

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 5 (1896)
Heft: 14

Anhang: Beilage zu No. 14 der "Hotel-Revue"

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: 21.02.2026

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

BEILAGE zu N° 14 der „HOTEL-REVUE“.

Musikalische Misstöne.

Der Agent der Société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique à Paris, Herr Knosp-Fischer in Bern, versteht es aus dem Fundament, Misstöne in das musikalische Leben zu bringen. Seine Lieblingsnote ist das hohe C, das ihm aber teufelschweise im Halse stecken bleibt und sich dann anhört, wie der harmonische Gesang, der in mondhaften Sommernächten aus dem Teichschiff ertönt, ohne dass diese konzertirende Gesellschaft, sonderbarer Weise, bis jetzt vom Herrn Tantiemen-Knosp beheiligt worden wäre. Die glücklichen Viecher!

Vorige Woche konnte man in der Tages- und teilweise auch in der Fachpresse, ein grosses Inserat lesen, in welchem Herr Knosp seinen Prozess mit der Kasinogesellschaft Baden in einer Weise beleuchtet, als sei nun für alle Zeiten die Tantiemen-Frage zu seinen Gunsten gelöst. Auch uns kam ein solches Inserat zu, wir lehnten dessen Aufnahme jedoch ab mit der Motivirung, dass die tendenziös Fassung derselben uns nicht konvenire, denn der erste Satz zielt darauf hin, der „Schweiz. Musikzeitung“, deren Bestrebungen in dieser Beziehung auch die unrisigen sind, einen unverdienten Hieb zu versetzen. In zweiter Linie wissen wir nur zu gut, dass es eine Gewohnheit des Herrn Knosp ist, in recht dicken Farben aufzutragen. Wir täuschen uns auch diesmal nicht. Obwohl wir die Börse des Herrn Knosp gerne um den Betrag des Inserates erleichtert hätten, freut es uns doch, darauf verzichtet zu haben, denn, wie dem „Badener Tagblatt“ zu entnehmen, lautet das obergerichtliche Urteil wie folgt:

1. Das bezirksgerechtliche Urteil ist aufgehoben und die Streitsache zur weiteren Verhandlung und zur neuen Beurteilung an das Bezirksgericht Baden zurückgewiesen.
2. „Über die Prozesskosten soll im Endurteil entschieden werden.
3. „Die Parteien haben zu gleichen Teilen eine übergerichtliche Spruchgebühr von Fr. 40 zu bezahlen.“

Aus diesem Urteil klügelt Herr Knosp nun etwas zusammen, womit er die Leser seines Inserates glauben machen möchte, als gehöre die ganze Kasinogesellschaft eigentlich hinter Schloss und Riegel. Sein übergerichtliches Urteil lautet:

„Auf den Rekurs der Staatsanwaltschaft hat am 26. Februar das Obergericht des Kantons Aargau folgendes erkannt:

1. Es sei die Kasino-Gesellschaft Baden eine Vereinigung von Wirthen, die mit den Konzerten die Frequenz Badens heben und ihren Hotels Gäste zuführen wollen, die Absicht auf Gewinn sei daher vorhanden.
2. Es habe die Kasino-Gesellschaft, die genügend gewarnt war, das Gesetz vorsätzlich übertreten.
3. Es sei die „Société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique“ zur Klage volllauf berechtigt.

Das Urteil des Gerichts Baden sei aufgehoben und es sei ein neues Urteil im Sinne des Gesetzes zu fällen.“

Schon der Umstand, dass das Obergericht beiden Parteien die Spruchgebühr zu gleichen Teilen auferlegt, noch mehr aber die Zurückweisung an das Bezirkgericht um eine neue Prüfung der Streitsache, berechtigen zu der Annahme, dass die Sache des Herrn Musik-Agenten noch lange nicht so günstig steht, wie er es durch seine Brille ansieht. Freilich, wenn man sich eine eigene, der Sache dienende Logik aufbaut, so ist das wohl ein bequemes, aber ein wenig rühmliches Kampfmittel, ob aber das Flicken an gerichtlichen Urteilen eine erlaubte oder unerlaubte Handlung ist, über diese Frage dürfte Herrn Knosp früher oder später doch noch die richtige Antwort zu Teil werden. Uebrigens handelt es sich in der ganzen Musik-Tantiemen-Frage weniger um die Pariser Gesellschaft oder um die Persönlichkeit ihres Agenten, sondern um eine Rechtsfrage, deren Entscheidung der individuellen Anschaugung überlassen ist. In der Unklarheit des bezüglichen Gesetzes liegt die Wurzel des Übelns. — Man schlägt den Einen und meint den Andern.



Das Auffüllen von Fässern mit Wein aus Flaschen.

Von Dr. J. Nessler.

Bekanntlich sollen Fässer, in welchen Wein lagert, ohne dass daran gezapft wird, so viel als möglich, voll gehalten werden. Schon nach wenigen Wochen kann in einem vorher voll gewesenen Fass durch Verdunstung eines Teiles des Weines, so viel leerer resp. mit Luft gefüllter Raum entstehen, dass die Einwirkung der Luft und der an der Oberfläche des Weines keimenden Pflänzchen (Kuhnen und Essigpflänzchen) der Wein wesentlich geringer wird. Im Sommer unter Umständen auch verdriickt. Die sogenannten Kuhnenhüter vermindern die Gefahr, weil durch sie der Luftwechsel verhindert und die

eindringende Luft durch Glycerin gereinigt wird. Ganz geschützt werden die Weine durch sie aber nicht, denn die Weine enthalten meist schon die Keime von Kuhnen und Essigpflänzchen, welche sich entwickeln, sobald sie sich an der Oberfläche des Weines ausbreiten und Luft einwirkt. Diese letztere können wir aber durch keine Apparate vollständig abschliessen, weil sie auch durch die Poren des Fasses eindringen. Wenn aber jemand Apparate anbietet und behauptet, dass sie die Weine vollständig vor Kuhnen schützen, so hat man alle Ursache diese Angabe zu bezweifeln. Bei noch schwach gährenden Weinen oder solchen, welche im Verzopf sind, sollte man aber immer Kuhnenhüter verwenden, weil dadurch der etwa durch Kuhnen oder Essigpflänzchen entstehende Schaden ausserordentlich vermindert wird.

Fässer mit Wein, der nicht mehr gährt und nicht im Verzopf ist, sollten so viel als möglich immer voll gehalten und gut zugespundet werden. Wenn man Spunde verwendet, welche 10 cm in das Fass reichen, so trocknen sie nicht aus und die Luft dringt nicht ein, auch wenn der Wein im Fass etwas abnimmt. Solche lange Spunde schützen den Wein daher länger vor Kuhnen als kurze. Es kommt nun hie und da vor, dass man nach dem Füllen des Fasses noch Wein zum Nachfüllen in Flaschen aufbewahrt, oder dass man einen andern Flaschenwein zum Nachfüllen eines Fasses verwendet. Beides ist gefährlich und kann verursachen, dass der Wein im Fass trüb wird und sich nachher nicht mehr oder nur sehr schwer klärt.

Wird Wein in Flaschen gefüllt, bevor er hierzu ganz reif ist, so bildet sich in den meisten Fällen etwas Schleim, der sich nach und nach mit unlöslich gewordenen Stoffen an den unteren Rand der liegenden Flaschen ansammelt. Halten wir eine Flasche Wein, welche längere Zeit gelegen hat, aufrecht, so können wir in sehr vielen Fällen beobachten, dass die abgeschiedene Unreinigkeit zusammenhängt und beim Herunterfallen Fäden bildet. Es röhrt dies von vorhandenem Schleim her.

Füllen wir ein Fass mit solchem Wein samt der schleimigen Unreinigkeit, so verteilt sich letztere in dem Wein und macht diesen mehr oder weniger trüb und der gleichzeitig in das Fass gelangende Schleim kann verursachen, dass der Wein sich nicht mehr oder sehr schwer vollständig klärt. Ich konnte schon beobachten, dass klare Weine in der Weise etwas trüb wurden und nur sehr schwer wieder glanzhell gemacht werden konnten. Wenn man klaren Wein andern beimischt, so muss auch dieser klar sein. Ganz besonders muss man bei der Verwendung von Wein aus Flaschen aufmerksam sein, weil in diesen viel leichter Schleim entsteht als in Fässern. Der Wein aus Flaschen darf nur so weit verwendet werden, als er ganz klar ist.



Vermischtes.

Das reichste eisenhaltige Nahrungsmittel ist der Spinat; dann kommt das Eigelb, hernach das Ochsenfleisch, die Äpfel, Linsen, Stachelbeeren, weisse Bohnen, Erbsen, Kartoffeln etc., die Kuhmilch kommt erst an letzter Stelle. Der Spinat ist darum ein ausserordentlich gesundes Gemüse für die heranwachsende Jugend, für blutarme, bleichstichtige Frauen etc. Was diesem Gemüse an sonstigen Nährstoffen fehlt, kann man durch Eier ergänzen.

Nährwert verschiedener Fleisch- und Fischsorten. Eine vergleichende Tabelle des Nährwertes verschiedener Fleisch- und Fischsorten hat Professor Atwater vom „Agricultural College“ in Connecticut auf Grund chemischer Analysen aufgestellt, die also insofern überrascht, als sie manchen bisher verbreiteten Annahmen widerspricht. Als Basis nimmt der Professor mittleres, weder fettes noch mageres Rindfleisch an und setzt dessen Nährhaftigkeit auf 100 fest; es ergeben sich dann fettes Schweinefleisch mit 116, geräucherter Rindfleisch mit 146, geräucherter Schinken mit 157, gewöhnliches Rindfleisch mit 91,3, Hammelfleisch mit 86,8, Butter mit 124,17, Käse von abgerahmter Milch mit 159, Hühnereier mit 72,2. Von frischen Fischen steht am höchsten der Lachs mit 107,9, spanische Mackrele wird zu 105,9, Kabeljau zu 106, eingemachter Lachs zu 107 und gesalzene Mackrele zu 111,1 veranschlagt. Austern, die von vielen für sehr nährhaft gehalten werden, stellen sich nur auf 11,8, Hummern auf 50,3. Sehr wichtig ist, dass nach dieser Tabelle das Billigste meist auch das Nährhafteste ist. Die auffallend nährende Eigenschaft der geräucherten und getrockneten Präparate führt von der Ausdünstung der Feuchtigkeit und der Verdichtung des Zellengewebes her.

Interessante Experimente mit dem Zitterrochen hat vor kurzem der berühmte Gelehrte Doktor d'Arsonval vorgenommen. Bekanntlich besitzt dieser Fisch das Vermögen, vermittelst besonderer Organe verhältnismässig grosse Elektrizitätsmengen

zu erzeugen. Dass die Schläge heftig genug sein können, um momentane Betäubung des Menschen hervorzurufen, steht bereits fest, aber dass die Kraft ausreicht, eine Glühlampe zum Leuchten zu bringen, wurde erst vor kurzem nachgewiesen. D'Arsonval bedeckte den Rücken und den unteren Teil des Körpers eines Zitterrochen mit 2 Zimmplatten, die er mit einer Glühlampe für 10 Volts in Verbindung brachte. Dann wurde der Fisch mit einer Zange gereizt. Die Lampe kam nach einer Mitteilung des Patent- und technischen Bureaus von Richard Lüders in Görlitz sofort zum Glühen und zwar mit einer ganz bedeutenden Intensität. Man denkt weiter daran, in den Havelseen bei Berlin eine Zitterrochen-Zuchtanstalt zu errichten, durch deren Pfleglinge ein ganzes Elektricitätswerk betrieben wird. Nur müsste man neue Reizmittel ersinnen, denn an die Zange würden sich die biederer Zitterrochen mit der Zeit gewöhnen und nicht mehr reagieren. Wir möchten die Aufmerksamkeit der Herren Erfinder gerade auf diesen Punkt lenken.

Petroleumversorgung. Ein Unternehmen eigenständlicher Art und von grosser Bedeutung tritt seiner Verwirklichung entgegen. Die südrussischen Petroleumquellen sollen durch eine Rohrleitung nach Mittel-, West- und Süd-Europa geleitet und in einem verzweigten Rohrnetz den bedeutenderen Städten zugeführt werden. Der Hauptrohrstrang wird sich dem Schwarzen Meere und der Donau entlang ziehen, dabei die Städte Budapest und Wien berühren. Gewaltige Petroleummotaiven, die in gemessenen Abständen aufgestellt werden, liefern die nötige Betriebskraft zur Bewegung der Pumpen, welche die zum Teil nicht unbeträchtlichen Höhendifferenzen überwinden sollen. Die Konzessionen sind von den durch das Unternehmen berührten Staaten bereits erteilt worden und es ist auch in Aussicht genommen, später die grösseren Städte selbst mit Petroleumröhrennetzen, ähnlich denjenigen der Gas- und Wasserversorgungen, zu versehen. Man hofft eine bedeutende Verbilligung und einen wesentlichen Mehrabsatz dieses jetzt schon bedeutenden Artikels zu erzielen. Die Anlagekosten sind auf rund 400 Mill. Fr. veranschlagt. Empfindlich dürften durch die Verwirklichung dieses Unternehmens die für den Petroleumtransportdienst besonders eingerichteten Transportgesellschaften — Eisenbahnen und Dampfschiffahrten betroffen werden.



Amerikanische Gasthofsregeln.

1. Gäste, welche sich in schlechten Verhältnissen befinden, werden ersucht, nicht in diesem Hause zu sterben.
2. Lässt sich letzteres indes nicht vermeiden, so muss der Tod wenigstens nicht infolge einer ansteckenden Krankheit eintreten.

3. Die Gäste werden gebeten, stets die Thür von innen aufzuschliessen, bevor sie einen Selbstmord begehen.

4. Junge Ehemänner, welche in diesem Hause auf ihre Frau zu schiessen gedenken, thun gut, sich vorher selber eine tödliche Wunde beizubringen.

5. Gäste können dem Sekretär ihre Wertsachen zur Aufbewahrung übergeben. Die Gegenstände werden sicherlich zurückgestellt, falls sie für den Sekretär ohne Nutzen sind.

6. Wir halten ein gesondertes Speisezimmer für Kinder; hier mögen sie einander mit Kartoffeln werfen, die Suppe über ihre Kleider giessen und die Speisen über ihre Gesichter schmieren, falls sie dies zu Hause zu thun gewohnt sind. An der Haupt-Tafel ist dergleichen nämlich nicht erlaubt.

7. Herren und Damen, welche aus dem Fahrstuhl in den langen Schacht hinabsteigen, müssen sich in Acht nehmen, dass sie uns nicht den Kalk von den Wänden streifen.

8. Bei Feuergefahr dürfen die Rettungsgerüste und Notthüren nur von Gästen benutzt werden; andere Leute, welche sich zufällig im Hotel befinden, müssen warten, bis die Reihe an sie kommt.

9. Dasselbe gilt im Falle des Zusammenbrechens dieses Hauses. Es wird streng darauf gesehen werden, dass nur Gäste aus den Trümmern gerettet werden.

10. In Gegenwart von Ladies dürfen keine Revolver abgefeuert werden; Leute, die einander zu erschießen wünschen, finden unter Nr. 4 im rechten Flügel des Hauses ein steinernes Gewölbe zur gefälligen Benutzung. Arzt und Leichenbestatter stets in der Nähe.

11. Gäste aus Arizona müssen vor dem Schlafengehen ihre Stiefel ausziehen oder wenigstens die Sporen abschrauben, Herren aus Texas müssen ihre Waffen abgeben und Geistliche aus New Jersey ihre Vorräte an Branntwein.

12. Gäste, welche als „Mann und Frau“ sich einschreiben, aber keinen Trauschein besitzen, werden darauf aufmerksam gemacht, dass Gott sie auch im Verborgenen sieht. Im übrigen stehen Trauformulare und ein zuverlässiger Geistlicher bei dem Pförtner jederzeit zur Verfügung.

Zur gefl. Beachtung.

Die Herren Vereinsmitglieder und Abonnenten der „Hotel-Revue“ möchten wir niemals höflich ersuchen, sich bei Benutzung unserer Stellenvermittlungsbüros der ihnen seinerzeit zugesandten „Auftrag-Formulare“ zu bedienen. Es liegt dies im Interesse einer prompteren und zweckentsprechenderen Erledigung der Aufträge und Erleichterung der damit verbundenen Correspondenzen.

Die betr. Formulare werden gratis nachgeliefert. Namens des Centralbüro:

Der Chef:
O. Amsler-Aubert.

Neu eröffnet

Hotel Aegir Wiesbaden

Haus I. Ranges. — Besitzer: Fritz Richert.

In nächster Nähe des Kurhauses, des königlichen Theaters und der Parkanlagen, in ruhiger vornehmer Lage. Comfortabel eingerichtet, elektr. Licht, Niederdruckdampfheizung. Grosse luftige Wohnräume, zum grössten Teil mit Balkons und gedeckten Verandas. Auf Wunsch abgeschlossene Familien-Appartements. Garten beim Haus.

Bei längerem Aufenthalt Arrangements.



Widmann's Getränke-Schützer

Patent Nr. 10149.

Unentbehrlich

für Weinhandlungen, Hotels, Bahnhofbuffets, Wirtschaften etc.

Fass-Abfüll-, Gähr- & Kontroll-Spund

weil bei Anwendung dieses Apparates jede Flüssigkeit sei es Wein, Bier, Most, Brannwein etc. monatlang im angebrochenen Fasse liegen kann, ohne eine Spur von der ursprünglichen Güte zu verlieren, sodass also der Getränke-Schützer ein

Monatlanges Abzapfen direct vom Fass

ermöglicht. — Auf das Spundloch aufgesetzt, schliesst der Apparat die im Fasse lagernde Flüssigkeit, so lange nicht gezapft wird, von der äusseren Luft ab; beim Zapfen wird diese im Apparat zweimal gereinigt, sodass sie gänzlich sterilisiert mit der Flüssigkeit in Berührung kommt, deshalb ist

Pilz- und Kuhnenbildung ausgeschlossen

und das

Letzte Glas im Fass dem ersten gleich.

Umfüllen angestochener Lagerfässer in kleine Gebinde und

Abfüllen in Flaschen unnothig.

Der Getränkeschützer wird geliefert in 2 Grössen, die sich nach der Grösse des Fassinhaltes richten.

Preis Fr. 15. und Fr. 26.—

Bei Bestellung bitte um Angabe des Fassinhaltes und des Durchmessers des Spundloches.

Man verwechsle den Apparat nicht mit minderwertigen, ähnlichen Vorrichtungen!

Julius Roller Gummiwaren-Fabrik Frankfurt a.
Fabrik von Kellerei-Maschinen.

Depositär für die Schweiz:

Otto Funk, Représentant, Nidau-Biel.



Flaschen

aller Art für

Wein, Bier, Mineralwasser und Liqueur

Korkzapfen

Korbflaschen, Kellereiartikel

liefern zu billigsten Preisen die

Glashütte Bülach Zürich

Kataloge gratis und franko.

Telephon No. 2656

KNABEN-INSTITUT

Chailly sur Lausanne.

401

In prächtiger und gesunder Lage am Genfersee. Sorgfältiger und gründlicher Unterricht; schnelles und praktisches Erlernen des Französischen, Deutschen und Englischen. Handelsfächer. Beschränkte Anzahl von Schülern. Beste Referenzen. Prospekte versendet franko die Direktion.

H. Briod & J. H. Gubler.

Chalet mit Restaurant zu vermieten.

In bester Geschäftslage eines der ersten Sommerkurorte Graubündens.

Anfragen sub H 427 R befördert die Exp. dieses Blattes.

AVIS.

Die vom Schweizer Hotelier-Verein eingeführten

Zeugnisformulare und

Anstellungsverträge

für Angestellte können von den Vereinsmitgliedern fortwährend gegen Nachnahme bezogen werden beim

Offiziellen Centralbureau in Basel.

Zeugnisformulare: Heft à 50 Blatt Fr. 3.50

 n à 100 " n 6.—

 n à 200 " n 10.—

Anstellungsverträge (deutsch od. franz.): per 100 " 2.50



SWISS CHAMPAGNE BOUVIER FRÈRES

NEUCHATEL

Se trouve dans tous les bons
Hôtels Suisses.

Stelle-Gesuch.

Eine tüchtige und zuverlässige Tochter, 22 Jahre alt, die Zeugnisse als I. Glättiner aufweisen kann, sucht passende Anstellung. Offerten sub H 510 R befördert die Expedition dieses Blattes.

Un jeune homme,

de dix-sept ans, de bonne famille, de la Suisse Romande, cherche une place comme

apprenti sommelier dans un hôtel de la Suisse allemande. S'adresser au Bureau du journal sous initiales H 482 R.

Prima Rauchfleisch

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10.80

Rippelstück 10 " 12.80

Schweinsfilet 10 " 14.80

Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " 14.70

Speisefett 10 " 10.30

J. Winiger, Boswil (Aarg.)

(H 1881 Q) [517]

garantiert, inländischer Räucherei.

Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13.20

gewöhnl. Schinken 10 " 10