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

Band: 30 (1908)

Heft: 18

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: 09.07.2025

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. 5. | Mai 1908

Verhaltungsmaßregeln bei Bränden.

Es sollte sich Jedermann daran gewöhnen, alle Abende beim Schlafengehen die Kleider in einer bestimmten Ordnung und an einen bestimmten Platz vor dem Bett niederzulegen, um bei Ausbruch eines Feuers im Hause selbst, oder bei anderweitiger Gefahr im Nachbarhaus rasch angekleidet zu sein. Jedenfalls sollten die Kinder ganz entschieden an diese Ordnung gewöhnt, insbesondere aber Knaben angehalten werden, sich rasch ankleiden zu lernen. Viel zu viel Zeit wird von den Kindern mit dem Anziehen vertrödelt und in Unglücksfällen wird die Verwirrung nur noch größer, wenn das Ankleiden nicht rasch vollzogen werden kann. Eine weitere Vorsichtsmaßregel gebietet, stets ein Licht und Zündhölzer in der Nacht bei Hand zu haben, denn die Dunkelheit ist nur geeignet, die Verwirrung und die Unsicherheit zu vermehren. Jedenfalls ist es auch zu empfehlen, sich mit den örtlichen Verhältnissen vertraut zu machen, sich schlüssig zu werden, wie man bei einem ausbrechenden Brande am besten und raschesten aus seiner Wohnung gelangen kann. Häufig bieten Gänge, Rückgebäude, Dächer von Nachbarhäusern usw. noch einen Rückzug, wenn das Stiegenhaus schon in Brand geraten ist. Sehr zu empfehlen ist es, sich in den Gasthöfen, in denen man logiert, noch bei Tage oder doch vor Schlafengehen umzusehen, welche Ausgänge man bei einer Feuersbrunst haben würde, denn gerade in solchen Gebäuden mit vielen Bewohnern ist meistens in Brandfällen usw. die Verwirrung eine ganz außerordentliche.

Beim Ausbruch eines Brandes ist folgendes zu beachten: Bevor die Feuerwehr zur Brandstelle kommt, vergehen selbst bei schnellster Alarmierung und bei raschestem Transport von Geräten und Mannschaft oft kostbare Minuten, in welchen häufig das Leben der Bewohner des brennenden Hauses auf dem Spiele steht. Die bei den vielen Bränden gesammelten Erfahrungen beweisen, daß durch zielbewußtes Vorgehen eines einzigen Menschen das Leben von Kindern, Greisen

und anderen, welche sonst unrettbar verloren gewesen wären, gerettet wurde. Hier gilt ganz besonders der Spruch: „Benütze jeden Augenblick: verlorene Zeit kehrt nimmermehr zurück!“ Manchen Menschen ist es unbegreiflich, wie sich das Feuer mit solcher Schnelligkeit trotz der feuerfesten Bauart der Häuser, der steinernen Stiegen usw. durch die größten Wohnungen, ja selbst durch ganze Stockwerke im Verlaufe weniger Minuten fortpflanzte und so verhängnisvoll für die Bewohner wurde. Die Sache ist sehr einfach; denn das Feuer wurde durch Zugluft gefördert. Wie häufig ist es schon vorgekommen, daß jemand, als er Feuer oder Rauch bemerkte, frische Luft einlassen oder nach Hilfe rufen wollte und zu diesem Behufe ein Fenster oder eine Tür öffnete; das Unglück war geschehen, Feuer und Rauch breiteten sich durch den Luftzug angefacht, ungeahnt rasch aus und die betreffende Person mußte ihre unüberlegte Handlungsweise mit dem Leben büßen. Das Oeffnen der Türen und Fenster ist nicht nur wegen der Verbreitung des Feuers durch Zug zu unterlassen, sondern auch deshalb, weil die öffnenden Personen leicht Opfer der Stichflammen werden. Stichflammen sind Flammen, die zumeist aus brennenden Zimmern und anderen Räumen plötzlich hervorschlagen und eine ungeheure Hitze verbreiten. Ihre Wirkung auf den Menschen ist dem Blitzschlage ähnlich. Die Stichflammen entstehen durch Zugluft und treten so plötzlich und unerwartet auf, daß selbst die rascheste Flucht keine Rettung mehr bringt, sie führen meist unmittelbar den Tod herbei oder haben äußerst schwere Verbrennungen zur Folge. Um also sich und andere Personen vor dem Flammentode zu bewahren, gilt als Hauptvorsichtsmaßregel bei Bränden: „Oeffne nicht unüberlegter Weise Tür oder Fenster!“

Da in Brandfällen jede Minute kostbar ist, müssen die Personen, welche flüchten, die Bewohner der Zimmer, an welchen sie der Weg vorbeiführt, ebenfalls auf die Gefahr aufmerksam machen; denn es ist schon öfters vorgekommen, daß durch Nichtbeachtung dieser Verhaltungsmaßregel bei Bränden Menschen das Leben verloren, da sie z. B. im Schlafe die Gefahr nicht bemerkten und so elend ersticken oder verbrennen mußten. Der gemeinsame Rückzug mehrerer Inwohner erleichtert auch außerdem den Rettungsweg, weil mancher Flüchtende besser mit den Räumlichkeiten bekannt ist und so gegenseitig Hilfe geleistet werden kann. Besonnenheit und Geistesgegenwart sind zwei Faktoren, welche viel Unheil bei Bränden verhüten können. Wenn in einer Wohnung ein Brand entsteht, muß jeder Luftzug verhütet werden. Dieses geschieht durch Schließen der Türen und Fenster, welche zu den brennenden Räumen führen; diese einfache Handlung trägt viel zur Verminderung der Brandgefahr und zur Rettung der Inwohner des Hauses bei. Ist man zum Oeffnen einer Tür aus irgend einem Grunde

gezwungen, so sehe man unbedingt darauf, daß alle Fenster geschlossen sind; ist hingegen das Oeffnen eines Fensters erforderlich, sind vorher sämtliche Türen zu schließen. Diese Maßregel beugt dem Entstehen der Zugluft vor, schützt vor den plötzlich hervorbrechenden Stichflammen und sichert die Rettung bedeutend, indem die Verbreitung des Feuers gehemmt und Zeit gewonnen wird.

Eine weitere große Gefahr bei Bränden ist der Rauch und die sich bei Bränden entwickelnden Gase. Man lasse Personen nicht in verqualmte Räume gehen, um dieses oder jenes noch zu holen; man unternehme stets alles gemeinschaftlich. In dieser Weise vorgegangen, bleiben etwa ohnmächtig gewordene Personen nicht hilflos liegen und manche unbesonnene Tat wird verhindert. Sind die Räume stark mit Rauch gefüllt, so vergesse man nicht, daß die Rettung vielleicht noch auf dem Boden kriechend möglich ist, da die untere Luft weniger Rauch enthält und deshalb häufig am Boden die Atmung noch möglich ist. Die auf solche Art sich Rettenden müssen untereinander in Fühlung bleiben. Ist das Verlassen des brennenden Hauses nicht mehr möglich, dann suche man einen solchen Raum aus, der vom Feuer am weitesten entfernt ist, schließe auf dem Rückzuge dorthin alle Türen und sonstige Oeffnungen ab und erwarte die Ankunft der Feuerwehr, die gewiß nichts zur Rettung unversucht läßt. Man hüte sich, in dieser letzten Zufluchtsstätte Tür und Fenster unnütz zu öffnen, wegen der großen Gefahr, welche damit verbunden ist. In solchen Fällen heißt es ruhig ausharren. Solange der Mensch noch lebt, hofft er auch; verliert er die letzte Hoffnung, so wird er gar oft zum Selbstmörder!

Fassen wir das bisher in diesem Abschnitt Gesagte zusammen, so lassen sich folgende Leitsätze für das Verhalten bei Bränden aufstellen:

1. Die Türen und Fenster dürfen nicht unnütz geöffnet werden; ist ein Fenster zu öffnen, schließe man vorher die Tür und umgekehrt müssen auch beim Oeffnen der Tür alle Fenster geschlossen sein.
2. Beim Rückzuge schließe man stets hinter sich die Türen, bleibe stets beisammen und vergesse nicht, die Bewohner, an deren Zimmer man vorübergeht, von der Gefahr zu benachrichtigen.
3. Bei starker Rauchentwicklung suche man sich am Boden kriechend aus den gefährdeten Zimmern und Gängen zu entfernen.
4. Beim Oeffnen der Tür ist eine solche Stellung zu nehmen, daß man gegen Stichflammen durch die Tür geschützt ist.
5. Ist das Verlassen des Hauses nicht möglich, so ziehe man sich in die vom Feuer am weitesten entfernten Räume zurück, schließe sorgfältig alle Türen und Fenster und erwarte die Ankunft der Feuerwehr.

Endlich verlangt auch noch die Vorsicht, in jeder Wohnung stets eine genügende Menge Wasser bei der Hand zu haben. Der Familienvater und die Hausfrau sollten strenge darauf halten, daß das Wasser in der Küche niemals ausgeht, und daß auch in den Zimmern immer eine Flasche Wasser zur Hand ist. Eine genaue Nachschau vor dem Schlafengehen ist gewiß sehr am Platze.

Vor allem aber vergesse man niemals, sobald man den Ausbruch eines Schadenfeuers wahrnimmt, augenblicklich die öffentliche Hilfe anzurufen, und ja nicht glauben, daß man ohne weitere Hilfe des Feuers Herr werde. Es ist leider eine besonders in den Städten viel verbreitete irrige Meinung, daß das Eingreifen der Feuerwehr dem vom Brand Betroffenen Kosten verursache.

Die Hilfeleistung der Feuerwehr bei den Bränden kosten dem Brandleider keinen Rappen!

Es ist hier ganz gleichgiltig, ob eine freiwillige, eine Pflicht- oder eine Berufsfeuerwehr eingreift. Die Brandhilfe ist Pflicht der Gemeinde, für den Brandschutz werden die Gemeindemittel ebenso verwendet, wie für andere öffentliche Wohlfahrtseinrichtungen. Ist jemand jedoch in der Lage, so mag er zur Anerkennung der ihm geleisteten Hilfe der Feuerwehr eine beliebige Summe schenken, die dann in der Regel für verunglückte und erkrankte Feuerwehrmänner verwendet wird.

Wenn wir im Vorstehenden einige Fingerzeige gegeben haben, was jeder Familienvater usw. schon vor Ausbruch eines Feuers zur Sicherheit seiner Familie tun kann und wie man sich bei eingetretener Feuersgefahr verhalten soll, so mögen die nachstehenden Sätze noch weiter zur Belehrung beitragen.

Es ist ja ganz natürlich, daß der unerwartete und plötzliche Ausbruch eines Feuers, insbesondere zur Nachtzeit großen Schrecken verursacht. Viele Menschen kommen dadurch ganz außer Fassung und geraten in eine solche Bestürzung, daß sie ihrer Sinne nicht mehr mächtig werden. Statt eine zur Hand befindliche Flasche Wasser auf das Feuer zu schütten, das kleine Flämmchen einfach durch eine Decke, einen Mantel oder ein anderes Kleidungsstück zuzudecken oder es mit einem durchnäßten Besen auszuschlagen, tun sie gar nichts oder nur das ganz Verkehrte. Türen und Fenster werden aufgerissen und so erst dem Feuer der rechte Zug verschafft. Das erste Gebot im Brandfall ist daher: „Verliere nicht die Besinnung, wenn Du Dir und Anderen mit Erfolg helfen willst.“

Man mache sich vor Allem klar, daß ein Feuer ohne Luft nicht brennen kann, und daß ein Feuer um so lebhafter wird, je mehr man ihm durch törichtes Aufreißen aller Fenster und Türen Luft zuführt. Je mehr man aber dem Feuer die Luft abschneidet, desto eher erlischt

es. Bei vielen Feuersbrünsten gilt daher die Losung „Das Feuer ersticken". Wer sich dieses Wort recht einprägt, wird dann auch gegebenenfalls die richtige Abhilfe treffen können. Sehr zu empfehlen wäre es allen Familienvätern, daß sie ihre Söhne zum Beitritt zu einer Feuerwehr veranlassen. Neben dem Umstand, daß der junge Mann zum Gemeinsinn, zur Opferwilligkeit und zur Menschenliebe erzogen wird, schafft sich auch jede Familie einen tüchtigen Schutz im Falle der Not, denn der Feuerwehrmann, der es sich zum Berufe macht, seinen Mitmenschen Hilfe im Brandfall zu bieten, wird auch im eigenen Hause nicht versagen und die rechten Mittel ergreifen.

Wenn Feuer in einem Theater oder in einem andern Gebäude, wo sich viele Menschen aufhalten, ausbricht, so behalte jedermann kaltes Blut und tue alles, um den Schrecken vermindern zu helfen. Ohne übertriebene Furcht ist es meistens noch Zeit, daß sich alle zu retten vermögen. In unseren jetzigen Theatern, wo für genügende Ausgänge und alle sonst noch möglichen Vorsichtsmaßregeln gesorgt wird, ist es besser, sich nicht zu überstürzen und möglichst ruhig zu bleiben, als übereilte Schritte zu tun und die oft herrschende grenzenlose Verwirrung und Panik zu vermehren.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Hirnsuppe. Ein Kalbshirn wird in laues Wasser gelegt und gehäutet; dann wird Zwiebel und Petersilie fein gewiegt, das Hirn zerkleinert, und dies alles in 50 Gramm Cocosnußbutter mit einem Eßlöffel voll Mehl gedämpft. Mit der nötigen Fleischbrühe abgelöscht, über gebähte Schnitten oder Klößchen angerichtet.

*

Altbayrische Suppe. Reis, Gerste und grüne Erbsen, von jedem 60 Gramm, werden blanschiert, dann gut gewaschen und abgetrocknet, mit in kleine Würfel geschnittenen verschiedenen Gemüsen und Kartoffeln in 60 Gramm Butter angedämpft und mit Fleischbrühe weich gekocht, hierauf durch ein Sieb gestrichen, mit 3 Eigelb und Sahne abgezogen und mit gebackenen Brotwürfeln zu Tisch gegeben.

*

Filet in Madeira-Sauce. (Bereitungszeit 1 Stunde. Für 5 Personen.) Zutaten: 1½ Kilo Filet, 30 Gramm Speckfäden, 110 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl, ⅜ Liter Wasser, mit Salz abgeschmeckt, worin 20 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt aufgelöst sind,

1 Prise Pfeffer, 1/8 Liter Madeira, 300 Gramm Kalbsmilch, 125 Gramm-Dose Champignons, Fleischklöße von 125 Gramm Kalbfleisch, 1 Ei, 10 Gramm geriebene Semmel, 50 Gramm Trüffeln. — Man häutet 1 1/2 Kilo Lende, spickt, salzt und bratet sie in 80 Gramm Butter unter öfterem Begießen 10 Minuten. Inzwischen rührt man aus 30 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl, der Brühe aus 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, Pfeffer und einem großen Glas Madeira eine seimige Sauce, übergießt das ausgebratene Filet damit, fügt Scheiben von blanchierter Kalbsmilch und Champignons hinzu und läßt es darin 20 bis 25 Minuten braten; kurz vor dem Anrichten gibt man in Bouillon aus 10 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt gar gekochte Fleischklößchen, sowie einige Trüffeln dazu. Man zerschneidet die Lende, legt sie wieder zu ihrer natürlichen Form zusammen, umgibt sie mit den übrigen Sachen und überfüllt sie mit der Sauce.

*

Fleischgelee für Kranke. 1/2 Kilo Ochsenfleisch, 1/2 Kilo Kalbsfuß werden mit Wasser bedeckt und 1 Glas guter Rheinwein dazu gegossen. Dies läßt man 2 Stunden langsam und gleichmäßig kochen, gießt es durch ein Tuch in einen Porzellannapf und stellt es kalt.

*

Poulet á l'estragon. Etwas frische Butter wird weich gerührt, mit Salz, Pfeffer und einigen feingehackten Estragonblättchen vermengt in das vorbereitete Poulet eingefüllt, das hierauf zugenäht, dressiert, mit Zitronen eingerieben und mit einer Speckbarde umbunden wird. In die Bratpfanne legt man Schinken oder Speckschnittchen, nach Belieben den Hals und allfällige Abfälle vom Huhn, einige Scheiben von gelben Rüben und Zwiebeln, sowie ein Sträußchen Estragon, gibt das Huhn darauf, fügt ziemlich viel Brühe oder heißes Wasser und ein Glas Weißwein bei und läßt in 3/4 Stunden gar werden. Alsdann wird es angerichtet und in der Wärme behalten. In einem Pfännchen wird ein wenig Mehl leicht geröstet, mit der entfetteten, passierten Brühe zur Sauce aufgekocht, nach 8—10 Minuten mit 1—2 Eigelb gebunden, mit einigen Tropfen Maggis Würze abgeschmeckt und über das Poulet angerichtet.

*

Schottische Schnitten. Von der Kalbskeule werden schöne Tranchen geschnitten, geklopft, gesalzen und gepfeffert; dann in verklopftem Ei getunkt und in Butter gebacken. Kurz vor dem Anrichten übergießt man die Schnitten mit folgender Sauce: Man nimmt zwei bis drei Eigelb, 2 Löffel Senf, 2 Löffel Milch und 1/2 Liter Jus; dies schlägt man, bis es anfängt zu kochen.

Löwenzahn-Gemüse. Sehr schöner Löwenzahn wird sauber gewaschen, abgequellt, zum Kochen gebracht und mit frischem Wasser abgespült; nachdem das Wasser abgetropft ist, wird dasselbe mit einem Stückchen Butter gedünstet, bis er weich ist, mit zwei Eigelb, etwas süßem Rahm, einem Stückchen Butter legiert und das nötige Gewürz dazu getan.

*

Grüne Kartoffeln. (Basler Art.) Ein Kilo kleine, nicht mehlige Kartoffeln wird gewaschen, geschält, in nicht zu dünne Scheiben geschnitten und in siedendem Salzwasser halb weich gebrüht. In etwas frischer Butter wird ein aufgehäufter Eßlöffel voll verwiegtes Grünes (Spinatblätter, Petersilie und Zwiebelröhrli) samt 1—2 Kochlöffel Mehl gedünstet, mit Fleischbrühe oder Kartoffelbrühwasser zu einer glatten Sauce aufgekocht, etwas Salz, eine halbe Tasse Milch oder ein halbes Glas Weißwein den Kartoffeln zuletzt zugefügt, diese noch gar gekocht und beim Anrichten mit einem Güßchen Maggis Würze abgeschmeckt.

*

Spinatröllchen. Ein Kilo reingewaschener Spinat wird gekocht und fein gewiegt. Nun bereitet man folgende Farce: Zirka 200 Gramm feingehacktes Schweinefleich wird mit 2 Eiern gemischt, Salz und Pfeffer, etwas geriebene Semmel dazu, daß die Masse mit dem Spinat einen dicklichen Teig gibt. Gewöhnlicher Butterteig wird nun zu handgroßen viereckigen Stücken ausgewallt, in deren Mitte von der Spinatfüllung gestrichen; beide Enden gut zusammengedrückt und die Röllchen im Salzwasser gekocht.

*

Um altbackenen Kuchen wieder aufzufrischen, taucht man ihn einen Augenblick in kalte Milch und läßt ihn dann in mäßig warmem Ofen aufbacken, bis die Kruste wieder hart geworden ist. So behandelter Kuchen schmeckt wie frischer und kann jedermann vorgesetzt werden. Altes Brot kann in derselben Weise behandelt werden.

*

Hygienische Eigenschaften der Gemüse. Spinat soll eine direkte Einwirkung auf die Nieren haben, ebenso Löwenzahn, grün genossen. Spargel reinigt das Blut und wirkt auf vermehrte Urinabsonderung, auch soll Spargelwasser zur Heilung des Reumatismus beitragen, eine Eigenschaft, die auch der Sellerie zugeschrieben wird. Tomaten sind gut für die Leber, Lattich und Gurken wirken kühlend. Besondere medizinische Kräfte besitzen Knoblauch und Oliven, sie regen die Blutzirkulation an und vermehren die Absonderung des Speichels

und des Magensaftes. Zwiebeln sind ein vorzügliches Heilmittel bei Schwächezuständen der Verdauungswerkzeuge. Die jungen Blättchen des Löwenzahns gehören zu den leichtest verdaulichen Gemüsen, das selbst auf den Krankentisch gebracht werden darf.

*

Wie man sicher beim Kochen weiche Eier erhält. Man bringt Wasser in einen Topf zum Sieden; sobald dies eingetreten ist, tut man die Eier hinein, entfernt aber den Topf vom Feuer und stellt ihn zur Seite. Das Wasser ist hinlänglich heiß, damit die Eisubstanz gerinnt, aber nicht heiß genug, daß die Eier hart werden.

*

Ein vorzügliches Mittel zum Vertilgen der Schildläuse auf Palmen ist das „wasserlösliche Obstbaumkarbolineum (Arbolineum)". Wenn man hievon eine 10 prozentige Lösung herstellt, also 1 Liter Arbolineum und 10 Liter Wasser mischt und hiemit die Schildläuse mit einem kleinen scharfen Pinsel überstreicht, gehen die Schildläuse sicher ein.

*

Behandlung der Hyazinthen in Gläsern. Um die in Gläsern gesetzten Hyazinthen vor dem Faulen zu bewahren, ist es gut, einige gewöhnliche Holzkohlen unten in das Glas zu legen. Die Erneuerung des Wassers erfolge stets vorsichtig, damit keine Wurzel abbricht. Man muß immer darauf sehen, besonders in der Blütezeit, daß das Wasser bis an die Zwiebel reicht, aber ja nicht weiter, da diese dann leicht fault.

*

Waschmittel für Seiden- und Wollstoffe. Ein vorzügliches Waschmittel für jede Art Kleiderstoffe bilden wilde Kastanien. Hierfür werden die Kastanien zerschnitten, über Nacht in kaltes Wasser gelegt und am andern Tag im gleichen Wasser mehrere Stunden gekocht. Hierauf seiht man das Wasser durch ein Mulltuch, wäscht den Stoff darin ohne jeden Zusatz von Seife und spült in klarem Wasser nach. Selbst die zartesten Farben können darin gewaschen werden. Man rechnet für ein Damenkleid 2—3 Liter Kastanien auf 5 Liter, das noch verdünnt werden kann. Selbstverständlich kann Kastanienwasser auch zum Reinigen von Herrensachen und zum Entfernen von Flecken benützt werden. Hierfür werden die betreffenden Gegenstände flach auf den Tisch gelegt und mit einer Bürste gebürstet. Zu beachten ist nur, daß das Waschwasser nicht zu warm ist.

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