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: 12.12.2025

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

Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Ericheint am erften Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 5.

Mai 1908

Perhaltungsmaßregeln bei Bränden.

Es sollte sich Jedermann daran gewöhnen, alle Abende beim Schlafengeben die Rleider in einer bestimmten Ordnung und an einen bestimmten Plat vor dem Bett niederzulegen, um bei Ausbruch eines Feuers im Sause 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 Gine weitere Vorsichtsmaßregel gebietet, stets ein Licht und Bündhölzer 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 Berhältnissen bertraut zu machen, sich schlüssig zu werden, wie man bei einem auß= brechenden Brande am besten und raschesten aus seiner Wohnung ge= langen kann. Säufig bieten Gange, Ruckgebäude, Dacher von Nachbarhaufern usw. noch einen Ruckzug, wenn das Stiegenhaus ichon in Brand geraten ift. Sehr zu empfehlen ist es, sich in den Gasthöfen, in denen man logiert, noch bei Tag: oder doch vor Schlafengeben umzusehen, welche Ausgänge man bei einer Feuersbrunft haben würde. denn gerade in folden Gebäuden mit vielen Bewohnern ift meistens in Brandfällen usw. die Berwirrung 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: "Benüte jeden Augenblick: verlorene Zeit kehrt nimmermehr zurück!" Manchen Menschen ist es unbegreiflich, wie sich das Feuer mit solcher Schnelligkeit trot 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 Fenfter oder eine Tur öffnete; das Unglück war geschehen, Feuer und Rauch breiteten sich durch den Luftzug angefacht, ungeahnt rasch aus und die betreffende Person mußte ihre unüberlegte Sandlungsweise mit dem Leben bugen. Das Deffnen 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 plöglich hervorschlagen und eine ungeheure Site verbreiten. Wirkung auf den Menschen ist dem Blitschlage ähnlich. Die Stiche flammen 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 Ber= brennungen zur Folge. Um also sich und andere Personen vor dem Flammentode zu bewahren, gilt als Hauptvorsichtsmaßregel bei Branden: "Deffne nicht unüberlegter Weise Tür oder Fenster!"

Da in Brandfällen jede Minute kostbar ift, muffen die Bersonen, welche flüchten, die Bewohner der Zimmer, an welchen jie der Weg vorbeiführt, ebenfalls auf die Gefahr aufmerksam machen; denn es ift schon öfters vorgekommen, daß durch Nichtbeachtung dieser Berhaltungs= maßregel bei Bränden Menschen das Leben verloren, da sie 3. B. im Schlafe die Gefahr nicht bemerkten und fo elend ersticken oder ber= brennen mußten. Der gemeinsame Ruckzug mehrerer Inwohner er= leichtert auch außerdem den Rettungsweg, weil mancher Flüchtende beffer mit den Räumlichkeiten bekannt ist und so gegenseitig Silfe ge= leistet 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. Diefes geschieht durch Schließen der Turen und Fenfter, welche zu den brennenden Räumen führen; diese einfache Handlung trägt viel zur Berminderung der Brandgefahr und zur Rettung der Inwohner des Saufes bei. Ift man zum Deffnen einer Tur aus irgend einem Grunde

gezwungen, so sehe man unbedingt darauf, daß alle Fenster geschlossen sind; ist hingegen das Deffnen 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 Branden ist der Rauch und die sich bei Bränden entwickelnden Gase. Man lasse Personen nicht in vergualmte Räume geben, um dieses oder jenes noch zu holen; man unternehme stets alles gemeinschaftlich. In dieser Weise vorgegangen, bleiben etwa ohnmächtig gewordene Versonen 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 friechend 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 muffen untereinander in Fühlung bleiben. Ift das Berlaffen des brennenden Hauses nicht mehr möglich, bann suche man einen solchen Raum aus, der vom Feuer am weitesten entfernt ist, schließe auf dem Rückzuge dorthin alle Türen und sonstige Deffnungen ab und erwarte die Ankunft der Feuerwehr, die gewiß nichts zur Rettung unversucht läßt. Man hüte sich, in dieser letten Zufluchts= stätte Tür und Jenster unnütz zu öffnen, wegen der großen Gefahr, welche damit verbunden ift. In solchen Fällen heißt es ruhig aus= harren. Solange der Mensch noch lebt, hofft er auch; verliert er die lette Hoffnung, fo 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 umsgekehrt müssen auch beim Deffnen der Tür alle Fenster gesschlossen sein.
- 2. Beim Kückzuge 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 Deffnen der Tür ist eine solche Stellung zu nehmen, daß man gegen Stichstammen durch die Tür geschützt ist.
- 5. Fst das Verlassen des Hauses nicht möglich, so ziehe man sich in die vom Feuer am weitesten entsernten Käume 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 Wenge Wasser bei der Hand zu haben. Der Familiensvater und die Haussrau 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. Sine genaue Nachschau vor dem Schlafengehen ist gewiß sehr am Plaze.

Vor allem aber vergesse man niemals, sobald man den Ausbruch eines Schadenseuers wahrnimmt, augenblicklich die öffentliche Hilse ans zurusen, und ja nicht glauben, daß man ohne weitere Hilse des Feuers Herr werde. Es ist leider eine besonders in den Städten viel verbreitete irrige Meinung, daß das Eingreisen 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 Berufsseuerwehr eingreift. Die Brandhilse ist Pflicht der Gesmeinde, für den Brandschutz werden die Gemeindemittel ebenso verswendet, wie für andere öffentliche Wohlsahrtseinrichtungen. Ist jemand jedoch in der Lage, so mag er zur Anerkennung der ihm geleisteten Hilse 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 Sichersheit seiner Familie tun kann und wie man sich bei eingetretener Feuerssgefahr verhalten soll, so mögen die nachstehenden Säte noch weiter zur

Belehrung beitragen.

Es ist ja ganz natürlich, daß der unerwartete und plögliche Aussbruch eines Feuers, insbesondere zur Nachtzeit großen Schrecken versursacht. 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 besindliche Flasche Wasser auf das Feuer zu schütten, das kleine Flämmchen einsach 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 serst dem Feuer der rechte Zug verschafft. Das erste Gebot im Brandsfall ist daher: "Verliere nicht die Besinnung, wenn Du Dir und Anderen mit Erfolg helsen 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 Feuersbrünften gilt daber die Losung "Das Feuer ersticken". Wer fich dieses Wort recht einprägt, wird dann auch gegebenen= falls die richtige Abhilfe treffen können. Sehr zu empfehlen wäre es allen Familienvätern, daß fie ihre Sohne zum Beitritt zu einer Feuer= wehr 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 Mit= menschen Hilfe im Brandfall zu bieten, wird auch im eigenen Hause nicht verfagen und die rechten Mittel ergreifen.

Wenn Keuer 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 ift es meistens noch Beit, daß sich alle zu retten bermögen. In unseren jetigen Theatern, wo für genügende Ausgänge und alle fonst noch möglichen Borsichtsmaßregeln geforgt wird, ist es besser, sich nicht zu überstürzen und möglichst ruhig zu bleiben, als übereilte Schritte zu tun und die oft herrschende grenzenlose Ver=

wirrung und Panik zu bermehren.

kidiking desar drim 1911118 ... Rezepte.

Grprobt und gut befunden.

Sirnsuppe. Gin Ralbshirn wird in laues Waffer gelegt und gehäutet; dann wird Zwiebel und Beterfilie fein gewiegt, das hirn zerkleinert, und dies alles in 50 Gramm Cocosnußbutter mit einem Eflöffel voll Mehl gedämpft. Mit der nötigen Fleischbrühe abgelöscht, über gebähte Schnitten oder Rlößchen angerichtet.

Reis, Gerfte und grüne Erbfen, bon Altbanrische Suppe. jedem 60 Gramm, werden blanschiert, dann gut gewaschen und abge= trodnet, mit in fleine Bürfel 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: 11/2 Kilo Filet, 30 Gramm Speckfäden, 110 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl, 3/8 Liter Wasser, mit Salz abgeschmeckt, worin 20 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt aufgelöst sind,

1 Prise Psesser, 1/8 Liter Madeira, 300 Gramm Kalbsmilch, 125 Gramm- Dose Champignons, Fleischklöße von 125 Gramm Kalbsleisch, 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 auß 30 Gramm Butter, 30 Gramm Mehl, der Brühe auß 10 Gramm Liebigs Fleisch- Extrakt, Psesser und einem großen Glaß Madeira eine seinige Sauce, übergießt daß außgebratene 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 auß 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. ½ Kilo Ochsenfleisch, ½ Kilo Kalbssuß 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 seingehackten 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 Küben 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 ¾ Stunden gar werden. Alsdann wird es angerichtet und in der Wärme behalten. In einem Pfännchen wird ein wenig Mehl leicht geröstet, mit der entsetteten, passierten Brühe zur Sauce aufgekocht, nach 8—10 Minuten mit 1—2 Eigelb gebunden, mit einigen Tropsen Maggis Würze abgeschmeckt und über das Poulet angerichtet.

Schottische Schnitten. Von der Kalbskeule werden schöne Tranchen geschnitten, geklopft, gesalzen und gepfeffert; dann in versklopftem Ei getunkt und in Butter gebacken. Kurz vor dem Anrichten übergießt man die Schnitten mit solgender 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 wird sauber gewaschen, abgequellt, zum Nochen gebracht und mit frischem Wasser abgespült; nachdem das Wasser abgetropft ist, wird dasselbe mit einem Stückhen Butter gedünstet, bis er weich ist, mit zwei Eigelb, etwas süßem Rahm, einem Stückhen 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 Zwiedelröhrli) samt 1-2 Kochlöffel Wehl 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 Unrichten mit einem Güßchen Waggis Würze abgeschmeckt.

Spinatröllchen. Ein Kilo reingewaschener Spinat wird gekocht und fein gewiegt. Nun bereitet man folgende Farce: Zirka 200 Gramm feingehacktes Schweinesleich 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 handsgroßen vierectigen Stücken ausgewallt, in deren Mitte von der Spinatsüllung gestrichen; beide Enden gut zusammengedrückt und die Köllchen im Salzwasser gekocht.

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

Hygienische Eigenschaften der Gemüse. Spinat soll eine direkte Einwirkung auf die Nieren haben, ebenso Löwenzahn, grün gesnössen. Spargel reinigt das Blut und wirkt auf vermehrte Urinabssonderung, auch soll Spargelwasser zur Heilung des Reumatismus beistragen, 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 Magenfaftes. Zwiedeln 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, entsernt 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 (Arboline= um)". Wenn man hievon eine 10 prozentige Lösung herstellt, also 1 Liter Arbolineum und 10 Liter Wasser mischt und hiemit die Schild= läuse mit einem kleinen scharfen Pinsel überstreicht, gehen die Schild= läuse 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 Ersneuerung des Wassers erfolge stets vorsichtig, damit keine Wurzel abstricht. 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 vorzügsliches 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 gestocht. Hierauf seiht man das Wasser durch ein Mulltuch, wäscht den Stoff darin ohne jeden Zusat 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 Keinigen von Herrensachen und zum Entsernen von Flecken benützt werden. Hiersen die betreffenden Gegenstände flach auf den Tisch gelegt und mit einer Bürste gebürstet. Zu beachten ist nur, daß das Waschwasser nicht zu warm ist.