

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 35 (1945)
Heft: 24

Artikel: "Turmix" : der Vitaminspeicher
Autor: [s.n.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-646626>

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: 18.03.2025

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



Der Werkführer instruiert einen Mechaniker vor der Inangriffnahme der Arbeit

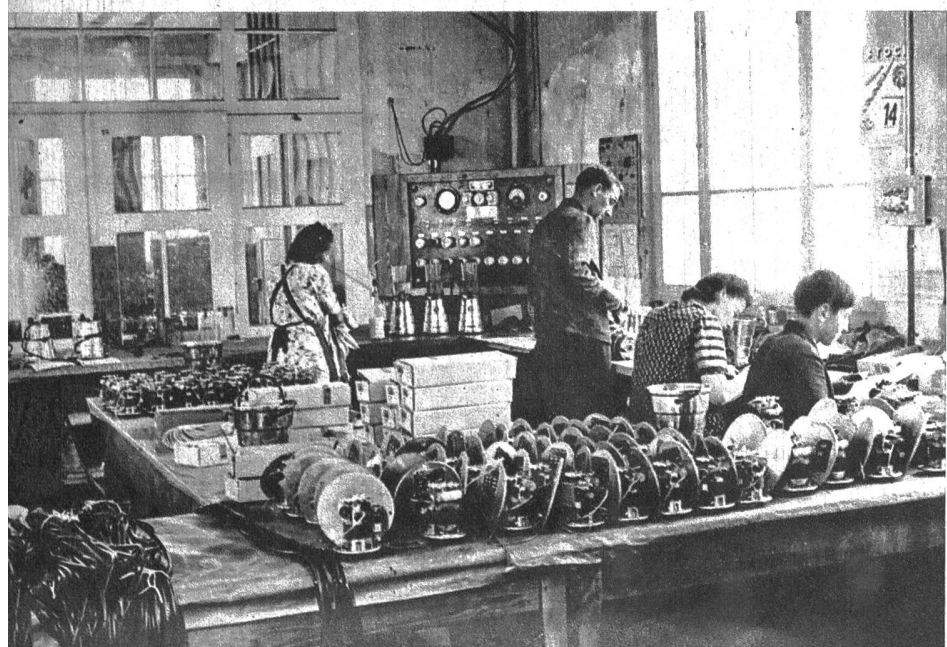


Arbeit in der Schmiede

« 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.

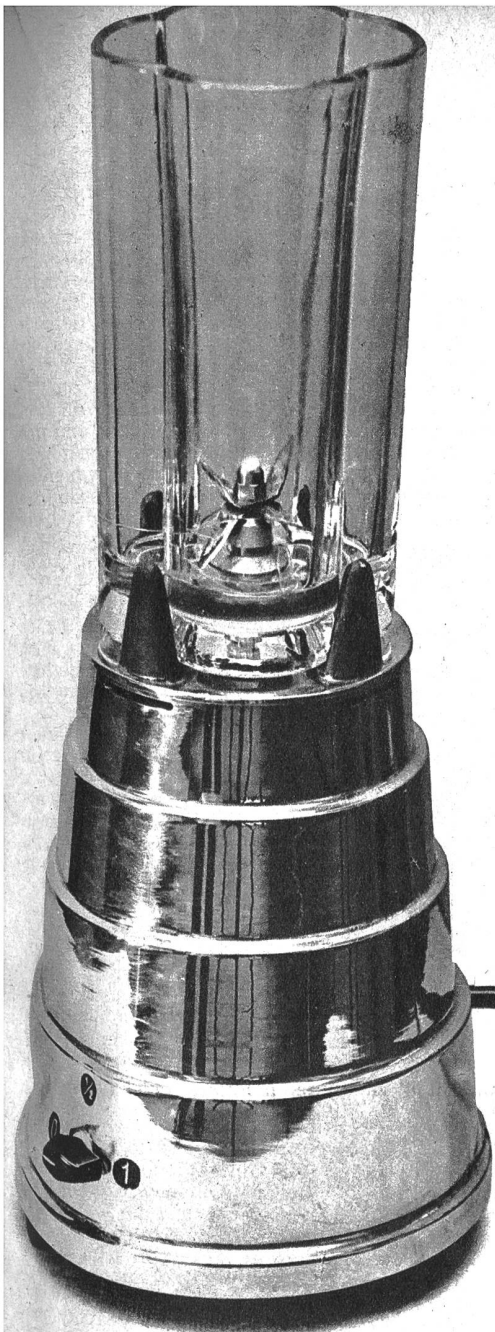
Für diesen sind die Nährsalze — mit der Dampfmaschine verglichen — der Brennstoff, während die Vitamine das Schmieröl darstellen, ohne das kein Rädchen laufen würde. «Turmix» ist nicht allein ein Genußspender, sondern gleichzeitig auch ein Gesundheitsspender, denn was die Vitamine und Nährsalze für die 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.

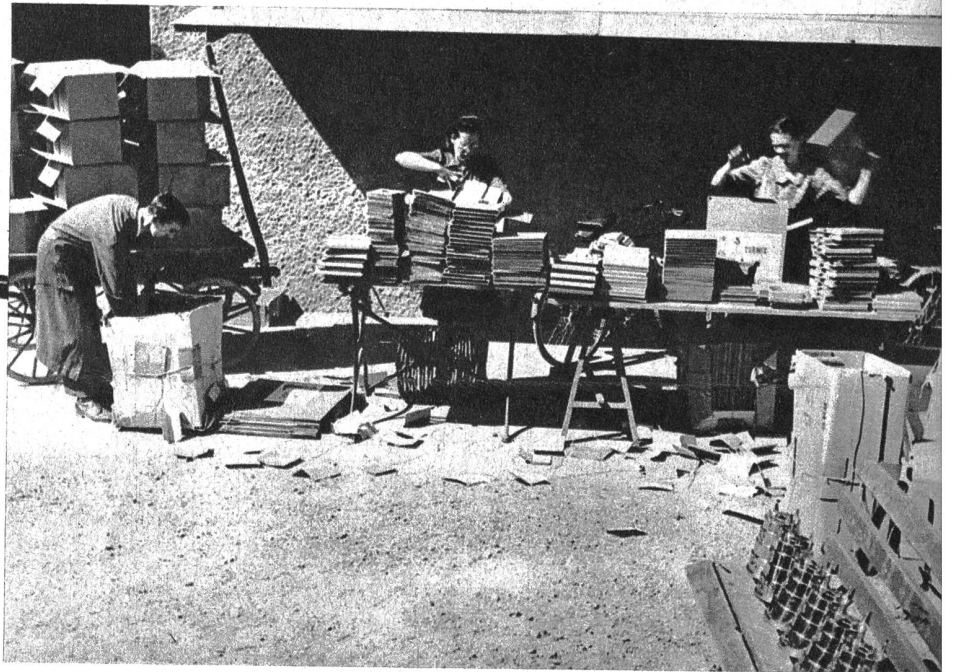
Rechts: Teilstücke der „Turmix“-Maschine werden an der Drehbank fertiggestellt

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

