

**Zeitschrift:** Bauen, Wohnen, Leben

**Herausgeber:** Bauen, Wohnen, Leben

**Band:** - (1955)

**Heft:** 21

**Artikel:** Vom guten Essen und Trinken

**Autor:** Scarpi, N.O.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-651201>

### 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

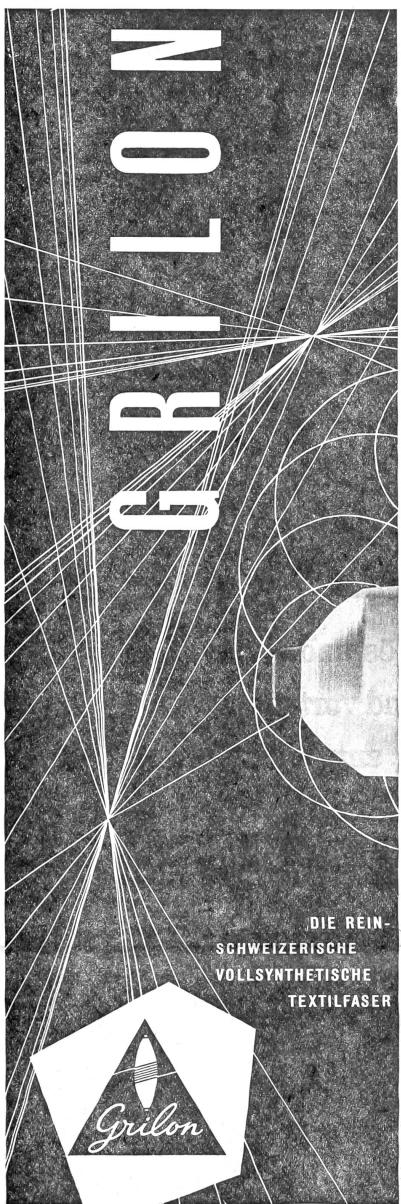
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 15.01.2026

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



DIE REIN-SCHWEIZERISCHE VOLLSYNTETISCHE TEXTILFASER



## Was ist Grilon?

Grilon ist eine synthetische Textilfaser, d.h. eine Faser, die nicht aus tierischen oder pflanzlichen Stoffen stammt, sondern auf künstlichem, chemischem Weg zusammengesetzt wird. Grilon gehört in die Gruppe der sogenannten Polyamidfasern, der z.B. auch Nylon und Perlon angehören.

Grilon wird als einzige Polyamidfaser vollständig in der Schweiz hergestellt.

Die in- und ausländische Textilindustrie verarbeitet dieses Grilon-Endlosgarn zu:

Damenstrümpfen  
feiner Unterwäsche  
Geweben aller Art wie  
Blusenstoffen  
Schürzenstoffen usw.

Grilon-Slapfelfasern verarbeiten die in- und ausländische Textilindustrie zu:

Handstrickgarn aus 100% Grilon  
Handstrickgarn Wolle mit Grilon verstärkt  
Herren-, Damen- und Kindersocken  
Pullovern  
Kleidersstoffen  
Unterwäsche  
Woldecken mit Grilon verstärkt

### Welches sind die besonderen Eigenschaften von Grilon-Textilprodukten?

**Reißfestigkeit:** 3- bis 4 mal stärker als gewöhnliche Naturfasern.

**Scherfestigkeit:** 20 mal größer als bei reiner Wolle.

**Grifff:** kaum zu unterscheiden von Naturfasern.

**Leichte Waschbarkeit:** Wie alle anderen Polyamidfasern nimmt Grilon Schmutz schlecht auf und lässt sich entsprechend leicht waschen. Sehr kurze Trocknungszeit.

**Ideal für vielbeschäftigte Hausfrauen und Junggesellen!**

Weitere Auskünfte und Bezugsquellen nachweis durch

**GRILON S. A. DOMAT/EMS**

## Neue Richtung und traditionelle Formen

Der große Erfolg, zu dem die NEUE RICHTUNG so rasch geworden ist, liegt in den beschwingten und wohltuenden Formen, in der schlichten und praktischen Ausführung, in der wohlüberlegten Anpassung an das neue Bauen und Wohnen. Aber auch die TRADITIONELLEN FORMEN finden immer wieder neue, unserer Zeit und unserem Denken entsprechende Gestaltung.

Jedermann interessiert sich für zeitgemäße Wohnprobleme: wie können wir besser, schöner, bequemer und noch heimeliger wohnen? Antworten auf diese und viele andere Fragen zum Wohnproblem finden Sie in unserer

### Schau der Herbstneuheiten

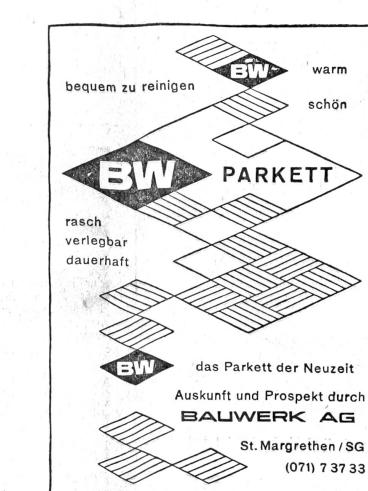
Eine vielseitige Auswahl an preiswerten und gefreuten Wohn- und Schlafzimmern wurde von uns zusammengestellt, um Ihnen praktisch vor Augen zu führen, was wir Neues geschaffen haben.

Und was wichtig ist, bei uns können Sie in aller Ruhe und ungestört

schauen — prüfen — und vergleichen!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

**MÖBEL-GENOSSENSCHAFT**  
Zürich Badenerstrasse 21 Telefon 23 37 25



## Vom guten Essen und Trinken

### Lob des Desserts

Kunst und Wissenschaft wachsen — zum Unterschied von Dummheit und Stolz — durchaus nicht immer auf einem Holz. Zumal Kochkunst und Ernährungswissenschaft. Der große Koch Carême (1784 bis 1833) wurde nach Brighton berufen, um über die Küche des Prinzen regieren zu müssen. Jeden Morgen entwarf er vor den Augen des Prinzen die Speisefolge. Eines Morgens sagte des Prinzen:

«Carême, alles, was du machst, ist hervorragend, aber bei solcher Ueppigkeit werde ich noch an einem Magenleiden sterben.» «Königliche Hohes, erwiderte der Künstler, «meine Sache ist es, den Appetit Eurer Hoheit zu reizen, nicht, ihn zu regulieren.»

Ja, wie soll man dem Gaumen begrifflich machen, daß er keine Bisque de homard, kein Seesuppenfilet, keine nach Rossini benannten Tourndos, keine Schartorte schmeckt, sondern Fett, Eiweiß, Kalorien, Vitamine? Und dennoch nichts für die Wissenschaft! Sie verwandelt Holz in Beefsteaks oder doch wenigstens in Zucker, aus irgendeiner geheimen Mischung von Luft und diversen Chemikalien spinnt sie Hemden, die sich zwar höchst ungemütlich tragen, aber hervorragend waschen lassen, bald wird kein Atom mehr vor ihr sicher sein, auch keines an und in uns selber.

Wie sich die Wissenschaft zum Dessert stellt, ist mir unbekannt. Es spielt nicht in allen Ländern die gleiche Rolle, die Italiener kennen es kaum, in Frankreich schießt die billige Mahlzeit im «Rendezvous des Chauffeurs» mit einer Kastanencreme im braunen Töpfchen, die vornehmere wohl auch mit einer Creme, aber in geschliffenem Kristall. Das Land des Desserts, das bürgerliche Mehlspeise hieß, war die alte Monarchie an der graugrünen Donau. Siebenmal in der Woche endete das Mittagessen selbst in wenig begütigten Familien mit einem Dessert, mochte es auch nur jene bescheidene böhmische Kartoffelpüree gewesen sein, die den seltsamen Namen «Schubkanne» trug; auch der Dalken, der Liwanzen, der Buchteln kann der sie genossen Habend nur mit einer Träne im Augenwinkel gedenken — eine freundliche Nachbarin, aus Prag stammend, hat Verständnis für solche Wehnut und sendet hin und wieder wunderbar mürbe Buchteln, mit Nuß oder Konfitüre gefüllt.

Just bei den Cremen darf übrigens das Lob der Kochkunst mit dem der Ernährungswissenschaft zusammenklingen. In Deutschland gab es einst alle Arten von Püvern, die sich in etwas Wackelnder verwandelten, dann von Hellgelb bis Dunkelviolet in allen Farben spielte, der Zunge völlig ununterscheidbar blieb, und zu dem Pallenberg sagte: «Zittre nicht, ich freu dich eh nicht!» Man nannte es «Flamery» — woher der Name stammt, weißt ich nicht zu sagen — und sogar die berühmte Rote Grütze, eine Köstlichkeit der skandinavischen Küche, war ohne eine Spur von Grütze, lediglich auf chemischen Wege angefertigt.

Das hat sich gebessert. Aus dem Flamery ist der Flan geworden, entschieden eine weit höhere Daseinsform des Desserts. Meine Einkel, bestechlich wie Kinder nun einmal sind, besuchen mich nur, wenn man ihnen einen Flan verspricht, und was es vorher gibt, essen sie rein pflichtgemäß, um nur rasch zu dem Flan zu gelangen. Und ich gesteh, daß ich, am andern Ende der Lebensleiter, mich auch zum Flan bekehrt habe. Da der Mensch aber die unglückselige Neigung hat, das Leben mit Problemen zu spicken, bat die dazugehörige Hausfrau allerlei Varianten des Flans entdeckt. Eine davon sei verraten: Man nehme welche liebenswürdiger Imperativ! — man nehme Makronen, lege sie auf den Boden der Schüssel, befeuchte sie, wenn nur Erwachsene davon zu essen bekommen, mit Rum, dann schicke man Apfelkompott über die Makronen und hauche schließlich einen Vanilleflan darüber, dem es nicht schadet, wenn man ihm Schlagrahm zusetzt. Diese Elemente hassen das Gebilde von Menschenhand durchaus nicht, sondern vermählen sich im Eisesschrank mehr oder minder innig miteinander.

Welcher Vitamingruppe dieses Dessert angehört, weiß ich nicht, noch weniger, wieviel Kalorien es enthält — versucht es aber, et vous m'en direz des nouvelles!

N. O. Scarpi

