

Zeitschrift: Pionier: Organ der schweizerischen permanenten Schulausstellung in 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. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

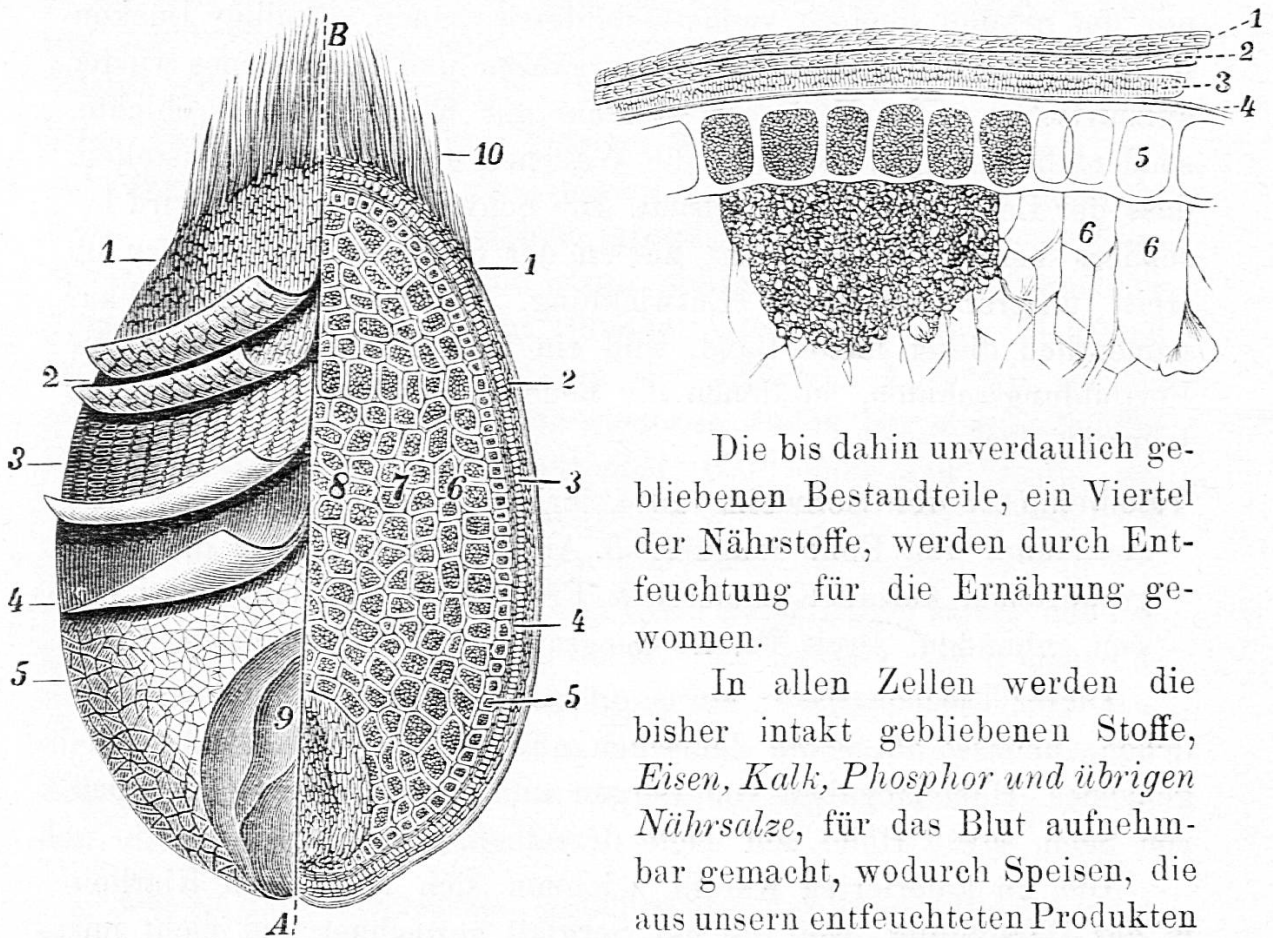
Download PDF: 06.10.2024

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.