Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis

**Band:** 13 (1891)

**Heft:** 12

**Anhang:** Beilage zu Nr. 12 der Schweizer Frauen-Zeitung

#### 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:** 26.10.2025

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

#### Entgegnung und Berichtigung.

uf den Angriff des Med. Dr. Lahmann in Nr. 9 d. Bl. erlanbe ich mir Folgendes zu entgegnen:

Die vegetabile Milch habe in Nr. 3 des "Bolfsarzt" nicht angegriffen, vielmehr bemerkt, daß der Einsender in der "Schweizer France-Itz." (Nr. 52 von 1890) sich günstig über dieselbe ausspricht. Selbst prüfen konnte ich nicht, da, wie ich in Nr. 3 des "Bolksarzt" ansühre, mir Versuchssohiefte (Sänglinge) abgehen. Sie selbst versuchen konnte ich auch nicht, da ich überhanpt nicht Milchetrinker bin und die Milch nie vertragen konnte.

Nach der Probe mit Nährsalzertraft, die mir und meiner Tochter sehr schlecht bekam (siehe Nr. 3 des "Bolkarzt"), verging uns die Luft, Nährsalze Cacao und Chocolade zu versuchen. Zudem sind Sacao und Chocolade an sich schon in nahrhaft, daß eine angebliche Vermehrung ihrer Nährkoffe durch Nährsalz mir ganz überschissig vorkommt.

Dr. Lahmann erklärt unverfroren, er habe die Siweißtheorie als falsch erkannt und schreibt den Rährwerth der Nahrungsmittel den Nährsaken zu. Aber alle unbefangenen und uninteressischen Sygieisnifer und Physiologen vertreten einstimmig die Eisweißtheorie, und ihre Aussprüche gelten mir mehr, als Dr. Lahmann's, dis jest allein dastehende Behauptung. Nach seiner Ansicht müßte er logischerweise auch das neuerdings aufgebommene und mit Beisal vom Aublitum aufgenommene, schmackgite, nahrhafte und leicht verdauliche Aleuronatbrod verwersen, weil es einen Zusak von Sweißflossen erhält und nicht von seinen Rährsaken.

Mögen die gelehrten Herren den Streit über Eineiß ober Nährsalze unter sich ausmachen! Betreffend die Behauptung, daß "felbst der schwächste Magen roben, gut gefauten, mit Bitronenfaft angemachten Blattfalat 2c. vertragen fann" u. f. w., fo ist das eine fühne Behauptung, die wohl jeden Leser stutig gemacht hat und die der Ersahrung total widerspricht. Wir zweifeln, daß jemand mit schwachem Magen Luft verspürt, Diese Behauptung an feinem eigenen Leib gu erproben, um icheinlich Rolit und vielleicht Darmentzundung bavon zu tragen! Der Mensch hat feinen Magen wie die Herbivoren, die auf rohe, ungekochte und unaufgeschlossene Pflanzennahrung angewiesen find. Rothfraut, Sauerfraut und Beigfraut (Rappus werden in der (Best=)Schweiz nicht abgebrüht und abgefocht, fondern gedünftet oder geschmort. Es ist also keine Rede von Auslaugen durchs Rochen bei Diefen Gemufen, fondern fie find mohl beshalb für schwache Mägen schwer verdaulich, weil fie eben nicht gebrüht werben! Db fie, roh genoffen, für Menschen leichter verdaulich find, als "geschmort"?! Bielleicht, wenn die Menschen einmal folche Sohe der Aultur erklommen haben werden! Für die Mehr= jahl ber Sterblichen wird es wohl bas flügfte fein, fich nach der Erfahrung zu richten und nicht Brobleme zu ergrunden, die mit Ginbufe an der Befundheit erfauft werden muffen.

Die fernere Behauptung, daß von den Gemujen erft nach ihrem Gartochen bas Rochwaffer abgegoffen wird, beweist, daß Dr. Lahmann es nicht einmal weiß, daß — wenigstens bei uns — das Abbrühen bem Garfochen vorhergeht und nur gang furze Beit, wenige Minuten lang, in bereits ftrudelnd fochenbem Baffer dauert, um die Blattrippen zu erweichen und das Blattgrun unschädlich zu machen, wel-ches burch seine icharfen Bestandtheile das Blahende im Bemuje ift. Bei biefem Abbrühen, welches bas Eiweiß coagulirt, unlöslich macht, gehen die näh-renden Stoffe des Gemüses nicht verloren. Das Gemufe wird also nicht ausgelaugt! Will man es auslaugen, fo muß es in taltem Baffer aufs Feuer geset werden. Auch wird das Gemuse in faltem Wasser, wenn es längere Zeit darin verweilt, theilweise ausgelaugt, und mehr als durch das schnelle Abbrühen in kochendem Wasser. Besonders verlieren badurch die wilden Bemuje ihre Bitterftoffe, wie 3. B. bas Löwengahnfraut, und werden genießbarer. Da diese Behauptung Dr. Lahmann's bas in seiner früheren Behauptung Besagte entwerthet und theilweise widerlegt, ja derselben völlig widerspricht, fo braucht nur bemerkt zu werden, daß wir in der (West)-Schweiz das Schmoren der Gemüse sehr wohl fennen, indem es die französische Art der Zubereis tung und alt bekannt und bewährt ift. (Bat Berr Dr. Lahmann nie ein französisches Rochbuch in die Sand genommen und fonsultirt? Bekanntlich ift die französische Rüche die beste, besonders für die Zubereitung der Bemuje.) Alfo gar nichts Renes. Nur muß es am richtigen Ort, d. h. bloß bei gewissen Gemusen angewendet werden. Bubem fommt es bei uns höchst selten vor, daß die Gemuse mit langer Sauce verbünnt werben. Wie will Dr. Lah-mann einen Topf Spinat, Mangold, Lattich 2c. schmoren? Das Blattgemuse, ungebrüht, nimmt ben 5= bis 6sachen Raum ein, den es abgebrüht beansprucht. In welchem Kochtopf könnte es, wie er ans gibt, auf einem gewöhnlichen, fleinen, burgerlichen Rochherd zuerst bem Feuer genähert und endlich aufgefett werden? Man mußte bagu einen großen, weiträumigen Bafthof-Rochherd haben. Das find alles Rathe, die nicht ausführbar find, gang abgefehen von der unfaubern und erwiesenermaßen ge= sundheitsschädlichen Zubereitung solcher Gemüse

Wenig schabet wenig. Und am Ende gewöhnt sich der Mensch an die heterogensten Speisen und Kochweisen. Damit ist aber noch lange nicht gesagt, daß sie — im vorliegenden Fall die Lahmann'sche Gemüse-Kochweise — zwedmäßig und gesund sei und daß der Mensch, ohne Lehrgeld zu zahlen, sich endlich daram gewöhne.

Bas nun ben ftartgebungten Spinat betrifft, ber nach Dr. Lahmann eine Ausnahme machen foll, so bedarf fein Gemuse des Abbrühens weniger und weniger lange, als gerade ber Spinat, beffen Bruh= waffer fast gang geschmacklos bleibt. Wie geschmorte Gemüse schmecken, haben wir bereits häufig erprobt. Aber in manchem Saufe werben nicht alle Bemufe geschmort, sondern man läßt die Blatt= ober Rraut= gemuje, fowie icharje Burgelgemuje und Bohnen vorher leicht abbrühen. Dag Bohnen, Erbfen, Linjen 2c. abgebrüht werden muffen und zwar in bereits fochendem, schwachem Sobawaffer (wegen unserem harten Duellwaffer), um sich nachher weich fochen ju laffen und bas Blahen ju verlieren, bas weiß jebe gute Röchin und Sausfrau, und es burfte Dr. Lahmann ein foldes Bericht, auch ohne Salat gur beffern Berbauung (!?), recht gut schmeden.

Und das Endergebniß? Um rechten Ort brühen und die vielhundertjährige Erfahrung reden lassen und nicht als nen anpreisen, was, am richtigen Ort und auf die richtige Weise angewendet, längst bekannt ist! (Schluß folgt.)

#### Bur Frauenfrage in der Schweiz.

Don C. Lübeck.

(Fortiebung.)

err Brof. Bücher führt in der Zeit von 1350—1460 in Frankfurt folgende Kategorien arbeitender Frauen auf: Rämmerinnen, Spinnerinnen, Radipinnerinnen, Spuhlerinnen, Weberinnen, Wirterinnen, Tuchicheererinnen, Wollenbeschneiderinnen, Leinenweberinnen, Schnurmacherinnen, Bandlerinnen, Bortenwirkerinnen, Schleierweberinnen (Scheiermacherinnen), Schleierwajcherinnen und Berfauferinnen, Sofenftrickerinnen, Subelftriderinnen, Sutmacherinnen, Schneiderinnen, Räherinnen, Leinennäherinnen, Mantelmacherinnen, Flicfichneiderinnen (leppirn), Rürschnerinnen, Bettenbereiterinnen, Bafcherinnen. Beiterhin icheint Die Geflecht= und Lichter=Induftrie in ihren Sanden ge= wesen zu fein; wir finden: Mattenmacherinnen, Rorbmacherinnen, Rerzenmacherinnen (Berfertigerin nen von Schwefelterzen, Lichtmacherinnen), endlich Besenmacherinnen. - Im Rleinhandel fommen bor: hodinnen, Selzerinnen, Senf- und Effigmengerinnen, Hühner= und Sierhandlerinnen, Milberinnen, Objt= händlerinnen, Käsehändlerinnen, Berkäuferinnen, Un= terfäuserinnen, Altigewänderinnen, Kleiderhodinnen, Krämerinnen, selbst Haferhändlerinnen und Pfands seherinnen. In den Badstuben Franksurts bedienten 30 bis 40 Bademagde; ja man konnte fich zuweilen

felbst von garten Sanden rafiren und immer in ben Weinschenken sich von weiblichen Musikanten, wie Lautenschlägerinnen und Schellenträgerinnen, etwas vorspielen lassen. Im XIV. Jahrhundert sindet sich häufig eine weltliche Schulmeisterin, Lyse, die die Rinder leret, auch furg "lerern" oder finde= lern, vielleicht eine mittelalterliche Kindergärtnerin. Endlich hat es während des ganzen XIV. und XV. Jahrhunderts wohl nie in Frankfurt an weiblichen Merzten gefehlt. Zwischen 1389 und 1497 konnten nicht weniger als 15 Aerztinnen mit Namen nachgewiesen werden, unter diesen 4 Judenärztinnen und 3 Augenärztinnen. Berschiedenen von ihnen werden sogar wegen Heilung städtischer Bediensteteten Ghrungen und Steuererleichterungen vom Rathe be-Einer der höchsten Träume unserer mowilligt. dernen Emanzipationsfreunde war somit im Mittels alter ichon einmal volle Wirklichkeit.

Jedenfalls zeigten die Frauen, daß fie nicht blos in allen möglichen Gewerben thätig fein konnten, fonbern auch in wiffenschaftlichen Berufen. Wir feben unter dem Gindrucke einer ftarten, weiblichen Ronfurreng in vielen Gewerben und ben damit gufam= menhängenden niedrigen Löhnen einen beträchtlichen Theil der Frauen, der auch in der Familie kein Unterkommen fand, eine Zuflucht in ben Ronnen= flöftern fuchen, die urfprünglich Berforgungsanftalten für die Töchter bes armern Abels gewesen waren, jest aber die überschüssige Frauenwelt des höheren Bürgerstandes und des Patriziats aufnahmen. Singen, Lefen, Schreiben, Sprachlehre, Anftandsunterricht, das waren die Elemente der Klostererziehung; ber Gottesdienft, das Rahen, Beben, Bortenwirten füllte die übrige Zeit der Nonnen aus. Hie und da beschäftigten sie sich auch mit dem Abschreiben von Büchern. Namentlich aber waren die Stickschulen der Alosterfrauen berühmt, und die kunftfertigen Gebilbe ihrer Sande auf Meggemandern, auf Decken und Wandgehängen erregen noch heute unsere Bewunderung. Undere wohlhabende Frauen suchten fich durch Geld, indem fich mehrere von ihnen gu einer gemeinsamen Haushaltung zusammen thaten, einen forgenfreien Lebensabend als Pfrundnerinnen zu schaffen. Die Frauen der ärmern Klasse sanden in den jog. Gotteshäusern oder Bekinenanstalten eine Zuschucht. Die Gotteshäuser (Einungen, Sammluns gen, Seelhäufer, Regelhäufer, Maidehäufer, Convente, auch Rlaufen) waren zu bem Zwecke errichtet, eine bestimmte Anzahl armer und verlaffener Frauen aufgunehmen. Die meiften biefer Gotteshäufer murben zwischen 1250 und 1350 gestiftet. Die Zahl der Vefinen ist unsicher. In Franksut a. M. waren am Ende des XIV. Jahrhunderts über 200 Bekinen vorhanden, d. h. 6% der erwachsenen weiblichen Bevölkerung. Von den dis 1330 gestisteten Straßburger Gotteshäufern konnten zwölf allein 195 Schwestern aufnehmen, alle zusammen boten für mehr als 600 Raum. Noch weit zahlreicher scheinen Die Befinen am Niederrhein gewesen zu fein. Roln foll über 2000 gehabt haben, Nivelle und Cantibri bei Cambrai 1300 und ein Bekinenhof bei Mecheln bis Soweit das Stiftungs= in die 1400 oder mehr. vermögen nicht ausreichte, hatten die Frauen sich burch Arbeit zu ernähren, burch Striden und Raben, burch Spinnen und Weben. Mit den niederrheiniichen Befinenhöfen waren regelmäßig Bleichepläge verbunden. Säufig erhielten die Befinen obrigfeitliche Privilegien, um fonkurrenzfähiger zu sein. Die Würzburger Bekinen durften selbstverfertigte Tücher ellenweise verkaufen u. f. w. Ursprünglich in jeder Beziehung einfach und geachtet, entarteten die Bekinen mit der Zeit auf die schlimmfte Beife. Sie wurden eine Schmach ihrer Zeit und berschwanben mit ber Reformation. (Schluß folgt.)

### Elegante Einbanddecken,

für jeden Jahrgang passend und auch während des Jahres als Sammelmappe dienend, für die

Schweizer Frauen-Zeifung . à Fr. 2. 20 "Für die Junge Welt" . . à Fr. — 70 franko durch die ganze Schweiz.

Verlag der Schweizer Franen-Zeitung: M. Kälinsche Buddruckerei, St. Gallen. Schweizerische

# Fachschule für Damenschneiderei und Lingerie Schipfe 32 ZÜRICH Schipfe 32.

#### = $Jahres ext{-}Kurse$ =

zur Erlernung der Damenschneiderei und der Lingerie, sowie zur Ausbildung als Zuschneiderinnen.

### Spezial-Kurse =

von kürzerer Dauer

im Zuschneiden und Musterzeichnen für Schneiderinnen, im Kleidermachen für den Hausgebrauch (Tages- und Abendkurse), im Wäschezuschneiden für Weissnäherinnen und im Wäschenähen (Hand- und Maschinennähen) für den Hausgebrauch.

#### = Atelier =

für Damen- und Kindergarderobe, für einzelne Lingerie-Gegenstände

und ganze Ausstattungen.

Der Jahreskurs 1891/92 beginnt am 4. Mai. Ueber die nähern Bedingungen zum Eintritt und die Dauer der einzelnen Kurse geben die Reglemente, welche durch das Bureau bezogen werden können, nähern Aufschluss. Schriftliche Anmeldungen mit Altersausweis sind spätestens bis 31. März an das Bureau der Fachschule (Schipfe Nr. 32) zu richten, welches zur Ertheilung weiterer Auskunft gerne bereit ist.

Der Präsident des leitenden Ausschusses: C. Grob, Erziehungssekretär.

(M 5756 Z) 1411

Spezialität in

## Completen Wascheinrichtungen und Maschinen für Haus und Küche Treppleitern in Hartholz, aus Rund- und Vierkantstäben.

G. Leberer, Töss.

llein ächte Pfeffermünzgeist ist l'ALCOOL de MENTHE

vorzüglich gegen Verdauungsbeschwerden, Magen-, Herz- und Kopfleiden etc. und in recht heissem Brustthee eingenommen, wirkt er erstaunend gegen Schnupfen, Erkältungen, Grippe etc. 50jähriger Erfolg und 53 Auszeichnungen, worunter 29 goldene Medaillen. Fabrik in Lyon, cours d'Herbouville, 9. — Haus in Paris, 41, Rue Richer.

— Man verlange den Namen RICQLÈS. —
[725 X) Es werden ebenfalls verkauft
PFEFFERMÜNZ-PASTILLEN von RICQLÈS.

# Grösstes Bettwaarenlager der Schweiz

J. F. Zwahlen, Thun.

Versende franko durch die ganze Schweiz gegen Post- und Eisenbahn-Nachnahme gut verpackt alle Sorten gefüllte **Deckbetten, Unterbetten, Kissen** und **Rosshaarmatratzen**, jede verlangte Grösse. Sorgfältig entstäubte, gereinigte und gedörrte flaumreiche **Bettfedern, Flaum, Matratzenhaar** und **Wolle**.

Aut Verlangen versende ich gerne die Preisliste.

#### Kunst-Handarbeiten.

Broderien in weiss und bunt, in Seide, Silber und Gold; Wollen- und Leinenstickereien für Leib-, Tisch- und Bettwäsche, wie für häusliche Gegenstände unter Garantie soignirter Ausführung, stylvoll und billigst. Application, Häckelarbeiten und geklöppelte Spitzen. Fabrication von Smyrna-Web- und Knüpfarbeiten (orientalische und persische Teppiche), als: Teppiche jeder Grösse, Vorleger aller Art, Schemel, Kissen, Möbelbezüge und Streifen u. s. f. Für Smyrna Prima Materialversandt und schrittlicher Unterricht nach bewährtester Methode, nicht theurer als von auswärts. Eventuell Nachhülfe und Besorgung des Scheerens. Grosser Stickmusterverlag für alle Zwecke. — Proben und Stickmuster franco gegen franco zur Einsicht. Uebriger Versandt gegen Nachnahme.

— Für St. Gallen: Dépôt bei Frau Allgöwer-Blaul, Marktgasse 1.

— Diessenhofen. 4

## eigenes und englisch Fabrikat, crême und weiss in grösster Auswahl liefert

billigst das Rideaux-Geschäft von - Muster franco -Nef & Baumann, Herisau.

Gegen Husten und Heiserkeit. PATE PECTORALE FORTIFIANT

de J. KLAUS, au Locle (Suisse).

In allen Apotheken zu haben.

806]

(H 4950 J)

and

## Deutsches Töchterpensionat.

In einer schön gelegenen Ortschaft des Kantons Zürich wird mit 1. Mai 1891 ein **Pensionat für Töchter** eröffnet. Gründliche Bildung, christliches Heim. Prospekte. Jede weitere Auskunft geben bereitwilligst die Leiterinnen:

Frl. Lydia Hofmann | Ober-Uster.

2061 (O F 8490)

Frl. Emma Dietrich

Von den vielen bis jetzt angepriesenen = Gesundheits-Corsets =

haben sich einzig nur die Gestrickten Gesundheits-Corsets von E. G. Herbschleb in Romanshorn

als wirklich praktisch und gesundheitsgemäss bewährt. Dieselben entsprechen allen von der **Hygiene** ge-Dieselben entsprechen allen von der myglene gestellten Anforderungen und geben, wenn in der Weite richtig gewählt, dem Körper eine schöne Taille und festen Halt, ohne irgendwie beengend zu wirken. Durch vorzügliche Façon und elegante Ausführung unterscheiden sich

Herbschleb's Gestrickte Gesundheits-Corsets sehr vortheilhaft von allen anderen derartigen Fabrikaten; man achte deshalb auf die **Fabrikmarke. Zu haben in jeder bessern Corset-Handlung.** [63



Pfaltz & Hahn, Basel, Südwein-Import- und Versandt-Geschäft.

Agenten und Wiederverkäufer an allen Orten gegen hohe Provision gesucht.

# Altstetter-Speisefett

Unterzeichnete Gesellschaft betreibt seit zirka sechs Monaten eine eigene Schmelzerei von Nieren- und Speisefett und hat sich zur Pflicht gemacht, 

Rur ganz reine Waare

auf den Markt zu bringen, d. h. ein Fett, das von aller Beimischung an Oel, Schmalz etc. frei ist.— In Folge seiner Reinheit wird es, wenn erkaltet, hart und spröde und kann nicht so leicht mit dem Löffel abgestochen werden, wie Schmalz oder sogenannter Kübelanken. — Mit Butter gemischt, wird das Fett ausgezeichnet, mit reinem Schweineschmalz ebenfalls; selbst allein gebraucht schmeckt es ganz rein, dient zu allen Speisen, nur bei Saucen allein angewendet "kahlet" es leicht.

Das Fett wird in jedem Quantum von fün Kilo an abgegeben; der Preis ist ausserordentlich billig gegenüber allen den Fetten, welche in neuester Zeit in allen möglichen Gestalten eingeführt und empfohlen werden.

Das Kilo kostet nicht einmal so viel, wie ein Pfund frische Butter, und ersetzt diese bei den meisten Speisen vollständig.

[215]

Altstetten bei Zürich, den 4. März 1891.

Altstetten bei Zürich, den 4. März 1891.

Gesellschaft schweiz. Metzgermeister für Haut- und Talgverwerthung.

Abführende Frucht-Confituren für Kinder und Erwachsene.

Appetitlich. wirksam! Bei Verstopfung. Kongestionen, Leberleiden, Magenbeschwerden, Hämorrhoiden, Migräne ärztlich empfohlen. Schacht, Fr. 1.10, einzeln 20 Cts. in fast allen Apotheken.

Nur ächt, wenn von Apotheker C. Kanoldt Nachfolger in Gotha.