

"Turmix" : der Vitaminspeicher

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **35 (1945)**

Heft 24

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-646626>

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.



Der Werkführer instruiert einen Mechaniker vor der Inangriffnahme der Arbeit

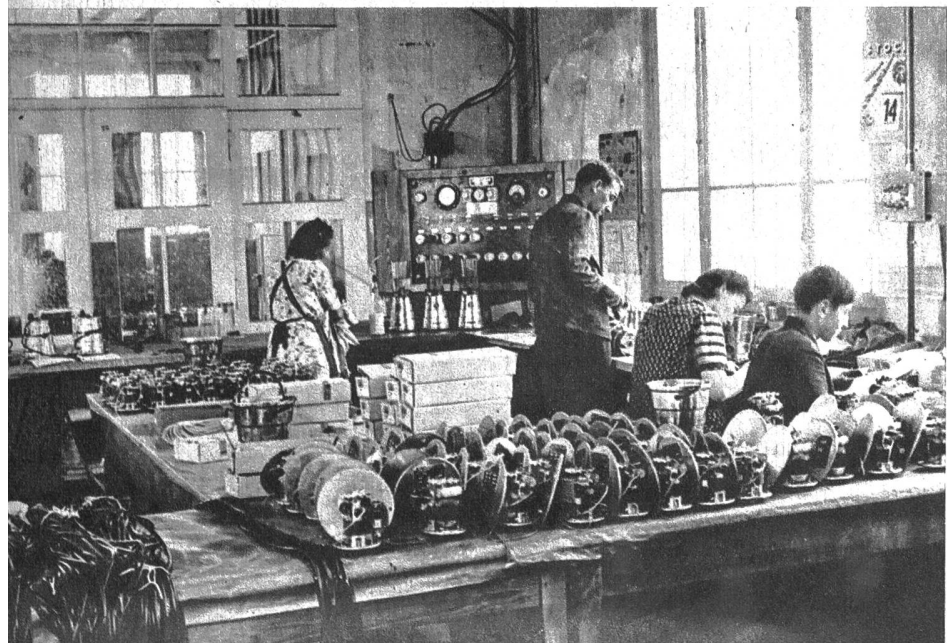


Arbeit in der Schmiede

« TURMIX » — der Vitaminspeicher



Oben: Teilansicht der Werkstatt Unten: Die „Turmix“-Montageabteilung mit dem Prüfstand



Die Erfahrungen wurden auch auf die Lebensweise der Menschen in Anwendung gebracht. Wie in der Heizanlage wertvolle Brennstoffe verloren gingen, verursachte das Kochen menschlicher Nahrung die Vernichtung von wertvollen Substanzen, die uns unter dem Namen Vitamine, Nährsalze, bekannt sind. Es galt also eine Zubereitungsmethode zu finden, die in der Wirkung dem Kochen gleichkommt, aber die wichtigen Vitamine, bzw. Nährsalze erhält und in der Nahrung und zubereiteten Speise direkt aufspeichert. Auch dieses Problem wurde von den Fachleuten gelöst und ein Apparat geschaffen, der durch seine Konstruktion, Leistung und Tourenzahl einem Zauberbecher gleichkommt.

Ohne übermäßig viel zu verraten, kann gesagt werden, dass neben dem vollkommenen Wohlgeschmack in der Zubereitung von Süßspeisen, Getränken und Gerichten fast alle Vitamine und Nährsalze unverdorben für den Körper erhalten bleiben.

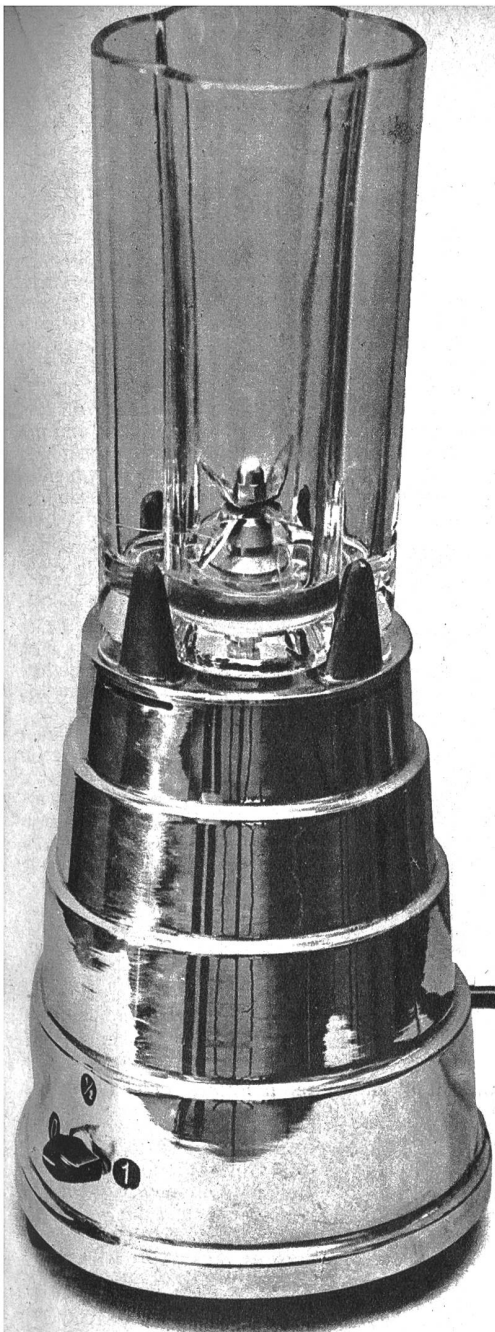
Für diesen sind die Nährsalze — mit der Dampfmaschine verglichen — der Brennstoff, während die Vitamine das Schmieröl darstellen, ohne das kein Rädchen laufen würde. «Turmix» ist nicht allein ein Genußspender, sondern gleichzeitig auch ein Gesundheitsspender, denn was die Vitamine und Nährsalze für die Gesundheit bedeuten, darüber müssen weiter keine Werte verloren werden. Ein umfangreiches Rezeptbuch zeigt die vielseitige Anwendung des «Turmix».

Die Präzision der Ausführung hat der «Turmix»-Apparat mit den andern Instrumenten und Apparaten der Firma gemeinsam und ist, genau wie seine Vorgänger, aus dem Willen geschaffen worden, wirklichen Nutzen den Menschen zu bringen. Es ging nicht darum, nur etwas Neues zu bringen, sondern um wertvolle Substanzen den Menschen zu retten, zu sichern und zu erhalten.

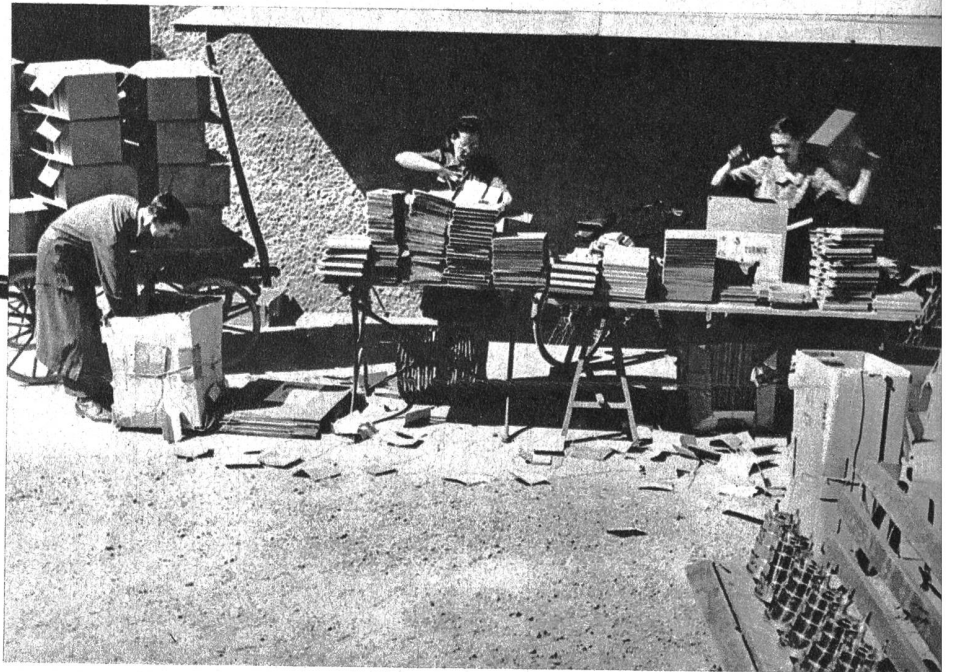
Rechts: Teilstücke der „Turmix“-Maschine werden an der Drehbank fertiggestellt

Rechts Mitte: Fertige „Turmix“-Maschinen werden am Prüfstand untersucht

Rechts aussen: „Turmix“ wird z. Versand bereitgestellt



Das „Turmix“-Gehäuse in der Arbeit



Versand der „Turmix“-Maschinen

„Turmix“, der Vitaminspeicher, im Volksmunde der Zauberbecher genannt

