager?

Diese Frage beantwortet Prof. Dr. Schwenninger, den bekanntlich Fürst Bismarck zu seinem Leibarzt erkoren hat, in einer Schrift, die in Wien erschienen ist. Kurz gefaßt lauten die Vorschriften: Reibe Dich ganz oder teilweise täglich wiederholt kalt oder warm ab, lasse Deine dicken Fettmassen kneten, drücken und zwacken, je kräftiger und tiefer, desto besser und freue Dich bei dem Schmerze der ersten Tage

auf das Vergügen der späteren. Iß oft und jedesmal wenig, denn große Mahlzeiten begünstigen die Fettbildung und den Fettansatz, kleine dagegen den Fettverbrauch und die Entfettung; iß Fleisch und Wurst jeder Art, soviel Du magst, auch fett, kalt und warm; iß Austern, Kaviar und Hummern, Du verträgst das, ob auch Dein Geldbeutel — zeigt Dir ein Blick hinein; iß Fische gekocht, gebraten, gesalzen, geräuchert, Krebse, Eier, Käse; iß Spinat, Sauerkraut, Gurken, Kopfsalat und Obst, letzteres roh und geschmort. Doch meide: Suppen, Kartoffeln, Mehlspeisen (Nudeln Makkaroni), Reis, Hülsenfrüchte, Rüben, sowie Butter und Fette, wenn sie nicht zur Zubereitung der Speisen erforderlich sind. Trink Wasser und Mineralwasser, „mit" oder „ohne" Weiß- und Apfelwein; doch meide Bier, Rotwein, Kaffee, Thee, Kakao, Schokolade, Milch und Schnaps. Befolgst Du diese Regeln gut, dann wird die Wirkung nicht ausbleiben, das überflüssige faule Fett wird schwinden. Allerdings hängt Dir dann die Haut in Falten am Körper und in Runzeln im Gesicht, Du siehst „elend" aus . . . . das macht nichts, ängstige Dich nicht! Die Haut kann nur so schnell dem Fettschwund nicht folgen; aber bald glättet sie sich über dem zusammengeschrumpften Stellen und Zügen und herrlich bist Du anzuschauen. Versuchs!

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Kalbsschlegel gebraten. Der gut vorgerichtete Schlegel wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, schön gespickt, dann mit einem Stück Butter, einer Scheibe Speck, einigen Schalotten und kleinen gelben Rübli, einem Lorbeerblatt, einer kleinen Selleriewurzel in die Bratpfanne gelegt und im Ofen gelb angebraten, hernach ein Glas Wein und etwas Wasser zugegossen und der Schlegel unter öfterem Begießen zwei Stunden langsam gebraten. Es ist vorteilhaft, denselben mit einem mit Butter eingefetteten Papier zu bedecken. Damit der Braten schöne Farbe bekommt, ist dasselbe jedoch eine halbe Stunde vor dem Anrichten zu entfernen und alsdann 2—3 Eßlöffel saurer Rahm an die Sauce zu geben, was derselben eine schöne Farbe gibt und sie sämig macht. In Ermangelung von Rahm macht man ein Teiglein von etwas Mehl und Milch und läßt es ebenfalls etwa eine Viertelstunde noch mitkochen.

*

Schafskeule als Reh. Man muß dazu eine sehr zarte Keule wählen, sie häuten und mit feinen Speckstreifen spicken. Dann legt man sie in heiße Marinade von Weißwein, etwas Essig, mit Zwiebel,

Rüben, Thymian, Lorbeer, Petersilie, Salz und Pfeffer darin. Die Keule bleibt 48 Stunden darin und muß einige Male gekehrt werden. Man läßt sie gut abtropfen während einer Stunde und brät sie, indem man sie fleißig mit obiger Sauce begießt. Am besten sind diese Braten am Spieß. Aus dem Ansatz im Butter macht man mit etwas Mehl oder Mondamin und Bouillon eine dickliche Sauce, die man dazu serviert.

Krankengerichte mit Liebig's Fleisch-Pepton.

Erbsenbrei für Kranke. Zeit der Bereitung 40 Minuten. — 1/2 Liter junge ausgelöste Erbsen kocht man im Wasser weich, rührt sie durch ein Sieb und vermischt sie mit 1 Eigelb, 2 Löffeln süßer Sahne, Salz, einer Prise Zucker und soviel Wasser, in dem man 5—10 Gramm Fleisch-Pepton auflöste, daß man einen geschmeidigen Brei erhält. Er wird heiß gerührt und mit wenig gewiegter Petersilie gewürzt.

*

Leichter nahrhafter Kartoffelbrei. Zeit der Bereitung 45 Minuten. — 10 Stück geschälte, gut gewaschene Kartoffeln kocht man in Salzwasser gar, gießt dieses ab und reibt die Kartoffeln nun durch. Man rührt 1/10 Liter Sahne unter die Kartoffeln, gibt 5 Gramm Butter und 5 Gramm aufgelöstes Fleisch-Pepton darunter und schlägt den Kartoffelbrei heiß, worauf man den steifen Schaum eines Eiweißes darunter zieht. Dieser treffliche Kartoffelbrei ist statt der Salzkartoffeln zu allen gebratenen und gedämpften Fleischspeisen für Kranke zu geben.

*

Leguminosenbrei. 40 Gramm Leguminose rührt man mit 1/3 Liter kaltem Wasser gleichmäßig glatt, gibt 10 Gramm frische Sahnenbutter und das nötige Salz dazu und kocht davon unter Rühren auf gelindem Feuer einen Brei. Man setzt ihm 10 Gramm Fleisch-Pepton, sowie 3 Löffel voll gekochte und durchgestrichene Kalbsmilk oder feinstens gewiegten rohen Schinken zu und gibt den Brei sofort als ebenso wohlschmeckende wie bekömmliche Krankenspeise.

*

Fleischbrei. Zeit der Bereitung 30 Minuten. — Man stößt 60 Gramm gebratenen Rinder- oder Kalbsbraten so fein wie möglich, streicht die Masse durch ein Sieb, tut sie in ein Porzellannäpfchen, gibt 4 Löffel Brühe aus Fleisch-Extrakt, 2 Eigelb und 10 Gramm Fleisch-Pepton dazu und rührt den Brei im Wasserbade heiß und dicklich. Auch von Wildbraten und Geflügelfleich kann man den Fleischbrei bereiten, in ersterem Falle wird nur die Hälfte der Brühe und 1 Löffel Rotwein

und 1 Löffel Madeira zugesetzt, bei Geflügel fällt die Brühe ganz fort und wird durch süße Sahne ersetzt.

*

Kalbshirn für Kranke. Zeit der Bereitung 1 Stunde. — Vor allen Dingen muß das Kalbshirn gut gewässert werden, dann setzt man es mit kaltem Wasser auf, läßt es darin heiß und steif werden, kühlt es in kaltem Wasser ab und häutet es dann sorgsam. Es wird mehrere Male leicht eingehackt, dann mit Salz bestreut und in zerlassener Butter durchgeschmort, mit wenig Mehl bestreut, mit einigen Tropfen Citronensaft beträufelt und mit einigen Löffeln Fleischbrühe aus Fleisch-Extrakt begossen. In 30 Minuten wird das Hirn gar sein, worauf man noch 5 Gramm Fleisch-Pepton an die Sauce tut. — Noch verdaulicher wird das Hirn, wenn man es nach dem Häuten durchstreicht und in Breiform dünstet.

*

Gebratene Taube. Zeit der Bereitung 1½ Stunden. — 1 schöne Taube wird gesalzen, in 50 Gramm Butter gelegt, auf allen Seiten bräunlich — aber ja nicht zu dunkel — gebraten und dann allmählich ¼ Liter kochendes Wasser angegossen. Man schmort sie so langsam eine gute Stunde, lößt dann 5 Gramm Fleisch-Pepton auf, verrührt damit 5 Gramm Kartoffelmehl, tut dies an die Sauce, die man damit sämig macht, und richtet die Taube mit der Sauce an.

*

Geflügelbrust. Zeit der Bereitung 1 Stunde. — Man nimmt ein junges Hühnchen oder auch eine fleischige Taube dazu und schmort dies, nachdem man es gesalzen, in 20 Gramm Butter an, gibt eine kleine Carotte dazu, löst 5 Gramm Fleisch-Extrakt in ½ Liter Wasser auf, gießt dies darauf und kocht damit das Geflügel 30 Minuten. Dann quirlt man 2 Eigelb, 5 Gramm Butter, eine Prise Salz, 1 Theelöffel Citronensaft, 3 Löffel Wasser und 5—10 Gramm Fleisch-Pepton zusammen, rührt dies im Wasserbade dick, löst vom gedünsteten Geflügel die beiden Brüstchen und überzieht sie darauf mit der fertigen dicken Sauce. —

*

Krankengericht aus Kalbfleisch. Zeit der Bereitung 30 Minuten. — Man zerschneidet 125 Gramm zartes Kalbfleisch in große Würfel, wäscht 4 Sardellen, entgrätet sie, wiegt sie fein und mischt sie mit dem Fleisch. In einer kleinen Casserole schmort man beides in 10 Gramm Butter fünf Minuten, gibt eine Prise Pfeffer (wenn erlaubt), 2 Löffel Weißwein, 1 Theelöffel Citronensaft, 1 Theelöffel geriebene Semmel und 5—10 Gramm Fleisch-Pepton dazu und kocht alles noch zwei Minuten. Das Gericht regt meist den Appetit wohltätig an.

Schinken mit Ei. Zeit der Bereitung 30 Minuten. — Etwa 70 Gramm magerer roher Schinken werden gewiegt und durchgerieben, mit 2 Eigelb, 5 Gramm Butter und 10 Gramm Fleisch Pepton vermischt, im Wasserbade heiß gerührt und mit geröstetem Brot serviert.

Eierspeise. Man macht süße Butter heiß in einem Geschirr, das auf den Tisch gegeben werden kann, gibt einen 1 Löffel Maggibouillon dazu und schlägt nach Belieben Eier in die Platte, die man auf langsamen Feuer gar werden läßt, sie immer mit der Sauce beträufelnd, sind sie bestanden salzt man leicht, streut Käse über die Speise und brennt denselben mit heißer Schaufel, gibt dann die Speise sofort zu Tisch.

*

Handschuhkuchen. Auf 2 gerührte ganze Eier kommen 2 Löffel Rahm und 2 Löffel gestoßenen Zucker nebst etwas Zimmt und soviel Mehl, daß man den Teig auswallen kann. Man rädert lange Vierecke, macht in der Mitte einen Schlitz und zieht die eine Ecke durch den Schlitz, worauf man die Küchlein in schwimmendem Schmalz bäckt und heiß mit Zucker überstreut.

*

Apfelmarmelade. Auf 1 Kilo Aepfel 750 Gramm Zucker. Siede die abgeriebenen Aepel mit der Haut ganz weich, gibt etwas Zitronenschale darunter und reibe, wenn sie ganz weich, Alles durch das Sieb. Das Durchgedrückte wird unter beständigem Rühren mit dem Zucker zur Marmelade verkocht.

*

Citronencrême für 4 Personen. 4 Eigelb schlage mit 4 Löffel Zucker zu Schaum, mit dem Saft einer ganzen und die Schale einer halben Citrone, dann gieb 4 Blatt mit heißem Wasser aufgelösten Gelatine oder 1 Packet Liebig's Pfanzengelée heiß dazu, zuletzt noch den Eierschnee und richte es an in einer nassen Porzellanform, man kann auch Makkaronen oder Bisquit-Reste dazu legen, stürze es nach 4 Stunden.

*

Kräuter-Konserven. Esdragon, Dill, Pfefferkraut, Majoran, Thymian, Klerbel und Patorf, wird leicht abgezupft und jedes Kraut für sich an der Luft getrocknet, bis man es zu Pulver verreiben kann. Dann bringt man es in kleine Gefäßchen, die man überschreibt, und genügt je eine Prise für verschiedene Gerichte und Salate.

*

Berliner Torte. 375 Gramm Mehl, 200 Gramm zerstückelte Butter werden mit 150 Gramm geschälten Mandeln, 125 Gramm gestoßenem

Zucker und 3 Eiern zu einem festen Teig gewirkt mit einer Prise Salz, etwas Zimmt oder Citronenschale. Belege ein Blech mit dem ausgewirkten Teige, darauf kommt ein steifes schönes Apfelmuß, das mit Wein, Weinbeeren, Zucker und Zimmt gekocht wurde (man kann auch anderes Obst nehmen), mache von dem Teig einen Rand und ein feines Gitter und backe den Kuchen langsam.

*

Kürbis kann nicht genug als Gemüse empfohlen werden, da er außerordentlich gesund und nahrhaft ist, besonders der längliche Melonenkürbis.

*

Senf-Kürbis. Der Kürbis wird in größere Stücke geschnitten, mit Salz vermischt (1/4 Pfund auf 10 Pfund Kürbis), über Nacht stehen gelassen. Mit kleinen Zwiebelchen kocht man Essig und gibt ihn lau über den Kürbis. Nach 8 Tagen kocht man den Essig wieder mit Pfefferkörnern, Meerrettich, Nelken, übergießt den Kürbis damit, belegt ihn mit Rebenblättern und einem Bündelchen Senfkörner. Es schmeckt vorzüglich und hält sich gut.

*

Alkermes-Liqueure und Florenz. In 3 Liter 6% Alkohol destilliert man 1 Decigramm Zimmtessenz
2 Decigramm Calmusessenz
5 Decigramm Girofleessenz
3 Decigramm Rahmessenz
4 Decigramm Muskatessenz
an der Wärme, filtriert es nach 14 Tagen, gibt 4 Liter Wasser dazu, das man mit 4 Kilo Zucker zu leichtem Syrup gekocht hat, vermischt Alles und gibt es in Flaschen, es wird in Italien dann Sodawasser beigegeben.

*

Zum Reinigen von Kochgeschirr eignet sich sehr gut ein Brei aus gekochter Kleie, welchem man nach dem Auskühlen etwas Schwefelsäure zusetzt, die man in dem Brei gut verteilt. Auf 1 Liter Kleie nimmt man 1 Eßlöffel Schwefelsäure. Mit diesem saueren Breie werden die betreffenden Gegenstände tüchtig gerieben, bis die schöne kupferrote Farbe des Geschirres eintritt, nachher wird letzteres mit reinem Wasser abgespült und getrocknet.

*

Papiersohlen. Eine Sohle aus mehreren Lagen starkem, aufeinander geklebtem Papier hält sehr warm und bietet nicht die Unannehmlichkeit der Wolle.

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