

Gesundheitspflege.

Grundsätze.

Dienstbuch E-52, Instruktion für den Unterricht über die Gesundheitspflege.

819



Luft. Häufig Fenster öffnen, insbesondere bei niederen Zimmern — jedoch Luftzug vermeiden. Stinkende Luft schädlich.

Auskehren! Waschen! Kleider klopfen!



Vor Betreten unterirdischer Räume (Keller) zuerst brennendes Licht am Boden halten. Wenn dieses matt brennt oder erlischt, dann zuerst lüften, eventuell Luft auspumpen oder Gefäße hinab mit angefeuchtetem, frisch gebranntem Kalk. Wenn jedoch Leuchtgasgeruch, dann kein Licht hinein, Explosionsgefahr! Senkgruben, Aborte — zuerst Deckel 2-3 Stunden lüften, Chlorkalk oder Eisenvitriol (aufgelöst) hineinwerfen!

Schlafen auf Heu, Hopfen und Tabakböden ist schädlich.

820



Licht. Grelles Sonnenlicht schädlich. Auf Schnee Schne Brillen gut.

821

Wärme. Bei großer Hitze: Kopf in angefeuchtetes weißes Tuch hüllen, Rock öffnen, Halsbinde weg. Nicht ohne Kopfbedeckung in Sonne. Zimmertemperatur 12-25° Celsius ausreichend.

In Sumpfgenden besondere Vorsicht. Nachts nicht Fenster offen lassen. Früh und abends Mantel nehmen. Leibbinde nehmen. Kein schlechtes Wasser trinken. Eventuell nur gekochtes.

822

Bei großer Kälte gut essen, jedoch geistige Getränke vermeiden, da diese Schläfrigkeit erzeugen. Vor Schlaf hüten — lebensgefährlich! — daher nicht niedersetzten.

Nase und Ohren, sowie Zehen einfetten.

Schneller Übergang von Kälte in Wärme schadet, daher nicht gleich zum warmen Ofen. Arme schwingen!

823

Reinlichkeit. E-52, 14.

Höchst wichtig. Öfter waschen, besonders Füße rein halten. Wenn Soldat verschwitzt oder durchnäßt nach Hause kommt, trocken reiben, dann umkleiden.

Im Sommer baden. Nichtschwimmer Vorsicht! Nicht erhitzt ins Wasser springen, zuerst abkühlen, waschen. Nach dem Essen ist Baden ungesund.

Fußpflege.

824



Füße öfters waschen; wenn jedoch erhitzt, erst abkühlen lassen. Fußlappen müssen trocken und rein sein.

Fußbekleidung muß gut passen. Vor größeren Märschen Füße mit Unschlitt, Vaseline oder Seife einschmieren. Drückt der Schuh, dann sofort melden.

Blasen während des Marsches nicht öffnen, nachher vorsichtig aufstechen, Oberhaut schonen. Laues Bad gut. Bei starker Entzündung kalte Umschläge nehmen.

Frostbeulen mit Petroleum oder Franzbranntwein einreiben.

Schweißfüße. Sehr oft Füße waschen, kalte Fußbäder, täglich Fußlappen und Schuhe wechseln; letztere müssen stets ganz trocken angezogen werden.

Fieber. Stets sofort den Arzt holen!

826

Geschlechtskrankheiten. Ansteckung sofort dem Arzte melden. Benehmen in solchen Fällen siehe E-52, 48.

Wie erkennt man gute Nahrungsmittel? E-52, § 2.

828

Menagezubereitung siehe 886-893.



Militärbrot nahrhafter als andere Brotgattungen an trockenem Orte aufbewahren; schlechtes Brot ist meist unter Rinde hohl, innen speckig, schmeckt und riecht sauer, ist sandig oder teigig.

Minder gutes Brot kann gegessen werden, u. zw.: Bei übermäßiger Säure: Brotschnitten in Wasser tauchen und rösten.

Schimmel abwischen, wegschneiden.

Neugebackenes warmes Brot schädlich: Bauchgrimmen, Kolik — soll daher 24 Stunden alt sein, ehe es gegessen wird.

Altes hartes Brot noch für Suppe gut — eventuell rösten.

Zwieback — Preßbrot ersetzt Brot, hält sich lange. In Flüssigkeit erweicht, ist es leichter verdaulich.




Rindfleisch soll 24 Stunden abliegen, ist lebhaft rot, riecht angenehm, fühlt sich fest und elastisch an — vor dem Kochen waschen.


Altes Fleisch oder von kranken Tieren ist blaß oder dunkelrot, riecht schlecht und ist feucht, schlaff und wässrig —

ein leichter Geruch kann durch Waschen in Essig und Einsalzen beseitigt werden.


Fleisch nicht roh essen.

Besonders Schweinefleisch enthält oft Trichinen oder Finnen (Bandwurmbildung), dasselbe muß daher gut braten, um die genannten Tiere zu töten.


4  **Würste** Vorsicht! Frisch sehr gut. Wenn alt und verschimmelt, dann enthalten sie Wurstgift — tödlich.

5  **Fische.** Am besten lebend kaufen. Tote Fische müssen rote Kiemen haben, dürfen nicht riechen.

6 **Kartoffeln** (Erdäpfel) dürfen keine Flecken oder grüne Stellen haben. Kalt genossen sind sie sehr schwer verdaulich.

7  **Eier** sollen frisch sein. In der hohlen Hand gegen Licht gehalten, müssen sie hell durchschimmern. Wenn sie am Wasser schwimmen, sind sie schlecht.

8 **Fett** soll frisch sein. Ranziges Fett ist schädlich.

9  **Wasser.** Wichtigstes Getränk. Verunreinigtes Wasser kann am besten dadurch trinkbar gemacht werden, daß man es kocht, durchsieht und erkalten läßt.

10 **Bier, Wein, Branntwein** sind im allgemeinen entbehrlich. Die Wirkung dieser Getränke ist individuell.

829 Kleidung.

Nicht enge anlegend, damit Blutumlauf nicht behindert wird, besonders bei Halsbinde, Kragen, Beinkleidern, Schuhen. Im Winter und in Gebirgsgegenden Bauchbinde nehmen. Überhaupt Wollwäsche gut. Füße trocken und warm halten! Kopf nicht zu warm.

Erste Hilfe bei plötzlichen Unglücksfällen.

Entnommen der Wandtafel¹⁾ „Erste Hilfe“ der Wiener Freiwilligen Rettungsgesellschaft. Mit Bewilligung des Verfassers Herrn Dr. Lamberg.

830 Blutungen aus Körperhöhlen.

1 **Lungenblutung:** Unter Husten wird hellrotes, schaumiges Blut ausgeworfen.

¹⁾ Die vorzügliche Wandtafel „Erste Hilfe bei plötzlichen Unglücksfällen“ der Wiener Freiwilligen Rettungsgesellschaft ist für Mannschaftenunterkünfte sehr gut geeignet.

Hilfe: Hochlagerung. Öffnen der Kleider. Kalte Kompressen über die Brust. Eiswasser, Eispillen. Verbot des Sprechens. Vollkommene Körperruhe.

Nasenblutung: Aus einer oder aus beiden Nasenöffnungen sickert Blut.

Hilfe: Hochlagerung des Patienten. Kalte Kompressen auf Herz und Nacken. **Zusammenklemmen** der Nasenflügel mit zwei Fingern. Einschieben von Eisstücken in die blutende Nasenöffnung. Einschieben eines Streifens von **Jodoformgaze** mit einem stumpfen Hölzchen (Bleistift), oder eines langen, festgedrehten Wattatampons.

Zahnblutung: Nach Zahnextraktionen treten — oft 3 erst nach einigen Stunden — selbst gefährdende Blutungen aus der Zahnlücke auf.

Hilfe: Eiskaltes Wasser (Alaunwasser) wird gegen die blutende Stelle gehalten, **ohne gurgelnde Bewegungen.** — Ausstopfen der Zahnlücke mit Watta oder Jodoformgaze; sodann die Kiefer fest gegeneinander pressen. Wenn der Zahn noch vorhanden, festes Einfügen desselben in die Zahnlücke.

Blutungen aus Wunden.

Arterielle (Schlagader-) Blutungen: Das 1 hellrote Blut spritzt stoßweise nach Pulsschlag aus der Wunde.

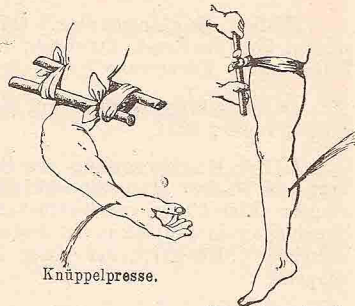
Sie sind die gefährlichsten, daher bei stärkerer Blutung **sofort Umschnürung vorzunehmen ist.** Siehe nächste Seite oben.

Vermeide alle Blutstillungsmittel, z. B. Eisenchlorid, Penhawar-Yambi, Feuerschwamm, Spinnewebe etc.!

Hilfe: Druck auf die Wunde.



An Gliedmaßen: **Umschnürung zwischen Wunde und Herz** (mit elastischen Binden, Gummirohr, Tuch, Schnur etc.), wie nebenstehend ersichtlich ist.



Knüppelpresse.

Knebeltourniquet.

2 **Venöse (Blutader-) Blutung:** Das dunkelrote Blut entströmt der Wunde in ununterbrochenem Strome.

Hilfe: 1. **Hochlagerung, Druck** auf die Wunde. Siehe die drei Figuren auf voriger Seite. Entfernung einschnürender Kleidungsstücke (Strumpfband bei Krampfadernblutung).

2. **Umschnürung** der Gliedmaße, so daß die Wunde zwischen Herz und der Umschnürung liegt. Somit das Gegenteil wie bei Schlagaderblutung!

3 **Capillare (Haarröhrchen-) Blutung:** Das Blut sickert tropfenweise aus der Wunde, wie aus einem ausgepreßten Schwamme.

Hilfe: **Hochlagerung** des blutenden Körperteiles, **Druck** auf die Wunde mit dem Finger oder darunter gelegtem Watta- oder Jodoformgazetampon.

832

Brandwunden.

Verbrennungsgefahr.

Wenn Deine **Kleider Feuer fangen, nicht weglaufen**, sondern sich zu **Boden legen** und **am Boden wälzen!**

Findest Du einen anderen Menschen in **Flammen**, dann **wirf ihn zu Boden**, **bedecke ihn mit Kleidern, Decken, Teppichen etc. und wälze ihn am Boden!** — Dann reichlich mit **Wasser übergießen.**

Kleider und Schuhe abschneiden (nicht ausziehen!), sodann **Wundverband.**

I. Grad: Rötung, Schwellung und Schmerzhaftigkeit der Haut.

Hilfe: Bestreichen der Haut mit Jodoformsalbe, Borsalbe, Vaseline, Öl, darüber Watta und dreieckiges Tuch.

2. **Grad:** Straffe, mit einer klaren Flüssigkeit gefüllte **Blasen.**

Hilfe: Stark gespannte und schmerzhaftige Blasen mit einer durchgeglühten und abgekühlten Nadel anstechen, sodann antiseptischer Wundverband.

3. **Grad:** Die Haut und die darunter liegenden Gewebe sind schwarzbraun **verkohlt.**

Hilfe: Siehe Antiseptischer Wundverband 851—864.

Epileptischer Anfall.

833

Fallsucht.

Hilfe: Schutz vor Verletzungen durch Unterschieben von Kleidern, Decken oder Stroh. Hochlagerung des Kopfes. Öffnen der Kleider. Kalte Kompressen auf den Kopf.

Nicht festhalten! Den eingeschlagenen Daumen nicht **ausdrehen!**

Erfrierung.

834

I. Grad: blaurote Verfärbung.

2. **Grad:** schlaffe Blasen.

3. **Grad:** Frostbrand, d. h. schwarzbraune Verfärbung und mumienartige Schrumpfung der Gewebe.

Hilfe: **Große Vorsicht beim Überführen des Patienten von der Kälte in die Wärme!** Rasche Überführung in die Wärme kann sofort töten. **Vorsicht beim Anfassen** der brüchigen Gliedmaßen! Im Freien entkleiden, mit Schnee oder kalten Tüchern reiben. — Überführen in einen kalten Raum, kaltes Bad, bei stockender Atmung künstliche Einleitung derselben, (siehe 865; kaltes Bett; bei Eintritt des Bewußtseins kalte Getränke (schwarzer Kaffee, Alkohol); erst später wärmer bedecken und warme Getränke.

Verband der Erfrierungswunden ähnlich wie bei Brandwunden, d. i. antiseptische Wundverbände, (siehe 851—864.

Erhängen.

835

Erdröseln, Erwürgen.

Hilfe: **Vorsicht beim Abschneiden** des Hängenden (damit er nicht zu Boden fällt). — Entfernen des einschnürenden Gegenstandes. Öffnen der Kleider. **Künstliche Atmung**, (siehe 865; erst nach Herstellung der Atmung: Behandlung der Bewußtlosigkeit. Siehe Ohnmacht 844.

836 Erstickungsgefahr durch Fremdkörper in den Luftwegen.

Hilfe: Fahre schleunigst mit deinem rechten, leicht gekrümmten Zeigefinger in den Rachen des Verunglückten, hole den Fremdkörper heraus oder lockere ihn. Auch durch das bei diesem Vorgange eintretende Erbrechen kann der Fremdkörper herausgeschleudert werden. Oder:

Stemme Brust und Bauch des Patienten gegen eine feste Unterlage (Kasten, Türpfosten) und führe mit deiner Faust einige kurze Schläge zwischen seine Schulterblätter.

Jede Sekunde ist kostbar! Darum rascheste Herbeiholung eines Arztes (mit Instrumenten für den Luftröhrenschnitt).

837 Erstickungsgefahr durch Gase.

Hilfe: 1. Bringe den Verunglückten rasch in die frische Luft. Öffne die Kleider desselben.

2. Leite die künstliche Atmung ein. Siehe 865.

3. Frottierungen mit nassen Tüchern. Übergießungen mit kaltem Wasser.

4. Schwarzer Kaffee (innerlich oder durch Klystiere).

Der Helfer schütze sich selbst vor Schaden! Vor dem Eindringen in den Unfallsraum hole er tief Atem, halte vor Mund und Nase einen nassen Schwamm oder ein nasses Tuch, lasse die Türe weit offen, stürze zunächst an die Fenster und zertrümmere sie. Hüte dich zu Boden zu stürzen!

838 Ertrinken.

Hilfe: 1. Entkleiden des Patienten bis zum Gürtel. Reinigung des Mundes und Rachens mit dem unwickelten Zeigefinger.

2. Übers Knie legen, Schläge gegen den Rücken, um das eingedrungene Wasser nach außen fließen zu lassen.

3. Künstliche Atmung. Siehe 865.

4. Frottieren der Haut.

5. Nach Eintritt des Bewußtseins warm bedecken und warme, belebende Flüssigkeiten (Tee, Kaffee, Rum, Kognak etc.) trinken lassen.

Sobald die Atmung neuerlich stockt, ist sie wieder künstlich einzuleiten.

839 Gehirnerschütterung.

Hilfe: Tieflagerung des Kopfes. Öffnen der Kleider. Kalte Umschläge oder Eisbeutel auf den Kopf. Hautreize wie bei der Ohnmacht, siehe 844, Wärmeflaschen an die kühlen Gliedmaßen. Abdämpfung des Lichtes und der Geräusche. Vollkommene Ruhe.

Der Transport des Kranken darf nur über ärztliche Anordnung erfolgen.

Hautabschürfung.

840

Hilfe: Bedecken der verletzten Stelle mit Jodoform-Englischpflaster.

Dasselbe wird nicht mit Speichel, sondern mit reinem Wasser befeuchtet.

Hitzschlag. Sonnenstich.

841

Hilfe: Aufsuchen eines schattigen Platzes. Öffnen der Kleider. Kalte Tücher auf den Kopf, der bei roter Farbe des Gesichtes hoch, bei blasser Farbe tief gelagert wird. Feuchte Abreibungen oder Übergießungen des ganzen Körpers. Bei vorhandenem Bewußtsein reichliches Trinken von Wasser mit Kognak, lauem Tee mit Rum etc. Bei Bewußtlosigkeit Wasserklystiere.

Bei stockender Atmung ist dieselbe künstlich einzuleiten. Siehe 865.

Knochenbruch.

842

Hilfe: 1. Übe größte Vorsicht beim Anfassen einer gebrochenen Gliedmaße, damit die Bruchstücke nicht von innen aus die Haut durchbohren, wodurch der sehr gefährliche offene Knochenbruch entsteht. Fasse daher die gebrochene Gliedmaße nur unter gleichzeitigem Zuge an den beiden Enden derselben an.

2. Kleider und Schuhe werden nicht ausgezogen, sondern weggeschritten.

3. Lasse die Enden der Gliedmaße durch Zug und Gegenzug solange auseinander ziehen, bis der Notverband angelegt ist.

4. Notverband:

a) Umwicklung der Gliedmaße mit weichen Stoffen (Watta, Werg, Heu) Moßs, Gras, Tücher und Kleiderteilen; Vorderarmbruch. 1

b) Anlegung einer inneren und äußeren (gepolsterten) Schiene (Brettchen, Lineale, Rouleauxteile, Büchereinbände, Schachtel, Spazierstöcke, Sonn- und Regenschirme, Äste, Baumrinde, Eisendraht, Strohbündel, Riemzeug etc.); Umwicklung.



Schiene.

c) Fixierung der Schiene mit Binden, Tüchern, Spagat, Riemen, Hosenträger etc.; Unterschenkelbruch. 2

d) Ruhigstellung der gebrochenen Gliedmaße. Umwicklung.



Schiene.

- 3 Bei Bruch eines **Schädelknochens**: Ruhigstellung, Eisbeutel.
- 4 Bei Bruch des **Schlüsselbeines** oder Schulterblattes, Armschlinge.
- 5 **Bei Rippenbruch**:
Kreisförmige Einwicklung des Brustkorbes.
- 6 **Bei Kniescheibenbruch**:
Unterschieben eines Brettes unter das gestreckte Bein.
- 6 **Bei Fingerbruch**:
Schiene an der Beugeseite.
Bei Bruch des Ober- und **Unterarmes**, Ober- und
- 7 **Unterschenkels**:
Innere und äußere Schiene.
- 8 **Bei offenen Brüchen**:
Zuerst Wund-, sodann Schienenverband.

843

Kolik. Magen- und Darmkolik.

Hilfe: Heiße Tücher auf die Magengegend oder auf den ganzen Unterleib.

844

Ohnmacht.

Hilfe: 1. Der Ohnmächtige wird horizontal mit tief liegendem Kopfe niedergelegt.

2. Öffnen der Kleider, Zuführen von frischer Luft.

3. **Hautreize**: Bespritzen und Waschen des Gesichtes mit kaltem Wasser, Essig, Kölnerwasser, Salmiakgeist oder engl. Riechsalz unter die Nase. Frottieren der Waden.

4. Nach Eintritt des Bewußtseins: Kognak, Rum, Wein, Tee, Kaffee etc.

Im Zustande der Bewußtlosigkeit darf dem Kranken kein Getränk eingefößt werden!

845

Trunkenheit.

Hilfe: Frottierungen und kalte Übergießungen des Körpers. Bei vorhandenem Bewußtsein schwarzer Kaffee; bei bewußtlosen Patienten Klystiere mit schwarzem Kaffee.

Bei stockender Atmung Einleitung der künstlichen Atmung. Siehe 865.

846

Verätzungen. Mit Säuren und Laugen.

Hilfe: 1. Mache das auf der Haut befindliche Ätzmittel unschädlich. Da sich Säuren und Laugen in ihrer Wirkung

aufheben, so übergieße die Haut bei **Verätzungen** durch **Säuren** mit verdünnten **Laugen** (Alkalien), wie: Lösung von doppeltkohlen-saurem Natron, Magnesia, Kalkmilch, Seifenwasser, alkalisches Mineralwasser (Krondorfer, Biliner, Gießhübler), Kreide (im Wasser aufgeschwemmt).

Bei Verätzungen mit **Laugen** übergieße die Haut mit verdünnten **Säuren**: Limonade, Essigwasser.

2. Wundverband, siehe 851—864.

Bei Verätzungen mit **Kalk** verwende Öl — kein Wasser.

Schlangenbiß. Biß toller Hunde. 847

Hilfe: 1. Rasches und festes **Abschnüren** der Gliedmaße oberhalb der Wunde, d. h. zwischen Wunde und Herz (um den Eintritt des Giftes in die Blutbahn zu verhindern).

2. **Streichungen** der Gliedmaße von der Umschnürungsstelle gegen die Wunde (um das Gift herauszupressen).

3. **Ausbrennen** der Wunde mit glühenden Metallen (Nagel, Stricknadel etc.), mit einer glühenden Zigarre oder ätzenden Substanzen (Schwefel-, Salpeter-, Karbolsäure). Bei Schlangenbiß am besten Salmiak oder Einspritzung von 2% Chlorkalklösung.

4. Nach dem Ausbrennen löse die Umschnürung!

5. **Reichlich Alkohol zum Trinken!**

Bei **Insektenstichen** einen Tropfen Salmiakgeist auf die Wunde.

Verrenkung. 848

Hilfe: 1. **Vermeide jeden Einrichtungversuch!**

2. Auflegen von kalten Kompressen oder eines Eisbeutels.

3. Ruhigstellung. Bei Verrenkung im Schulter- oder Ellbogengelenke: Armschlinge. Siehe 852.

Verstauchung. 849

Hilfe: 1. Auflegen von kalten Kompressen oder eines Eisbeutels.

2. Ruhigstellung des verletzten Körperteiles.

Wunden (Wundbrand). 850

1. Stille vor allem die **Blutung**. Siehe Blutungen aus Wunden 851. Auf der Wunde liegende **Blutgerinnsel** müssen dort belassen werden!

Verschiedenes

Unglücksfälle, Verbände.

2. **Reinige deine Hände:** Wasche dieselben 5 Minuten mit warmem Wasser, Seife und Bürste, und tauche sie dann in eine antiseptische (fäulniswidrige) Flüssigkeit.

Antiseptische Lösungen sind: 1% Lysolwasser, 3% Karbolwasser, 1/10% Sublimatwasser. Im Notfall reines gekochtes Wasser oder reines Brunnenwasser.

3. **Reinige die Umgebung** der Wunde mit einem in die antiseptische Flüssigkeit getauchten Wattatampon.

4. **Übergieße die Wunde** mit der antiseptischen Flüssigkeit.

5. **Bestreue die Wunde** mit einer dünnen Lage eines antiseptischen Pulvers (Jodoform, Dermatol).

6. **Überdecke die Wunde** mit einer mehrfachen Schichte eines antiseptischen Gazestoffes (Jodoformgaze, Dermatolgaze).

Hüte dich, die Wunde zu verunreinigen! Wenn du nicht antiseptische Verbandstoffe besitzt, bedecke die Wunde mit einem ganz reinen Tuche. Besitzt du auch dieses nicht, dann lasse die Wunde unbedeckt!

7. Auf diese lege einen dieselbe überragenden, wasserdichten Stoff (Billrothbattist, Guttaperchapapier, Pergament).

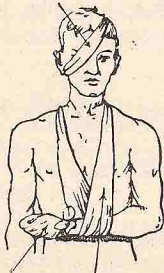
8. **Bedecke das Ganze** mit einer dicken Lage Karbolwatta.

9. **Befestige den Verband** mit einem Tuche.

10. Stelle den verletzten Körperteil ruhig.

Welche Verbände kann man mit dreieckigen und viereckigen Tüchern machen?

851 Augenbinde
mit dreieckigem Tuche.



853 Scheitelschleuder
mit gespaltenem viereckigem Tuche.



854 Hinterhauptschleuder
mit gespaltenem viereckigem Tuche.

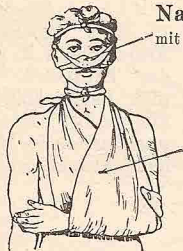


852 Kleine Armschlinge.

Verschiedenes

Verbände.

855 Nasenschleuder
mit gespaltener Binde.



856 Großes Armbeuge Tuch
mit dem dreieckigen Tuche.



857 Kinnschleuder
mit zwei dreieckigen Tüchern.

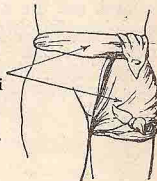
858 Kinnschleuder
mit der gespaltenen Binde.



859 Kopftuch
mit dem dreieckigen Tuche.



860 Hüfttuch
mit zwei dreieckigen Tüchern.



861 Schultertuch
mit zwei dreieckigen Tüchern.

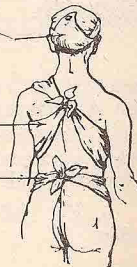


862 Kopftuch
Vordere Ansicht. mit dreieckigem Tuche. Rückwärtige Ansicht.

863 Brusttuch
mit dreieckigem Tuche



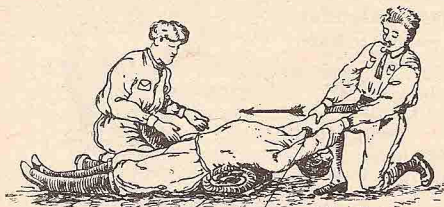
863 Schamtuch



864

Schamtuch
mit dreieckigem Tuche.

865

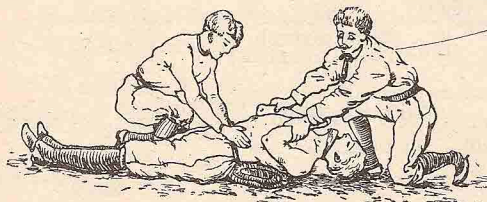
Die künstliche Atmung.

Bei stockender Atmung — d. h. wenn der Brustkorb sich nicht gleichmäßig hebt und senkt — leite **unverzüglich** die künstliche Atmung ein:

1. Lege den Kranken — dessen Kleider geöffnet sind — flach auf die Erde oder einen Tisch und schiebe einen zusammengerollten Rock unter seinen Rücken.

2. Ziehe die Zunge vor und binde sie am Kinne fest.

3. Tritt hinter den Kranken, erfasse seine Vorderarme, wie in der Figur ersichtlich ist, knapp unter dem Ellbogen und ziehe sie hinter seinen Kopf, bis sich die Hände berühren. Dadurch erweitert sich seine Brust, und Luft tritt in die Lungen: **künstliche Einatmung.**



4. Sodann führe die Arme auf demselben Wege zurück und presse sie fest, doch vorsichtig gegen die Seiten seines Brustkorbes. Dadurch wird

dieser verengt und die Luft aus den Lungen ausgetrieben: **künstliche Ausatmung.**

5. Ist noch ein Helfer da, so drücke er **während der künstlichen Ausatmung** seine beiden Flachhände auf die Oberbauchgegend, wodurch die Ausatmung kräftiger wird.

6. Für jede Ein- und Ausatmung verwende je zwei Sekunden.

866

Vergiftungen.

Äther, Petroleum, Ligroin, Bénézin.

Gegenmittel: 1. Milch, Eiweiß.

2. Wenn Erbrechen nicht von selbst eintritt, ist dasselbe künstlich zu erzeugen, u. zw. durch Kitzeln des Rachens mit Finger oder Federbart, durch Trinken von großen Mengen warmen Wassers (mit Öl, Butter, Senf) und nachträglichem Druck auf die Magengegend.

3. Schwarzer Kaffee, kalte Übergießungen, künstliche Atmung.

Arsenik, Schweinfurtergrün.

867

Gegenmittel: 1. Das in der Apotheke vorrätig gehaltene „Gegengift gegen Arsenik“ (alle 10 Minuten 1—2 Eßlöffel), oder Magnesia, Kalkmilch, Seifenwasser, sowie die anderen Gegenmittel gegen Säuren.

2. Künstliches Erbrechen.
3. Milch, Eiweiß.

Keine säuerlichen Getränke!

Blausäure, Cyankalium.

868

Gegenmittel: 1. Große Mengen von dunkelroten Lösungen von hypermangansaurem Kali.

2. Künstliches Erbrechen.
3. Kalte Übergießungen, künstliche Atmung.

Karbolsäure, Lysol.

869

Gegenmittel: 1. Kalkwasser, Magnesia und die anderen Gegengifte wie bei Säuren. Siehe 876.

2. Milch, Öl, Eiweiß, Butter.
3. Im späteren Stadium: kalte Übergießungen, künstliche Atmung.

Künstliches Erbrechen darf nicht erzeugt werden!

Chloroform.

870

Gegenmittel: 1. Milch, Eiweiß.

2. Künstliches Erbrechen.
3. Frische Luft, Frottieren der Haut, kalte Übergießungen. Künstliche Atmung, Riechmittel (Essig, Salmiak).

Grünspan (Essigsäures Kupfer).

871

Gegenmittel: 1. Milch, Eiweiß, Kalkwasser oder Magnesia (kaffeelöffelweise in Milch).

2. Künstliches Erbrechen.
3. Eisstückchen.

Kein Öl! Kein Fett! Keine säuerlichen Getränke!

Lauge.

Kali- und Natronlauge (Laugenstein), Ätzammoniak (Salmiak-872 geist), Ätzkalk.

Gegenmittel: 1. Verdünnte Säuren, z. B. Essig, Limonade, Weinsäure (d. i. das weiße Päckchen des Brausepulvers).

2. Milch, Öl, Eiweiß.
3. Eispillen.

Künstliches Erbrechen darf nicht erzeugt werden!

Morphium, Opium.

873

Gegenmittel: Tannin (Gerbsäure, 1 Kaffeelöffel in einen halben Liter Wasser) oder schwarzer Kaffee, russischer Tee, Abkochung von Eichen- oder Weidenrinde.

2. Künstliches Erbrechen.
3. Kalte Übergießungen, künstliche Atmung.

Verschiedenes

874, 875, 876, 877,
878, 879, 880

Vergiftungen.

874

Nikotin (Tabak).

Wie bei Morphium. Siehe vorstehend.

875

Phosphor.

Gegenmittel: 1. Weinrote Lösung von hypermangansaurem Kali oder ein Eßlöffel nicht rektifizierten Terpentinsäures oder verdünnte (2%ige) Lösungen von Kupfervitriol.

2. Künstliches Erbrechen.
3. Eispillen.

Keine Milch! Keine Fette! Kein Öl!

876 Säuren (Schwefelsäure [Vitriol], Salzsäure [Salzgeist], Salpetersäure, Essigsäure etc.)

Gegenmittel: 1. Verdünnte Alkalien, z. B. Doppelkohlensaures Natron, (Speisepulver), Magnesia, Kreide, von der Wand geschabter Kalk, Seifenwasser, Asche, zerstoßene, im Wasser aufgeschwemmte Eierschalen, alkalische Mineralwässer, z. B. Biliner, Krondorfer, Gießhühler etc.

2. Milch, Öl, Eiweißwasser.
3. Eispillen.

Künstliches Erbrechen darf nicht erzeugt werden!

Schlangengift.

Siehe 847.

877

Schwämme (Fliegenschwamm, Lorchel etc.)

Gegenmittel: Wie bei Morphium. Siehe 873.

878

Sublimat (Quecksilberchlorid).

Gegenmittel: 1. Eiweißlösung, Milch, Seifenwasser.

2. Künstliches Erbrechen.
3. Eisstückchen, künstliche Atmung.

Keine säuerlichen Getränke!

879

Tollkirsche (Atropin).

Gegenmittel: Wie bei Morphium. Siehe 873.

880

Wurstgift (Fleischgift)

Gegenmittel: Wie bei Morphium. Siehe 873.

Verschiedenes

Heiraten, Ehen. Freiwillig weiterdienende Unteroffiziere.

881

Heiraten, Ehen. A-36.

881

Die Ehen teilen sich in solche 1. und 2. Klasse.

Ehen I. Klasse. A-36, § 30. Gattinnen und Kinder haben das Recht des Aufenthaltes beim Gatten, bzw. Vater, in dessen ärarischer Unterkunft und Anspruch auf Quartiergebühr, Sustentation im Falle dienstlicher Trennung, Spitalspflege, Arrestantengebühr, im Falle Frau oder Kinder in militärgerichtliche Untersuchungshaft geraten, Abfertigung im Todesfalle 60 Kronen. K-4, 1. T., §§ 119-124.

Ehen II. Klasse. Hier entfallen die vorangeführten Begünstigungen u. Gebühren.

Frequentanten des Proviantoffiziers- und des Militär-Bauwerkmeisterkurses, Militär-Bauwerkmeisteraspiranten während ihrer Probendienstleistung, dann Frequentanten der Verpflegsaspirantenschulen und Einjährigfreiwilligen darf die Bewilligung zur Eheschließung nicht erteilt werden.

Bei den Leibgarden sind die Mannschaftsehen nicht gestattet, mit Ausnahme des Hofstabsfeldwebels und Gardebeschlagmeisters.

Freiwillig weiterdienende Unteroffiziere.

Die Bewilligung zur Schließung einer Ehe 1. oder 2. Klasse wird jenen freiwillig weiterdienenden Unteroffizieren erteilt, welche mindestens

- das 4. Präsenzdienstjahr und
- das 25. Lebensjahr vollendet haben;

dieselben müssen wenigstens die wirkliche Zugführer- (bei der RgtsMusik Korporals-) oder gleichgestellte Charge bekleiden.

Aspiriert jedoch ein Unteroffizier auf Verleihung einer Militärbeamtenstelle und ist er bereits in Probendienstleistung, daher beim Regimente überkomplett, dann behält sich das Kriegsministerium die Erteilung der Bewilligung vor.

Bitten um Bewilligung sind vorzulegen:

Im Dienstwege. Stempelfreies Gesuch. Die beizubringenden Beilagen. Siehe Dienstbuch A-36, § 35.

Wer die Bewilligung erteilt, ist dem Dienstbuch E-36, Beilage 5 zu entnehmen.

Das zulässige Maximum an Ehen 1. u. 2. Klasse der freiwillig weiterdienenden Unteroffiziere wird vom Kriegsministerium jeweilig im Verordnungswege, und zwar in $\frac{0}{100}$ des normierten Friedenspräsenzstandes an wirklichen Unteroffizieren festgesetzt.

Die Übersetzung eines nach der 2. Klasse verheirateten Unteroffiziers in die 1. Klasse erfolgt, wenn sich ein Abgang in der Kategorie der nach 1. Klasse Verheirateten ergibt und wenn er an der Übersetzungsreihe steht.

882 Sonstige Mannschaftspersonen.

Den übrigen Mannschaftspersonen kann — ohne Rücksicht auf ihre Charge und in unbeschränkter Zahl — jedoch nur bei Vorhandensein gewichtiger Gründe und nur ausnahmsweise die **Eheschließung 2. Klasse** bewilligt werden.

Solchen verheirateten Mannschaftspersonen darf nur mit Genehmigung des Kriegsministeriums die freiwillige Fortsetzung des Präsenzdienstes gestattet werden.

Bitten um Bewilligung sind vorzulegen:

Aktive Mannschaftspersonen im Dienstwege.

Dauerndbeurlaubte im Wege der evidenzzuständigen politischen Behörde bei dem zur Erteilung berufenen Kommando, und von

uneingereichten Rekruten durch die politische Bezirksbehörde in deren Bereich sie heimberechtigt sind, beim zuständigen Ergänzungsbezirkskommando (1 Kronen Stempel).

Die Ehebewilligung erteilen den

aktiven Mannschaftspersonen und den dauernd Beurlaubten die im Dienstbuch E-36, Beilage 5 bezeichneten Kommandos, den uneingereichten Rekruten die zuständigen Ergänzungsbezirkskommandos.

Diejenigen, welche vor dem Austritte aus der 3. Altersklasse sich ohne die früher erwähnte Erlaubnis verhehlichen, sowie alle, die zur verbotenen Verhehlichung mitgewirkt haben, erhalten eine Geld- oder Arreststrafe.

Durch eine Heirat — selbst wenn selbe mit höherer Bewilligung geschlossen wurde — entsteht kein Anspruch auf Militärbefreiung.

Orientierungsmittel.

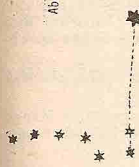
Die Orientierung nach dem Monde, der Wetterseite bei Bäumen, Ameisenhaufen, alten Kirchen wird hier nicht aufgenommen, da selbe zu ungenau und unverlässlich ist.

Bussole. Bekanntlich zeigt die Magnetnadel 883 immer in der Richtung zum magnetischen Nord-, bzw. Südpol. Da aber dieser mit dem wirklichen Nord-, bzw. Südpol nicht übereinstimmt, muß hierauf Rücksicht genommen werden.

Für leichtes und sicheres Orientieren ist die Waldbusssole mit verstellbarem Zeiger, System Schmid-Görz, sehr gut geeignet.

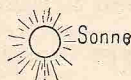


Polarstern.



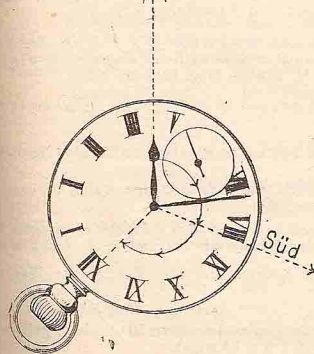
Polarstern, steht dem wirklichen Nordpol 884 sehr nahe, gibt die richtige Nordrichtung an. Er wird gefunden, wenn man die zwei rückwärtigen Sterne des großen Bären miteinander verbindet und deren Entfernung ca. fünfmal aufträgt.

Sonne. Steht früh im Osten, mittags im Süden, abends 885 im Westen; sie ändert natürlich fort ihren Stand, weshalb die Orientierung nur beiläufig erfolgen kann. Genau kann man sich aber nach der Sonne mit Hilfe einer Taschenuhr orientieren.



Wie findet man die Südrichtung mit Zuhilfenahme einer Taschenuhr?

1. Beachte den Minutenzeiger nicht, nimm ihn als nicht vorhanden an.
2. Wende die Uhr so, daß der Stundenzeiger gegen die Sonne gerichtet ist.
3. Halbiere den Winkel, welchen der Stundenzeiger mit der Ziffer XII einschließt (in der Richtung zur Ziffer XII).
4. Verlängere diese Halbierungsrichtung (gibt die Südrichtung).



886

Menagebereitung.

(Anhaltspunkte hiefür.)

Wie erkennt man gute Nahrungsmittel? siehe 828.

Im folgenden wird eine kurze Anleitung zur Bereitung jener am häufigsten vorkommenden Speisen und Getränke gegeben, welche im Kriege aus den gefähten Etappen-Verpflegsartikeln hergestellt werden können.

887

Fleischsuppen erhält man beim Abkochen des Fleisches.

1 Das Rindfleisch wird in Stücke von 1—2 kg geschnitten, von anhaftenden Unreinlichkeiten befreit, etwas gesalzen, in den Kessel gegeben und mit kaltem Wasser übergossen (per 1 kg Fleisch 8 l Wasser).

Das Wasser wird langsam zum Sieden gebracht und muß dann fortwährend in schwachem Sieden erhalten werden.

Vom Suppengrün (Petersilie, Sellerie, Porri, Zwiebel, gelbe Rüben, Kohlrüben etc.) rechnet man per Mann 10—15 g. Hievon wird die eine Hälfte gleich anfangs mitgekocht, die andere nach etwa 1 Stunde zugegeben. Kurz vor dem Beenden des Kochens, welches etwa 2½—3 Stunden dauert, wird die Suppe nachgesalzen.

Das beim Kochen sich ergebende überflüssige Fett ist abzuschöpfen und bei Bereitung des Gemüses, der Einbrennen etc. zu verwenden.

Jeder Mann erhält 36 cl Suppe, worauf, wenn man die obengeführte Menge Wasser zum Kochen nimmt, noch ein Rest von Suppe verbleibt, welcher zum Bereiten von Sauce oder von Gemüse gebraucht wird.

Will man die Fleischsuppe einkochen, so soll sie früher in einen anderen Kessel abgeseiht werden und nochmals aufsieden.

Die fertige Suppe kann der nationalen Gewohnheit gemäß — stets aber nur mäßig — gewürzt werden, wozu man Paprika, Ingwer, Safran, Pfeffer, Gewürznelken u. dgl. verwendet.

Man kann Fleischsuppe auch mit Hammel-, Kalb- oder Schweinefleisch bereiten, doch ist selbe nicht so gut wie Rindsuppe.

Der Vorgang dabei ist derselbe wie beim Kochen des Rindfleisches.

2 Zum **Einkochen in die Fleischsuppe** eignen sich am besten: Reis, Graupen (Roll- oder Ulmergerstel), Weizengries, Heiden- oder Hafengerütze, Eiergerstel (Tarhonya), Nudeln oder Fleckerl und Kartoffeln.

3 Wird **Reis** eingekocht, so rechnet man per Portion 35 g, soll er aber das Gemüse ersetzen, daher dick werden, 105 g. Der Reis darf nur abgewischt, nicht aber gewaschen werden und muß etwa ¼ Stunde lang kochen.

4 **Graupen** dürfen ebenfalls nicht gewaschen werden und brauchen etwa 1½—2 Stunden Kochdauer.

5 **Eiergerstel, Nudeln, Fleckerl** müssen etwa 20 Minuten kochen.

6 Zum **Einkochen in Selchfleischsuppe** eignen sich am besten Graupen, in Schöpsenfleischsuppe aber Reis.

Vor dem Kochen muß Selchfleisch — des großen Salzgehaltes wegen — gut ausgewaschen werden; beim Salzen der Suppe ist die größte Vorsicht notwendig. **Pökelfleisch** muß vor dem Kochen mehrere Stunden im Wasser liegen und gut abgewaschen werden.

888

Einbrennsuppe: per Portion rechnet man 50 cl; dazu gehören 26 g Semmelmehl, 10 g Schweinschmalz und 1·6 g Kümmel.

Das Mehl wird in einer Pfanne geröstet, bis es gelbbraun ist, dann wird unter beständigem Rühren und Wenden langsam zerlassenes Schmalz zugegeben und das Ganze so geröstet, bis alles eine gleichmäßige Konsistenz erhält.

Soll die Einbrenn bis zum nächsten Tage aufbewahrt werden, so muß man sie sehr dick machen, durch ein Sieb drücken, ausbreiten und trocknen lassen.

Zum Bereiten der Einbrennsuppe nimmt man per Portion 60 cl Wasser (wegen Verdunstung), siedet dasselbe, gibt Kümmel hinein und läßt es ¼ Stunde kochen. Sodann nimmt man davon etwas siedendes Wasser und kocht damit die Einbrenn zu einem Brei an, endlich kocht man alles zusammen unter beständigem Umrühren gar. Der Schaum darf nicht weggenommen werden. Schäumt die Suppe nicht mehr, so ist sie fertig und wird nur noch gesalzen.

Konserven-Einbrennsuppe. — Man nimmt für 0·5 kg 889
Konserven 7 l kaltes Wasser (d. h. per Portion 25 g Extrakt und 35 cl Wasser) und gibt es zum Feuer, fortwährend dabei umrührend (quirlend), bis alles ganz aufgelöst wird, dann läßt man, bevor es wallt, noch 10 Minuten kochen, endlich abwallen und etwas abkühlen.

Ähnlich wird Erbsen-, Bohnen- und Linsen-Extrakt zubereitet. Nimmt man hiezu weniger Wasser, so kann man Püree erzeugen, wozu man per 35 cl Wasser 75—100 g Extrakt verwendet.

Fleischspeisen.

890

Wie erkennt man gute Nahrungsmittel? siehe 828.

Vorgang beim Abkochen des **Rindfleisches** siehe 828, und 887.
Fleischgebühr im Frieden siehe 533, im Kriege siehe 565.

Rindsgulyasch. — Das Fleisch wird klein geschnitten und 1 mit geschnittenen Zwiebeln (8—10 g per Portion) in einer bedeckten Pfanne gedünstet, wobei sich der nötige Saft aus dem Fleische und dessen Fett selbst ergibt.

Nach einer Stunde wird gesalzen, etwas heiße Suppe oder Wasser zugegossen und nach Belieben auch mit etwas Mehl gestaut. Nach 2 Stunden ist das Gulyasch gar, worauf es nach Geschmack noch mit Paprika gewürzt werden kann.

Erdäpfel können separat gekocht, dann geschält und zugegeben werden, oder man schält sie in rohem Zustande, wäscht sie, schneidet sie in Viertel oder Hälften und dünstet sie während der zweiten Stunde mit dem Gulyasch, wobei man öfters Suppe oder heißes Wasser nachgießt, damit das Gulyasch saftig bleibe.

Gemischtes Gulyasch wird ebenso bereitet, wie Rinds- 2 gulyasch. Von den Fleischgattungen wird das Rind- und Schöpsenfleisch zugleich, das Schwein- und Kalbfleisch jedoch erst eine Stunde später zum Dünsten in die Pfanne gegeben.

Reisfleisch. — Hiezu eignet sich: Kalb-, Schwein- oder Hammel- 3 (Schaf-) Fleisch oder auch Rindszunge.
Das Fleisch wird würfelförmig geschnitten und mit soviel Wasser, daß davon das Fleisch eben bedeckt ist, weich gedünstet.

In einem zweiten Kessel wird 1—1½ Stunde später Kernfett zerlassen und in diesem der Reis unter Zugabe einer geringen Menge von Fleischsaft ebenfalls gedünstet. Sobald Fleisch und Reis entsprechend weich sind, werden beide Teile samt der Brühe gleichmäßig gemengt, gesalzen und vor dem Abstellen nochmals aufgekocht, dann gewürzt.

Kann man dem Reis beim Dünsten Zwiebeln und einen trockenen, geriebenen Käse begeben, so gewinnt das Reisfleisch bedeutend an Wohlgeschmack.

Rostbraten. — Zwiebeln werden in zerlassenen sehr heißen Kern- 4 fett etwas geröstet, die Rippenstücke werden geklopft, gesalzen und darin rasch abgebraten.

- 5 **Rindsschnitzel.** — Zuerst wird Kernfett zerlassen, sehr heiß gemacht, dann das Fleisch (Keule, Schulter, Rücken) geklopft, mit Pfeffer oder Paprika gewürzt und rasch gebraten.
- 6 **Kalbs- oder Schweinsschnitzel** darf man nicht würzen, sondern nur salzen. Vor dem Braten kann man das Fleisch in zerlassenen Fett eintauchen, dann mit Bröseln umhüllen. Sind Eier vorhanden, so wird das Fleisch zuerst mit Mehl, dann mit abgeschlagenen Eiern, zuletzt mit Bröseln umhüllt und langsam in heißem Kernfett gebacken.
- 7 **Leber und Nieren** werden klein geschnitten, dann in heißem Fett, in welchem früher Zwiebeln geröstet wurden, gedünstet.
- 8 **Spießbraten**, insbesondere mit ganzen Tieren, ist nur von fachkundigen Leuten zu bereiten.

891 Zuspelsen zum Fleisch.

Wie erkennt man gute Nahrungsmittel, siehe 828.

Zum Kochen dieser ist womöglich weiches Wasser (Regen- oder Flußwasser) zu verwenden. Gemüse soll vor dem Einbrennen immer vollständig gar gekocht sein, dann aber muß es mit der Einbrenn noch 1—1½ Stunden kochen. Das Feuer darf nur gelinde unterhalten werden.

Spinat, Kochsalat und grüne Fisolen sind mit heißem, die anderen grünen Gemüse und Kartoffeln mit kaltem Wasser zum Kochen zu bringen.

Gebraucht wird per Portion: 280—300 g grünes Gemüse oder 560—600 g Kartoffeln, oder 140 g Hülsenfrüchte; dann zum Einbrennen: 26 g Semmelmehl, 9—10 g Schmalz, 8 g Zwiebeln und eventuell noch 1·5 g Kümmel, 0·5—1 g Knoblauch; für Kartoffeln überdies je 0·5 g Majoran oder Kuttelkraut, eventuell 2 cl Essig.

Zur Bereitung der Einbrenn wird das Schmalz und etwa vorhandene Suppenfett heiß gemacht, klein geschnittene Zwiebeln hineingegeben und geschmort, dann Mehl eingeschüttet und dieses lichtgelb bis lichtbraun geröstet.

Zum Kochen der Einbrenn mit dem Gemüse soll womöglich Fleischsuppe verwendet werden, nur wenn solche nicht vorhanden ist, heißes Wasser.

- 1 **Kartoffeln in gesäuerter Sauce.** — Rohe Kartoffeln werden durch Schaben von der Schale befreit, gewaschen, in Scheiben geschnitten und mit soviel kaltem Wasser, daß eben noch die Kartoffeln bedeckt werden, gekocht. Die Kessel müssen bedeckt werden.
- Zur Einbrenn nimmt man nur ¼ vom Schmalz, ¼ wird abgesondert und zum Rösten von Zwiebeln verwendet. Die weich gekochten Erdäpfel werden mit Einbrenn vermengt, gesalzen, Kuttelkraut zugegeben und ½ Stunde gekocht, dann kommt das Schmalz mit den gerösteten Zwiebeln und endlich der Essig hinzu. Alles wird noch ½ Stunde gekocht.
- 2 **Kartoffeln mit Majoransauce.** — Werden ebenso zubereitet wie jene in gesäuerter Sauce, doch nimmt man statt Kuttelkraut Majoran und läßt schließlich eine ganze Stunde kochen.
- 3 **Kartoffelpüree.** — Die Kartoffeln werden roh geschabt, gewaschen, zerschnitten und mit so viel Suppe oder Wasser — am besten aber Milch — begossen, daß die Kartoffeln bedeckt sind. Sobald das Sieden beginnt, wird Kümmel beigegeben, dann werden die Kartoffeln fortwährend gerührt und vollständig zerdrückt; endlich wird das Schmalz, in welchem Zwiebeln geröstet sind, zugegeben und unter beständigem Rühren noch ½ Stunde gekocht. Wenn das Püree zu dick ist, wird etwas von der heißen Kochflüssigkeit zugegeben.

Geröstete Kartoffeln oder Kartoffel-schmarren. — Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten; das Schmalz heiß gemacht, darin klein geschnittene Zwiebeln lichtgelberöstet, zu den Kartoffeln beigemischt, gesalzen und durch einige Zeit unter Umrühren geschmort.

Erbsen, Fisolen oder Linsen. — Hülsenfrüchte bedürfen einer sehr langen Kochdauer, welche dadurch abgekürzt werden kann, daß man sie bereits tagsvorher in kaltem Wasser aufweicht, ferner indem man zum Kochen weiches Wasser verwendet oder dem Kochwasser etwas Soda (kohlen-saures Natron) beimengt.

Die Einbrenn wird stets nur mit ¼ des Schmalzes erzeugt, ¼ des Schmalzes aber verwendet man zum Rösten der Zwiebeln.

Die weich gekochten Hülsenfrüchte werden mit der gut abgerührten Einbrenn vermischt, noch durch beiläufig eine Stunde gekocht, dann die gerösteten Zwiebeln eingerührt (den Fisolen und Linsen vorher etwas zerdrückter Knoblauch beigegeben), eventuell mit Essig gesäuert und noch ¼ Stunde unter öfterem Umrühren gekocht und endlich gesalzen.

Spalterbsen werden wie ganze Erbsen gekocht, wozu man 6 jedoch nur 1½—2 Stunden Zeit benötigt; sie werden aber dann nicht eingebraut, sondern mit heißem, zerlassenen Speck und mit gerösteten Zwiebeln gut abgerührt, gesalzen und mit Speckkrummeln bestreut.

Per Portion rechnet man 110—120 g Spalterbsen, 20—25 g Speck und 1 g Zwiebeln.

Erbsenpüree (Brei). — Per Portion nimmt man 100—110 g 7 Erbsenheiß und kocht es in 0·5 l Wasser durch 20—30 Minuten; die übrige Zubereitung ist wie bei Spalterbsen.

Mehlspeisen.

Wie erkennt man gute Nahrungsmittel? siehe 828.

Mehlsterz. — In einem Kessel wird per Portion 0·5 l gesalzenes Wasser zum Sieden gebracht und per Portion 180—200 g Mehl so eingeschüttet, daß es einen Klumpen bildet. Wenn das Wasser gut wallt, dreht man den Klumpen um, läßt wieder etwa ¼ Stunde kochen (je größer der Kloß, desto länger), stoßt aber während dieser Zeit mit dem Kochlöffelstiel einige Löcher in den Klumpen, damit das Mehl besser durchkoche; dann schüttet man, wenn alles gut durchkocht ist (beim Durchstoßen kein trockenes Mehl sichtbar wird) etwas Wasser ab und verrührt den Rest mit dem Mehlklumpen, welcher in große Brocken zerteilt wird.

Vom Fett, welches zur Verfügung steht (mindestens 20 g per Portion) wird die Hälfte heiß gemacht und darüber geschüttet, der Topf zugedeckt, und ¼ Stunde stehen gelassen. Nun wird der Sterz mit einer großen Gabel zerkleinert und mit dem Rest des Fettes, in welchem Zwiebel geröstet wurde, überschüttet. — Wo möglich, werden auch Krummeln darauf gegeben.

Mehlnockerln oder Wasserspatzen. — Man treibt Mehl mit gesalzenerm, lauem Wasser zu einem zähen, jedoch nicht zu festen Teige ab, sticht mit einem nassen Löffel die Nockerl heraus und kocht sie in siedendem Salzwasser.

Die Nockerln eignen sich vorzüglich als Beigabe zum Gulyasch siehe 890.

Sollen sie aber als Mehlspeise serviert werden, so werden sie mit Kernfett abgeschmalzen, in welchem man früher noch Zwiebeln und etwas Grieß oder Brösel rösten kann.

Sollen sie in der Suppe verzehrt werden, so werden sie anstatt in Salzwasser direkt in der Suppe gekocht.

Polenta. — Per Portion nimmt man 300 g Maismehl und 75 cl Wasser. Die Zubereitung ist anfangs dieselbe wie beim Sterz, doch darf man nach dem Kochen nur so viel Wasser abgießen, daß man nach dem Rühren einen Koch erhält, welcher sich leicht formen läßt. Nach dem Formen wird die Polenta in Stücke geschnitten und mit heißem Fett übergossen oder abgeschmalzen.

893 Getränke.

Wie erkennt man gute Nahrungsmittel? siehe 823.

1 **Kaffee.** — Die Kaffeebohnen werden zuerst in einer Pfanne oder in der Kaffeetrommel bei mäßigem Feuer so lange gebrannt, bis sie kastanienbraun geworden sind (zweitesmal knistern) und der entweichende Rauch anfängt, weniger rußfarben zu sein. Hierauf breitet man sie vollkommen auf ein reines Tuch oder Papier aus und läßt sie unbedeckt abkühlen.

Der gebrannte Kaffee wird in einer Mühle gemahlen oder im Notfalle auch nur in einem Mörser gestoßen.

Man kocht hierauf etwa 25 cl Wasser, bis es heftig siedet, schüttet sodann 15–20 g gemahlene Kaffee hinein, rührt gut um, läßt den Kaffee noch eine kurze Zeit aufkochen, stellt ihn sodann vom Feuer weg und läßt ihn bedeckt stehen, bis sich der Satz zu Boden gesenkt hat, worauf man die Flüssigkeit sorgfältig abgießt. Damit sich der Satz schneller niederschlägt, kann man einige Tropfen kalten Wassers in den Topf schütten (den Kaffee abschrecken).

2 **Tee.** — Zur Bereitung von Tee kommt auf 25 cl siedendes Wasser ungefähr ein Kaffeelöffel voll Tee (5 Minuten ziehen lassen).

Der Kaffee- oder Teeabsud wird mäßig gezuckert.

3 **Kakao.** — Ist Kakao in Tafeln geformt, so wird er vor dem Gebrauche durch Schaben mit einem Messer in Pulverform gebracht. Zur Bereitung werden 36–40 cl Wasser oder Milch zum Sieden gebracht, dann wird der pulverisierte Kakao (50 g) eingeschüttet, umgerührt, nochmals aufgekocht und mit 60 g Zucker versüßt.

Echter Kakao löst sich vollständig auf; sollte dies nicht der Fall sein, so muß man den Absud klären lassen und ihn vom Bodensatz abgießen.

Dem Kakaoabsude kann man auch einen Eidotter einrühren.

4 **Schokolade.** — Diese wird in Stücke gebrochen, in das Kochgefäß gegeben mit siedendem, reinem Wasser oder mit siedender Milch soweit übergossen, daß die Stücke bedeckt sind, dann einige Minuten abseits des Feuers stehen gelassen, wobei man durch Umrühren die Lösung zu unterstützen trachtet. Nun gibt man den Rest der Milch dazu, läßt alles noch einige Minuten aufkochen und dann etwas abkühlen.

Mit Wasser bereitete Schokolade wird schmackhafter, wenn man in selbe einen Eidotter einrührt. — Per Portion rechnet man 50 g Schokolade.

5 **Glühwein.** — Man nimmt per Portion 30–40 cl weißen oder roten Wein, zuckert ihn entsprechend, würzt ihn mit etwas Gewürznelken und einem Stückchen Zimmt und macht ihn zum Sieden heiß. — Vor dem Genusse werden die Gewürze herausgenommen.

6 **Teewein.** — Die Bereitung ist dieselbe, wie bei Glühwein, doch nimmt man statt der Gewürze zu 30–40 cl roten Wein etwa 20 cl lichten Teeabsud.

7 **Eierwein.** — 40 cl Wein, 20 cl Wasser und Zucker werden mit einander gekocht, dann mit 3 Eidotter bis zur Schaumbildung abgesprudelt.

Wie hält man Schule?

Aus der Praxis entnommen.

Vor allem ist **Verstandesarbeit** zu treiben; das Auswendiglernen auf das möglichste einzuschränken.

Der Instruktor, bezw. der Lehrer muß sich vor dem Unterrichte selbst im Reinen sein, welchen Stoff er vornehmen will, wobei es für Ungeübte zweckmäßig sein kann, auf einem Zettel Schlagworte zu notieren.

Ein Vorlesen des betreffenden Abschnittes ist unstatthaft; der Stoff ist vielmehr an einem **konkreten Beispiel** zu besprechen.

Wo es angeht, ist alles sofort **praktisch im Freien** oder **im Zimmer** zu erklären, bezw. zu machen, weil dies der Schüler viel besser im Gedächtnis behält.

So kann z. B. das Auf- und Abziehen der Wachen und Posten im Kasernhofe oder auch im Zimmer, der Patrouillendienst am plastischen Tische geübt werden, wobei der Lehrer z. B. das Terrain nachzubilden sucht, in welchem kürzlich eine Übung stattgefunden hat, und hiebei gleich wieder die Anregung für Terrainlehre gibt.

Ist dies nicht möglich, dann nehme man **Anschauungsunterricht** vor.

Vorzeigen von Bildern, Wandtafeln, Skizzieren des zu Erklärenden eventuell mit einigen Kreidestrichen auf die Tafel etc. Aus diesem Grunde sind auch in das Handbuch eine große Zahl von photographischen Aufnahmen aus dem militärischen Leben beigefügt, welche dem Manne Anregungen bei der Besprechung geben werden.

Beispiele aus der Regimentsgeschichte, eigene Erfahrungen bei Manövern, Übungen etc. werden den Stoff beleben.

Die **Sprache** muß sich dem Bildungsgrade der Leute anpassen, dabei wird ein am richtigen Orte und zur rechten Zeit angebrachtes kräftiges Wort nur ermunternd wirken.

Der Lehrer stellt eine Reihe Fragen an den zu Unterrichtenden, u. zw. derart, daß der Mann bei einigem Nachdenken selbst eine zutreffende Antwort finden muß.

Nur wenn der Aufgerufene ganz falsch antwortet, ist eventuell ein anderer Mann zu befragen.

Schließlich ist auf die betreffende Bestimmung der Vorschriften hinzuweisen.

Diese Methode des Vortrages nennt man die **applikatorische Unterrichtsmethode**; sie erfordert vom Lehrer und Schüler geistige Arbeit.

