**Zeitschrift:** Sauter's Annalen für Gesundheitspflege: Monatsschrift des

Sauter'schen Institutes in Genf

**Herausgeber:** Sauter'sches Institut Genf

**Band:** 19 (1909)

Heft: 3

Artikel: Unser Kochgeschirr

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-1038206

### 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:** 29.11.2025

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

günstigerem Licht erscheinen läßt, und nur das Uns günstige benützt wird. Solche Kampfesweise ist nicht ehrlich.

In Wahrheit kommt es sehr auf die Umsstände an, unter denen die Schafe leben. In Gegenden, wo die Schafe meist im Freien geshalten werden und eine ihnen zuträgliche Weide haben, sind sie viel wiederstandsfähiger und absgehärteter als in anderen, wo dies nicht zutrifft.

Wir möchten da auch eine Stelle aus Brehm (ältere Auflage) anführen. Er sagt: "Bei uns zu Lande hat das geachtete Haustier wenige Feinde; schon im Norden und Süden Europas aber ist es anders. Dort schleicht der Wolf häufig genug hinter vollkommen wehrlosen Tieren her — —. Dafür bleiben die am ärgsten von Feinden heimgesuchten Schase auch am meisten von Krankheiten verschont, und der Schaden gleicht sich somit wieder aus. . ."

Wenn das obgenannte Geschäftspapier seine Leser mit Aufführung der Krankheiten, die das Schaf befallen können, bange machen will — wie bange könnte dem Leser erst werden, wenn man ihm die unendliche Reihe von Krankheiten aufzählen wollte, denen der Mensch unterworfen ist.

Da ist das Schaf immer noch viel besser daran. Professor Jaeger müßte ein schlechter Zoolog sein, wenn er nicht wüßte, daß die Gesundheit unseres Schafes keine vollkommene ist. Er hat dies auch nicht verschwiegen, sondern gesagt (Normalkleidung Rap. 68), daß die wilden Tiere sich einer besseren Gesundheit erfreuen, als unsere Haustiere (Weidevieh oder gar Stallvieh), und unter den wildlebenden Tieren die Vögel wiederum gesünder seien als die Vierfüßter. Zu dieser Stufe der Gesundheit könne es freilich der Kulturmensch nicht bringen, er müsse froh sein, wenn er so gesund werde, wie unsere Haustiere, z. B. Schaf und Pferd.

(Brof Dr. G. Jaegers Monatsblatt).

## Unfer Kodigefdirr.

Von E. v. R.

Manche Hausfrauen glauben, daß es gleich sei, was für Kochgeschirr sie für die Zubereistung der verschiedenen Speisen verwenden. Das ist aber durchaus nicht der Fall. Das Kochsgeschirr hat nicht nur Einfluß auf das Garwerden der Speisen, sondern vor allen Dingen auch auf das Aussehen und die Schmachaftigkeit derselben, ja, es kann unter Umständen sogar gesundheitsschäblich sein.

Speisen, welche langsam, bei nicht zu großer Hitze kochen sollen, kocht man am besten in irdenem Geschirr. Um die neuen Töpfe haltbarer zu machen und etwaige lose Bestandteile der Glasur zu entsernen, setzt man sie, nachdem sie mit Sand und Wasser abgescheuert wurden, mit kaltem Wasser auf. Man gibt je auf ein Liter Wasser 50 Gr. Salz und zwei Eßlöffel Essig und läßt die Mischung eine Stunde lang in den Töpsen köchen. Stark gesalzene oder saure Speisen darf man nicht längere Zeit in irdenen Geschirren ausbewahren.

Das bequemfte Rochgeschirr für die Sausfrau und zur Zeit wohl auch das gebräuch= lichste ift das emaillierte Rochgeschirr. Die Emailtöpfe laffen fich am leichteften von allem Rochgeschirr reinigen, sie erwärmen sich sehr schnell und die Speisen in ihnen behalten Farbe und Geschmad. Doch ist es burchaus notwendig, die Emailtöpfe richtig zu behandeln. damit das Email nicht abspringt und in die Speifen gerät, mas leicht zu Blindbarmentgundungen Unlag geben fann. Neue Emailtöpfe toche man ebenso wie die irdenen eine Stunde lang aus. Man hüte fich bavor. Speifen in benfelben anbrennen zu laffen, benn die angebrannten Speisen seten fich fo fest an

die Wandflächen, daß man sie abkratzen muß, wobei die glatte Oberfläche leidet. Natürlich darf man Emailgeschirr nie ohne Inhalt auf die heiße Herdplatte stellen; man muß es übershaupt vor zu starken Temperaturwechsel schützen. Das Email springt, wenn man in sehr heiße Töpfe kaltes Wasser gießt oder umgekehrt.

Das Gefet Schreibt zwar vor, bag bas Email ber Gifengesdirre, sowie auch die Glasur ber irbenen Töpfe fast gang bleifrei bergestellt werden foll, doch wird in dieser Sinsicht noch viel gesündigt. Man taufe baber nur wirklich gutes Emailgeschirr und laffe fich burch ben teureren Breis nicht abschrecken. Um zu erfahren, ob Gifengeschirre mit bleiginnhaltigem Email überzogen find, gieße man einige EBlöffel scharfen Effig hinein und laffe fie 12 -24 Stunden damit fteben. Ginen Teil bes Effigs giege man hierauf in ein reines Glas mit Schwefelmafferftoffmaffer, bas man in ber Apothete erhalt; farbt fich die Fluffigfeit schwarz oder braun, so enthält die Glasur Blei. Obst und Säure dürfen niemals in emailliertem Geschirr gefocht werben ; auch Berfte, Reis und Gries erhalten leicht eine blaugraue Färbung und ichmeden ichlecht.

Zinngeschirre sind für den Gebrauch in der Küche nicht anzuraten, da Zinn Gifistoffe entshält. Ganz besonders nuß man sich davor hüten, saure Speisen und Getränke oder Milch in Zinngeschirr aufzubewahren.

Nickelgeschirre sind selbstverständlich sehr teuer, haben aber auch viele Borzüge und werden jetzt vielfach verwendet. Auch in Nickelgeschirr dürfen die Speisen nicht längere Zeit ausbewahrt werden. An Nickel bildet sich kein Kesselstein. Man reinigt das Geschirr mit Sodawasser und reibt es mit einem Lederlappen trocken.

Rupfer- und Messinggeschirr findet man lange nicht mehr so häufig wie früher in der

Rüche, trotzdem es für große Haushaltungen, Gasthäuser ic. recht praktisch ist, da es immer seinen Wert behält und sehr haltbar ist. Allersdings ist größte Vorsicht beim Gebrauch von Kupfers und Messinggeschirr nötig, selbst wenn dasselbe innen verzinnt ist. Mann reinige die Gefäße nicht nur nach, sondern auch vor dem Gebrauch aus sorgfältigste und lasse niemals eine Speise in Messing oder Kupfer erkalten.

Nicht nur in allen Säuren, sondern auch in Del, Fett, vielen Salzen und selbst in reinem Wasser löst sich das Kupfer bei Hinzutritt der atmosphärischen Luft auf und teilt sich den in solchen Geschirren enthaltenen Stoffen mit. In blanken, kupfernen Gefäßen kann man Obst und andere mäßig saure Speisen ohne Gefahr kochen, nur darf man sie, wie gesagt, nicht längere Zeit darin stehen lassen. Bei verzinnten Kupfergeräten achte man sorgfältig darauf, daß die Verzinnung nicht abgenutzt ist. Bei täglichem Gebrauch müssen die Sachen oft verzinnt werden. Natürlich darf der Zinnüberzug kein Blei enthalten.

Bum Schluß fei noch bas Aluminiumgeschirr erwähnt, das neuerdings doppelt gehärtet und badurch haltbarer zu haben ift und immer mehr Berwendung findet. Die Aluminium-Rochgeschirre werden einfach durch Abwaschen mit reinem Baffer gereinigt und mit weichem Fenfterleder gut getrocknet. Die außere Bolitur erhält sich am besten durch Benutung von Butpomate. Im Innern ber Rochgeschirre entsteht nach furgem Gebrauche ein natürliches Email in Form eines bräunlichen Ueberzuges. Durch Austochen ber Gefäße mit leichtem Sodamaffer ift man zwar imftanbe, biefe Schicht zu entfernen, boch ift hiervon abzuraten, weil dieses natürliche Email den wirksamften Schutz gegen eine Abnutung bes bildet. Will man aber trottem den bräunlichen Ueberzug beseitigen, jo vermeibe man, bas

Aeußere der Geschirre mit Sodawasser in Berührung zu bringen, weil sonst die Politur leiden und matt würde. Aluminium- Kochgeschirre haben nach jahrelangem Gebrauch immer noch einen hohen Altwert und werden von den Fabrikanten, wie wir hören, jederzeit zu zwei Oritteln des jeweiligen Metallpreises zurückgenommen.

Die äußere Reinlichkeit 3ft ber innern Unterpfand.

(Sauswirtschaftlicher Ratgeber).

# Kalte Tufe und Schweiffüße.

Dem aufmertsamen Beobachter fann es nicht entgeben, wie häufig dronische falte Rufe und häufiger noch der Fußschweiß als konstitutionelle Gigentumlichkeiten fich bei leuten finden, die an chronischen Ratarrhen der Luftwege leiben. Bei jungeren Individuen, bei Rindern, ift ber falte Bug und ber Schweißfuß ein bireftes pathognomisches (bestimmentes) Zeichen für eine ftrophulose Ronftitution, die bei ihrer Bermandschaft mit ber Tuberfulose uns bier besonders interessieren dürfte. Die ungenügende Durchblutung ber unteren Extremitäten, die Berlangfamung der Blutzirfulation in den Beinen als einem nach Mage fehr bedeutendem Rörperteile hat junächst einen gestörten und abnormen Stoffwechsel hier zur Folge, indem die Ausdünstung ber gasförmigen Berfetjungsstoffe burch die fuble Saut der Extremitäten behindert ift und eine Ausammlung scheidungsbedürftiger Berfetzungsftoffe ftatt hat. Wie uns der Geruch bei Tuffchweiß zeigt, entsteben aber alsbald wegen ungenügender Sauerstoffgefahr auch abnorme Stoffwechselprodutte, die die Gefägnerven zu lähmen

scheinen, so daß der Fußschweiß als ein "paralptischer Schweiß zu betrachten wäre.

Die sich anhäufenden Stoffwechselprodutte muffen nun aus dem Rörper entfernt werden, das mit ihnen beladene Blut führt dieselben jedoch inzwischen ben gangbaren Gefäggebieten gu. Wohin wird nun aber bei gehinderter Durchblutung der Extremitäten das Blut gumeift ftromen? Dorthin, wo ein Reig auf Die Gefägendigungen ausgeübt wird. Diefer Ort ift aber ber Ropf, find die Schleimhäute bes Rachens und der Luftwege, da für diefe der Luftzug und die Berdunftungsfälte ein intenfiver Reiz find. Geben wir doch fogar an ber roten, gebräunten Farbung ber Gefichtshaut, die am Salfe, wo die Rleidung beginnt, wie abgeschnitten in die weiße Farbe des bekleideten Rumpfes übergeht, daß ber Luftreiz felbft auf die Durchblutung der berberen Oberhaut zu wirfen vermag.

Darum sett es nach akuten Berkühlungen der Füße, nach "nassen Füßen", nach umfangreichen Berkühlungen der Haut, die nicht bald durch eine Reaktion ausgeglichen worden, so häusig einen Schnupfen oder einen Bronchialkatarrh oder gar eine Lungenentzündung ab, denn das aus den unteren Extremitäten oder aus der Haut verdrängte Blut floß den Schleimhäuten der Lustwege vermehrt zu, führte die Zersetzungsstoffe (Leukomaïne) mit sich, die eigentlich durch die Haut entweichen sollten und bewirkte durch diese "Fremdstoffe" einen chemischen Reiz, auf welchen die Schleimhäute mit einem Katarrh-antworteten.

Haben wir bei chronisch kalten Füßen, die allerdings periodisch noch kälter werden können, eine chronische Blutüberfüllung der Schleimhäute der Luftwege, so bedarf es keiner langen Erstlärung dafür, daß die benachbarten Teile alle unter dem gleichen Einflusse der Blutübersfüllung und Blutstauung stehen. Die Schleims