

Zeitschrift:	Aarburger Neujahrsblatt
Band:	- (1977)
Artikel:	Öpfelschnitz und Öpfelbröisi : Schnitz und Drunder
Autor:	Wanitsch-Morf, Dori
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-787571

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: 08.02.2026

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

Öpfelschnitz

Öpfelbröisi

Schnitz und Drunder

Zu Albrecht Dürers «Christkind mit der Weltkugel»:

O Muetter, bis nid truuriig,
chumm, mir wend s Läbe näh,
sigs wonnig oder schuurig,
wi dä-niss jetz wott gäh,

wo doben i der Hööchi,
glych wi i nööchschter Nööchi
i eus und bi eus wacht,
ou i der schwerschte Nacht.

Lieb Muetter, lueg das Chindli:
Mit starche-zarte Händ
treits eusers chlyne Kreisli:
D Freude — und s Eländ.

* D. W. (1956)

Der Apfel ist wahrscheinlich die bekannte Baumfrucht auf der ganzen Erde und sollte sie nicht jedermann durch eigene Erfahrung kennen, so doch durch die Bibel: Der verbotene Paradiesapfel. Gerade durch sein weithin Bekannt-sein ist er denn auch oft als Symbol gebraucht worden. Das Rund, die Kugelform ist der Inbegriff der Reife, der Vollendung, der Vollkommenheit, der Erfüllung. Er hing am Paradiesbaum, wir hängen ihn an den Christbaum, er ernährt uns aber auch, gibt Süsse, wie Herbigkeit und enthält viel Wasser, das lebenspendende Element, das selbst wieder in seiner grössten und kleinsten Form zur Kugel wird: Der Wasserkreislauf um die Erde, das Wasserträpflein. — Der «mystische» Apfel, er wurde auf ausserordentlich feine und eindrückliche Art dargestellt von Albrecht Dürer: Das Christkind, als wie eingeraumt von einem Bogenfenster und nur in seiner oberen Hälfte zu sehen mit leicht schrägem Köpflein und zarten Pausbäcklein, hält in einem seiner Patschhändchen etwas wie einen Apfel mit einem dunklen Flecklein darauf. Dieser könnte aber ebenso gut als Weltkugel gemeint sein. Das Dürer-Christkind hält das andere Händchen schützend um den Apfel und schaut so liebreizend drein, dass das Bild als Tröstung und Stärkung empfunden werden kann, stellte uns doch Christus auch das Kind-sein — gemeint ist doch wohl die vertrauensvolle, unvoreingenommene Seelenhaltung des Kindes — als einzig richtige hin, um den «Weg in den Himmel» finden zu können.

1975 war eines der gesegneten Obstjahre — wo leider viele Früchte ungelesen am Boden verfaulen, auf unserer Aarewaage herumkreisen und zu Schnaps gebrannt werden ... während überall auf der Erde Menschen Hunger leiden. Heute kaufen wir die Äpfel meist in kleinen Portionen und säuberlich verpackt in den Lebensmittelgeschäften. Wir Älteren erinnern uns aber noch gut der Mühen und Freuden, die das Apfel-Ab- und -Auflesen, das Verwerten, Erlesen, Einkellern, usw. mit sich bringen. Bei uns zu Hause reichten die Früchte der wenigen Apfelbäume des Pflanzplatzes am alten Stadtgraben nicht aus für die achtköpfige Familie und den ganzen langen Winter. Vater schickte uns mit dem Leiterwägelein, — da er auf der Post amtete, — um Kartoffeln zu dem einen und um Äpfel zum andern Briefträ-



Beschreibung aus ORBIS PICTUS-Band:

Christusknabe als Erlöser

Ins Jugendwerk gehört auch die Miniatur auf Pergament «Christusknabe als Erlöser» (11,8x9,3 cm), Ende 1492 auf der Wanderschaft wahrscheinlich als Neujahrsgruß entstanden und am Blattrand ziervoll rot signiert. Das Bildchen ist durch grüne Ranken gerahmt und zeigt auf dem rosabraunen Hintergrund einer rundbogigen Nische den gross hervortretenden, sogar über den Bildrand ragenden Oberkörper des Knaben in schlachtem, weissem, eng gefälteltem Hemdchen, dessen weite Ärmel um die Handgelenke eng

zusammengefasst sind. In dem lauschend seitlich geneigten Köpfchen ist die lichte Stirn fast so hoch wie Nase, Mund und Kinn zusammen, das Ohr knorpelig, der Blick etwas schielend nach links gerichtet. Mit schüchternem leisem lächeln hält das Knäblein in beiden Händen das Symbol der Weltkugel; ein deutsches Kindchen, blond und blauäugig. Neben einem Engel Raffaels würde es fast ungeschickt wirken, strahlt aber jene innige Lieblichkeit aus, die tiefer Empfindung entspringt.

ger, die nebenbei etwas Landwirtschaft betrieben. Besonders gefürchtet war dabei Herr Häfeli, d. h. der steile Weg zu ihm aufs Högerli. Der Aufweg wäre noch gegangen, aber der Rückweg mit dem äpfelgefüllten Leiterwägelein über den stotzigen noch ungetretenen Steinrain konnte drei kleinen Mädchen mit beschränkten Kräften schon zum Alpdruk werden. Herr Häfeli begleitete uns jeweils ein paar Schritte bis zur ersten Kurve, jedoch nur als Zuschauer, aber nicht, ohne jedem einen Apfel extra gegeben und eingeschärft zu haben, doch ja recht Sorge zu geben zu den schönen Früchten, sie nicht zu werfen, sondern einen nach dem andern von Hand umzubeigen. Im feuchten Altstadtkeller standen einige, vom Vater selbstgezimmerte Hurden, worauf man die Äpfel, schön gesondert nach Sorten, einen neben den andern, lagerte, die Kartoffeln darunter. Von Zeit zu Zeit holte man den Winter und Frühling über die ausgereiften und schönen Äpfel zum Rohessen und die angesteckten zum Kochen herauf. Vor Jahren geschah es einmal, dass wir die letzten Äpfel auf der obersten «Brügi» (Hurde) bächlings und mit gestreckten Armen erangeln mussten, wobei in Ermangelung elektrischen Lichtes, die brennende Kerze im alten Stock auf die oberste Hurde gestellt war. Dabei kamen wir Schwestern mit dem brennenden Licht an der gemauerten Kellerdecke an und es entstanden schwarze Flecken. Aha, sagten wir uns, da kann man damit «malen» und flugs schrieben wir, die Kerze hin und her fühlend, unsere Namen an das Gemäuer hinauf: Nach 50 Jahren stehen sie noch dort, wie mir unlängst die nach uns das Haus Bewohnenden zeigten! . . . Im Herbst sass oft die ganze Familie nach der Schule oder abends um den Tisch und schnitzelte Äpfel: Das Angefaulte kam auf den Gartenkompost, Rinden und Kerngehäuse ins «Säuträgeli» für das Säuli des Metzgers nebenan. Man hatte kleine elektrische Dörrapparate mit 3–6 Hurden übereinander oder man brachte das Dörrgut zum Bäcker, der es bei abkühlendem Ofen eintrocknen liess. Früher, da man den Gebrauch von Zucker noch weniger kannte oder ihn möglichst sparen musste, wurden süsse Äpfelsorten verwendet, welchen man auch die Rinde dranliess. Sie waren aber viel fader als die sauren, heute fast ausschliesslich gebräuchlichen. Die gedörnten und abgekühlten Schnitzlein — zu einem kleinen Häufchen eingeschrumpft — wurden in sauberen Stoffsäcklein aufbewahrt, meist hängend in einem Kasten — oder noch früher in Truhen, genannt «Schnitzträgeli». Die unsrigen waren im Gangkasten und es war mir eine grosse Freude — unerlaubterweise — in der grossen Pause heimzurennen und die Schürzentasche mit Schnitzlein vollzustopfen: Wie tröstlich, «moralisch-haltend»; etwas von daheim, vom lieben Muetterli! Und man konnte sie so schön langsam, geniesserisch «chätschen»! (Welch treffendes Wort!) Übrigens wurden die gedörnten Zwetschgen, Birnen, Äpfel im Winter in Wasser aufgekocht, gezuckert und als Kompott zu Reis- oder Griesbrei zu Mittag gegessen. Unsere Mutter hatte die Gewohnheit, dass sie die gekochten Dörrfrüchte in einer Schüssel zum Auskühlen auf ein Brett und dieses quer auf die Wäschedrähte aussen an der

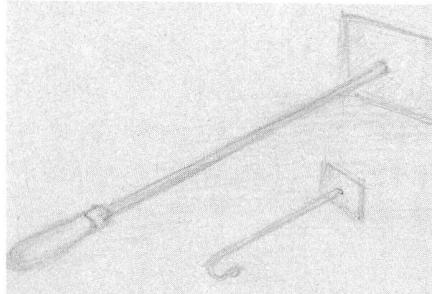
Hauslaube stellte. Da beugte sich einmal eines der jüngeren Kinder über den Sims, indem es einen Draht erfasste und sich daran hochzog . . . Man hörte nur noch einen Platsch unten beim Gärtlein und die Apfelschnitzlein samt Saft und Scherben lagen weit zerstreut umher . . . Eines nachts erwachte Mutter an einem dumpfen Klapf. Lange horchte sie in die dunkle Stille, hörte aber nichts mehr und wollte niemanden wecken und verängstigen. Als sie einige Tage später Schnitze aus dem Gangkasten holen wollte, was sah sie? Auf den Tablaren über den hängenden Schnitzsäcklein standen schön gereiht die gefüllten Konfitüren- und Kompottgläser und eines davon, ausgerechnet mit Heuberren, war in tausend Stücke zersprungen und der Kasten samt Inhalt in seinem Innern weiterum blau verspritzt! Übrigens von wegen Heuberren: Zwei Lausbuben aus Mutters Klasse hatten zur Jugendzeit einmal eine Katze in «Heuberresturm» getümpft — und dann springen lassen! Die Armen, die es aufputzen mussten! Aber was denn «Heuberresturm» sei?: Man röstet kleinste Brotwürfeli in Butter oder röhrt ein Mehleiglein an, fügt ein nussgrosses Stück Butter bei und fügt das eine oder andere zu gekochten Heuberren oder in Apfelmus. Probieren Sie, es schmeckt gut! — Im Kunstloch beim Kachelofen oder im oberen Loch über dem Feuer des kleinen Zimmerofens haben wir mehrmals Äpfel gebraten. Auch ohne jede Zutat etwas Wohlschmeckendes! Wer es «nöbler» machen will, höhle einen geschälten Apfel mit dem Apfellöffelein aus und fülle ihn mit Zucker, geriebenen Haselnüssen, Weinbeeren und etwas Zimtpulver, wickle ihn in Alufolie und brate ihn so — evtl. in offenem Feuer oder im Backofen. Zu Blut- und Leberwürsten wie zu Rotkraut und gekochten Kartanien dürfen die säuerlichen, gekochten Äpfel natürlich auch nicht fehlen. — Als man noch mehr Fettgebackenes ass als heute, waren auch die Apfelküchlein gang und gäbe: Den geschälten Äpfeln wurde das Kerngehäuse ausgestochen und darauf der ganze Apfel in Scheiben geschnitten. Diese tunkte man in dicken Eier-Mehl-Milch-Teig und buk sie schwimmend im heißen Fett. Auf eine Platte geschichtet wurden sie mit Zucker und Zimt bestreut und zu Milchkaffee gegessen. — Später eröffnete der bekannte Schweizer Arzt Dr. Bircher-Benner eine Periode der Essreform, etwa so:

«Es war einmal ein Medicus,
der fand die Kocherei diffus
der Schweizerin,
drum ging er hin
und ja — erfand das *Birchermus!*» (D. W.)

Für dieses sind, da das ganze Jahr erhältlich, die Äpfel wiederum unentbehrlich. — Wissen Sie übrigens das einfachste, billigste und fast garantiert nützende Mittel gegen Durchfall? Ja, auch wieder Äpfel, aber ohne Rinde und Kerngehäuse, dafür feingeraffelt, zusammen mit leichtem, ungesüßtem Schwarze Tee und Zwieback. Wer einen halben bis zwei Tage nichts anderes zu sich nimmt, als diese drei, wird das Übel los.

Ein sehr bekanntes Apfelgericht ist auch der Apfelkuchen, bei uns «Wäihe», im unteren Aargau «Dünne» genannt. Bei meinen Verwandten in Schinznach gab es

jeden Freitag welche, selbstgemacht, von der Spinat- oder Kartoffeldünne (mit Speckwürfelchen) über Quarkwähre bis zu Obst- und eben Apfelkuchen. Dazu hing eine Schere bei der Essecke, die allein zum Zertrennen der Dünne gebraucht wurde und den Vorteil brachte, dass mit ihr das Backblech nicht zerkratzt wurde wie sonst mit dem Messer. — In meinem Landdienst auf dem Hirzel während des Krieges machte die Bäuerin «Zwätzschgewäihe», wobei sie auf dem Feuerherd getrocknete Brotresten mit dem Stössel zerdrückte, in Butter leicht röstete und den Zwetschgen — zum Aufschlucken des Saftes — unterlegte. Ähnlich, noch besser schmeckten Obstkuchen mit beigegebenen geriebenen Haselnüssen. Aber die beste, unvergessliche Dünne ass ich vor bald 40 Jahren in einem Bauernhaus auf dem Bözberg: Da war noch ein Kachelofen in Betrieb, den man von der Küche hereinheizte. War das Holz fast abgebrannt, schob man es mit dem «Ofenchruckli»



nach hinten und legte, vielmehr warf einen Fladen Brotteig mit Apfelschnitzten darauf direkt auf die sehr heißen Steinplatten. Nach etwa einer Viertelstunde wieder herausgeangelt und mit wenig Zucker bestreut, schmeckte das Ding wunderbar aromatisch. Dass es von Aschestäubchen, die untendran kleben blieben, etwas knirschte zwischen den Zähnen, tat dem Genuss keinen Abbruch, im Gegenteil, gehörte dazu. Auch der Duft war — unbeschreiblich — urtümlich — echt.

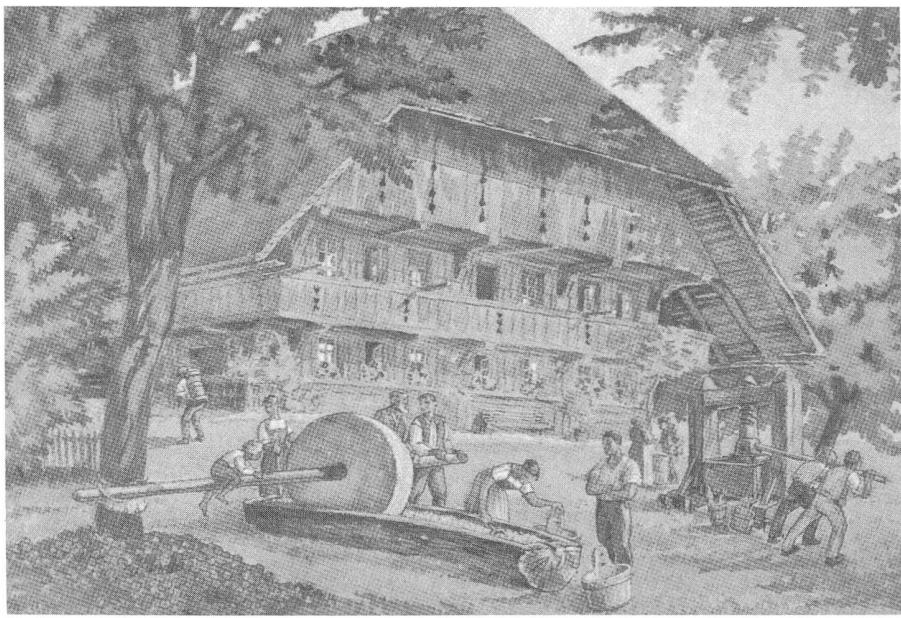
Hat man der Äpfel viele und nicht alles schöne, verarbeitet man sie zu Most. Im Kleinbetrieb werden sie in einer Art Mühle mit Handantrieb zu Stücklein zerhackt und darauf in der Obstpresse zerdrückt, bis die harten Krümelresten der Äpfel keinen Tropfen mehr hergeben. Auf Bauernhöfen diente ein wie ein Brunnenntrog ausgehöhlter Baumstamm, der leicht geschweift war, zum Zerquetschen der Früchte, indem ein ausgedienter Mühlstein, an langem Holzarm an einem Baum angebunden, durch Hin- und Hergewälztwerden das Zerquetschen der Früchte besorgte. (Siehe Bild und Kommentar.)

Natürlich ist auch das Brennen von Apfelschnaps bekannt.

«Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm», ist ein altes Sprichwort. Auch kennt man in der Schweiz das alte Mädchen-Neckliedlein:

«Es isch keis Öpfeli nie so rot, es het es
Würml drin —
sobald die Meitschi gebore (sind), führe
si e falsche Schyn, Schyn, Schyn,
führe si e falsche Schyn.» (Schein).

Eine meiner Schwestern war eine überaus grosse Äpfelesserin. Selbst abends beim Zubettgehen nahm sie zwei, drei Äpfel



Mosterei

Die Verwendung des Obstes spielt nicht allein heute eine grosse Rolle. Eigenproduktion für den Eigenbedarf war die Lösung. An grosse Haufen wurde das Obst zusammengetragen, bis der Mosttag angesagt werden konnte. Zunächst wanderte es dann in die «Trogdrücki», einen etwas gebogenen, trogähnlich ausgehöhlten Baumstamm, wurde dort unter dem Gewicht eines alten Mühlsteines zerquetscht und musste hernach unter der massiven Spindelpresse möglichst jeden Tropfen des süßen Saftes abgeben. Alt und jung fanden nützliche Verwendung, und für alle war es frohe Arbeit, mit Neckerei und Spass gewürzt.

mit, ass sie als Bettmümpfeli oder legte sie für den Fall eines bösen Traumes oder durstigen Nichtschlafenkönnens auf das Täfferrändlein am Bettkopfende.

Es sei noch an die lieben Apfelbäume, besonders wunderbar in ihrem Blühen, erinnert und daran, dass sie immer von der einen für die nächste Generation gepflanzt und gepflegt werden! Ein sinnvolles Arbeiten über den Egoismus hinaus! — Auch an die kleinen braunglänzenden Apfelerkerne wollen wir noch einen Moment des Besinnens verwenden: Nicht nur enthalten sie den zukünftigen Apfelbaum, sie dienen auch als Nahrung. Das Lehreroriginal Roman Seiler (gest. 1928) legte seinen damaligen Schülern, von welchen er wohl wusste, dass die allermeisten an materiellen Gütern sehr arm waren, ans Herz, das ganze Jahr über ein Zündholzschächtelchen bei sich zu tragen und jedesmal beim Apfelleßen die Kerne darein zu sammeln. Er selbst machte es auch. So habe man kostenlos Futter gesammelt für die hungernden Vögel im Winter. — Gesammelte Apfelerkerne ergeben übrigens sehr hübsche Halsketten, nur braucht es viel Geduld beim Sammeln und man muss sie noch frisch mit der Nadel durchstechen — getrocknet würden sie springen.

Schnitz und Drunder

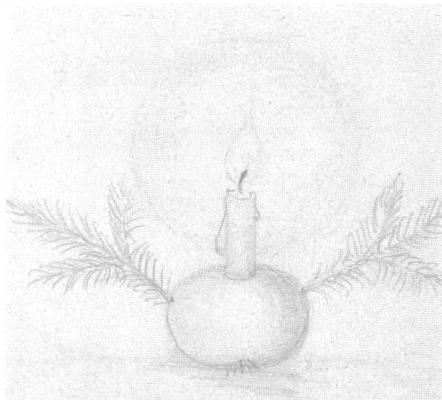
Einige Handvoll gedörzte Apfelschnitze (früher von sogenannt «süssen» Apfelsorten) werden am Abend zuvor in Wasser

eingeweicht, anderthalb ca. 1 Stunde vor dem Essen mitsamt dem Wasser aufs Feuer gesetzt. Einige geschälte, rohe Kartoffeln, in grobe Möcklein geschnitten, dazugegeben, sowie ein Stück geräucherten Speck. (Grösse je nach Personenzahl). In separater Pfanne eine geschnetzelte Zwiebel zugedeckt in Butter gläsig andünsten und dem Hauptgericht beigegeben, das erhöht den Geschmack. Salz und Gewürz nach Belieben, eventuell zum Säuern etwas Süßmost beigegeben. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer garköcheln lassen. — Dieses alte Gericht war früher besonders im Aargau und Luzernbiet wohlbekannt und beliebt.

Öpfelbröisi

Es besteht aus geröstetem Brot und gekochten Äpfeln. Mindestens ein Tag altes Brot wird in Würfelchen oder Scheibchen geschnitten und in Butter leicht bräunlich geröstet unter ständigem Rühren. Äpfel werden geschält, geschnitzt und geschebelt und mit Zucker und wenig Wasser kurz aufgekocht, dann beides gut mischen. Das Öpfelbröisi, weder trocken noch nass, wird mit der Gabel zu Milchkaffee zum Znacht gegessen. Nach Belieben mit «Zimtzucker» bestreuen. (Ganz wenig Zimtpulver unter ein Schälchen Griesszucker verrühren.)

Zum Schluss meiner «Apfel-Ode» sei nochmals daran erinnert, dass wir die schönsten rötesten Äpfel für Weihnachten



sparen wollen: Mit einem Lappen glänzend gerieben und mit oben am Baum kurzen, unten langen Goldfäden an jeden Ast gehängt (regelmässige Beschwerung der Äste) — das ist schöner und sinnvoller als künstliche Kugeln. Oder stellen wir sie als Weihnachtsdekoration auf Tisch und Stubenbuffet: Für die Tischmitte drei, für an eine Wand nur zwei kleine Tannastkreuzchen stecken wir seitwärts in den Apfel. Oben höhlen wir mit dem Messer oder Apfelloffelein leicht aus zum Einstekken einer — womöglich roten — Kerze... Mehr braucht es im Grunde nicht, um eine stille, wahre Weihe-Nacht, allein, oder im Kreise lieber Menschen und unter stiller Einbeziehung geliebter Verstorbener feiern zu können.

Dori Wanitsch-Morf.

Giebelegger Schnitzelbank

Nach der Melodie des alten Spinnliedchens: «Es sind emol zwöi Gspüehli gsy . . .»

Im Bärnbiet stoh es Ferieuus, hoppsamsy tirulalalala, do dry göhnd d Aarbiger Chinder, jo Chinder.

Si sötten ordlig y und uus, hopp . . . doch tüends wi jungi Rinder, jo Rinder.

Der Leiter isch e schöne Ma, hopp . . . und weiss vil Gpäss und Speeli, jo Speeli.

Er lachet alli Meitschi aa, hopp . . . wo springe frisch wi d Rehli, jo Rehli.

Und d Leiterinne hend vil z tue, hopp . . . münd bücke sich, oheie, oheie.

Di Hose, Röckli, Sogge, Schue — hopp . . . Wär het ächt die lo gheie, lo gheie?

Di einti mues vil überue, hopp . . . go Aerm und Bei verbinde, verbinde.

Doch lieber täti si Pflaschter tue, hopp . . . uf d Müüler vo de Chinde, de Chinde.

Und d Chöchi chochet Haberbri, hopp . . . es tuet gar mänge brummle, jo brummle.

Er dänkt: I ise denn e kei, hopp . . . soll meer i d Chappe trummle, jo trummle.

Znacht hätt me gärn es Bitzli Rue, hopp . . . doch sind nid still di Tröpfli, jo Tröpfli.

Es schletze Türen uuf und zue, hopp . . . der Brunne ruuscht is Töpfli, jo Töpfli.

Doch preiche si nid immer dry, hopp . . . is Bett gohts und dernäbe, dernäbe.

Bis z Nacht sötts wider troche sy, hopp . . . oh jeminee, jo ebe, jo ebe!

Und jetze chunnt e chlyni Muus, hopp . . . und eusers Lied isch u-us, jo u-u-us.

Sparen Sie mehr als Geld - sparen Sie bei der SBG



SCHWEIZERISCHE BANKGESELLSCHAFT

AGENTUR OFTRINGEN

Telephon 41 47 22 / 23

F I A T LANCIA

**PAUL PLÜSS AG
AARBURG
062-4146 66**

**PAMO-
AUTO AG
OFTRINGEN
062-4113 20**

F I A T

DATSON

Sanitäre Installationen
Spenglerarbeiten
Reparaturen
rasch und zuverlässig

**Max Gehrig
Aarburg**

eidg. dipl. Installateur
Oltnerstrasse 18
Telefon 41 11 12

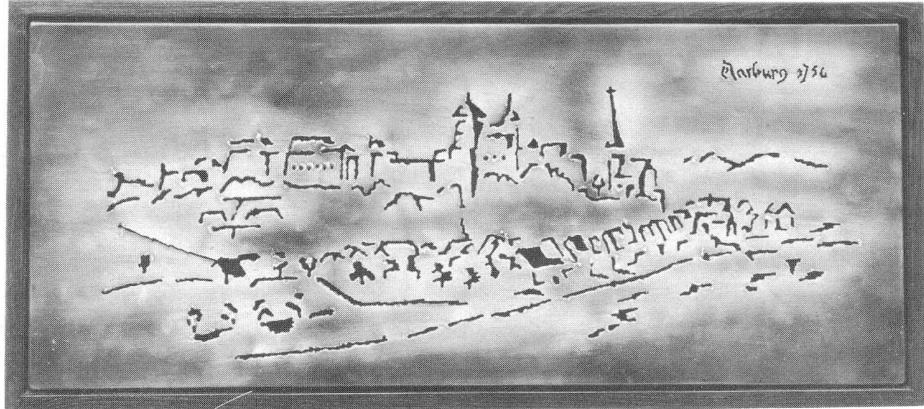
**Sachkundige
Beratung –
angemessene
Versicherung**

**winterthur
versicherungen**

Agentur Aarburg

**Karl Kiefer
Versicherungsfachmann
Lehenweg 5**

Telefon 41 44 27



Kunst-Schlosserei

Erich Bolliger
Tel. 062 76 11 31

4702 Oensingen
Hauptstrasse 27

Hotel Restaurant Froburg ob Hauenstein

Tel. 062 - 21 29 78

Idealer Treffpunkt für Jurawanderer

- Gediegene Lokalitäten für Hochzeiten und Vereine
- Spezialitätenküche
- Gartenterrasse
- Grosser Parkplatz

Mit höflicher Empfehlung
Fam. P. und M. Sigg-Moser

Mit gedecktem Wagen



Offiz. Camionage
Aarburg-Oftringen

Telephon 41 27 50

sorgfältig und
zuverlässig
bei günstiger
Berechnung

Fleisch-
und Wurstwaren
in bester Qualität
empfehlen
die Metzgereien



H. Ruch, Städtli
Fam. Uhlmann, Landhausstr.
O. Mühle, Bahnhofplatz

Ryka-Boy shopping-car



Alle Einkaufswagen sehen sich ähnlich. Und doch gibt es Unterschiede. Zum Beispiel in der Qualität. Ryka-Boy Shopping-car ist eine robuste Stahlrohrkonstruktion, in der Höhe verstellbarer Handgriff und mit einer Tragkraft von 30 kg. Die solide, waschbare Tasche mit Portemonnaie-Fach an der Aussenseite ist abnehmbar. Extra grosse Räder erleichtern das Ziehen über Trottoirränder, Treppenabsätze und Türschwellen. Achten Sie auf die Qualität — wählen Sie Ryka-Boy Shopping-car!

F. Rykart & Co.
Steinrain 11
4663 Aarburg
Tel. 062 - 41 32 92