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

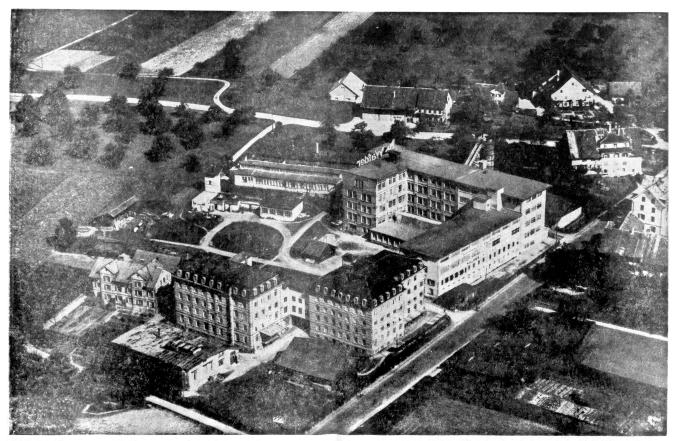
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 01.12.2025

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



Sehuhfabrik 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 «Rößli» 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 Qualitätsschuh 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 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







Schlager-Modell in California-Ausführung, kleidsam und laftig, diverse Farben und Nabuck weiß



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



W. Baumann Horgen Rolladenfabrik

Kipptore

Rollschutzwände

Jalousien

Stoffstoren

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

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



Zürich Splügenstraße 6 Telephon 25 95 60



Alle Spenglerarbeiten an Ihrer Liegenschaft





Formschöne Doppelschlafzimmer

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

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

EMIL WALLER

Zuverlässige Ausführung von Dachdeckerarbeiten und Dachreparaturen al-ler vorkommenden Dacharten. Ziegelflachdach. Wärme-Isolationen, fäul-nisbeständige und feuer-sichere Dachunterzüge, Flachdacharbeiten

Büro und Lager:

Zürich 2, Lessingstr. 41 Telephon 231449 Privat: 231424

Anlagen für Licht Wärme Kraft Telephon Sonnerie

Vasen- und Nachttisch-Lampen

Zürich 1 Telephon 25 27 40

Für Ihren Haushalt

Alle elektrischen maushalt-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



GenossenschaftlichenZentralbank

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 Depositenheftschalters 8-12, 131/2-17 Uhr



Leuchter

Ampeln

Licht Kraft Telephon

Bau von Schaltaniagen



Zürich 1

Spengler Sanitär Dachdecker



Genossenschaft Zürich

Zeughausstraße 47 Zürich 4 Telephon 23 07 36

Spenglerarbeiten Metalldrückerei Ventilationsanlagen Sanitäre Installationen Technisches Büro

Dachdeckerarbeiten Reparaturen

G. Lienhard Söhne

Zürich 2. Albisstraße 131 Telephon 45 12 90

Mechanische Schreinerei Möberfabrik



für Personen

Waren Speisen Akten

Erstklassiger Revisionsdienst durch Fachpersonal

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



Spenglerei

Isolierungen und sämtliche Flachbedachungen Reparatu-ren aller Art; Ventilationen Inhaber der eidg. Meisterdiplome im Spengler-, Gas- u. Wasserfach

WILLI BIONDI

Sanitäre Anlagen ZÜRICH Gegründet 1932

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

Spezialität: Kiesklebedächer,



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 Straneumeng ersenemen mag. Es gjot auch Hauser und Stra-Ben, 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 Ge-präge geben. Wir denken dabei nicht einmal in erster Linie an historische Baudenkmäler, an öffentliche Bauten, son-dern auch Werke der privaten Hand können diese Eigen-

schaft besitzen.

Als im Jahre 1913 auf dem Areal zwischen Bahnhofstraße-Füßistraße-St. Annagasse das genossenschaftliche Kaufhaus des Lebensmittelvereins Zürich erstellt wurde, da erkannte man bald, daß dieses Gebäude der aufstreben-den City Zürichs ein Merkmal der Bodenständigkeit geben

den 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 Oeffentlichkeit wird dadurch auch in Erinnerung gebraacht, daß im Gebäuden Modernität verliehen. Einer breiten Oeffentlichkeit wird dadurch auch in Erinnerung gebracht, daß im Gebäude-komplex 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 Bedürf

wurden die Räumlichkeiten modernisiert und den Bedürfmissen der Zeit angepaßt, die Rayons wurden erweitert, die Auswahl vergrößert. Der St. Annahof – das möchten wir ganz besonders be-tonen – ist kein Warenhaus. Man kann im genossenschaft-

lichen Kaufhaus nicht «alles» haben; die Leitung des Lebens-

mittelvereins legt Wert darauf, daß der St. Annahof den Charakter als Haus der Spezialdsteilungen 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. mittelvereins legt Wert darauf, daß der St. Annahof den

«Der Mann bringt die Küche . . .»

So heißt es doch, wenn es am 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» 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 einspringen müssen. Noch eine Lösung: Sie und Er können ihr Scherflein 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 sei auch gleich darauf hingewiesen, daß die Haushaltabteilung 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 Küchenverden. 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 Hausshaltabteilung 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 Hausshaltabteilung des St. Annahofes führt seit Jahrzehnten einen guten Ruf; sie wird darauf bedacht sein, ihn auch im heutigen Konkurrenzkampf zu wahren. sein, ihn auch im heutigen Konkurrenzkampf zu wahren.

Es gibt Menschen, die mit wenigen Mitteln und großem 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 ge-wisse «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? dem Licht und der Wäschelauge nicht zu trotzen vermag? Was nitzt 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 Gardinenstoffe 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, formschöne Garderobegarnituren finden mehr und mehr ihre Liebhaber. Immer mehr geht man dazu über, den Flur mit geeigneten Kleinmöbeln auszustatten. Auf diese Weise wird

Liebnaber. Immer mehr geht man dazu uber, den Flur mit geeigneten Kleinmöbeln auszustatten. Auf diese Weise wird schon im Flur (welcher früher in einem unmöglichen Halb-dunkel gehalten wurde) eine freundliche Atmosphäre ge-schaffen. Der Kauf von Flurmöbeln erfordert Ueberlegung, denn eine schöne Garnitur ist nicht eine alltägliche An-

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 Warenermittlung des St. Annahofes anvertraut.

Und weil wir gerade von Kleinmöbeln und Flureinrichtungen reden, so wollen wir auch gleich auf die Rohrprobel hinweisen. Diese bequemen und praktischen Möbel finden eine vielseitige Verwendung. Für Garten, Derrasse oder Balkon bildet der bequeme und leichte Rohrsessel bald ein unentbehrliches Requisit. Ruhe und Enspannung im Schatten eines Sonnenstorens oder Baupmes genießt 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. – Rohrnöbel sind außerdem preisgenieht gietensam die *Leke der Filmsophen*, das geniubliche 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 ausgesproche-

stenen etwas gavon. Der St. Amanor ist kein ausgesprochenes Teppichhaus. Die Aluswahl 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

Durchschmittshaushalt, 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 der Aequastattung 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. 255830



Pri-Pri Frischeier-Teigwaren sind besser

gericht, feine Teigwaren in verschiedenen Argertatig leine reignaten met schnecken ten, 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 Zungen-spitze», daß tagliatelli, besonders mit kleinen, spitzez-, dan inginatean, besonders mit keinen, gekochten Muscheln dazu, seine Lieblingsteig-waren seien. Dem besten Gericht dieser Art, das man, mit anderen Zutaten, tagliatelli alla vongole heißt, sei er nicht in Italien, sondern mitten in Neuvork, in einem alten, billigen italienischen Restaurant, namens Barbetta, italienischen Restaurant, namens Barbetta, West 46th Street, begegnet. Dieses kulina-rische Wunder an jenem freundlichen Ort habe nur 40 oder 50 Cents gekostet. Nun, wir müssen, um unsere Lieblingsteig-waren schnabulieren zu können, weder nach

waren schnaduheren zu konnen, weder nach Italien noch nach Neupork zu Barbetta reisen. Wir machen selber unser Tischlein-deck-Dich und freuen uns - wenn unsere Mutter am Herd fertig gewirkt hat - an unseren eigenen Teig-waren-Leibspeisen.

waren-Leibspeisen.

Das ist dann mehr oder weniger gleich, ob
die Mutter uns Spaghetti al Sugo, Spaghetti
ungarisch, Makkaroni nach Nizzaer Art, Nudelschmarren, Hörnli an weißer Sauce oder
Spaghetti nach neapolitanischer Art auftischt.
Die Huntrache ist etter 200 mehr feit feit Die Hauptsache ist stets, daß es «fri-fri» Frischeier-Teigwaren sind. Denn «fri-fri» rrischeier-Teigwaren sind. Denn «tri-fri» Teigwaren sind besser als alle anderen Teig-waren, die wir kennen. Es ist kein Wunder, daß diese prachtvollen Produkte, seien es schmale oder breite Nudeln, Hörnli, Makkaroni oder Spaghetti, zu den delikateşten und nahroder spagnetti, zu den deitkateşten und nahr-haftesten Teigwaren gehören. Denn es sind absolut reelle Erzeugnisse aus dem bestgeeig-neten, sorgfältig und gewissenhaft verarbei-teten Material. Rohstoffe für die «fri-fri-Teigwaren sind: feinstes, äuberlichst ausge-mahlenes kanadisches und nordamerikanisches Hartweizengrieß und – frische, wirklich richtig frische Eier.

Schmackhaftigkeit und Schönheit, das Nahrhafte und Köstliche der «fri-fri» Spa-ghetti, Nudeln, Makkaroni und Hörnli haben ghetti, Nudeln, Makkaroni und Hörnli haben weit und breit genießt, ist es hell, vom See reelle Grundlagen. Es gibt eben «Teigwaren» her kommt das Licht in die Arbeitsräume, die und Teigwaren, das wissen auch die verwöhn- hoch und weit sind. Ei, wie schön sind diese ten Schweizer Esser. Verwöhnte Leute lieben feinen, goldgelben Kristalle des Spezialgrieß'.

«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 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

Es kommt nicht von ungefähr, daß «frifri» Produkte tadellos sind. fri» Produkte tadellos sind. Die Spezialausmahlung des Hartweizens ergibt Spezialgrieß; 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 Her-Die Spezialausort und Stelle in Richterswil den ganzen Her-stellungsprozeß anzuschauen. Da darf man getrost dem sauberen und erfahrenen Perso-nal – das teils schon seit Jahrzehnten die exakte, vertrauensvolle Arbeit gewissenhaft ausführt - zusehen.

Diese Arbeiter und Arbeiterinnen sind so-zusagen allesamt Vertrauensleute für die Konzusagen allesamt Vertrauensleute für die Kon-sumenten, die die «fri-fri» Produkte im Le-bensmittelverein, in der «Konsumhalle», bei den Delikateßgeschäften und den vielen Koden Denadesgesenaten und den vielen Ro-lonialwarenläden regelmäßig kaufen. Die Her-stellung 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 verwönnten Konsumenten

Goldgelb leuchtet auch der Teig, der in der rotierenden, blitzsauberen Schüssel der Teigknetmaschine verarbeitet wird. Frisch und klar sind die von Hand durchleuchteten Eier, klar sind die von Hand durchieuenteten ber, die von geübten Frauen von Hand aufgeschla-gen werden. Da wird scharf aufgepäßt! Liter für Liter wird kritisch kontrolliert. Wie appe-titlich 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 Fabrikations-Teigwaren. Die Austuhrung der Fabrikations-rezepte verlangt beste Rohstoffe, reinlichste Herstellung der verschiedenen Formen, exak-testes Trocknen nach genauer Vorschrift und schließlich ebenso hygienisch einwandfreies Verpacken der fertigen Produkte.

Verpacken der fertigen Produkte.
Mit echtem Berufsstolz sagte der Chef,
Herr Egli-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 mißraten, sie sind ausgiebig, «rentabel». Und man kann zu Spaghetti und Makkaroni, zu Hörnli und Nu-Spagnetti und Makkaroni, zu Hornii und Nu-deln - nach den «fri-fri- Rezepten - alle kalten und warmen Getränke, alkoholfreie und gei-stige, Fruchtsäfte und Mineralwasser trinken. Besonders beim Familientisch ist das ein nicht zu unterschätzender Vorteil.

Apropos: Frischeier - für «fri-fri» Teig-Apropos: Frischeier – Iur «Iri-Iri» Teig-waren werden, wie wir uns überzeugten, wahr-haft nur frische Eier, kein Stäubchen Trok-kenei 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 Papa-gallo in Bologna, noch ins Alfredo auf der Plazza della Scorfa in Rom, noch ins Barbetta nach Neuyork reisen müssen, um unser Leib-

Rezept fri-fri Spaghetti nach neapolitaner Art

350 g «fri-fri» Spaghetti, gekocht (für Nachtessen 500 g)

350 g efri-fri» Spaghetti, gekocht (für Nachtessen 500 g)
250 g Kalbs- oder Rindfleisch, geschnetzelt Zwiebel, Peperoni, Knoblauch, fei 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 dri-fris 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 unerschrok kenen 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 einläßlich erfaltuert zu werden. Aber was noch nicht ist, das kann noch werden. Alles braucht seine Zeit — wie das Braten einer währschaften efter-Fein≯-Rösti und einer rassigen Bratwurst oder ger eines saftigen Kalbskoteletts mit feinen Pilzen. Oh, da läuft einem das Wasser im Munde zusammen, und man möchte am liebsten herzhaft isch Tafelfreuden: Punkto Tafet wollen wir feststellen, daß wir in diesem Zusammenhang die vorteilhafte im Tafeln einer Meinen erkaiser-Manövers durchgeführt wurden — die butterhaltigen Speisefette in vorteilhaften Tafeln einfuhrte. Das war eine Pionierleistung. Aber nicht die einzige. Seit der Gründung der Firma Rusterholz, im Wädenswil wurde Leistung an Leistung gereiht. ∢Einwandfrei und trustfrei im treuen

1879 haben Gottlieb Rusterholz-Bräunig und Heinrich Rusterholz-Weber die Firma «Gebrüder Rusterholz» gegrün-det. Der Sitz war das Haus zur «Weindet. Der Sitz war das Haus zur «Weinrebes 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

sen — 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 ein bäuerliche Familie kannte natürlich nur Schweinefett und Butter. Anders verhielten sich diejenigen Konsumentenschichten, die keine eigenen Fetrodukte aus eigener Landwirtschaft hatten. Diese Kreise waren dankbar für das Speisefett aus importierten guten vegetabilischen Oelen und Fetten, welche sehr bekömmlich wirkten — und zudem die Kosten für das Kiechenbudget 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 imerhin wurden anfangs pro Tag 50 kg Speisefett erzeugt. Wer damals, vor dem renten Weltzusammenprall, gewagt hätte, zu prophezeien, der schweizerische Konsum an Speisefetten und Speiseölen werde einmal einen Jahres-

umfang von 3000 Waggons zu 10 Ton-nen ereichen, zu dem hätte man wohl gesagt: Deine Phantasie schwimmt in Oel!

Oei:

Das Auftrumpfen der ausländischen Großindustrie, die leider und unbegreiflicherweise — durch Schutzsölle 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 verschaften. So wurde mit guter Qualität und niedrigem Preis gute Kampfpolitik geführt, Mit der unserbrüchlichen Hingabe an das Ganze verbrüchlichen Hingabe an das Ganze wurden die Schwierigkeiten von Fall zu Fall überwunden. Die Methoden der ausländischen Gro-

ßen, die wie Haie gerne alles allein für sich haben möchten und die mit unsern einheimischen Konsumenten keinen an-dern Kontakt als den rein geschäftlichen haben, konnten den Bodenständigen zwar den Boden heiß machen — sie aber

1911 wurde ein denkwürdiger Mark-stein, der Neubau in der Au, gesetzt.

Die Firma Rusterholz mußte damals Die Firma Rusterholz mußte damals nach langwierigem Arbeitskampf der Weiterentwicklung entweder Valet sa-gen — 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 geschaf-fen für weitere vorbildliche und treue Dienste an den Konsumenten. 1911 ist auch das Geburtsjahr des Speisefettes

und margarinefreie Qualität wahrhaft rühmlich bekannt wurde und einen gro-ßen 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 nach-geahmt, nie erzielt.

«Pic-Fein» bildete dann, bereits in der Neuzeit, einen neuen Höhepunkt in der Qualität und Produktion. «Pic-Fein», das in allen Falialen des LVZ und KVZ, sowie Geschäften irgendwelcher Bedeu-tung erhältlich ist, ist eben piefein! Diese guten Leistungen im Interesse und zum Wohl der Verbraucher festig-ten die Devise «Einwandfrei und trust-fein ber wert blante am Konumente. frei im treuen Dienst am Konsumentens noch mehr. Die Firma Hch. Rusterholz AG, Speisefettwerk, Wädenswil, hat auch Tradition in den sozialen Verhältauch Tradition in den sozialen Verhält-nissen, sie pflegt vorbildliche Arbeits-bedingungen und hat in ihrem Personal fachtüchtige Menschen, die teils schon 30 bis 40 Jahre im Betrieb wirken und schaffen. Seit 1921 wird das Unter-nehmen von dem Sohn Heinrich des Gründers, Walter Heinrich Rusterholz, erfolgreich geleitet. Tradition und zeit-aufgesehlessener kampfreudiger und aufgeschlossener, kampffreudiger und erfahrener Geist sorgen für die Zufrie-





FÜR JHR HEIM

Robert BER Fixich