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

Objekttyp: **Appendix**

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

Band (Jahr): **30 (1908)**

Heft 31

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. 8. | August 1908

Vorsicht beim Umgang mit Petroleum, Spiritus und Benzin.

Es ist alljährlich eine Unzahl von Brandfällen zu verzeichnen, die ihre Entstehung den so sehr verbreiteten Mineralölen verdanken. Es sollte in allen Familien streng darauf gehalten werden, daß die Füllung der Petroleumlampen nur bei Tage geschieht, denn gerade beim Umfüllen solcher Oele sind noch die meisten Brandunglücke entstanden. Auch in den kaufmännischen Geschäften kann nicht genug Sorgfalt auf die Lagerung und Abfüllung dieser leicht entzündlichen Brennstoffe verwendet werden. Geradezu Verderben bringend ist es, mit offenem Licht manchen Oelen und ihren Fässern zu nahe zu kommen.

Leider wird aber doch sehr häufig eine große Unvorsichtigkeit bei Verwendung von Petroleum- oder Spirituskochern an den Tag gelegt und häufig fällt noch der dadurch entstehenden Feuersgefahr ein Menschenleben zum Opfer. Der Spiritus oder auch das Petroleum im Apparate oder in der Lampe gehen zu Ende und die leichtsinnige Person, welche auf einem solchen Herde geschwind etwas kochen oder wärmen will, findet es nicht notwendig, die Flammen des „Kochers" zuerst völlig auszulöschen, nein, mitten in diese Flamme hinein wird neuer Spiritus geschüttet und nun gerät auch der Spiritus in der Flasche in Brand, eine Explosion entsteht, die unvorsichtige Person wird von oben bis unten mit brennendem Spiritus überschüttet, sie läuft brennend und schreiend davon, entzündet dabei wohl im Vorbeilaufen den oder jenen Gegenstand bis sie endlich entsetzlich durch Brandwunden zugerichtet zusammensinkt und dann nach Stunden qualvollen Leidens ihr Leben endet.

Wie schon oben angedeutet wurde, so soll das Auffüllen nur vorgenommen werden, wenn Lampen oder Kochapparate nicht brennen und wenn Brenner, Docht, Zylinder u. s. w. erkaltet sind; am besten und sichersten geschieht das Auffüllen bei Tag und an einem ganz hellen Orte, so daß man keines Lichtes bedarf. Läßt es sich gar nicht ver-

meiden, eine Füllung nach Eintritt der Dunkelheit bei Licht vorzunehmen, so müssen Lampen oder Kocher völlig ausgelöscht sein, das Licht stelle man so weit als möglich von dem Orte der Auffüllung weg. Zu erwähnen bleibt hier, daß das Petroleum selbst niemals explodiert. Explodieren können nur die in den Behältern entstehenden Dämpfe, wenn sie mit Luft gemischt aus den bereits angeführten Ursachen entzündet werden.

Auch Spirituslampen können bei Außerachtlassung der nötigen Vorsicht gefährlich werden, weil der Spiritus schon bei gewöhnlicher Temperatur Alkoholdämpfe erzeugt, welche mit Luft gemischt ein explosives Gasgemenge bilden. Beim Anzünden dieser Lampen muß deshalb das Spiritusgefäß durch die Dochthalter stets bedeckt sein, ebenso soll das Ablöschen nur mit dem jedem Apparat beigegebenen Abschlußgefäß erfolgen. Durch Ausblasen kann das stets vorhandene explosive Gasgemisch sehr leicht zur Explosion gebracht werden. Das Nachfüllen der Lampen oder Apparate, so lange der Docht noch brennt oder glimmt, ist wegen der leichten Entzündung des Spiritus besonders gefährlich.

Die Benzinlampen sind sebst bei genauer Beobachtung der Gebrauchsanweisung noch nicht gefahrlos. Von Benzinlampen, welche meist nur als Leuchter Verwendung finden, ist man daher jetzt fast ganz abgekommen; soweit sie aber noch vorhanden, muß von ihrer Verwendung im Haushalte dringend abgeraten werden. Benzin-Explosionen, welche zumal in chemischen Waschanstalten beim Reinigen von Stoffen mit Benzin eintreten, werden fast immnr durch elektrische Zündung hervorgerufen. Denn bei Reibung von Benzin mit wollenen Gegenständen können so starke elektrische Ströme auftreten, daß es zur Funkenbildung kommt. Vorbeugend wirkt in diesem Falle eine leitende Verbindung des Waschgefäßes mit dem feuchten Boden oder gewisse Beimengungen zum Benzin.

Die Gefäße, in welchen Petroleum, Spiritus, Benzin und andere derartige leicht feuerfangende Gegenstände aufbewahrt werden, dürfen nicht in der Nähe von Feuerstätten aufgestellt und auch nicht der Erwärmung durch die Sonne ausgesetzt werden.

Zehn Leitsätze über den Gebrauch von Petroleum.

Aus Anlaß der zahlreichen Unglücksfälle beim Gebrauche des Petroleums, welche teils durch Explosionen, teils durch falschen Gebrauch des Petroleums, wie z. B. durch das höchst gefährliche Zugießen von Petroleum in brennendes Feuer, entstehen, mögen die nachstehenden Leitsätze in Erinnerung gebracht werden, durch deren ge-

wissenhafte Befolgung solchen Gefahren mit Sicherheit vorgebeugt werden kann:

1. Das Petroleum ist am besten in Blechgefäßen und zwar an kühlen Orten aufzubewahren. Explosionen finden nur statt, wenn das Petroleum in gasförmigem Zustande sich befindet, in welchen es schon bei einer Erwärmung von 25 Grad Reaumur gelangen kann; es ist daher alles zu vermeiden, was eine Erwärmung des Behälters veranlassen könnte.

2. Das Um- und Einfüllen des Petroleums darf nur bei Tageslicht, keinesfalls aber in der Nähe von einem Feuer oder einer Lichtflamme geschehen. Ein Vergießen des Petroleums führt leicht zu Entzündung, zur Explosion des Gefäßes und zu lebensgefährlichen Verbrennungen. Unbedingt unstatthaft ist das Nachgießen von Petroleum in eine brennende Lampe.

3. Der Docht muß beim Einziehen in die Lampe völlig rein und trocken sein. Zu dünner Docht führt zur Erhitzung des Brenners und damit des Oeles. Feuchter oder zu dicker Docht saugt schlecht. Das Trocknen des feuchten Dochtes geschieht am besten mit einem heißen Plätteisen.

4. Docht und Brenner müssen täglich von allen verkohlten Resten befreit werden. Eine Petroleumlampe, welche längere Zeit nicht im Gebrauch war, ist vor der Wiederbenutzung mit besonderer Sorgfalt zu reinigen. Verkohlte Reste erhitzen den Brenner, ungleich geschnittener Docht verursacht Ruß.

5. Die Luftzüge des Brenners sind täglich zu reinigen. Schadhafte Brenner sind unverzüglich durch neue zu ersetzen. Reinhaltung der Luftzüge bewirkt eine günstige Abkühlung des Brenners, der beim Anzünden leicht verunreinigt wird.

6. Das Oel im Behälter darf nie vollständig ausbrennen, der Behälter muß vielmehr stets so viel Petroleum enthalten, daß der Docht in dasselbe eintaucht. Sobald der Docht aus Mangel an Petroleum trocknet, brennt die Flamme in den Brenner hinab, erwärmt das Petroleum und entzündet das dadurch gebildete Gasgemisch.

7. Der Behälter muß vor jeder Erwärmung bewahrt bleiben.

8. Der Docht darf niemals zurückgedreht werden. Das Niederdrehen des Dochtes ist keinerlei Petroleumersparnis, es erhitzt aber den Brenner und erzeugt übelriechende und gesundheitsschädliche Gase.

9. Das Auslöschen der Lampe ist durch leichtes Ueberblasen über den Zylinder nach vorherigem geringen Niederdrehen des Dochtes zu bewirken. Das Ausdrehen kann unbemerktes Fortbrennen und Rückschlagen der Flammen bewirken.

10. Es empfiehlt sich namentlich in Kinderstuben, wenn tunlich, nur Hängelampen zu verwenden.

Ein jedes gehe sorgsam um
Mit Spiritus, Petroleum!
Wenn's Flämmchen brennt, gieß' niemals nach,
Sonst gibt es Unglück, Weh und Ach!

Halt sie von Licht und Feuer fern,
Sie explodieren rasch und gern!
Im Nu stehst du in Flammen dann,
Und um das Leben ist's getan!

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Ragoutsuppe. Zwiebeln, Zitronenschale, Petersilie wird fein gewiegt, mit einem etwa eigroßen Stückchen Butter und einem Eßlöffel voll feinem Mehl geröstet und in ein Liter kochende Fleischbrühe geschüttet, mit welcher man die Einbrenne vergießt. Die Suppe wird über in Stücke geschnittenem Kalbsbraten, in Salzwasser weich gekochtem Blumenkohl und gerösteten Semmelwürfeln angerichtet.

*

Geröstete Gerstensuppe. 6 Löffel gerollte Gerste wird in Butter gelb geröstet und mit dem nötigen gesalzenen Wasser 1—1½ Stunden gekocht. Nach Belieben kann ein Stück Fleisch mitgesotten werden. In der Suppenschüssel verklopft man 2 Eier und richtet die Suppe darüber an.

*

Durchgetriebene Brotsuppe. Dazu kann man ältere Brotresten gebrauchen, indem man sie mit wenig Wasser aufs Feuer tut und weich kocht, hernach durch ein Sieb drückt. Dann wird das Brot samt dem Wasser, worin es gekocht wurde, zum Feuer getan und wenn nötig, noch Wasser beigefügt und gewürzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß noch 10 Minuten gekocht. In der Suppenschüssel verklopft man 2 Eier, tut feingeschnittenes Grünes und ein Stück süße Butter dazu und richtet die Suppe unter beständigem Rühren darüber an.

*

Pikante Suppenschnitten. Frische Butter wird schaumig gerührt, etwas Kräuterkäse (Zieger), das nötige Salz, ein hartgesottenes und ein rohes Eigelb, etwas fein verwiegter Schnittlauch und Petersilie, nach Belieben etwas Zwiebelsaft und einige Tropfen Maggis Würze beigefügt, alles tüchtig verrührt und auf hübsche kleine Brot-

croutons gestrichen. Die Schnitten werden zu Fleischbrühe oder einer andern passenden Suppe serviert.

*

Hammelfleisch im eigenen Fett gebraten. Den Schlegel, der als bestes Stück vom Schaf gilt, klopft man und reibt ihn mit Pfeffer und Salz ein, spickt ihn nach Belieben mit Knoblauch, legt ihn dann in die Bratpfanne und gibt diese mit ein Glas Wasser aufs Feuer. Nachdem das Wasser eingekocht ist gibt man nochmals ein wenig warmes Wasser daran, es wird dann nach und nach schön gelb. 1/2 Stunde bevor der Braten fertig ist, schneidet man ein gelbes Rübchen und eine Zwiebel fein und läßt dies noch in der mit Fleischextrakt gekräftigten Brühe weich kochen. Hammelfleisch ist hart und braucht 2—2 1/2 Stunden bis es völlig gar ist.

*

Gesottenes Rindfleisch mit einer Kruste. Man nimmt hierzu vom Hochrücken, Rippenstück oder Brustkern. Bevor das Fleisch ganz weich ist, wird es aus der Brühe genommen, auf ein Backblech gelegt, mit verklopftem Ei überstrichen und mit einer Mischung von Brosamen, Salz, Pfeffer und geriebenem Parmesankäse überstreut, in einen heißen Brat- oder Backofen gestellt, bis die Kruste gelb ist, worauf man das Anstreichen und Ueberstreuen nochmals wiederholt, wieder gelb werden läßt und bevor man es zu Tisch gibt, mit zerlassener Butter überstreicht.

*

Rindszunge mit Zwiebelsauce. Die zu verwendende Rindszunge wird in Fleischsuppe oder leicht gesalzenem Wasser mit viel Gewürzen und Zwiebeln weichgekocht. Nun legt man sie auf einen Holzteller und zieht die Haut davon ab, schneidet alles Harte weg und gibt die Zunge, in schöne Stücke geschnitten, kranzförmig auf eine Platte. Nun wird eine pikante braune Zwiebelsauce daran gegeben, um den Rand der Platte einen Kranz von Blätterteig gelegt, und oben auf die Zunge wird feine, längliche Zitronenschale und fein gewiegte Petersilie gestreut und zu Tisch gegeben.

*

Spinatbrötchen. Ein Teller voll Spinatgemüse (Resten) wird möglichst trocken ausgedrückt; dann werden 2—3 Sardellen gut gewaschen, entgrätet, mit 40—50 Gramm frischer Butter durch ein groblöcheriges Sieb gestrichen und mit etwas weißem Pfeffer, dem Spinat und grünem Käse vermischt. — Von Weißbrot schneidet man Dreiecke, bäckt diese in Butter goldgelb, bestreicht sie mit obiger Masse, bestreut noch mit Parmesankäse und gibt sie zirka 10 Minuten in den Ofen.

Richte die Schnitten an, beträufle mit etwas verdünntem Fleischextrakt, belege mit Scheiben von hartgesottenen Eiern und serviere sofort.

*

Kaiser-Gemüse. Bereitungszeit 1½ Stunden. Für 12 Personen. Zutaten: 5 mittelgroße Blumenkohlköpfchen, 5 mittelgroße Tomaten, 3 Löffel geriebene Semmel, Parmesan- oder Schweizerkäse, 200 Gramm Butter, 2 Löffel Mehl, ein Stückchen roher Schinken, Rahm, 15 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, Zucker, Salz, Muskatblüte. — Der Blumenkohl wird in Salzwasser nicht zu weich gekocht, von den Tomaten, nachdem man sie einen Augenblick in das kochende Blumenkohlwasser getaucht, die äußerste Haut abgezogen. Man streicht eine tiefe Gemüse-Schüssel mit breitem Rande gut mit Butter aus, streut gleichmäßig geriebene Semmel darüber, legt die größte Tomate, aus der man das Herz herausgeschnitten hat, in die Mitte und steckt den kleinsten Blumenkohlkopf in diese, so daß sich eine Erhöhung bildet; dann legt man die anderen Tomaten und Blumenkohlköpfe abwechselnd, wie einen Kranz, herum und überfüllt die Schüssel mit nachfolgender Sauce. Mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse bestreut, backt man das Gemüse ½ Stunde in einem mäßig heißen Ofen. Zur Sauce schwitzt man 50 Gr. fein gehackten rohen Schinken 10 Minuten in 100 Gramm zerlassener Butter, fügt 50 Gramm Mehl hinzu, sowie ¼ Liter Blumenkohlwasser, ¼ Liter Rahm, läßt diese 5 Minuten kochen, streicht sie dann durch ein Sieb und löst in der Sauce 15 Gramm Liebigs Fleischextrakt auf. Diese wird mit einer Prise Zucker, Salz, Muskatnuß abgeschmeckt. — Mit Koteletten als Beilage ist dies sehr nett aussehende und gut schmeckende Gemüse für den feineren Tisch ein hübsches Zwischengericht, während es seiner Billigkeit wegen auch für den einfachen Haushalt paßt. Man fügt dann nur eine Suppe hinzu, die man leicht und sehr gut aus dem Blumenkohlwasser, das man mit einer Mehlschwitze und mit Liebigs Fleisch-Extrakt kräftig macht, bereiten kann.

*

Kartoffelmuscheln. Frisch gekochte Salzkartoffeln werden durch eine Kartoffelreibe gepreßt, mit ein bis zwei Eiern und so viel Mehl vermischt, daß man einen genügend steifen Brei erhält, um aus ihm fingerdicke Rollen formen zu können. Die Rollen werden in Stücke geschnitten, gegen die Rückseite eines Reibeisens gedrückt und auf diese Weise zu kleinen Muscheln gestaltet. Sie müssen wie Nudeln einige Zeit abtrocknen, werden dann in Salzwasser eben aufgekocht und mit der Schaumkelle vorsichtig herausgenommen.

*

Gefüllte Kohlrabi. Die Kohlrabi werden Tags zuvor gar gekocht; andern Tags ein kleiner Deckel abgeschnitten, die Kohlrabi aus-

gehöhlt, mit einer beliebigen Fleisch-Farce gefüllt und den Deckel wieder darauf gebunden. Darauf wird in einem Topf Butter mit Mehl geschwitzt, mit Bouillon aufgefüllt und die Kohlrabi noch einmal tüchtig in dieser Sauce aufkochen lassen.

*

Blumenkohl. Der Blumenkohl wird gereinigt, an den Stielen geschält und einige Zeit in starkes Salzwasser gelegt, damit es allfällig vorhandenes Ungeziefer herauszieht, dann in kochendes Wasser getan, auf schwachem Feuer weichgekocht und samt der Brühe vom Feuer gestellt. Nun verdämpft man in einem eigroßen Stück süßer Butter 1½ bis 2 Löffel Mehl, löscht mit Fleischbrühe oder einer Tasse Milch ab, Salz und Muskatnuß, auch einige Löffel Rahm und ein wenig von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht wurde, sind gut daran. In einer Schüssel verklopft man 2 Eigelb mit kalter Milch und schüttet die kochende Sauce langsam, unter beständigem Rühren, daran, und dann über den auf der Schüssel schön hergerichteten Blumenkohl.

*

Carottenpuree. Weichgekochte Carotten treibt man durch ein feines Sieb, verrührt sie mit etwas Fleischbrühe, fügt 1—2 Löffel geröstetes Mehl, sowie nach Geschmack Salz, Pfeffer und Muskatnuß dazu und läßt das Puree auf gelindem Feuer durchdünsten. Beim Anrichten gieße gebräunte Butter darüber.

*

Kirschkuchen mit Gries. Zu einem großen Kuchen rührt man 250 Gramm Butter leicht ab, kocht von ¾ Liter Milch und Griesmehl einen dicken Brei und rührt ihn, wenn er erkaltet ist, mit 250 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln, 11 Eiern, der abgeriebenen Schale von einer Zitrone, etwas kleingeschnittenem Zitronat und Pomeranzenschalen, Zucker und Zimmt, nach und nach an die Butter; wenn alles zusammen leicht gerührt ist, tut man ein und ein Viertelkilo gute Kirschen darein, mengt sie leicht darunter, gibt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelmehl bestreute Form und backt sie in einem guten Ofen.

*

Semmelscheiben. Man zerschneidet ein Weizenbrötchen in fingerdicke Schnitten, übergießt sie mit süßem Rahm, in dem etwas Vanille ausgezogen wurde und der mit 3 Eidottern verquirlt war. Sind sie durchgezogen, hebt man sie heraus, bestreut sie oben dick mit Zucker und Zimmt und brät sie in Butter goldbräunlich. Man reicht sie warm zu Kaffee oder neben frischem Beerenobst. Sehr angenehme Aushilfe bei plötzlich kommenden Gästen, wenn kein Kuchen mehr vorrätig ist. Jede Semmel ist dazu geeignet.

Guß auf Obstkuchen. Man rührt 60 Gramm Mehl mit 1/4 Liter Milch schön zart an und gibt dazu 4 Eigelb, 4 Löffel Zucker, etwas Zitronenschale und Saft, gibt die Masse auf schwaches Feuer und mengt nach einigem Erkalten den steifen Eischnee darunter und gießt die Masse sogleich über den bestimmten Kuchen.

*

Eier-Rahmsauce zu Puddings. 1/2 Liter Rahm wird mit schwach 1/2 Tasse Zucker, etwas Zimmt und Zitronenschale gekocht, alsdann vom Feuer genommen und sofort mit demselben 2 Eidotter und ein Glas Madeira, Cherry oder sonst ein guter, süßer, spanischer Weißwein verrührt und die Sauce durch ein Sieb getrieben.

*

Regenschirme lange und gut zu erhalten. Man stelle den naßgewordenen Schirm zum Abtropfen mit dem Griff auf die Erde und zwar geschlossen jedoch nicht geschnürt. Erst nachdem er genügend abgetropft ist, darf er zur völligen Verdunstung der Feuchtigkeit aufgespannt werden. Unterläßt man das erstere Verfahren oder stellt man ihn mit der Spitze auf den Boden, wie meist üblich, so leidet das Gestell derart von der Nässe, daß ein baldiges Rosten und Brechen der Stäbchen die unvermeidliche Folge ist.

*

Natürliches Heftpflaster. Bei den öfters vorkommenden Verwundungen der Haut will sich die Wunde besonders in der rauhen Jahreszeit trotz angewandter Reinlichkeit und Sorgfalt nicht schließen. Das englische Heftpflaster, das man bei derartigen kleinen Wunden anwendet, ist schon durch das lange Nachtragen in der Tasche nicht einwandfrei und oft nur geeignet, den Heilungsprozeß zu verzögern. Aus der Praxis habe ich als ein vorzügliches Heftpflaster für alle schlechtheilenden Wunden die unter der Schale roher Eier befindliche dünne, weiße Haut schätzen gelernt. Beim Lostrennen der dünnen Haut von der Schale ist Vorsicht nötig. Durch das an der Haut haftende rohe Eiweiß klebt das Pflaster fest auf die Wunde. Wunden, die lange nicht heilen wollten, waren nach kurzer Zeit tadellos verheilt.

*

Die Farben der Strickwolle kann man vor dem Ausgehen bewahren, wenn man die Wolle auf 10 Minuten in starkem Salzwasser durchweichen läßt und dann, ohne sie auszuringen, in der Luft trocknet.

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