

Vom guten Essen und Trinken

Autor(en): **Scarpi, N.O.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): - **(1955)**

Heft 21

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-651201>

Nutzungsbedingungen

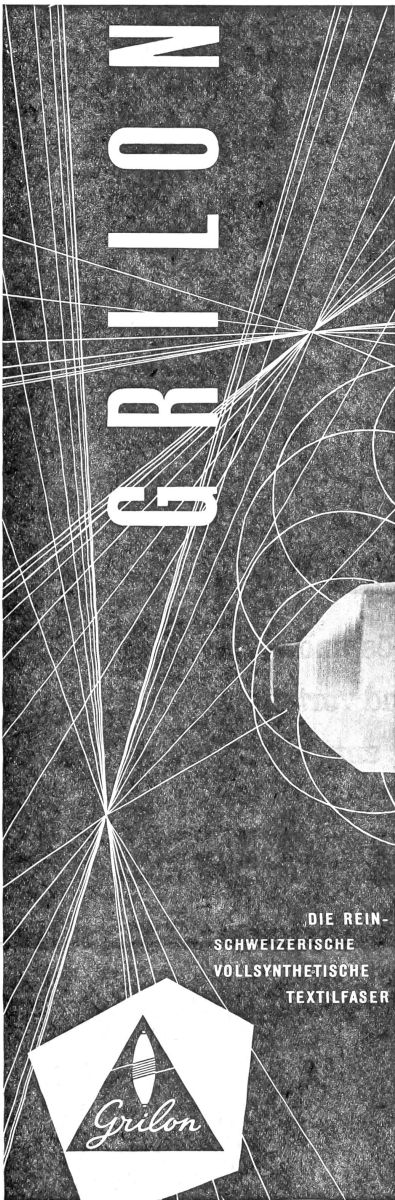
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



GRILON

DIE REIN-
SCHWEIZERISCHE
VOLLSYNTHETISCHE
TEXTILFASER

Grilon

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:

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

Welches sind die besonderen Eigenschaften von Grilon-Textilprodukten?

- Reißfestigkeit:** 3- bis 4mal stärker als gewöhnliche Naturfasern.
- Scheuerfestigkeit:** 20mal größer als bei reiner Wolle.
- Griff:** 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 Bezugsquellennachweis durch

GRILON S. A. DOMAT/EMS

Vom guten Essen und Trinken

Lob des Desserts

Kunst und Wissenschaft wachsen — zum Unterschied von Dummheit und Stolz — durchaus nicht immer auf einem Holz. Zum Kochkunst und Ernährungswissenschaft. Der große Koch Carême (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:

«Carême, alles, was du machst, ist hervorragend, aber bei solcher Ueppigkeit werde ich noch an einem Magenleiden sterben.» «Königliche Hoheit», 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 Seuzungenfilet, keine nach Rossini benannten Tourneados, 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 spinnst 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 schließt die billige Mahlzeit im «Rendezvous des Chauffeurs» mit einer Kastaniencreme 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. Siebenmal 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 «Schubankens» trug; auch der Dalken, der Litwanen, der Buchteln kam 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 Konfitüre gefüllt.

Just bei den Cremes darf übrigens das Lob der Kochkunst mit dem der Ernährungswissenschaft zusammenklingen. In Deutschland gab es einst alle Arten von Pulvern, die sich in etwas Wackelndes verwandelten, das von Hellgelb bis Dunkelviolett in allen Farben spielte, der Zunge völlig ununterscheidbar blieb, und zu dem Palenberg sagte: «Zittere nicht, ich freß dich eh nicht!» Man nannte es «Flamery» — woher der Name stammt, wüßte ich nicht zu sagen — und sogar die berühmte Rote Grütze, eine Köstlichkeit der skandinavischen Küche, war ohne eine Spur von Grütze, lediglich auf chemischem Wege angefertigt.

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 dazugehörige Hausfrau allerlei Varianten des Flans entdeckt. Eine davon sei 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, dem es nicht schadet, wenn man ihm Schlagrahm zusetzt. Diese Elemente lassen das Gebilde von Mensch und hand durchaus nicht, sondern vermählen sich im Eisschrank 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

Neue Richtung und traditionelle Formen

Der große Erfolg, zu dem die NEUE RICHTUNG so rasch geworden ist, liegt in den beschwingten und wohlthuenden 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 heimlicher wohnen! Antworten auf diese und viele andere Fragen zum Wohnproblem finden Sie in unserer

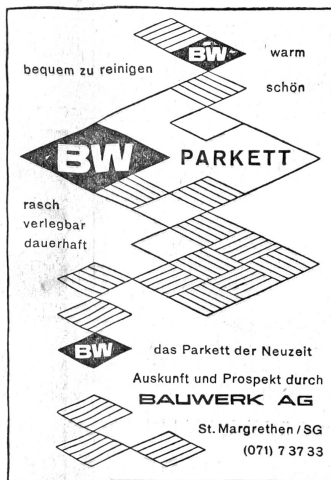
Schau der Herbstneuheiten

Eine vielseitige Auswahl an preiswerten und geübten 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 ungenier

schaufen — prüfen — und vergleichen!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

MÖBEL-GENOSSENSCHAFT
Zürich Badenerstrasse 21 Telephone 23 37 25



bequem zu reinigen **BW** warm schön

BW PARKETT

rasch verlegbar dauerhaft

BW das Parkett der Neuzeit

Auskunft und Prospekt durch **BAUWERK AG**

St. Margrethen / SG
(071) 7 37 33



Ball
Qualität

Die rote Dreieckplombe
das Zeichen für Qualität

und **Ball**