

**Zeitschrift:** Thurgauer Jahrbuch  
**Band:** 27 (1952)

**Artikel:** Ein Blick in eine thurgauische Teigwarenfabrik  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-699837>

### **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:** 29.01.2026

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

# Ein Blick in eine thurgauische Teigwarenfabrik

Schon manche Hausfrau mag sich gelegentlich gewundert haben, wie eigentlich die Löcher in die Makkaroni gemacht werden, wieso die Hörnli krumm sind oder wie die wunderliche Drehung der Spiralnüdeli zustande kommt. Sechs Teigwarenfabriken haben wir im Kanton Thurgau, und da gibt es noch so viele Thurgauerinnen, die keine Ahnung davon haben!

Es sind im Grunde genommen sehr einfache, technische Hilfsmittel, die solche kuriose Formen bewirken, aber sie sind schwer vorstellbar und noch schlechter beschreibbar. Darum hilft da am besten die Anschauung an Ort und Stelle, in der Teigwarenfabrik, wo täglich tonnenweise Fideli, Spaghetti, Hörnli, Sternli, Armbrüstli und Buchstaben aus den Pressen strömen und purzeln.

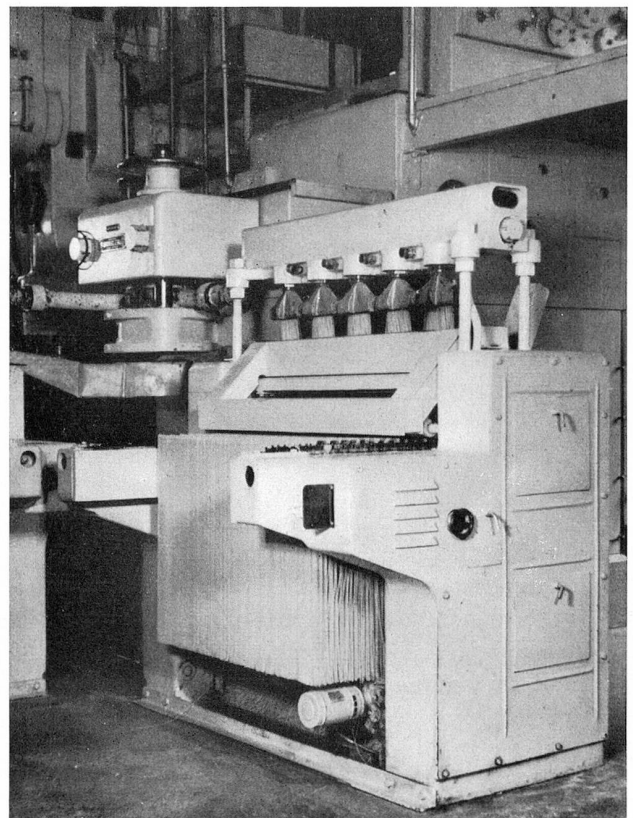
Wir besuchen die Firma Robert Ernst AG. in Kradolf. Jeden Tag können dort bis zu 12 000 Kilo Teigwaren und 10 000 Kilo Haferprodukte fabriziert werden, wozu neben ungeheuren Mengen Hartweizengrieß nicht weniger als 12 000 Frischeier und große Quantitäten Eipulver nötig sind. In den 93 Jahren des Bestehens der Firma, die immer noch ein Familienunternehmen geblieben ist, hat sich eine Vielfalt der Produkte und eine Qualität der Erzeugnisse herausgebildet, die weitherum ihresgleichen sucht.

Wer meint, Teigwaren würden aus Mehl hergestellt, irrt sich. Das beste Hartweizengrieß, etwas feiner als Kochgrieß, wird dafür verwendet. Das hat seine guten Gründe. Teigwaren aus gewöhnlichem Brotgetreide würden beim Kochen pappen. Hierzulande wächst nun aber kein Hartweizen. Er muß aus Amerika importiert werden.

Der Hartweizen wird in den schweizerischen Mühlen zu feinem Grieß vermahlen. Aus 100 Kilo Hartweizen werden etwa 72 Kilo Hartweizengrieß gewonnen. Der Rest ergibt Futterwaren. Aber auch von diesen 72 Kilo gibt es noch Qualitätsabstufungen: ungefähr 3 Kilo sind Kochgrieß, etwa 24 Kilo sind sogenannter Spezialhartweizengrieß (für Spezialteigwaren) und ungefähr 45 Kilo sind Dunst, das heißt ein ganz feines Hartweizengrieß. Die Firma Ernst nimmt für alle ihre Frischeierqualitäten und die andern Spezialsorten, wie Spaghetti Napoli, Spiralnüdeli usw. 100 Prozent Spezialhartweizengrieß.

Die Qualität der Rohstoffe hat einen großen Einfluß auf die Güte der entstehenden Teigwaren und hierin ist die Schweiz gegenüber Italien seit langem im Vorteil. Deshalb stellt auch die Lagerung der Rohmaterialien hohe Anforderungen, und stets muß auf die optimale Temperatur und Feuchtigkeit der Luft geachtet werden. Aus dem Vorratslager wandern die schweren Säcke

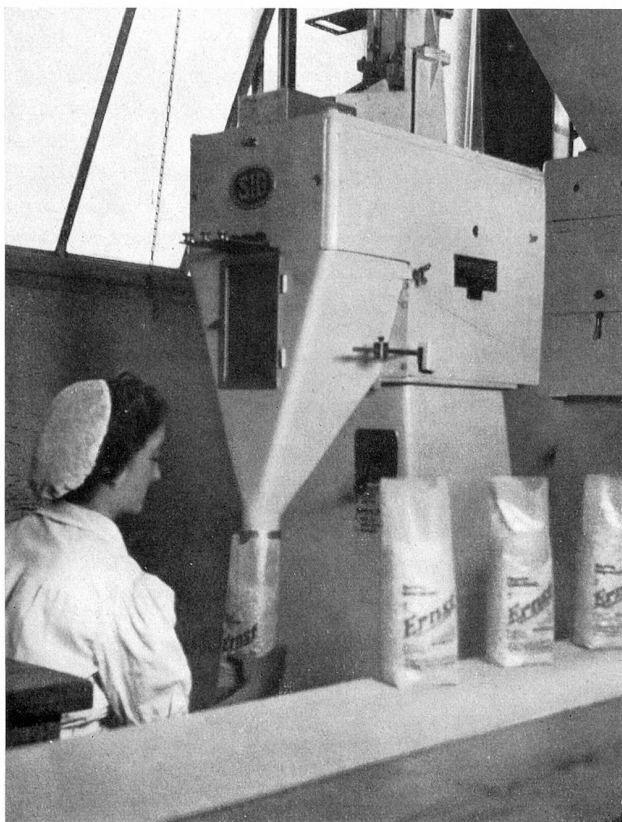
mit Hartweizengrieß in das eigentliche Herz der Fabrik. In Reih und Glied sind hier die mächtigen Automaten aufgestellt, die zur Bedienung zwei Stockwerke erfordern. Oben wird der Grieß hineingeschüttet, dann wird er von den Rüttelwerken langsam in die Misch- und Knettrollen befördert. Von der Seite wird das nötige Quantum reines Wasser und – je nach der Sorte – die Eimasse beigelegt. Alles weitere besorgt der Automat. Natürlich muß darauf geachtet werden, daß nur soviel Feuchtigkeit beigegeben wird, daß eine einwandfreie Bindung entsteht. Nachher muß ja alles überschüssige Wasser verdunstet werden. In prallgefüllten Zylindern wird dann die Teigmasse gegen die Matrizen gepreßt, die mit den entsprechenden, feinen Bohrungen versehen sind. Für die hohlen Teigwaren, wie Hörnli und Makkaroni, kommt in die Mitte der Bohrung noch ein Stempel zu stehen, um den der Teig in die Bohrung strömt und sich so zu einem endlosen Röhrchen formt. Auf der andern Seite der Matrize fahren scharfe Messer über die Löfferschar und schneiden die herausquellenden Teigwaren in der gewünschten Länge ab; die Hörnli etwa zwei Zentimeter, die Sternli, Buchstaben usw. nur



*Spaghetti-Pressen mit automatischer Aufhänge-Vorrichtung  
Tagesleistung 3000 Kilo*

etwa einen Millimeter lang, worauf letztere viel breiter sind als lang und so die bekannte Form erhalten.

Eine solche Matrizze hat gegen 200 oder je nach Art der Ware mehr als das Doppelte «Löchli»; in ununterbrochenem Strom quellen daraus die noch weichen und leicht feuchten Teigwaren auf die feinmaschigen Drahtgazehürden. Flinke Arbeiterinnen und Arbeiter entnehmen dieser wunderlichen Quelle den goldgelben Segen und bringen ihn in streng rationalisierter Arbeitsweise in die umfangreichen Trockenapparate, wo sie nach echt italienischer Manier langsam mit Luft von geeigneter Temperatur und Feuchtigkeit getrocknet werden, was insgesamt je nach Sorte 25 bis 40 Stunden



*Automatische Abfüllwaage*

dauert. Dieses Trocknen ist weitaus der heikelste Prozeß der Fabrikation, und die Qualität der Teigwaren hängt zum Teil auch von der einwandfreien Trocknung ab, worin die Italiener jahrzehntelang unübertroffene Meister waren. Erst die neueste Zeit brachte hier die endgültige Wandlung und heute darf man wohl sagen, daß verschiedene schweizerische Teigwarenfabriken –

und darunter gerade auch die Firma Robert Ernst AG. – den Vorsprung der Italiener voll aufgeholt haben und zum Teil Qualitäten erzeugen, wie sie nicht mehr überboten werden können. In ähnlicher Weise hat die Ostschweiz ein Verdienst in der Herstellung der Matrizen für die Pressen, was ganz ungewöhnliche Geschicklichkeit erfordert. Selbst Amerika bestellt Matrizen von einer St.Gallerfirma, die es hierin zu einer großen Meisterschaft gebracht hat.

Nach der Trocknung werden die Teigwaren in großen Vorratsbehältern gelagert und nach Bedarf in die durchsichtigen hygienischen Zellophanbeutel oder Kartonschachteln abgefüllt, wie sie heute überall in den Spezereiläden und Lebensmittelgeschäften angeboten werden. Noch vor wenigen Jahren wurden alle Teigwaren nach gewünschtem Gewicht offen verkauft; heute ist dies bald eine Seltenheit, und in keinem andern europäischen Land werden Teigwaren ähnlich sauber und vorteilhaft zum Verkauf angeboten wie in der Schweiz.

Die Fabrik hat nun das Ihre getan – aber der Weg ist manchmal noch weit bis zum Detaillist. Ihnen sind ja die sauberen, gedeckten, blaugelben Ernst-Kastenvagen bekannt. Lauter erstklassige, hygienisch verpackte Ware ist darin! Nun hat noch der Detaillist die Aufgabe, die Ware an den Mann zu bringen, und bis dies der Fall sein kann, muß er sie fachmännisch lagern. Aber auch die Hausfrau hat die Aufgabe, all die feinen Sorten den Qualitäten entsprechend zu kochen! Denn Teigwaren wollen, wenn sie recht schmecken sollen, entsprechend behandelt werden. Früher schüttete man sie in die Pfanne und richtete sie nach einer gewissen Zeitspanne einfach an. Die Großmutter hat es ja auch so gemacht! Und hie und da waren dann die Teigwaren eben verkocht! –

Je nach der Sorte (dickwandig oder dünnwandig) und Marke ist die Kochzeit länger oder kürzer, bis die Teigwaren gar sind. Die Hauptsache ist, wenn man die Nudeln oder Hörnli in viel und stark siedendes Salzwasser hineinschüttet – auf 100 Gramm Teigwaren ein Liter Wasser – und die Sache hie und da kontrolliert und dabei gleichzeitig den ganzen Inhalt aufrührt. Man probiert am besten, ob die Teigwaren gar sind; das trifft ja nach wenigen Minuten zu! Nach dem Urteil aller Feinschmecker sollen sie dabei noch etwas kernig sein. Wird das Feuer abgestellt, kann man die Teigwaren mit einem Glas kalten Wassers abschrecken und nachher noch einige Minuten ziehen lassen. Wie überall kommt es auch hier auf die Nuancen an, die die Hausfrau meistens selber herausfinden muß.