

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Führung durch die Ausstellung "Richtige Ernährung"

[urn:nbn:de:bsz:31-221220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-221220)

Führung durch die Ausstellung „Richtige Ernährung“

Es wird Tag in der Ernährungsfrage. In illustrierten Zeitschriften, in Magazinen, in der Tagespresse, überall wird das Ernährungsproblem erörtert. Immer mehr sehen alle ein, daß die Ernährung in den letzten 30 Jahren nicht besser, sondern schlechter geworden ist. Die Wissenschaft hat emsig geforscht, worin die Verschlechterung ihren Grund hat. Fassen wir die Ergebnisse der Wissenschaft kurz zusammen, so müssen wir sagen, die starke Veränderung und die Denaturierung der Nahrung in Industrie und Haushalt tragen die Schuld.

Die Industrie hat sich nun zum großen Teil schon umgestellt, sie würde es gern noch weiterhin tun, wenn die Käufer, vor allen Dingen die Hausfrauen, sich schon besonnen hätten und die bessere Nahrung auch kauften. So aber wollen die Hausfrauen ein weißes Brot, ein weißes Mehl und einen weißen Zucker, und wer das bessere Schwarzbrot liefert, wird es nicht los.



Eingang zum Fasanengarten, einem beliebten Erholungsaufenthalt der Karlsruher Bevölkerung

Seit 32 Jahren

BUCHERER

Das Spezialhaus für

Lebensmittel



Die Bekämpfung der
Rauch- und Rußplage
verpflichtet zur Heizung mit

Kammerofen- Breckkoks

des

Gaswerkes Karlsruhe i.B



Wer einmal einen **Yoghurt** ißt,
Es nie und nimmermehr vergißt,
Daß **Yoghurt** stets und überall
Befreit ihn von Verdauungsqual.
Er macht uns **jung, gesund und frisch**,
Drum fehl' er nie auf unserm Tisch!
Und so befolget das Gebot:

Kauft stets nur **Yoghurt Dr. Axelrod!**

Städt. Milchzentrale

Karlsruhe i. B., Telefon 5294, 5295



Buchdruckerei u. Verlagsanstalt

Engelhardt & Bauer

Karlsruhe, Akademiestr. 24

Fernsprecher 5510

Zum
Praten, Backen & Kochen
nur

"Sensola"

Die reine, geschmeidige
Palmkernbutter
100% FETT

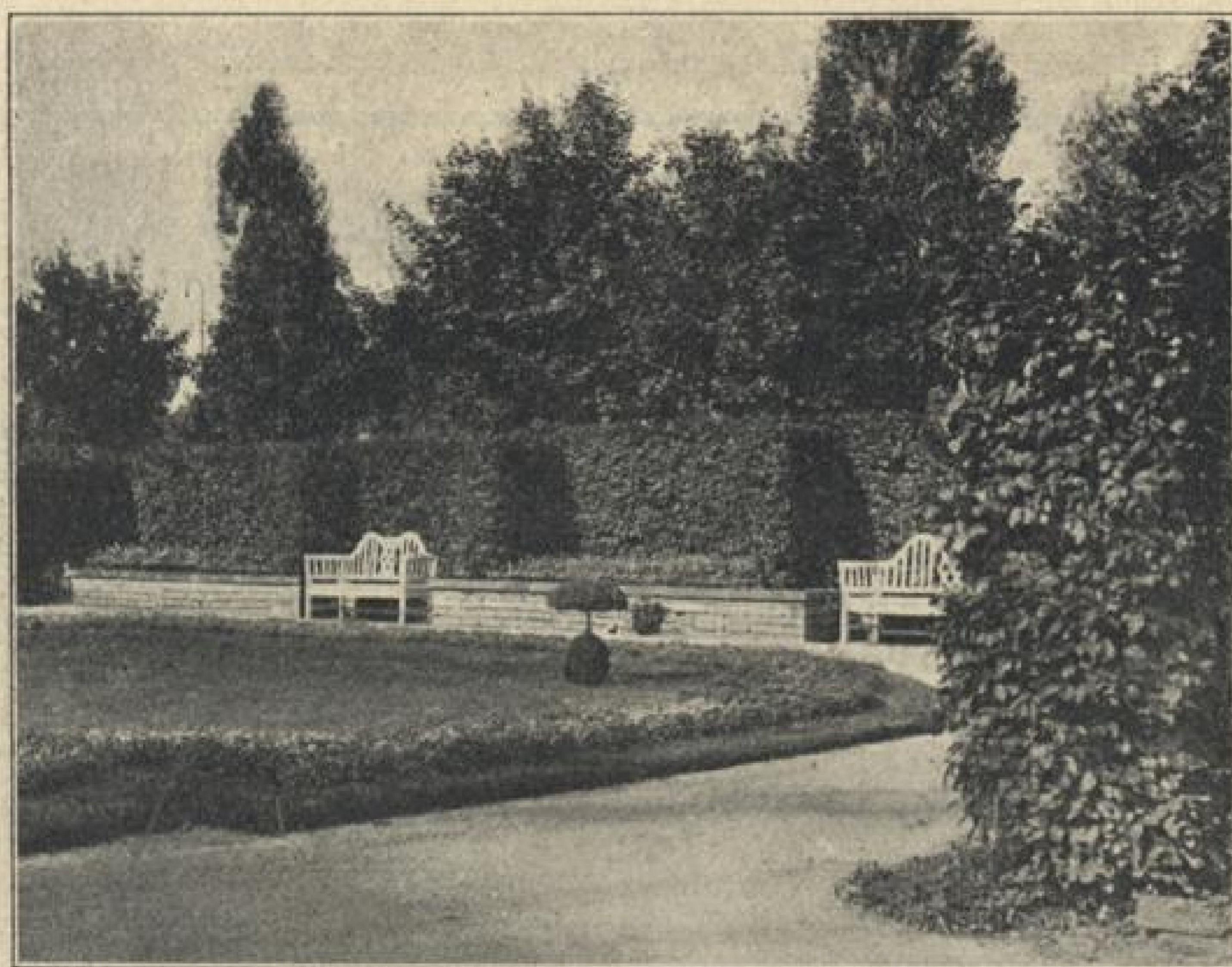
Reines Naturprodukt.

Deshalb heißt es, rasch und gründlich das Volk aufklären über die Nahrung, die für den Menschen gesund ist, die ihm Spannkraft gibt, und die Nahrung, die für seinen Körper nichts taugt. Hierbei zu helfen, ist die Aufgabe unserer Wanderausstellung.

Die Frage „warum müssen wir essen“ wird beantwortet durch die Darstellung des Stoffwechsels in der Natur, Stoffwechsels im Menschenkörper. Wichtig ist hier besonders die große Darstellung über die Zusammensetzung des menschlichen Körpers. Alle die Stoffe, die ihn aufbauen, müssen ja in der Nahrung dem wachsenden Menschen geboten werden und auch beim schon Erwachsenen die Verluste ersetzen.

An verschiedenen Beispielen wird dann der Ernährungshalt des Körpers dargestellt, als weitere Antwort auf die Fragen „Warum müssen wir essen“, „Wieviel müssen wir essen“. In dieser Abteilung wird klar gemacht, daß jeder Mensch in jedem Lebensalter, bei jeder Beschäftigung, verschiedene Mengen Nahrung braucht. An einigen Apparaten kann jeder Besucher das für sich ausrechnen. Bildtafeln sagen es ihm mit verschiedenen Worten.

„Wie verarbeitet der Körper die Nahrung?“ Da die aufgenommene Nahrung dem Körper zunächst fremd ist, muß sie in ihre Bestandteile zerlegt werden. Der Körper baut dann aus ihren Bestandteilen seine eigenen Gewebe auf. Diese Leistung wird vollbracht von den Verdauungsorganen, die deshalb in der Reihenfolge vom Mund bis zum After dargestellt werden, und zwar erst einmal plastisch in verschiedenen Vergrößerungen, und dann besonders eindrucksvoll noch einmal als Film.



Partie aus dem Stadtgarten, dem Juwel unter unsern gartenarchitektonischen Anlagen und zugleich Jungbrunnen der Gesundheit.



Hammer & Helbling

Küchen-Einrichtungen Spezialgeräte für Rohkost!

Original Rohkost Reib- und Schneidemaschinen,
Glas-Reiben, Dr. Birchers Rohkostraffel, Meer-
rettich-Reiber Zwiebelschneider, Tomatenmesser,
Mohnmühlen, Nußknacker, Mandelmühlen, Wiesbadener Traubenpressen

Geschw. KNOPF Karlsruhe

Besuchen Sie unsere Lebensmittel-Abteilung

Wir bieten in unseren peinlich sauberen Verkaufsräumen sämtl.

Lebensmittel

Delikatessen, Konserven, Fische, Wild, Geflügel etc.
zu niedrigen Preisen

„Richtige“ Ernährung?

ohne richtige Nahrungsmittel? ist ein Unding!

Natürliche Nahrungsmittel gibt Gesundheit.
Verfeinerte, chem. behandelte etc. gibt Krankheit.

Erstere kaufe aber nur beim **langerfahrenen** Fachmann, dessen ehrliches Bestreben und guter Ruf Gewähr ist. Diese Stelle findest Du im

Reformhaus L. Neubert, Karlstraße 29a
Abteil. in erstklass. feinsitzenden Schuhwaren, Wäsche und Korsettersatz

Restaurant zur Reichsbahn, Ettlingerstraße 12

2 Minuten vom Bahnhof

Sep. gemütl. Bierstüble **Familien-Restaurant** Ausschank Sinner Tafelbier
Kalte und warme Speisen zu kleinen Preisen zu jeder Tageszeit

Inhaber: K. Hauser

Telefon Nr. 7735

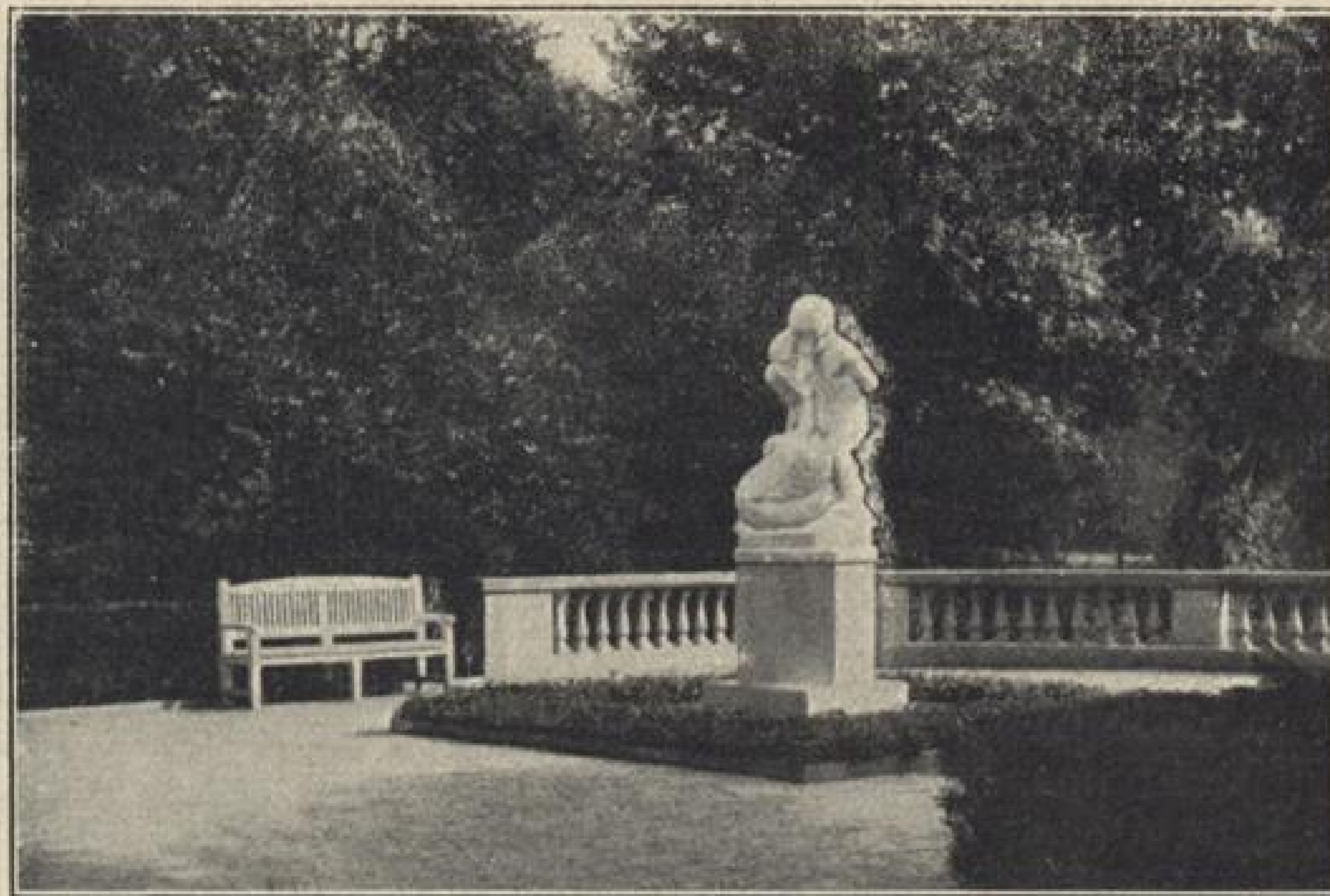
Die verschiedenen Nährstoffe haben im Körper ganz verschiedene Aufgaben. Teils sind sie Baustoffe, teils Betriebsstoffe, teils dienen sie dem Ansatz und der Gesunderhaltung des Körpers. Das wird im einzelnen an Modellen, Apparaten, Präparaten und Bildtafeln gezeigt.

Einzelne Nährstoffe sind ihrer Wertigkeit nach auf Treppen gruppiert. Reichliche Beschriftung sorgt dafür, daß jede Darstellung auch verstanden wird.

Den mehr theoretischen Gruppen schließen sich die praktischen an. Zunächst der Einkauf der Nahrung. Es muß gesagt werden: Wo finden wir die verschiedenen Nährstoffe, in welchen Nahrungsmitteln kaufen wir sie billig und in welchen teuer. Hier sind zunächst die graphischen Darstellungen bemerkenswert. Sehr anschaulich ist auch die Übersicht über das, was ein erwachsener Mann während eines Jahres verzehrt.

Die eingekaufte Nahrung muß so zubereitet werden, daß sie schmackhaft ist und daß möglichst viel der eingeschlossenen Werte dem Körper auch zugute kommen. Es ist Aufgabe der nächsten Abteilung, hier Wege zu weisen. Möglichst wenig verändern, das muß Leitmotiv jeder vernünftigen Kochkunst bleiben. Je stärker die Nahrungsmittel bearbeitet und verändert werden, desto weniger Gewinn hat der Körper aus ihnen. An einigen praktischen Musterbeispielen ist die Kost für ein Kind und für einen Erwachsenen dargestellt. Gegenüberstellung einer geschickten und einer ungeschickten Hausfrau weist auf die Wichtigkeit der richtigen Zubereitung hin.

Zum Schluß gibt eine Koje den Besuchern die Mahnung, daß falsche Ernährung uns krank macht.



K a l l e r - A n l a g e i m S t a d t g a r t e n