Zeitschrift: Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift

Herausgeber: Bauen + Wohnen

Band: 1-5 (1947-1949)

Heft: 2

Werbung

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: 12.07.2025

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

Gespräch mit Prof. Dr. Pedro Escudero!

Ein führender Geist der modernen Ernährungswissenschaft ist der argentinische Professor Dr. Pedro Escudero. Es freut uns, daß wir unseren verehrten Lesern ein Gespräch mit diesem temperamentvollen Vertreter der gesunden Lebensweise wiedergeben können.

Reporter: Wie ich in Ihren Schriften las, Herr Professor, teilen Sie die Gesetze der Ernährung in vier Grundbegriffe ein, die «Menge», die «Güte», die «Harmonie» und die «Angemessenheit» der Nahrungsmittel. Was bedeutet das in der Praxis?

Professor: Das will heißen, daß die menschliche Kost «ausreichend» in der Menge sein muß, «vollständig» durch die Güte ihrer Zusammensetzung, «harmonisch» im Verhältnis ihrer Elemente unter sich und «angemessen» dem zu ernährenden Organismus.

Reporter: Sie wollen also sagen, daß die Gesundheit des Organismus von der Erfüllung dieser Gesetze abhängt.

Professor: Ja, was die Ernährung anbelangt. Werden sie nicht eingehalten, so treten schwere Schädigungen der Gewebestruktur und der organischen Funktionen ein, was allgemein bekannt sein dürfte.

Reporter: Glauben Sie, daß die heutige Auswahl und Zubereitungsart der Nahrungsmittel den von Ihnen geforderten Grundbegriffen entgegenkommt?

Professor: Kaum! Solange sich die Wissenschaft nicht damit befaßte, die Beschaffenheit der gebräuchlichen Gerichte sowie die durch den Kochvorgang bewirkten Veränderungen zu analysieren, war eine große Lücke offen.

Reporter: Ist diese Lücke heute geschlossen?

Professor: Weitgehend! Ich möchte in diesem Zusammenhang nur auf die neuesten Untersuchungen hinweisen, welche im Auftrage der Turmix-Hersteller durchgeführt wurden, wobei überraschende Resultate zutage traten.

Reporter: Dürfen Sie mir über diese Resultate etwas verraten?

Professor: Aber natürlich! Es hat sich gezeigt, daß Turmix-Gerichte und Turmix-Getränke aus Früchten und Gemüsen dem Organismus überaus zuträglich sind, weil bekanntlich die wichtigen Aufbau- und Lebensstoffe voll und ganz erhalten bleiben.

Reporter: Das war bekannt?

Professor: Einen Augenblick, bitte, das Neue kommt sofort. Durch den Effekt der Teilung und Zerkleinerung im Turmix-Apparat wird eine Veränderung der Außenoberflächen des Nahrungsmittels bewirkt. Das Volumen bleibt unverändert, die Außenoberfläche nimmt aber um ein Vielfaches zu. Diese Tatsache ist von außerordentlicher Bedeutung für den Verdauungsprozeß. Gleichzeitig werden durch das «Turmixieren» aromatragende Substanzen frei und das hat eine vermehrte Einwirkung auf die Geschmacksnerven zur Folge. Und schließlich erlaubt der Turmix, durch Zerkleinern und Mischen von Nahrungsmitteln unzählige, originelle und raffinierte Gerichte zu bekommen, welche die Eßlust anregen.

Reporter: Wieso ist das alles wichtig für den Verdauungsprozeß?

Professor: Je größer der Zerkleinerungsgrad eines Nahrungsmittels ist, desto größer ist die mit den Verdauungssäften in Berührung kommende Oberfläche, und je besser der Appetit ist, je besser uns das Essen schmeckt, desto mehr Verdauungssäfte werden mobil.

Reporter: Wenn ich das alles höre, bekomme ich den Eindruck, daß Sie die Turmix-Maschine für eine gut untermauerte und gesunde Ernährung fast unentbehrlich halten.

Professor: Ist sie auch! Die Turmix-Maschine macht es möglich, von Gemüsen, Früchten und anderen Nahrungsmitteln gerade jene Aromaträger und Aufbaureservoire zu genießen, welche die meisten Menschen in roher Form nicht mehr ertragen würden.

Reporter: Können Sie mir hiefür handgreifliche Beispiele geben?

Professor: Beispiele gibt es genug, und weil Sie «handgreifliche» Beispiele wollen, sollen Sie diese auch haben.

Eier können zum Beispiel samt ihrer Schale «turmixiert» werden, wodurch der Kalkgehalt der letzteren ausgenützt wird.

Verschreibt der Arzt rohe Leber, wird diese «turmixiert» und durch Mischen mit appetitlichen Aromaträgern so vermischt, daß man sie gerne genießt.

Sind diese zwei Beispiele handgreiflich genug?

Reporter: Danke, ja!

Professor: Falls Sie in dieser Richtung weiteren Aufschluß möchten, verlangen Sie das Turmix-Diät-Rezeptbuch. Dort sind die von Ärzten und Köchen zusammengetragenen Erfahrungen alle niedergelegt. – Jetzt müssen Sie mich leider entschuldigen, denn ich habe um 3 Uhr Vorlesung. Auf Wiedersehen.

Reporter: Auf Wiedersehen, Herr Professor, und herzlichen Dank!

Moderne Möbel

Gurtenfauteuil

Gurtenstuhl

Gurtenfauteuil

wohnbedarf

Talstraße 11, **Zürich**

S. Jehle, Äschenvorstadt 43, **Basel**

Erläuterungen zum Artikel
Küchen

Seiten 42–43

Schema C

Waschmaschine – und Geschirrwaschmaschine «Thor». Maße: 62 × 62 × 90 cm. Motor: ¼ PS. 220 Volt. Fassungsvermögen 4–5 kg. Trockenwäsche. Firma Busco AG. Zürich.

Gasherd «Eskimo», Backofen mit Skala für die Dosierung der Ober- und Unterhitze, 3 und 4 Kochstellen. Firma Affolter-Christen & Co. AG. Basel.

Aufwaschtisch, System «Franke». Firma Walter Franke, Aarburg.

Schema D

Neuzeitliche Gasküche, in welcher die einzelnen Elemente wie Herd, Schrank, Spüle und Eisschrank beliebig kombiniert werden können. Usogas Zürich.

Gasherd «Bono» mit 3–4 Kochstellen, mit Temperaturregler und dem Schalterhahn, der durch Arretierung gegen unbeabsichtigtes Öffnen gesichert ist. Firma Bono-Apparate AG. Schlieren/Zürich.

Schema E

Sämtliche Apparate, wie elektr. Herd, elektr. Geschirrspülmaschine und Eisschrank der Firma Novelectric AG. Zürich.

Schema F

Eisschrank «Frigidaire», elektr. vollautomatisch, Ganzstahlkonstruktion mit Duluxüberzug, Tablarfläche 1,1 m². Nutzinhalt 170 l. Boden: Säurebeständig. Automatische Innenbeleuchtung, rostfreie Gestellvorrichtung. Firma Applications Electriques S.A. Zürich-Genève.

Waschautomat «Bendix». Maße: 66 cm breit, 78 cm tief, 96 cm hoch. Motor: ¼ PS. 220 Volt, Fassungsvermögen 4,5 kg. Trockenwäsche. Firma Applications Electriques S.A. Zürich-Genève.

Seiten 44—45

(Küche von Herrn Säuberli) Chromstahlabdeckung über dem Herd, Rüsttisch und Spülbecken von der Firma Walter Franke, Aarburg.

Seite 46

Einwandsiedlungsküche für Gas (in Zusammenarbeit mit dem Gaswerk Zürich) oder Elektrisch der Firma Ernst Göhner AG. Zürich.

Seite 47

Einwandküche. Genormte, amerikanische Schrankeinheiten. Alle Apparate von der Firma Novelectric AG. Zürich.

Seite 48

Faltwand «Mondernfold», die Küche und Eßraum trennt. Fabriziert durch die Firma Erba AG. Erlenbach/Zürich.

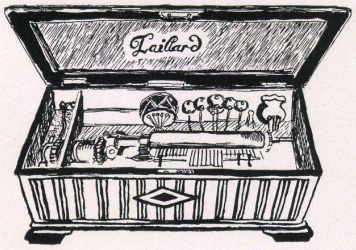
Kirsch-Storen zur guten Beschattung der Küche, fabriziert durch die Firma Erba AG. Erlenbach/Zürich.

Drei Etappen

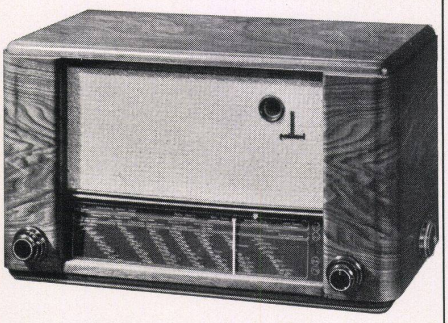
IN DER ENTWICKLUNG
EINER SCHWEIZER-INDUSTRIE

Die **PAILLARD**-Uhr
1825

Die **PAILLARD**-Spieluhr
1867



Der **PAILLARD**-Empfänger
1948



Modell 4501-B

Nußbaumgehäuse, poliert · 6 Röhren
3 Wellenbänder · Kurzwellenmikroskop
Magisches Auge · Klangblende
Regulierung der Bässe

EINE TECHNISCHE LEISTUNG
DER PAILLARD-WERKE

RADIO paillard RADIO