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: 01.12.2025

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, die-ser Verbrauch könnte aber leicht auf das Doppelte gesteigert werden, wenn der Zubereitung auch bei uns 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 (Autoin welcher das Rohmaterial ohne Berührung durch menschliche Hand bis zu fertiggeformten Teigwaren verarbeitet wird. Diese müs sen 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 n ximale 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

Wasser-Teigwaren:

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

Eier-Teiawaren:

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 kon zentriert 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, da mit die Luft zirkulieren kann.

Einhorn-PRODUKTE

Nahrungsmittel-Fabrik Affoltern am Albis





Spengler Sanitär

Dachdecker

Genossenschaft Zürich

Zeughausstraße 43 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

helfen Sie mit, diese Werke zu unterstützen. Auskünfte erteilen bereitwillig die Niederlassungen

· Basel

Zürich

Bern

Solides ökonomisches Bauen

durch Vereinfachung der Mauerwerkherstellung und verbesserten Schutz der Tragkonstruktion ge-gen Witterung und Abnützung mit dem DURISOL-Mauerstell

Angenehmes Wohnen

durch die Wärmeisolation und Verhinderung der Kältestrahlungen durch die vorzüglichen thermi-schen Eigenschaffen des DURISOL-Materials für Wände, Böden und Decken

Gesunde Lebensbedingungen

durch den absoluten Schutz gegen aufsteigende und eindringende Mauerwerksfeuchtligkeit und gegen Schwitzwasserbildungen an Wänden und Decken durch den einwandfrei almenden porösen DURISOL-Leichtbaustoff

Durisol AG. für Leichtbaustoffe Dietikon-Zürich

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

