Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 8 (1932-1933)
Heft: 7

Artikel: Kleine Teigwarenkunde
Autor: Musso, Mario
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1064951

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: 02.01.2026

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

RUHE,
befreiende Bewegung, stärkende, naturgemässe Behandlungsmethoden, gute, reichliche Verpflegung im ideal gelegenen Kur- und Ferienheim
Sennrüti
bei Degersheim, 900 Meter hoch.
Prospekt „eg" kostenlos.

Ein Frühstücks- und Nahrungsgetränk von seltenem Wohlgeschmack ist
HACOSAN
HACO GESELLSCHAFT A.G.
GÜMLIGEN - BERN

KEIN PAKET ZU GROSS ES HEIM ZU TRAGEN!

Sorgfältig ausgewählt und sachkundig gemischt von den Blättern hochgelegener Plantagen wirkt kein Getränk wohltuender als der Thee— und kein Thee ist besser als
PICCADILLY
BRAND
Reduzierte Preise Ceylon ¼-lb Frcs. 1.60
China ¼-lb Frcs. 2.—
erhältlich bei MERKUR A.G. und in allen feinen Colonialwaren-Geschäften.
GENERALVERTRETER MUSSO & CO., ZÜRICH

KLEINE TEIG-

Von

Ich hatte letzthin in einem Lebensmittelgeschäft einen kleinen Einkauf zu besorgen und kam gerade dazu, wie sich eine Käuferin drei schöne, lange Spaghettipakete entzweibrechen liess, um sie in der gekürzten Form tief in ihre Taschen versenken zu können. Arme Spaghetti! Man versteht hier noch nicht recht, mit ihnen umzugehen, denn häufig werden sie auch vor dem Kochen nochmals zwei-, dreimal entzweigebrochen, einfach, um sie leichter in die Pfanne zu bekommen.

Teigwaren sollten solang als möglich die ursprüngliche Form, in der sie fabriziert und getrocknet wurden, beibehalten. Brechen Sie also auch halbmeterlange Spaghetti unbedingt erst nach dem Kochen. Warum? Durch das Trocknen erhält jede Teigware eine sogenannte Glasur. Dort, wo sie beim Trocknen die Luft berührt hat, ist die Teigware härter glasiert als im Innern. Beim Brechen brechen Sie auch die Glasur. Durch die nicht glasierten Bruchstellen löst sich der gute Inhalt der Teigwaren auf und geht ins Wasser. Nun will man aber die Kraft der Teigwaren mit der Nudel essen und nicht bloss im trüben Wasser durch das Abzugsloch des Schüttsteins verschwinden lassen. Darum stelle man auch die längsten Teigwaren einfach in die Pfanne hinein, so gut es geht. Der Teil im heissen Wasser wird ja sofort weich, so dass der Teil ausser dem Wasser bald nachrutscht, ohne dass die Teigwaren gebrochen werden. Nach dem Kochen kann man sie getrost schneiden. Man tut also den guten langen Napolitaner Spaghetti kein Unrecht an, wenn man sie nicht unzerschnitten à la napolitaine verzehrt.

Auch bei Teigwaren ist die Zubereitung für die Güte des fertigen Gerichtes ausschlaggebend; denn der Hauptfehler, den die Hausfrauen machen, besteht darin, dass sie zum Kochen viel zu wenig Wasser verwenden. Machen Sie sich zur Grundregel: für ein Kilogramm Teigwaren mindestens 10 Liter

WARENKUNDE

Mario Musso

Wasser. Wie hart oder wie weich sie gekocht werden, ist Geschmacksache. Die Südländer essen sie am liebsten « al dente », d. h. wenn sie noch einen gewissen Grad von Härte haben, und nicht so weich wie Gelatine sind. Bei den meisten Teigwaren genügen 11–12 Minuten Kochzeit vollständig.

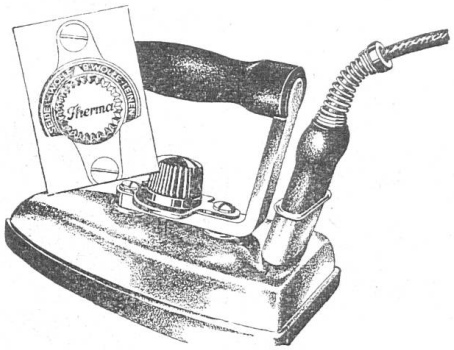
Sie geben also die Teigwaren in das gesalzene siedende Wasser und rühren darin um, damit sie nicht am Boden ankleben. Nach 12 Minuten nehmen Sie den Topf vom Feuer und schütten das Wasser sofort ab. Sie dürfen ja nicht länger liegenbleiben, sondern müssen sofort serviert werden. (Wenn meine Frau Teigwaren macht, passt sie jeweils am Fenster auf. Sobald sie mich am Klusplatz aus dem Tram steigen sieht, geht sie in die Küche, um die Makkaroni ins siedende Wasser zu geben. Wenn ich auch nachher 3–4 Minuten aufs Essen warten muss, so bin ich doch sicher, eine frische Platte Makkaroni zu bekommen und keine klebrige Masse, die man höchstens zum Aufkleben von Plakaten brauchen kann.)

Lässt man die Teigwaren nach dem Kochen auch nur wenige Minuten im Wasser oder in der zugedeckten Schüssel fertig angerichtet liegen, so werden sie pappig, da sich durch die Einwirkung des heissen Wassers der Kleber zu lösen beginnt. Sie hängen dann an Klumpen aneinander.

Die weitere Zubereitung ist Geschmacksache. Ich persönlich finde es am besten, wenn zu Teigwaren separat geriebener Käse und frische Butter serviert wird, so dass sich jeder die Sache selber mischen kann. Die Teller sollten (wie immer) gut gewärmt sein. Sind sie heiss genug, kann zuerst ein Stück frische Butter hineinkommen und darüber die Teigwaren und eventuell Käse. Dann gut mischen. Es ist schön und appetitanregend, wenn eine Speise die letzte Vollendung unter den Augen der am Essen Beteiligten, also am Tisch selbst, erfährt. So ist z. B.

Warum gerade ein

Therma-Eisen?



Weil es auf die gewünschte Temperatur einstellbar ist, Strom, Zeit und Arbeitskraft spart und ein Verbrennen der Stoffe verhindert.

Erhältlich bei jedem Elektrizitätswerk und bei jeder Elektro-Installations-Firma

„Therma" A.-G. Schwanden (Glarus)

auch das Salatanmachen am Tische vom Kenner geschätzt.

Bei uns in der Schweiz sind Spaghetti mit Tomatensauce sehr beliebt. Dabei werden oft zwei Fehler gemacht:

1. wird zur Sauce Tomatenpüree verwendet. Viel besser schmecken frische Tomaten dazu. Nur im Notfall macht man eine Tomatensauce aus Tomatenpüree.

2. Die Spaghetti werden gleich beim Anrichten mit der Sauce vermischt, statt die Sauce in einem Spezialgeschirr zu servieren, so dass sich jeder die Mischung selbst besorgen kann.

Die Beachtung dieser zwei Regeln könnte die etwas verpönten Tomatenspaghetti sehr im Ansehen heben.

In Bologna macht man zu den meisten Teigwaren eine Sauce mit Tomaten und fein gehacktem Fleisch. Neapel ist weltberühmt durch den Sugo. Dort unten werden Köchinnen danach beurteilt, wie sie es verstehen, den Sugo zu den Makkaroni zuzubereiten. Die genaue Herstellungsart wird als Geheimnis jeder Küche bewahrt. Das folgende Rezept ist ein allgemein gültiges, von dem sich viele Variationen ableiten lassen:

Fleischsauce für Teigwaren

Etwas Speck, Zwiebeln, Petersilie und Sellerie werden fein gewiegt und mit Butter gedämpft. Dann fügt man 150 Gramm in Würfel geschnittenes Fleisch, sowie Salz und Pfeffer hinzu und röstet alles zusammen. Dazu gibt man eine Messerspitze Mehl, das man gut mit der Masse vermengt und zuletzt frische durchgetriebene Tomaten. Man lasse alles solange kochen, bis das Fleisch ganz zerfasert ist.

Es gibt in Teigwaren ganz ausserordentliche Qualitätsunterschiede. Auch hier ist es aber nicht so, dass die teuersten unbedingt die besten sind. Nehmen Sie sich deshalb die Mühe, die Sorte herauszufinden, die Ihnen zusagt.

Die Qualität hängt von dreierlei Dingen ab:

1. Von der Qualität des Weizengriess (reines, hartes Weizengriess ist das beste).

2. Vom Wasser (es sollte möglichst wenig kalkhaltig sein).

3. Von der Art der Trocknung.

Man kann die Teigwaren künstlich, das heisst durch künstliche Heizung

trocknen. Die natürliche Trocknung, die langsamer vor sich geht als die künstliche und deshalb die Teigwaren weniger spröde macht, ist aber vorzuziehen. Die künstlich getrockneten Teigwaren haben den Nachteil, dass beim Kochen Wasser durch die entstandenen Sprünge dringt und sie dadurch leicht pappig macht. Bei der natürlichen, langsamen Trocknung an der Sonne und an der Luft hingegen bleibt die Aussenfläche kompakt, so dass beim Aufkochen kein Wasser durch die äussere Glasur dringen kann. Der Kleber, der eigentliche Gehalt der Teigwaren, löst sich dann nicht im Wasser auf, sondern bleibt erhalten.

Das Trocknen in den Teigwarenfabriken geschieht nach peinlichst hygienischen Prinzipien. Die Teigwaren werden in guter, staubfreier Luft solang getrocknet, bis sie hart sind, damit sie beim Einpacken nicht zusammenkleben. Nun sieht man allerdings in der Umgebung Neapels Teigwaren, die direkt an der Strasse getrocknet werden. Viele Italienreisende entsetzen sich darüber; sie finden das äusserst unhygienisch. Da liegt aber ein Irrtum vor : Nur die Privatleute hängen dort die Teigwaren zum Trocknen an die Strasse und nur für kurze Zeit, für wenige Minuten oder Stunden. Diese Teigwaren werden von den Händlern aus den umliegenden Tälern in die Stadt gebracht. Die Händler fahren mit ihren Eseln, die mit Makkaroni behangene Stangen tragen, an den Häusern vorbei. Die Hausfrauen kaufen sich ein Pfund oder ein Kilo, die sie dann noch am selben Tage kochen. Die Exportteigwaren aber setzt man natürlich diesem Strassenstaub nie aus. Sie müssen auch viel länger und gründlicher getrocknet werden und sind in Beziehung auf Sauberkeit frei von jedem Verdacht.

Ebenfalls berühmt sind die Comer, Turiner und vor allem die Bologneser Teigwaren. Diese haben sich einen Namen gemacht als Ursprungsort der Ravioli, die man seit einigen Jahren bei uns in der Schweiz in Spezialgeschäften kaufen kann. Das sind Teigwaren mit Fleisch- oder Gemüsefüllung. Weniger bekannt sind die Tortellini. Sie sind kleiner als die Ravioli und werden mehr für Suppen verwendet.

Mutter....

Du rackerst Dich ab, Du siehst so müde und abgespannt aus, Du musst etwas für Dich tun! Nimm morgens, mittags und abends ein Gläschen

ELCHINA

von Dr. med Scarpatetti und Apotheker Dr. Hausmann

Du wirst sehen, wie Dich das kräftigt. Dann bist Du wieder unsere alte, junge, fröhliche Mutter von früher.

In Apotheken, die Originalflasche Fr. 3.75
Sehr vorteilhafte Doppelflasche Fr. 6.25

Meine Firma hat die Wirkung ihrer Reklame kontrolliert. Zu ihrer freudigen Überraschung hat sich gezeigt, dass 60% aller neuen Kunden spontaner Empfehlung durch alte Kunden zu verdanken sind. Ein wertvolles Zeugnis, das auch Sie veranlassen dürfte, einen Versuch zu machen mit der

WASCHANSTALT ZÜRICH AG.
ZÜRICH-WOLLISHOFEN Tel. 54200

„Grieder Stoffe sind nicht umzubringen"

sagten unsere Kunden schon vor 30 Jahren. Unserem Prinzip, nur Qualitätsware zu verkaufen, sind wir immer treu geblieben. Und wie vorteilhaft heute unsere gute Ware geworden ist! Wir schicken Ihnen gerne die Muster unserer Neuheiten in

Seide, Wolle und Baumwolle

★

GRIEDER & CIE

Spezialgeschäft für erstklassige Stoffe

ZÜRICH / PARADEPLATZ

TELEFON 32.750

J. GROSSMITH & SON LTD. LONDON

Vertreter für die Schweiz

H. BIGNENS · PARFUMERIE EN GROS · LAUSANNE

In Bologna und Umgebung fabriziert in jedem Haushalt die Hausfrau täglich selber frische Teigwaren. Das ist dort eine so selbstverständliche Arbeit wie das tägliche Bettenmachen. Bei uns gilt die häusliche Teigwarenfabrikation als ausserordentlich langwierige und komplizierte Arbeit. Das Rezept für «Hausmacher»-Eiernudeln sieht zwar sehr einfach aus, ist aber ziemlich lang in der Durchführung.

500 g Mehl auf ein sauberes Nudelbrett legen, drei ganze Eier hineinschlagen und leicht salzen. Die Mischung mit der Hand zu einem festen Teig verarbeiten und auf dem mit Mehl bestäubten Brett ganz dünn auswallen. Dann überstreut man den Teig mit Mehl, rollt ihn zusammen und schneidet mit dem scharfen Messer fingerdicke Streifen. Die Nudeln müssen so bald als möglich gekocht werden.

Der Schweizer verlangt à tout prix, dass die Teigwaren Eier enthalten, obschon das meiner Ansicht nach ein unberechtigtes Vorurteil ist. Viele Fabriken in der Schweiz spezialisieren sich deshalb auf Eierteigwaren. Man hört hie und da die Ansicht, in den Eierteigwaren seien ja gar keine richtigen Eier, sondern nur Konserveneier. Davon ist aber gar keine Rede. Ein Paket, das mit «Eiernudeln» bezeichnet ist, muss frische Eier enthalten. Werden Konserveneier verwendet, so muss das Paket mit «Konserven-Eiernudeln» angeschrieben sein.

Konserveneier wurden während des Krieges verwendet, heute spielen sie in der Fabrikation sozusagen keine Rolle mehr.

In der Schweiz beurteilt man die Teigwaren im allgemeinen zuviel nach der Farbe. In Italien und in Frankreich haben sie alle die gleiche Farbe, da sie mit Naphthol-Gelb, einem absolut harmlosen Farbmittel, gefärbt werden. In der Schweiz ist das Färben verboten. Manche Leute glauben, dass mehr graue, d. h. dunkle Teigwaren, geringerer Qualität seien. Das ist nicht immer richtig, denn diese Farbe hängt von der Dicke der Wandung ab. Je dicker die Teigwaren sind, um so grauer sehen sie aus. Ausserdem gibt es Weizen, der einfach grauer ist, ohne deswegen schlechter zu sein.

Eine gut getrocknete Teigware hält

bei sachgemässer Aufbewahrung jahrelang. So wurden während des Krieges in den eidgenössischen Proviantdepots Teigwaren 4–5 Jahre aufbewahrt, ohne schlecht zu werden.

Alle Teigwaren sind stark hydroskopisch, d. h. sie ziehen leicht Feuchtigkeit an. Deshalb sollte man sie nie in der Küche aufbewahren, wo soviel Dampfentwicklung ist. Grössere Quantitäten müssen unbedingt in einem trockenen, gut ventilierten Ort lagern. Bei Feuchtigkeit werden die Teigwaren leicht grau, muffig und schimmlig, d. h. unverwendbar. Es kann vorkommen, dass sie einmal direkt aus dem Laden eine Packung mit muffigen Teigwaren erhalten. Dann dürfen Sie sie ruhig zurückgeben. Wahrscheinlich ist eine Kiste in den Regen gekommen.

Gelochte Teigwaren sind im allgemeinen besser als flache. Einmal, weil sie einen komplizierteren Fabrikationsprozess durchmachen, der nur bei der besten Weizenqualität möglich ist; bei geringerer wäre es nicht möglich, ein Loch zu machen. Je grösser das Loch, um so besser die Teigware. Weil die Luft mehr zutritt hat, ist sie auch besser getrocknet. Ferner berührt das Wasser beim Kochen die Teigware von innen und aussen, sie wird also gleichmässiger gekocht als nicht gelochte Teigwaren.

Der Italiener liebt die Teigwaren so sehr, dass sie bei ihm oft eine ganze Mahlzeit ausmachen. Ich war einmal bei einer angesehenen aristokratischen Familie in Neapel eingeladen. Das Mittagsmahl wurde in einem wunderschönen Kristallservice aufgetragen. Das Essen bestand aus einigen Scheiben Salami als Vorspeise, einem Teller Makkaroni und als Nachtisch ein paar frisch gepflückte Orangen. Ich versichere Sie: trotz der Einfachheit ein ausgezeichnetes Mahl. Um es nicht zu vergessen, zu den Makkaroni wurde kein Wein, sondern frisches Wasser aufgetischt. Jeder Feinschmecker weiss, dass man zu Teigwaren nie Wein, nur Wasser trinken soll. Tauchen Sie zur Probe einmal ein Stück Makkaroni in Wein. Je länger Sie es darin lassen, um so härter wird es. Tauchen Sie die Makkaroni jedoch ins Wasser, so werden sie weich.

Bei Strapazen in jeder Hinsicht bewährt... schreibt ein Unteroffizier.

415 Aus 3173 Konsumenten-Zuschriften:

Alle, ohne Ausnahme, sprachen sich sehr lobend aus. Bis heute werden folgende Wirkungen konstatiert: Besserer Schlaf, besserer Appetit, bessere Leistungen im Ganzen überhaupt.

W. F. D. 1561

NAGOMALTOR

QUALITAETS-PRODUKTE DER NAGO'OLTEN

Die Architekten empfehlen

aus langjähriger Erfahrung als praktischen Bodenbelag

LINOLEUM

ERNEUT BILLIGER

LINOLEUM AKTIENGESELLSCHAFT GIUBIASCO

VERKAUFSZENTRALE ZÜRICH

Mustermesse Basel Halle IV Stand 21