Zeitschrift: Pionier: Organ der schweizerischen permanenten Schulausstellung in Bern

Herausgeber: Schweizerische Permanente Schulausstellung (Bern)

Band: 27 (1906)

Heft: 2-3

Artikel: Witschi A.-G. : Herstellung entfeuchteter Nahrungsmittel Zürich [Teil 2]

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-263217

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: 12.07.2025

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

Bischof von Jerusalem, der glaubenseifrige und kampfesmutige Missionar aus dem Berner Jura — der Kardinal Mermillod, Sohn bescheidener Wirtsleute von Carouge, der durch unablässige Tätigkeit im Dienste der Kirche zu den höchsten Würden emporstieg — der hervorragende Philosoph Ch. Secrétan, gross als Gelehrter wie als Mensch — der geniale Künstler Arnold Böcklin, dessen Ruhm weit über die Marken seiner Heimat hinausging — Gottfried Keller, der bedeutendste Dichter auf schweizerischem Boden — und endlich der berühmte Bildhauer und ehemalige Steinhauerlehrling von der Südgrenze unseres Landes, der Tessiner Vincenzo Vela.

Fürwahr, eine beneidenswert schöne Aufgabe, dem Lebensgange solcher Männer zu folgen, nicht in trockenen, biographischen Aufzeichnungen, sondern in wahren Charakterbildern von psychologischer Tiefe und gleichzeitig in packender, stets das Interesse weckender Darstellung. Die zuverlässigsten Originalquellen standen unsern Mitarbeitern zu Gebote, Familienarchive, Korrespondenzen, bisher nie veröffentlichte Dokumente und Portraits, und mit Beihülfe unserer ersten Künstler ist ein Buch daraus geworden, das der Gesamtheimat wie den einzelnen Kantonen zur Ehre gereicht, ein *schweizerisches Familienbuch* ohnegleichen. Nach tüchtiger Jugenderziehung ruft unsere Zeit, sie verlangt Charakterbildung, Schaffensfreude, Energie und Stärke des Willens. Worte belehren, Beispiele reissen hin!

Väter! Mütter! Die ihr schon oft mit Bangen an die Zukunft eurer Kinder dachtet, an die Hindernisse, die sich ihnen entgegenstemmen, an die Schicksalsschläge, die sie treffen können: Gebt euern Söhnen dieses Buch in die Hand; es wird sie anfeuern und begeistern, sie werden in sich gehen, sich an den herrlichen Beispielen stählen und kräftigen für die kommenden Kämpfe. Es wird ihnen alles sein — ihre Wehr und Waffe!

Hochachtungsvoll

F. Zahn, Verlagsbuchhandlung, **Neuenburg.**

Witschi A.-G., Herstellung entfeuchteter Nahrungsmittel Zürich.

Durch unser Entfeuchtungsverfahren der Nährprodukte aus Getreide und Hülsenfrüchten werden zwei ausserordentlich wichtige Probleme endgültig und in einfacher Weise gelöst. Es wird nämlich

1. die Kochzeit ohne Beeinträchtigung der Verdaulichkeit der Speisen sehr reduziert und dadurch viel Brennmaterial erspart und 2. das bis heute unverdaulich gebliebene Viertel der in den Nahrungsmitteln enthaltenen Nährstoffe der Ernährung dienstbar gemacht.

Nach einer von Dr. König, Präsident des bernischen Sanitätskollegiums, unter Beipflichtung renommierter Berner Ärzte, gegebenen Erklärung, müssen bis heute alle Nährprodukte der verschiedenen Getreidearten, Mais und Reis, sowie Hülsenfrüchte so lange gekocht werden, bis alle in denselben enthaltene Feuchtigkeit die Siedehitze erreicht hat, d. h. sich in Dampfform verwandelt. Die Einschluss-Feuchtigkeit bedarf aber, weil sauerstoffarm, zweimal so viel Hitze, wie die nämliche Menge Trinkwasser, und da die Struktur der nahrhaftesten, Legumin und Fett haltenden Zellengewebe diese zudem zu schwachen Wärmeleitern macht, bedürfen alle diese Mahlprodukte einer langen Kochzeit. Die Entfeuchtung bewirkt nun, dass einerseits die Einschluss-Feuchtigkeit den Produkten vor dem Kochen entzogen, und anderseits die Struktur der Zellengewebe derart verändert wird, dass die beim Kochen verwendeten Flüssigkeiten sich schneller erwärmen oder wenn die Produkte in siedendes Wasser oder Milch gerührt werden, das Gemisch die Siedetemperatur nahezu unverändert beibehält.

Es hat sich ferner ergeben, dass auch bei den besten Qualitäten von vegetabilischen Nährprodukten beim Entfeuchtungsprozess übelriechende Dünste abgehen. Mit Bezugnahme auf diese Tatsache wurde von den Herren Dr. med. König und dessen Sohn, Dr. med. König, in einem besonderen Zeugnis deponiert, dass die entfeuchteten Produkte hinsichtlich hygienischer Reinheit den diastisierten nicht nachstehen.

In allen Zellen werden die bisher intakt gebliebenen Stoffe Eisen, Kalk, Phosphor und übrigen Nährsalze für das Blut aufnehmbar gemacht, wodurch Speisen, die aus unsern entfeuchteten Produkten hergestellt sind, namentlich für die Jugendernährung, wertvoll werden. Eine weitere Veränderung geschieht speziell bei den Leguminosen-Zellen, in welchen das Fett bisher festgebunden war. Dieses wird durch unser Verfahren frei und bietet neben dem feineren Geschmack den Vorteil einer bedeutenden Fettersparnis, so bei Suppen und sämtlichen Mehlspeisen. Wo Magermilch zur Verwendung kommt, erzielt man mit dieser den nämlichen Geschmack, wie mit Vollmilch, also eine weitere bedeutende Ersparnis.

Druck von Stämpfli & Cie. — Redaktion: *E. Lüthi*, Bern.