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

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Pionier: Organ der schweizerischen permanenten Schulausstellung in Bern**

Band (Jahr): **27 (1906)**

Heft 1

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-263214

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

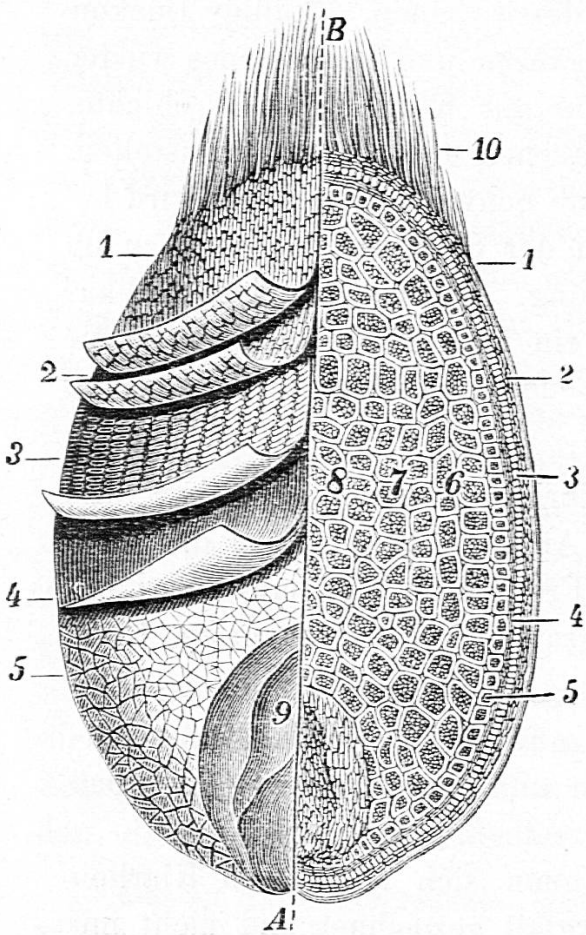
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

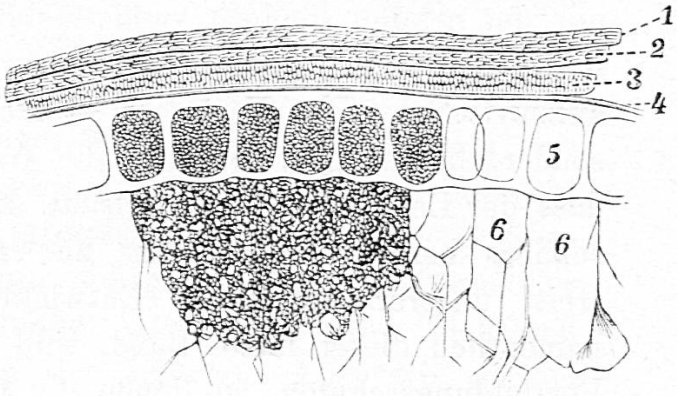
http://www.e-periodica.ch

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.