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

Sauter'schen Institutes in Genf

Herausgeber: Sauter'sches Institut Genf

**Band:** 25 (1915)

Heft: 2

Rubrik: Gifte im Küchengeräte

### 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

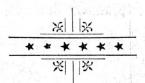
**Download PDF:** 29.11.2025

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

ber Raffeeaufguß sehr schädlich mare), bei Bergensangft, bei Todesfurcht, bei all= zu heftigen Geburtswehen, bei über= mäßiger Erregtheit ber Beichlechts= organe, bei Diarrhoe nach Sorge und Unruhe, bei Rrampfen und Durchfällen beim Bahnen der Rinder, bei Bahnweh mit Unruhe oder bei ftechendem, gudendem Bahnweh. Bei eingetlemmten Brüchen foll Coffea, wie auch beffen Alfaloid, Coffein, mit Erfolg angewendet worden fein. Wir fönnten noch viele Fälle anführen, in welchen Coffea von positiver beilsamer Wirfung fein fann, boch wurde es zu weit führen; im Großen und Ganzen ift die Tatsache hervorzuheben, daß Raffee in homöopathischer Form und Dosis, als Coffea, zur Anwendung angezeigt ist in allen benjenigen Fällen von Ueberreiztheit und großer Aufregung bes Nervenspftems, welche burch ben gewöhnlichen Gebrauch bes Raffees in starten Dosen als Raffeeaufguß, verschlimmert werden. Erwähnen will ich doch noch die gunstige Wirfung von Coffea bei Ueberempfind= lichteit des Behors, bei nervosem Bergflopfen und bei Ischias.

In der Elettro- Som bopathie ift Coffea im Nervenx enthalten. Das Alfaloid, Raffein, wird in der Homoopathie weniger angewendet. Im Raffee, als Arzneimittel betrachtet, befteht ber große typische Begensatz zwischen Raffee in der Form des gewöhnlichen Aufguffes, fagen wir in allopathischer Babe, barin, daß berjelbe ein Reige und Anregungsmittel für bie Rervenzentren und das Berg bedeutet, mährend= bem er, in hombopathischer Gabe verabreicht, im Gegenteil bei lleberreigung des Nerveninftems und franthaft erhöhter Bergtätigfeit, jum Beruhigungsmittel wird. Ilm nun dem geneigten Lefer, der vielleicht mit der Ho= moopathie nicht gang vertraut fein konnte, ben Unterschied zwischen einer allopathischen und einer homöopathischen Dosis zu veranschaulichen, fagen wir, baß eine Taffe Raffeeaufguß aus 5—10 Gramm Raffee bereitet ist (allopathische Dosis), mährenddem 20 Tropfen Coffea (homeopatische Dosis) - meistens giebt man 5-10 Tropfen pro Mal — in der dritten Dezimalverdünnung ein taufendstel Gramm (1 Milligramm) Raffee enthalten und 20 Tropfen in der fünften Dezimalverdünnung nur den hunderttaufendstel Teil eines Gramms. Mit einer Taffe ichwarzen Raffees verscheucht man den Schlaf durch Anregung der Nervenzentren, mit 5-10 Tropfen Coffea fann man die nervoje Schlaflosiafeit, die nervose Ueberreigtheit im Allgemeinen, beseitigen burch Beruhigung ber Nerven. Daraus mache man sich einen Begriff von ber Wirfung auch ber minimalsten Dosen, und von der Berechtigung des homöopathischen Besetes: « Similia similibus curantur ».

(Schluß folgt.)



# Gifte im Küchengeräte.

Nicht nur verfälschte Nahrungs- und Genußmittel können unserer Gesundheit Schaden bringen, sondern auch diejenigen Gefäße, in denen unsere Speisen gekocht und aufbewahrt werden.

Bekanntlich bestehen die Küchengeräte aus Ton-, Porzellan- und Steingutgeschirr, aus Holz, Glas und Metall, und werden von den Metallen Eisen, Kupfer, Messing, Zinn, Zink, Silber usw. zu Küchen- und Eggeräten verarbeitet.

Geschirre aus Ton können für die Gesundsheit sehr gefährlich werden, falls ihre Glasur, der aufgeschmolzene lleberzug aus bleihaltigem Glas, nicht gut eingebrannt worden ist; denn saure Flüssigkeiten nehmen Bleioryd aus der

Glasur auf und werden daher für uns zu Giften. Ist jedoch die Glasur, die fast durchs gängig eine bleihaltige ist, gehörig bei den Geschirren eingebrannt, also alles Bleioxyd völlig mit der Rieselsäure des Tones verglast, so besteht wohl kaum noch eine Vergistungsgefahr. Zeigen sich bei tönernem Kochgeschirr kleine Risse oder seine Sprünge in der Glasur, so ist dies in den meisten Fällen ein Merkmal, daß die betressenden Töpferwaren schlecht gebrannt sind; solche Ware beanstande man unbedingt, gleichwie man auch Tongeschirr, welches äußerst stark schillert (insolge größeren Bleigehalts), für verdächtig ansehen kann.

Porzellan= und Steingutgeschirre, die vollsständig gebrannt sind, müssen, sobald sie sehr reinlich gehalten werden, als das tatsächliche "Gesundheitsgeschirr" gelten, gleichwie auch hölzerne und gläserne sauber gehaltene Gefäße als gefahrlos erachtet werden müssen. Werden in Töpsen oder Pfannen aus Eisen Speisen gestocht oder Fleisch gebraten, so ist dies nicht zu beanstanden; ja selbst wenn mit einem sauren Gericht Eisen in den Magen gelangen sollte, so ist keine Gefahr vorhanden indem hier nur minimale Mengen Eisen in Betracht kommen.

Rüchengeschirre aus Kupfer dürfen, wenn sie im Innern nicht verzinnt sind (dies ist gegenswärtig wohl überall der Fall), für saure Speisen unbedingt nicht benützt werden, indem derartige Geräte von sauren Speisen — unter Bildung löslicher Kupfersalze — stark angegriffen werden; es bildet sich beim Erkalten in solchen Gefäßen der höchst gistige Grünspan (basisch essignaures Kupferornd). Solange die Speisen kochen und der entweichende Dampf den Zutritt der Luft verhindert, entsteht kein Grünspan, wohl aber, wie eben gesagt, beim Erkalten, wenn die Dampfsbildung aufhört und am Rande des Flüssigfeskeitsspiegels Essig und Luft zugleich mit dem Kupfer in Berührung kommen.

In Geschirren aus Messing, welche äußerst sauber geputzt sind, werden zwar hie und da saure Speisen bereitet ober gekocht, doch möge man dieselben darin nicht erkalten lassen, ist doch auch Messing (eine Legierung aus Kupfer und Zink) nicht unlöslich, infolgedessen es Spuren von Kupfer an die Speisen abgibt.

Werden kupferne Küchengeräte verzinnt, so ist so lange eine Bergiftungsgefahr ausgeschlossen, als die Berzinnung unversehrt ist; sollten jedoch bei verzinnten kupfernen Geschirren hie und da nach längerer Benützung der letzteren sich rote Flecken bemerkbar machen, so darf absolut das betreffende Gerät, falls es nicht sofort von neuem verzinnt wird, nicht weiter zum Kochen von Gemüse oder Fleisch benützt werden. Es sind nämlich derartige Geschirre bei weitem gefährlicher als nicht verzinnte, indem sich das giftige Kupfer in Berührung mit Zinn leichter löst als für sich allein.

Zum Berzinnen kupferner Gefäße sollte nur reines "Blanka-Zinn" Berwendung finden, nicht aber, wie in verschiedenen Fällen es vorkommt, bleihaltiges Zinn, indem das letztere verhältnissmäßig leicht das äußerst giftige Blei an saure Speisen abgibt.

Gerade bei Zinngeschirren ist große Vorsicht geboten, da leider manche Zinngießer das Wertsinn mit Blei legieren, indem sie hierdurch nicht nur sich Arbeit ersparen (das Blei macht das Zinn leicht flüssiger), sondern auch Geld (Blei ist viel billiger als Zinn).

Silbergeschirre oder versilberte Geräte werden nicht zum Kochen, sondern nur zum Auftragen von Speisen usw. benützt. Manchem unserer werten Leser wird es wohl schon aufgefallen sein, daß silberne Löffel sich während oder nach dem Genusse verschiedener Speisen gelb, dann bräunlich, ja oft tief braun bis schwärzlich färben. Stets tritt diese Farbenveränderung ein, wenn mittels eines silbernen Löffels Gier

gespeist werden und wird diese Aenderung der Farbe desto mehr ins Braune oder Schwärzsliche übergehen, je älter die betreffenden Eier, die mankspeiste, waren. Diese charakteristische Färsbung rührt von den eiweißartigen Substanzen, welche schwefelhaltig sind, her; dieser Schwefel geht leicht in Schwefelwasserstoff über und dieser bildet in Berührung mit Silber braunes oder schwärzliches Schwefelsilber, das durch wässerige Ammoniaklösung (Ammoniaksüsseit, Salmiakseist) sich schwesel entfernen läßt.

Gefäße aus Zink ober verzinktem Gifen mögen nie zur Aufbewahrung saurer Speisen benütt werden, denn Zink ist in sehr verdünnter Säure löslich und hat giftige Gigenschaften; auch Milch bewahre man nie in Zinkgefäßen auf.

In welchen Geräten soll man denn übershaupt säuerliche Speisen, Fleisch usw. kochen, wenn man sich vor Vergiftungsgefahr hüten will? Die Antwort lautet: in verzinntem, versnickeltem oder Aluminiumgeschirr.

Bei emailliertem Eisengeschirr ist stets darauf zu achten, daß das Email auch tatsächlich unslöslich ist, wie letzteres leider bei vielen emaillierten eisernen Geräten nicht der Fall ist. Hier muß die Reellität des Fabrikanten Bürge für gutes Material sein. In Geschirren, wo das Email löslich ist, mögen Fruchtsäfte nie gekocht werden, indem sich sonst dieselben infolge geslösten Zinnorydes (die weiße Farbe des Email wird durch Zinnoryd hervorgebracht) violett färben.

Bei verzinntem Gifen= usw. Geschirr ist stets darauf zu achten, daß das Zinn rein, blei= und arsenikrei sei.

Am besten sind die Aluminium-Rüchengeschirre, die neben ihrem schönen Aussehen auch noch den besonderen Borzug haben, nicht gesundheitsschädelich zu sein. Da Aluminiumgeräte gegenwärtig nicht mehr so hoch als früher im Preise stehen, seien die Hausfrauen besonders auf dieselben ausmerksam gemacht. (Kneipp-Blätter.)



## Aus meinem Krankenbuch.

In meinem Krankenbuche finde ich folgende Fälle von Heilungen, die für die Leser der Ansnalen Interesse haben könnten. Dr. Imfeld.

### Amenorrhöe — Ausbleiben der Menftruation.

Die große Wirfung des Angivitique 1 im ersten Glase fonnte ich jüngft so recht erkennen bei einem Fräulein von 24 Jahren, welches feit ungefähr zwei Jahren nicht menftruierte. Die junge Dame war weiter nicht frank, es war auch bei ihr nicht ber geringste Berbacht von Lungenfrankheit. Sie fah blühend aus, war aber fehr fett; fie litt an fehr ftarfem weißen Flug, hatte aber feine örtlichen Beschwerben. Die Fettsucht und der weiße Flug waren allerbings an und für sich schon unangenehme Beschwerden, mas aber den Zustand wirklich abnormal und bedrohlich machte, das war die Abwesenheit jeder Menstruation, welche eine Folge ber Fettanlage und bes ftarfen weißen Flusses war, die das Blut hydrämisch (wässerig) machten.

Als ich die junge Dame zum ersten Mal sah, verordnete ich ihr sofort Angivitique 1, Lymphatique 1 und Organique 1 in erster Verdünnung, und Organique 10 trocken zu nehmen.

Nach dreiwöchentlicher Kur sing der weiße Fluß an etwas nachzulassen, das Körpergewicht hatte um zirka 3 Pfund abgenommen. Ich ließ dieselben Mittel weiter nehmen, verordnete aber zugleich warme Einspritzungen mit einer Lösung