

Zeitschrift: Schweizer Spiegel
Herausgeber: Guggenbühl und Huber
Band: 35 (1959-1960)
Heft: 9

Artikel: Warum ich gut und gerne koche
Autor: Billeter, Elly
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1073398>

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: 05.04.2026

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

KÜCHEN-SPIEGEL



Warum ich gut und gerne koche

Von Elly Billeter

Ohne falsche Bescheidenheit darf ich von mir behaupten, eine sehr gute Köchin zu sein. Um aber meine Leserinnen von dem unangenehmen Beigeschmack dieses Eigenlobes zu befreien, will ich gleichzeitig bekennen, daß ich sonst keinerlei hausfrauliche Tugenden habe. Das Kochen ist meine einzige schöpferische Begabung, es macht mir deshalb riesigen Spaß, mich immer wieder darin zu vervollkommen. Ich koche gut, weil ich es sehr gerne tue.

Hat das Wort «Koch-Kunst» seine Berechtigung, dürfen wir dieses Talent eine Kunst nennen? Nennen wir es ein Kunstgewerbe, welches sich vergleichen läßt mit dem Metier einer schöpferischen Modekünstlerin oder eines begabten Goldschmiedes, doch ist das Produkt unseres Metiers, selbstverständlich viel weniger wertbeständig.

Wird man, wie die Franzosen behaupten, mit diesem Talent geboren? Am Anfang meiner Ehe war ich gar keine gute Köchin, obwohl ich aus einer Familie von guten Köchinnen stamme und aus einem Lande, von dem Richard Katz in seinem Buch «Gruß aus der Hängematte» unter anderem sagt: «Prag ist eine Stadt, die zu essen verstand. Die böhmische Küche ist die Mutter der vielgerühmten Wiener-Küche. Mit Wehmut entsinne ich mich, wie gut man einst in Prag gegessen hat. Nicht

nur der Reiche schlemmte in Prag, das ganze Volk aß besser als sonstwo.»

Die berühmte «Wiener-Küche» existiert in Reinkultur ja gar nicht, man müßte von einer österreichisch-ungarischen, böhmischen, mährischen, serbischen und so weiter, Küche sprechen, weil alle diese Länder dereinst zur k. u. k. Monarchie gehörten. Die fruchtbarsten Länder waren wohl Böhmen und Mähren, genannt die Kornkammer Österreichs. Und bestimmt finden Sie, liebe Leserin, den Ausspruch meines Vaters sonderbar, daß nämlich Gansbraten ein «ordinäres» Essen sei! Wir waren tatsächlich so übersättigt von Geflügel – und oh! welchem Geflügel –, daß wir sehr oft nach einem gewöhnlichen Suppenfleisch lechzten. Unser täglicher Speisezettel bestand stets aus einer Auslese der wohlschmeckendsten Gerichte der verschiedenen Kronländer, wie ungarischem Gulyàs, Wiener Sachertorte, mährischen Ganslebern, die bis zu einem Pfund wogen, böhmischem Schweinebraten mit Knödln, serbischer Nusspitta – ach, genügend Raum, um Ihnen all diese Herrlichkeiten aufzuzählen habe ich leider nicht.

Nach meiner Verheiratung lebte ich zuerst im Ausland und verfügte in meinem Haushalt über eine Köchin, die mich sehr begrenzt schalten und walten ließ; zum selbständigen Kochen kam ich nur, wenn sie Ausgang oder



**...weiss Bescheid
in allen
Küchenfragen!**

Über Kaffee

Der französische König Ludwig XV. war ein grosser Kaffeeliebhaber. In Versailles wurden in Treibhäusern ein Dutzend Kaffeebäume gezogen, die bis 4 m hoch wuchsen und einen jährlichen Ertrag von 5-6 Pfund Bohnen lieferten. Am 6. Januar 1754 wurde dem Monarchen eine goldene Kaffeekanne für 4 Tassen mit silber-vergoldetem Dreifuss und einem Spiritusbrenner mit Docht, Griff und Löscher, alle Metallteile aus Gold, vorgelegt. Er pflegte in der Folge darin höchst eigenhändig den Kaffee zuzubereiten. In der Kanne ruhte am Boden das Pulver, das Wasser wurde zum Kochen gebracht. Jedesmal, wenn die Flüssigkeit gestiegen war, nahm der König die Kanne vom Feuer; er stellte sie wieder hin, wenn sich der Sud gesetzt hatte. Dies wiederholte er bis zu zwölfmal. Auf diese Weise wurde der Kaffee eigentlich gekocht.

Dank MOCAFINO können Sie einen viel besseren Kaffee in kürzerer Zeit zubereiten. Sie nehmen 1 Teelöffel MOCAFINO pro Tasse, giessen heisses Wasser darüber, und schon steht ein herrlich duftender Kaffee vor Ihnen, der wie frisch gerösteter und eben gemahlener Bohnenkaffee mundet.

MOCAFINO ist HACO-Qualität! Nur MOCAFINO gibt - schnell so guten Kaffee!

Telephon
031 / 4 20 61 **HACO AG GÜMLIGEN**

Neu und exklusiv: Jetzt immer mit tropfsicherem Ausgiesser!

**ASTRA
macht ein
gutes Essen
besser!**



A1/60

Urlaub hatte, und meine Leistungen waren weniger als mittelmäßig. Das änderte sich schlagartig, als wir wieder in die Schweiz kamen, wo das Hauspersonal schon damals sehr teuer war.

Mir scheint, man könnte die Frauen einteilen in brave, gute und ausgezeichnete Köchinnen. Die braven? Sie sind ein aussichtsloser Fall. So sehr sie sich bemühen, sind ihre Kuchen stets zu wenig süß, ihre Salate zu wenig würzig und die Saucen zu dünn. Dabei halten sie sich genau an die Rezepte, und es würde mich nicht erstaunen, wenn sie sogar die Gewürze auf der Briefwaage wägen würden. Die gute Köchin hingegen hat einige Paradeferde im Stall, ererbt Rezepte, die ihr ständig gelingen – zum Beispiel der Käseauflauf, der Apfelkuchen oder die Orangenmarmelade. Sie ändert kein Jota daran, ist auch nicht begierig, neues dazulernen und erinnert mich an die Reportage einer Illustrierten über die Besitzerinnen der französischen Drei-Stern-Restaurants, die offen zugeben, außer einem coq au champagne oder einem canard à l'orange jahraus, jahrein nichts anderes zuzubereiten.

Welches sind nun aber die elementarsten Eigenschaften, die die ausgezeichnete Köchin ausmachen? Sie muß selbst Freude haben am guten Essen, gerne Gäste zu Tische einladen, gut einzukaufen verstehen, flink, großzügig und ja nicht pedantisch sein und viel, sehr viel Phantasie haben.

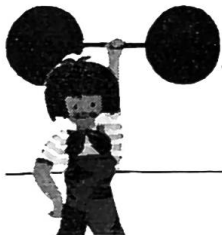
Wenn man am Essen interessiert ist, stellt man fortwährend Vergleiche an, man hat immer wieder Lust zum Probieren. Sehr viele gute Rezepte verdanke ich meinen Reisen. Im allgemeinen probiere ich fremdländische Gerichte nur dann aus, wenn ich sie im betreffenden Land selbst gegessen habe oder bei einer aus diesem Land stammenden Gastgeberin. Da sind zum Beispiel die Lassagne al forno, die ich in Cortina serviert bekam, und von denen ich sofort wußte, daß sie bei mir zu Hause großen Anklang finden würden. Natürlich gelangen sie mir nicht auf den ersten Anhieb – es ist ein etwas kompliziertes Gericht – aber heute glaube ich doch, den Trick herausgefunden zu haben.

Es braucht Großzügigkeit, im positiven und negativen Sinn. Meine Speisen schwimmen gewiß nicht in Butter, und auch Trüffel kommen in meiner Küche nicht vor, doch das Gläschen Madeira an einer Sauce, die Handvoll Speckwürfel oder der halbe Deziliter Rahm reuen mich niemals – vorausgesetzt, daß sie der



Nicht so heftig!

Was tun, wenn man sich bei aller Lebensklugheit nun doch einmal vergibt und regelrecht explodiert, um sich in eine tolle Erregung zu stürzen? Und was dann, falls die Wut, die Empörung, die Rage auf den Magen schlägt...? Gar nichts essen? — Jede Erregung hat ihre nervösen Ausstrahlungen auf die Magengegend, je nach Veranlagung schwächer oder stärker. Die Folge ist die plötzliche, unangebrachte Sekretion (Ausscheidung) von Magensäften; der Magen schreit förmlich nach Arbeit... Eine bekömmliche, leicht verdauliche Flüssigkeit in Form von BANAGO in trinkwarmer Milch bringt hier Erlösung, beruhigt Ihren Magen. In widrigen Augenblicken der Aufregung, Empörung und Entrüstung heisst daher die goldene Regel: Sofort etwas Leichtverdauliches und Stärkendes... BANAGO! Und dann dazu noch das herrliche Schokolade-Aroma, da muss man ja im Handumdrehen wieder auf «Heiter» gestimmt sein. Also *Kraft und Genuss* in einem — dank *Bausteinen fürs Leben*...



BANAGO

BANAGO ist auf neuzeitlicher Basis aufgebaut und enthält u. a. Bananen, Rohr- und Traubenzucker, Kalk- und Phosphorsalze, sowie Vitamine B₁ und D. Jedes BANAGO-Paket (250g / 1.90) mit einem Bilderscheck für zwei farbenprächtige NAGO-Bildchen.

Weleda Massage- und Haut- funktionsöl

Die natürliche Gesundheit der Hautfunktionen reicht nicht mehr für das ganze Leben. Dafür ist die Beanspruchung in Beruf und Haushalt zu stark. Man sollte deshalb früh genug durch eine helfende Pflege mit Weleda Massage- und Hautfunktionsöl nachhelfen.

Dieses Präparat dient zur Pflege und zum Schutze der Haut und enthält nur natürliche Pflanzenöle und heilsame, duftende Auszüge von Birke, Arnica, Rosmarin und Lavendel, auf welche der gesund empfindende Hautorganismus durch wohlgefühliges Körpergefühl reagiert.

Auch bei Luft- und Sonnenbad zu verwenden.

50 ccm Fr. 3.10 150 ccm Fr. 8.40

Verlangen Sie die kostenlose Zustellung
der Weleda-Nachrichten

WELEDA & ARLESHEIM



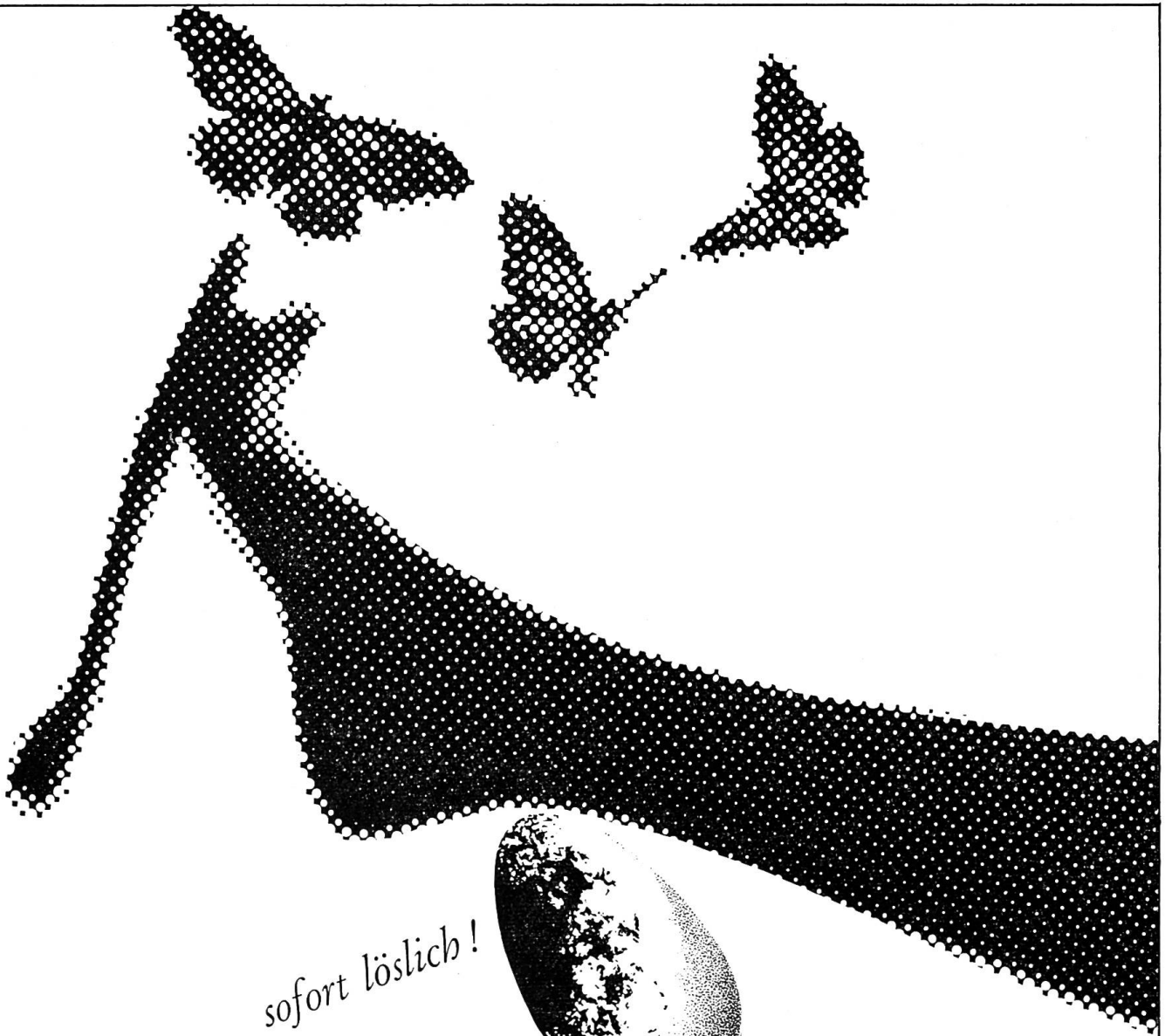
Speise den letzten Schliff geben. Kutteln, mit denen ein halber Kalbsfuß mitgekocht wurde bis er nahezu zerfällt, der der Sauce erst die rechte Konsistenz verleiht, schmecken nun einmal anders; neue Kartoffeln im Dunstkocher zubereitet, sind eine Delikatesse und rechtfertigen vollkommen die Anschaffung eines solchen Utensils. Es reut mich auch nicht, mich des Backofens zu bedienen, wenn das betreffende Gericht gratiniert viel besser schmeckt. Das sind wahrlich keine Extravaganzen, und doch zeigt man mir oft ein langes Gesicht, wenn ich das Gelingen eines Rezeptes damit begründe.

Auch der Mehraufwand an Zeit reut die ehrgeizige Köchin nicht. Es geht ja oft nur um Kleinigkeiten, um ein paar Minuten mehr: die gerösteten Zwiebelringe auf dem Kartoffelbrei, das zu Schnee geschlagene Eiweiß auch dort, wo es nicht unbedingt nötig wäre, der Hefenteig, der nach dem Aufgehen nochmals geschlagen und somit viel mürber wird.

Großzügigkeit im negativen Sinn? Mein mangelnder Ordnungssinn kommt mir sehr zu-statten. Ist Ihnen, liebe Leserin, eine gut aufgeräumte Küche wichtig, dann ist das gewiß lobenswert, aber der Kochkunst nicht besonders zuträglich. Unlängst las ich übrigens, daß fast alle guten Köchinnen dieses «laissez aller» gemeinsam haben. Außerdem halte ich mich selten genau an ein Rezept (außer beim Backen), und wäre ich dazu gezwungen, hätte das Kochen bald keinen Reiz mehr für mich. Natürlich gibt es klassische Rezepte, an denen nichts verändert werden darf: Eine Sachertorte kann man nicht mit einer Mokka-crème füllen oder einen Rehrücken nicht mit Tomatensauce servieren, ohne sich eines Sakrilegs schuldig zu machen.

Daß man gerne Tischgäste hat, besonders solche, die gerne gut und viel essen, ist selbstverständlich. Auch ein Schauspieler spielt nicht gerne vor einem leeren Haus.

Einkaufen läßt sich erlernen, aber nicht immer zur eiteln Freude Ihres Metzgers oder Gemüsehändlers. Man kann hochinteressante Studien machen, wenn man den Frauen dabei zusieht. Warum schauen fast alle krampfhaft auf die Waage statt auf die Ware? Kaufen Sie lieber kein Rindfleisch, nur weil Sie sich vorgenommen haben, heute Suppenfleisch zu kochen, sondern vor allem deswegen, weil heute gerade solches in ausgesucht schöner Qualität zu haben ist; verzichten Sie unbedingt auf die

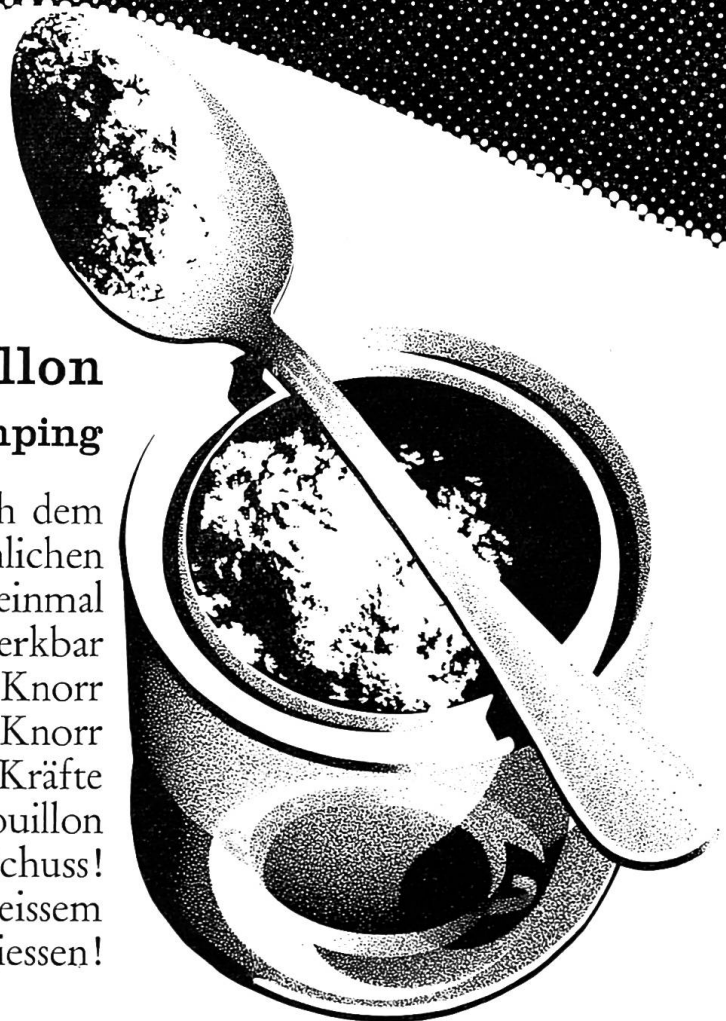


sofort löslich!

Knorr Trinkbouillon **im Camping**

Beim Camping, nach dem Schwimmen, Rudern oder fröhlichen Spiel am Strand, wenn auf einmal Müdigkeit und Durst sich bemerkbar machen, dann ist ein Becher Knorr Trinkbouillon* das Richtige. Knorr Trinkbouillon lässt Sie neue Kräfte sammeln. Mit Knorr Trinkbouillon ist man schnell wieder im Schuss!

*In Trockenform — nur mit heissem Wasser anzugießen!



Kalbsbrust, wenn sie unansehnlich und niedrig ist, wenn doch die schönste, zarteste Leber vor Ihnen am Haken baumelt. Verzichteten Sie ebenso auf Spargeln, wenn ihre Enden holzig, und auch auf den Blumenkohl, wenn dessen Rosen nicht dicht und schneeweiß sind.

Sie kochen bestimmt gerne, wenn Sie sich schnell umstellen können und Ihnen eine Hetzerei nichts ausmacht. Unlängst telephonierte mir um zwölf Uhr ein ausländischer Gast, den ich zu einem ganz anderen Zeitpunkt erwartet hatte, und fragte, ob er um ein Uhr zum Essen kommen könne. Er erschien pünktlich, und auch ich war mit der Zubereitung der Mahlzeit fertig, inklusive Tischdecken und vorbereitetem Schwarzen. Es gab aber kein Büchsenessen, sondern sogar zum Schluß erst noch ein zeitraubendes österreichisches Dessert. Natürlich kam es mir zugute, daß man mir auf einen Telephonanruf hin alles, was ich zur Mahlzeit benötigte, sofort ins Haus brachte. Ist aber eine bestimmte eiserne Reserve vorhanden, so braucht ein Gast auch an einem Sonntag kein Problem zu sein.

Das Menü, das ich meinem Gast servierte, begann mit einer Tomatensuppe. Zubereitung: Feingehackte Zwiebeln in Butter leicht rösten, den Inhalt einer Büchse Tomatenpüree begeben. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen, und mit ganz wenig Wasser, das stets zu ergänzen ist, die Suppe mindestens eine halbe Stunde lang köcheln lassen. Hierauf einen Löffel Mehl beifügen und soviel Wasser als nötig, eventuell bereichert durch Bouillonwürfel. Vor dem Auftragen viel gehackten Schnittlauch und etwas frische Butter dazugeben. Dann folgte ein grilliertes Schweinsfilet. Zubereitung: Das Filet mit rauchheißem Öl begießen und eine Viertelstunde liegen lassen. Hierauf etwa 25 Minuten lang unter zweimaligem Wenden braten. In Scheiben schneiden, und mit einer kräftigen Champignonsauce (Béchamelsauce mit Champignons, etwas Weißwein und Nidel) begießen. Dazu gab es gedünsteten Reis und zum Schluß Salat. Zum Dessert bereitete ich Aprikosenknödel, das entsprechende Rezept erschien in meinem Artikel «Quark bringt Abwechslung» (Aprilnummer 1958).

Jede gute Köchin verfügt über Phantasie und Vorstellungsvermögen in rauhen Mengen. Aber nicht nur in der Zusammenstellung der Mahlzeiten (auch das Auge will schmausen!), sondern ebenso in der Restenverwertung. Den Rest des Spinats vom Mittag essen wir nicht

schon am gleichen Abend, morgen jedoch gibt es gefüllte Omeletten mit Spinat. Übriger Reis vom Sonntag? Dann gibt's am Montag oder Dienstag Krautwickel gefüllt mit Hackfleisch und dazu Reis, oder irgendein Reisgericht aus dem netten Büchlein «China bittet zu Tisch», wo sogar Reis vom Vortag Bedingung ist. Berbers kommen zum Essen – also kein Schweinsfilet, das haben sie letztes Mal bei mir gegessen. Wenn man sich diesbezügliche Notizen macht – und wenn man oft einlädt, rentiert es sich – passieren einem solche Wiederholungen nicht.

Das richtige Würzen ist eines der Hauptfaktoren der guten Küche. Ich habe eine reich assortierte Gewürzsammlung (die kostspieligen davon ließ ich mir schenken). Es ist eigenartig, daß so wenige Hausfrauen ihr Vorurteil dem Paprika und Pfeffer gegenüber nicht überwinden können, obwohl beides viel weniger schädlich ist als Salz. Eine Spur geriebener Zitronenschale wirkt Wunder – nicht nur bei Süßspeisen. Wenn Sie Zwiebeln und Knoblauch nicht mögen, bedaure ich Sie. Werden Sie den Kopf schütteln, wenn ich Ihnen verrate, daß bei meiner Küche die Prise Zucker eine große Rolle spielt? Kraut, Rindsuppe, Tomaten- und Wildsauce – alles bekommt etwas davon ab.

So wie es ein absolutes Musikgehör gibt, so gibt es auch ein absolutes Gefühl fürs Kochen. Wenn Sie es besitzen, werden Sie nahezu ganz genau sagen können, was für Zutaten für eine Speise, die Sie soeben zum ersten Mal kosten, verwendet wurden. Beim Lesen eines Rezeptes wissen Sie sofort, ob es wert ist, ausprobiert zu werden oder nicht, und Sie werden nach der Art und Weise, wie eine andere Frau ein Rezept notiert und Fragen stellt, sich Ihre Meinung darüber bilden können, in welche Kategorie von Köchinnen sie einzureihen ist.

Es gibt übrigens einen unfehlbaren Test, der Ihnen sagt, ob Sie in dem betreffenden Hause gut oder schlecht essen werden: Es ist die Suppe und der Kaffee. Über letzteren ließen sich Bände schreiben, und ich frage mich immer wieder, wie es manche Frauen fertigbringen, einen oft geradezu herz- und magenbrechenden schlechten Kaffee zu produzieren.

*

Bitte glauben Sie nun aber nicht, daß mir nie etwas mißlänge! Verlangen Sie auch keine aus-



eine schneeweisse duftendreine Wäsche

Wunderbar - wie leicht **FAB selbst hartnäckigste Flecken entfernt**, im Nu jeden Schmutz löst... auch im härtesten Wasser **ohne jegliche Zusatzmittel zum Einweichen, Enthärten oder Spülen!**

FAB wäscht alles - von der grössten Kochwäsche bis zu den delikatesten Geweben - **mit der gleich grossen Sorgfalt.**

Die Farben erhalten neue Frische... die Fasern

bewahren ihre natürliche Geschmeidigkeit.

Und dazu der herrlich frische Duft, der jede Hausfrau begeistert! Ueberzeugen Sie sich selbst, und kaufen Sie FAB heute noch.

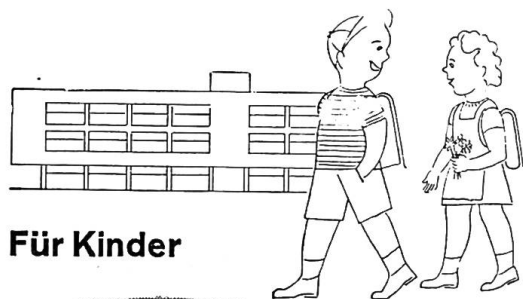
Die Berichte der Eidg. Materialprüfungsanstalt und des Schweiz. Institutes für Hauswirtschaft anerkennen FAB als ausgezeichnetes Waschmittel mit textilschonender Wirkung.



gefallenen Rezepte von mir, denn ich müßte Sie enttäuschen. Dabei drängt sich mir der Vergleich zwischen Kochen und Schneidern auf. Was nützt uns eine Schneiderin, die nur fähig ist, uns mit tadellos geschnittenen Abendkleidern zu beglücken, wenn wir nur alle paar Jahre eines brauchen! Die gute, gepflegte bürgerliche Küche ist genau so wie die kleinen, praktischen Kleider, die man zum Gutangezogensein braucht. Ich bin stolz auf meine einfachen Rezepte, wie «meinen» Hackbraten, «mein» Blaukraut oder «meine» Omeletten, um nur einen Bruchteil zu erwähnen.

Und zum Schluß das Allerwichtigste: Es

wäre undankbar, wenn ich diese Plauderei beschließen würde, ohne desjenigen zu gedenken, für den zu kochen es mir eine so große Freude bereitet, also des Nutznießers meines «Kunstgewerbes», des willigen Versuchskaninchens meiner Neuerwerbungen. Mein Mann kritisiert nie, ohne dazu aufgefordert zu sein, aber nach so vielen Ehejahren bin ich gar nicht etwa zufrieden, wenn er etwas «gut» findet, denn es ist die schlechteste Note. «Sehr gut» bedeutet, daß es recht sei. Sagt er aber mit ehemännlicher Galanterie «das Züüg chame ässe», dann weiß ich, daß ich das Drei-Stern-Prädikat erungen habe.



Für Kinder



Der ideale Znüni-Brotaufstrich
rein vegetabil
sehr nahrhaft
leicht verdaulich



Fabrik neuzeitlicher Nahrungsmittel Gland VD



... herrlich das
neue Maruba
Lanolin
Schaumbad!



MARUBA hat für alle, die eine trockene und spröde Haut haben, eine Überraschung: das neue MARUBA-Schaumbad «Ardisia» mit Lanolin-Spezial. Sie werden begeistert sein, denn das Maruba-Lanolin-Schaumbad ist eine vollständige Schönheitsbehandlung, welche die Haut nährt, geschmeidig macht und köstlich parfümiert.

Neu: Maruba Ardisia

Für trockene Haut: MARUBA-Ardisia, Flc. zu Fr. -.85 (für 2 Bäder); Fr. 4.05; Fr. 7.45; Fr. 16.50; Fr. 28.90 (ca. 120 Bäder)

RUDOLF GRABER

Die letzten Basler Fährengeschichten

Illustriert von Hans Ruedi Bitterli Gebunden Fr. 9.80

Ein letztes Geschenk des Autors an seine Freunde und eine beglückende Entdeckung für jene, welche die «Basler Fährengeschichten» noch nicht kennen.

SCHWEIZER SPIEGEL VERLAG ZÜRICH 1

Einfach +
Sparsam =
Westinghouse



Der perfekte Waschautomat,

welcher das Maximum an Leistung bietet – nimmt er Ihnen doch alle Wäschesorgen ab. Er arbeitet in der Bequemlichkeit Ihres Heimes, **ohne Bodenbefestigung, leise und auf kleinem Raum.**

100% automatisch

Westinghouse

ab Fr. 1780.-

Generalvertretung für die Schweiz:

W. SCHUTZ S.A. LAUSANNE, 3, av. Ruchonnet, Tel. (021) 22 50 75

Der erste Eindruck –



Flott das Auftreten, gediegen die Erscheinung.
Und die Aktenmappe? Ebenbürtig: aus
LACAR-Rindleder. Schweissunempfindlich
und abwaschbar, darum immer tiptop.
LACAR mit seiner glatten, natürlichen Ober-
fläche ist das Leder für den anspruchsvollen
Herrn. – Achten Sie auf die rotweisse Etikette.

Hersteller des LACAR-Rindleders:

**Max Gimmel AG, Gerberei, Arbon
seit 1848**

Mitglied der Schweizerischen
Interessengemeinschaft für Ledermode
