

**Zeitschrift:** Bauen, Wohnen, Leben  
**Herausgeber:** Bauen, Wohnen, Leben  
**Band:** - (1953)  
**Heft:** 12

## **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:** 07.03.2026

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

# SWISSA



**Fr. 297.-**

Eine Kleinschreibmaschine gehört zu jedem modernen Menschen. Gleichwohl, ob er an der Werkbank oder am Schreibtisch arbeitet, ist sie zum unentbehrlichen Helfer im täglichen Leben geworden. Die grundsätzliche Konstruktion, das sichere Funktionieren der SWISSA, auch bei harter Beanspruchung, und die elegante, handliche Form machen die SWISSA überall beliebt. Die SWISSA besitzt eine volle Klaviatur mit 88 Schriftzeichen, hat einen angenehmen, präzisen Anschlag und schreibt mit bewundernswürdiger Sauberkeit. Ihr Preis ist äußerst niedrig. Sie wird geliefert in Normalkoffer oder in einer eleganten Ledermappe.

Verlangen Sie bei Ihrem nächsten Schreibmaschinengeschäft eine unverbindliche, kostenlose Vorführung, evtl. Probestellung

**Aug. Birchmeier's Söhne**  
Schreibmaschinenfabrik  
Murgenthal

## Verkaufsstellen in Zürich und Umgebung

### Zürich-Stadt:

Bernhard Bereuter, Birmensdorferstrasse 249  
J. Besch, Stationsstrasse 5  
E. Brender AG, Bahnhofquai 9  
Ch. Bürgi, Am Wasser 58  
Conte & Co., Schaffhauserstrasse 362  
Armin Conte jun., Tramstrasse 7  
J. Davoli, Langfuren 18  
Willy Eberle, Bucheggstrasse 171  
A. Egli, Birchstrasse 50  
Heinrich Enßle, Uellibergstrasse 85  
Aug. Ernst, Hürsstrasse 67  
Karl Fäh, Studackerstrasse 1

René Faigle, Schulstrasse 37  
Alb. Foerderer, Augustinerstrasse 52  
W. Franz, Kreuzbühlstrasse 8  
Otto Gsell, Zelgstrasse 11  
Robert Gubler, Bahnhofstrasse 93  
E. Henkel, Kinkelstrasse 28  
H. Hirt-Bürgi, Seilergraben 11  
R. Huppertsberg, Badenerstrasse 332  
Walter Kern, Merkstrasse 43  
E. Kefler, Zurlindenstrasse 140  
E. Kleiner, Birmensdorferstrasse 34  
Gottfried Lerch, Stauffacherstrasse 54

Karl Müller, Nüscherstrasse 31  
Joh. Perini, Regensbergstrasse 138  
J. F. Pfeiffer AG, Löwenstrasse 61  
E. Portmann, Seesstrasse 2  
Otto Sigel, Scheitergasse 4 (Schifflande)  
Otto Spitzmüller, Schweizerstrasse 6  
Willy Scheidegger, Talacker 42  
Hans Schilling, Rennweg 31  
Gebr. Scholl, Poststrasse 3  
Albert Schwerzmann, Rötelsstrasse 25  
Alfred Zundel, Forchstrasse 111

### Schlieren:

L. Troxler, Zürcherstrasse 164

### Stäfa:

Werner Rüegg, Goethestrasse

### Wädenswil:

E. Raschle, Engelsstrasse 2

### Uster:

K. Brülisauer, Zentralstrasse

## Wie aus Teig Biskuits entstehen

Im Gegensatz zu den Waffeln, die aus flüssigem Teig entstehen, benötigt man für die andern Biskuits einen festeren Teig. Die gewünschte Dichte des Teiges bestimmt nun die Wahl der Maschine, womit das Biskuit hergestellt wird. Für weiche Sorten zum Beispiel bedient man sich der sogenannten Rotativ- oder Gebäckformmaschine, ferner der Drahtschnittmaschine oder Dressiermaschine. Die Ausstechmaschine dagegen dient der Verarbeitung von festeren Sorten.

Im mächtigen Fabrikationsaal, wo die meisten OULEVAY-Biskuits entstehen, sind zwei Maschinengruppen an der Arbeit. Sowohl deren Ausmaße wie Arbeitsleistung setzen sämtliche Besucher in Erstaunen. Versuchen wir, auch Ihnen davon einen Begriff zu geben.

Eine Reihe von Biskuits wird mit der Rotativmaschine hergestellt. Der Teig wird gegen einen Bronzestempel gepreßt, dessen Oberfläche eine Unmenge gleichgeformter Vertiefungen aufweist. Diese füllt der Teig aus und erhält dadurch die Form des Biskuits. Ein breites Messer streift allen überflüssigen Teig ab.

Die so geformten, rohen Biskuits gelangen auf ein breites Metallband, das sich langsam vorwärts bewegt und sie, ohne jede weitere Behandlung, in und durch den Backofen trägt.

Und nun die zweite dieser mächtigen Maschinengruppen. Diese ist mit der Ausstechmaschine ausgestattet, denn hier werden die dichteren, festeren Teigarten verarbeitet. Vor allem das «Cooky» und das «Petit-beurre». Um uns ein Bild zu machen, verfolgen wir am besten einmal die Herstellung des «Cooky».

Der Teig wird durch ein Walzwerk mit immer enger werdenden Abständen geführt und verläßt diese Maschine als kompaktes, geschmeidiges Band von achtzig Zentimeter Breite, dem das letzte Walzenpaar eine bestimmte Dicke gab. Dieses Teigband kommt nun unter einen Ausstecher, welcher sich hundert- bis zweihundertmal pro Minute auf- und abwärts bewegt. Jedesmal wird in der ganzen Breite ein Dutzend «Cooky» mit einem Minimum von Abfall ausgestanzt. Mit derselben Einrichtung werden auch andere Biskuits ausgestochen, denn es genügt, die Stanzform auszuwechseln.

### Fünfzig Meter lange Backöfen

Während ein laufendes Band die Teigabfälle sammelt und zum Eingang der Maschine zurückführt, gleiten die rohen «Cooky» auf einem endlosen Gitter in den Ofen.

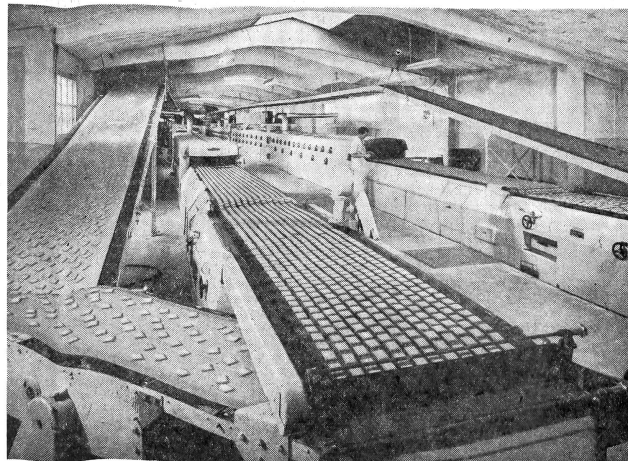
Gebacken werden die «Cooky» in einem dieser zwei Backöfen, einem Traum für jede Hausfrau, denn sie sind nicht weniger als fünfzig Meter lang! Jede der zwei beschriebenen Fabrikationsgruppen mißt in der Tat rund siebenzig Meter, und während der viertelstündigen Wanderung durch diese lange Maschinerie verwandelt sich guter Teig in herrliche, schmackhafte Biskuits.

Auf endlosen Transportbändern unaufhaltsam vorrückend, werden die Biskuits also sorgfältig gleichmäßig goldbraun gebacken. Die Gasheizung ist in drei Gruppen aufgeteilt, deren Temperaturen unabhängig voneinander reguliert werden können. Zudem hat es etwa hundert Brenner, die zwischen den drei Heizgruppen verteilt sind.

Die Biskuits werden je nach Sorte während ihrer Wanderung durch den Ofen innert fünf bis zehn Minuten gebacken. Mit gewissem Recht werden Sie die Frage stellen, ob man nicht die Durchlaufzeit vermindern könnte, indem man einfach eine größere Hitze einstellen würde.

Gewiß ließe sich das machen, aber das Biskuit würde auf diese Weise nicht mehr so gut. In fünfzigjähriger Erfahrung hat sich nämlich ergeben, daß aus demselben Teig verschiedene Biskuits entstehen, je nachdem sie bei großer Hitze rasch, oder bei mäßiger Hitze langsam gebacken werden. Darum ist es die Backzeit, welche rückwirkend den gesamten Arbeitsrhythmus bestimmt. Ihr müssen der Lauf der Maschinen und das ganze Fabrikations-tempo angepaßt werden.

Aus den geschilderten beiden Maschinengruppen – den ersten in der Schweiz – kommen täglich tonnenweise Biskuits. Jeder Ofen nimmt in der Stunde vier- bis sechshundert Kilo Biskuits auf.



Nebstehendes Bild: Die zwei 50 m langen kombinierten Band-Backöfen  
Jede dieser 80 m langen Maschinen stellt in der Stunde 500 kg Biskuits her