

Zeitschrift: Annalen der Elektro-Homöopathie und Gesundheitspflege :
Monatsschrift des elektro-homöopathischen Instituts in Genf

Herausgeber: Elektro-Homöopathisches Institut Genf

Band: 7 (1897)

Heft: 11

Rubrik: Kochgeschirr und Gesundheit

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: 13.02.2026

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

reiche Quelle von Leiden und Qualen jeder Art. Die Brust, der Magen und das Herz werden so sehr zusammengeschnürt, daß die Athmung erschwert wird. Es ist ihnen beinahe unmöglich den Oberkörper zu biegen, und sie verlieren dadurch jene Geschmeidigkeit und Biegsamkeit welche dem weiblichen Körper soviel Reiz und Anmuth verleihen. Sehr interessant ist in dieser Beziehung die Ansicht welche selbst von weiblichen Aerzten über die ästhetischen Nachtheile des Schnürleibchens ausgesprochen worden ist. Eine unter anderen sagt z. B. folgendes:

„Das übermäßige Schnüren führt zu Blutwallungen nach dem Kopfe und nach den Extremitäten; ein gar zu schlanker Wuchs bedingt als nothwendige Beigabe rothe Hände und ein hochrothes Gesicht. Es gäbe freilich ein Mittelding, welches wir der Bicyclette zu verdanken hätten. Es ist dies ein Schnürleibchen, welches kein echtes Schnürleibchen ist, sondern eine Art Nieder mit Schulterriemen, ähnlich denjenigen welche kleine Mädchen tragen, und welches wohl das Korsett der Zukunft sein dürfte!

Wir wollen uns nur insoweit in diese Streitfrage hineinmischen, als es eben nothwendig ist um eine ganz bescheidene, aber auf Beobachtung beruhende Bemerkung zu machen. Heutzutage sind die jungen Damen nicht selten deren Wuchs mit zwei Händen umspannt werden kann. Dieselben sind kränklich und oft von überraschend blasser Farbe; ihr halbgeöffneter Mund scheint fortwährend nach Luft zu schnappen um athmen zu können; die Lungen dehnen sich bei der Einathmung nur mit größter Schwierigkeit aus; nervöse Störungen sind fast ausnahmslos vorhanden; Herzklopfen fehlt nie.

Es gibt freilich andere, aber in beinahe ver-
schwindender Minderzahl, welche niemals die

Sklavinnen der Mode gewesen sind und nie die Qual des einschnürenden Leibchens gekannt haben. Dieselben erfreuen sich einer blühenden Gesundheit und diese spiegelt sich ab auf der rosig angehauchten sammetweichen Haut ihrer Wangen. Die Farbe ihrer Wangen gleicht weder der Scharlachröthe der einen noch der Todtenblässe der anderen Opfer des stark geschnürten Mieders. Ihre Taille kann freilich nicht zwischen den kreisförmig geschlossenen Händen umfaßt werden; trotzdem ist sie aber doch schlank und nur um so schöner geformt. Ihre Bewegungen sind in hohem Grade harmonisch und anmuthsvoll, und erhöhen den weiblichen Reiz mit welchem die Natur sie ausgestattet hat.

Wir sind deshalb der Ansicht, daß das von den Hofdamen des königlichen Hofes von Lissabon gegebene Beispiel, von allen jungen Mädchen und Frauen befolgt sein müßte, welche es sich angelegen sein lassen durch wahre und natürliche Schönheit zu gefallen und so wenig als möglich des Arztes und des Apothekers zu bedürfen. — Die Krankheiten kommen leider nur zu oft und ungerufen ohne daß man sich bemüht, sie absichtlich und leichten Herzens selbst zu verschulden, indem man sich den Leib umschnürt wie eine ägyptische Mumie.

Nur das Wahre, d. h. nur das Natürliche, ist schön; nur das Wahre ist Lebenswerth. (Journal de la santé).

Kochgeschirr und Gesundheit.

Bei dem zunehmenden Gebrauch von Fleisch- und Gemüsekonserven, die in verzinn-
ten Büchsen enthalten sind, ist es von Bedeutung, auf die bei verschiedenartigen Versuchen gemachte Beobachtung hinzuweisen, daß Zinnverbin-

dungen, längere Zeit vom Körper aufgenommen, eine chronische Vergiftung hervorrufen. Da nun aus den verzinnnten Eisenblechbüchsen für Konserven Zinnverbindungen in die Konserven selbst übergehen, so ist es klar, daß bei längerem Gebrauch solcher Nahrungsmittel schwere Verdauungsstörungen auftreten müssen. Die verschiedenen Nahrungsmittel äußern nicht die gleiche lösende Wirkung auf das Metall. Organische Säuren, also namentlich die Fruchtsäuren, ferner Kochsalz und Salpeter sind besonders gefährlich. Mit Rücksicht hierauf wird man also erwägen müssen, ob für solche Nahrungsmittel die metallenen Konservendbüchsen zu beseitigen und durch solche aus Glas oder Porzellan zu ersetzen sind. Wir finden auch noch oft Früchte und Gemüse, besonders Bohnen, absichtlich in kupfernen Gefäßen eingekocht, um ihnen eine schöne grüne Farbe zu verleihen. Die, welche das thun, sind sich nicht bewußt, welche Gefahren für das Leben der Ihrigen sie heraufbeschwören, denn das die Farbe erzeugende essigsaure Kupferoxyd ist der Grünspan, dessen Gefährlichkeit jedem bekannt ist. Auch Eisengeschirre haben ihre Mängel. Eisen wird besonders leicht angegriffen; glücklicherweise sind der Eisenrost und die anderen Eisenverbindungen keine starken Gifte. Eisen geht mit gewissen Pflanzensubstanzen, gefärbte, blau-, grün- oder grauschwarze Verbindungen ein, demgemäß auch eiserne Töpfe für Obst und Gemüse nicht brauchbar sind. Die emaillirten Eisengeschirre andererseits haben den Uebelstand, daß sie viel Rücksicht beanspruchen, sonst bekommt die Emaille leicht Risse und Sprünge; bei der billigen Waare findet zur Emaillirung hin und wieder noch das Bleioxyd Verwendung. Vor allen metallenen Kochgeschirren am meisten empfehlenswerth ist das Berndorfer Reinnickelgeschirr. Zwar ist das Berndorfer Reinnickelgeschirr theurer als

das gewöhnliche Metallgeschirr, da es aber Menschenalter hindurch ausdauert, so ist sein höherer Preis nur scheinbar ein höherer. Sein Hauptvorzug ist, daß es ungefährlich und ohne Bedenken zum Kochen all' unserer Nahrungsmittel, seien es auch Fruchtmus oder angesäuerte Speisen, benützt werden kann.

Korrespondenzen und Heilungen.

Les Pinchinats (Bouches du Rhône), 19. September 1897.

Dem Herrn Direktor
des elektro-homöopathischen Institutes in Genf.

Sehr geehrter Herr!

Ich habe die Ehre und die freudige Genugthuung Ihnen mitzutheilen, daß Ihre Mittel von ausgezeichnetem Erfolg gewesen sind bei einer Frau welche seit mehr als 10 Jahren an **chronischem Magenkatarrh** gelitten hat. — Nach dem Gebrauche Ihrer Mittel ist die Frau vollkommen verändert. Sie bricht nicht mehr, sie hat keine Schmerzen und keinerlei Beschwerden mehr, und fühlt sich nun vollkommen gesund.

Mit vorzüglicher Hochachtung grüßt Sie
Ihr dankbar ergebener
Disnard.

Marseille, den 11. September 1897.

Dem Herrn Direktor
des elektro-homöopathischen Institutes in Genf.

Hochgeehrter Herr!

Ich bin so glücklich Ihnen einen Fall mitzutheilen, welcher wirklich verdient unter den Heilungen durch die elektro-homöopathischen Mittel ganz besonders verzeichnet zu werden. Es handelt sich um einen **Uteruspolyphen**.

56 jährige Frau, 9 Geburten, 3 Fehlgeburten zwischen dem dritten und vierten Monat.