

Unterhaltungsblatt.

Als Beylage zur Preßburger Zeitung No. 2.

Freitag, den 10. Jänner 1817.

Ursache vieler Krankheiten der Frauenzimmer.

Von Ritter v. Mitschka, k. k. Rathe und Kreisphysikus.

Mir und jedem praktischen Arzte muß es auffallen, daß manche Krankheiten der Damen immer mehr Ueberhand nehmen. Siehe, kränkelnde, lungfüchtige, in der Blüthe der Jahre dahinwelkende Frauen und Mädchen aus den gebildeten Ständen kommen dem Arzte immer mehr vor. Dem Arzte ist vieles bekannt, was Schminke und Puz dem profanen Auge verbirgt. Was mag wohl die Ursache dieses immer zunehmenden Verfalles der Gesundheit eines großen Theiles des schönen Geschlechtes seyn? Dieses zu ergründen ist wichtig, und kann für viele vom größten Nutzen seyn. Ich glaube die Ursache nach mehrjähriger Beobachtung in der zu leichten Kleidung der Frauenzimmer gefunden zu haben.

Wir Männer, das starke Geschlecht, das Sturm und Winde und den größten Unbequemlichkeiten des Lebens trotzt, das Reisen um die Welt vornimmt, unbekannte Länder entdeckt, Staaten erobert, und dem Tode im Schlachtgetümmel kalt ins Auge sieht, wir kleiden uns bey rauherer Witterung in Obers und Unterkleider, Kapute, Mäntel und Pelze, bedecken den Kopf sogar im Sommer mit Filz, im Winter oft mit Mützen, und schützen die Füße mit Stiefeln. Was hat das schöne Geschlecht, das delikater erzogen, und von edlerem, zarterm Körperbau ist, auf sich? ein leichtes Röckchen von Perkal, Seide, u. s. w., an den Füßen seine Strümpfe, und Schühchen wie vom Papier. Der Kopf ist bloß, oder mit einem dünnetüchernen Häubchen, mit einem Hute von Strop oder Ge-

denzeug bedeckt. Schüst so ein Anzug wohl im Herbst
oder Frühlunge bey naßkalter Witterung den Körper, auch
wenn dann, was oft nur erst im Spätherbste oder im Win-
ter geschieht, ein watterer Schlafrock oder Salop darüber
angezogen wird? Keineswegs!

Schon im Sommer ist die Kleidung, wo wir oft man-
che und schon seit mehreren Jahren sehr viele kühle Über-
de hatten, zu leicht besonders da der Nacken und Busen
nach der Mode meist ausgeschnitten, größtentheils bloß,
oder nur mit einem Stoffe, der verbergen soll, aber alles
errathen läßt, bedeckt wird. Im Spätherbste aber ist die
dermalige Kleidung geradezu schädlich. Es regnet, es ist
naßkalt, kothig, windig, man hat aber Geschäfte, oder
will Visite machen, und nun wirft man über die dünne
Hauskleidung ein Salopfen oder legt einen seidenen oder
perkallenen Schlafrock an, und exponirt sich aus dem warmen
Zimmer der rauhen Luft, der Kälte, der Nässe, die
auch für diejenigen, die sich der Equipagen bedienen, emp-
findlich seyn muß, und zwar hauptsächlich darum, weil
die Füße zu leicht bekleidet, der Untertheil des Frauen-
zimmers, aus Mangel an anliegender Bekleidung, aber
ganz der Kälte preis gegeben ist. Im Winter tritt na-
türlich dieß alles in einem höheren Grade ein. Man ist in
einer Abendgesellschaft im heißen Zimmer, oder im Gedräng-
ge im Theater, die Zirkulation des Geblütes ist vermehrt,
der Körper ist in vermehrter Ausdünstung, und nun bricht
auf einmal die Gesellschaft auf, oder das Stück im Thea-
ter ist zu Ende, — wie empfindlich ist bey dem Austritt
die plöbliche starke Kälte, oft mit Wind und Schne-
gestöber schon dem gut eingehüllten Manne, was muß erst
das zarte Frauenzimmer bey seiner obenbeschriebenen leicht-
ten Kleidung empfinden! welche Folgen muß das haben,
wenn nun erst zu Fusse oft weit nach Hause gegangen
wird, ja manchmal gerade zur Zeit, wo die monatliche

Blume
weiter,
Redoute
Lanz u
ge dünn
gethan z
abzulehn
zu sitzen,
Salopfen
migten
einzusehe
darf man
tismen,
liche Fol
Periode,
wenigsten
und allei
Da
und Mäd
Geist, L
auf sich z
dungsstück
sich schütz
dungsstück
des schöne
das Trage
von Leinn
noch so lei
Anfall der
Wind sein
er will, so
bedeckt. B
diesem Zeit
vorzuschlag

Blume zugegen, oder eine Frau schwanger ist! Ich gehe weiter, und betrachte die jungen Frauen und Mädchen auf Redouten und Bällen. Im Menschengewühle erhitze von Tanz und Lust, im Schweisse, daß so zu sagen, die lästige dünne Bekleidung am Leibe klebt, glaubt man genug gethan zu haben, vor dem Nachhausegehen, den letzten Tanz abzulehnen, eine halbe Stunde auf und abzugehen, oder zu sitzen, den Busen mit einem Halstuche zu bedecken, ein Salopphen umzuwerfen, und — fort geht es in der grimmigsten Kälte, im Sturm und Schnee nach Hause. Um einzusehen, welche schreckliche Folgen das haben muß, bedarf man kein Arzt zu seyn. Flüsse, Katarrhe, Rheumatismen, Husten, Lungenentzündungen, Lungensucht, tödtliche Folgen des plötzlichen Zurücktretens einer gewissen Periode, weiße Flüsse, endlich frühes Dahinwelken, oder wenigstens ewiges Kränkeln sind die leidigen Folgen einzig und allein der zu leichten Bekleidung.

Da nun schon einmal der Zeitpunkt ist, daß Frauen und Mädchen mehr durch Darstellung ihrer Reize als durch Geist, Tugend und Häuslichkeit die Augen der Männer auf sich ziehen zu wollen scheinen, so glaube ich ein Kleidungsstück vorschlagen zu müssen, das den Körper wesentlich schützt, und den am Leibe eng anpassenden übrigen Kleidungsstücken nichts benimmt, und folglich der Darstellung des schönen Körperbaues keinen Eintrag thut, und das ist das Tragen der Beinkleider. Die Beinkleider mögen seyn von Leinwand oder Battist, Perkal oder Musselin, kurz noch so leicht, so schützen sie doch, da sie anliegen, vor dem Anfall der Kälte auf den bloßen Unterleib, und mag der Wind sein Spiel mit dem Rocke und Kleide machen, wie er will, so ist und bleibt der Unterleib doch anschließend bedeckt. Beinkleider von wärmeren Stoffen wage ich bey diesem Zeitalter, wo alles leicht und lüftig ist, gar nicht vorzuschlagen, ob sie gleich passend wären. Ubrigens wäre

eine wärmere Kleidung bey rauher Jahreszeit und besonders wärmere Bedeckung der Brust, was ja doch alles Modeschnitt haben könnte, besonders außer dem Hause im Freyen zu gebrauchen sehr erwünschlich.

Wer diesen Vorschlag belächelt, hat nie die Folgen von der leichten Kleidung, und besonders von der Erkältung des Unterleibes gesehen, und erwägt nicht, daß das weibliche Geschlecht von der Natur zu edleren Zwecken bestimmt ist, als in Assambleen, Theatern, auf Bällen und Promenaden mit Aufopferung seiner Gesundheit als Modepuppen zu glänzen.

Einiges über das Kleyenbrod und einige andere Brodarten.

Bey der gegenwärtigen Theuerung des Getreides ist es nöthlich zu untersuchen, auf welche Art man für die ärmern Klassen des Volks ein wohlfeiles und doch nahrhaftes Brod backen kann, und die verschiedenen Vorschläge, welche in dieser Hinsicht bereits gemacht, zum Theil auch schon ausgeführt wurden, näher zu prüfen.

Das erste, worauf man verfiel, und was jetzt auch fast an allen Orten geschieht, war, die Kleye weniger vom Mehl zu sondern. Man erhielt dadurch mehr Mehl, und ließ ein geringeres, wohlfeileres Brod backen. Ob dieß aber einen wirklichen Nutzen habe, ist sehr zweifelhaft. Die Kleye besteht aus den Rinden oder Schalen des Getreides, und einigen anhängenden Mehltheilchen, so wie aus vielen schleimigen und einigen gewürzhaften Theilen, die in den Schalen enthalten sind. Die Schalen selbst sind nicht nahrhaft, und die in denselben enthaltenen nährenden Theile werden durch die Menge der unnahrhaften Theile ebenfalls unnahrhaft, da sie mit diesen zu schnell aus dem Magen gehen.

In Frankreich erhielten vor der Revolution die Sol-

daten ein Brod, das aus einem Theil Roggenmehl, von dem man keine Kleye abgesondert hatte und drey Theilen Weizenmehl bestand. Da aber während der Revolution gezeigt wurde, daß die Kleye nicht nähre, ja daß sie sogar einen Theil des nahrhaften Mehles mit dem sie verbacken wird, unnahrhaft mache; da sich auch Fabrikherren von der Wahrheit dieses Satzes überzeugten, so wurde befohlen, von 100 Pfund Getreide 15 Pfund Kleye abzusondern, und aus dem reinen Mehl das Brod für die Soldaten zu backen.

Die Kleye selbst dient also wohl zur Vermehrung des Gewichts des Brodes, aber nicht zur Vermehrung der Nahrhaftigkeit desselben; ja sie trägt sogar bey, es minder nährend zu machen.

Vortrefflich kann sie dagegen benutzt werden, wenn man die schleimigen, gewürzhafte, nährenden Theile, die sie enthält, auszieht, und dann den Auszug beym Kneten des Mehles statt des Wassers nimmt. Man lasse sie eine Nacht im Wasser weichen, drücke sie mit den Händen aus und seibe die Flüssigkeit durch Leinwand, damit die, nun zu einem dünnen Skelet gewordene Rinde zurückbleibt, oder man koch sie mit Wasser, seibe den Absud durch Leinwand, und gebrauche dann von Einen oder den Andern zum Anketern des Mehls. Alles Nahrhafte, das die Kleye enthält, wird bey diesem Verfahren im Wasser aufgelöst, und die zurückbleibenden Hülsen sind nicht einmal als Viehfutter tauglich.

Der Kleyenabsud, der dann zum Mehl statt des Wassers genommen wird, macht dasselbe sehr nahrhaft, vermehrt die Güte, die Haltbarkeit, den Geschmack und das Gewicht des Brodes. Nach einem im Jahre 1800 in London angestellten Versuch gaben 7 Pfund Mehl, die mit 20 Loth Kleyenabsud angemacht wurden, 12 Pf. 20 Lb. Brod, während eben so viel Mehl ohne Kleyenwasser nur: 9 Pf. Brod gab. Nach einem andern, schon im 17ten:

Jahrhundert in Deutschland angestellten Versuch, wird dadurch das Brod um den vierten Theil vermehrt, und weit kräftiger als auf die gewöhnliche Art. Die vorzüglichsten guten Eigenschaften dieses Brodes sind dem Oehle zuzuschreiben, das in der Kleye enthalten ist, und durch Pressen mit besonderer Sorgfalt aus derselben geschieden werden muß, wenn die Verbesserung so bedeutend seyn soll, als sie seyn kann. Dieses Oel macht auch, daß das Brod einen sehr angenehmen milchartigen Geschmack erhält, und sich lange erhält. Der Cardinal Rohan, ließ ein mit Kleyenabsud gebackenes Brod 3 Monate lang aufbewahren, und fand es nach dieser Zeit noch frischer und wohlgeschmeckter als anderes nach 3 Tagen. Zu bemerken ist auch, daß der Kleyenabsud gleich gebraucht werden muß, da er sonst seine Brodvermehrnde Kraft verliert.

In England ist bey Getreidetheuerung schon häufig dergleichen Brod gebacken worden, unter anderm vom Bäcker Haggot zu Durham. Derselbe ließ 5 Pfund Kleye in 16 Pf Wasser kochen, dasselbe dann abgießen, 50 Pf. Mehl damit einteigen, und wie gewöhnlich verbacken. Ehe der Teig in den Ofen kam, wog er 93 Pfund 13 Unzen, da er sonst bey dem Einteigen mit Wasser nur 85 Pf. 3 Unzen wiegt, und im Backen verlor er 10 Pf. 10 Unz. während man sonst 15 Pf. 12 Unz. verliert. Das Brod war vorzuziehlich, und um $\frac{1}{5}$ schwerer als gewöhnliches.

Ein anderes Mittel der Brodtheuerung zu steuern, ist der Gebrauch anderer mehthaltiger Früchte unter das Brod und hier empfohlen sich nächst den Kartoffeln (deren Mehl in London und Paris bereits von einigen Bäckern genommen werden soll) nachstehende:

1) Weiße Rüben (*Brassica rapa*) die aber freylich dieses Jahr ebenfalls nicht gut getathen sind. Sie sind wegen ihres Gehalts an Eyweißstoff nahrhaft und geben gutes Brod, wenn man sie wäscht, stampft, bey dem Feuer mit

gleichen Theilen Wasser zu einem Brey kocht, dann Roggenmehl zusetzt und übrigens wie g wöhnlich verfährt. Will man den Rübengeruch ganz wegschaffen, so darf man nur den Saft derselben ganz ablaufen lassen. Nach Herrn v. Resch's Versuchen, geben 3 Pf. Rüben und 3 Pf. Roggenmehl 9 Pfund, 3 Pf. Rüben und 2 Pf. Roggenmehl 7 1/2 Pfund, 3 Pf. Rüben und 1 Pf. Roggenmehl 6 Pfund Brod.

2) Kohlrübenstrünke, die man bereits im vorigen Jahrhundert in Sachsen unter das Brod mischte, nachdem sie vorher abgeschälet, in kleine Stücke geschnitten, getrocknet und dann gemahlen wurden. Allein verbacken geben sie ein lockeres Brod, das aussen wie Gersten, innen wie Roggenbrod aussieht, und etwas süßlich schmeckt.

3) Äpfel, Birnen und andere Früchte, welche ein leichtes, trockenes und gut verdauliches Brod geben, daher am besten mit Hülsenfrüchten zu verbacken sind. In Unter-Steiermark machen die Landleute aus den Rückständen mehrerer Obstarten Brod. In Caen erhielt Professor Adam aus Äpfeln, welche er zu Brey quetschte, und mit 2 Theilen Mehl nur einmal anknetete, ein gutes Brod, das gar nicht nach Äpfeln schmeckte, und eher als anderes gebacken werden konnte. Ein Pfund Äpfeln vermehrte das Gewicht des Brodes um ein Pfund.

4) Isländisches Moos, dem man die Bitterkeit durch Auslaugen mit Pottasche oder durch Behandlung mit Kalt genommen hat. Zu Giersdorf und Brückenberg in Preussisch-Schlesien wurde im Jahr 1804 aus demselben, mit Zusatz von etwas Roggenmehl, Brod gebacken.

5) Eicheln. Diese waren das erste Nahrungsmittel unserer Vorfahren, sind aber für unsern verfeinerten Gausmen nicht mehr schmackhaft. Durch Kochen mit Wasser kann man dem Mehl derselben, den zusammenziehenden Stoff entziehen, und es ganz wohlschmeckend machen, wenn

man es noch einige Zeit in kaltem Wasser liegen läßt. So mit $\frac{2}{3}$ Weizenmehl verbacken giebt es gutes Brod, und trug im Jahre 1804 in Italien und im südlichen Tyrol wesentlich zur Minderung der Hungersnoth bey. Auch im Jahre 1709 gebrauchte man sie in Frankreich unter das Brod, und in andern Ländern bereitete man mit Strohmehl vermisch, Brod aus ihnen. In Wiatz in Klein-Rußland werden Eicheln bey Getreidemangel zu Brod genommen. Sie müssen recht reif seyn, werden grob geschrotten, mit heißem Wasser abgebrüht, und mit einer Beymischung von Getreide gemahlen. Ist letztere nicht zu gering, so säuert sich der Teig gut, und gibt ein lockeres, sehr genießbares Brod.

Zum Schluß geben wir noch zwey Brodarten an, wünschen aber, daß kein Volk genöthigt werde, zu ihnen seine Zuflucht zu nehmen; nämlich das Heu- und Strohbrod. Ersteres wurde ehemals von den Landleuten in Frankreich bey Mißwachs gebacken, und man findet auch noch in den alten gallischen Mönchsregeln Anordnungen, nach welchen für gewisse Vergehungen als Strafe festgesetzt word, eine Zeitlang Heubrod zu essen.

Stroh wurde schon häufig mit anderm Mehl zu Brod genommen, unter anderm erst im Anfang dieses Jahrhunderts in Dänemark in den Armenhäusern, im Verhältniß von der Hälfte zum Roggenmehl. In Norwegen wird es oft mit Roggenmehl verbacken, und im Jahre 1813 wurde in Finnland sehr viel Brod aus Weizen- und Roggenbrod gemacht, und soll mit Vergnügen genossen worden seyn.

Schlüßlich wird aber das beste Mittel die Theuerung und die Getreidenoth zu mindern seyn, daß die Regierungen auf einige Zeit die Abgaben, welche sie von Getreide, Mehl, Bier und andern Nahrungsmitteln beziehen, aufheben.