Zeitschrift: Gutes Bauen, schönes Wohnen, gesundes Leben
Herausgeber: Gutes Bauen, schönes Wohnen, gesundes Leben
Band: - (1950)
Heft: 4

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: 16.07.2025

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

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 Teigwaren sowie der minimale Eigehalt 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 Superieur 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 Schaleneiern und Spezialgrieß.

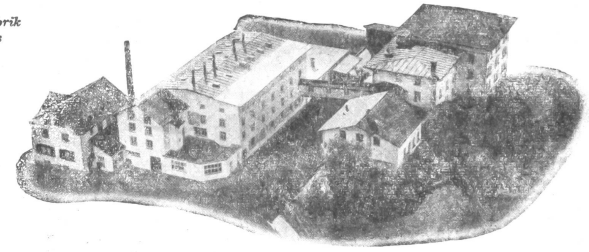
Die *Kochzeit* der Teigwaren ist verschieden je nach Form und Qualität. Wasser-Teigwaren benötigen eine kürzere Kochzeit als Eier-Teigwaren, dickwandige Formen sind länger zu kochen als dünnwandige. Die Teigwaren dürfen nur so lange als unbedingt notwendig im Kochwasser bleiben, da sie sonst zuviel Wasser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



Spengler
Sanitär
Dachdecker

SADA Genossenschaft Zürich

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

GZB Genossenschaftlichen Zentralbank

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

Basel, Aeschenvorstadt 71 · Zürich, Uraniastraße 6 · Bern, Gurtengasse 6

Durisol

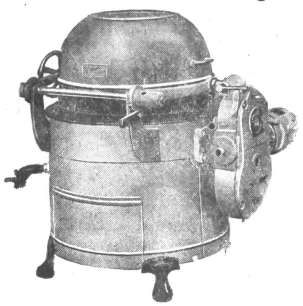
Solides ökonomisches Bauen durch Vereinfachung der Mauerwerkherstellung und verbesserten Schutz der Tragkonstruktion gegen Witterung und Abnützung mit dem DURISOL-Mauerstein

Angenehmes Wohnen . . . . durch die Wärmeisolation und Verhinderung der Kältestrahlungen durch die vorzüglichen thermischen Eigenschaften des DURISOL-Materials für Wände, Böden und Decken

Gesunde Lebensbedingungen durch den absoluten Schutz gegen aufsteigende und eindringende Mauerwerksfeuchtigkeit und gegen Schwitzwasserbildungen 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 Büron/Luzern
Telephon (045) 5 66 19

Gardinen
Robert
OBER
Zürich