Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Der Volksfreund. 1901-1932
1930

145 (25.6.1930) Die Welt der Frau

Visual Library

Die Welt der Frau

Tante Frieda kocht ein

Am ersten Tage

Tante Frieda läuft im ganzen Hause herum, in ihrem Hause auf dem Lande, in dem augenblicklich die ganze nahe und weite Verwandtschaft zu Besuch weilt. Sie erwischt Fritz, ihren dreiundzwanzigjährigen Neffen. „Es ist zu schrecklich, mein Junge. Kein Mensch kümmert sich dieses Jahr ums Einmachen, und ich soll wieder für die ganze Familie einkochen. Die Kirschen, die Ihr gestern gepflückt habt, müssen heute noch eingekocht werden; sonst werden sie überreif und schlecht. Und ich habe gar keine Gläser, mein Junge. Willst Du nicht einmal schnell in die Stadt fahren und achtzig Zweipfundgläser mitbringen — nimmst den alten Wagen — ja, magst?"

Fritz fährt in die Stadt, Gläser zu holen Tante Frieda stellt fest, daß das Thermometer ihres Einkochapparates kaputt ist. Leopold muß mit dem Rade ins Nachbardorf fahren und in der Drogerie ein neues Thermometer holen. Lina wird mit Anna fortgeschickt. Sie müssen im Dorf 40 Pfund Zucker kaufen; der Vorrat, den die Tante noch hat, reicht nicht. Onkel Adolf wird aus der Hängematte geschüttelt. Er muß in den Krug gehen und drei Flaschen Rum ersteben. Die Tante liebt es, allem Eingemachten ein paar Tropfen Rum hinzuzufügen, wegen der Haltbarkeit.

Onkel Adolf geht in den Krug. Um halb zwei. Um drei wird Onkel Otto hinterbergeschickt. Er soll Onkel Adolf — oder wenigstens den Rum holen. Um sieben Uhr sitzen Onkel Adolf, Onkel Otto, Max (Onkel Ottos fünfundzwanzigjähriger Sohn), der Kutscher der Tante Frieda und der „Verwalter" im Krug, beim Bier, beim Skat. Schließlich holt Tante Lenchen den Rum. Abends um elf, als alle wieder daheim sind, finden sich 18 Flaschen Rum vor.

Die Gläser sind noch nicht eingetroffen. Der Zucker kommt erst am nächsten Morgen. Thermometer gabs nicht. Aber die jungen Mädchen haben die Kirschen entkernt. Morgen wird eingekocht.

Am zweiten Tage

Der Zucker ist gekommen, die Gläser sind da, die Kirschen sind entsteint. Tante Frieda hat vor Aufregung, daß alles nicht so klappt, wie sie sichs gedacht hat, Herzbeschwerden und muß sich niederlegen. Die andern Frauen — sieben gibt es, die zu Besuch sind — kochen Kirschen ein. Alles klappt tadellos. Am Nachmittage kommen die Johannisbeeren dran. Am Abend die Erdbeeren. Die Onkels und Neffen sind dem wüsten Getriebe entflohen; die Rumgerüche, die durch das Haus schwelen, haben ihnen merkwürdige Gelüste erregt. Sie streifen die Nachbardörfer ab und haben an diesem Tage zwei nette Gasthöfe kennen gelernt. Am Abend erhebt sich Tante Frieda und jammert: „Ja, wenn ich nicht dabei bin, dann klappt auch gar nichts. Ich denke, ihr habt die Himbeeren schon eingekocht. Und die Aepfel, seid ihr damit fertig? Was — noch gar nicht angefangen? Na, das wird morgen eine schöne Plage werden! Reichen denn die Gläser? Und wie ist es mit dem Zucker?"

Es stellt sich heraus, daß die Gläser nicht reichen. Auch der Zucker ist alle. Tante Frieda ist sehr besorgt . . .

Am dritten Tage

Fritz muß frühzeitig in die Stadt fahren, Gläser einkaufen. Seine Kusinen müssen auf die Zuckersuche gehen. Weit und breit gibt es auf dem Lande kein Gramm Zucker, denn es ist Einmachzeit.

Aber sowohl Gläser wie Zucker treffen noch frühzeitig ein. Drei Stunden später sind die schönen Aepfel Gelee und die Himbeeren ebenfalls.

Nun warten die Pfirsiche, Aprikosen, Pflaumen und Birnen noch darauf, teils in einigen Rumtöpfen Verwendung zu finden und teils zu Kompott verarbeitet zu werden. Am Nachmittag bietet die Küche ein lustiges Bild. Sieben Frauen — außer Tante Frieda, die vor lauter Aufregung wieder Zustände gekriegt hat und das Bett hüten muß — sitzen in der Küche. Die Läden sind heruntergelassen. Die Frauen sind nur mangelhaft bekleidet, denn es ist sehr warm und die Küche außerdem furchtbar überheizt — denn zum Einkochen braucht man ein gutes Herdfeuer.

Die Männer sitzen im Nebenzimmer — nicht gerade sehr liebliche Worte ertönen lassend — und müssen „helfen". Sie müssen schälen, entkernen, durchschneiden, Stiele entfernen. Fritz und Lina und Grete müssen Schoten auspellen. Ab und zu hüpft eine kleine Erbse auf den Boden. Das gibt lustige Geräusche, und die Männer schauen befriedigt auf. Sie wissen, daß jetzt etwas geschah, was in Gegenwart keiner Frau geschehen dürfte, ohne einen unheilvollen Einfluß auf deren Redetalente auszuüben.

Ab und zu muß einer hinauf in Tantes Schlafzimmer, um zu sehen, wie es ihr geht. Onkel Otto muß am Nachmittag in die Apotheke des Nachbardorfes gehen und Kampfer holen — Onkel Adolf begleitet ihn, damit dem Otto nichts zustößt bei der Hitze. Eine Stunde später kommt ein Eilbote und bringt den Kampfer. Die beiden Onkels trudeln gegen Mitternacht ein. Die „Hitze" hat sie zu sehr mitgenommen.

Am Abend war wieder viel Arbeit geleistet. Alle atmeten auf. Das Gröbste war vorbei. Nach dem Nachtessen kam Tante Frieda herunter und nörgelte: „Ihr habt hier ja schön gehaust — wie das aussieht! Man sollte das nicht für möglich halten! Seid ihr übrigens fertig? Was, das Gemüse noch nicht? Na, da hört sich doch alles auf! Was habt ihr denn den ganzen Tag gemacht? O, mein Kopf, mein armer Kopf! Laßt mich zu Bette gehen; ich kann nicht mehr; es war zu viel für mich — — —!"

Am vierten Tage

Tante soll nicht aufstehen, hat der Arzt gesagt, den der „Verwalter" geholt hatte. Es wird auch ohne Tante gehen, meinen die Frauen. Tante Frieda verdreht die Augen. Sie scheint von solchem Trost nicht viel zu halten . . .

Die Männer müssen noch einmal heran! Aber sie waren schlau; sie haben sich aus dem Krug ein Fäßchen eisgekühltes Bier kommen lassen. Aus der Arbeit wird bei ihnen nicht viel.

Mohrrüben, Bohnen, Schoten, Petersilie, Lauch, Sellerie liegen in der Küche und im Nachbarzimmer hergehoch. Unter Hochdruck wird gearbeitet. Jede Frau hat einen Teil übernommen. Die eine behandelt die Mohrrüben, die andere die Schoten, die dritte die Bohnen, die vierte . . . Und die Männer geben ihren Senf dazu. Das erste Fäßchen Bier hat nicht weit gereicht. Onkel Adolf hat im Keller, als er nach brauchbaren Einkochgläsern schauen mußte, eine Batterie verheißungsvoll staubiger Flaschen erspäht. Drei Minuten später haben sich die Herren zurückgezogen — die Hitze und die Küchendämpfe haben ihnen zu arge „Kopfschmerzen" bereitet. (Als Tante Frieda später einmal die leeren Flaschen entdeckte, hat sie weit ärgere Kopfschmerzen bekommen!)

Am Abend, gegen sechs Uhr, stand Tante Frieda auf, eilte stracks in die Küche und in die Vorratskammer und rief: „Nun aber mal ran ans Werk! Jetzt wird aber ordentlich gearbeitet!" Es gab jedoch nichts mehr zu tun. Die Mädchen hatten nur noch die Küche auszuwischen, die Reste zu entfernen und die Töpfe auszuspülen. Auf den Regalen standen die eingemachten Dinge: Gelees, Früchte, Marmelade, Gemüse . . . Das Einkochen war vorbei. Es kamen nun noch Kleinigkeiten. Aber damit hatte es Zeit.

Tante Frieda inspizierte alles. Dann bestellte sie sich Kaffee, setzte sich ins Wohnzimmer, in ihren alten Lehnstuhl, schwenkte ein mit Kölnischem Wasser herzhaft getränktes Tüchlein um ihren Kopf und stöhnte: „Uff — Kinder — war das eine Arbeit! Ihr wißt ja gar nicht, wie das ist, wenn man für vier, fünf, sechs Familien einkochen muß. Diese Aufregungen, diese Arbeit, dieser Aerger, und das Schlimmste dabei ist, alles muß man alleine machen!"

Gerhard Frank

Was sollen wir essen

Wir leben in einer Zeit der Reformen. Alles wird rationalisiert und theoretisiert. Es gilt nicht nur, nach einer bestimmten Theorie zu wirtschaften und hauszuhalten, sondern auch nach ihr zu essen. Eine ungeheure Literatur beschäftigt sich mit dem Problem, eine Ernährungsart zu finden, die geeignet ist, die Menschheit glücklicher und weiser zu machen, und die bei dem geringsten Aufwand von Geld und Hausfrauenmühe dem Körper die zweckmäßigste Kost zuführt. Leider beteiligen sich die Hausfrauen selbst bis jetzt noch sehr wenig an dieser Auseinandersetzung. Nur Klara Ebert gibt mit Ragner Berg, dem bekannten Ernährungswissenschaftler, zusammen eine **„Küche der Zukunft"** heraus. Sonst überlassen die Frauen den Männern das Wort, und heute noch hat Nietzsche Recht, der sagt, daß die Frau nicht einmal das Kochen wissenschaftlich verstünde.

Die Durchschnittshausfrau verläßt sich auf ihr annähernd richtiges Gefühl für das, was schwer oder leicht verdaulich, bekömmlich oder nicht bekömmlich ist, unbekümmert darum, daß unsre Kenntnisse sich erweitern und Theorien sich überleben. So gilt z. B. das Wort unsrer Mütter „Käse mittags Gold, abends Blei" schon längst nicht mehr, sondern wir wissen, daß wir gut tun, den Käse mit seinem sehr großen Nährgehalt ungeachtet der Tageszeit recht oft auf den Familientisch zu bringen. Niemand hätte früher gewagt, einem kleinen Kinde rohes Obst oder gar Tomaten zu geben, die sich heute schon die Einjährigen trefflich munden lassen. Man denke, daß man vor ungefähr 60 Jahren in Deutschland überhaupt noch nicht wußte, daß diese hübsche rote Frucht, die heute ein so geschätztes Nahrungsmittel ist, eßbar und nicht nur zum Schmuck für die Tafel verwendbar ist. Damals fand man die Tomate nur ganz selten in den Südfruchtgeschäften der Großstädte Das wilde, in Freiheit aufgewachsene Tier hat einen Instinkt für das, was ihm schädlich oder nützlich ist, das Haustier schon nicht mehr immer. Der Mensch jedoch hat diese Instinktsicherheit längst verloren. Deshalb ist es nötig, die Ernährung im Privat- und Volkshaushalt auf eine wissenschaftliche Basis zu stellen.

Es war eine Frau, Dr. Hedwig Heyl, die diese Notwendigkeit zuerst erkannte. Schon vor 50 Jahren ließ sie in ihrer Kochschule eine Chemie der Kochkunst lehren. Damals hielt man unter dem Einfluß des bekannten Ernährungsphysiologen Moleschott die eiweißhaltige Fleischnahrung für den wichtigsten Bestandteil der menschlichen Nahrung überhaupt, während sich heute ein Wandel zugunsten der Pflanzenkost vollzogen hat. Diese macht den Körper leichter und beweglicher, erhält ihn länger jugendlich und verhindert, wie man annimmt, eine frühe Verkalkung. Die Neigung für Infektionskrankheiten scheint bei der säurereichen Fleischnahrung größer zu sein. Auch hat sich während des Krieges gezeigt, daß reine Fleischkost die Wundbehandlung erschwert. Die besinnliche Hausfrau sollte nun aber dieser veränderten Anschauung nicht blindlings folgen, sondern genau beobachten und studieren, welche Pflanzen die für den Körper wichtigen När- und Aufbaustoffe enthalten, und sie sollte wissen, daß auch die nötigen Mineralstoffe in den Pflanzen vorkommen Sie muß wissen, daß alles Blattgrün eisenhaltig ist und zwar der dunkelgrüne Spinat mehr als die hellen Salatblätter, und daß Käse, schwarzer Tee, Paranüsse, Gurken, Apfelsinen, Zitronen, Haferflocken, Grünkohl, Lauch usw. den für den Knochenbau vor allem wichtigen Kalk enthalten

Schon Moleschott erkannte die Bedeutung des Phosphors für den menschlichen Organismus, „Ohne Phosphor kein Gedanke", sagte er, Phosphor ist vor allem nötig für die Ernährung der Nervenzellen, für die innere Sekretion und die Fortpflanzung. Man führt z. B. den Kinderreichtum mancher Küstenvölker auf ihre Fischnahrung zurück. Den großen Phosphorreichtum von Fleisch und Fisch wird man nicht ganz durch Pflanzenkost ersetzen können. Deshalb tut der weise Reformer gut, Milch und Eier nicht von seinem Küchenzettel zu verbannen. Obst und Gemüse sind verhältnismäßig arm an Phosphor, doch findet man ihn in einigen Hülsenfrüchten, in Bohnen und Linsen und im Rettich. Die Nähr- und Heilkraft des Rettich ist bei uns in Vergessenheit geraten. Im alten Griechenland galt der Rettich als Heilmittel für Tuberkulose. Die Schwindsüchtigen brachten dem delphischen Apoll Rettiche als Weihgeschenke dar. Auch das so wichtige Jod kommt in Pflanzen vor. Man findet es in Kresse, Radieschen, Zwiebeln, Knoblauch. Besonders sind Zitronen jodhaltig.

Vor allem sind es die Schweizer Aerzte Bircher-Benner und Balzli, die sich bemühen, auf dem Gebiete der Ernährung aufklärend zu wirken. Dr. Hans Balzli bringt in seinem zweibändigen Werke „Kunst und Wissenschaft des Essens", dem die oben gemachten Ausführungen zum großen Teil entnommen sind, ein ungeheures Material, mit dem sich die Hausfrau bekannt machen sollte. Er beruft sich auf den großen Chemiker Ostwald, indem er lehrt, daß vor allem die in den Pflanzen aufgespeicherte Sonnenenergie dem menschlichen Körper zugeführt werden muß. Das scheint am sichersten durch rohe Pflanzenkost zu geschehen, in der diese Energie noch nicht durch Kochen, Dörren und Konservieren zerstört wurde. Je reiner und unverfälschter wir Früchte und Gemüse genießen, umso unmittelbarer nehmen wir diese Energie in uns auf, ohne daß sie erst im tierischen Körper, der sich ja auch von Licht und Sonne nährt, eine Umwandlung zu erfahren braucht. Auch volkswirtschaftlich ist die Frage einer Reform der Ernährung von größter Bedeutung. Der Boden kann viel mehr ausgenutzt werden, wenn anstelle der Futterkräuter für die Viehhaltung große Flächen mit Gemüse, Kohl und Rüben bebaut würden. Man hat berechnet, daß die gleiche Fläche, die nur hundert Bauern ernährt, 1000 Gärtner ernähren könnte. Welche Summen würde Deutschland sparen, wenn es kein Gefrierfleisch mehr einzuführen brauchte!

Helene Bulle.

„Naturgemäße Lebensweise"

In einer ruhigen, etwas abseitigen Straße ist in einem Hause im zweiten Stock rechts ein Privatmittagstisch. Das Türschild gibt an, daß eine Wiener Modistin hier haust. Unten an der Haustür verriet ein Schild, daß man hier auch zu Mittag essen könne, und zwar, wie es prätentiös hieß, auf eine „naturgemäße und individuelle" Weise.

Man klingelt. Ein Mann in Filzpantoffeln öffnet und verschwindet gleich darauf lautlos in die Küche. Man steht auf einem halbdunklen Vorplatz und weiß nicht, wohin man sich wenden soll. Da erscheint der Mann in Filzpantoffeln wieder, ein Tablett mit allerhand Eßbarem jonglierend, und verschwindet durch eine Tür. — Also ihm nach!

In einem kahlen Zimmer stehen neun Tische eng nebeneinander. Auf ihnen sitzen zumeist Frauen und Mädchen. Ein ganz besonderer Typus — modern. Man schätzt sie auf Kunstgewerblerinnen, angehende Schauspielerinnen, Journalistinnen, Gymnastik-Lehrerinnen, und ihre Gespräche geben dieser Vermutung Recht. Die wenigen Männer, die hier aus und ein gehen, haben alle irgendwie etwas Komisches, Absonderliches; Menschen mit einem unsichtbaren, geistigen Buckel, einer inneren Verkrüppelung; Menschen, die, anstatt Sport zu treiben, irgendeinen Fanatismus pflegen.

Der Mann in Filzpantoffeln legt das Gedeck auf. Die Leute haben es hier einfach. Außer einer kleinen Papierserviette sind nur eine Gabel und ein kleiner Löffel vorhanden. Messer gibt es nicht. Auch Aschenbecher und Streichhölzer sparen die Wirtsleute, denn man kann sich denken, daß bei einer „naturgemäßen und individuellen Lebensweise" nicht geraucht wird.

Die Speisekarte strotzt — und das macht diesen Ausflug auch „Andersgläubigen" erfreulich — von Salaten und Kompotten. Fleisch gibt es nicht. Die Erwartung hat schon das messerlose Gedeck begraben. Ich bestelle eine Salatplatte mit Reis in Tomatensoße für neunzig Pfennig. Es kommt ein Berg Sachen, die auch das Herz des Nicht-Rohköstlers und sonstigen Fleischfressers erfreuen. Grüner Salat, Gurkensalat, Tomatensalat, Radieschen-Salat, Rote Rüben-Salat, daneben ein Klecks Weichkäse und ein Berg warmer Reis, von Tomatensoße lecker gebräunt. Das ist heute die Hauptattraktion.

Ehe man sich darüber einig geworden ist, ob hier Rohköstler oder Vegetarier zusammenkommen, fällt das verratende Wort: Masdasnan. Eine stark ethische, fast religiöse Bewegung. Ueberhaupt hat das Essen ja alle Jahrtausende hindurch bis in unsre Tage stark mit der Religion zusammengehangen und wird auch heute sehr oft mit „Gesinnungsfragen" in einen Topf geworfen. Diese Leute hier kasteien sich nicht. Sie wählen nur aus und achten sorgsam auf die Zubereitung. Sie schwelgen in Gemüsen und Salaten, möglichst in roher Form, und leeren dann andachtsvoll kleine Schüsseln mit Obst und Schlagsahne. Nur um Fleisch, um Alkohol und um den verfluchten Tabak machen sie einen großen Bogen. Ihr Essen hat einen Vorteil: es bläht den Magen nicht auf. Und wenn man eine Woche lang jeden Tag ein solides Rumsteak gegessen ,einen Topf Bier dazu getrunken und seine Zigarre hinterher geraucht hat, dann fühlt man sich in der nächsten Woche bei dieser „naturgemäßen und individuellen" Lebensweise sehr wohl.

Mario Mohr.

Verschiedenes

Fruchtbare Jahre. Der gegenwärtigen, die Obstfrucht schnell zur Reife bringenden Sommerhitze ist ein ungewöhnlich milder Winter vorausgegangen. Von ähnlichen ungewöhnlich guten Jahren wird aus einer weit zurück liegenden Vergangenheit berichtet. So heißt es von dem Winter des Jahres 1186, es sei zu Neujahr so schönes warmes Wetter gewesen, daß in Mitteldeutschland die Bäume im Januar zu blühen begannen und im Mai schon die Aepfel an den Bäumen die Größe von Wallnüssen hatten. Die Ernte konnte am Harz und in Thüringen im Juli eingebracht werden, und die Weinreben trugen im August reife Trauben. 1289 waren die letzten drei Monate des Jahres so warm, daß die Kinder Weihnachten im Freien baden konnten und die Bäume und Rosen blühten. Das wird vor allem aus der Schweiz berichtet, wo dann im Januar 1290 bereits die Vögel brüteten. Warme Winter ohne nachfolgenden Spätfrost sollen im allgemeinen gute Weinjahre werden. So wird u. a. aus dem Jahre 1539 berichtet. Eine zeitgenössische Chronik schildert sehr drastisch, wie damals der Wein im Ueberfluß geraten und besonders stark gewesen sei. Da habe sich das Bauernvolk in den Städten „übersoffen", sodaß sie beim Heimfahren viel von den Wagen gepurzelt und zu Schaden gekommen seien. Im Jahre 1806 fand man in Thüringen zu Weihnachten Kornblumen auf dem Felde. Im gegenwärtigen Jahrhundert waren vor allem die Jahre 1911 und 1921 warme Jahre mit besonders guter Qualität des Weins.

***Frauenarbeit in der englischen Industrie.** In den letzten vierzig Jahren hat die Beschäftigung von Frauen in der Textilbranche und noch mehr in anderen Industriezweigen Englands sehr stark zugenommen. In einzelnen Industriezweigen Englands beträgt die Zunahme bis zu 27,09 Proz. Auch die Frauenlöhne sind in manchen Industrien mehr als die Männerlöhne gestiegen, offenbar deshalb, weil früher dort die Frauen besondere Hungerlöhne bezogen hatten. Im allgemeinen ziehen die in der englischen Industrie beschäftigten Frauen die ungelernten Berufe vor. Das wird darauf zurückgeführt, daß die Frauen vielfach die Fabrikarbeit als Uebergangszeit zwischen Schulentlassung und Heirat ansehen. Die Unternehmer sind zumeist auch nicht geneigt, Frauen anlernen oder ganz ausbilden zu lassen, weil sie häufig durch eine Heirat verlieren, wenn die Frauen anfangen, höhere Leistungen zu vollbringen.

Ein Drückeberger. Der junge Ehemann hatte mit seiner Frau alle voraussichtlichen Monatsausgaben notiert. Er wollte eben den Bleistift wieder in die Tasche stecken, als seine junge Frau ihn sanft ermahnte: „Schatzi, du hast noch etwas vergessen — das Nadelgeld für mich." Jovial lächelte da der Gatte, setzte den Bleistift an und sagte: „Na schön, wieviel Nadeln brauchst du denn monatlich?"

Literatur

Alle an dieser Stelle besprochenen und angekündigten Bücher und Zeitschriften können von unserer Verlags-Buchhandlung bezogen werden.

Die Sommerküche — Koch ohne Plage für heiße Tage — von Elisabet Neff. Mit einem vielfarbigen Umschlag. Preis kart. 1,80 Mark. Franckh'sche Verlagsbuchhandlung, Stuttgart. — Koch ohne Plage für heiße Tage, Klar, das läßt sich jede Frau gern sagen. Die größte Plage der Hausfrau ist zu Ende und die heiße Küche für den Sommer vergessen. Wer wird sich in heißen Tagen noch am heißen Herd plagen wollen, wer heiße Suppen und schwere Gerichte kochen, wenn kalte und leichte Speisen bekömmlicher sind — und viel leichter zu bereiten. Das Essen im Sommer muß kräftigen und erfrischen. Eine große Anzahl köstlicher Rezepte für ideale Sommerspeisen hat Frau Elisabet Neff in dem Büchlein **„Die Sommerküche"** (Franckh'sche Verlagshandlung, kart 1,80 ℳ) zusammengestellt. Es ist gerade zur richtigen Zeit wieder in neuer verbesserter Auflage erschienen. Hier der Inhalt: Neue Freuden neue Schmerzen / Wenig heiße Suppen — mehr Kaltschalen und andere Vorspeisen — Fleisch — lieber mager als zu fett! / Leicht bekömmliche Mehl- und Eierspeisen / Viel Gemüse macht schlank! Mehr Salat und Kompott / Kalte Süßspeisen — erfrischend und nahrhaft / Ueberaschendes aus Quark / Allerlei Sommergetränk. — Herz, was willst du mehr? Hausfrau, greif zu, und du, vielgeplagter Ehemann, gehe hin zu deinem Buchhändler und hole dir dort die „Sommerküche", schenke das Büchlein deiner Frau!

Der Weg zur Schönheit

führt nicht über Puder u. Schminke, das beste Schönheitsmittel ist ein gesunder, tiefer Schlaf! Das wird Ihnen jeder Arzt bestätigen! Voraussetzung für guten Schlaf ist ein nach hygienischen Gesichtspunkten eingerichteter Schlafraum, vor allem aber das gute Bett! Das aber beschaffen Sie sich am besten bei uns, den Fachleuten mit langjähriger Erfahrung. Wir beraten Sie gerne und vollkommen unverbindlich. Aber warten Sie nicht zu lange. Sie sind es Ihrer Gesundheit u. Schönheit schuldig.

W. Boländer