

Zeitschrift: Die Frau in der Schweiz: illustriertes Jahrbuch für Frauen-Bestrebungen
Herausgeber: [s.n.]
Band: - (1931)
Heft: [3-4]

Artikel: Desinfektion der Säuglingswäsche
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-327087>

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: 02.04.2026

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

Kindern wie ein Hexenmeister. Sie sind so dankbar, wenn noch ein Winkel geborgen bleibt. Ein weiteres ist das kluge Einteilen der Zeit. Diplomatisches Ausnützen besonders günstiger Arbeitsstunden erleichtert die Aufgabe gewaltig. So wird in Abwesenheit des Mannes sein Zimmer gereinigt, während den Schulstunden die Stube der Kinder. Immer wird der behandelte Raum gleich fix fertig und wieder wohnlich gemacht. Hinstreichende Unordnung ist in doppelter Hinsicht zu vermeiden, da nur kluges Einteilen und rasches Zugreifen andere zur Mithilfe anspricht und mitreisst.

Wenn sich die Frau beim Hausputz von diesen und ähnlichen Richtlinien leiten lässt, so hat sie schon einiges erreicht, denn mit solchen guten Geistern als Vorspann wird der grosse Frühjahrskehraus nicht zum Hauschreck, wie das oft geschieht, sondern viel eher zur Quelle immer neuer Freude an den Dingen des Heims, seiner Gestaltung und Reinlichkeit.

Desinfektion der Säuglingswäsche.

Das Auftreten ansteckender Krankheiten, Grippe usw., wie wir sie zurzeit bei uns wieder erleben, birgt naturgemäss auch erhöhte Gefahr für das Kind und den Säugling, deren zarte Körper in verstärktem Masse der Ansteckung ausgesetzt sind. Wie sehr peinlichste Reinlichkeit und vor allem Sauberkeit der Wäsche die Grundlage jeder Säuglingspflege bilden, geht aus den Mitteilungen des Herrn Dr. Ingerslev in Dänemark hervor, wonach dort von 1905/23 der Waschmittelverbrauch von 1304 Millionen Kilogramm auf 2100 Millionen Kilogramm gestiegen ist. — Gleichzeitig fiel in Kopenhagen zum Beispiel die Säuglingssterblichkeit in den Jahren 1903/1922 von 14,8 Prozent auf 7,8 Prozent herunter; in den Provinzstädten von 12,9 Prozent auf 9 Prozent. Die steigende Sauberkeit der Bevölkerung steht in engem Zusammenhang einerseits mit der Säuglingssterblichkeit andererseits mit dem Waschmittelverbrauch.

Auch sonst bedarf Säuglings- und Kinderwäsche besonderer Sorgfalt, sie soll ihre Weichheit und Schmiegsamkeit bewahren, stets sauber, frisch und desinfiziert sein. Wir können uns deshalb glücklich schätzen, in dem bekannten Persil ein Mittel zu besitzen, mit dem auch die zarten Gewebe aus Wolle, besonders die gestrickten Sachen, ohne Kochen einwandfrei gereinigt und desinfiziert werden. Genügt doch schon eine Persillauge von 40 bis 50 Grad Celsius, um Krankheitskeime zu vernichten. Nicht umsonst emp-

fehlen die Zürcher Mütterberatungsstellen des Vereins für Mütter- und Säuglingsschutz Persil besonders zum Waschen der empfindlichen Kinderwäsche. Auch der verdiente Leiter des hygienisch-bakteriologischen Institutes der eidgen. technischen Hochschule in Zürich, Herr Professor von Gonzenbach, weist in einer vor kurzem veröffentlichten Arbeit auf diesen für die Volksgesundheit so wichtigen Punkt hin.

Citrovin.

In Nahrungsmittelgeschäften sehen wir oft eine kleine Broschüre aufliegen, deren leuchtende Zitrone uns auffällt.

Das ist Citrovin. So viele Produkte gelangen heute in den Handel, deren Ursprung uns nicht klar ist. Hier weist die Frucht auf die Entstehung. Die Zitrone gedeiht vorzugsweise in den Mittelmeerländern, Kleinasien, Griechenland, Dalmatien, Italien, Südfrankreich, Spanien und Portugal, als Frucht des *Citrus limonum* Risso, aus der Familie der Rutaceen. Auch in Norditalien, besonders an den Ufern des Gardasees, wird Zitronenzucht betrieben. Seit etwa 50 Jahren hat auch Los Angeles, Kalifornien den Zitronenbau eingeführt. Die eigentliche Heimat aber dürfte Nordindien sein. Die Früchte sind eiförmig, am oberen und unteren Ende mit einem warzenförmigen Vorsprung versehen. Das durch häutige Zwischenwände in mehrere Fächer geteilte Fruchtfleisch besitzt einen stark sauren, aber sehr angenehmen Geschmack, der besonders in der Diätetik eine grosse Rolle spielt. Es gibt drei Zitronenernten: die Früchte der ersten Blüte mit der Erntezeit von Oktober bis März, welche die haltbarsten sind, diejenigen der zweiten Blüte von Mitte März bis Mitte Mai, welche die geringste Ausbeute liefern, und die Früchte der dritten Erntezeit von Mitte Juli bis Ende September, welche die besten und saftigsten sind. Der ausgepresste Saft enthält im Mittel 7—8 Prozent Zitronensäure. Eine Verbindung von Essigsäure und Zitronensäure mit Zitronensaft ergibt den Citrovin, der als Fruchtesig bekömmlicher ist als gewöhnlicher Speisesig. In einem Liter Citrovin ist die Fruchtsäure von zirka 20 frischen Zitronen enthalten. Heute, wo wir der Gemüsekost viel mehr Aufmerksamkeit schenken als früher, weil wir uns die Ernährungswissenschaft lehrt, dass sie unserem Organismus besser zusagt als die allzureiche Eiweissnahrung, müssen wir uns auch eingehend mit einer sorgfältigen Zubereitung derselben befassen. Vor allem haben wir darnach zu trachten, die