

Neue Kochmethoden in der modernen Küche = Nouvelles méthodes de cuire dans la cuisine moderne = New cooking methods in the modern kitchen

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen + Wohnen = Construction + habitation = Building + home :
internationale Zeitschrift**

Band (Jahr): **1-5 (1947-1949)**

Heft 4

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-327913>

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.

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 Kühlschrank 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.

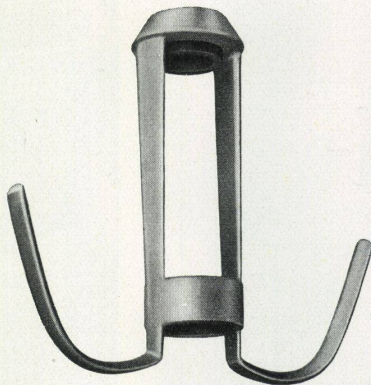
Maschinell, mechanisch, dem Tempo des amerikanischen Lebensstils angepaßt und trotzdem sorgsam darauf bedacht, daß die wertvollen Nährstoffe den Speisen erhalten bleiben, weist auch die amerikanische Küche das gleiche Bild des Fortschrittes auf, wie wir es in diesem Lande auf fast allen Gebieten treffen.

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 blitzgeschwinde Zubereitung schmackhafter Suppen, Saucen, Gemüse, Omeletten,



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

Salate, Rohkostplatten, Süß-Speisen, Crêmen, 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.

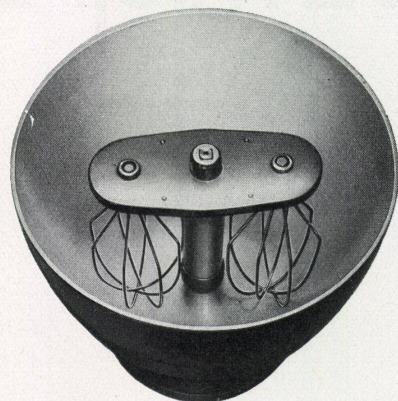
Dank der robusten Bauart, dem starken Motor, den hitzebeständigen Gläsern und den sinnreich konstruierten Stromlinien-Messern mit überlegener Schneidewirkung bei minimalstem Stromverbrauch, darf der Original-Turmix als ein der Neuzeit angepaßter und der raschen Kochkunst dienender Haushalt-Apparat erster 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-Frucht- und Gemüsepresse zum Verkauf gelangt.

Es ist die erste Frucht- und Gemüsepresse in der Schweiz, mit der die reinen Säfte von Früchten, Gemüse und Blattgemüse 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-Frucht- und Gemüsepresse 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!