

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1953)
Heft: 11

Artikel: Die Kunst der Biskuitherstellung einst und jetzt
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-651360>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 29.11.2024

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



HERRENMODE 1953



Wie sieht die Herrenmode 1953 aus?

Soldress — praktisch und elegant

«Gestreift!» lautete die spontane Antwort, überall werden gestreifte Anzüge vorgeschlagen, und nach all den Jahren der Unistoffe werden sich die Männer gerne dieser Abwechslung zuwenden. Wir haben uns bereits darauf eingerichtet, und in unserer Hemdenkollektion ist das Unihemd stark vertreten, im Schnitt auf die neuen Anzüge mit den kurzen, breiten Revers abgestimmt. Weiße

keit, Herr Fehlmann, wie steht es mit der männlichen Bequemlichkeit bei 35° im Schatten?»

«Die Bequemlichkeit? Aber das ist doch längst kein Problem mehr: Es gibt doch Polohemden aus den lockeren Panamageweben, in vielen Farben und Musterungen, luftig und porös und doch so korrekt geschnitten, daß auch gestrenge Blicke nichts daran auszusetzen finden. Perlezza heißen sie bei uns und sind der Hauptrepräsentant unserer diesjährigen Kollektion. Für ganz Bequeme schlagen wir die Hose aus Fresco vor, dem klassischen Sommergewebe, oder den Soldress, der mit seinem auswechselbaren Kragen stets frisch und korrekt aussieht.»

Wir hörten noch allerlei: Von neuen Stoffen, von feinen Streifen und aparten Farben, von Sommeranzügen, die nur mehr ein paar hundert Gramm wiegen — aber wir mußten versprechen, davon noch nichts zu erzählen. Das steht nämlich alles in einer Broschüre über die Herrenmode 1953, welche die Firma AG Fehlmann Söhne in den nächsten Wochen herausgibt und allen Interessenten gratis zur Verfügung stellt — aber wie gesagt, Einzelheiten erzählen wir erst später.

Wo wird die Herrenmode eigentlich gemacht?

Die Herrenmode? Nun, wo soll sie schon gemacht werden — in Paris wahrscheinlich, oder halt, nein, in London natürlich, werden Sie sich vielleicht denken. Aber, Hand aufs Herz: Haben Sie sich wirklich schon einmal — wenn Sie sich einen neuen Anzug kauften — darum gekümmert, was man in London tut und trägt? Haben Sie nicht vielmehr ein bißchen in den Läden herumguckelt, ein wenig aufgepaßt, was die andern tragen, schließlich den Rat des Verkäufers angehört und dann zuguterletzt doch das gekauft, was Ihnen gefiel und was Ihnen paßte? Ja! Sehen Sie, so entsteht die Mode — Sie und ich und wir alle bestimmen letzten Endes, was Mode wird; wir wählen aus, was uns in der Vielfalt des Vorgesprochenen gefällt, und so setzen sich plötzlich der nahtlose

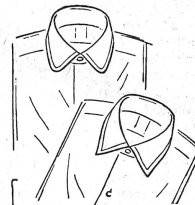
Rücken, die lose Sakkoform, der bequeme Moccasin, das farbige, luftige Polohemd durch. Die erste Auswahl freilich treffen für uns die Fabrikanten und Einkäufer; sie besuchen die großen Modezentren, sammeln Anregungen und Ideen und suchen zu erfüllen, welche Tendenzen unserem Lande, unserem Lebensstil, unserer Zeit angemessen sein könnten; sie sind es eigentlich, die die Mode entscheidend beeinflussen.

Wir hatten kürzlich das Vergnügen, uns mit einem solchen Fabrikanten zu unterhalten, der für das modische Flair seiner Erzeugnisse bekannt ist: mit Herrn Fehlmann, von der Firma AG Fehlmann Söhne in Schöffland. — Dieses Flair, dieser besondere Riecher für die kommende Mode wird verständlich, wenn man erfährt, daß in der vorbildlichen Fabrik

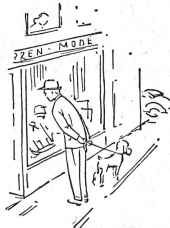
in Schöffland schon seit drei Generationen Lutteurs-Hemden fabriziert werden; Hemden, die schon zur Zeit unserer Großväter als modisch führend galten. War damals noch das Oxfordhemd der Inbegriff der Qualität, so sind wir heute — wenn es auf Dauerhaftigkeit ankommt — bei Nylon-Emmenbrücke gelandet; galt seinerzeit der bocksteif gestärkte Kragen, der den Hals wie einen Panzer umschloß, als das Nonplusultra der Eleganz, so unterscheiden wir heute den halbsteifen Kragen «Stabile» mit einem besonders präparierten Einlagestoff, der ihm die fast unveränderliche Form verleiht, und den halbweichen Kragen, der mit seiner weichen Einlage die Lebendigkeit des Stoffes bewahrt. Aber uns interessieren ja vor allem die modischen Details, und deshalb haben wir Herrn Fehlmann gefragt:



und frisch aus. Das neue Revers ruft natürlich auch einer neuen Kragenform: den kurzen, breiten Kragen mit ziemlich weit auseinanderstehenden Ecken, in unserer Kollektion unter dem Namen «Tenor» bekannt, oder derselbe Kragen mit abgerundeten Ecken, der besonders bei den Jungen beliebt ist und bei uns Modell «Boss» heißt. «Und die Bequemlich-



Ober Lutteurs-Modell «Boss», unten Modell «Tenor»



Die Kunst der Biskuiherstellung einst und jetzt

Ein Besuch in der Oulevay-Fabrik in Morges

Ein Sprichwort sagt «Aus nichts wird nichts.» Richtig! Denn ohne gute Rohstoffe gibt es keine guten Biskuits. Und darum beginnen wir unsern Rundgang durch die Oulevay-Fabrik logischerweise in den Vorkammern.

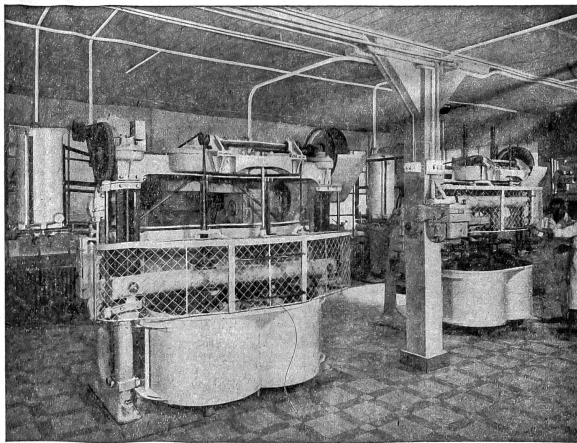
Die Zeit ist vorbei, wo das Mehl aus der benachbarten Mühle, die Milch von der Molkeerei und die Eier vom Markt kamen. Die moderne Fabrikationstechnik und die ständige Zunahme der Produktion erfordern beträchtliche Vorräte und einen rationellen Einkauf in großen Mengen. Mehl, Zucker, Milch und Fettstoffe werden auf schweizerischen oder ausländischen Märkten beschafft. Ausschlaggebend ist diejenige Qualität, welche für die beliebtesten Biskuitsorten am geeignetsten ist. — Hier liegen nun diese Vorräte, säuberlich aufgestapelt und ausgerichtet, bereit, zu «Cooky», Waf-

feln oder andern herrlichen Oulevay-Spezialitäten verarbeitet zu werden.

Laboratoriumsarbeit

Die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe sowie die ständige Ueberwachung der Fabrikation haben sich bei Oulevay geradezu zur wissenschaftlichen Arbeit entwickelt. Ein gut ausgestattetes Untersuchungs-Laboratorium ist gar nicht mehr wegzudenken. Das heißt nun nicht etwa, daß natürliche Rohstoffe durch chemische Zusätze verändert werden. Ganz im Gegenteil! Die Chemiker haben darüber zu wachen, daß nur die reinsten, gehaltvollsten Naturprodukte verarbeitet werden, weil nur auf diese Weise Biskuits entstehen, welche durch ihre Güte werben.

Wie bereits angetönt, kontrolliert das



Laboratorium ebenfalls die Produkte, welche die Fabrikation verlassen. Bei den verschiedensten Gelegenheiten werden laufend Ausfallmuster gesammelt. Diese Proben werden erstens auf den augenblicklichen Zustand geprüft. Ferner legt man davon beiseite, um nach Tagen, Wochen und Monaten zu prüfen, wie sich das Produkt hält, wenn es gelagert ist. Ähnlichen Prüfungen werden auch alle Packmaterialien unterzogen. Wahlos herausgegriffene Pakete kommen zur Beobachtung in konditionierte Räume, ebenso Papiere und Blechbüchsen. Auf diese Weise wird festgestellt, welche Materialien sich am besten zur Verpackung und Frischhaltung von Biskuits eignen. Man sieht, es wird mit Hilfe moderner, wissenschaftlicher Methoden alles getan, um ein Maximum an Haltbarkeit und Qualität zu erreichen. Die Qualität — von allem Anruht auf der Sorgfalt, womit auch die kleinste Einzelheit behandelt wird. Jedermann bei Oulevay ist sich dieser Wahrheit ständig bewußt. Da zum Beispiel gewisse Teigarten auf Temperaturschwankungen empfindlich reagieren, werden sowohl die Wärme als auch der Feuchtigkeitsgehalt

der Luft in den Fabrikationsräumen konstant geregelt und streng kontrolliert.

Ein Kunst für sich — Teig mischen!

Gehen wir nun über zur wichtigsten Funktion, der Fabrikation. Ausgezeichnete Rohstoffe sind wesentlich, genügen aber allein nicht. Man muß auch wissen, wie sie zu verarbeiten sind.

Der Saal mit den Teigtrögen, den Misch- und Knetmaschinen ist gewissermaßen das Herz des Betriebes. Angefangen bei der Maschine, welche die Fettstoffe bearbeitet, bis zu den elektrischen Schwingbäsen, womit Rahm und Crèmes festgeschlagen werden, bewegt und dreht sich alles: schnell oder langsam, horizontal oder vertikal.

Sobald sich die Fettstoffe durch die Bearbeitung im richtigen Zustand befinden, fügen die Biskuitspezialisten Zucker, Eier, Milch, Mehl und andere Produkte bei, woraus sich die diversen Teigarten ergeben. Die Teigtröge befinden sich auf Rollen. Sie werden unter die Mischwerke gefahren, deren Arme sich senken, um die verschiedenen Zutaten unter ständiger Kontrolle der Spezialisten zu einem gleichmäßigen Teig zu verarbeiten.

