

| | |
|---------------------|---|
| Zeitschrift: | Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home : internationale Zeitschrift |
| Herausgeber: | Bauen + Wohnen |
| Band: | 1-5 (1947-1949) |
| Heft: | 4 |
| Artikel: | Neue Kochmethoden in der modernen Küche = Nouvelles méthodes de cuire dans la cuisine moderne = New cooking methods in the modern kitchen |
| Autor: | [s.n.] |
| DOI: | https://doi.org/10.5169/seals-327913 |

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 23.02.2026

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

Neue Kochmethoden in der modernen Küche

Nouvelles méthodes de cuire dans la cuisine moderne / New cooking methods in the modern kitchen

Wenn man Amerikabesucher, die in die Schweiz zurückkehren, nach ihren Eindrücken über die Wohnverhältnisse Amerikas befragt, erwähnen sie stets auch die Küche der amerikanischen Hausfrau als kleines Wunder der raffinierten Einfachheit. Tatsächlich, die Amerikanerin verbringt viel weniger Zeit am Ort ihrer eigentlichen Haupttätigkeit. Der genormte Küchenschrank, der elektrische Herd mit Beleuchtung, die elektrische Geschirrwaschmaschine mit Spülbecken, der Küchenschrank und die in ihren Leistungen einzigartigen Küchenmaschinen, erlauben es ihr, mit einem Viertel an Arbeitsaufwand die gleichen und noch besseren Resultate zu erzielen als die schweizerische Hausfrau mit ihren noch so vielen Küchengeräten aller Art.



Auswechselbare Schwingbesen verwandeln den Original-Turmix in eine kleine Konditorei-Maschine.

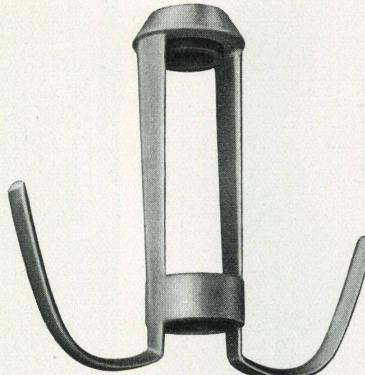
Maschinell, mechanisch, dem Tempo des amerikanischen Lebensstils angepaßt und trotzdem sorgsam darauf bedacht, daß die wertvollen Nährstoffe den Speisen erhalten bleiben, weist auch die amerikanische Küche das gleiche Bild des Fortschrittes auf, wie wir es in diesem Lande auf fast allen Gebieten treffen.

Die schweizerische Hausfrau legt mit Recht größeres Gewicht auf die individuelle Zubereitung der Speisen und Getränke. Sie begrüßt aber jede Neuerung, die ihr einen Teil der Arbeitslast abnimmt, ohne daß dadurch ihre individuelle Leistung beeinträchtigt wird.

In diesem Sinne wirkt auch die Turmix-Haushaltmaschine, die wir zur Vervollkommnung der modernen Küche unseren Leserinnen hier vorstellen möchten. Der Original-Turmix wurde als erste univer-

selle Haushalt-Küchenmaschine ihrer Art auf den Markt gebracht und in vielen Jahren praktischer Erfahrung ständig verbessert.

Die damit erzielte neuartige und blitzgeschwinge Zubereitung schmackhafter Suppen, Saucen, Gemüse, Omeletten,



Der Teigarm, ein Zusatzgerät zum Original-Turmix, zur Herstellung luftiger Teige.

Salate, Rohkostplatten, Süß-Speisen, Crèmes, Glacen, Kuchen, Torten und Getränke aller Art, brachte für die Hausfrau eine völlige Umwälzung der bisherigen Kochmethoden.

Wenn früher die Zubereitung nahrhafter Gemüse oft Stunden in Anspruch nahm, leistet der Turmix diese Arbeit in Minuten, und was vor allem wichtig ist – die wertvollen Nährstoffe und Nährsalze bleiben den Speisen fast vollkommen erhalten. Mit dem neuen Turmix-Sichelmesser trifft dies erst recht zu, denn damit werden kleine Portionen Gemüse und Früchte, mit oder ohne Zusatz von Flüssigkeit, derart zerkleinert, daß alle aromatischen Stoffe gleichsam «erwachen» und erst den richtigen Genuss vieler natürlicher Feinheiten vermitteln.

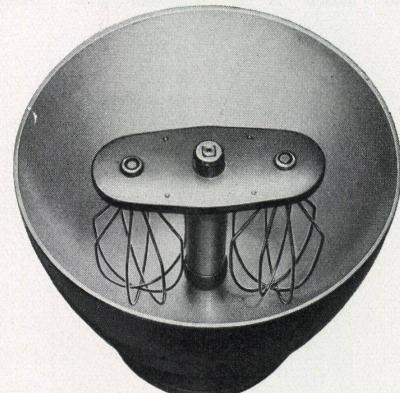
Dank der robusten Bauart, dem starken Motor, den hitzebeständigen Gläsern und den sinnreich konstruierten Stromlinien-Messern mit überlegener Schneidewirkung bei minimalstem Stromverbrauch, darf der Original-Turmix als ein der Neuzeit angepaßter und der raschen Kochkunst dienender Haushalt-Apparat erster Qualität bezeichnet werden. Dazu kommt noch der große Vorteil, daß sich diese Maschine im wahren Sinne des Wortes selber reinigt.

Neben den interessanten Zusatz-Geräten zum Schneiden x-beliebiger Formen aller Gemüse und Früchte, ist besonders noch das Turmix-Rührwerk zu erwähnen. Ein raffiniert gebauter Teigarm zum Kneten von Teigen aller Art und stabile, auswechselbare Schwingbesen sind eine

großartige Ergänzung des Original-Turmix. In wenigen Minuten verwandelt sich damit der Küchen-Apparat in eine kleine Konditorei-Maschine.

Als reines Schweizer Fabrikat wird der Turmix in Murten hergestellt und vom Techag World-Service in Zürich verkauft. Über 25 000 Apparate sind heute bereits im Gebrauch. Ein Beweis, wie rasch sich diese praktische Haushaltmaschine in jenen Küchen einbürgerte, wo auf auserlesene Kochkunst, verbunden mit Schnelligkeit, größten Wert gelegt wird. Soeben erfahren wir, daß vom gleichen Unternehmen, welches die Turmix-Haushaltmaschine auf den Markt brachte, nunmehr auch die längst erwartete, vollautomatisch arbeitende Turmix-Fruchtpresse zum Verkauf gelangt.

Es ist die erste Fruchtpresse in der Schweiz, mit der die reinen Säfte von Früchten, Gemüsen und Blattgemüsen aller Art auf so einfache und hygienische Weise gewonnen werden. In einem Arbeitsgang werden bei diesem Apparat Früchte und Gemüse zerkleinert, ausgeschleudert und – wenn Sie es wünschen – sogar filtriert. Für den Privathaushalt zur Zubereitung von Rohkost, für die Kinderpflege, für Spitäler, Bars und Restaurants ist die Turmix-Fruchtpresse ein geradezu unentbehrlicher Helfer und man wundert sich, weshalb dieser einzigartige Apparat nicht schon viel früher erfunden wurde. Was man einst auf mühselige Art und Weise erzielte, ist heute zu einem Kinderspiel geworden, denn die Bedienung und Reinigung ist denkbar einfach. Sie stel-



So einfach sieht das Turmix-Rührwerk — eine Ergänzung zum Original-Turmix — mit Schwingbesen und Teigarm aus.

len den Kontakt her – stecken in die obere Öffnung einen Apfel, eine Rübe, die Blätter eines Salatkopfes, oder was Sie wollen – im gleichen Moment fließt unten der reine Saft in das bereitgestellte Glas. Rascher und sauberer geht es nicht mehr!