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

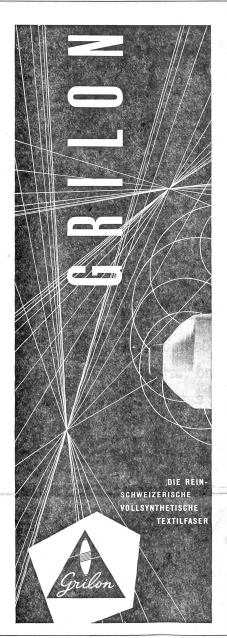
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 29.11.2025

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



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-Stapelfasern verarbeitet die in- und ausländische Textilindustrie zu:

Handsfrickgarn aus 100% Grilon Handstrickgarn Wolle mit Grilon verstärkt Herren-, Damen- und Kindersocken

Pullovern Kleiderstoffen

Wolldecken mit Grilon verstärkt

Welches sind die besonderen Eigenschaften von Grilon-Textilprodukten?

Reifsfestigkeit: 3- bis 4mal stärker als gewöhnliche Naturfasern

Scheuerfestigkeit:

20mal größer als bei reiner Wolle. kaum zu unterscheiden von Natur-

fasern 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 Bezugsquellennachweis durch

GRILON S. A. DOMAT/EMS

Neue Richtung und traditionelle Formen

Der grohe 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 en das neue Bauen und Wohnen. Aber auch die TRADITIONELLEN FORMEN finden immer wieder neue, unserer Zeit und unserem Denken entsprechende Gestaltung.

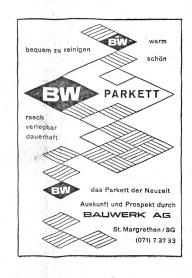
Jedermann interessiert sich für zeitgemäße Wohn-probleme: wie können wir besser, schöner, bequemer und noch helmeliger wohnen! Antworten auf diese und viele andere Fragen zum Wohnproblem finden Sie in unserer

Schau der Herbstneuheiten

Eine vielseitige Auswahl an preiswerten und ge-freuten Wohn- und Schlafzimmern wurde von uns zusammengestellt, um Ihnen praktisch vor Augen zu führen, was wir Neues geschaften haben. Und was wichtig ist, bei uns können Sie in aller Ruhe und ungeniert

schauen - prüfen - und vergleichen! Wir freuen uns auf Ihren Besuch,

MÖBEL-GENOSSENSCHAFT Zürich Badenerstrasse 21 Telephon 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 Carème (1784 bis 1833) wurde nach Brighton berufen, um über die Küche des Prinzregenten zu herrschen. Jeden Morgen entwarf er vor den Augen des Prinzen die Speisefolge. Eines Morgens sagte der Prinz:

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

Ja, wie soll man dem Gaumen begreiflich machen, daß er keine Bisque de homard, kein Seezungenflick, keine nach Rossini benannten Tournedos, keine Sachertorte schmeckt, sondern Fett, Eiweiß, Kalorien, Vitamine? Und dennoch nichts gegen die Wissenschaft! Sie verwandelt Holz in Beefsteaks oder doch wenigstens in Zucker, aus irgendeiner geheimen Mischung von Luft und diversen Chemikalien spinnt sie Henden, 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,

ragend 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 die gleiche Rolle, die Italiener kennen es kaum, in Frankreich schließt die billige Mahlzeit im «Rendezvous des Chauffeurs» mit einer Kastanien-creme im braunen Töpfchen, die vornehmere wohl auch mit einer Creme, aber in geschliffenem Kristall. Das Land des Desserts, das bürgerlich Mehlspeise hieß, war die alte Monarchie an der graugrünen Donau. Siebenmaal in der Woche endete das Mittagessen selbst in wenig begüterten Familien mit einem Dessert, mochte es auch nur jene bescheidene böhmische Kartoffelspeise gewesen sein, die den seltsamen Namen «Schichbankenstrug; auch der Dalken, der Liwanzen, der Buchteln kann der sie genossen Habende nur mit einer Träne im Augenwinkel gedenken — eine freundliche Nachbarin, aus Prag stammend, hat Verständnis für solche Wehmut und sendet hin und wieder wunderbar mürbe Buchteln, mit Nuß oder Konfittire gefüllt.

Just bei den Cremen darf übrigens das Lob der Kochkunst mit dem der Ernikrungswissenschaft zusammenklingen. In Deutschland gab es einst alle Arten von Pulvern, die sich in etwas Wackehdes verwandelten, das von Hellgelb bi Dunkel-violett in allen Farben spielte, der Zunge völlig unuterscheidbar blieb, und zu dem Pallenberg sagte: «Zittre nicht, ich freß dich eh nicht!» Man nannte es eFlamerys — woher der Name stammt, wüßte ich nicht zu sagen — und sogar die berühnte Ruck Grütze, eine Köstlichkeit der skandinavischen Küche, war ohne eine Spur von Grütze, lediglich auf chemischem Wege angefertigt.

Grütze, lediglich auf chemischem Wege angefer-

Das hat sich gebessert. Aus dem Flamery ist der Flan geworden, entschieden eine weit höhere Daseinsform des Desserts. Meine Enkel, 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 gestehe, 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, hat die dazu gehörige Hausfrau allerlei Varianten des Flans entdeckt. Eine davon set verraten: Man nehme—welch liebenswürdiger Imperativ! — man nehme Makronen, lege sie auf den Boden der Schüssel, befeuchte sie, wenn nur Erwachsene davon zu essen bekommen, mit Rum, dann schichte man Apfelkompott über die Makronen und hauche schließlich einen Vanilleflan darüber, deme snicht schledt, wenn man ihm Schlagrahm zusetzt. Diese Elemente hassen das Gebilde von Menschenhand durchaus nicht, sondern vermählens sich im Eisschrank mehr oder minder innig miteinander. Welcher Vitamingruppe dieses Dessert angehört, weiß ich nicht, noch weniger, wieviel Kalorien se enhält — versucht es aber, et vous m'en direz des nouvelles! Das hat sich gebessert. Aus dem Flamery ist

wersucht es aber, et vous m'e N. O. Scarpi direz des nouvelles!

