

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Gutes Bauen, schönes Wohnen, gesundes Leben**

Band (Jahr): - **(1950)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

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.

Der Fachmann spricht über Teigwaren



Teigwaren gehören zu den punkto Nährwert wertvollsten und kalorienreichsten Nahrungsmitteln. Mit Butter, Reibkäse und mit einer vitaminreichen Sauce angerichtet, ergeben sie eine hochwertige, in jeder Beziehung vollständige Nahrung.

In Italien werden Teigwaren als *Suppe* (al brodo) oder als *Vorspeise* (past'asciuta), nur mit frischer Butter angerichtet, täglich gegessen; außerdem als *Haupttisch* mittags oder abends, mit einer reichhaltigen, würzigen Fleisch- oder Tomatensauce. Richtig zubereitet, das heißt nicht zu weich gekocht und mit entsprechenden Zutaten, sind sie eine köstliche Speise, die jedermann zusagt.



Der Teigwarenkonsum beträgt in Italien etwa 40 kg pro Jahr und Kopf der Bevölkerung. Bei uns werden etwa 9 kg pro Kopf konsumiert, dieser Verbrauch könnte aber leicht auf das Doppelte gesteigert werden, wenn der Zubereitung auch bei uns die nötige Beachtung geschenkt würde.

Als Rohstoff für die Herstellung guter Teigwaren dient ausschließlich Grieß aus Hartweizen. Dieser Weizen ist in der von unserer Teigwarenindustrie benötigten guten

Qualität zurzeit ausschließlich in Kanada oder in den USA erhältlich. Anders als beim Weichweizen, welcher für die Herstellung von Brotmehl verwendet wird, und dessen Korn hauptsächlich aus Stärke besteht, ist das Korn des Hartweizens zum großen Teil aus hochwertigem Kleber aufgebaut. Diesem Bestandteil verdanken gute Teigwaren ihre Kochfestigkeit.

Die *Fabrikation* erfolgt durch Vermischen des Grießes oder Dunstes mit Wasser oder Eiern, durch ausgiebiges Kneten dieser Mischung zu homogenem Teig, der schließlich durch eine sinnreich konstruierte Form hineingepreßt und auf der Außenseite automatisch in gewünschter Länge abgeschnitten wird. Diese ganze Operation erfolgt in modern eingerichteten Fabriken in einer einzigen kombinierten Maschine (Automat), in welcher das Rohmaterial ohne Berührung durch menschliche Hand bis zu fertiggeformten Teigwaren verarbeitet wird. Diese müssen aber anschließend sofort getrocknet und dadurch haltbar gemacht werden. Das *Trocknen* ist ein Vorgang, der wieder für jede Qualität und Größe verschieden ist und nur mit geeigneten Apparaten und von Fachleuten mit Erfahrung von Jahrzehnten richtig bewerkstelligt werden kann. Nur wenn die Teigwaren einwandfrei fabriziert und getrocknet werden, sind sie für die Lagerung haltbar und kochfest. Der maximale Feuchtigkeitsgehalt der Teig-

waren sowie der minimale Eiweißgehalt sind bei uns durch die Eidg. Lebensmittelverordnung vorgeschrieben. Das *Färben der Teigwaren* ist in der Schweiz verboten.

Man unterscheidet bei uns in der Hauptsache folgende vier Arten von Teigwaren.

Wasser-Teigwaren:

Qualität Supérieur aus Hartweizen-Dunst (feinkörniger Grieß); *Extra-Qualität, neapolitanischer* Art aus bestem Spezialgrieß.

Eier-Teigwaren:

Konservenei-Qualität aus Dunst und erstklassigem Trockenvollei; *Eierqualität-Extra* (Frischei) aus

Shaleneiern und Spezialgrieß.

Die *Kochzeit* der Teigwaren ist verschieden je nach Form und Qualität. Wasser-Teigwaren benötigen eine kürzere Kochzeit als Eier-Teigwaren, dickwandige Formen sind länger zu kochen als dünnwandige. Die Teigwaren dürfen nur so lange als unbedingt notwendig im Kochwasser bleiben, da sie sonst zuviel Wasser aufnehmen und an Geschmack verlieren. Wichtig ist, daß die Teigwaren vom Feuer weggenommen und ins Abtropfsieb geschüttet werden, bevor sie ganz erweich sind. Hierauf sollen sie sofort auf vorgewärmter Platte flach angerichtet, mit genügend zerlassener Butter vermischt

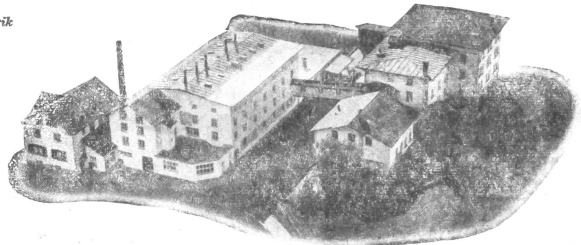
und gelockert werden. Sauce und Parmesan oder Sbrinz erst auf dem Teller beigeben. Die Sauce muß konzentriert und würzig sein.

Teigwaren sind Vertrauenssache. Wer *Qualität* kaufen will, halte sich an bewährte Marken.

Die Lagerung erfolgt am besten in gut verschlossenen Packungen, offene Ware in Fiber-Faltboxen oder Kraftpacksäcken mit mehrfachen Papierlagen. Diese Packungen schützen vor Staub, Fremdgerüchen und Insekten, was zum Beispiel bei Stoffsäcken nicht in gleichem Maße der Fall ist. Ware auf Lattenrost lagern und nicht an die Wand lehnen, damit die Luft zirkulieren kann.

Einhorn-PRODUKTE

Nahrungsmittel-Fabrik
Affoltern am Albis



Genossenschaft Zürich

Spengler
Sanitär
Dachdecker

Zeughausstraße 43
Zürich 4
Telephon 23 07 36

Sanitäre Installationen Spenglerarbeiten Technisches Büro
Dachdeckerarbeiten Reparaturen

Die Förderung des Wohnungsbaues

durch Gewährung von Bau- und Hypothekar-Krediten an Private und für gemeinnützige Siedlungsbauten fällt in den engeren Aufgabenkreis der



Genossenschaftlichen Zentralbank

Indem Sie Ihre Ersparnisse diesem Institut anvertrauen, helfen Sie mit, diese Werke zu unterstützen. Auskünfte erteilen bereitwillig die Niederlassungen

Basel Zürich Bern
Aeschenvorstadt 71 Uraniastraße 6 Gurtengasse 6

Durisol

Solides ökonomisches Bauen

durch Vereinfachung der Mauerwerkherstellung und verbesserten Schutz der Tragkonstruktion gegen Witterung und Abnutzung mit dem DURISOL-Mauerstein

Angenehmes Wohnen

durch die Wärmeisolation und Verhinderung der Kältestrahlungen durch die vorzüglichen themischen Eigenschaften des DURISOL-Materials für Wände, Böden und Decken

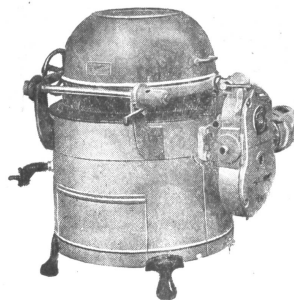
Gesunde Lebensbedingungen

durch den absoluten Schutz gegen aufsteigende und eindringende Mauerwerkfeuchtigkeit und gegen Schweißwasserbildungen an Wänden und Decken durch den einwandfrei atmenden porösen DURISOL-Leichtbaustoff

Durisol AG. für Leichtbaustoffe Dietikon-Zürich

Telephon 91 86 65

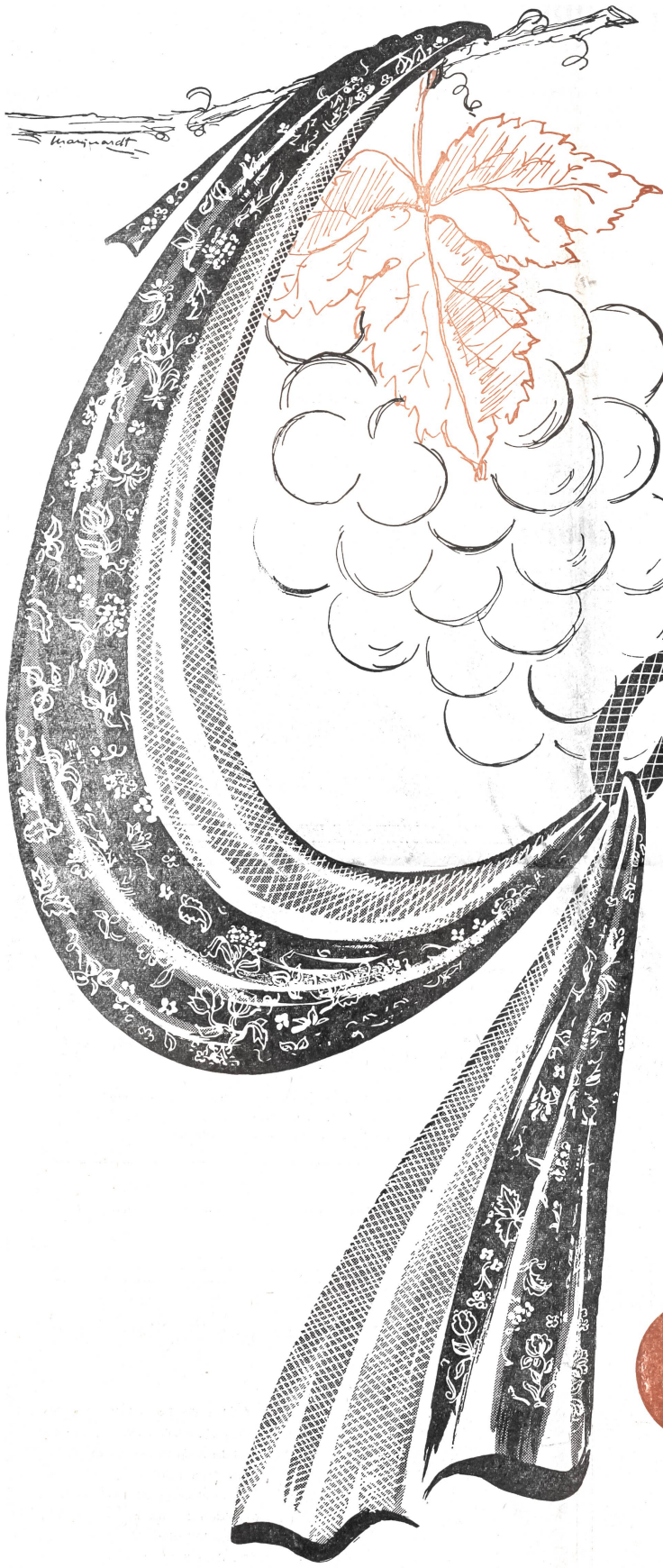
Das Waschen ist längst kein Problem mehr!



Seitdem die Trommel-Waschmaschine die große Arbeit des Waschens besorgt, hat der Großwaschtag etwas Beglückendes. Denn peinlich saubere, fleckenreine und schonend behandelte Wäsche erreichen Sie nur mit der heizbaren Trommel-Waschmaschine. Darum wählen Sie die seit Jahren bewährte, komfortable WYSS-Waschmaschine.

Gebrüder Wyss Waschmaschinenfabrik Büren/Luzern

Telephon (045) 5 66 19



Widmer

Robert
OBER
Zürich