Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): **- (1957)**

Heft 28

PDF erstellt am: **25.05.2024**

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.

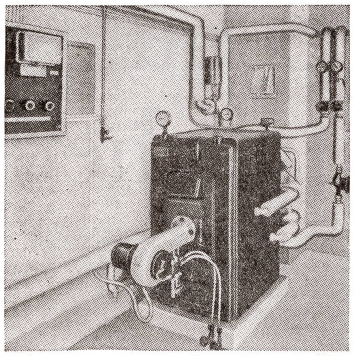
Haftungsausschluss

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.

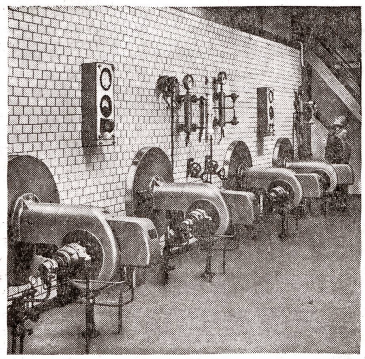
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

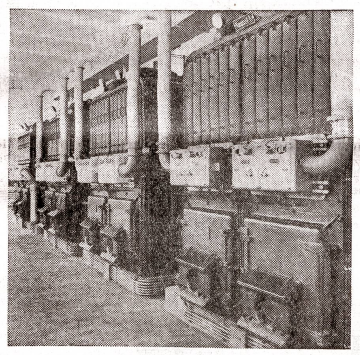
ŒRTLI - Oelfeuerungen



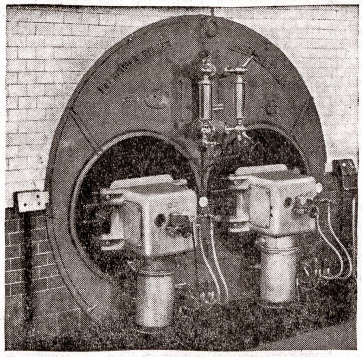
Im Kleinst-Einfamilienhaus wie in der anspruchsvollsten Villa — im Wohnblock wie in der Heizzentrale der Wohnkolonie — in Schulen, Spitälern und Verwaltungsgebäuden — in über 40000 Heizanlagen finden Sie immer wieder den wirtschaftlichen und zuverlässigen OERTLI-Oelbrenner.

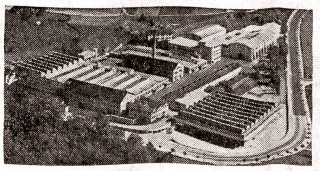


Leichtöl oder Schweröl? Der Entscheid soll nur in Kenntnis der technischen Gegebenheiten und nach betriebswirtschaftlichen Ueberlegungen getroffen werden. Prüfen auch Sie Ihr feuerungstechnisches Problem mit den OERTLI-Ingenieuren.



Für Großobjekte finden OERTLI-Industriebrenner für schwere und schwerste Oele Verwendung. Die uns gestellten Probleme prüfen wir mit vollster Aufmerksamkeit. OERTLI-Industriebrenner werden von den Fachleuten im In- und Ausland bevorzugt.





OERTLI-Industriebrenner — halb- oder vollautomatisch — stufenweise oder stufenlos regulierbar, für:
Dampfkessel, Heißwasserkessel, Glühöfen, Schmiedeöfen, Brennöfen, Lackfabrikation, Röstanlagen, Trockenanlagen, keramische Industrie usw.
Trockenöfen für alle Zwecke
Schmelzöfen für Leicht- und Buntmetalle
Spezialbrenner für Oel und Gas

Unsere Ingenieure stehen Ihnen für Beratung gerne kostenlos zur Verfügung. Verlangen Sie unverbindlich Prospekte und Referenzenlisten.

ING. W. OERTLI AG DÜBENDORF

Telephon 96 65 71

Ein Bankkonto... wozu?

Es erleichtert den bargeldlosen Zahlungsverkehr im In- und Ausland

Durch Barabhebungen, Checkabgaben, Zahlungsaufträge usw. kann jederzeit über das Guthaben verfügt werden

Die auf Konto liegenden Gelder tragen Zins

Das Kontoverhältnis schafft persönliche Beziehungen zwischen Kunde und Bank

ZÜRCHER KANTONALBANK Hauptsitz Bahnhofstr. 9, Zürich 1

Filialen und Agenturen im ganzen Kanton

LICHT KRAFT TELEPHON

BAU VON SCHALTANLAGEN / TRAFOSTATIONEN / BELEUCHTUNGSKÖRPER

E. Winkler & Cie.

Löwenstrasse 1 (Sihlporte) Tel. 25.86.88

ZÜRICH 1

Filialen: Glattbrugg, Industriestr. 32, Tel. 93 66 47

Kloten, Zürcherstr. 405, Tel. 93 72 17

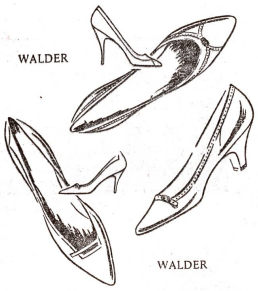
ANT. BONOMO'S ERBEN

BAU-UNTERNEHMUNG

Gubelhangstraße 22 · Telephon 46 45 40

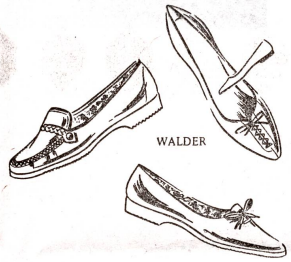
ZÜRICH-OERLIKON

Schuhe machen Leute

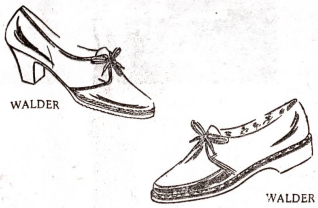


Die *Schuhfabrik Walder* hat sich seit Jahren und mit großem Erfolg auf die Herstellung von modischen Damenschuhen spezialisiert. Mir lachte das Herz, als ich die neuen Herbst- und Winterkollektionen besichtigen durfte. Da standen die Verteidiger der fraulichen Schönheit in Scharen aufgereiht. Eine unermeßliche Vielfalt bot sich meinen Augen. Wenn ich versucht hätte, eine Wahl zu treffen, sie wäre mir sicher nicht leicht gefallen.

Die Firma *Walder* unterhält eine große Creations-Abteilung. Hier werden die Nachrichten aus aller Welt über die Entwicklung der Schuhmode zusammengetragen und gesichtet. Ausgezeichnete Auslandsverbindungen erlauben es dieser Firma, ihre Kollektionen stets nach den letzten Modetendenzen auszurichten.

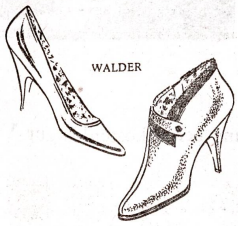


Oft findet man die warm gefütterten Typen, speziell Trotteurs oder elegante Schlüpfer. Die leichten und sehr soliden Airtop-Sohlen sind eine bemerkenswerte Neuerung und halten – zusammen mit dem gut präsentierenden Innenfutter – den Fuß warm. Ein Schuh wie geschaffen für Teenagers.

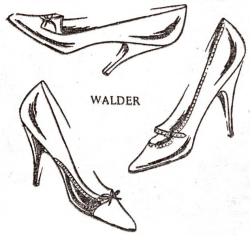


Was weiter zu vermerken ist: Die Sämisch-Materialien feiern ein glänzendes Comeback. Vor allem die seidenähnlichen Leder wie Satin-Hunting, Satin-Kid und Satin-Split dominieren. Weitere sportlich wirkende Lederarten sind Primula – ein speziell präpariertes «Deux-ton Leder» – sowie Corsino – ein gerilltes Samtcalf-Leder, das an Manchester erinnert.

Aber vor allem: Hellbraun sticht! Tatsächlich sind diese Modetöne vorherrschend. Vom Negro-Brown über Taupe, über Brauntöne mit Grau- und Oliveeinschlag ist Hellbraun bis zum hellsten Beige vertreten. Und hier, meine Damen, gilt es, darauf zu achten: Helle Brauntöne sind hochmodern.



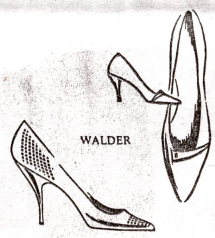
Vor einigen Tagen war ich zu einem Besuch in die *Schuhfabrik Walder & Co. AG* in Brüttisellen-Zürich eingeladen. Wenn mir jemand das Wort «Fabrik» sagt, dann sehe ich rauchende Schornsteine und auf Hochtouren arbeitende Maschinen, Fließbänder und kreischende Zahnräder vor mir. Wie anders war dieser Besuch! Hier drang ich in ein kleines Königreich ein – ein Königreich der Mode.



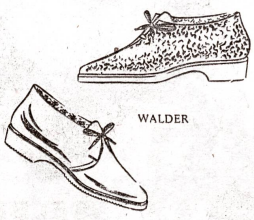
Wenn ich in meinem Notizblock blättere, so kann ich Ihnen einige besonders wissenswerte Einzelheiten über die neue Schuhmode verraten!

Im Telegrammstil steht da geschrieben, daß die Formen allgemein noch spitzer, die Absätze schlanker und die Linien einfacher werden. Beim Pump gewinnt neben dem Charles-IX-Typ die Givenchy-Linie immer mehr an Bedeutung.

Die Ballerinas besitzen nun kleine Absätze, welche viel bequemer sind. Auch die Trotteurs gleichen sich diesem Genre an und wirken dadurch viel leichter.



Halbhohe Après-Ski sind die ideale Fußbekleidung im Winter. Sie tragen sich auch im Tiefland dank ihrer sportlichen Eleganz ausgezeichnet. Der Bottillon ist in die Klasse der ausgesprochen eleganten Modelle aufgestiegen, was allein schon die sehr modischen Kragenverzierungen beweisen.



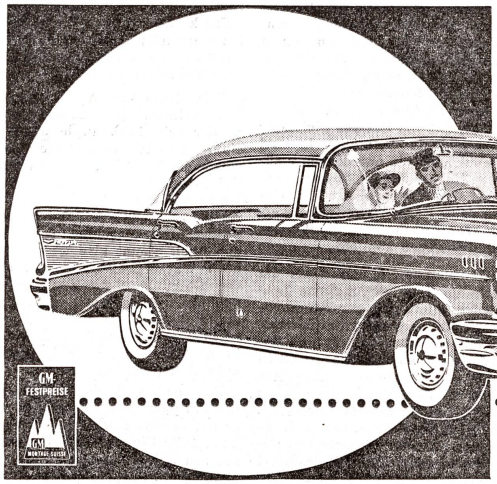
Sie haben in den nächsten Wochen die Möglichkeit, in vielen guten Schuhgeschäften der ganzen Schweiz *Walder*-Modelle zu sehen. Verlangen Sie ausdrücklich *Walder*, die Marke für modische Schuhe zu vorteilhaften Preisen.

Und wenn mir noch jemand erzählen will, daß eine Schuhfabrik mit der landläufigen Vorstellung von «Fabrik» identisch sei, so kann ich ihn nach dem Besuch in Brüttisellen eines Besseren belehren: Eine Fabrik kann auch aus einer Reihe von Mode-Spezialisten bestehen, die sich zum Ziel gesetzt haben, schweizerische Qualitätsarbeit in den Dienst der Mode zu stellen.

Yvette

WALDER

Inbegriff für modische und preiswerte Damenschuhe!

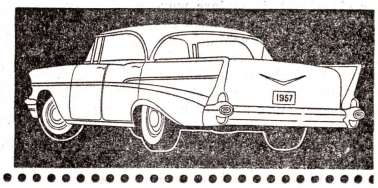


Chevrolet 1957

Erfolg ist ein schlagender Beweis!

Der Schweizer Käufer erkennt und anerkennt Höchstqualität in jeder Form, daher ist Chevrolet, das meistgekaufte Auto der Welt, auch bei uns seit Jahrzehnten der beliebteste „Amerikaner"! 1957 bringt die sportlich gestreckte Linie, eine geschmackvolle Zurückhaltung im Detail, eine besonders reiche Auswahl der Modelle. Hier eines der schönsten: der viertürige, pfostenlose, in Biel montierte Bel Air Sportsedan!

Chevrolet, der Wagen mit den vielen guten Punkten!.....



Ch 111/57 SCH

Agence Americaine AG Zürich, Dufourstraße 23, Telephon 327273

DASSELBE

UND DOCH NICHT

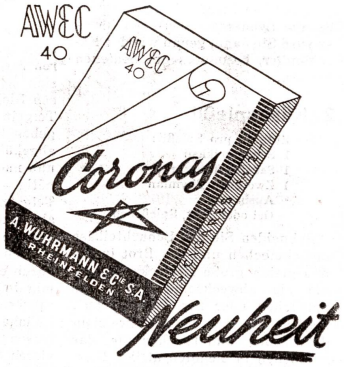
DASSELBE

Ähnlich in der Aufmachung und ähnlich in der Farbe, nennt sich gar vieles Qualität. Es ist darum durchaus natürlich, daß wirkliche Kenner und frohe Genießer sich an den herrlichen WEISSENBURGER-Mineral- und Tafelwassern (Orange, Grape-Fruit, Ananas) erlaben. Ihr Vorsprung liegt im gesunden, kalziumreichen WEISSENBURGER-Mineralwasser und den darin voll zur Geltung kommenden natürlichen Fruchtsäften begründet. In Restaurants und Tea-Rooms die Portionen-Fläschchen — für die Familie zuhause die ausgiebige Literflasche aus dem Lebensmittelgeschäft. Verlangen Sie immer das echte WEISSENBURGER... gesund, erfrischend, nicht kältend!

WEISSENBURG
MINERALTHERMEN AG
THUN

6/57

Ueber 100 Jahre Qualität



A. WUHRMANN + CIE. S.A.
RHEINFELDEN

Lesen Sie das

FÜR GESUNDE UND KRANKE

es ist die Zeitschrift für neuzeitliche Ernährung und Hygiene.
Seine zahlreichen Originalrezepte vermitteln Ihnen eine willkommene Abwechslung im Speisezettel.
Verlangen Sie Probenummer beim

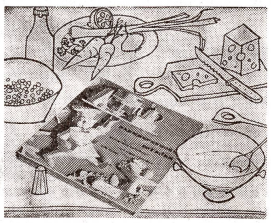
GENSANA-VERLAG, Zürich 1, Postfach

Das ist Sebastian, der gute Geist des Buches «Gaumenfreuden mit Käse»

Ein Kochbuch macht von sich reden...

Mehr als 40 000 Exemplare wurden in den ersten Monaten nach Erscheinen von dem Kochbuch gekauft, welches die Schweizerische Käseunion AG in Bern im Rahmen einer Aufklärungsaktion über den Käse herausgab, und es darf wohl ohne weiteres angenommen werden, daß dieses Buch mit dem vielversprechenden Titel «Gaumenfreuden mit Käse» im Lauf der Zeit in jedem Schweizer Haushalt Eingang finden wird.

Betrachtet man das Buch nämlich etwas näher und geht man seinem Werdegang nach, so ist dieser ungewöhnliche Erfolg nicht mehr weiter erstaunlich. Die Rezepte, die da mit Sorgfalt und Liebe zusammengetragen wurden, zeigen wohl – wie es der Untertitel sagt – «eine Vorliebe für Käse»; sie sind dabei aber von einer Vielfalt, die von einem einfachen Znünibrot über Vorspeisen, Suppen und sättigende originelle Hauptgerichte bis zum raffinierten Dessert reicht und einem schon beim bloßen Lesen das Wasser im Munde zusammenlaufen läßt.



Der Umschlag des fröhlichen Kochbuches ist mit einer Papierplastik geschmückt

Mehr als zwei Jahre dauerte es, bis alle Rezepte ausgewählt, gesichtet und ausprobiert waren. Daß dieses Ausprobieren nicht nur Berufsköchen und Haushaltungslehrerinnen, sondern vor allem Hausfrauen aus allen Gegenden der Schweiz anvertraut wurde, mag manche frischgebackene Ehefrau zuversichtlich stimmen. Es bietet ihr schließlich Gewähr, daß die Rezepte nicht nur für Fachleute verständlich sind (obwohl auch sie aus diesem amüsanten Nachschlagewerk, das so nebenbei alles Wissenswerte über den Käse, seine Herkunft und seine Aufbewahrungsmethoden enthält, manches entnehmen können).

«Gaumenfreuden mit Käse» ist überhaupt eine vergnügliche Lektüre für alle Anhänger des guten Essens. Es lehrt auf unterhaltende Art mit einfachen Mitteln und wenig Aufwand abwechslungsreich zu kochen. Die großen Farbaufnahmen – mehr als 70 an der Zahl – machen das Blättern in diesem handlichen Band zum Vergnügen. Und weil zudem alle Plättchen in schönem Geschirr und geschmackvoll dekoriert gezeigt werden, bietet das Buch nicht nur unerschöpfliche Ideen zum ewigen Hausfrauenproblem «Was koche ich heute? Was koche ich morgen?», sondern gleichzeitig willkommene Anregungen für hübsche Tischdekorationen.

Besonderes Vergnügen wird den Besitzerinnen dieses Buches immer wieder sein Einband bereiten. In einer kunstvollen Papierplastik wurde der Koch Sebastian, der gute Geist des Buches, samt allen Zutaten zu seiner gepflegten Käseküche festgehalten. Zum Glück ist dieser zauberhafte Umschlag laminiert; das Buch nimmt also weder Fett- noch Wasserflecken an und darf deshalb ruhig in die Küche mitgenommen werden, wenn es auch als steter Berater der Hausfrau wohl am ehesten auf dem Nachttisch oder in nächster Nähe der Leselampe aufbewahrt werden wird.

Besser als viele Erklärungen mögen ein paar Beispiele zeigen, was es mit diesem Buche auf sich hat. Und, falls Sie sich ans Probieren machen wollen: en Guete!

Ein Kapitel aus dem Kochbuch, das von sich reden macht:

Die kleinen Käsedelikatessen

Gehören auch Sie zu den Hausfrauen, die Kochrezepte mit Genuß durchgehen, ja sogar ganze Kochbücher lesen, wie andere ausgiebige Romane? Dann werden Sie gleich erkennen, was es mit den «kleinen Käse-Delikatessen» auf sich hat. Kaum zwanzig Minuten Zubereitungszeit, kaum eine Zutat dabei, die nicht jederzeit und leicht in Vorrat zu halten oder zu beschaffen wäre – kurz, die richtigen Gerichte, wann immer in Ihrer Familie der Wunsch nach einem Extraplättli laut wird, wann immer der berühmte, unerwartete Gast auftaucht. Gefallen Sie Ihnen?

Wenn Sie den lustigen Appenzeller Chäshappe gleich in Arbeit nehmen wollen, so zögern Sie nicht – er wird heute abend zu einem Glas Bier oder Wein, warm oder kalt serviert, herrlich schmecken.

1. Lyoner Körbchen

Zutaten für 4 Personen:
100 g geriebenen Emmentaler
150 g Lyonerwurst, vom Metzger in extra schöne, ungeschälte Scheiben geschnitten
1 Ei
etwas Milch
evtl. 1 Gläschen Kirsch
Pfeffer, Paprika
Fett zum Ausbacken

Sie machen in der Pfanne so viel Fett heiß, daß Sie die Lyonerkörbchen halbschwimmend ausbacken können und vermischen unterdessen den Käse mit dem Ei, der Milch und den Gewürzen, geben – wenn Sie das mögen – ein wenig Kirsch dazu. Die Lyonerscheiben, die nicht geschält werden dürfen, geben Sie in das heiße Fett. Sobald die Haut sich dann zusammenzieht, wölben sich die Wurstscheiben zu kleinen Körbchen, die Sie nun sorgsam mit der Käsemasse füllen. Backen Sie auf kleinem Feuer fertig, bis der Käse schön geschmolzen ist, und servieren Sie rasch – zu einer Gemüseplatte eine willkommene Beigabe.

Sagen Sie Ihrem Metzger, wofür Sie die Lyonerscheiben brauchen – er wird Sie dann, genau wie der Käsehändler, besonders gut bedienen können.

2. Käsespießli

Zutaten pro Spießli:
1 Schachtelkäsli
1 Scheibe Toastbrot
1 Zweiglein Thymian
Ausbackteig
Oel oder Fett, Spießchen

Schneiden Sie den Schachtelkäse in Scheibchen und das Brot in genau gleich große Dreiecke. Reihen Sie sie abwechselnd auf lange Spießchen oder Stricknadeln auf, stecken Sie das Thymianzweiglein dazwischen und tauchen Sie das Spießchen in ziemlich dicken Bier-Ausbackteig. In reichlich heißem Oel oder Fett backen Sie die Spießchen rasch knusprig braun.

3. Käseschnitzel

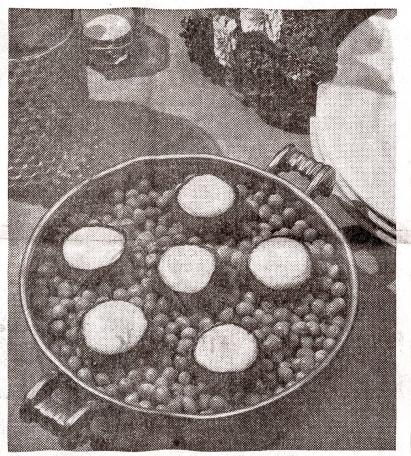
Zutaten für 4 Personen:
300 g Tilsiter
1 Ei
Paniermehl
Senf, Paprika
Fett zum Ausbacken

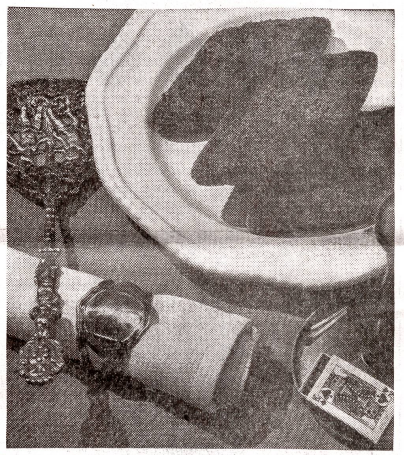
Schneiden Sie den Käse in verschobene Vierecke, die Sie mit wenig Paprika bestreuen und mit Senf bestreichen. Drehen Sie sie in dem gut verklopften Ei, dann im Paniermehl und – damit sich eine schöne Kruste bildet – noch einmal im Ei und im Paniermehl. Backen Sie sie dann im heißen Fett bei mäßiger Hitze braungolden, lassen Sie die Schnitzel gut abtropfen und servieren Sie auf einer heißen, mit einer Papierserviette belegten Platte.

4. Appenzeller Chäshappe

Zutaten für 4 Personen:
150 g räßer Appenzeller Käse
4 Eier
1 Tasse Milch
2 dl Bier
1 halber Teelöffel Backpulver
3—4 Eßlöffel Mehl

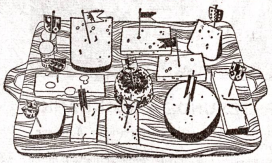
Erwärmen Sie die Milch und schnetzeln Sie den Käse dazu. Rühren Sie auf kleinem Feuer, bis er sich schön aufgelöst hat, und lassen Sie die Creme dann abkühlen. Teigeln Sie das Mehl im Bier an, geben Sie es unter Rühren in die abgekühlte Milch, geben Sie nach und nach die Eier dazu und – falls nötig – noch ein wenig Mehl: der Teig soll etwas dickflüssiger sein als Omelettenteig. In einer großen Pfanne lassen Sie viel Fett heiß werden und gießen den Käseteig durch einen Trichter schneckenförmig in die bruzzelnde, aber nicht rauchende Friture. Backen Sie die Chäshappe zu hellbrauner Farbe, lassen Sie sie gut abtropfen und servieren Sie sie als originelles Nachtessen mit Gemüse und Salat oder als willkommene Dreingabe zu einem abendlichen Schlummertrunk.





Tour de Suisse de fromage

Stellen Sie eine Käseplatte zusammen, auf welcher alle Anwesenden am Tisch ein Stück Käse aus ihrem Heimatkanton finden. Bestekken Sie es – wie auf dem Bild – mit einem Fähnchen (oder mit dem Namen des Gastes «Für unseren Ruedi aus Uri»). Der Gesprächsstoff wird



Die «Tour de Suisse de fromage» — eine Anregung aus dem Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse»

Ihnen den ganzen Abend nicht ausgehen – und Ihr Ruf als aufmerksame, lebhafte Gastgeberin ist gesichert.

Glauben Sie nur nicht, ein solches Abendessen (Sie dürfen es selbst – ja ausgerechnet – Ihrem verwöhntesten Gast vorsetzen) lasse Ihre hausfraulichen Tugenden zu wenig hell erstrahlen. Ganz im Gegenteil: der wahre Feinschmecker erkennt die Fähigkeiten der Hausfrau nirgends so deutlich wie an der Käseplatte.

Freilich, es sind nicht die Kochkünste, die hier ins Gewicht fallen. Die Kunst, eine schöne Käseplatte zu richten, fängt beim Einkaufen an.

Ihr Käsehändler freut sich, wenn er Sie gerne dabei beraten darf, und er verrät Ihnen auch, welcher Käse bei ihm jetzt gerade «im Stadium» ist. Er schneidet Ihnen gerne die gewünschten Stücke sorgsam zurecht, und wenn unsere Anregung zu einer «Tour de Suisse de fromage» Ihnen zusagt, dann verhilft er Ihnen gerne zu den notwendigen Käslein.

Das Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» enthält mehr als 100 Rezepte und Anregungen dieser Art. Da dieses amüsante Kochbuch im Rahmen der Aufklärungsaktion für den Schweizer Käse herausgegeben wird, kann es weit unter dem Selbstkostenpreis abgegeben werden. Sie finden es bei Ihrem Käsehändler, im Lebensmittelgeschäft oder füllen einfach den nebenstehenden Coupon aus – in wenigen Tagen schneit Ihnen das unterhaltende Buch dann ins Haus. Den Betrag von Fr. 3.50 zahlen Sie per Postcheck ein, wenn Sie das nächste Mal zur Post gehen.

Aktions-Bestellschein

Senden Sie mir bitte das Kochbuch «Gaumenfreuden mit Käse» zum Inlandpreis von nur Fr. 3.50!

gegen Nachnahme*

mit Einzahlungsschein*

*nicht Zutreffendes bitte streichen

* Herrn:
Frau: _____
Frl.:

Straße: _____

Ort: _____

(Bitte ausschneiden und in offenem mit 5 Rp. frankiertem Couvert an die Schweiz. Käseunion AG, Postfach Transit, Bern senden.)

BWL 1

Die Kunst des Schenkens

Ein Geschenk ist das Spiegelbild des Gebenden: es sollte seinem eigenen Geschmack Ausdruck geben, gleichzeitig aber auch ein Einfühlungsvermögen in die Welt des Empfangenden zeigen.

Ein Geschenk sollte kein unnützer Gegenstand sein, der uns manchmal sogar im Wege ist — aber es sollte auch über einen nur praktischen Wert hinausgehen: es sollte eine ständige Erinnerung sein, die wir im Gedenken an vergangene Zeiten und Feste immer wieder gerne in die Hand nehmen.

Schenken ist nicht nur eine Geldfrage. Auch eine preislich relativ billige Gabe kann eine ganz große und kostbare Freude auslösen, wenn sie mit Sorgfalt und Liebe ausgewählt ist. Deshalb sollten wir ohne Hast und rechtzeitig unsere Geschenke studieren und auswählen.

India Store mit seiner reichen Auswahl an Erzeugnissen indischer Volkskunst kann Ihnen in dieser Hinsicht mannigfaltige Anregungen geben. Es ist für jeden Anlaß und in allen Preislagen etwas da: für verwöhnte Ansprüche bis zur kleinen, aber aparten Aufmerksamkeit.

Aus den hunderterlei Dingen, die hier zum Verkauf ausliegen und darauf warten, Ueberraschung und Freude auszulösen, seien nur einige Beispiele aufgeführt:

Für wenige Franken finden Sie eine handziselierte Messingschale und viele andere kleine Kunstwerke aus den geschickten Fingern des indischen Handwerkers. Ins Reich der Frau gehören die schon ab sechs Franken erhältlichen handgewobenen farbenprächtigen Seidenschals aus Benares, gestickte Pantoffeln, Sandalen, Gürtel, Taschen und eine besonders vielseitige Auswahl an Schmuck aus Silber und Halbedelsteinen. Für die Kleinen ist eine buntbemalte holzgeschnitzte Tierwelt aufmarschiert. Der Schachspieler findet eine auserlesene Sammlung von Elfenbeinfiguren, und auch für den so schwer zu beschenkenden «Nichtraucher» liegen allerhand Aufmerksamkeiten auf.

Bitte schneiden Sie das beifolgende Inserat aus und vergessen Sie nicht, bei einem Weg in die Altstadt am Limmatquai 46 beim Rüdenplatz in die Schoffelgasse abzubiegen und einen Blick in das Schaufenster von *India Store* zu werfen. Es wird Sie sicher zu einem Besuch in die im Parterre und im ersten Stock liegenden Verkaufsräume anregen. Ein freies bazarartiges Ausliegen der Gegenstände ermöglicht eine ungestörte Besichtigung und erschließt Ihnen zudem einen kleinen Ausschnitt aus der eigenartigen und farbenfrohen Welt Asiens.

India Store

Frau Eva W. Walter, Rüdenplatz, Schoffelgasse 3, Zürich 1
Telephon 34 55 00 (Limmatquai 46 abzweigend)

Indische Volkskunst

Handgewobene und handbedruckte Seide und Baumwolle
handgestickte housedress, Blusen und Decken
Schmuck aus Silber und Halbedelsteinen
Schnitzereien aus Elfenbein und Holz
handziselierte Metallwaren

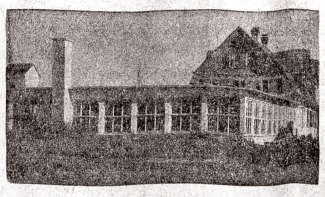
Schals
Gürtel
Abendtaschen
Sandalen
Pantoffeln
Räucherkerzen
Gewürze
Kosmetische Artikel

Reiche Auswahl an aparten Geschenken in jeder Preislage

Direkter Import aus Indien

Wohnhaus und Bürogebäude

Metallwarenfabrik Dietikon AG Dietikon
Tel. (051) 91 83 02
Zweigbetrieb: Militärstraße 94
Tel. (051) 25 25 02 **Zürich 4**

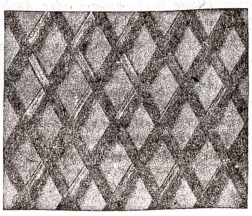


Fabrikhalle

Im Jahre 1912 gründete Heinrich Egg-Steiner in Zofingen als neues Industrieunternehmen neben der von ihm um die Jahrhundertwende gegründeten Imprägnieranstalt die Schweizerische Metallwarenfabrik AG. 1916 ließ sich der Gründer dieser beiden Industrien wieder in seiner Vaterstadt Zürich nieder, um in Dietikon das Säge- und Hobelwerk Egg-Steiner & Co. zu bauen.

1917 verlegte er auch die Schweizerische Metallwarenfabrik nach Dietikon, die er als einzige Firma dieser Branche in der Schweiz weiter ausbauen wollte. Der Firmenname wurde daraufhin in Metallwarenfabrik Dietikon AG umgeändert. Sein jüngster Sohn Robert W. Egg übernahm im Jahre 1930 nach dem Tode seines Vaters die Metallwarenfabrik. 1936 gliederte er der bestehenden Firma eine mechanische Drahtflechterei an. Es zeigte sich bald, daß die getrennte Fabrikation aus kaufmännischen und technischen Gründen zusammengelegt werden sollte. Im Sommer 1947 wurde dies verwirklicht, und in einer neuen, hellen Fabrikationshalle konnte die Drahtflechterei in Zürich mit dem bestehenden alten Betrieb in Dietikon vereinigt werden. Leider raffte der Tod den rührigen Fabrikanten Robert W. Egg in seinem 43. Lebensjahr dahin, und seine Gattin führt seit 1948 mit einem kleinen Stab treuer Mitarbeiter sein Lebenswerk weiter.

Aus unserem Fabrikationsprogramm:

Drahtgeflechte
Siebe
Gitter
Drahtgewebe
Drahtkörbe
Drahtbinder «Rapid»
Bindewerkzeuge
Stahlrohrmöbel
Drahtmassenartikel

Unsere Spezialität:
Ziergitter für den Innenausbau
Heizkörperverkleidungen