Koch- & Haushaltungsschule: hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung

Objekttyp: Appendix

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis

Band (Jahr): 24 (1902)

Heft 14

PDF erstellt am: 28.05.2024

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek* ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 4.

Upril 1902

Pas Schlagen der Eiweiß zu Schnee.

or allem müssen die Eiweiß recht rein ausgeschieden sein, daß nichts vom Eigelb dazu kommt, weil sonst die Eiweiß sich nicht zu Schnee schlagen lassen. Gewöhnlich werden die Eiweiß in halbkugelsförmigen, kupfernen und verzinnten, sogenannten Schneekesseln vermittelst einem aus verzinntem Eisendraht hergestellten "Schneebesen" geschlagen. Man kann jedoch auch eine gelbe Pfanne oder eine passende Schüssel oder Saladier dazu verwenden, wenn nicht die kleine Buttermaschine vorhanden ist, welche die Arbeit ungemein erleichtert. Die Hauptsache ist, daß der Schneebesen, sowie das Geschirr absolut rein seinen, mit einem settigen Schneebesen oder in settiger Schüssel wird der Schnee niemals sest werden. Man hält sich deshalb sehr gerne einen aparten Schneebesen, der nur zu diesem Zweck verwendet wird.

Um einen schön festen und möglichst seinen Schnee zu erhalten, gebe man einige Körnchen Salz zum Eiweiß, schlage im Anfang nur in langsamem, gleichmäßigem Tempo, indem man den Schneebesen nicht allzu sest in der Hand hält und die Eiweiß nicht zu sehr im Kesselherumwirft; man trachte im Gegenteil, sie immer möglichst beieinander zu halten, nach und nach wird das Tempo schneller, bis endlich der Schnee schön fest und gut seinkörnig ist. Verwende den geschlagenen Schnee sofort, da er sonst bald zusammenfällt und scheidet. Sollte der Schnee während dem Schlagen ausscheiden wollen, so gebe man einige Tropsen Citronensaft oder eine starke Prise gestoßenen Zucker darunter.

Welchen Bucker soll ich beim Einmachen verwenden?

hne zu bedenken, daß gerade für Einmachzwecke das feinste und reinste Fabrikat eben gut genug ist, wird hier oft eine falsche Sparsamkeit angewandt. Um höchstens ein paar Rappen aufs Pfund zu sparen, wird für das Einmachen des Obstes vielsach gewöhnlicher

Erystallzucker in Anwendung gebracht, der ja gewiß für viele Zwecke sehr gut gebraucht werden kann, aber zum Einmachen wenig zu empfehlen ist, denn Erystallzucker ist und bleibt ein halbraffiniertes Fabrikat, das immerhin noch einen nicht unerheblichen Prozentsat von unreinen Stoffen enthält, die dem reinen seinen Geschmack der Frucht von Nachteilen sind und auf die Halbarkeit derselben schädlich einwirken müssen. Das reinste Zuckersabrikat ist zweiselsohne weißer Candis und ist dieser daher auch am besten zum Einmachen zu empfehlen; nachdem jedoch der verhältnis= mäßig hohe Preis desselben vom größeren Verbrauch abhält, so sollte jede Hausfrau speziell für Einmachzwecke entweder ganze Brotraffinade oder aber aus Broten hergestellte gemahlene Raffinade verwenden, welche einesteils keine unreinen Stoffe mehr enthalten, die auf die eingemachten Früchte schädlich wirken könnten, andernteils aber einen wesentlich höheren Süßgehalt als die gewöhnlichen Erystallzucker ausweisen.

Die Verwendung von Brot- oder Hutzucker ist schon deshalb be- sonders zu empfehlen, da man bei solchen die unbedingte Garantie für

reinen, raffinierten Buder hat.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Bruneoise: Suppe. Sine kleine Gelbrübe, 1 Stück Weißrübe, 1 Stück Selleriewurzel, ein Lauchstengel werden in reiskorngroße, feine Würfelschen geschnitten. Unterdessen läßt man ½ gehackte Zwiebel mit ein wenig Butter oder gehacktem fettem Speck weiß abschweißen, gibt die sein geschnittenen Gemüse je nach Belieben roh oder abblanchiert dazu, lasse sie ein wenig mitschweißen, gieße 1—2 Kellen Bouillon dazu und lasse die Gemüse weich dämpfen; läßt eine Tasse voll Erbsen, querüber verschnittene Bohnen und einige kleine Röschen Blumenkohl weich absblanchieren, hebt die sämtlichen Gemüse in die gewürzte Bouillon oder Consommé heraus und gibt noch eine kleine Handvoll weichgekochte und abgespülte Gerste dazu.

Pilzsuppe. Hierzu können alle eßbaren Pilze Verwendung finden. Zwei bis drei Handvoll Pilze werden gereinigt und hernach sein gehackt. Schweiße unterdessen einen weißen Mehlrost mit Zwiebeln und gehacktem Speck ab, gebe die gehackten Pilze dazu, rühre einige Male um und fülle mit ca. 2 Liter Wasser unter beständigem Kühren zu, lasse die Suppe eine Stunde kochen, würze sie gehörig. Nach Belieben kann man die Suppe durch ein Sieb passieren, über eine Mischung von 1-2 Giern, 1-2 Deziliter Kahm oder Milch und 20-25 Gramm

Butter anrichten und nach Belieben mehr oder weniger geröftete Brotwürfel zulegen.

Bonillon mit Brühteigklößchen. Hierzu wird ein Brühteig in folgender Proportion fertig gemacht: 1 Deziliter Milch oder Wasser wird mit einer Prise Salz und 20 Gramm Butter zum Kochen gebracht, ziehe die Kasserole vom Feuer zurück und schütte auf einmal 100 Gramm Mehl hinein, rühre es tüchtig, bis ein fester, schön glatter Teig entsteht, schweiße diesen unter beständigem Abrühren noch einige Minuten auf dem Feuer ab, so daß er sich von der Rasserole ablöst, stecke diese mit dem Boden einen Augenblick in kaltes Waffer zum Abkühlen, verarbeite den Teig, bis er die größte Site verloren hat, schlage 2 ganze Eier, eines nach dem andern, dazu, verrühre das erste Ei so lange, bis die Masse vollständig glatt ift, gebe das zweite Ei dazu und schlage den Teig tüchtig ab, so daß er glänzt und keine Knöllchen mehr sichtbar sind. Aus dieser Masse werden mit Hilfe eines Dressiersackes, mit großer Dülle oder eines Kaffeelöffels kleine längliche Klößchen in kochende Bouillon dreffiert und während 10 Minuten langsam gekocht, hebt sie in die angerichtete Bouillon heraus, je nach Geschmack kann dem Brüh= teig etwas gehacktes Grünes beigegeben werden. Die Klöße können etwas zum voraus fertig gemacht werden, in diesem Falle hebt man sie, nach= dem sie gekocht sind, in ein Geschirr mit kaltem Wasser heraus und stellt sie weg; zum Anrichten muffen sie aber in Bouillon wieder auf= gekocht werden, bevor man sie serviert.

Bröklisuppe. Bon einem Stück nicht zu frischem Weißbrot wird die Kruste abgeschnitten, das Weiche zerschneide man in mittelgroße, gleichmäßige Würfel, röste diese, am besten in einer eisernen oder gelben Pfanne mit einem Stück heiß gemachter Butter recht braun, gieße ungefähr 2 Liter Wasser dazu, lasse die Suppe einige Male aufkochen, würze sie leicht mit Salz. Nach Belieben kann man über die gerösteten Brotwürfel etwas Mehl stäuben, leicht mitschweißen lassen und hernach das Wasser zugießen und aufkochen lassen.

Bonillon mit Griesklößchen. 1/2 Liter Milch wird mit ca. 20 Gramm Butter zum Kochen gebracht, schütte 150 Gramm Gries hinein, rühre die Masse ab und lasse sie kochen, bis sie sich von der Kasserole abslöst, ziehe diese vom Fener zurück, rühre den Teig, bis er seine größte Hite verloren hat, gebe zwei ganze Eier, je eines nach dem andern, dazu, würze mit Salz, Pfesser und Muskatnuß, steche mit einem Kasses lössel kleine Klößchen ab, lasse diese in leicht kochende Bouillon fallen

und während 8—10 Minuten fest werden; gebe die gekochten Klöße in die Suppenschüffel und richte die Bouillon darüber an.

Rinderbraten nach holländischer Art. Bum Braten wählt man das Lendenstück oder Filet, das Nieren- oder Schofftück, die Oberschale und das Rippenstück. Gang frisch kann man das Fleisch nicht gebrauchen, es muß abgehängt und mürbe sein. Nachdem es geklopft worden ist und 12 Stunden eingesalzen gelegen hat, wird es leicht abgewaschen, mit etwas Pfeffer und mit Rinderfett in die Bratpfanne gelegt. Das Fett kann roh sein, aber man kann auch ausgelassenes Fett hierzu ber= wenden. Die Hälfte des Fetts (zu einem Braten von 4 Kilo nimmt man 3/8 Kilo Fett) wird unter den Braten und die Hälfte auf den Braten gelegt. Dann wird die Pfanne in den gut erhitten Bratofen geschoben und unter stetem Begießen 21/2 Stunden gebraten. Man vergesse nicht den Braten einmal umzudrehen, sobald die untere Seite braun ist. Sobald der Braten auf der Schüffel angerichtet und auf irgend eine Weise warm gestellt ist, kocht man den Bratensatz von der Pfanne mit siedendem Waffer oder Fleischbrühe los, seiht die Sauce durch ein Sieb, nimmt bedeutend von dem Rinderfett ab, kocht sie mit 1/3 Kilo Butter auf und serviert sie neben Salat, Kompot und gekochten Kartoffeln. Die Hauptkunft beim Braten besteht darin, daß man den Braten ohne Busat von Wasser weich brät, ohne das Tett verbrennen zu lassen, wodurch der Geschmack bitter werden würde. Wasser oder Fleischbrühe wird erst hinzugefügt, nachdem das Fleisch aus der Pfanne entfernt ist.

Gehacktes Kalbsleisch im Netz. 1/2 Kilo aus Haut und Sehnen gesschabtes Kalbsleisch wird fein gehackt; dazu eine in Milch geweichte und sest ausgedrückte Semmel, 2 Eier, Salz, etwas gewiegte Eitronenschale, Zwiebel und grüne Petersilie (in Fett geröstet), dann so viel Semmels bröseln dazu gemengt, daß die Masse zusammenhält. Ein sauber aussgewaschenes Kalbsnetz füllt man wurftartig mit dem Gemengsel und brät dies mit Butter oder anderem Fett gar, gießt etwas Kahm und Kindssuppe daran und schneidet vor dem Anrichten singerdicke Scheiben davon.

Gebratene Kindszunge mit Polenta-Kroketten. Sine schöne, schwere Rindszunge (rohe) wird in Salzwasser gekocht, dann geschält, wie ein Hase reihenweise auf der Oberseite mit feinen, geräucherten Speckstreischen gespickt, mit etwas Salz und weißem Pfeffer gebraten, wobei die Zunge von Zeit zu Zeit mit gutem sauren Kahm begossen wird. Die sertige Zunge kommt aufgeschnitten, dann wieder zu einem Ganzen

zusammengeschoben, mit der entsetteten Bratenbrühe zu Tisch, daneben wird ein Teller voll der delikaten Polenta-Kroketten recht heiß serviert.

Gedünstete Shweinslende. Das Lendenstück vom Schweine wird abgehäutet, mit Salz und Pfeffer eingerieben, gespickt und mit geschnittes ner Zwiebel, Kapern und 1 Löffel Csig gedünstet. Nachdem das Fleisch gar ist, werden einige Eßlöffel saurer Rahm mit einem halben Eßlöffel Mehl gut verrührt, darüber gegeben und wenn nötig mit etwas Fleischsbrühe nachgegossen und noch eine kurze Zeit bis zum Anrichten aufgekocht.

Fleischstenten. Sin Rest Braten wird ganz sein gewiegt, 2—3 hartgekochte Sier werden mit etwas frischer Butter zu Brei gerührt, nach und nach Del, Essig, Senf, etwas weißer Pfeffer, gehackte Sars dellen, Schnittlauch oder wenig sein geriebene Zwiebel, auch Petersilie, hinzugetan. In diese dicke, sehr gut gerührte Sauce tue das sein geshackte Fleisch, mische gut. Kalt gestellt wird es steif und läßt sich dick auf geröstete Semmelscheiben streichen

Kartoffelkückhen. Man schält Kartoffeln in mittlerer Größe, schneidet sie in Viertel, wäscht sie rein und gießt dann recht kochendes Wasser darüber, worin sie zugedeckt eine Viertelstunde stehen müssen; dann läßt man sie rein ablausen, schüttet sie in ein Kasserol, gießt kochende Fleischsbrühe darüber und läßt sie gar kochen, doch so, daß die Brühe klar bleibt. Kurz vor dem Anrichten tut man nach Belieben entweder sein würslig geschnittene und in Fett geröstete Zwiebel oder klare Petersilie oder etwas gewaschenen Kümmel an die Kartoffelstückhen.

Gratinierte Maccaroni. Ein halbes Pfund Maccaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen, in Salzwasser weich gekocht, auf einen Durchschlag zum Ablauf gegossen, nachdem mit 100 Gramm Butter und 100 Gramm geriebener Parmesankäse, etwas Salz, Pfesser und Muskatnuß vermischt, auf eine mit Butter gestrichene Schüssel getan, mit Parmesankäse und geriebenem Brot bestreut, mit Butter beträuselt und in heißem Ofen zu schöner brauner Farbe gebacken.

Apfelsaute. 5—6 saure Aepfel werden geschält, gepußt und in feine Scheibchen geschnitten, koche sie mit ein wenig gestoßenem Zucker, etwas dünn abgeschnittenem Citronengelb, nußgroß Butter und ein wenig Wasser gut weich, streiche sie durch ein Sieb, lasse sie wieder auskochen. Diese Sauce darf nicht zu dünn sein, und wird hauptsächlich zu Schweinsbraten oder gebratener Gans serviert.

Omelette mit gehacktem Grünem oder Kafe. Für 6-8 Berfonen werden 10-12 verschlagene Gier gut verklopft, mit Salz und Pfeffer gewürzt. Laffe in einer glatten, flachen Pfanne zirka 25 Gramm Butter auf hellbrennendem Fener gut heiß, aber nicht schwarz werden, gebe Die Gier dazu hinein, rühre sie mit einer Schaufel oder Gabel auf lebhaftem Teuer rasch ab, bis sie eine dickliche, flockige Maße, ungefähr wie verrührte, weichgekochte Gier bilden; höre dann zu rühren auf, ziehe sofort die Pfanne ein wenig vom Feuer zurück, halte sie in etwas schiefer Richtung gegen das Feuer zugeneigt, schlage die beiden entgegen= gesetzten Ränder der Giermasse der Länge nach gegen die Mitte zu= sammen, wodurch eine längliche, in der Mitte etwas dicke und gegen beide Enden zugespitte Omelette entsteht, lasse diese auf der untern Seite auf hellbrennendem Teuer leicht braun backen, überzeuge fich, daß sie sich aut von der Pfanne ablöst, indem man entweder mit der Palette darunter durchfährt oder indem man mit der Hand einen kurzen Schlag nächst der Pfanne auf den Pfannenstiel giebt, wodurch sich die Omelette ein wenig hebt. Fasse dann den Pfannenstiel mit der rechten Hand von unten auf und überstürze die Omelette mit einem Ruck auf die in der linken Hand wagrecht gehaltene Platte. Nach Belieben kann den aufgeschlagenen Giern ein wenig gehacttes Grünes oder geriebener Rase beigegeben merden.

Spargelrezept. Gebackene Spargel. Der in Bündel gebundene Spargel wird in Salzwasser halb gar gekocht, dann in eine mit Butter ausgestrichene und mit viel Semmel ausgestreute, flache, runde Form geschichtet, reichlich mit saurem Rahm und etwas Spargelwasser übersgossen, nochmals mit Semmel bestreut und mit Butterstückhen belegt und eine halbe bis dreiviertel Stunde bräunlich gebacken. Beilage: Schinken oder Gebratenes.

Salatsauce. Um den Salat richtig würzen zu können, ist es nötig, daß vorerst sämtliche Gewürze gehörig aufgelöst seien, welches dadurch erreicht wird, daß man das Salz, Pfesser, Senf 2c. mit Essig abrührt und das Del erst nachher nach und nach beigebe. Noch besser ist es, wenn das Salz mit Wasser aufgelöst wird. Man gebe zu diesem Zwecke in eine Flasche 200 Gramm gestoßenes Salz, fülle die Flasche mit heißem Wasser zu, schüttle sie von Zeit zu Zeit um und stelle diese Salzlösung dis zum Gebrauche beiseite, gebe in eine Salatschüssel 2 Eßlössel voll von obiger Salzlösung und 2 Eßlössel voll guten Essig, nach Belieben eine kleine Messerspitze voll Senf, eine Prise gestoßenen Zucker, das Gelbe nines hartgekochten Eies, rühre mit einem Schnees besen alles tüchtig durcheinander, gebe nach und nach 4 Eßlössel voll

feines Olivenöl und zuletzt den gut gewaschenen und gründlich abgestropften Salat dazu, mische alles leicht und rasch, am besten mit zwei Gabeln, durcheinander. Nach Belieben kann man zum Anmachen des Salats eine starke Prise gestoßenen Zucker darüber streuen, wodurch dem Essig seine herbe Kraft angenehm gemildert wird.

Fein abgeriebener Teig. 1/2 Pfund Mehl wird im Kranz auf das Teigbrett dressiert, in die Mitte gebe man 185 Gramm glatt gestnetete Butter, 1—2 Eigelb, eine Prise Salz und ca. 3/4 Deziliter Wasser, menge zuerst die Butter mit dem Wasser und dem Eigelb, ziehe dann nach und nach das Mehl dazu, verarbeite alles rasch und leicht zu einem mitteisesten Teig, knete diesen einigemal mit den Handballen durch und schlage ihn in ein Tuch ein, lasse ihn 20—25 Minuten ruhen. Will man den Teig ru süßen Kuchen und Tarteletten verwenden, so gebe man mit dem Salz einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker dazu.

Petersilie zu baken. Die Petersilie wird gut erlesen, die dicken Stiele entfernt und in einen Backford oder große Schaumkelle gelegt. Unterdessen läßt man das Backfett gut heiß werden, taucht die Peterssilie hinein, wobei sie stark krachen wird, backt sie so lange, dis sie kast nicht mehr kracht, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb und bestreut sie leicht mit Salz. Die gebackene Petersilie soll schön grün und recht knusperig sein.

Ouittenmarmelade. Reife Duitten werden sauber abgerieben und von der Blüte befreit. Dann werden sie mit der gleichen Menge Aepfel in Stücke geschnitten, in einen Kessel gethan und soweit mit Wasser bes deckt, wie es für gutes Apfelmus erforderlich ist. Wenn die ganze Masse zerkocht ist, wird sie durch ein Sieb gestrichen, dann mit 1 Pfund Streuzucker auf 1 Psund Mus wieder in den Kessel gethan und unter fortwährendem Kühren, da es leicht anbrennt, noch einige Zeit gekocht, dann wird es in Gläser gefüllt. In der ersten Zeit, wenn es noch weich ist, kann man es gut auf Brot streichen, bei Kindern sehr beliebt, später wird das Mus fest und kann man es mit dem Wesser in Stücke schneiden

Tomaten eingemacht. Sine beliebige Menge Tomaten wird abges schnitten und eine Zeit lang gekocht. Dann nimmt man sie vom Feuer und läßt sie auf einem seinen Sieb abtropfen. Hierauf wird das Fleisch durch das Sieb gedrückt, nochmals aufs Feuer gebracht und zu einer dicken Masse eingedämpst, die man schnell in weithalsige, eingeschwefelte Gläser füllt und mit einer Schweinsblase verbindet. So halten sich Tomaten, an einem kühlen Orte ausbewahrt, Jahre lang.

Konserve von Kirschen. Nicht zu reife Kirschen werden ausgelesen und die Stile dis auf Centimeterlänge abgeschnitten. Die so zugerichteten Kirschen werden in weithalsige Flaschen gefüllt. Dann verkocht man auf 1 Liter Wasser 550 Gramm Zucker, läßt gut aufkochen, zieht es vom Feuer und läßt den Syrup erkalten, gießt ihn hierauf über die eingessüllten Kirschen macht die Flaschen zu und verbindet sie. Hierauf bringt man die Flaschen in den Backosen nach dem Brot, oder kocht sie im Bain-marie, worin man sie erkalten läßt. Muß kühl ausbewahrt werden, am besten im Keller.

Bur Pertreibung der fliegen. Bielerlei wird zur Bernichtung ber Fliegen empfohlen, die oft eine recht empfindliche Plage, zumal auf dem Lande sind. Das sicherste Mittel ist Zugluft und Entziehung der Eristenz-Bedingungen. Nie lasse man den Fliegen Speisereste zur Beute; wo bei offenen Fenstern und Thuren Brot- oder Ruchenkrumchen, Obstoder Fleischrefte herumliegen, wird es immer viel Fliegen geben. Aufgeftellte Fliegengläser sehen unappetitlich aus, noch mehr die Leimruten, die noch außerdem durch den Anblick der stundenlang zappelnden Tier= chen verhärtend auf das Rindergemüt wirken. Ein einfaches und sicheres Mittel gegen die Fliegen ift eine Abkochung von Quaffia = Spähnen. Auf 100 Gramm von diesen Spähnen gießt man zwei Obertassen Wasser und läßt sie einige Stunden langsam kochen. Bu dem alsdann gewonne= nen Extrakt (etwa eine halbe Tasse voll) mischt man eine Tasse Zucker= sprup. In diese Flüssigkeit taucht man ein gewöhnliches Löschpapier, welches man auf kleine Teller gießt. Die Flüssigkeit hält sich gut ver= schlossen am kühlen Ort mehrere Wochen. Hat man in nächster Nähe seiner Wohnung Stallungen u.f.w., so ist durchaus zu empfehlen, nament= lich die Rüchenfenster am Tage verschlossen zu halten und nur des Nachts zu öffnen, — eine Drahtgaze eingesetzt tut gute Dienste. — Gines ber wirksamsten Mittel, um Gegenstände aller Art vor den Fliegen zu schützen, ist das Lorbeeröl, der Geruch dieses Deles ist den Fliegen unerträglich.

Winke für den Einkauf von Hasen. Beim Einkauf von Hasen mögen unsere Hausfrauen auf folgende Zeichen achten: Gut erhaltene Augen deuten darauf hin, daß der Hase frisch geschossen zum Verkaufe vorliegt; sind die Augen der Tiere jedoch eingefallen, so ist der Hase schon längere Zeit geschossen. Sind die Nägel an den Zehen, vor allem aber an den Hinterläusen, noch schwarz, etwas spiz und scharf, so kann man sicher sein, daß es ein junger Hase ist, den man gekauft hat; alte Hasen haben meist ziemlich abgelausene Nägel.