

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

Werbung

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

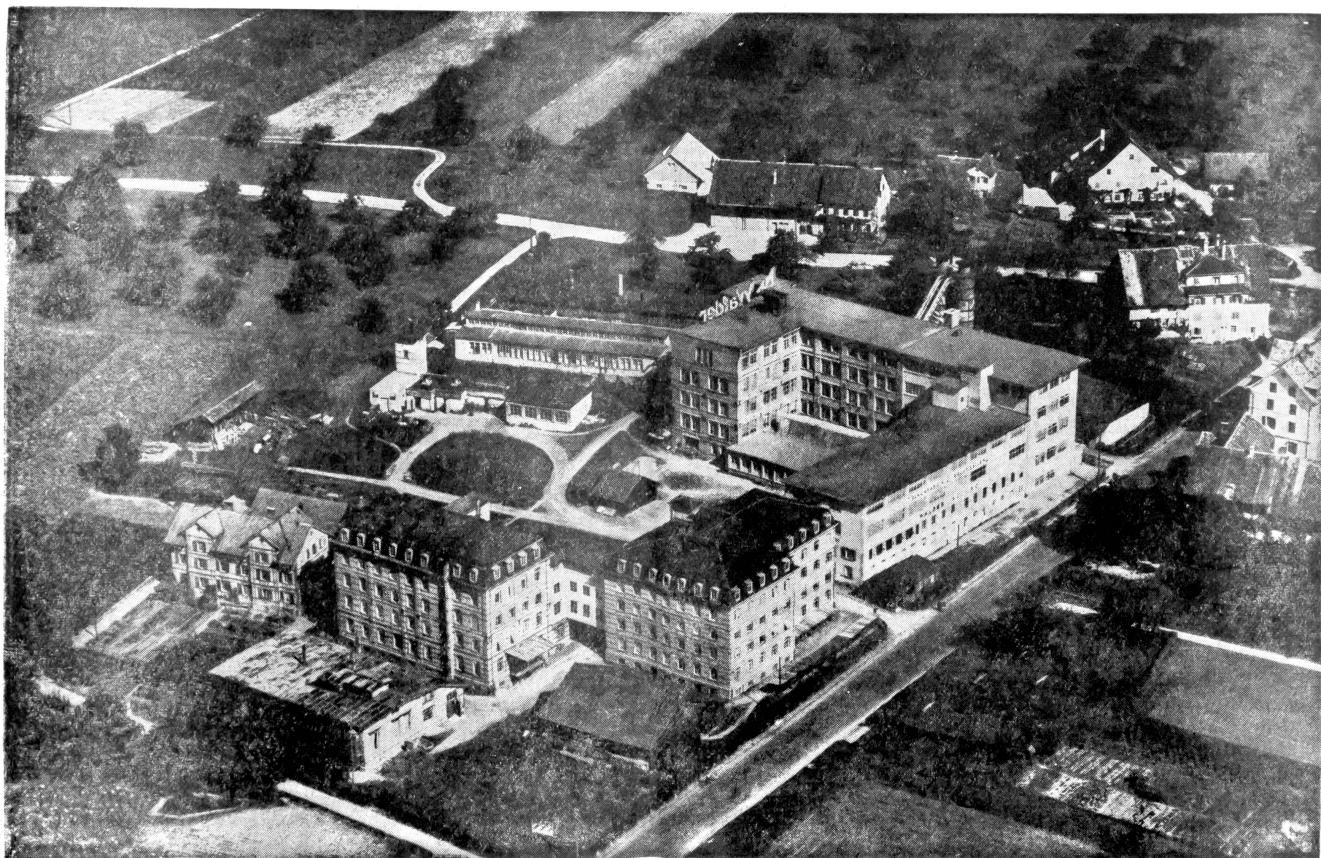
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 16.01.2026

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-

tätschuh war ein langer Weg: Ursprünglich eine Reparaturwerkstätte für die Instandsetzung des Schuhwerkes der Zöglinge der Appenzellerschen Stiftung mit angegliederter Fabrikation einfachster 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 Inlandsmarkt erfreut sich

das Produkt der Firma Walder stets steigender Beliebtheit im Ausland.

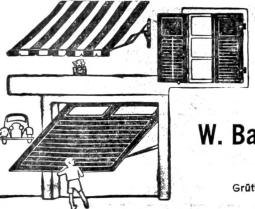
Die Geschäftsleitung ist den Prinzipien des Gründers treu geblieben und betrachtet es als ihre wichtigste Aufgabe, ihrer Arbeiterschaft den Arbeitsplatz zu erhalten und ein gutes Auskommen zu sichern. Die hellen, modern eingerichteten Fabrikationsräume und die ausgezeichneten technischen Einrichtungen 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 vorteilhaft eingerichtete Kantine.

400 bis 500 Arbeiter, welche die modernsten Schuhmaschinen bedienen, wissen, daß nur gute Qualitätschuhe 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 Qualitätschuhe auf die Dauer immer bezahlt machen.

EINIGE BEISPIELE UNSERER KOLLEKTION FÜR DAMENSCHUHE

<p>Besonders vorteilhafter Slingpump mit mittelhohem Absatz. Neuartige Perforation. Samischsplit schwarz und Nubuck weiß ab Fr. 26.80</p>	<p>Aparter Slingpump mit modernster Lochgarnitur, überzogener Zwischensohle, mittelhohem Absatz, Samisch schwarz und Nubuck weiß ab Fr. 33.80</p>	<p>Schläger-Modell in California-Ausführung, kleidam und läufig, diverse Farben und Nubuck weiß ab Fr. 24.80</p>	<p>Kleidames Tessie-Modell mit neuartiger Lochgarnitur, weiche California-Ausführung, Elk beige, Nubuck weiß ab Fr. 31.50</p>
---	---	--	---



Rolladen Jalousien
Kipptore Stoffstoren
Rollschutzwände

W. Baumann Horgen Rolladenfabrik
Telephon (051) 92 40 57
Montage- und Reparatur-Werkstatt: Zürich-Enge
Grüttistrasse 64 / Schulhausstrasse 15, Telephon (051) 23 63 82

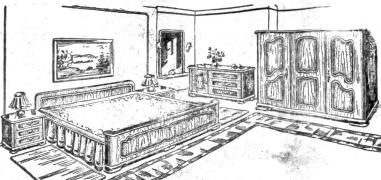
Erd-, Maurer-, Eisenbeton-, Verputz-, Kanalisations- und Zimmereiarbeiten

HOCHBAU TIEFBAU
j.piller
Dipl. Baumeister
Zürich Spülgenstrasse 6 Telephon 25 95 60



Alle Spenglerarbeiten an Ihrer Liegenschaft
Kontrolle — Unterhalt — Reparaturen

JAKOB SCHERRER Söhne
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 Dacharten. Ziegelflachdach, Wärme-isolationen, fäulnisbeständige und feuersichere Dachunterzüge, Flachdacharbeiten

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

Rudolf MAAG & Cie.
Schweizerstrasse 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 Wohnungsbau

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 Depositenheftschafers 8-12, 13½-17 Uhr



Licht Kraft Telefon

Bau von Schaltanlagen
Trafostationen
Beleuchtungskörper

E. Winkler & Cie.
Lowenstrasse 1 (Sihlpforte) Tel. 25.86.88
Zürich 1



SADA Genossenschaft Zürich

Zeughausstrasse 47
Zürich 4
Telephon 23 07 36

Spengler	Sanitär	Dachdecker
Spenglerarbeiten	Sanitäre Installationen	Dachdeckerarbeiten
Metalldrückerei	Technisches Büro	Reparaturen
Ventilationsanlagen		

G. Lienhard Söhne

Zürich 2, Albisstrasse 131
Telephon 45 12 90

Mechanische Schreinerei Möbelfabrik

AUFZÜGE gebaut 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) 29 32 1

Spzialität: Kiesklebedächer, Isolierungen und sämtliche Flachbedachungen, Reparaturen aller Art; Ventilationen

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

WILLI BIONDI
Spengleri Sanitäre Anlagen ZÜRICH
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 heimelig erscheinen mag. Es gibt auch Häuser und Straßen, die das Gesicht des Währschaften 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-Füllistrasse-St. Annagasse das genossenschaftliche Kaufhaus des *Lebensmittelvereins Zürich* erstellt wurde, 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 Neueröffnung 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 reellen 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 Verkaufsäräume 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 andeutet soll, daß die «Liebe auch durch den Magen» gehe? 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 einspielen müssen. Noch eine Lösung: Sie und Er können ihr Scherlein zusammenlegen und gemeinsam den nötigen Hausrat einkaufen. Und weil wir gerade von der Küche reden, so sei auch gleich darauf hingewiesen, daß die Haushaltabteilung des St. Annahofes im Laufe der Jahre *komplette Kücheneinrichtungen* entwickelt hat, die sich seien 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. Nutzlose Dinge, die überhaupt nie gebraucht werden, soll man jungen Brautleuten, die sich vertrauensvoll auf die Ratsschläge des Fachgeschäfts 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 Hausratsstandes 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 Haushaltabteilung selbstverständlich alles, was ins Reich der Küche gehört: Geschirr und Bestecke in verschiedenen Ausführungen, feines Porzellan, währschaftes Steingut, Kristall- und Glaswaren und anderes mehr. Die Haushaltabteilung 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 Wohraum mit einfachen und bequemen 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 apelles Dessin, wenn die Qualität dem Licht und der Wäschelauge nicht zu trotzen vermag? Was nützt ein apelles Dessin, wenn der Preis so hoch ist, daß es Portemonnaie nicht erträgt? Der St. Annahof besitzt eine gute und leistungsfähige Spezialabteilung, welche Gardinenstoffe in reichhaltiger Auswahl und Qualität führt. Gardinenartikulare 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, formschöne Garderobegarnituren 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 Überlegung, 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 Rohrsessel bald ein unentbehrliches Requisit. Ruhe und Entspannung im Schatten eines Sonnenstores oder Baumes genügt man doppelt, wenn man im bequemen Rohrsessel dösen 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 Neuaustattung oder Ergänzung des Hausrates da und dort aktuell werden könnten. Ein Gang durch den St. Annahof lohnt sich immer.

O. L.

ZÜRICH, BAHNHOFSTR./FÜSSLISTR.

TEL. 25 58 30

8% IN MARKEN
AUF ALLE EINKÄUFE



fri-fri Frischeier-Teigwaren sind besser

Herr Brody erzählt in seinem prächtigen kulinarischen Brevier «Auf meiner Zungen-spitze», 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 Neuyork, in einem alten, billigen italienischen Restaurant, namens *Barbetta*, West 46th Street, begegnet. Diesen kulinarischen 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 Neuyork 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 Nizza Art, Nudelschmarren, Hörnli an weißer Sauce oder Spaghetti nach neapolitanischer Art aufsticht. 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, süßerlichst ausgemahlenes kanadisches und nordamerikanisches Hartweizengrieß 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 gleich 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 kochte, um schlechte Launen zu erzeugen, nehme sie das Bessere, für sie letzten Endes das Billigste - wenn man *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 Spezialausmahlung des Hartweizens ergibt Spezialgrieß; nur dieser feine, aus dem oberen, den besten Körnern der Frucht gewonnene Grieß ist ein 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 sauberem und erfahrenen Personal - das teils schon seit Jahrzehnten die exakte, vertrauliche Arbeit gewissenhaft ausführt - zuschauen.

Diese Arbeiter und Arbeiterinnen sind sozusagen allesamt *Vertrauensleute* für die Konsumenten, die die «*fri-fri*» Produkte im Lebensmittelverein, in der «Konsumhalle», bei den Delikatelgeschäften 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. Ei, wie schön sind diese feinen, goldgelben Kristalle des Spezialgrießes.

Goldgelb leuchtet auch der Teig, der in der rotierenden, blitzsauberen Schüssel der Teigknetmaschine 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 Trocknungskabinen, die eigentlich sind die Ornamente, die die gelben, goldenen 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 Berufssolz sagte der Chef, Herr *Egli-Rebsamen*: «Ich lasse immer so fabrizieren, daß ich selbst, mein Stäubchen, die «*fri-fri*» mit größter Freude und Appetit essen darf!»

Unsere Mutter weiß, warum sie uns mit «*fri-fri*» Menüs immer wieder neue Elßfreuden bereitet; sie sind ihr noch nie mißtraten, 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, alkoholfrei und geistige, Fruchtsäfte und Mineralwasser trinken. Sofern 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 Trockenier verwendet. Auf 1 Kilo *Grieß* kommen 3-4 frische Eier, je nach Größe.

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

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



Rezept

fri-fri Spaghetti nach neapolitaner Art

für 4 Personen

350 g «*fri-fri*» Spaghetti, gekocht (für Nachtessen 500 g)
250 Kalbs- oder Rindfleisch, geschnebelt
Zwiebel, Peperoni, Knoblauch, fein geschnitten

2 Eßlöffel Oel
30 g Oliven, gefüllt
1 kleine Büchse Tomatenpüree
Salz, etwas Paprika

50 g Käse, gerieben
Zwiebel und Peperoni im Oel 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.



fri-fri
FRISCHLER TEIGWAREN



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 wär' wert, in einer Monographie von der Familie und der Firma Rusterholz einflüßlich erläutert zu werden. Aber was noch nicht ist, das kann noch werden. Alles braucht seine Zeit - wie das Braten einer währscheinlichen «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: Punktet Tafel wollen wir feststellen, daß wir in diesem Zusammenhang die vorteilhafte und günstige Verpackung von *Speisefett im Tafeln* meinen. Es war die Firma Rusterholz, die im bekannten Jahr 1912 - als in der Schweiz die so genannten «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 gezeigt.

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

Das Auftrumpfen der ausländischen Großindustrie, die leider und unbegreiflicherweise - durch Schutzzölle und Kontingentertrag geschützt wurde, bereite der anfänglich rein schweizerischen Produktion bedeutende Schwierigkeiten. Das Wädenswiler Speisefettwerk Rusterholz hätte gewissermaßen in den Schatten verwiesen werden sollen. Aber der kräftige Menschenenschlag 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 niedrigstem Preis gute Kampfpolitik geführt. Mit der unverbrüchlichen Hingabe an das Ganze wurden die Schwierigkeiten von Fall zu Fall überwunden.

Die Methoden der ausländischen Großen, die wie Haie gerne alles allein für sich 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.

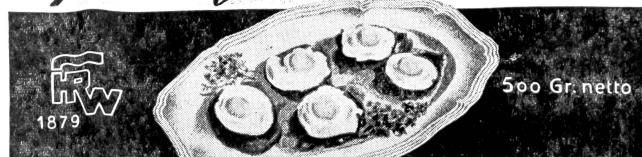
1911 wurde ein denkwürdiger Markt-

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

und margarinefreie Qualität wahrhaft rühmlich bekannt wurde und einen großen Umsatz erzielte. Ueberall in den Haushaltungen tauchte die buttergelbe «Violas»-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 Neuzzeit, einen neuen Höhepunkt in der Qualität und Produktion. «Pic-Fein», das in allen Filialen des LVZ und KVV, 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 fachkundige 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 zeitungsgeschlossen, kampffreudiger und erfahrener Geist sorgen für die Zufriedenheit der Konsumenten.

Speisefett «Pic-Fein»



ist leicht verdaulich
weil garantiert zu 100 % naturrein

1879

500 Gr. netto



FÜR JHR HEIM

Robert

ÖBER

Zürich