

Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 19 (1948)

Heft: 7

Artikel: Buoni - ma caroni : Eindrücke von einem Rundgang durch die Teigwarenfabrik Steffen AG. in Wohlhusen

Autor: [s.n.]

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-809521>

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: 01.04.2025

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

Oel ist teuer!

Darum

Saucenpulver **DAWA**

womit Sie eine ausgezeichnete und billige Salatsauce oder auch Sauce Genre mayonnaise zubereiten. Mit 1 kg Saucenpulver DAWA, das Sie nur Fr. 10.70 kostet, können Sie auf einfachste Art und auf kaltem Wege 17—20 Liter fixfertige Salatsauce herstellen. Übrigens lässt sich diese mit mehr oder weniger Ölzugabe noch verfeinern.

Verlangen Sie mit Ihrer Bestellung die Broschüre „Salate und Saucen“.

Saucenpulver DAWA ist erhältlich bei

Dr. A. WANDER AG., BERN

Telephon (031) 55021

Für die Konfitüren-Saison offerieren wir:

OPEKTA trocken u. flüssig zur Herstellung von Konfitüren u. Gelees in Haushaltungen

POMOSIN Spezial T für grosse Quantitäten Konfitüren u. Gelees nach Opekta-Methode

POMOSIN flüssig für Konservenfabriken und Kollektivhaushaltungen

POMOSIN Express-Guss T für Kuchen-übergüsse

Malzfabrik & Muno-Produkte A.G. Solothurn

Wer einen guten, reellen Tropfen zu schätzen weiss, bezieht ihn direkt beim Produzenten! — Der am sonnigen Südhang des Jolimont gewachsene

Weisswein

Tschuggler 1947

ist süffig und von ganz vorzüglicher Qualität. — Er ist erhältlich in Kisten von 30 oder 50 7 dl-Flaschen zum Preise von Fr. 2.— pro Flasche ohne Glas und Verpackung.

Rebgut Anstalt „Bethesda“ Tschugg b. Erlach

in der Kapelle der Diakonissenanstalt Neumünster auf dem Zollikerberg zum Jahresfest. Pfarrer H. Gubler (Thalwil), der die Festpredigt hielt, sprach über den Glauben, der in der Liebe tätig ist. In herzlichen Worten gedachte der Präsident des Werkes, Dekan G. von Schulthess, der Aufgabe der Schwestern und der auch als Lehrer wirkenden Aerzte, die mit grosser Hingabe um das Wohl der Kranken besorgt sind. Eingeschlossen in diese Gemeinschaft sind auch die Angestellten des Hauses, denn auch sie stehen im Dienst der hilfe- und pflegebedürftigen Menschen. Leider bereitet der Mangel an jungen Schwestern noch immer grosse Sorgen. Das war auch aus dem Jahresbericht zu hören, den der Vorsteher der Kranken- und Diakonissenanstalt, Pfarrer Robert Baumgartner, erstattete. In einem kurzen Rückblick schilderte er den Anfang des von christlich gesinnten Männern vor 90 Jahren ins Leben gerufenen Werkes. Eröffnet wurde das erste Krankenhaus am Hegibach mit 30 Patienten, drei Schwestern und einer Oberschwester. 569 Schwestern gehören heute dem Mutterhaus an. 48 Schwestern geniessen freundlich umsorgt im Schwesternhaus ihren Lebensabend. Dem Spitaldienst im Krankenhaus und in den Aussenstationen widmen sich 305 Schwestern, während 74 Schwestern in der Gemeindepflege und in Alters- und Kinderheimen tätig sind. 11 Schwestern wurden letztes Jahr als Diakonissen eingesegnet, und 24 junge Schwestern stehen in der Probezeit. Ausserdem wurden 16 Lehrtöchter als freie Schwestern ausgebildet. Seit Bestehen des Werkes haben über tausend Schwestern seinen Aufgaben und Zielen hingebungsvoll gedient.

2766 Patienten beherbergte das Krankenhaus auf dem Zollikerberg im vergangenen Jahr. Die Pflegekosten pro Tag haben sich von rund 16 Fr. auf Fr. 16.50 erhöht. Leider schliesst die Jahresrechnung wiederum mit einem Defizit ab. Vom Fehlbetrag von 37 000 Fr. übernimmt der Staat 22 000 Fr.; die restlichen 15 000 Fr. sind von der Schwesternkasse zu tragen. Ihr und dem Krankenhaus sind Gaben von nahezu 40 000 Fr. zugeflossen. Die Altersheime «Wäldli», «Patumba» und Conradstift (Kilchberg) beherbergten über hundert betagte Menschen. Das Diakonissenhaus sowie die Ferienhäuser der Schwestern in Meilen und im Toggenburg boten vielen Bedrängten aus den Notgebieten des Auslandes gastliche Aufnahme. Was der Diakonissenberuf ist, was seine Schwierigkeiten, vor allem aber seine beglückenden Seiten sind, das erzählten einige in verantwortungsvollen Aufgaben stehende Schwestern. Den weihvollen Rahmen erhielt die Feier durch Gemeindegesang und die Liedervorträge des Schwesternchors.

Buoni — ma caroni

**Eindrücke von einem Rundgang durch
die Teigwarenfabrik Steffen AG. in Wohlhusen.**

Die Meldung, es gebe mehr Teigwaren, wurde von vielen Konsumenten fast wie eine «Siegensnachricht» begrüsst. Wir kannten Leute, die während der Kriegsjahre jene Restaurants sorgfältig aussuchten, wo man noch genügend Teigwaren und möglichst gute erhielt. Der Verbrauch an Teigwaren ist seit Jahrzehnten ständig gestiegen; der Rückgang während der Rationierung war nur ein erzwungener. Sind Bezug und Verkauf wieder frei, so wird der Konsum zweifellos aufs neue

zunehmen. Es sind zwei Gründe, die diesen Optimismus gestatten: erstens zählen die Teigwaren zu den billigen Nahrungsmitteln (ein Kilo Teigwaren reicht im Durchschnitt für 10 Personen), und zweitens wirkt sich immer stärker der Vorteil aus, dass sie rasch zubereitet sind. Besonders in den Städten wächst die Zahl der Frauen, die einer Beschäftigung nachgehen und die das Essen noch rasch über die Mittagspause zubereiten. Man hat schon vom «Konservenzeitalter» gesprochen, das die Amerikaner bringen; das Kochen muss möglichst rasch gehen, alles sollte schon fast fertig sein, wenn man die Waren aus dem Laden heimbringt.

Bei einer Besichtigung der Teigwarenfabrik Steffen AG. Wolhusen haben wir uns den Fabrikationsvorgang angesehen. Diese Besichtigung rechtfertigte sich aus einem besonderen Grund: Die Teigwarenfabrik Wolhusen besitzt die modernste Trocknungsmaschine, ein wahres Wunderwerk schweizerischen Erfindungsgeistes und technischen Raffinement.

Buoni — ma caroni

Vorerst ein paar geschichtliche Hinweise. Der Leser braucht nicht zu befürchten, dass wir mit einer langatmigen historischen Darstellung aufwarten, so nach dem Schema: «Schon die alten Griechen . . .» oder gar beginnend beim Ursprung der Welt. Doch wird eine kurze Skizzierung des Werdegangs der Teigwarenfabrikation manchem willkommen sein.

Man behauptet, viele Völker hätten die Teigwaren schon vor dem Brot gekannt, wenn auch in anderen Formen als den uns heute vertrauten. Die Teigwarenindustrie ist jedoch erst ein Kind der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Bis dahin wurden Teigwaren allgemein im Hause selber oder vom Bäcker hergestellt.

Die erste Nudelnherstellung erfolgte in Europa wahrscheinlich am Hofe von Neapel. Seit dem 15. Jahrhundert sind sie in Südfrankreich bekannt. Die Franzosen nannten sie zuerst «pâtes d'Italie», später «nouilles», woraus sich unser deutsches Wort Nudeln herleitete. In den Jahren 1820—1830 fanden die Teigwaren in Deutschland und Oesterreich Eingang.

Ueber die Herkunft des italienischen Namens Macaroni erzählt man sich folgende Anekdote: Ein vornehmer, schwer zu befriedigender Kostgänger in Neapel, für den Teigwaren ein Hochgenuss bildeten, soll, als man ihm deren mühsame Herstellung schilderte, gesagt haben: «Si buoni, ma caroni», sie sind gut, aber sehr teuer. Von da an nannte Neapel die Nudeln Macaroni.

Eine reine Inlandindustrie

Die erste Fabrikgründung in der Schweiz erfolgte im Jahr 1838. Im Jahr 1860 gab es in der Schweiz bereits 6 Fabriken, eine davon in der welschen Schweiz. 1873 erfolgte die Gründung der Teigwarenfabrik Wolhusen. Bis zum Jahr 1900 war die Zahl der Fabriken auf 30 gestiegen. 1919 zählte man 43 dem Fabrikgesetz unterstellte Be-

Trick-Flick

Marke
gesetzl. geschützt

Textilklebemittel

für Anstalten und Heime besonders ausgiebig

zum Reparieren von Jutesäcken, Ueberkleidern, Segeltuch, Blachen, Gartenschirmen, Feuerwehr- u. Jaucheschläuchen, überhaupt von allen Textilstoffen.

Bei Leder Leimflächen mit Raspel aufrauen.

Wichtige Vorteile:

1. kochfest;
2. wärme- und wasserbeständig;
3. nicht feuergefährlich;
4. reparierte Stelle wird nie brüchig;
5. unbegrenzt haltbar und lagerfähig, wenn temperiert aufbewahrt und gut verschlossen.

Kannen zu:

1/4 kg Fr. 4.35, 1/2 kg Fr. 7.40, 1 kg Fr. 14.—
inkl. WUST, zuzüglich Porto per Post-Nachn.
Zu beziehen bei div. Depots, Drogerien, Eisenwarengeschäften od. direkt vom Fabrikanten:

A. Tschudi Rapperswil/St. G.

Telephon (055) 2 12 06.

Zu vorteilhaften Preisen ab Lager
abzugeben

fabrikneue Kochgeschirre

(Koch-, Brat- und Backgeschirre,
Milch- und Kaffeekoher etc.)
mit Böden für Elektro- und Platten-
Herde.

Detaillierte Liste mit Preisen erhalten
Sie auf Anfrage an Chiffre 748
des Fachblattes f. Schweiz. Anstalts-
wesen, Wädenswil

Beziehen Sie Ihren Weisswein direkt beim Produzenten! Das Knabenerziehungsheim Erlach beliefert Sie mit seinem ausgezeichneten

Schloßberger Erlach 1947

(Goldene Medaille 1914)

Bezug kann in Kisten zu 20 und 50 7 dl-Flaschen erfolgen. Preis Fr. 2.— pro Flasche ohne Glas.

**Knabenerziehungsheim Schloss Erlach
am Bielersee**

Vom Fabrikanten zum Verbraucher



BODENWICHSE
BODENBEIZE
SCHUHCREME
OELE UND FETTE
für Haus und Hof

Vorzugspreise auf Abschlüsse mit Baissegarantie
Gutschein auf jede Sendung als Weihnachtsgabe

ROYAL AG. chem.-techn. Produkte, LUZERN
Telefon (041) 22392

Bettfedern
REINIGUNG

TEL. 45 12 46
SCHWERZMANN
ZIEGELSTR. 6
ZÜRICH

*Neufüllen von Flaum u.
Federezeug. Anfertigen von
Flachdecken. Ändern von
gebr. Decken in Flachdecken.
Abholen u. Zustellen gratis.*

Die feinsten Salate
mit der ausgezeichneten, tausendfach erprobten

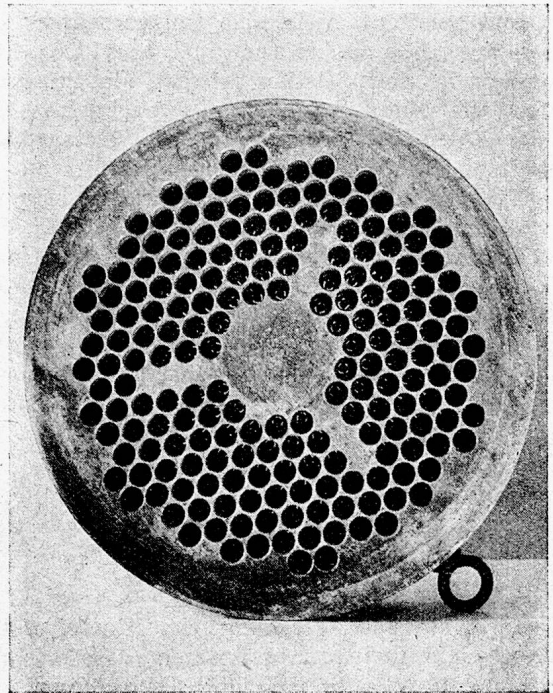
Goldi

Salatsauce

Unerreicht in der Qualität
Sehr sparsam im Gebrauch
Unbeschränkt haltbar

Verlangen Sie Muster und Preise von der
„G E R O B A“ Aktiengesellschaft G. Roth, Basel

triebe mit 1192 Arbeitern; dazu kamen noch 53 weitere Betriebe mit 1 bis 5 Arbeitern. Die Produktion betrug in den letzten Vorkriegsjahren



Eine Matricule für Hörnli, durch welche der Teig gepresst wird.

durchschnittlich 40 000 t pro Jahr und fand ausnahmslos im Inland Absatz. In Friedenszeiten deckte die Inlandindustrie den Bedarf der Schweizerbevölkerung zu gut 90. Prozent.

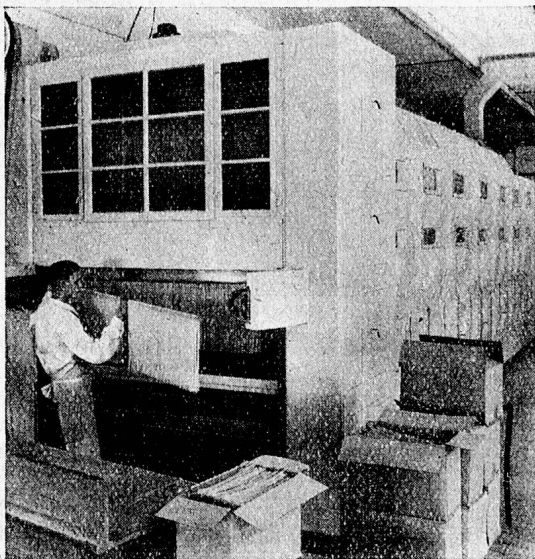
Der Wechsel erfreut

Die Typisierung und Beschränkung der Produktion auf einige wenige Standardtypen gehören zum Entwicklungsgang der modernen Industrie. In Schweden zum Beispiel beschränkt man sich daher auch bei der Herstellung der Teigwaren auf fünf Sorten. Jeder Speisierer kennt die reiche Auswahl verschiedenster Abwandlungen von Teigwaren, die im Gegensatz dazu in unserm Land fabriziert werden. Es hat dies seinen guten Grund: Die grosse Auswahlmöglichkeit bewirkt, dass auch bei reichlicher Verwendung von Teigwaren der Speisezettel nicht monoton erscheint, die Hausfrau kann immer wieder etwas anderes auftischen. Gerade beim Essen gilt die alte lateinische Regel: Variatio delectat — der Wechsel erfreut des Menschen Herz. Und so wirken die vielen zur Verfügung stehenden Sorten als Stimulus für den Verkauf.

Vor dem Fabrikgebäude hält ein Lastwagen; er bringt das Rohmaterial für die Teigwarenherstellung. Wie man weiss, benötigt es für die Teigwaren eine besondere Art Weizen, das sogenannte Hartweizengriess. Hartweizen hat einen höhern Härtegrad und ist reicher an Kleber als Weichweizen. Kleber ist der Name für die wichtigsten und am stärksten vertretenen Eiweissstoffe des Weizenmehls. Beim Zusammenbringen

mit Wasser quillt der Kleber auf. Längere Formen lassen sich nur aus Hartweizen gewinnen. Hartweizen muss zu 100 Prozent importiert werden; seine Verarbeitung erfolgt nachher in der Schweiz in speziell eingerichteten Hartweizenmühlen, von denen unser Land zurzeit 25 aufweist. Hartweizen wird zur Hauptsache von Kanada, den USA und Argentinien geliefert. Vor dem Krieg wurde er zu 52 bis 55 Prozent ausgebeutet, während des Krieges hingegen bis auf 82 Prozent.

Als der Krieg ausbrach, beliefen sich die Hartweizenvorräte in der Schweiz auf lediglich etwa 800 Wagen, ein Quantum, das knapp für zwei-einhalb Monate genügte. Dank der günstigen Importmöglichkeit im Herbst 1939 konnten dann die Lager auf 4000 Wagen erhöht werden.



Blick auf den Langwarentrockner, der gerade mit Spaghetti belegt ist.

Die Schweizer Mühlen sind heute imstande, ein Qualitätsprodukt herzustellen, das jeder ausländischen Konkurrenz gewachsen ist.

*

Der in der Fabrik eingetroffene Hartweizengriess wird gesiebt und nachher durch einen Elevator in Silos, welche oberhalb der automatischen Pressen angebracht sind, befördert. Die Qualität des Rohstoffes wird laufend geprüft. Eine Art «Backofen en miniature» gibt über den Wassergehalt des Hartweizengriesses Aufschluss.

Der Fabrikationsvorgang verläuft von oben nach unten. Der Griess fällt durch ein Rohr auf den Teigwarenautomaten. Aus einem andern Rohr strömt die «Eier-Suppe» oder bei Supérieur-Ware Wasser dazu. In einem Arbeitsvorgang wird gemischt, geknetet und der so entstandene Teig in den Presskopf geführt. In diesem befindet sich ein auswechselbares Modell, aus welchem je nach Wahl Hörnli, Nudeln, Makkaroni oder Spaghetti herauskommen. Bei einem flüchtigen Blick könnte man sagen: Oben läuft die Masse hinein und unten kommt das fertige Produkt heraus. Fast wie bei der amerikanischen Idealkuh, wo der Bauer das Heu zu fressen gibt und

GUMMI-LÄUFER

abwaschbar, glatt, gelocht oder gerippt, jede Dimension sofort lieferbar. — Auf Wunsch: unverbindlicher Vertreterbesuch.

Alle Gummiwaren:

GUMMI-SCHMID, Marktgasse 47, BERN.

Der herrliche Wädenswiler Traubensaft naturein

Bitte abtrennen!

Bitte der Herausgeber an die Leser:

Sie haben sicher bemerkt, dass in den letzten paar Monaten das Fachblatt in jeder Hinsicht einen bemerkenswerten Aufschwung genommen hat.

Unser Fachblatt ist nicht nur angewiesen auf das Interesse und Wohlwollen der inserierenden Firmen, sondern auch auf die Aufmerksamkeit der Leser.

Da und dort gibt es noch Anstalten oder leitende Angestellte, wo das Fachblatt noch nicht bekannt und eingeführt ist. Unter Ihren Freunden und Bekannten wissen Sie vielleicht solche und wir bitten Sie höflich, uns nachstehend ein paar Adressen anzugeben.

Abonnement für 1 Jahr Fr. 7.—;
für 6 Monate Fr. 4.—.

Probenummer erbeten an folgende Adressen:

.....
.....
.....

(Gewünschtes bitte unterstreichen.)

Datum: _____ Unterschrift und Adresse: _____

.....
.....

Kantonale Kinderstation

Rüfenach b. Brugg Kt. Aargau

Psychiatrische Kinderbeobachtungsstation zur Beobachtung, Begutachtung und Behandlung von Kindern zwischen 2 und 15 Jahren.

Offenes Heim mit höchstens 18 Zöglingen.

Aerztliche Leitung: Dr. med. P. Mohr.

Hauseltern: Josef und Gertrud Fillinger.

Telefon: Rüfenach (Aarg.) (056) 3 02 91. [765]

*Gleckenreine
Weisswäsche gibt*

ENKA

*als Zusatz
zur Seifenlauge*

ESWA ERNST & CO., ZÜRICH
Spezialgeschäft für Wäscherei- und Glätterei-Bedarfsartikel
Neue Adresse: Eggbühlstr. 28, Tel. 051 / 46 40 46

Zum gesunden, täglichen **Salat** hilft:

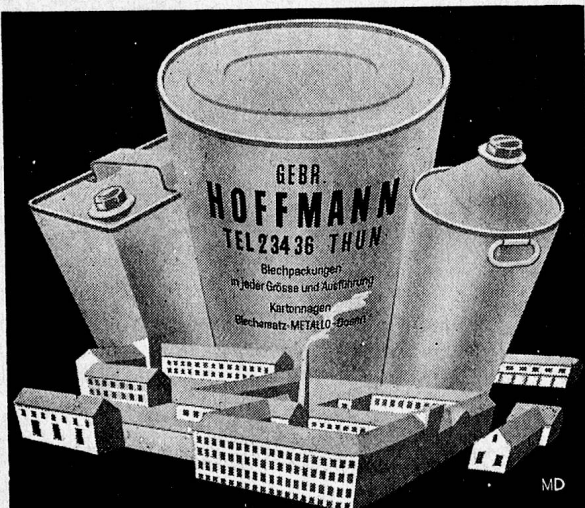
Fon-Fon die oelhaltige Salatsauce,
nach Belieben verdünnbar mit:

Adam-Essig (Wein- u. Fruchtessig) und

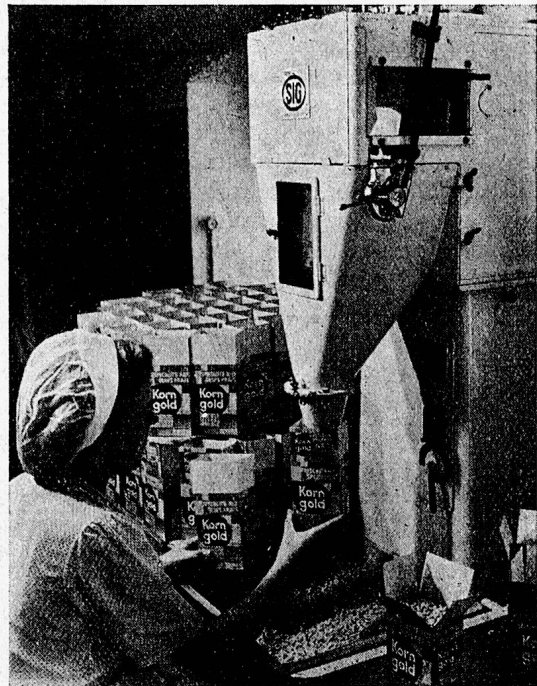
Adam-Senf der pikante Schweizerseuf



Ed. Adam, Essig- und Senffabrik
Solothurn Telefon (065) 2 22 43 / 44



beim Melken schon die Banknoten erhält . . . Doch ist die Sache ein bisschen komplizierter als der äussere Schein glauben macht.



Eine Füllmaschine füllt automatisch die Pakete mit dem abgewogenen Quantum.

Woher kommen die Löcher in die Maccaroni?

Sie kennen die alte Scherzfrage: «Wo kommen die Löcher im Käse her?» «Man nimmt ein Loch und wickelt den Käse darum». Woher aber kommen die Löcher bzw. die Hohlräume bei den Teigwaren? Könnten Sie einem Kunden antworten, falls er fragte?

Die Formen, genannt Matrizen, bestehen aus Bronze. Auf diesen Matrizen trennt eine dünne Wand viele Löcher. In jedem dieser Löcher ist ein Kreuz mit einem Stift vorhanden. Der in die Matrize gepresste Teig öffnet sich beim Passieren des Kreuzes und schliesst sich dann unmittelbar wieder um den Stift. Dadurch entsteht ein Hohlraum oder das Loch.

Die Trocknung

Die nächste Etappe bildet das Trocknen. Wie bereits erwähnt, besitzt die Firma Steffen AG. eine Neukonstruktion, nämlich einen Langwarentrockner, welcher der erste dieser Art ist. Aus der automatischen Spaghettipresse wird der Teig in eine lange Spaghettiform geführt. Aus dieser Form laufen die Spaghetti direkt über eine Behängevorrichtung in den Langwagentrockner. In drei Etagen aufgehängt, passiert die Ware neun verschiedene Kästen. In jeden einzelnen dieser Kästen wird Warmluft geblasen, und jeder ist verschieden geheizt. Die Ware durchläuft somit neun verschiedene Stadien. Im ganzen dauert die Reise 24 Stunden. Am «Endziel» ist die Ware konsumreif.

Nach diesem Trocknungsprozess sind die Teigwaren gegen Gärung und Zersetzung geschützt; es

hat sich gezeigt, dass ihre Haltbarkeit weit grösser ist als früher angenommen wurde; Hausfrauen haben Vorratspakete verwendet, die schon drei Jahre alt waren, ohne dass die Teigwaren geringsten Schaden genommen hätten.

Das Unternehmen verfügt über Wasserkraft. Der benötigte elektrische Strom wird im eigenen, ganz modernen Elektrizitätswerk erzeugt.

Die Qualitäten

Für den Verkauf in der Schweiz sind die Qualitäten in vier Klassen geschieden:

1. Frischeier-Teigwaren mit Zusatz von frischen Eiern;
2. Konserveneier-Teigwaren mit Zusatz von Eipulvern;
3. Spezial-Wasserteigwaren, hergestellt aus Spezial-Hartweizengriess;
4. Gewöhnliche Qualität, sogenannte Superieur-Teigwaren (gewöhnliche Wasserteigwaren).

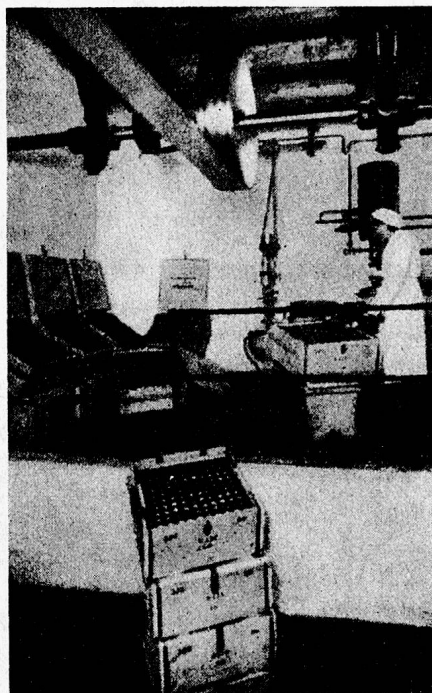
Eier-Teigwaren, deren Eierinhalt im Lebensmittelgesetz vorgeschrieben ist, sind am teuersten, weisen aber einen bedeutend höheren Gehalt an Nährsubstanzen auf.

Teigwaren sind reich an Kohlehydraten. Dazu kommen ansehnliche Bestände an Mineralstoffen sowie von Eiweiss. Nun lehrt aber bekanntlich die Wissenschaft, dass der Mensch nicht von dem lebt, was er isst, sondern von dem, was er *verdaut*. Auch in diese Beziehung stehen die Teigwaren günstig da. Ihre Verdaulichkeit ist gleich der eines feinen Weizenbrotes. Teigwaren gehören zu den bekömmlichsten, leichtverdaulichen und preiswertesten Nahrungsmitteln.

Man hört manchmal die schüchterne Frage, ob der Genuss von Teigwaren nicht die «schlanke Linie» beeinträchtigt. Steht das genossene Quantum in einem Missverhältnis zur Körperbewegung, dann, aber nur dann, entwickelt sich Fettansatz. In Italien bilden die Teigwaren Bestandteil der täglichen Nahrung, der Italiener isst fünfmal mehr Teigwaren als der Schweizer, ohne dass dies dem Körperbau der Bevölkerung irgendwie geschadet hätte.

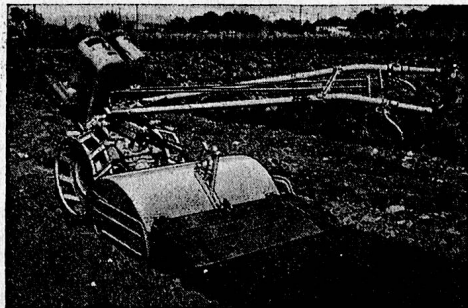
Wir beenden hiermit unsern Rundgang durch die Teigwarenfabrik Steffen, welcher uns auch bekannt machte mit der grossen und leistungsnach Aufhebung der Rationierung vermehrt Teigfähigen schweizerischen Teigwarenindustrie. Man-

cher Verwalter, manche Hausmutter, wird jetzt waren einkaufen, denn die ewigen «Geschwellten» fanden bekanntlich nicht immer Anklang bei den



Jedes einzelne Ei wird beim Aufschlagen kontrolliert. Es kommen nur ganz frische und geschmacklich einwandfreie Eier zur Verarbeitung.

Pfleglingen. Vergessen wir nicht, dass die Tomaten aus dem Anstaltsgarten eine Zubereitung à la Bolognese ermöglichen. Kaum einer Ihrer Pfleglinge wird je betrübt sein, wenn Sie zu viele Teigwaren auf den Tisch bringen. In Locarno und Lugano unten sind Nudeln und Spaghetti die Hauptnahrung, und wer unsern guten Ticinesi das abgewöhnen will, würde den Zorn der Götter auf sich laden. Ein Einwand, der von vielen Hausmüttern immer vorgebracht wird, Teigwaren seien schon recht, aber kosteten zu viel, und es brauche zuviel Fett, kann widerlegt werden mit dem Hinweis, dass man eben nicht jeden Tag Kartoffeln auf den Tisch bringen kann — und dass es für die Rösti mehr Fett braucht als für Teigwaren. S.



Die neue

GRUNDER- BODENFRÄSE

3 G U

kombiniert mit Pflug-, Mäh-, Hack- und Ernteapparaten und Geländepneus für Zugarbeiten. — Prospekte und Vorführungen durch

A. GRUNDER & Co. AG. Motoren- und Maschinenfabrik, Binningen-Basel