

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 56 (1930)
Heft: 20

Werbung

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

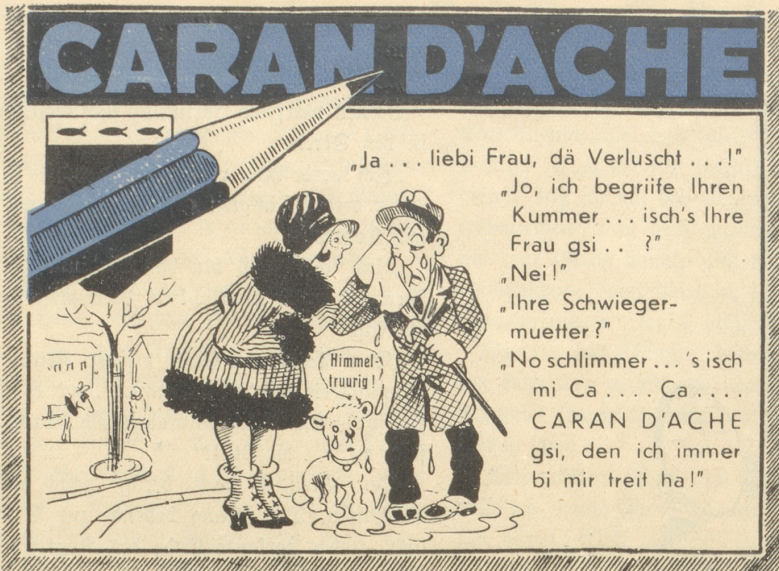
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 16.03.2025

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



Café-Restaurant Engehof, Zürich 2
 Ecke Bleicherweg-Töldistraße
 Heimeliges Lokal — Prima Butterküche — Spezialitäten
 Sternbräu — Reelle Weine

Von einer der modernsten europäischen Conservenfabriken

Die GRÜNDUNG der Conservenfabrik Rorschach fällt in die achtziger Jahre des vorigen Jahrhunderts; sie ist also eine der ältesten Conservenfabriken der Schweiz. Damals wurden hauptsächlich Fleischconserven hergestellt und als Proviant in der Schweizer Armee eingeführt. Wir sind auch heute noch Hauptlieferantin der Eidgenossenschaft. Nach und nach nahmen wir auch die Conservierung von Gemüse und Früchten in grösserem Umfang auf. Die Qualität unserer Roco-Conserven sagte unsern Kunden zu, die Nachfrage stieg und die Produktion vergrösserte sich. Auch die Sympathie, die unserem Unternehmen von Seiten der Wiederverkäufer zuteil wurde, half kräftig mit und förderte die Entwicklung unserer Fabrik.

Die ausserordentlich günstige Lage von Rorschach mitten im Produktions-Gebiet trug viel dazu bei, die Güte unserer Conserven auf gleichem Niveau zu erhalten. Im milden Rheintal, das von rauhen Winden geschützt ist, befinden sich unsere ausgedehnten Gemüsekulturen. Nur knapp eine halbe Stunde werden zum Transport der geernteten Gemüse bis in die Fabrik benötigt. Die Frische des Materials wird dadurch stets garantiert. In nächster Nähe am Bodensee besitzen wir unsere Beeren-Pflanzungen, die uns die würzigen, aromatischen Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren liefern. Auch der obstreiche Thurgau, Mostindien, reicht fast bis zu den Toren der Fabrik und versorgt uns mit edlem, ausgereiftem Stein- und Kern-Obst. —

Schliesslich besitzen wir einen grossen landwirtschaftlichen Betrieb, der uns zum grossen Teil aus eigener Zucht das Material der Fleisch-Conserven liefert. Unser ständig zunehmender Bedarf an Rohprodukten setzt uns erfreulicherweise in den Stand, der einheimischen Bevölkerung einen willkommenen Verdienst-Ersatz für die schlecht gehende Stickerei-Industrie zu verschaffen. Im Rheintal z. B. arbeiten Tausende von Pflanzern für unsere Fabrik.

Um die weitere Entwicklung des Unternehmens nicht aufzuhalten, mussten wir an die Schaffung einer neuen Fabrik und eines Lagerhauses denken: sie entstanden im Laufe einer dreijährigen Bauperiode. Ein Blick auf die Abbildungen genügt. Sie sehen: Hier wurde in jeder Beziehung ganze Arbeit geleistet. Aber eine Zahl sagt Ihnen vielleicht noch mehr: 120 000 Büchsen Gemüse- und Früchte-Conserven kann unsere Fabrik in einem Tage herstellen. Die Quantität ist die Freude des Roco-Vogels, sein Stolz aber ist die Qualität. Der Neubau garantiert bei grösster Quantität gleichmässig beste Qualität. Es herrscht peinliche Ordnung und Reinlichkeit. Die Conserven-Dosen werden in einer eigenen Dosenfabrik hergestellt, das ermöglicht von Anfang an strengste Kontrolle und verhindert undichte Dosen. Vor Gebrauch werden die leeren Dosen, die durch eine Transportanlage in die Conservenfabrik gelangen, automatisch mit heissem Wasser und Dampf ausgespritzt; sie sind jetzt nicht nur sauber, sondern voll-

kommen steril, bakterienfrei. Ein Einzelbeispiel noch: Die Erbsen-Conservierung geht so vor sich, dass die Erbsen während des ganzen Fabrikationsganges nie von Menschenhand berührt werden.

Ebenso rationell und einwandfrei werden die Confitüren und Gelées fabriziert und nachher in kühlen Kellern gelagert.

Auch die hygienischen Einrichtungen und Wohlfahrtsabteilungen haben wir beim Fabrik-Neubau in grosszügiger Weise berücksichtigt. Die Wasch- und Douchenräume, die Trockenräume, die Garderoben, der Speisesaal können als ideal bezeichnet werden. Alles in allem: die neue Roco-Fabrik wird von in- und ausländischen Fachleuten als eine der modernsten europäischen Conservenfabriken angesehen. Damit ist sie — wir sagen nicht zu viel — eine Sehenswürdigkeit. — Dürfen wir Sie zu einem Besuch der neuen Roco-Fabrik in Rorschach einladen? — Sie sind uns jederzeit willkommen.

Abschliessend sei noch darauf hingewiesen, dass dieser gute Fortschritt nur möglich war, weil wir stets dem Verkauf grosse Aufmerksamkeit schenken. Wir betrachten unsere Aufgabe nicht erfüllt, wenn wir unsere Ware abgesetzt haben, sondern helfen unsern Kunden, den Detaillisten, verkaufen, indem wir mittels Reklame für unsere Produkte die nötige Nachfrage schaffen. Jedes Kind kennt den kecken Roco-Vogel mit seinen lustigen Versen. So wurden die Roco-Conserven und -Confitüren bekannt und durch ihre gute Qualität beliebt.

CONSERVENFABRIK RORSCHACH A.G.