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

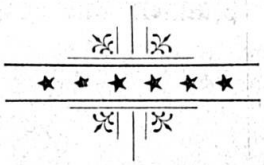
Download PDF: 16.07.2025

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

der Kaffeeaufguß sehr schädlich wäre), bei Herzensangst, bei Todesfurcht, bei allzu heftigen Geburtswehen, bei übermäßiger Erregtheit der Geschlechtsorgane, bei Diarrhöe nach Sorge und Unruhe, bei Krämpfen und Durchfällen beim Zahnen der Kinder, bei Zahnweh mit Unruhe oder bei stechendem, zuckendem Zahnweh. Bei eingeklemmten Brüchen soll Coffea, wie auch dessen Alkaloid, Coffeïn, mit Erfolg angewendet worden sein. Wir könnten noch viele Fälle anführen, in welchen Coffea von positiver heilsamer Wirkung sein kann, doch würde es zu weit führen; im Großen und Ganzen ist die Tatsache hervorzuheben, daß Kaffee in homöopathischer Form und Dosis, als Coffea, zur Anwendung angezeigt ist in allen denjenigen Fällen von Ueberreiztheit und großer Aufregung des Nervensystems, welche durch den gewöhnlichen Gebrauch des Kaffees in starken Dosen als Kaffeeaufguß, verschlimmert werden. Erwähnen will ich doch noch die günstige Wirkung von Coffea bei Ueberempfindlichkeit des Gehörs, bei nervösem Herzklopfen und bei Ischias.

In der Elektro-Homöopathie ist Coffea im Nervenx enthalten. Das Alkaloid, Kaffein, wird in der Homöopathie weniger angewendet. Im Kaffee, als Arzneimittel betrachtet, besteht der große typische Gegensatz zwischen Kaffee in der Form des gewöhnlichen Aufgusses, sagen wir in allopathischer Gabe, darin, daß derselbe ein Reiz- und Anregungsmittel für die Nervenzentren und das Herz bedeutet, währenddem er, in homöopathischer Gabe verabreicht, im Gegenteil bei Ueberreizung des Nervensystems und krankhaft erhöhter Herztätigkeit, zum Beruhigungsmittel wird. Um nun dem geneigten Leser, der vielleicht mit der Homöopathie nicht ganz vertraut sein könnte, den Unterschied zwischen einer allopathischen und einer homöopathischen Dosis zu veranschaulichen, sagen wir, daß eine Tasse Kaffeeaufguß aus 5—10 Gramm Kaffee bereitet ist (allopathische Dosis), währenddem 20 Tropfen Coffea (homeopatische Dosis) — meistens giebt man 5—10 Tropfen pro Mal — in der dritten Dezimalverdünnung ein tausendstel Gramm (1 Milligramm) Kaffee enthalten und 20 Tropfen in der fünften Dezimalverdünnung nur den hunderttausendstel Teil eines Gramms. Mit einer Tasse schwarzen Kaffees verscheucht man den Schlaf durch Anregung der Nervenzentren, mit 5—10 Tropfen Coffea kann man die nervöse Schlaflosigkeit, die nervöse Ueberreiztheit im Allgemeinen, beseitigen durch Beruhigung der Nerven. Daraus mache man sich einen Begriff von der Wirkung auch der minimalsten Dosen, und von der Berechtigung des homöopathischen Gesetzes: «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 Eßgeräten verarbeitet.

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

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

Porzellan- und Steingutgeschirre, die vollständig 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 Töpfen oder Pfannen aus Eisen Speisen gekocht 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.

Küchengeschirre aus Kupfer dürfen, wenn sie im Innern nicht verzinnt sind (dies ist gegenwärtig 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 giftige Grünspan (basisch essigsaures Kupferoxyd). 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 Dampfbildung aufhört und am Rande des Flüssigkeitsspiegels 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 oder 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 Vergiftungsgefahr ausgeschlossen, als die Verzinnung 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 Verzinnen kupferner Gefäße sollte nur reines „Blanka-Zinn" Verwendung finden, nicht aber, wie in verschiedenen Fällen es vorkommt, bleihaltiges Zinn, indem das letztere verhältnismäßig leicht das äußerst giftige Blei an saure Speisen abgibt.

Gerade bei Zinngeschirren ist große Vorsicht geboten, da leider manche Zinngießer das Werkzinn 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 Eier

gespeist werden und wird diese Aenderung der Farbe desto mehr ins Braune oder Schwärzliche übergehen, je älter die betreffenden Eier, die man speiste, waren. Diese charakteristische Färbung 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 (Ammoniakflüssigkeit, Salmiakgeist) sich schnell entfernen läßt.

Gefäße aus Zink oder verzinktem Eisen mögen nie zur Aufbewahrung saurer Speisen benützt werden, denn Zink ist in sehr verdünnter Säure löslich und hat giftige Eigenschaften; auch Milch bewahre man nie in Zinkgefäßen auf.

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

Bei emailliertem Eisengeschirr ist stets darauf zu achten, daß das Email auch tatsächlich unlöslich 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 gelösten Zinnoxydes (die weiße Farbe des Email wird durch Zinnoxyd hervorgebracht) violett färben.

Bei verzinntem Eisen- usw. Geschirr ist stets darauf zu achten, daß das Zinn rein, blei- und arsenikfrei sei.

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

Korrespondenzen und Heilungen.

Aus meinem Krankenbuch.

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

Amenorrhöe — Ausbleiben der Menstruation.

Die große Wirkung des Angioitique 1 im ersten Glase konnte ich jüngst so recht erkennen bei einem Fräulein von 24 Jahren, welches seit ungefähr zwei Jahren nicht menstruierte. Die junge Dame war weiter nicht krank, es war auch bei ihr nicht der geringste Verdacht von Lungenkrankheit. Sie sah blühend aus, war aber sehr fett; sie litt an sehr starkem weißen Fluß, hatte aber keine örtlichen Beschwerden. Die Fettsucht und der weiße Fluß waren allerdings an und für sich schon unangenehme Beschwerden, was aber den Zustand wirklich abnormal und bedrohlich machte, das war die Abwesenheit jeder Menstruation, welche eine Folge der Fettanlage und des starken weißen Flusses war, die das Blut hydrämisch (wässerig) machten.

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

Nach dreiwöchentlicher Kur fing 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