

fall. Geen Ende des zweiten Lebensjahres und bis in das dritte hinein ist noch immer ein zufführender Nachschlaf und am Tage ein andernfalls bis zueifhündiger Schlaf ein bringendes Erfordernis. Da tritt nun die Frage an uns heran: Wann soll denn das Kind aufstehen, am Tage zu schlafen? Gibt es auch darauf keine allgemeingültige Antwort, so pflegt doch Kaiser für gewöhnlich den Rat zu erteilen, daß bei Nachschlafzeiten eines 11—13 hündigen guten Nachschlafes ein Kind in vierten Lebensjahre aufstehen kann, am Tage zu schlafen, namentlich wenn es stets und ständig nur mit gewissen Schwierigkeiten am Tage in Schlaf versetzt werden kann. Für die ganze Kindheit bleibt es aber oberstes Gesetz, daß die Kinder je nach dem Alter eines 9—11 hündigen Nachschlafes bedürfen. Und mit bestimmter Gewissheit werden wir es für ratsam erachten, daß die Kinder etwas weniger lange schlafen.

**Für die Hüfte.**

Ein gutes Würmmittel soll bei aller Wichtigkeit doch insofern mild sein, als es nicht unangenehm vermag. Ein solches ist gewöhnlich das Salz-Azuritrit die ebenfalls Magne-Silze als ideales Geschmackverbesserungsmittel. Wohl entsteht sie ihre Würkraft schon in neuer Gabe, ist also ökonomisch und doch verdeckt sie, richtig angewendet, den Eingangsgrad der Speises nicht, vielmehr hebt sie ihn bis auf den höchsten Grad der Vollständigkeit. Eben dadurch wird sie Speis und Verdauung wolkend und noch auch durch zahlreiche Versuche an Universitäts-Instituten festgestellt werden ist.

**Gebotener Schweiß-Ausfluß.** 6 Personen. 1/4 Stunde. 2 Kilo Schweiß werden von Kopf und Hüften getrennt, in handbreite Stücke geschnitten, mit Salz bestrichen, 1/2 Stunde liegen gelassen, dann in schwachem Wasser langsam weigeholt, abgewaschen, ausgegült und wenn erloschen, von dem Schweiß befreit und mit einigen Tropfen Äther bestrichen. Nächstens hat man 1 1/2 Kilo Kartoffeln in der Schale zerhackt, abgewaschen und in Scheiben geschnitten. Eine feuerfeste Form trifft man mit Butter aus, legt eine Schicht Kartoffelscheiben hinein, gibt einige, in Butter durchgehüllte Zwiebelscheiben, etwas von dem zerhackten Hühnerschmalz, Salz und Pfeffer und einige Butterstücke darauf, dann folgt wieder eine Schicht Kartoffelscheiben, sich noch Zwiebeln um. Die oberste Schicht müssen Kartoffelscheiben bilden. Nun verquillt man 8 Eier mit 2 Eiertassen Hühnerschmalz, 2 Eiertassen Maggi's Würze und 2 Eiertassen saure Sahne, gießt dies über die Schicht, streut zerriebene Semmel und einige Butterstücke darüber und läßt alles 1/2 Stunde im heißen Ofen backen.

**Knoblauchbrötchen.** In 1 Liter lauwarmen Milch löst man 125 Gramm Hefe auf, schüttet sie voll Milch hinzu, als die Milch aufsteigt, läßt den Teig an einem warmen Orte aufgehen, vermischt ihn dann mit 125 Gramm Butter, ebensoviel Zucker, etwas gelbem Mehl und 5 Eiern, schlägt und bearbeitet ihn tüchtig mit dem Rührstößel und wirt noch etwas Mehl hinzu, so daß er die nötige Festigkeit bekommt, formt unde oder längliche Brötchen daraus, die man einem Backofen aussetzt, mit gelbem Mehl bestreicht und bestreubt.

**Weißbrot mit Speck.** 6 Personen. 3 Stunden. 600 Gramm schone, weisse, weisse und eingeweihte Bohnen werden mit kaltem Wasser, dem man einige Pfefferkörner doppeltsohlenloses Mehl zusetzt, ausgegült und 10 Minuten gedocht, dann abgewaschen, mit 1 1/2 Liter Wasser, in dem man schon vorher 300 Gramm magere Speck abgekocht hat, wieder aufgesetzt und mit diesem auf gelindem Feuer weigeholt. Wenn man das Gericht nach Belieben dicke oder suppenig gelassen, auch zuletzt noch 1 Kilo für sich allein abgekochte und abgewasene in Stücke geschnittene Kartoffeln mit durchdrinnen lassen. Dann nimmt man den Speck heraus, schneidet ihn in Würfel, gibt ihn wieder hinein, wolkend mit 1 Eiertasse Maggi's Würze und richtet alles zusammen in erwärmter Schüssel an.

**Hauswirtschaft.**

**Salzete zum Waschen feibener Stoffe und Lächer.** Man bereitet die Salzete wie folgt: 1 1/2 Kilogramm Kolofoid wird bis 30 Grad erhitzt und unter fortwährendem Umrühren 1/4 Kilogramm feinstes Soda hinzugesetzt. Nächstens erwärmt man 1/4 Kilogramm weisse, weichtantigen Terpentin und rührt diesen dann in die bereitete Salzete ein. Die Salzete wird gut bedeckt und vier Stunden liegen gelassen, dann wieder soweit erhitzt, bis sie zerfallen ist und nun wird unter fortwährendem Umrühren 1/4 Kilogramm Schiefersäure dazu gegeben. Während nicht man sonst gute, gereinigte, weisse Stoffe in die Salzete, bis dieselbe fast kochend und dem Ende des Gängers nur wenig nachgilt. Nach dem Erkalten schneidet man die Salzete in bequeme Stücke.

**Die Einweilung der Wäsche vor dem Einweilchen.** Die Wäsche muß vor dem Einweilchen in verschiedene Abteilungen sortiert werden. In die erste Abteilung nimmt man Oberhemden, Kragen, Manschetten, Strümpfen, Unterwäsche, feine Schürzen, Damenhemden, Handtücher, Nachhemden, weisse Kleider, Westen, Westchen und sonst wenig schmutzige Sachen. Auch Zugschürzen gehören hierzu, diese müssen jedoch besonders eingeweicht, einmal apart ausgewaschen und dann erst dazu gelegt werden. Weisse Gardinen gehören ebenfalls zur ersten Abteilung, wenn man es nicht vorzieht, diese getrennt von der anderen Wäsche zu waschen. In die zweite Abteilung kommen feine Handtücher, Bettwäsche, Leib- und Tischwäsche etc. Zur letzten Abteilung gehören grobe Handtücher, Rückenwäcker, Tischschürzen und sonst dazu passende Sachen.

**Teide in Wäide.** Selbe darf nie geringere werden, auch nicht mit der Maschine, weil die eingeprengten Falten nicht mehr zu beflügeln wären; womöglich müssen auch während des Waschens alle Teide ohne Falten im Wasser liegen; dem letzten Spülwasser gebe man dann eine schwache Ammoniumsalzlösung mit ganz wenig Natriumazetat und Borsäure, diese Lösung zum Abtropfen zum Abtropfen zum Abtropfen in seine Teide ein und mangle noch leicht in dieser, womöglich ohne Luch, und stecke dann auf den Rahmen.

**Keinere Wäiteilungen.**

**Verbindung von Eisenfäden.** Eisenfäden löstet mit einander zu verbinden, ohne dieselben vorher erhitzen zu müssen, ist möglich durch eine Mischung von 6 Teilen Schwefel, 6 Teilen Weisseis und 1 Teil Borax in flacker Schmelzflüssigkeit. Damit werden die zu verbindenden Fäden ausgehoben und dann hart aneinander gepreßt. Dieser Vorgang bedarf 5 bis 7 Tage zur Vollenbung, doch kann schon die gelindesten Eisenfäden so vollkommen aneinander, daß man keine Spur des Risses zu entdecken und die Lösung selbst nicht mit Anwendung eines schweren Hammers zu brechen vermag.

**Elfenbein.** Wertvoll ist, daß bei allen Ansetzungen zum Putzen mit Seifenwasser, Salzwasser, Spiritus und Kreide oder Putzmittel die Hauptange messen übergeht; nicht: das gelbliche Nachputzen. Nur wenige Hausfrauen denken daran, daß sich noch viele gelblich-schädliche Schmutzpartikel auf den gepulsten silbernen Oberflächen der Möbel befinden. Handt man in diesen einen solchen glänzenden gepulsten Gegenstand an, so wird man finden, daß er beklagt, und daß der Glanz sehr langsam verschwindet. Recht man nun den Gegenstand (am besten mit einem weichen, lebernen Lappen) noch einige Male tüchtig ab, so wird der Glanz sofort wieder verschwinden. Das langsame Verschwinden des Glanzes beweist, daß sich noch Schmutzpartikel daran befinden.

**Künstliches Eisenblech von natürlichen zu unterscheiden.** Ist weder ein Amalgam, noch ein mechanisches Pulvergemisch nötig. Die Zähne des Mannes, wie des Menschen haben in allen ihren Teilen eine ununterbrochen regelmäßige Struktur, bei welcher durchgehendere feine Feinengruppen von unübersichtlicheren unloslöseln werden. Dieses nicht löschende Erkennungszeichen leitet dem Jogananten künstlichen Eisenblech, und auch der Versuch bei dem Bearbeiten, Schaben oder Erhitzen ist bei beiden Sorten wesentlich verschieden.

**Kopallack für leinere Seifen.** Man schmilzt in einem Weisseisglas über freiem Kohlenfeuer 60 Gr. ausgekühlten weissen Kopallack, setzt dann 15 Gr. vorher erwärmten Zaponadkohlen hinzu und verbindet die Mischung noch und noch mit 65 Gr. Terpentinöl.

**Alte Waffen zu Dekorationsgegenständen glänzend zu erhalten.** Man löse Alaunpulver in sehr starkem Weisseis auf und rühle mit dieser Auflösung die Waffen tüchtig ein. Sie bleiben dann stets glänzend.

**Literarische.**

**Praktische Gemüsegärnererei.** Von Johannes Wötner, Geseledeleure des prähistorischen Rathes im Ob- und Gartenbau. Fünftes verbesserte und vermehrte Auflage. Mit etwa 300 Abbildungen. 300 Seiten Text. Verlag von E. Wasmuth & Sohn in Frankfurt a. M. Preis gebunden 4 Mark. Johannes Wötner leitet die fünfte Auflage seiner Praktischen Gemüsegärnererei mit den Worten ein: „Es wird noch viel zu wenig Gemüse gebaut und noch viel zu wenig Gemüse gegessen. Wie mancher Garten auf dem Lande, wie manches Pflanzengrundstück in der Nähe einer größeren Stadt könnten besser ausgenutzt werden, wenn die Kenntnis eines vortheilhaften Gemüsebaues und die Zubereitung der Gemüse in der Küche allgemeiner wäre. In einer guten bürgerlichen Haushaltung sollte ohne Ausnahme täglich Gemüse auf den Tisch kommen. Der reichliche Genuß von Obst und Gemüse wird durch die Menge der darin enthaltenen Nährstoffe für die Gesundheit der Bevölkerung von der größten Bedeutung.“ Das ist richtig und beherzigenswert. Der Gemüsebau muß aber rationell betrieben werden, sonst flöhert die Ernte nur gar zu leicht hinter den Erwartungen zurück. Die vielen großen und kleinen Sorgen, welche die Pflege und Bewirtschaftung des Gartenlandes mit sich bringen sind schon bedacht und der Leser wird leicht das ihm Bedenkliche herausfinden. In vollkommener Weise wird die Kultur der vielen wichtigsten, wasserwirtschaftlich wertvollen Bursel-, Kraut- und Fruchtgemüse geschildert, wobei sehr zahlreiche, ganz ausreichende Abbildungen dem Verständnis zu Hilfe kommen. Jeder Gartenbesitzer sollte sich den reichen Schatz an Erfahrungen zunutze machen. Man darf nicht denken, daß man bereits alles weiß, wenn man nicht hinter der Zeit zurückbleiben will. Johannes Wötner ist aber der trefflichste Berater, bei dem in die Schule gegangen zu sein, niemand bezaunen wird.

**Briefkasten.**

**H. D. in G.** Zur Herstellung von Nhabarberweizen werden 8 Teile bester Nhabarberwurzel, 2 Teile ausgehäutete Pomeranzenschalen, beides fein geschnitten, 1 Teil zerquetschten Kardamon in einer Schüssel mit 100 Teilen guten Weines übergeben. Unter öftemaligem Umrühren läßt man die Mischung acht Tage lang stehen, gießt sie dann durch Leinwand, preßt ab, filtriert durch Bismut und schüttet in die feine Flüssigkeit dem Weingeist nach den folgenden Teil an besten, gepulverten Zucker, der sich bei öftemem Schütteln dann bald in der Flüssigkeit auflöst.



Nr. 17

Halle a. S., den 27. April

1907

**Vorbegende Maßnahmen gegen Brandschaden.**  
Von Kaver Keller.

Durch Brandschaden werden alljährlich große Werte fonders auf dem Lande vernichtet. Günstig unmöglich wird man nie eine Feuerbrunst machen können, aber die Entfaltungsbursache auf ein geringeres Maß herunterzudrücken, wird sich beim ersten Willen und beim Zusammenwirken der in Frage kommenden Faktoren erreichen lassen. Vor allem sollte man im Umgang mit Licht eine größere Vorsicht beobachten. Es ist nicht genug, daß feuerfeste Laternen konstruiert und zu einem Vorzugspreise angeboten werden, nein solche Laternen müssen angebracht und dann vor allem gebraucht werden. Im Umgang mit Licht ist man im allgemeinen noch furchtbar leichtsinnig. Und dann das Rauchverbot in Scheunen, auf Böden etc. Auch eine mit Deckel versehene Pfeife kann im Drange der Geschäftigkeit und unbedacht Funken austreten. So schwer es auch sein mag, aber man sollte sich angewöhnen, in Scheune, Stall und Boden nicht zu rauchen.

Unter allen Umständen ist darauf zu achten, daß die baupolizeilichen Vorschriften auch voll und ganz zur Durchführung kommen. Ein „Augezudrücken“ darf es einfach nicht geben; denn damit leistet man weder den Bauenden noch der Gesundheit einen Dienst. Die falsche Sparartik kann hier bittere Früchte tragen. Feuerstätten und Rauchkammern sind oft nicht sicher genug angelegt. Nicht selten stehen Holzsteie direkt damit in Verbindung. Bei den Schornsteinen hapert es auch nicht selten. Sie sollten massiv und sicher fundamenter sein. Schlicht es nicht eine ungeheure Gefahr ein, wenn Holzbalen darin endigen? Lieb dann die Dächer! Dächer und Decken gedichtet und mit darunter lagerndem Holze, wie man sie bei vielen kleinen Bauten finden kann, sind sicher nicht geeignet, eine Feuergefahr geringer erscheinen zu lassen. Man sollte unter allen Umständen eine feuerfeste Eindeckung wählen, damit beugt man einer großen Gefahr vor und die Kosten sind auf die Dauer noch niedriger, falls der Dachdecker kein Geschäft versteht. Auch Schuppen, in denen Stroh und Holz lagern, bedürfen vorbegebender Maßnahmen gegen Brandschaden. Die Dächer sind hier gleichfalls feuerfester zu gestalten, und weiterhin sollten die Schuppen abgegeschlossen werden können. Wenn man ländliche Wohnungen näher besichtigt, dann muß man sich wundern, daß nicht noch mehr Brände entstehen. Kein Haushaltungsvorstand sollte es sich verdrießen lassen, zeitweilig den Ramm nachzusehen und ihn auf seine Dichtigkeit hin zu untersuchen, er sollte darauf achten, ob die Rührstifte geschlossen sind, und ob die Reinigung des Schornsteins derartig ist, daß eine Rußentzündung nicht leicht zu befürchten ist.

Nun wird mancher sagen, daß dies Sache des Schornsteinfegers ist. Gewiß ist es die Pflicht desselben, alljähr-

lich eine bestimmte Zahl von Reinigungen vorzunehmen und die Feuerficherheit zu untersuchen. Aber wenn er Mängel entdeckt, gerügt und auf Abstellung gedrungen hat, dann trägt der Hausbesitzer die Verantwortung, falls durch Unterlassung der nötigen Vorbeugungsmaßregeln jemandem ein Schaden entsteht. Der Mieter hat andererseits die Pflicht, dem Hauseigentümer von vorhandenen Mängeln Mitteilung zu machen. Mitunter tragen auch die Hausfrauen Schuld, daß die Kamine nicht oft genug gereinigt werden. Aus Furcht vor Schmutz sucht man den Schornsteinfeger wohl von Neigen abzuhalten. Lebrigens fällt bei der Schornsteinreinigung ein Umstand auf. Jedem andern Handwerkermeister sieht man die gefertigten Sachen nach und überzeugt sich, ob sie auch den an sie zu stellenden Anforderungen entsprechen. Es fällt aber den wenigsten Leuten ein, einmal nachzusehen, ob auch der Kamin gründlich gereinigt wurde. Vielleicht ist der gefürchtete Ruß mit Schuld daran. Tatsache ist, daß die meisten Menschen nicht an eine Nachprüfung denken.

Ein großer Fehler wird vielerorts durch Unterlassung der Rußbeseitigung gemacht. Wenn sich unten im Kamin der von den Wänden gelöste Ruß ansammelt, dann darf er doch unter feinen Umständen dort eine dauernde Lagerstätte finden. Er muß vielmehr vollständig entfernt werden und zwar möglichst sofort, nicht erst wenn nach wiederholter Reinigung sich soviel angesammelt hat, daß er einfach nicht mehr liegen bleiben kann. In dem im Kamin lagernden Ruß ist gleichfalls eine große Feuergefahr zu erblicken. Wo bleibt man aber mit dem Ruß? Er muß so gelagert werden, daß er umbedingt nicht mehr als feuerverträglich in Frage kommen kann, also häufe man ihn nicht in eine Ecke des Schuppens oder der Scheune. Der beste Platz ist im Faulhaufen, der in feiner Bauernwirtschaft fehlen sollte. Bei der Heizung sollte man ferner Bedacht auf solches Heizmaterial nehmen, welches nicht in überreicher Weise Ruß bildet. Der Weg von Fettöfen ist weniger zu empfehlen, als der von Kohlenöfen. Der höhere Preis ist nur scheinbar, er wird nämlich durch den höheren Heizeffekt ausgeglichen. Es besteht noch in den meisten Fällen die Gewohnheit, den Brennstoff nach dem Preisstand zu beziehen. Es wird eben nicht bedacht, daß ein billiger Brennstoff erheblich teurer sein kann, als ein höher im Preise stehender, dadurch nämlich, daß letzterer eine bedeutend größere Menge von Wärmeenergie aufzuweisen hat. Bei Holz hat es die Erfahrung gelehrt, aufzuweisen hat. Bei Holz hat es die Erfahrung gelehrt, aufzuweisen hat. Bei Holz hat es die Erfahrung gelehrt, aufzuweisen hat.

Zur Verhütung von Brandschäden ist durch Regierungs-Polizeiverordnung eine Feuerkommission zur Abhaltung von Feuerfahnen angeordnet. Wenn eine Feuerfahnen ordnung gemäß gehandhabt wird, kann sie manchen Schaden vorbeugen. Aber es darf billigerweise bezweifelt werden, daß die Durch-

Leid und Verlag von W. Kniphofsch — Verantw. Redakteur: Dean G. Keller, beide in Halle a. S.



