

Beilage zu No. 14 der "Hotel-Revue"

Objektyp: **Appendix**

Zeitschrift: **Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels**

Band (Jahr): **5 (1896)**

Heft 14

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

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 teuflischerweise im Halse stecken bleibt und sich dann anhört, wie der harmonische Gesang, der in mondlichen Sommernächten aus dem Teichschiff ertönt, ohne dass diese konzertierende Gesellschaft, sonderbarer Weise, bis jetzt vom Herrn Tantiemen-Knosp behelligt 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 Motivierung, dass die tendenziöse Fassung desselben uns nicht konvenire, denn der erste Satz zielt darauf hin, der „Schweiz. Musikzeitung“, deren Bestrebungen in dieser Beziehung auch die unsrigen 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 bezirksgerichtliche Urteil ist aufgehoben und die Streitsache zur weiteren Verhandlung und zur neuen Beurteilung an das Bezirksgericht Baden zurückgewiesen.“
2. „Ueber die Prozesskosten soll im Endurteil entschieden werden.“
3. „Die Parteien haben zu gleichen Teilen eine obergerichtliche 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 obergerichtliches 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 Wirten, 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 vollauf 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 Bezirksgericht 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 Flickchen 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 Anschauung überlassen ist. In der Unklarheit des bezüglichen Gesetzes liegt die Wurzel des Übels. — 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 durch 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 verdirbt. Die sogenannten Kuhnehüter vermindern die Gefahr, weil durch sie der Luftwechsel vermindert 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 können 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 Verzapf sind, sollte man aber immer Kuhnehüter verwenden, weil dadurch der etwa durch Kuhnen oder Essigpflänzchen entstehende Schaden ausserordentlich vermindert wird.

Fässer mit Wein, der nicht mehr gährt und nicht im Verzapf ist, sollten so viel als möglich immer voll gehalten und gut zugespundet werden. Wenn man Spunden 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 untern 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 rührt 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.



Das reichste eisenhaltige Nahrungsmittel ist der Spinat; dann kommt das Eigelb, hernach das Ochsenfleisch, die Aepfel, 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, bleichsüchtige 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 insofern überraschend, 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, geräuchertes 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, Hühnerer 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 nahrhaft gehalten werden, stellen sich nur auf 11,8, Hummern auf 50,3. Sehr wichtig ist, dass nach dieser Tabelle das Billigste meist auch das Nahrhafteste ist. Die auffallend nährde Eigenschaft der geräucherten und getrockneten Präparate rührt von der Ausdünstung der Feuchtigkeit und der Verdichtung des Zellgewebes 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 untern Teil des Körpers eines Zitterrochens mit 2 Zinnplatten, die er mit einer Glühlampe für 10 Volts in Verbindung brachte. Dann wurde der Fisch mit einer Zange gereizt. Die Lampe kam nach einer Mittelung des Patent- und technischen Bureaus von Richard Lüders in Görzitz sofort zum Glühen und zwar mit einer ganz bedeutenden Intensivität. Man denkt weiter daran, in den Havelseen bei Berlin eine Zitterrochen-Zuchtanstalt zu errichten, durch deren Pflege eine ganzes Elektrizitätswerk betrieben wird. Nur müsste man neue Reizmittel ersinnen, denn an die Zange würden sich die biedereren Zitterrochen mit der Zeit gewöhnen und nicht mehr reagieren. Wir möchten die Aufmerksamkeit der Herren Erfinder gerade auf diesen Punkt lenken.

Petroleumversorgung. Ein Unternehmen eigentümlicher 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 Petroleummotoren, 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 Petroleumrohrnetzen, ähnlich denjenigen der Gas- und Wasserversorgungen, zu versehen. Man hofft eine bedeutende Verbilligung und einen wesentlichen Mehrertrag 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 indess nicht vermeiden, so muss der Tod wenigstens 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 schmierem, 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 hinabstürzen, müssen sich in Acht nehmen, dass sie uns nicht den Kalk von den Wänden streifen.
8. Bei Feuersgefahr dürfen die Rettungsgertüste und Noththüren nur von Gästen benutzt werden; andere Leute, welche sich zufällig im Hötel befinden, müssen warten, bis die Reihe an sie kommt.
9. Dasselbe gilt im Falle des Zusammenbrechens dieses Hauses. Es wird strenge 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 erschiessem 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 Brantwein.
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 hiemit höflich ersuchen, sich bei Benutzung unserer Stellenvermittlungsbureaus 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 Korrespondenzen.

Die betr. Formulare werden gratis nachgeliefert.
Namens des Centralbureau:
Der Chef:
O. Amstler-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, Brantwein 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 unnötig.

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. M.**
Fabrik von Kellerei-Maschinen.

Depositär für die Schweiz:

Otto Funk, Repräsentant, **Nidau-Biel.**



SWISS CHAMPAGNE BOUVIER FRÈRES

NEUCHÂTEL

Se trouve dans tous les bons Hôtels Suisses.

Stelle-Gesuch.

Eine tüchtige und zuverlässige Tochter, 22 Jahre alt, die Zeugnisse als

I. Glätterin

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 someiller

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

Prima Rauchfleisch

garant. inländischer Räuchererei.
Kernschinken, extra zart 10 Kg. Fr. 13 20
gewöhnl. Schinken 10 " " 10 80
Rippispeck 10 " " 12 80
Schweinsfilet 10 " " 14 80
Ochsenfleisch ohne Knochen 10 " " 14 70
la. Speisefett 10 " " 10 30

J. Winiger, Boswyl (Aarg.)
(H 1381 Q) [517]

Gesucht,

f. eine erholungsbedürftige Tochter, die der italienischen Sprache mächtig, im Servieren und Nähen bewandert ist, die Hausgeschäfte versteht, eine leichtere Stelle in einem besseren

Berghotel oder Privathaus.

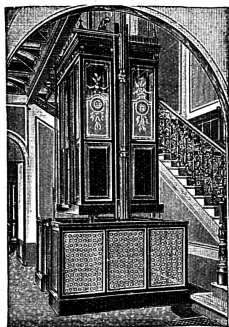
Lohn wird nicht verlangt.
Gef. Off. unter Chiffre J 1504 eZ an die Annoncen-Exp. Haasenstein & Vogler, Zürich. [520]

Ing. Augusto Stigler.

Hydraulische und elektrische

Personenaufzüge.

850 Anlagen in Europa,
40 Anlagen in der Schweiz.



Hydraulische Warenaufzüge,
hydraulische Gepäckaufzüge,
Speiseaufzüge,
Transmissionsaufzüge.

Alleinvertretung:

Geo. F. Ramel,

Maschinen-Ingenieur,

Seefeld 41, ZÜRICH.

Telegramme: Rameleo, Zürich.

Telephon No. 1829.

Prima Referenzen.

Ausarbeitung von Projekten und Kostenvoranschlägen gratis. (M. 5089 Z.)

System der Personenaufzüge für bestehende und Neubauten.

Dr. Oscar Tobler in Agnano bei Pisa

Besitzer der grössten Oel- und Wein-Factorien in den besten Lagen der Toscana.

Direkter Export nur selbstproduzierter

Feinster toskanischer

Oliven-Tafel-Oele

und

hochfeiner

roter Tischweine.

Jährliche Production

circa Hl. 8,000 Wein und

Kg. 300,000 Oliven-Oel.



Für die Aechtheit der Produkte wird jede Garantie geleistet. 477

Erste

Waadtländer Wein-Kellerei

in

Telephon 1875 **Zürich** Militärstr. 110

empfiehlt ihr sehr grosses Lager in naturreinen

Waadtländer Weinen la. Qualität.

Lieferung in Fässern und in Flaschen.

Achtungsvollst

F. Gentner-Aichroth.

Flaschen aller Art für

Wein, Bier, Mineralwasser und Liqueure

Korkzapfen

Korbflaschen, Kellereiartike

liefert 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

„ à 100 „ 6.—

„ à 200 „ 10.—

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

Die Kaffee-Rösterei

von

AUGUST HOENES in BASEL

ausgerüstet mit Maschinen allerneuesten Systems

empfiehlt

ihre garantirt reinschmeckenden, sich durch aromatischen und kräftigen Geschmack auszeichnenden, ohne jede Beimischung

Gerösteten Kaffee

in Blechtrommeln von 12 1/2 und 25 Kilos verpackt.

Halbkilo-Muster von den billigsten bis feinsten Sorten stehen auf Verlangen zu Diensten. 476