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

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

Objekttyp: **Article**

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

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

Heft 4-5

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-263220

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

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.