Zeitschrift: Pionier: Organ der schweizerischen permanenten Schulausstellung in Bern

Herausgeber: Schweizerische Permanente Schulausstellung (Bern)

Band: 27 (1906)

Heft: 1

Artikel: Witschi A.-G. : Herstellung entfeuchteter Nahrungsmittel Zürich [Teil 1]

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-263214

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

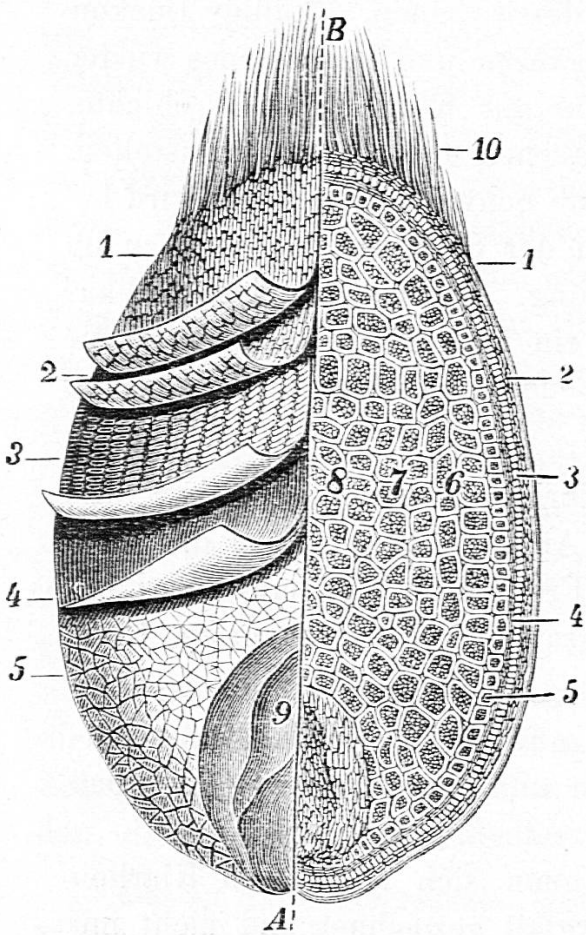
Download PDF: 12.07.2025

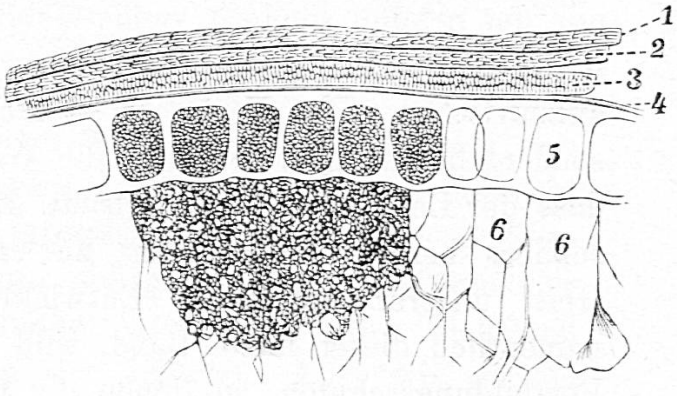
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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

Unser Landsmann Herr Witschi von Hindelbank erhielt an der internationalen Ausstellung in Brüssel, in London und in Paris für seine Volksnahrungsmittel die goldene Medaille und den Grand prix, unter allen Ausstellern auf diesem Gebiet die erste Auszeichnung, und in Zürich bildete sich eine Gesellschaft, die unter der Firma Witschi A.-G. die Herstellung und Verbreitung der entfeuchteten Nahrungsmittel sich zur Aufgabe macht.

Die durch die Entfeuchtung hervorgerufene Veränderung in den Zellen der Getreidekörner wird durch folgende zwei Bilder veranschaulicht:





Die bis dahin unverdaulich gebliebenen Bestandteile, ein Viertel der Nährstoffe, werden durch Entfeuchtung für die Ernährung gewonnen.

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 Leguminosenzellen, 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.