Zeitschrift: Pionier: Organ der schweizerischen permanenten Schulausstellung in Bern

Herausgeber: Schweizerische Permanente Schulausstellung (Bern)

Band: 27 (1906)

Heft: 4-5

Artikel: Witschi A.-G. : Herstellung entfeuchteter Nahrungsmittel Zürich [Teil 3]

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-263220

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

am wenigsten bezahlen müssen und solche, die durch ihre Lage in der Nähe einer Eisenbahnstation uns am wenigsten Zeitverlust und Geldauslagen verursachen. Vorläufig handelt es sich aber um die Querschnitte in Flamatt. Die Verhandlungen mit Behörden oder Privaten über allfällige Entschädigungen werden uns genauere Kostenvoranschläge ermöglichen.

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

Über diese in unserm Blatte schon mehrfach besprochene Erfindung auf dem Gebiete der Lebensmittelbranche schreibt man uns: Seit einiger Zeit liest man häufig in Zürcher Blättern von Versammlungen, Vorträgen und Kochproben, die von den Frauenvereinen und anderen gemeinnützigen Gesellschaften veranstaltet werden, zu dem Zwecke, die Hausfrauen und solche, die es werden wollen, sowie weitere Kreise der Bevölkerung mit Witschis *entfeuchteten Nahrungsmitteln,* deren Vorteilen und Zubereitung, bekannt zu machen. So viel wir hören, sind die Zürcher Hausfrauen, hauptsächlich aber diejenigen der weniger bemittelten Gesellschaftskreise, den Frauenvereinen für die Tätigkeit, die sie auf diesem Gebiete entfalten, sehr dankbar; werden sie doch dadurch in den Stand gesetzt, in ihrem Haushalt wesentliche Ersparnisse an Zeit und Geld zu erzielen, und trotzdem eine gesunde und schmackhafte Nahrung auf den Tisch zu bringen.

Angesichts dieser Tatsachen wundert es uns, dass in unserm sonst so fortschrittlich gesinnten Winterthur so wenig geschieht, um durch ähnliche Veranstaltungen wie in Zürich weitere Kreise auf die Vorteile aufmerksam zu machen, die die Verwendung von Witschis entfeuchteten Nahrungsmitteln jedem Haushalt sowohl in gesundheitlicher, als auch in ökonomischer Hinsicht bietet, zumal diese Vorteile zweifellos erwiesen und durch Zeugnisse von erster Seite erhärtet sind. Wir möchten daher den hiesigen Frauenvereinen und anderen gemeinnützigen Instituten dringend ans Herz legen, ein etwa bestehendes Vorurteil zu überwinden und ohne Voreingenommenheit frisch ans Werk zu gehen und auch die hiesige Bevölkerung mit den Vorteilen von Witschis entfeuchteten Nahrungsmitteln bekannt zu machen. (Winterthurer Tagblatt.)

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