

Die Erscheinungen treten bald acut und deutlich, bald allmählig und verschwommen auf.

Die acuten Erscheinungen sind meistens die eines Magenkatarrhs, oder, um ein bekannteres Beispiel zu wählen, die eines Katzenjammers. Eigenthümlich ist nur ein widerlich zusammenziehender Geschmack im Munde. Bald folgen dann Magenschmerz, Brechneigung und wirkliches Erbrechen, Leibschniden und Diarrhoe, und endlich die narkotischen Erscheinungen. Die gefährlichsten Vergiftungen der Art, welche bis jetzt vorgekommen sind, hatten Kupfergeschirre bewirkt.

In der Regel sind die Quantitäten des auf einen Sitz verschluckten Giftes klein; es treten deshalb auch die warnenden Zeichen selten rasch und deutlich auf. Weit häufiger kommen sie langsam und unvermerkt: allgemeine Abmagerung und Nervenzittern, gelbliche Färbung der Haut, Krämpfe, Kurzathmigkeit mit kleinem unregelmässigen Pulse, mit einem Worte lauter Erscheinungen, die zu einer richtigen Ansicht über das Wesen und die Ursache des Unwohlseins nicht hinleiten. Schon oft wurde deshalb monatelang an »verkapptem Wechselfieber«, »Bandwurm«, »Auszehren« etc. etc. curirt, bis endlich ein Zufall die wahre Ursache des Uebels verrieth. Die Zertrümmerung des schadhaften Geschirrs ging dann unter Einem mit dem Zerschlagen der irrthümlich verschriebenen Arzneiflaschen und bald nach diesem lustigen Act kehrte die langersehnte Gesundheit wieder.

§ 16. Der Schluss dieses unterhaltlichen Capitels kann wohl nicht würdiger gemacht werden, als wenn man noch die Kochgeräthe lobt, welche sehr oft verkannt werden und daher mehr in den Küchen fehlen, als es im Interesse des guten und gesunden Kochens sein sollte:

a) Die grösste Sorge einer denkenden Köchin geht darauf hinaus, dass die Speisen beim Kochen Nichts von ihrer »Kraft« verlieren; sie begnügt sich deshalb heut zu Tage nicht mehr mit einem Deckel auf der Pfanne, sie will unter allen Umständen einen hermetisch schliessenden Kochtopf. In der That gehört auch ein papinianischer Topf oder eine ähnliche Einrichtung in jede Küche. Man hat zwar öfters dagegen eingewandt, dass es gefährlich sei, ein explosionsfähiges Instrument den Köchinnen anzuvertrauen; allein die Erfahrung hat gelehrt, dass noch nie ein solcher Topf gesprungen ist. Man muss von der Intelligenz der Köchinnen doch nicht gar zu gering denken, und zu Alldem hat ja der Topf ein Sicherheitsventil. Eine neuere Erfindung der Art ist der englische Dampfkochtopf, welcher sich bereits viele Verehrer erworben hat. Es werden darin die Speisen ohne Wasser in kurzer Zeit und mit geringem Aufwand von Brennmaterial gar gekocht; auch behalten sie Saft und Kraft beisammen. Der norwegische Kochtopf hat ebenfalls seine Vorzüge und verdient deshalb weitere Verbreitung.

b) Merkwürdiger Weise findet man in den Küchen selten einen Rost und wenn je einer vorhanden, so liegt er in einem Winkel. Da die Hammels-coteletten, welche auf dem Roste gebraten wurden, zu dem Feinsten gehören, was die Küche zu liefern vermag, so muss diesem Mangel abgeholfen werden. Früher verfertigte man solche Roste aus Blech. Es ist dies deshalb un-