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

**Band:** 30 (1908)

**Heft:** 31

**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:** 13.12.2025

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

# Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Franen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 8.

August 1908

## Vorsicht beim Umgang mit Petroleum, Spiritus und Benzin.

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 Dele sind noch die meisten Brandunglücke entstanden. Auch in den kaufmännischen Geschäften kann nicht genug Sorgsalt auf die Lagerung und Abfüllung dieser leicht entzündlichen Brennstoffe verwendet werden. Geradezu Verderben bringend ist es, mit offenem Licht manchen Delen und ihren Fässern zu nahe zu kommen.

Leider wird aber doch sehr häusig eine große Unvorsichtigkeit bei Verwendung von Petroleum» oder Spirituskochern an den Tag gelegt und häusig fällt noch der dadurch entstehenden Feuersgefahr ein Mensschenleben zum Opfer. Der Spiritus oder auch das Petroleum im Apparate oder in der Lampe gehen zu Ende und die leichtsinnige Persson, welche auf einem solchen Herde geschwind etwas kochen oder wärsmen 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 Vorbeilausen den oder jenen Gegenstand dis 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 vorsgenommen 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 vers

meiden, eine Füllung nach Eintritt der Dunkelheit bei Licht vorzunehsmen, 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 Dämpse, wenn sie mit Luft gemischt aus den bereits angeführten Ursachen entzündet werden.

Auch Spirituslampen können bei Außerachtlassung der nötigen Borsicht gefährlich werden, weil der Spiritus schon bei gewöhnlicher Temperatur Alkoholdämpse erzeugt, welche mit Luft gemischt ein explosives Gasgemenge bilden. Beim Anzünden dieser Lampen muß desplat das Spiritusgefäß durch die Dochthalter stets bedeckt sein, ebenso soll das Ablöschen nur mit dem jedem Apparat beigegebenen Abschlußegefäß 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 Verswendung im Haushalte dringend abgeraten werden. Benzin-Explosionen, welche zumal in chemischen Waschanstalten beim Reinigen von Stossen mit Benzin eintreten, werden fast immnr durch elektrische Zündung hersvorgerusen. Denn bei Reibung von Benzin mit wollenen Gegenständenkönnen 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 Erswärmung durch die Sonne ausgesetzt werden.

## Behn Leitfätze über den Gebrauch von Petroleum.

Inglücksfälle beim Gebrauche des Pestroleums, welche teils durch Explosionen, teils durch falschen Gebrauch des Petroleums, wie z. B. durch das höchst gefährliche Zusgießen von Petroleum in brennendes Feuer, entstehen, mögen die nachstehenden Leitsätze in Erinnerung gebracht werden, durch deren ges

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 veranslassen könnte.
- 2. Das Um= und Einfüllen des Petroleums darf nur bei Tages= licht, keinesfalls aber in der Nähe von einem Feuer oder einer Licht= flamme geschehen. Ein Vergießen des Petroleums führt leicht zu Entzündung, zur Explosion des Gefäßes und zu lebensgefährlichen Versbrennungen. 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 Deles. Feuchter oder zu dicker Docht saugt schlecht. Das Trocknen des seuchten 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. Reinshaltung der Luftzüge bewirkt eine günstige Abkühlung des Brenners, der beim Anzünden leicht verunreinigt wird.
- 6. Das Del 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 forgsam 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 Stückhen Butter und einem Eßlöffel voll seinem Mehl geröstet und in ein Liter kochende Fleischbrühe gesschüttet, 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  $1-1^{1/2}$  Stunden gesocht. Nach Belieben kann ein Stück Fleisch mitgesotten wers den. In der Suppenschüssel verklopft man 2 Eier und richtet die Suppe darüber an.

Durch getriebene Brotsuppe. Dazu kann man ältere Brotzesten gebrauchen, indem man sie mit wenig Wasser auß Feuer tut und weich kocht, hernach durch ein Sieb drückt. Dann wird das Brotsamt dem Wasser, worin es gekocht wurde, zum Feuer getan und wenn nötig, noch Wasser beigefügt und gewürzt mit Salz, Pfeffer und Musskatnuß noch 10 Minuten gekocht. In der Suppenschüssel verklopft man 2 Eier, tut seingeschnittenes Grünes und ein Stück süße Butter dazu und richtet die Suppe unter beständigem Kühren darüber an.

Pikante Suppenschnitten. Frische Butter wird schaumig gerührt, etwas Kräuterkäse (Zieger), das nötige Salz, ein hartgesottenes und ein rohes Eigelb, etwas sein verwiegter Schnittlauch und Peterssile, nach Belieben etwas Zwiebelsast und einige Tropsen Maggis Würze beigefügt, alles tüchtig verrührt und auf hübsche kleine Brots

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 auß 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 Kübchen und eine Zwiebel sein und läßt dies noch in der mit Fleischertrakt geskräftigten Brühe weich kochen. Hammelsleisch ist hart und braucht  $2-2^{1/2}$  Stunden bis es völlig gar ist.

\*

Gesottenes Rindsleisch 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 verklopstem Ei überstrichen und mit einer Mischung von Brosamen, Salz, Pfesser und geriebenem Parmesamkäse überstreut, in einen heißen Brat= oder Backosen gestellt, bis die Kruste gelb ist, wo=rauf 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. Run wird eine pikante braune Zwiebelsauce daran gegeben, um den Rand der Platte einen Kranz von Blätterteig gelegt, und oben auf die Zunge wird seine, längliche Zitronenschale und sein gewiegte Petersilie gestreut und zu Tisch gegeben.

-X-

Spinatbrötchen. Ein Teller voll Spinatgemüse (Resten) wird möglichst trocken ausgedrückt; dann werden 2—3 Sardellen gut ge-waschen, entgrätet, mit 40—50 Gramm frischer Butter durch ein groblöcheriges Sieb gestrichen und mit etwas weißem Pfesser, 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 Fleischertrakt, belege mit Scheiben von hartgesottenen Giern und serviere sofort.

Raiser = Bemüse. Bereitungszeit 11/2 Stunden. Für 12 Ber= fonen. Butaten: 5 mittelgroße Blumentohltöpfchen, 5 mittelgroße Tomaten, 3 Löffel gericbene Semmel, Parmefan- oder Schweizerkafe, 200 Gramm Butter, 2 Löffel Mehl, ein Stückhen rober 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 Gemuse-Schuffel mit breitem Rande gut mit Butter aus, streut gleichmäßig geriebene Semmel darüber, legt die größte Tomate, aus der man das Herz her= ausgeschnitten 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 Schüffel mit nachfolgender Sauce. Mit geriebenem Parmesan= oder Schweizerkäse bestreut, backt man das Gemüse 1/2 Stunde in einem mäßig heißen Ofen. Zur Sauce schwitzt man 50 Gr. fein gehackten roben Schinken 10 Minuten in 100 Gramm zerlassener Butter, fügt 50 Gramm Mehl hinzu, sowie 1/4 Liter Blumenkohlwasser, 1/4 Liter Rahm, läßt diese 5 Minuten kochen, streicht sie dann durch ein Sieb und löst in der Sauce 15 Gramm Liebigs Fleischertrakt auf. Diese wird mit einer Prise Zucker, Salz, Muskatnuß abgeschmeckt. — Mit Koteletten als Beilage ist dies sehr nett aussehende und gut schme= dende Gemuse 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 fehr gut aus dem Blumenkohlwasser, das man mit einer Mehlschwitze und mit Liebias Kleisch-Extrakt kräftig macht, bereiten kann.

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

Gefüllte Kohlrabi. Die Kohlrabi werden Tags zubor 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 Ungezieser 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 Lössel Mehl, löscht mit Fleischbrühe oder einer Tasse Wilch ab, Salz und Muskatnuß, auch einige Lössel Rahm und ein wenig von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht wurde, sind gut daran. In einer Schüssel verklopft man 2 Sigelb mit kalter Milch und schüttet die kochende Sauce langsam, unter beständigem Kühren, 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 ge-röstetes Mehl, sowie nach Geschmack Salz, Pfesser und Muskatnuß dazu und läßt das Puree auf gelindem Feuer durchdünsten. Beim An-richten gieße gebräunte Butter darüber.

Rirschkuchen mit Gries. Zu einem großen Kuchen rührt man 250 Gramm Butter leicht ab, kocht von 3/4 Liter Milch und Gries= mehl einen dicken Brei und rührt ihn, wenn er erkaltet ist, mit 250 Gramm geschälten und gestoßenen Mandeln, 11 Eiern, der abgeriebe= nen 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 Viertelstilo 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 singerdicke Schnitten, übergießt sie mit süßem Rahm, in dem etwas Basnille 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 Kassee oder neben frischem Veerenobst. Sehr angenehme Aushilse 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 Fener und mengt nach einigem Erkalten den steisen Sischnee darunter und gießt die Masse sogleich über den bestimmten Kuchen.

\*

Eier=Rahmsauce zu Puddings. ½ Liter Rahm wird mit schwach ½ Tasse Zucker, etwas Zimmt und Zitronenschale gekocht, als= dann vom Feuer genommen und sofort mit demselben 2 Eidotter und ein Glas Madeira, Cherry oder sonst ein guter, süßer, spanischer Weiß= wein 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 aufsgespannt werden. Unterläßt man das erstere Versahren oder stellt man ihn mit der Spize auf den Voden, wie meist üblich, so leidet das Gestell derart von der Nässe, daß ein baldiges Rosten und Vrechen der Städchen die unvermeidliche Folge ist.

\*

Natürliches Heftpflaster. Bei den öfters vorkommenden Verswundungen der Haut will sich die Wunde besonders in der rauhen Jahreszeit trot 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 Sier besindliche dünne, weiße Haut schätzen gelernt. Beim Lostrennen der dünnen Haut von der Schale ist Vorsicht nötig. Durch das an der Haut haftende rohe Siweiß klebt das Pflaster sest auf die Wunde. Wunden, die lange nicht heilen wollten, waren nach kurzer Zeit tadellos verheilt.

.v.

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