

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 6 (1897)
Heft: 7

Anhang: Beilage zu No. 7 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: 25.12.2025

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

BEILAGE zu № 7 der „HOTEL-REVUE“.

Ueber den Einfluss der Kälte auf den Wein.

Alljährlich zur Winterszeit werden bei eintretendem Frost Klagen laut, dass die Weine in nicht klarem Zustande ankommen, was vielfach den Anlass zur Beanstandung des betreffenden Weines bietet. Fassweise sind gewöhnlich etwas verschleiert, während sich in den Flaschen ein fester Bodensatz zeigt, die Weine selbst gewöhnlich aber klar dabei bleiben, wenn schon auch hier eine Trübung nicht ausgeschlossen ist.

Alle diese Erscheinungen sind die natürlichen Folgen davon, dass der Wein einer zu niederen Temperatur ausgesetzt wurde, wobei derselbe Weinstein und weinsauren Kalk ausscheidet, da die Kälte das Lösungsverhältniss im Weine für Weinstein vermindert.

Die Trübungen finden gewöhnlich statt, wenn der Wein auf dem Transporte einem plötzlichen Temperaturwechsel unterworfen wird, oder wenn der zum Versand kommende Wein vorher stets in warmen Kellern gelagert war und beim Versand durch Witterungseinfluss stark abgekühlt wurde.

Findet die Temperaturveränderung nur langsam statt, so setzen sich in dem Weine kleine, feste Weinsteinkristalle ab, die sich im Fasse an den Wänden festsetzen und in der Flasche auf den Boden sinken, ohne dass eine merkliche Trübung stattfindet.

Tritt aber ein plötzlicher Witterungsumschlag ein, was öfter beim Transporte der Fall ist, so dass die Ausscheidung des Weinsteines plötzlich erfolgt, so bilden sich äusserst feine Weinsteinkristalle in dem Weine, die sich vermöge ihres geringen Gewichts im Weine schwebend erhalten und somit eine Trübung desselben veranlassen.

Derartige Veränderungen treten nicht nur bei jungen, sondern auch bei älteren Weinen auf, ohne dass jedoch der Geschmack des Weines und dessen Güte darunter leidet.

Die durch die Kälte hervorgerufenen Trübungen verschwinden wieder von selbst, wenn der Wein nach seiner Ankunft an einem gleichmässig temperirten Platze aufbewahrt wird, da bei dem ruhigen Lagern desselben sich der ausgeschiedene Weinstein wieder absetzt.

Der einmal abgeschiedene Weinstein löst sich hierbei jedoch nicht mehr oder nur in recht geringer Quantität auf, sodass es vorkommen kann, dass Weine, welche vorher noch sauer waren, jetzt einen milden Geschmack zeigen.

War die Kälte jedoch derart stark, dass der Wein zu Eis wurde, so zeigt derselbe, nachdem er wieder aufgetaut, oft einen veränderten Geschmack, der etwas an Firne erinnert; man hat jedoch auch schon vielfach die Beobachtung gemacht, dass besonders kleine und mittlere Weine an Qualität auch hierbei nur wenig Einbuße zu erleiden hatten. Die bei dem Gefrieren ausgeschiedenen Bestandteile, grösstenteils Weinstein und Eiweißkörper, verursachen nach dem Auftauen des Weines eine Trübung desselben, setzen sich jedoch alsbald wieder ab, sodass der Wein von selbst hell wird.

Da der Wein eine alkoholhaltige Flüssigkeit ist, so gefriert er nicht allzuleicht, und um so weniger, je alkoholhaltiger er ist. Man kann annehmen, dass unsere Weine erst nach längerer Einwirkung von -4 bis -8 Grad Réaumur gefrieren.

Die durch die Kälte verursachten Trübungen können, falls man die Weine sich nicht von selbst klären lassen will, durch Schönung oder Filtration sofort beseitigt werden, was aber nur für grössere Gebinde oder Weine, welche sofort zum Konsum dienen, von Wert ist.

Die Trübungen, hervorgerufen durch die Kälte, geben durch die Ausscheidungen des Weinsteines in Form von Krystallen gar oft den Anlass, alle möglichen unberechtigten Zweifel bei den Konsumenten über die Qualität des Weines aufkommen zu lassen, weshalb im Falle einer Aufklärung in obigem Sinne zweckmässig sein dürfte. (Deutsche Wein-Zeitung.)



Das beste Stück Fleisch.

Zwischen Fleisch und Fleisch ist ein grosser Unterschied und im Allgemeinen ist das ja auch jeder Hausfrau bekannt. Weniger bekannt aber sind jedenfalls die sublimieren Unterschiede und die Art und Weise, wie die verschiedenen Fleischstücke des thierischen Körpers bei der Zubereitung zu behandeln sind. Hierüber nun giebt die als ausgezeichnete Köchin bekannte Frau Heyl in der Zeitschrift „Zur guten Stunde“ folgende Belehrungen und beherzigenswerte Winke:

Wie wesentlich das Verständnis des Fleisch-einkaufens für das Wohl zahlloser Menschen ist, ist kaum in Zahlen auszudrücken, wenn man bedenkt, dass $\frac{1}{2}$ Kilo Fleisch eines ungemästeten Ochsen $298\frac{1}{2}$ Gramm Wasser, 154 Gramm Muskelfleisch,

$40\frac{1}{2}$ Gramm Fett, 7 Gramm Salze enthält, während das $\frac{1}{2}$ Kilo eines gut gefütterten Thieres 195 Gramm Wasser, 178 Gramm Muskelfleisch, $110\frac{1}{2}$ Gramm Fett, $7\frac{1}{2}$ Gramm Salze aufweist, und dass natürlich ausser den Nährwerten auch die Beschaffenheit im Geschmack ein äusserst verschiedenes Resultat liefert. Man wende nicht ein, dass gut gemästetes Vieh auch teurere Preise habe. Für denselben Preis des Rindfleisches, welches oft zäh, faserig und trocken verarbeitet wird, könnten saftige Stücke von vollwertigen Rindern gekauft werden, wenn auch mit weniger gut bezeichneten Namen, wie die Wamme, das Schild und die Dünning. Es soll indes nicht verschwiegen werden, dass jedes Thier von Natur vorzügliche Leckerbissen aufzuweisen hat, welche der Kenner schätzt, und deren Zubereitung ihm besondere Vorsicht auferlegt.

Fangen wir beim vornehmsten der Schlachthiere an und unterscheiden das schöne Ochsenfleisch eines auf Fleischmast gefütterten, vollfleisigen 3—5 jährigen Thieres vom hellen Stierfleisch oder dem dunklen eines Bulles oder dem aufgeschenmten Fleisch eines Fettmastthieres, so finden wir bei dem ersten ein delikates Stück von 4 Pfund auf jedem Hinterviertel, das in kleinen Stücken gewöhnlich mit grossen Stücken des Schwanzstückes verbunden ist, da die Schlächter eine sparsame Vertheilung dieses Stückes lieben und schwer in die Abtrennung desselben willigen. Das Stück heisst in der Schlächtersprache „Theilung“ oder „spitze Zunge“. Es theilt sich durch eine Haut von der Unterlage, ist spitz zulaufend und, in seiner Struktur gekocht, so zart wie eine Zunge. Ist nun dieses ganz vorzügliche Stück Rindfleisch nicht zu alt geschlachtet und vorsichtig in kochendem Wasser, gewürzt und gesalzen, angekocht, so darf es nur 3 bis 4 Stunden fest verdeckt ziehen, nicht kochen.

Als Braten wird das Filet oder Mürbebraten und Roastbeef oder der Rücken stets seine Triumpe feiern. Alt geschlachtet, stark geklopft, sollte es indess nicht sofort wie üblich mit heißem Fett begossen werden, sondern sich einige Minuten das Auflockern und Quellen der Fleischfaser durch Wasserdampf gefallen lassen. Das sofortige Behandeln des Bratens mit heißem Fett hat bei der landläufigen Brateeinrichtung der Privatküche zur Folge, dass das Eiweiss aussen hornartig erstarrt und so die Hitze wirkung nur unvollkommen in das Innere des Bratens dringen lässt, der dann im Kerne roh bleibt.

Bei den noch zäheren Fleischfasern des Kalbfleisches ist obige Behandlung ebenfalls unerlässlich. Der abgelegene schneeweisse Kalbsrücken eines gut zu 12 Wochen mit Milch und Eiern getränkten Kalbes — wie sie in manchen Gegenden, wo die Milch so die vortheilhafteste Verwendung findet, gezogen werden, wie in Hamburg, Holstein und England — wird als Luxusspeise sammt den 2 bis 3 Pfund wiegenden Kalbsmilchen, Middernod, Schwässchen, in der feinen Küche gar nicht zu entbehren sein.

Das rohe Hammelfleisch muss, saftigroth, von einem 2 bis 3 Jahre alten Thier stammen, und das Fett sich nicht trocken anfühlen. Im Spätsommer muss diese Thiere am besten. Eine nach den Regeln der Kunst gekochte weisse Hammelkeule soll auch nicht unerwähnt bleiben. Dieselbe muss in reichlich mit Kümmel, Salz und Zwiebeln gewürztem, kochendem Wasser leise ziehen, $\frac{1}{4}$ Stunde auf 1 Pfund Fleisch gerechnet. (Auf 7 Pfund Fleisch 1 Gramm Kümmel, 50 Gramm Zwiebeln und 50 Gramm Salz.) Diese Hammelkeule wird, mit ihrem rosenrothen Fleisch und einer Morchel- oder Kapernsauce serviert, grosse Liebhaber finden.

Des Lammes Schönheit muss in seiner Frische, circa 2 bis 3 Tage alt nach dem Schlachten, durch die nicht zu heisse, längere Hitze wirkung erhöht werden, damit es weich und saftig den nussartigen Geschmack unverfälscht behält. Das Vorderviertel gilt als der zarteste Teil des Lammes, und gern werden Kräuterbutter oder Sauerampferbeigaben als pikante Zuspeise gereicht, welche auch beim Spanferkel, dem jungen Saugschweinchen, zu empfehlen ist, auch wohl durch Sauerkohl noch vervollständigt wird.

Das Spanferkel, welches 2 bis 3 Wochen alt sein muss, kommt als ganzes Tier auf den Tisch und wird häufig noch gefüllt. Der Braten muss schön gelbbräunlich, die Schwarze glasartig gebraten sein. Die edlen, kleinen Rassen der Schweine liefern ausgezeichnete Braten durch den Rücken oder Rippensteuer, der mit leichter Pöckelung und Anräucherung eine beliebte Abwechslung ermöglicht.“

(„Küche“ Berlin.)



New-Yorker Hotelluxus.

Die Sammelpunkte des geselligen Lebens der oberen Zehntausend bilden in den Riesenstädten der Union, namentlich in New-York, die grossen Hotels, Bälle, Diners, Hochzeiten, Wohltätigkeitsbazare, alle die Festlichkeiten, die bei uns in reichen Privathäusern abgehalten werden, werden in New-York in den

prachtvollen Räumen der ersten Hotels veranstaltet. Wer die einflussreichsten Beamten, die hervorragendsten Geschäftsmänner kennen lernen, oder wer die reichsten Erbinnen, die schönsten jungen Damen, die kostspieligsten Toiletten bewundern will, muss sich Zutritt zu einem der glänzenden Routs verschaffen, die den Winter über in Waldorf's Hotel, in Hoffmann's House, im Savoy und in anderen ähnlichen Häusern Alles vereinigen, was in New-York reich, schön und mächtig ist. Diese Erscheinung ist keine zufällige, sie hängt mit dem allgemeinen Charakter und den Anschauungen des amerikanischen Lebens eng zusammen. Sie beruht namentlich auf der beinahe völligen sozialen Gleichstellung des schönen Geschlechts mit dem starken, die Verhältnisse, wie sie bei uns üblich sind, oder in England, wo der Mann seine Zerstreunung im Club sucht, während die Frau zu Hause bleibt, völlig ausschliesst. Die sociale Funktion der grossen Gasthöfe steht dann wieder im ursprüchlichen Zusammenhang damit, dass sie, was Bau und Einrichtung anbelangt, eine geradezu märchenhafte Pracht entfalten, von der sich Jemand, der sie nicht selbst gesehen hat, nur schwer eine Vorstellung macht. Schon die Zahl riesenhafter und mit allen erdenklichen Luxus ausgestatteter Hotels würde der Fremdenverkehr allein nicht erklären. Es gibt in New-York mehr als zwanzig Hotels erster Grösse und allererster Ranges. Waldorf's, ein zwölftöckiger Bau in deutschem Renaissancestil, ist das grösste. Es gehört mit noch mehreren anderen der ersten Hotels dem bekannten Krösus William Astor und hat, ohne den Grund und Boden, 20 Millionen Mark gekostet. Dabei wird es in Bezug auf Glanz und Einrichtung von einigen neuern Bauten noch übertrffen. So ist von den sämmtlichen mit höchster Eleganz ausgestatteten Zimmern des Holland-Hotels jedes in einem besonderen Stil gehalten, beispielsweise von der für Hochzeitsreisende reservirten Zimmerflucht die eine Wohnung im Stile Louis XV., die andere im Empirestil. Nicht in einem Gasthöfe, in einem Kaiserpalaste glaubt man sich, wenn man den Lichthof des Plazahotels am Ende der Fifth Avenue betritt, dessen Bogengänge Säulen aus algerischem Onyx tragen, während eine Tafelung von numidischem Marmor, durchbrochen von venetianischen Spiegeln, die Wände bekleidet. In der That bekundet sich die oft beobachtete Vorliebe der amerikanischen Demokratie für specifisch aristokratische Luxusformen auch hier in belustigender Weise. Der Speisesaal in Waldorf's Hotel ist eine Nachbildung des grossen Saales der „Residenz“ in München; Porträts von Herrschern und Gobelins mit Darstellungen aus der französischen Königs- und der deutschen Kaiserergeschichte schmücken die Wände. So kann der Amerikaner in fürstlichen Gemächern, in der Ecke eines schwelenden türkischen Divans eine Cigarre zu einem halben Dollar rauchend, behaglich Freiheit und Gleichheit und republikanische Einfachheit leben lassen — freilich zu einem Preise, der selbst den Habitué unserer theuersten Restaurants nachdenklich stimmen würde. Es soll ökonomisch besonders veranlagte Leute geben, die es fertig bringen, im Savoy- oder im Majestic-Hotel für 40 Mk. zu diniren. Gewöhnlich aber kostet dort, dem „L.-A.“ zufolge, ein Mittagessen einschliesslich Wein etwa 15 Doll. oder 60 Mk.



Um die Motten aus Polstermöbeln zu bringen,

gen, muss man dieselben ausschwefeln. Das Sofá stellt man auf Stühle und darunter ein Gefäß mit Kohlen, auf welche man Schwefel streut. Thüren und Fenster schliesst man und entfernt sich, sobald die Dämpfe aufsteigen, da dieselben für Menschen schädlich sind; auch für Vorsicht gegen Feuersgefahr muss man sorgen, aber die Würmchen werden dadurch mit ihren Eltern getötet. Im Winter ruhen sie wohl, aber sobald wärmere Witterung eintritt, regen sie sich und arbeiten an ihrem Zerstörungswerk. Um ganz sicher zu gehen, wäre freilich ein völliges Öffnen der Polster zu ratthen, doch es ist kostspielig und man kann mit dem Dämpfen einen Versuch machen.

Austern an Bäumen. Austern von Bäumen zu pflücken, erscheint Manchem unmöglich, und doch gibet es in Südamerika in der That einen immergrünen, grossblätterigen, 12—15 Meter hohen tropischen Baum, an welchem zu Trauben vereinigt, vorzügliche Austern hängen. Dieser meist im Meerschlamme heißer Länder, in der Nähe von Flussmündungen wachsende Baum ist eine Mongroveart und gehört zur Familie der Rizophoren, welche an den Stämmen und Ästen zahlreiche Luftwurzeln entwickeln, die in den Boden hineinwachsen und nach und nach ein ganz undurchdringliches Dickicht bilden. An den von Meere bespülten Luftwurzeln und dem im Wasser stehenden Stämme dieses Baumes nun setzen sich sehr wohlgeschmeckende Austern an, die traubenförmig herabhängen und „Baumaustern“ oder „Stockaustern“ heissen. Denselben nahe verwandt sind die im indischen Ocean vorkommenden „Blattaustern“, die sich mit den am Rücken ihrer konvexen Schale befindlichen Zähnen an die Zweige von Steinkorallen anheften. So kann man in der That dort die Austern von den Bäumen essen.

Lenzburger Confituren

sind
anerkannt
die Besten.

Dürfen auf keinem
Frühstückstisch fehlen.

Unvergleichlich besser als
der sogenannte Tafelhonig, weil
reines Produkt aus Frucht u. Zucker.

Zu haben in allen besseren Comestibles-
und Delikatessen-Handlungen in Eimern
von 25, 10 und 5 Kilo.

Conserverfabrik Lenzburg
HENCKELL & ROTH.
Größte Beerenobstcultur der Schweiz.

On désire trouver un gérant maître d'hôtel

intéressé, versant un cautionnement de cent mille francs, pouvant
gérer deux hôtels et bains dans une station des Pyrénées.
Le cautionnement rendrait le 3% plus 20% dans les bénéfices nets. Pour plus amples informations s'adresser au bureau
du journal sous chiffre 1033.

Steinmann-Vollmer,

35 Löwenstrasse Zürich Löwenstrasse 35.

Grosses Lager in

Ostschweizerischen Landweinen
und in nur echten Ja. Marken
Champagner-Weinen.

General-Agent und Depot für die ganze Schweiz von
A. DE LUZE & FILS, BORDEAUX.

Flaschen

aller Art für

Wein, Bier, Mineralwasser und Liqueure

Korkzapfen

Korbflaschen, Kellereiartikel

liefern zu billigsten Preisen die

Glashütte Bülach Zürich

Kataloge gratis und franko.

Telephon No. 2656



Fachkundige Wirtsleute

suchen auf nächstes Frühjahr ein nachweisbar rentables
Hotel-Pension-Restaurant
pacht- oder kaufweise zu übernehmen.
Offerren unter H 1099 R an die Exp. der „Hôtel-Revue“.

Champagner

Deutz & Geldermann, Ay (Champagne)

General-Vertretung:

J. Jeremias, Weingrosshandlung, Mainz a. Rh.
Depot bei: Herrn Arnold Baumann, Balmhofstr. 46 Zürich,
Telephon 389.

Hotel u. Pension.

Altrenommiertes Etablissement
mit Umgebungen und wertvollen Bauplänen ist sofort

zu verkaufen.

Man wende sich an
Josef Kälin, Feusisberg
1139 (Kt. Schwyz).

A vendre pour 16000 fr. pour cause de surcroit d'occupation, un hôtel de 17 chambres, salon, fumoir etc.; tout meublé, dans les montagnes du Valais. S'adress. à Mr. Passalli, entrepreneur, Montreux. (H404M) [1098]

Omnibus - Geschirre.

Zwei, an der Genfer-Ausstellung mit Medaille diplomirte Geschirre, von braunem Leder, mit weissem massivem Beschlag, für Omnibus, Braeck und auch Landau sehr passend, sind zu sehr günstigem Preise zu verkaufen. R. Maron, Sellier, Montreux. [1098]

MAISON FONDÉE EN 1811

BOUVIER FRÈRES
NEUCHÂTEL (SWITZERLAND)
SWISS CHAMPAGNE



Se trouve dans tous les bons Hôtels suisses.

Für Wirtsleute.

Seltene, günstige Gelegenheit, eine gängbare Wirtschaft (Restaur.) in Basel auf 1. April zu vorteilhaften Bedingungen zu übernehmen. Ohne Fr. 20,000 Baarmittel unnötig sich zu melden.

Schriftliche Anmeldungen sub J 285 Lz an **Hausenstein & Vogler, Basel.** [1112]

Schweiz - London

über

Strassburg-Brüssel und Ostende-Dover

Billigste schnelle Route.

Drei Abfahrten täglich.

Seefahrt: 3 Stunden.

Einfache u. Rückfahrtkarte (30 Tage) von und nach den meisten Hauptstationen.



Flaschen-Korkmaschinen

Spül-, Füll-, Verkapselungs-
Apparate etc., neuester bestbewährter
Construction. Schlauch-Geschirre,
Circular-Pumpen, sowie sämtliche
Kellerei-Geräthe.



811

Mehrjährige Garantie solider Ausführung.

F. C. Michel, Frankfurt a. M.

LAURENT-PERRIER "SANS-SUCRE" CHAMPAGNER

Generaldépôt für die Schweiz: **Rooschütz & Co., Bern.**

Agentur für Genf: A. Baer, Genf.



Zu mieten gesucht,

von sachkundigen Leuten, ein kleineres rentables
Hotel - Fremden - Pension
oder besseres Café - Restaurant in schöner stark frequentirter
Lage der deutschen Schweiz. Offerren richte man gel. unter
Chiffre H 1102 R an die Expedition dieses Blattes.

S. GARBARSKY

Chemiserie de 1er ordre

Löwenstrasse 51 Zürich Telephon 3370.

Spezialität: feine Herrenhemden nach Mass, sowie
Kragen, Manchetten, Cravatten, Unterzeuge etc. in
grösster Auswahl und bester Ausführung.

Kataloge auf Verlangen gratis und franko.

MÖBEL-FABRIK ZEHNLLE, BUSSINGER & CIE

11 Kanonengasse BASEL Kanonengasse 11.



A vendre, pour cause de santé,

Hôtel de 1er ordre, en face de la gare d'une des principales villes de la Haute-Italie, bien connu, clientèle choisie. Affaires 130 Milles, loyer 17 Milles. Éclairage électrique. Lift. S'adr. à l'expédition du journal sous chiffre H 1110 R.

Fachschule für Gasthofgehilfen

Frankfurt a. M., Schwanengasse 8.

Beginn des Semesters 1. April und 1. Oktober.

Pensionspreis nebst Honorar für Unterricht Mk. 85.— per Monat pränumerando.

Lehrgegenstände:
1. Deutsch. 2. Französisch. 3. Englisch. 4. Rechnen. 5. Buchführung.
6. Wechsellehre. 7. Geographie der Verkehrswägen. 8. Warenkunde.
9. Zerlegung der Schlachttiere. 10. Aufstellung und Berechnung von Menüs. 11. Grundbegriffe der Kochkunst. 12. Kellerwirtschaft. 13. Servicelehre. 14. Anstands- und Sittenlehre.

G. A. Radunsky, Director.

Balsthaler Closetpapier.

Wer ein vorzügliches u. billiges Closetpapier, sowohl in Paketen mit garantierter Blattzahl, als auch auf perforierten oder unperforierten Rollen mit garantierter Couponzahl à 500 oder à 1000 wünscht, achtet auf nebenstehende Fabrikmarke, welche nebst Blatt- od. Couponzahl auf jedem Paket und jeder Rolle angebracht ist.

Muster und Bezugsquellenliste versendet das
Fabrik-Marke Bureau der Cellulose- und Papierfabrik Balsth
Gesetzl. geschützt. 951] in Zürich.

Schoop-Bürgin, Zürich, Usteristrasse 7.

Teppiche

abgepasst und am Stück,
Treppenläufer und Treppenstangen, Linoleum,
Waschtischvorlagen, Thürvorlagen, Tischteppiche,
Portières, Bettvorlagen, Wachstuchte in
Holz-Mosaik- u. Tischtuch-Imitation, Passementeries,
Zugluftabschliesser übersponnen, Rosschaare, feine
Matratzendrille, Bettfedern. (OF 33) [918]