

De Vervaardiging der Voedingsdeegwaren in de Fabrieken REMY

Middelbarnse Ierlandelijke
huishouding
WEEK 100001

Uittreksel van het
Officieel Belgisch Jaarboek
Uitgifte 1935

De Vervaardiging der Voedingsdeegwaren in de Fabrieken REMY

Dit boekje wordt U met genoegen door de Fabrieken Remy aangeboden.

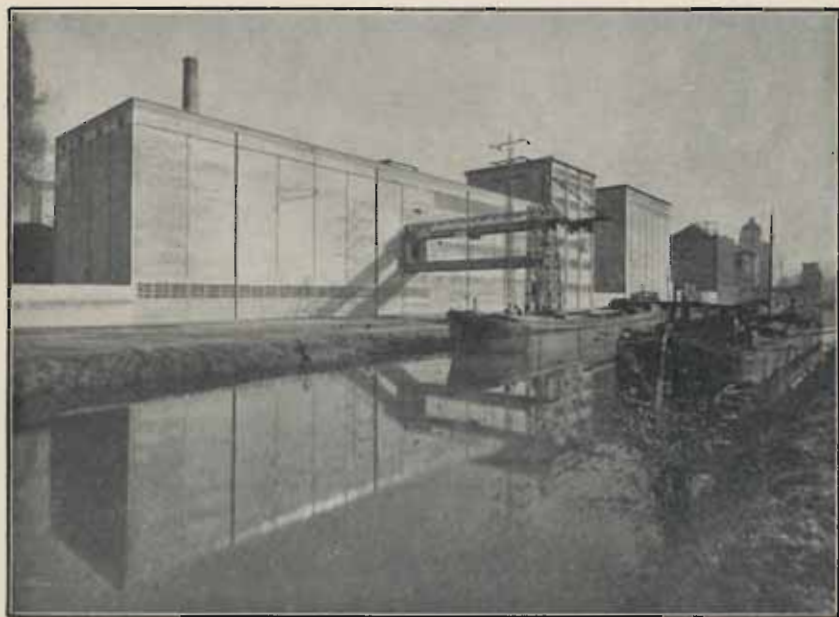
Te dezer gelegenheid, nemen zij de vrijheid U te herinneren aan de verschillende producten hunner vervaardiging, en in 't bijzonder aan het stijfsel « Royal Remy », welk sedert tachtig jaar in België en in 't buitenland gebruikt wordt, voor het stijven van fijn linnen.

MUSEUM VOOR DE OUDERE TECHNIEKEN
Guldendal 20, B - 1850 - Grimbergen
België Tel. 02/269 67 71

Uittreksel van het

Officieel Belgisch Jaarboek

Uitgifte 1935



De Fabrieken REMY, te Wygmael

De Vervaardiging der Voedingsdeegwaren in de Fabrieken REMY

De macaroni, die in Italië werd vervaardigd sedert de XIII^e eeuw, kwam al spoedig in de gunst der bevolking van dit land, die er zijn nationaal gerecht van maakte. Frankrijk, Zwitserland, Duitschland, België leerden op hunne beurt dit voortreffelijke voedsel kennen, en thans heeft in al deze landen het verbruik van voedingsdeegwaren een belangrijke omvang genomen.

Een goede voedingsdeegwaar kenmerkt zich door de grondstof die er in verwerkt wordt: het griesmeel der harde graansoorten.

De harde tarwe is uit de warme en droge landen herkomstig, voornamelijk uit de Vereenigde Staten, Canada, Noord-Afrika en Zuid-Rusland. De graankorrels zijn langwerpig en eindigen in puntvorm. Ze zijn hard, hoornig en vertoonen bij doorbraak een glasachtig uitzicht. Het graan wordt geplet tot een korrelig licht ambergeel pulver, het griesmeel, dat, beter dan de bloem, de innerlijke samenstel-

ling van het graan en bijgevolg ook zijn eigenschappen in zich bewaart.

De weeke tarwe wordt in ons land en in alle streken met gematigd klimaat gewonnen. De korrels hebben een meelachtige consistentie en vertoonen geen hoornachtig uitzicht. Door het malen der malsche graansoorten verkrijgt men de bloem.

Het verschil in uitzicht tusschen de weeke en de harde graansoorten spruit natuurlijkerwijze voort uit een verschil in de samenstelling. Men kan de tarwe op vereenvoudigde wijze voorstellen als een samenhang van stijfselkorrels omhuld door gluten, die dan, na hydrateering in het deeg, de uitzetbare bindstof vormt tusschen de stijfselkorrels.

Het griesmeel der harde tarwe onderscheidt zich van de bloem der weeke tarwe door zijn hooger gluten gehalte en de bijzondere stevigheid ervan. Om deze reden, zal men bij het maken van brood, wier eigenschap het is licht en kruimelig te zijn, bloem van weeke tarwe gebruiken, terwijl men bij het vervaardigen van voedingsdeegwaren, die vast en samenhoudend moeten zijn, griesmeel van harde tarwe zal bezigen. Alleen de macaroni vervaardigd uit griesmeel van harde graansoorten, behoudt in het bakken dit uitzettingsvermogen, deze soepelheid die, samen met den smaak, de herkenningsteekens van een goede voedingsdeegwaar uitmaken.

Deze hoedanigheden zijn niet de eenige van de deegwaren uit griesmeel van harde tarwe.

De voornaamste ligt wel in hunne hooge voedingswaarde. Het gluten dat ze inhouden is inderdaad de krachtigste plantsoortige voedingstof.

Haar hoofdbestanddeel, de stikstof, verzekert haar een machtig overwicht op de aardappelbloem, de suikers en andere waren die er geen bezitten. Zij heeft voor taak zich in het organisme rechtstreeks na de spijsverteering met de



De vervaardiging der voedingsdeegwaren in de " Fabrieken REMY „
Fabricatiezaal

levende materie te verbinden, en aldus de verzwakte cellen weer nieuwe levenskracht bij te zetten.

Het stijfsel, dat eveneens in de voedingsdeegwaren voorkomt, is voor het menschelijk lichaam een kracht- en warmtebron; verder worden er minerale bestanddeelen in aangetroffen, die uiterst kostbaar zijn wanneer men bedenkt welke eersterangsrol zij te vervullen hebben in de uitbreiding der weefsels en de doelmatige werking der spijsverteringsorganen. Vernoemen wij onder deze chemische elementen het kalium waarvan het menschelijk lichaam iedere dag een betrekkelijke hoeveelheid inneemt, het magnesium waarvan de werking als voorbehoedmiddel tegen de kanker onlangs door Prof. Delbet in het licht werd gesteld, de fosfoor, het ijzer, de zwavel, enz.

Het heeft zijn belang, de macaroni op gebied van calorieke waarde met andere voedingsproducten te vergelijken.

100 gram macaroni staan gelijk met	140 gram brood;		
»	»	»	500 » melk;
»	»	»	150 » vleesch;
»	»	»	210 » eieren, of drie eieren.

Maar wij hebben er reeds de aandacht op gevestigd dat buiten hunne voedingswaarde en physiologische eigenschappen, de deegwaren nog andere hoedanigheden bezitten die voortvloeien uit harmonische evenwicht en den aard hunner bestanddeelen.

De toebereiding van voedingsdeegwaren behelst volgende verrichtingen :

Op mecanische wijze worden griesmeel en water gemengeld; dan volgt de kneding van het bekomen deeg. Deze knedingsverrichting voltooit in zekeren zin de mengeling,



Deegmengelaar met toebehoorten

Middelbare landelijke
huishoudafdeling
BEKKEVOORT

en doet zelfs meer, omdat hierdoor de korrels van het griesmeel nog inniger worden verbonden in een soort massaïek en de lucht verdreven wordt die in het deeg gevangen zat. Deze laatste brengt men dan in een rechtopstaande, cilindervormige klok, onderaan voorzien van een vormplaat; de zuiger van een waterpers dringt langs de bovenopening in de klok en oefent op het deeg een hooge drukking uit. Als gevolg van deze drukking werkt het deeg zich door de vormplaat die er de verschillende gekende gedaanten aan geeft: macaroni, vermicelli, noedels, enz... Deze degen worden vervolgens op wagentjes geplaatst en naar de droogtoestellen overgebracht. Bij het verlaten van de pers, houden de degen inderdaad nog een veel te hoog percentage aan water in opdat zij gedurende langen tijd zouden kunnen bewaard blijven.

De droging heeft dus voor doel deze overtollige vochtigheid te doen verdwijnen, om de voedingsdeegwaren te verharden zonder vormwijziging, en ze een mooie goudgele kleur te geven. Deze bewerking geschied in mecanische drogers die het mogelijk maken de warmtegraad en de vochtigheid te regelen van een luchtstroom voortgebracht door een ventilator, om het drogen noch te vlug noch te langzaam te laten gebeuren.

Zoo heeft de macaroni een neiging om te splinteren wanneer zij te haastig wordt gedroogd; duurt het drogen echter te lang, dan blijft de macaroni week, verzuurt of beschimmelt.

Men moet dus een grondige kennis van de bereiding der deegwaren bezitten en op een lange praktijk kunnen bogen om een droging te bekomen, waarvan grootendeels de hoedanigheid en het uitzicht van het eindproduct afhangen.

Het is in den loop eener zorgvuldig doorgevoerde droging dat het deeg zijn mooie, stroogeel-natuurlijke tint

verkrijgt, en zijn fijne zoo gewaardeerde amandelsmaak, door de herleiding van het gluten onder de actie der natuurlijke gistingstoffen die in het deeg aanwezig zijn.

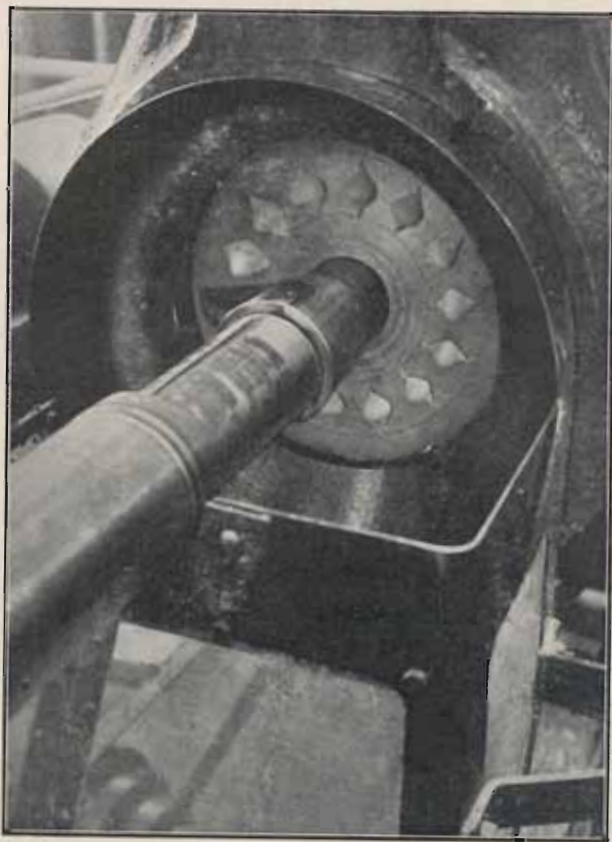
De minderwaardige deegvoedsels hebben na de droging een bleek en mat uitzicht, waarvan de verbruiker zich niet laat beetnemen. Om aan deze weinig verlokkelijke aanblik te verhelpen, kleuren sommige voortbrengers kunstmatig hunne deegwaren. Deze handelwijze stelt hen in de mogelijkheid een dubbel doel te verwezenlijken: het oog van den koper streelen, en een deeg uit griesmeel van harde tarwe vervaardigd nabootsen.

Naar aanleiding hiervan is het van belang te wijzen op enkele bepalingen der Italiaansche wet van 2 Juni 1933, de verkoop der voedingsdeegwaren regelend:

«Het is verboden aan het voedingsdeeg producten toe te voegen die enkel voor doel hebben de kleur ervan te wijzigen. De kleuring dient enkel om een voedingsdeeg van betere hoedanigheid na te bootsen en verhoogt geenszins de voedingswaarde; bovendien is het niet uitgesloten dat een voortdurend gebruik dezer vreemde bestanddeelen, van een vaak ontoereikende zuiverheid, schadelijk wordt voor het menschelijk lichaam».

De geneesheeren vestigen herhaaldelijk de aandacht van het publiek op de vervalsching der voedingswaren en voornamelijk deze voortkomende uit het gebruik van kleurstoffen.

Een onlangs afgekondigde wet legt aan de fabrikanten van deegwaren in België de verplichting op, de verschillende bestanddeelen hunner producten, met uitzondering van de tarwe, op de verpakkingsetiketten te vermelden. Het publiek, dat op deze wijze tot waakzaamheid aangespoord wordt, kan zich dan ook volkomen rekenschap geven van de werkelijke waarde der voedingsdeegwaren die het zich wil aanschaffen.



Van de pers komende deegslakken

De bezorgdheid om slechts zuivere en gezonde waar in den handel te brengen, heeft de FABRIEKEN REMY er toe gebracht modern-uitgeruste laboratoria op te richten.

Alle grondstoffen die in de deegwaren voorkomen worden er aan een streng onderzoek en aan een nauwkeurige ontleding onderworpen. Een stelselmatige controle wordt op de vervaardigde producten uitgeoefend.

Dit bestendig toezicht heeft een innige samenwerking in het leven geroepen tusschen de Laboratoria en de Fabricatiediensten, en deze samenwerking heeft aan de REMY producten, vooral in de nijverheid der voedingsdeegwaren, een onbetwistbare faam op het gebied der hoedanigheid bezorgd.

Om eene doelmatige bescherming der deegwaren te verzekeren worden deze in dozen verpakt met sierlijke, afwisselende vormen, in driedubbele omsluiting. Deze aard van verpakking werd door de FABRIEKEN REMY uitgekozen om hare cliënteel natuurlijke, lang goed blijvende en niet in het minst gesteriliseerde voedingswaren te kunnen aanbieden.

Door hunne meervoudige beplakking vormen deze drie omsluitingen een onoverkomelijke hinderpaal voor de trekkende insecten, en de luchtlagen die er tusschenin gevormd worden verhinderen alle warmteverlies en maken het ingepakte product volkomen onafhankelijk van alle temperatuurschommeling bij dag en bij nacht.

In een gewone verpakking (een enkele doos, bij voorbeeld), veroorzaakt inkrimping en uitzetting van de lucht-hoeveelheid een dagelijksche toevoer van vocht en zuurstof, de twee voornaamste elementen die de bederving van het product bespoedigen.

De driedubbele omkleeding blijft dus de beste, gezondste en meest voordeelige oplossing in het wederzijdsch belang van voortbrenger en verbruiker.

Hoeft het gezegd, dat de voedingsdeegwaren een kostbare hulp beteekenen voor de huisvrouw die er op bedacht is hare gerechten af te wisselen, zonder een vastgesteld budget te overschrijden.

Licht verteerbaar en geen enkel schadelijk bestanddeel voor het organisme bevattend, zijn ze ook voor de gevoeligste magen aan te bevelen. Zij leenen zich buitengewoon gemakkelijk tot de meest uiteenloopende en smakelijkste variaties.

Een volledig voedsel is reeds de eenvoudige bereiding van macaroni met kaas en verse tomaten, want ze bevat vitamiënen die onmisbaar zijn voor de leefbaarheid en de ontwikkeling van het menschelijk wezen.

De huisvrouw, aan wie het voorzeker aan vindingrijkheid in keukenrecepten niet ontbreekt, kan, mits afwisseling van kruiden en sausen, gemakkelijk de flinke eetlust der haren bevredigen.

Kortom, het inruimen van een belangrijke plaats voor de deegwaren in de dagelijksche voeding is blijk geven van groote wijsheid, want ze mogen voor allen de gezondheid brengende en heilzame voeding bij uitnemendheid genoemd worden.

