

Zeitschrift: Gutes Bauen, schönes Wohnen, gesundes Leben
Band: - (1951)
Heft: 5

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

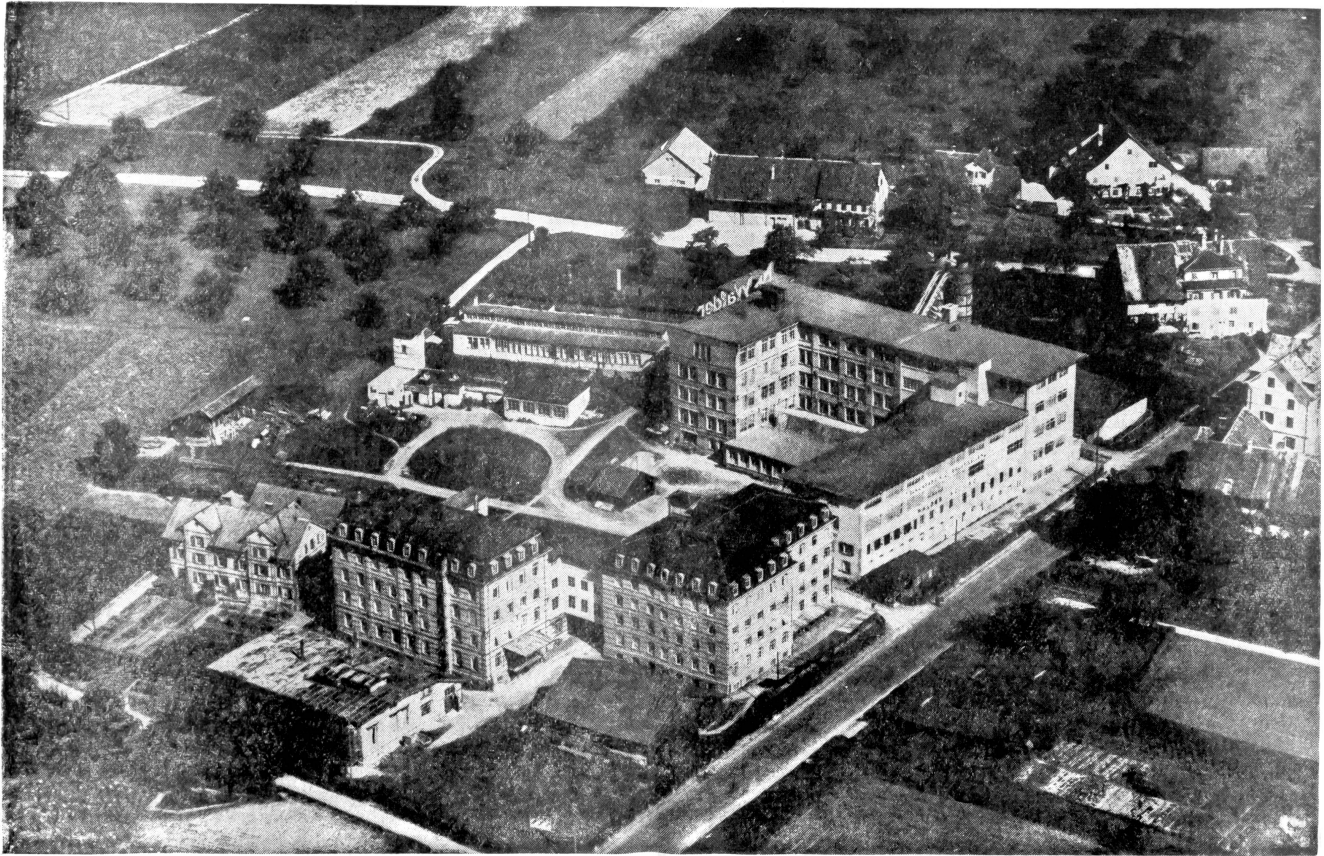
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

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: 17.11.2024

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



Schuhfabrik Walder & Co. AG, Brüttisellen

Walder-Schuhe — Gute Schuhe — Schöne Schuhe

Zwischen Zürich und Winterthur, in Brüttisellen, liegt die bedeutende Schuhfabrik Walder & Co. AG, deren Gründung über 75 Jahre zurückdatiert. Damals erwarb der zu seinen Lebzeiten wohlbekannte Zürcher Seidenindustrielle und Philanthrop Kaspar Appenzeller das frühere Gasthaus zum «Röbli» in Brüttisellen und errichtete darin eine Erziehungsanstalt für bedürftige Knaben. Ein Teil der Lokalitäten wurde als Werkstätte für die Schuhfabrikation reserviert, um die Zöglinge auch zu praktischer Arbeit zu erziehen.

Vom Brüttiseller Strapazierschuh bis zum heutigen modernen Quali-

tätsschuh war ein langer Weg: Ursprünglich eine Reparaturwerkstätte für die Instandsetzung des Schuhwerkes der Zöglinge der Appenzellerschen Stiftung mit angegliederter Fabrikation einfacher Hausschuhe — heute ein auf modernen Fabrikationsgrundlagen aufgebauter Großbetrieb. Das heutige Fabrikationsprogramm umfaßt die Herstellung hochqualifizierter Damenschuhe in moderner Ausführung, die dem einfachen wie verwöhnten Geschmack Rechnung tragen, sowie strapazierfähigen Kinderschuhen in erstklassigen Formen. Neben dem weitverbreiteten Inlandmarkt erfreut sich

das Produkt der Firma Walder stets steigender Beliebtheit im Ausland.

Die Geschäftsleitung ist den Prinzipien des Gründers treu geblieben und betrachtet es als ihre wichtigste Aufgabe, ihrer Arbeiterschaft den Arbeitsplatz zu erhalten und ein gutes Auskommen zu sichern. Die hellen, modern eingerichteten Fabrikationsräume und die ausgezeichneten technischen Einrichtungen geben dem Arbeiter Freude für seinen Beruf und ermöglichen ihm eine erstklassige Qualitätsarbeit. Ein großer Teil der Belegschaft wohnt in Häusern, die der Firma gehören, zu besonders billigen Mietzinsen. Ein spe-

zieller Autobusbetrieb holt die auswärtigen Arbeiter ab und bringt sie nach getaner Arbeit wieder an ihre Wohnstätten zurück. Für gute und billige Verpflegung sorgt eine vortrefflich eingerichtete Kantine.

400 bis 500 Arbeiter, welche die modernsten Schuhmaschinen bedienen, wissen, daß nur gute Qualitätsschuhe die Füße gesund und leistungsfähig erhalten können und sind sich ihrer Verantwortung voll und ganz bewußt. Sie sind überzeugt, daß das von ihnen hergestellte Produkt seinen Preis wert ist und daß sich Qualitätsschuhe auf die Dauer immer bezahlt machen.

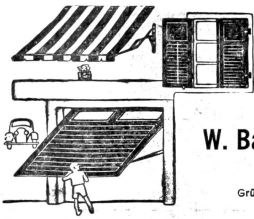
EINIGE BEISPIELE UNSERER KOLLEKTION FÜR DAMENSCHUHE

Besonders vorteilhafter Slingpump mit mittelhohem Absatz. Neuartige Perforation. Sämischsplit schwarz und Nubuck weiß ab Fr. 26.80

Aparter Slingpump mit modernster Meshengarnitur, überzogener Zwischensohle, mittelhohem Absatz, Sämisch schwarz und Nubuck weiß ab Fr. 33.80

Schlager-Modell in California-Ausführung, kleidsam und lustig, diverse Farben und Nubuck weiß ab Fr. 24.80

Kleidsames Tessie-Modell mit neuartiger Lochgarnitur, weiche California-Ausführung, Elk beige, Nubuck weiß ab Fr. 31.50



Rolladen Jalousien
Kipptore Stoffstoren
Rollschutzwände

W. Baumann Horgen Rolladenfabrik

Telephon (051) 92 40 57
Montage- und Reparatur-Werkstatt: Zürich-Centre
Grütlistraße 64 / Schulhausstraße 15, Telephon (051) 23 63 82

Erd-, Maurer-,
Eisenbeton-, Verputz-,
Kanalisations- und
Zimmereiarbeiten

**HOCHBAU
TIEFBAU**

j.piller
Dipl. Baumeister

Zürich Splügenstraße 6 Telephon 25 95 60

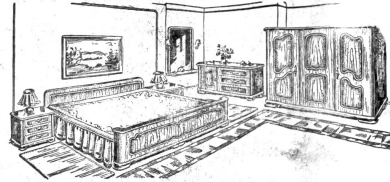


Alle Spenglerarbeiten an Ihrer Liegenschaft

Kontrolle — Unterhalt — Reparaturen



Allmendstr. 7 ZÜRICH 2 Tel. 25 79 80



Formschöne Doppelschlafzimmer

in bester Verarbeitung, sowie **Wohnzimmer**
in fast allen Modellen, liefert zu günstigen
Preisen

A. Böhler, Möbel Talacker 30, zwischen Parade- und Pelikanplatz

EMIL WALLER

dipl. Dachdeckermeister

Zuverlässige Ausführung
von Dachdeckerarbeiten
und Dachreparaturen aller
vorkommenden Dach-
arten. Ziegelfachdach,
Wärme-Isolationen, fäl-
nisbeständige und feuer-
sichere Dachunterzüge,
Flachdacharbeiten

Büro und Lager:

Zürich 2, Lessingstr. 41
Telephon 23 14 49
Privat: 23 14 24

Rudolf **MAAG & Cie.**

Schweizergasse 6
Zürich 1
Telephon 25 27 40

Anlagen für
Licht Wärme Kraft
Telephon Sonnerie

Für gute Beleuchtung:
Deckenschalen
Leuchter
Ampeln
Vasen- und Nachttisch-Lampen

Für Ihren Haushalt:
Alle elektrischen Haushalt-Apparate
Kochherde
Kochgeschirr
Kühlschränke
Staubsauger usw.

Die Förderung des Wohnungsbaues

durch Gewährung von Bau- und Hypothekar-Krediten an
Private und für gemeinnützige Siedlungsbauten fällt in den
engeren Aufgabenkreis der



Genossenschaftlichen Zentralbank

indem Sie ihre Ersparnisse diesem Institut anvertrauen,
helfen Sie mit, diese Werke zu unterstützen. Auskünfte
erteilt bereitwillig:

Niederlassung Zürich
Telephon 23 66 72 Uraniastraße 6, Ecke Seidengasse
Kassastunden des Depositenheftsalters 8-12, 13 1/2-17 Uhr



Licht
Kraft
Telephon

Bau von Schaltanlagen
Trafostationen
Beleuchtungskörper



Zürich 1



SADA Genossenschaft Zürich

Zeughausstraße 47
Zürich 4
Telephon 23 07 36

Spenglerarbeiten Sanitäre Installationen Dachdeckerarbeiten
Metalldruckerei Technisches Büro Reparaturen
Ventilationsanlagen

Spengler
Sanitär
Dachdecker

G. Lienhard Söhne

Zürich 2, Albisstraße 131
Telephon 45 12 90

Mechanische Schreinerei
Möbelfabrik

AUFZÜGE
Gebauer
ZÜRICH

für Personen
Waren Speisen Akten
mit und ohne Feineinstellung
Erstklassiger
Revisionsdienst
durch
Fachpersonal

Birmensdorferstr. 273 Tel. (051) 33 21 66 Filiale Lausanne: Tel. (021) 2 93 21



Inhaber der eidg. Meisterdiplome
im Spengler-, Gas- u. Wasserfach

WILLI BIONDI

Spenglerei Sanitäre Anlagen **ZÜRICH**

Spezialität: Kiesklebedächer,
Isolierungen und sämtliche
Flachbedachungen, Reparatu-
ren aller Art, Ventilatoren

Büro u. Werkstatt: Werdstr. 108
Tel. 25 71 21, Privat 52 08 41
Gegründet 1932



ST. ANNAHOF

das Haus
der Spezialabteilungen
des
Lebensmittelvereins Zürich

Ein Haus ändert sein Gesicht

Aehnlich wie die Menschen haben auch Häuser und Straßen ihre besonderen Wesenszüge. Es gibt tatsächlich Häuser und Straßen, die ein ganz bestimmtes Gesicht zur Schau tragen, ein Gesicht, welches dem einen sympathisch, dem anderen unsympathisch, dem einen kalt, dem anderen heimlich erscheint mag. Es gibt auch Häuser und Straßen, die das Gesicht des Wärschaften und des Vertrauens haben, wiederum solche, die eher auf Schein und Trug schließen lassen.

So haben wir in unserem schönen Zürich Bauwerke, Straßen und Plätze, welche der Stadt ein besonderes Gepräge geben. Wir denken dabei nicht einmal in erster Linie an historische Baudenkmäler, an öffentliche Bauten, sondern auch Werke der privaten Hand können diese Eigenschaft besitzen.

Als im Jahre 1913 auf dem Areal zwischen Bahnhofstraße-Füsslistraße-St. Annagasse das genossenschaftliche Kaufhaus des Lebensmittelvereins Zürich erstellt wurde, da erkannte man bald, daß dieses Gebäude der aufstrebenden City Zürichs ein Merkmal der Bodenständigkeit geben würde. Wohl haben nun im Laufe der Jahre modernere Bauten den Blick auf sich gezogen, doch hat es der St. Annahof verstanden, seine Eigenart zu wahren; inmitten einer Welt der Banken und Warenhäuser hat sich das genossenschaftliche Kaufhaus bewährt, erhalten und erweitert.

Erst vor kurzer Zeit hat der St. Annahof durch die Eröffnung des Selbstbedienungsladens an der Bahnhofstraße sein Gesicht wesentlich verändert. Diese Neuöffnung hat dem Komplex Züge der Großzügigkeit und zweckmäßiger Modernität verliehen. Einer breiten Öffentlichkeit wird dadurch auch in Erinnerung gebracht, daß im Gebäudekomplex des St. Annahofes der Lebensmittelverein Zürich Hausherr ist, daß er Teil jener Konsumgenossenschaft ist, welche im Jahre 1878 als Selbsthilfeorganisation gegründet wurde und heute noch als einzige Konsumgenossenschaft Zürichs in diesem Sinne wirkt. Tausende neuer Käufer haben sich von der realen und preiswerten Warenvermittlung des Lebensmittelvereins überzeugt. Der Sektor Obst und Gemüse, die Fleischwarenabteilung, die Abteilung für Bäckerei- und Konditoreiwaren beweisen Tag für Tag ihre preisliche und qualitative Leistungsfähigkeit. Der Selbstbedienungsladen mit seinem ausgeprägten Zug ins Moderne und Fortschrittliche hat dem St. Annahof rein äußerlich einen neuen, sympathisch-modernen Aspekt gegeben.

Aber auch ein Gang durch das Kaufhaus zeigt uns, daß im St. Annahof ein initiativer Geist herrscht. Etappenweise wurden die Räumlichkeiten modernisiert und den Bedürfnissen der Zeit angepaßt, die Rayons wurden erweitert, die Auswahl vergrößert.

Der St. Annahof – das möchten wir ganz besonders betonen – ist kein Warenhaus. Man kann im genossenschaftlichen Kaufhaus nicht «alles» haben; die Leitung des Lebens-

mittelvereins legt Wert darauf, daß der St. Annahof den Charakter als Haus der Spezialabteilungen bewahrt. Und ein Gang durch die geräumigen, hellen Verkaufsräume führt den Käufer tatsächlich durch verschiedene Spezialabteilungen, die sich durch sorgfältige Auswahl und Qualität auszeichnen. Wir haben gesagt, daß man im St. Annahof nicht alles kaufen kann, aber vieles wird dem Käufer geboten, das zum Leben gehört – und selbstverständlich auch Dinge, die dem prosaischen Alltag etwas «Poesie» verleihen.

«Der Mann bringt die Küche ...»

So heißt es doch, wenn es ans Heiraten geht. Daß ausgerechnet der Mann die «Küche» in die Ehe mitbringen soll, ist nicht recht erklärlich. Aber so will es offenbar die gute Tradition. Ob wohl der Mann damit seiner Zukünftigen andeuten soll, daß die «Liebe auch durch den Magen» geht? Es will uns fast so scheinen, als ob der Mann die tadellose Kücheneinrichtung «stellt», in der Hoffnung, daß damit die Kochkunst der lieben Frau eine erfolgreiche Förderung erfahre. Sei dem wie ihm wolle: Der Mann hat die Küche mitzubringen! Fehlen ihm aber dazu die nötigen Batzen, so wird wohl oder übel das Bräutchen einspringen müssen. Noch eine Lösung: Sie und Er können ihr Scherzlein zusammenlegen und gemeinsam den nötigen Hausrat einkaufen. Und weil wir gerade von der Küche reden, so sei auch gleich darauf hingewiesen, daß die Haushaltsabteilung des St. Annahofes im Laufe der Jahre komplette Kücheneinrichtungen entwickelt hat, die sich sehen lassen dürfen; sie tragen den verschiedensten Bedürfnissen und finanziellen Möglichkeiten Rechnung. Der Kauf kompletter Kücheneinrichtungen ist Vertrauenssache. Neben der gut durchdachten und praktischen Zusammenstellung ist selbstverständlich auch der Preis von großer Wichtigkeit. Unnütze Dinge, die überhaupt nie gebraucht werden, soll man jungen Brautleuten, die sich vertrauensvoll auf die Ratschläge des Fachgeschäftes stützen, nicht anhängen. Die oft sauer ersparten Batzen dürfen nicht unnütz vertan werden. Aus diesem Grunde ist es wichtig, wo die Kücheneinrichtung gekauft wird. Die Gründung eines Hausstandes erfordert eine gute Stange Geld. Aus diesem Grunde gewährt der LVZ neben der üblichen Rückvergütung von 8 Prozent einen Barabzug von 5 Prozent. Neben kompletten Einrichtungen führt die Haushaltsabteilung selbstverständlich alles, was ins Reich der Küche gehört: Geschirr und Bestecke in verschiedenen Ausführungen, feines Porzellan, wärschaftes Steingut, Kristall- und Glaswaren und anderes mehr. Die Haushaltsabteilung des St. Annahofes führt seit Jahrzehnten einen guten Ruf; sie wird darauf bedacht sein, ihn auch im heutigen Konkurrenzkampf zu wahren.

Wohnen ...

Es gibt Menschen, die mit wenigen Mitteln und großem Geschick eine Wohnung einzurichten wissen. Vor allem die Frauen verstehen es, dem Wohnraum mit einfachen und bescheidenen Mitteln Wärme und wohltuende Behaglichkeit zu geben. Eine gewisse Atmosphäre wird in der Wohnstube nicht selten dadurch erreicht, daß man mit Geschmack und

Liebe Vorhänge wählt, die zum Raum und zu den Möbeln passen. Gardinen können in bezug auf Behaglichkeit Wunder wirken! Sie können dem Wohnraum tatsächlich jenes gewisse «Etwas» geben, das man nicht definieren kann, jedoch sofort spürt. Wichtig ist aber auch, daß man beim Kauf gut beraten wird. Neben gediegenen und geschmackvollen Dessins sind wiederum Preis und Qualität von entscheidender Bedeutung. Was nützt ein apartes Dessin, wenn die Qualität dem Licht und der Wäschelauge nicht zu trotzen vermag? Was nützt ein apartes Dessin, wenn der Preis so hoch ist, daß ihn das Portemonnaie nicht erträgt? Der St. Annahof besitzt eine gute und leistungsfähige Spezialabteilung, welche Gardinstoffe in reichhaltiger Auswahl und Qualität führt. Gardinengarnituren werden fix und fertig geliefert und aufmontiert. Genau wie das Fachgeschäft ist der St. Annahof in der Lage, den Wünschen der Kundschaft nachzukommen.

Sogenannte Flurmöbel, komplette, gediegene, form-schöne Gardinengarnituren finden mehr und mehr ihre Liebhaber. Immer mehr geht man dazu über, den Flur mit geeigneten Kleinmöbeln auszustatten. Auf diese Weise wird schon im Flur (welcher früher in einem unmöglichen Halbdunkel gehalten wurde) eine freundliche Atmosphäre geschaffen. Der Kauf von Flurmöbeln erfordert Ueberlegung, denn eine schöne Garnitur ist nicht eine alltägliche Anschaffung. Auch hier will man gut beraten sein – und man ist gut beraten, wenn man sich der genossenschaftlichen Warenvermittlung des St. Annahofes anvertraut.

Und weil wir gerade von Kleinmöbeln und Flureinrichtungen reden, so wollen wir auch gleich auf die Rohrmöbel hinweisen. Diese bequemen und praktischen Möbel finden eine vielseitige Verwendung. Für Garten, Terrasse oder Balkon bildet der bequeme und leichte Rohrstuhl bald ein unentbehrliches Requisite. Ruhe und Entspannung im Schatten eines Sonnenstuhls oder Baguettes genießt man doppelt, wenn man im bequemen Rohrstuhl sitzen kann. Aber auch in der Wohndiele hat das Rohrmöbel immer mehr Eingang gefunden. Die Wohndiele, bequem und heimelig ausgestattet, ist mancherorts beliebter als die gute Stube selber. Man genießt gleichsam die «Ecke der Philosophen», das gemütliche Beisammensein. – Rohrmöbel sind außerdem preiswert. In bester Qualität und in verschiedenen Ausführungen können sie im St. Annahof gekauft werden.

Zum Wohnen gehören auch Teppiche. Der Teppichkauf ist eine besonders heikle Angelegenheit; die wenigsten verstehen etwas davon. Der St. Annahof ist kein ausgesprochenes Teppichhaus. Die Auswahl ist heute noch bescheiden; es fehlen jene Stücke, die ein «Vermögen» kosten. Aber die Teppiche, die hier angeboten werden, wollen nicht mehr scheinen, als sie sind, nämlich gute Qualitätsware für den Durchschnittshaushalt, für den Haushalt des Arbeiters und Angestellten, der nicht über die Verhältnisse leben will.

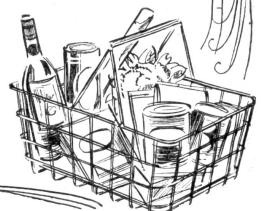
Vom St. Annahof, dem genossenschaftlichen Kaufhaus im Herzen unserer Stadt, ließe sich selbstverständlich noch vieles sagen, aber wir haben uns für diesmal auf ein paar Dinge beschränkt, die gerade im Frühjahr im Hinblick auf eine Neuausstattung oder Ergänzung des Hausrates da und dort aktuell werden könnten. Ein Gang durch den St. Annahof lohnt sich immer.

O. L.

8% IN MARKEN
AUF ALLE EINKÄUFE

ZÜRICH, BAHNHOFSTR./FÜSSLISTR.

TEL. 25 58 30



fri-fri Frischeier-Teigwaren sind besser

gericht, feine Teigwaren in verschiedenen Arten, schnabulieren zu können. Wir essen mit Lust und Appetit daheim bei unserer lieben Mutter, unserer verehrten Musterköchin, uns an «fri-fri» Frischeier-Teigwaren satt. Es geht uns gut dabei, wir fühlen uns wohl und sind - unserer Mutter dankbar.

Gertrud Schmucki

Herr Brody erzählt in seinem prächtigen kulinarischen Brevier «Auf meiner Zungenspitze», daß *tagliatelli*, besonders mit kleinen, gekochten Muscheln dazu, seine Lieblingsteigwaren seien. Dem besten Gericht dieser Art, das man, mit anderen Zutaten, *tagliatelli alla vongole* heißt, sei er nicht in Italien, sondern mitten in Newyork, in einem alten, billigen italienischen Restaurant, namens *Barbetta*, West 46th Street, begegnet. Dieses kulinarische Wunder an jenem freundlichen Ort habe nur 40 oder 50 Cents gekostet.

Nun, wir müssen, um unsere Lieblingsteigwaren schnabulieren zu können, weder nach Italien noch nach Newyork zu Barbetta reisen. Wir machen selber unser Tischlein-deck-Dich und freuen uns - wenn unsere Mutter am Herd fertig gewirkt hat - an unseren eigenen Teigwaren-Leibspeisen.

Das ist dann mehr oder weniger gleich, ob die Mutter uns Spaghetti al Sugo, Spaghetti ungarisch, Makkaroni nach Nizzaer Art, Nudelschmarrn, Hörnli an weißer Sauce oder Spaghetti nach neapolitanischer Art aufischt. Die Hauptsache ist stets, daß es «fri-fri» Frischeier-Teigwaren sind. Denn «fri-fri» Teigwaren sind besser als alle anderen Teigwaren, die wir kennen. Es ist kein Wunder, daß diese prachtvollen Produkte, seien es schmale oder breite Nudeln, Hörnli, Makkaroni oder Spaghetti, zu den delikatesten und nahrhaftesten Teigwaren gehören. Denn es sind absolut *reelle Erzeugnisse* aus dem bestgeeigneten, sorgfältig und gewissenhaft verarbeiteten Material. Rohstoffe für die «fri-fri» Teigwaren sind: *feinstes, südamerikanisches gemahlenes kanadisches und nordamerikanisches Hartweizenmehl* und - *frische, wirklich richtig frische Eier*.

Schmackhaftigkeit und Schönheit, das Nahrhafte und Köstliche der «fri-fri» Spaghetti, Nudeln, Makkaroni und Hörnli haben reelle Grundlagen. Es gibt eben «Teigwaren» und Teigwaren, das wissen auch die verwöhnten Schweizer Esser. Verwöhnte Leute lieben

«fri-fri» Produkte, weil sie stets die gleiche hohe Qualität haben und nie enttäuschen.

Unsere Mutter ist stolz auf ihre gute Küche; sie sagt, sie habe gleich viel Arbeit und brauche gleich viel Zeit für gewöhnliche und bessere Nudeln oder Spaghetti. Weil sie eine zufriedene Familie am Tisch wünsche und nicht koche, um schlechte Launen zu erzeugen, nehme sie das Bessere, für sie letzten Endes das Billigste - wenn man es *lebensrichtig* berechne. Unsere Mutter stellt uns nie zu lang gekochte Nudeln als formlose Masse auf den Tisch.

Es kommt nicht von ungefähr, daß «fri-fri» Produkte tadellos sind. Die Spezialmahlung des Hartweizens ergibt Spezialmehl; nur dieser feine, aus den oberen, den besten Körnern der Frucht gewonnene Grieß ist es wert, zusammen mit frischen Eiern bester Provenienz gewissenhaft verarbeitet zu werden. Nicht nur die Beschaffenheit des Rohmaterials, auch die Herstellung, die Fabrikation in der *A. Rebsamen & Co. AG. in Richterswil* am Zürichsee, wird ständig überwacht, geprüft und kontrolliert. Es ist nicht nur hochinteressant, es ist auch eine Freude, an Ort und Stelle in Richterswil den ganzen Herstellungsprozeß anzuschauen. Da darf man getrost dem sauberen und erfahrenen Personal - das teils schon seit Jahrzehnten die exakte, vertrauensvolle Arbeit gewissenhaft ausführt - zusehen.

Diese Arbeiter und Arbeiterinnen sind sozusagen allesamt *Vertrauensleute* für die Konsumenten, die die «fri-fri» Produkte im Lebensmittelverein, in der «Konsumhalle», bei den Delikatengeschäften und den vielen Kolonialwarenläden regelmäßig kaufen. Die Herstellung der «fri-fri» Frischeier-Teigwaren ist tatsächlich eine Vertrauensarbeit von A bis Z.

In der Teigwarenfabrik Rebsamen, die schon seit über hundert Jahren besteht und das Vertrauen der verwöhnten Konsumenten weit und breit genießt, ist es hell, vom See her kommt das Licht in die Arbeitsräume, die hoch und weit sind. Eie, wie schön sind diese feinen, goldgelben Kristalle des Spezialmehls.

Goldgelb leuchtet auch der Teig, der in der rotierenden, blitzsauberen Schüssel der Teigmetmaschine verarbeitet wird. Frisch und klar sind die von Hand durchleuchteten Eier, die von geübten Frauen von Hand aufgeschlagen werden. Da wird scharf aufgepaßt! Liter für Liter wird kritisch kontrolliert. Wie appetitlich sind die hängenden Spaghetti-«Fahnen» in den Trocknungsapparaten, wie originell sind die Ornamente, die die gelben, goldigen Hörnli auf dem Laufband bilden! In der Sauberkeit und Gewissenhaftigkeit der Verarbeitung des denkbar qualitätsbesten Materials liegt das Geheimnis der Güte der «fri-fri» Frischeier-Teigwaren. Die Ausführung der Fabrikationsrezepte verlangt beste Rohstoffe, reinlichste Herstellung der verschiedenen Formen, exaktestes Trocknen nach genauer Vorschrift und schließlich ebenso hygienisch einwandfreies Verpacken der fertigen Produkte.

Mit echtem Berufsstolz sagte der Chef, Herr *Eglt-Rebsamen*: «Ich lasse immer so fabrizieren, daß ich selbst, und meine Familie, die «fri-fri» mit größter Freude und Appetit essen darf!»

Unsere Mutter weiß, warum sie uns mit «fri-fri» Menüs immer wieder neue Eßfreuden bereitet; sie sind ihr noch nie mißbraten, sie sind ausgiebig, «rentabel». Und man kann zu Spaghetti und Makkaroni, zu Hörnli und Nudeln - nach den «fri-fri» Rezepten - alle kalten und warmen Getränke, alkoholfreie und geistige, Fruchtsäfte und Mineralwasser trinken. Besonders beim Familientisch ist das ein nicht zu unterschätzender Vorteil.

Apropos: Frischeier - für «fri-fri» Teigwaren werden, wie wir uns überzeugen, wahrhaft nur frische Eier, kein Stäubchen Trockenei verwendet. Auf 1 Kilo «fri-fri» Grieß kommen 3-4 frische Eier, je nach Größe.

So ist es alles in allem kein Wunder, daß wir weder ins weltberühmte Restaurant *Papagallo* in Bologna, noch ins *Alfredo* auf der *Piazza della Scoria* in Rom, noch ins *Barbetta* nach Newyork reisen müssen, um unser Leib-



Rezept

fri-fri Spaghetti nach neapolitaner Art für 4 Personen

- 350 g «fri-fri» Spaghetti, gekocht (für Nachtessen 500 g)
 - 250 g Kalbs- oder Rindfleisch, geschnezt, Zwiebel, Peperoni, Knoblauch, fein geschnitten
 - 2 Eßlöffel Öl
 - 30 g Oliven, gefüllt
 - 1 kleine Bäckse Tomatenpüree
 - Salz, etwas Paprika
 - 50 g Käse, gerieben
- Zwiebel und Peperoni im Öl braun braten. Das Fleisch dazufügen und braten, bis es schön gebräunt ist. Tomatenpüree, Salz, Paprika, Knoblauch und Oliven beifügen und weich schmoren lassen; zuletzt den Käse beifügen u. kurz aufkochen. Ueber die gekochten heißen «fri-fri» Spaghetti gießen, geriebenen Käse dazugeben und servieren.



EINWANDFREI UND TRUSTFREI

im treuen Dienst am Konsumenten

«Einwandfrei und trustfrei im treuen Dienst am Konsumenten» - das ist zweifellos eine prächtige Devise. Man darf sie getrost auf die Fahne schreiben. Besonders dann, wenn sie im Kampf erprobt ist und sich bewährt hat. Es ist die schöne Devise von Heinrich Rusterholz-Huber, dem unerschrockenen und erfahrenen Leiter und Inhaber des Speisefettwerkes Wädenswil. Diese Parole hat ihre interessante Geschichte und ihren bedeutsamen Sinn. Das Motto wäre wert, in einer Monographie von der Familie und der Firma Rusterholz einläufig erläutern zu werden. Aber was noch nicht ist, das kann noch werden. Alles braucht seine Zeit - wie das Braten einer wäderschaften «Pic-Fein-Rösti» und einer rassigen Bratwurst oder gar eines saftigen Kalbskoteletts mit feinen Pilzen. Oh, da läuft einem das Wasser im Munde zusammen, und man möchte am liebsten herzhaft sich Tafelfreuden hingeben...

A propos Tafelfreuden: Punkte Tafel wollen wir feststellen, daß wir in diesem Zusammenhang die vorteilhafte und günstige Verpackung von Speisefett in Tafeln meinen. Es war die Firma Rusterholz, die im bekannten Jahr 1912 - als in der Schweiz die sogenannten «Kaiser-Manöver» durchgeführt wurden - die butterhaltigen Speisefette in vorteilhaften Tafeln einführte. Das war eine Pionierleistung. Aber nicht die einzige. Seit der Gründung der Firma Rusterholz in Wädenswil wurde Leistung an Leistung gereicht.

1879 haben Gottlieb Rusterholz-Brüning und Heinrich Rusterholz-Weber die Firma «Gebrüder Rusterholz» gegründet. Der Sitz war das Haus zur «Weinrebe» im schmucken Wädenswil am blauen Zürichsee. Viele Konsumenten nannten die neue Firma damals kurz und bündig «Kaffee-Rusterholz». Denn das junge Geschäft lieferte vor allem Kaffee, aber auch Kolonialwaren. Bald nach dem Start des Unternehmens wurde - in bescheidenen Verhältnissen - die Herstellung von Speisefetten als Spezialität aufgenommen.

Heute kann man es kaum begreifen und verstehen, daß die Bevölkerung seinerzeit skeptisch eingestellt war gegenüber solchen Speisefetten. Gewiß, die rein bäuerliche Familie kannte natürlich nur Schweinefett und Butter. Anders verhielten sich diejenigen Konsumentenschichten, die keine eigenen Fettprodukte aus eigener Landwirtschaft hatten. Diese Kreise waren dankbar für das Speisefett aus importierten guten vegetabilischen Ölen und Fetten, welche sehr bekömmlich wirkten - und zudem die Kosten für das Küchenbudget senkten. Die Verbilligung der Nahrungskosten war erfreulich, Gaumen und Magen befriedigt. Allerdings war die Produktion der Gebrüder Rusterholz am Anfang noch nicht sehr groß, aber immerhin wurden anfangs pro Tag 50 kg Speisefett erzeugt. Wer damals, vor dem ersten Weltzusammenprall, gewagt hätte, zu prophezeien, der schweizerische Konsum an Speisefetten und Speisölen werde einmal einen Jahres-

umfang von 3000 Waggons zu 10 Tonnen erreichen, zu dem hätte man wohl gesagt: Deine Phantasie schwimmt in Öl!

Das Auftrumpfen der ausländischen Großindustrie, die leidet und unbegreiflicherweise durch Schutzzölle und Kontingentierung geschützt wurde, bereitete der anfänglich rein schweizerischen Produktion bedeutende Schwierigkeiten. Das Wädenswiler Speisefettwerk Rusterholz hätte gewissermaßen in den Schatten verwiesen werden sollen. Aber der kräftige Menschenschlag der Rusterholz ließ sich nicht aus dem Feld schlagen. Es ging schließlich in der Hauptsache darum, dem Konsumenten zu dienen und ihm so viele Vorteile wie möglich zu verschaffen. So wurde mit guter Qualität und niedrigem Preis gute Kampfpolitik geführt. Mit der unverbrüchlichen Hingabe an das Ganze wurde die Schwierigkeiten von Fall zu Fall überwunden.

Die Methoden der ausländischen Großen, die wie Haie gerne alles allein für sich haben möchten und die mit unsern einheimischen Konsumenten keinen andern Kontakt als den rein geschäftlichen haben, konnten den Bodenständigen zwar den Boden heiß machen - sie aber nicht bodigen.

1911 wurde ein denkwürdiger Markstein, der *Neubau* in der Au, gesetzt.

Die Firma Rusterholz mußte damals nach langwierigem Arbeitskampf der Weiterentwicklung entweder Valet sagen - oder einen ganz entscheidenden Schritt wagen. Mit dem modernen Bau in der Au wurde eine Raffinerie und eine Margarinerie eingerichtet. Damit

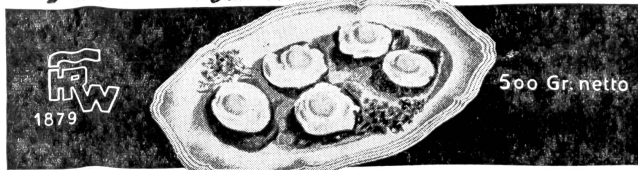


wurden, mit den andern neuzeitlichen Maßnahmen, die Grundlagen geschaffen für weitere vorbildliche und treue Dienste an den Konsumenten. 1911 ist auch das Geburtsjahr des Speisefettes «PicFein», das durch seinen Buttergehalt

und margarinefreie Qualität wahrhaft rühmlich bekannt wurde und einen großen Umsatz erzielte. Ueberall in den Haushaltungen tauchte die buttergelbe «Viola»-Tafel auf. Und schneller als die Erfinder der Tafelpackung dachten, kamen Imitationen aller Art auf den Markt. Auch hier hieß es - oft nachgeahmt, nie erreicht.

«Pic-Fein» bildete dann, bereits in der Neuzeit, einen neuen Höhepunkt in der Qualität und Produktion. «Pic-Fein», das in allen Fäkalien des LVZ und KVZ, sowie Geschäften irgendwelcher Bedeutung erhältlich ist, ist eben picfein! Diese guten Leistungen im Interesse und zum Wohl der Verbraucher festigten die Devise «Einwandfrei und trustfrei im treuen Dienst am Konsumenten» noch mehr. Die Firma Hch. Rusterholz AG, Speisefettwerk, Wädenswil, hat auch Tradition in den sozialen Verhältnissen, sie pflegt vorbildliche Arbeitsbedingungen und hat in ihrem Personal fachtüchtige Menschen, die teils schon 30 bis 40 Jahre im Betrieb wirken und schaffen. Seit 1921 wird das Unternehmen von dem Sohn Heinrich des Gründers, Walter Heinrich Rusterholz, erfolgreich geleitet. Tradition und zeit-aufgeschlossener, kampffreudiger und erfahrener Geist sorgen für die Zufriedenheit der Konsumenten.

Speisefett «Pic-Fein»



ist leicht verdaulich weil garantiert zu 100% naturrein

Gardinen



FÜR JHR HEIM

Robert

OBER

Zürich