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

Band: 17 (1895)

Heft: 16

Anhang: Koch- & Haushaltungsschule : hauswirthschaftliche Gratisbeilage der

Schweizer Frauen-Zeitung

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: 26.10.2025

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

Roch=& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Franen-Beitung.

Ericheint am britten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Dv. 4

April 1895

Maitrank.

Es dürfte kaum Jemand geben, der nicht mit einigem Behagen zur Frühlingszeit sein Gläschen Maibowle schlürfte; Mann und Weib, Alt und Jung erfreut sich am Genusse, ber, so anregend, belebend, beiter machend er ist, doch dabei so recht unschuldig bleibt. Denn eine Hauptjache bleibt es stets, daß der Maitrank sehr leicht ist, mehr als 5 Prozent Allkohol darf der dazu verwendete Wein nicht besitzen und daher kommt es denn auch, daß die allerleichtesten Moselweine sich so vortrefflich zu diesem Tranke eignen. Leider ist aber diese Alkoholarmut anderseits auch wieder die Ursache, daß Maitrank sich so gut wie gar nicht ansheben läßt und daß felbst die hergestellten Ertrakte, wenn auch noch so sorafältig bereitet, sich nicht halten, nur allzubald diet, trübe, gährend werden, womöglich gar die Flaschen sprengen. Mancher Verdruß und Schaden ward hier schon hervorgerufen und im allgemeinen Interesse dürfte es daher wohl liegen, darauf hinzuweisen, wie man auf leichte, einfache und wohlfeile Weise den beregten Uebelständen abhelfen, eine lange Zeit gut und flar bleibende Bowle, namentlich aber einen Extraft von unbeschränkter Haltbarkeit darstellen kann. Das Geheimniß beruht gang einfach barin, den üblichen Zucker durch Saccharin zu ersetzen. beutende antiferimentative, gahrungshemmende Wirkung der Substang ift in diesem Falle das Ausschlaggebende: die in der Flüssigkeit suspendierten Teile des Waldmeisterbräues und dabei der beigegebene Zucker leiten eben die so unerwünschte Gährung ein; bei dem neuen Verfahren aber entfällt der gährungsvorragende Zucker und das zugesetzte Saccharin ift, trot seiner geringen Menge, vollkommen im Stande, jede Gährung und Bersehung der grünen Pflanzenteile hinanzuhalten. Es kann zu unserm Zwecke nur das fogenannte leichtlösliche raffinierte Saccharin (450 mal so süß wie Zucker) zur Verwendung gelangen und zwar nimmt man an Stelle von je ein Kilo des sonst gebräuchlichen Zuckers 21/4 - 21/2 Gramm leichtlösliches raffiniertes Saccharin, welche sich in etwas Wasser leicht Wie zahlreiche Versuche ergaben und wie es bereits auch mehrsacharin hergestellter Maitrank ober solcher, der mit Hilfe einer sacharis nierten Essenz hergestellt ward, in nichts von jenem unterschieden, den man mit Zucker bereitete. Der Geschmack ist der feinste, reinste aromatischte, die Flüssigkeit ist und bleibt spiegelklar, hält sich in stets gleicher Güte lange Zeit und hinterläßt keinerlei Bodensat, keine unangenehmen klebrigen Tropfen, keine klebenden Gläserränder! Als Kuriosum teilen wir das Rezept eines alten Praktikus noch mit, nach welchem man auch ohne Anwendung von Maikräutern noch von Zucker dennoch einen augesnehm aromatisch und herrlich süß schmeckenden Maitrank bereiten kann. Jener Kenner schreibt vor: Auf 100 Liter Apfelwein verwende man 6 Gramm Eumarin und 12 Gramm leichtlösliches raffiniertes Saccharin.

Gin gutes Rezept für Maitrant ift folgendes:

1. Zu einer gehörigen Hand voll natürlich frischgepflücktem Waldmeister, der jedoch noch nicht blühen darf, nimmt man 2 Liter leichten und reinen Weißwein, übergießt den in eine Terrine gelegten Waldmeister damit und läßt das Ganze ungefähr 20 Minuten stehen. Nachher wird der Waldmeister herausgenommen, der Wein je nach Gutdünken mit 150 Gramm oder mehr Zucker versüßt, und sobald der Zucker unter öfterem Umrühren sich gelöst hat, wird das dustig-aromatische Getränkserviert. Will man demselben noch einen besonders angenehmen Beigesichmack geben, so schneide man eine geschälte Apfelsine sein in Scheibehen und lege diese in den Maitrank. Doch sei zur Warnung noch beigesügt, daß man den Waldmeister nicht zu lange in dem Wein darf liegen lassen, weil man sonst gern von Kopsweh befallen wird.

2. 16 Gramm Gundermann, 24 Gramm Waldmeister, 33 Gramm Walderdbeerblätter, 16 Gramm Blätter der schwarzen Johannisdeere werden frisch im Mai gesammelt, ehe sich der Geruch verliert. Mit 1 bis 1½ Liter jungem Rheinwein in einer Porzellanterrine übergossen, von Zeit zu Zeit umgerührt, 125 Gramm gestoßener Zucker dazu gethan, nach ½ Stunde wieder abgegossen, wenn man sofort den Maitrank genießen will. Man versetzt ihn mit ¾ Liter leichtem Moselwein. Will man jedoch Essenz für den Winter bereiten, so nimmt man das doppelte Duantum Maikräuter und läßt den Wein eine ganze Nacht darüber stehen. Man gießt sie ab, füllt sie in Flaschen und verkorkt sie aut.

Das Duhn auf dem bürgerlichen Tifch.

Ein altes, ländliches Sprichwort lautet: Schlachtet der Bauer ein Huhn, so ist entweder seine Frau krank — oder das Huhn! Darin ist nun wohl der Beweis enthalten, daß die Nahrhaftigkeit der "Hühnersuppe"

nach ihrem Wert bekannt ist, aber andererseits, wie groß die Abneigung gegen den Genuß, oder besser gegen die Zubereitung dieses Haustierchens ist. Denn nur dem Widerwillen gegen letztere kann man es zuschreiben, daß vielerorts Hühner, die aus irgend einem nicht gesundheitsschädlichen Grunde abgeschafft werden müssen, einfach fortgeworsen werden, statt sie genußbar zuzubereiten. Ferner ist ein fettes Huhn, das 11 bis 13 hübsche Vorlegstücke liefert, sur den einfachen und bessern Tisch ein so preise würdiges, schmacke und nahrhaftes Gericht, daß bei den gegenwärtigen hohen Fleischpreisen der Einkauf eines solchen nicht nur angenehme Abewechstung im Speisezettel bringen, sondern auch eine Dekonomie sein würde.

Nachstehend folgt eine Anleitung zum Bor- und Zubereiten des Huhnes, zum Zerlegen desselben nehst einigen Zubereitungsarten für dasselbe. Das Rupfen des Huhnes geschieht am besten, so lange dasselbe noch warm ist und lassen sich die Federn beim jungen, setten ungleich besser ausziehen als beim zähen alten. In diesem Falle empsiehlt es sich, dasselbe zuvor mit siedendem Wasser abzubrühen. Man fast wenige Federn mit zwei Fingern sest der Wurzel an und zieht sie, gegen den Kopf zu, aus. Flügel- und Schwanzsedern werden einzeln ausgezogen und ausbewahrt zum Schmieren von Türangeln zc. Das (trocken) gerupste Huhn wird nun abgesengt (flambirt), indem man es über ein helles Fener zieht die der Flaum abgesengt ist.

Run kommt das Ausnehmen, bei welchem zuerst die Beine unter bem Gelenk abgeschnitten werden. Darauf wird das Huhn auf die Bruft gelegt, ein spitziges Messer zwischen den Schultern, resp. Flügeln, angesetzt und die Haut der Gurgel entlang aufgeschnitten und letztere herausgelöst. Wurde der Ropf beim Tödten nicht weggeschnitten, so geschieht es jetzt und zwar gang turz, mährend die Gurgel fingerlang abgeschnitten und später mit Fett und Magen in der Suppe mitgekocht wird. löst und zieht man sorafältig den Kropf aus und entfernt ihn, fährt mit Zeig= ober Mittelfinger innen bem Rückgrat entlang und löst ringsum Die fest anklebende und beim tochen bitter schmeckende Lunge los. Darauf wird hinten eine Deffnung gemacht, indem man die dunne, leere Haut mit zwei Fingern der linken Hand aufzieht und ein Stück wegschneidet von den zwei vorstehenden, scharfen Knochen bis unter die Schwangwurzel, etwa von der Größe eines 5-Frankenstückes. Dann setzt man die linke Hand auf der Bruft zwischen den Flügeln an, drückt langsam und fest Magen und Eingeweide nach hinten, bis man den Magen mit 2 Fingern der rechten Hand anfassen und herausziehen kann. gelöste Magen wird seitwärts aufgeschnitten und der eigentliche innere Magen herausgenommen und weggeworfen. Das Fett löst man von den Därmen und legt es zur Gurgel und Magen. Der Gallenbeutel

muß sorgfältig von der Leber weggeschnitten werden; diese wird entweder zur Fülle gebraucht oder in der Suppe mitgekocht. Ist nun Lunge und Eingeweide sorgfältig aus dem Huhn entsernt, spült man dieses gut aus, reibt auch auswendig rasch mit Wasser und etwas Salz ab, trocknet rasch und bindet Schenkel und Flügel fest an den Leib des Huhnes.

Zum Huhn mit Reis setzt man dasselbe mit warmem Wasser, Salz, Magen, Leber und Fett, 1 bis 2 Carotten und einer besteckten Zwiebel zum Feuer und siedet gleichmäßig, bis das Huhn weich ist, was $1^{1/2}$ bis $2^{1/2}$ Stunden dauert. Unterdessen hat man circa 300 Gramm Reis mit kaltem Wasser zugesetzt, rasch zum Sieden gebracht und dann abgegossen und abgefühlt, mit Hühnerbrühe und kochendem Wasser und Salz weich gekocht, doch so, daß die Körner sest und ziemlich trocken bleiben. In 4 bis 5 Löffel abgeschöpstem Hühnerfett, oder, wenn solches sehlt, in süßer Butter dämpst man 2 bis 3 Löffel Mehl, löscht mit Hühnerbrühe ab, bis die Sauce noch leicht dicklich ist. Hierein legt man das nach solgender Weise zerlegte Huhn:

Zuerst werden die Schnüre entfernt, das Huhn auf die Seite gelegt und mit dem Messer sest auf das Tranchirbrett gedrückt, während man mit der linken Hand rasch den einen, dann den andern Schenkel lostrennt, das heißt mit einem Ruck nach rückwärts losreißt und jeden in zwei Stücke schneidet. Hierauf schneidet man je einen Flügel mit einem kleinen Stück des Brustkleisches weg. Nun wird mit einem krästigen Schnitt die Brust der Länge nach vom Rücken getrennt und quer über von ersterer 4 bis 5 Stücke geschnitten. Der Rücken liesert unschöne Stücke und kann man deshalb nur die fleischigen Teile desselben lösen und mit den übrigen Stücken in die Sauce legen und noch 10 bis

15 Minuten anziehen lassen.

Der Reis wird ringförmig auf eine Platte angerichtet, in die Mitte die Fleischstücke gelegt und über das Ganze die mit einem Eigelb abgezogene und beliebig mit Eitronensaft geschärfte Sauce gegossen.

Das Huhn kann vor dem Sieden gefüllt werden mit der gewiegten Leber, welche man mit einem eingeweichten Brödchen und etwas Grünem in Butter dämpft, mit 1 bis 2 Eiern, Salz und Muskatnuß verrührt, einfüllt und die Deffnung zunäht. In diesem Falle wird das Huhn nicht ganz weich gekocht und dann noch schön gelb gebraten. Das zerlegte weichgekochte Huhn wird als Abendspeise sehr gut zubereitet, indem nan die einzelnen Stücke in einen Omelettenteig eintaucht und in Fett bäckt.

Auch kann es wie Kalbfleischragout zubereitet werden und muß in diesem Falle roh in Stücke geschnitten werden. Als Einlage in die Hühnersuppe passen am besten Klöschen, auch Gierstich, wozu vor einigen

Wochen die Rochschule ein sehr gutes Rezept brachte. Beliebt sind auch Biscoten, zu welchen man nußgroß Butter weich werden läßt, dann schäumig rührt, mit 2 Eigelb, einer Prise Salz und Pfesser verarbeitet, den steisen Eischnee mit 2 Löffel voll Mehl darunter zieht, auf ein mit Butter bestrichenes Blech 1 Centimeter dick streicht und rasch bäckt. Erstaltet wird die Masse klein rautenförmig geschnitten und erst vor dem Auftragen in die Fleischbrühe gelegt.

Wie erhält die Hausfran die freien gepflästerten Plätze um das Haus und die Gartenwege auf die Daner vom Unkrant rein?

Nichts ist unschöner und lästiger in einem Hof, im Pflaster oder auf einem freien Plat, der sonst schön sauber sein sollte, als das häßliche Unkraut. Man hat darum dasselbe schon mit verschiedenen Mitteln zu vertilgen gesucht, allein diese sind eben meistens kostspielig und zum Teil sogar gefährlich, wie Schwesels und Salzsäure, oder riechen fürchterlich, wie z. B. das Petroleum, und zwar jedesmal, wenn es wieder regnet, und besonders im Herbst. Beim Ausjäten sodam wird das Unkraut vielsach nur abgerissen und beim Ausjäten wird der Hof uneben, oder die Pflastersteine werden locker — kurz, es bringt die bisherige Reinigungssmethode viel Unangenehmes und Nachteiliges mit. Viel besser ist daher die Methode, bei welcher der Boden nicht aufgerissen werden muß, welche auch in keiner Weise gefährlich ist und bei welcher man nicht den monateslangen, abscheulichen Geruch hat.

Man bedeckt nämlich den Boden einfach mit Theerpapier, welches man in Rollen in jeder Papierhandlung kaufen kann. Eine Rolle kostet

nur 50 Rappen, der Meter etwa 5 Rappen.

Mit diesem Papier wird einsach der Boden belegt so weit er Untraut hat und dieses geht auf diese Weise leicht weg. Man kann also mit der Mühe von wenigen Minuten und mit sehr geringen Auslagen einen Platz vollständig sauber halten. Das Papier hält, wenn es jeweils wieder sorgfältig aufgerollt wird, viele Jahre lang. Das Unkraut erstieckt nämlich unter diesem Theerpapier sehr bald und treibt nicht wieder aus. Da, wo man darüber gehen muß, kann man entweder Bretter legen oder man kann auch jenen Teil mit sogenannter Theerleinwand belegen, welcher ebenfalls billig ist. Wir haben auch sür nur 3 Franken eine große Bahnwagendecke gekauft, alt und geslickt zwar, welche uns aber den Dienst ganz ausgezeichnet versehen hat. Ebenso kann man auch alte Linoleumteppiche billig kaufen, welche den Dienst auch gut versehen.

Sogar das allerzäheste Unkraut, welches man sonst kaum ausrotten kann, weicht willig oder erstickt, wenn man ihm auf diese Weise Luft

und Licht entzieht. So melbet die "Schweiz. Gartenbauzeitung".

Für Küdje und Hans.

Spinat auf englische Art. Der verlesene Spinat wird in Salzwasser weich gekocht, abgetropft und ausgedrückt, alsdann mit wenig Schnittlauch und etwas Petersilie gewiegt. In frischer zerlassener Butter, 5 Gr. Liebig's Fleischertrakt und wenig seinem Pfesser wird er etwa fünf Minuten auf gelindem Feuer verrührt, mit gerösteten Weißbrotschnitten umkränzt und, mit Setzeiern belegt, sofort angerichtet.

Frühlingssuppe. Junge Frühlingsträuter aller Art, sowie Kohlrabischeiben, kleine Karotten, junge Erbsen, Spargel und Blumenkohlröschen kocht man mit soviel Wasser als man Suppe braucht, Salz und einem guten Stück Butter weich, fügt 10 bis 20 Gr. Liebig's Fleischertrakt je nach der Menge der Suppe hinzu, würzt die Brühe mit wenig Muskatzblüte und reicht die sehr wohlschmeckende Suppe mit gerösteten Semmelsschnittchen zu Tisch.

Sauerampfergemüse. Die Sauerampferblätter werden von den Stengeln gepflückt und in Wasser gespült, und dieses durch ein Sieb gegossen. Die Blätter thut man nun in ein Kasserol, in welchem ein Stück Butter zergangen ist und läßt sie darin dämpfen, was nicht lange währt. Nun schüttet man nach Geschmack Zucker dazu, kostet und trägt sie auf.

Mandel Mürste. 1/2 Pfund Mandeln werden geschält und zart gestoßen, ein Weißbrot oder Kreuzerweggli abgerieben, das Innere in frische Milch eingeweicht; wenn es weich ist, zu den gestoßenen Mandeln sest ausgedrückt ein kleiner Kochlöffel Mehl, die verwiegte Schale einer Citrone, 1/4 Lot Zimmt und eine Handvoll gestoßenen Zucker dazu genommen, mit zwei ganzen Eiern und einem Eigelb eine Zeitlang gerührt, Butter heiß gemacht, etwas Eiweiß verklopst ein wenig davon auf ein kleines, hölzernes Brett gestrichen, von der Masse davon, und oben wieder ein wenig Eiweiß hingethan; dann legt man mit einem Messer lange Würstlein in die Butter und backt sie gelb und macht eine Mandels, Kirschens oder Rosinensauce davon.

Sprikmolelkückli. 1/2 Pfund Mehl wird mit etwa 3 Trinkgläser voll Milch angerührt, nachher 60 Gramm Zucker und ein Stück Butter in der Größe eines Hühnereies aufs Fener gesetzt und unter beständigem rühren gekocht, dis es sich von der Pfanne schält, und dann wenn es ein wenig erkaltet ist, 5 dis 6 Gier, eines nach dem andern hinein-

gerührt, daß es nicht zu dünn wird, entweder bringt man einen Löffel voll vom Teig in heißen Butter, oder man füllt einen Spritmodel damit und stößt die Masse in die heiße Butter, beides muß langsam gebacken werden mit ziemlich viel Butter.

Pettslecken aus Wäsche und Tapeten. Magnesia, die aber in einer Apostheke gekauft werden muß, wird mit Benzin zu einem Brei angerührt. Nachstem nun ein alter wollener Lappen unter den Fleck gelegt worden, schmiere man die Salbe auf den Fleck. Nach einigen Minuten, wenn das Benzin verdunstet und die Magnesia demnach trocken ist, kann man sie abschütteln. Das Fett wird nun in die Magnesia gezogen und der Fleck verschwunden sein. Um Fettslecken aus Tapeten oder Gegenständen, die nicht mit Wasser in Berührung kommen dürfen, zu entfernen, ist nur dies einfache, erfolgreiche Mittel anzuwenden.

Bolschpotsch. Ein schönes, reichlich mit Fett durchwachsenes, flaches Stück zartes Rindsleisch wird in kochendes Wasser gegeben (nur soviel, daß das Wasser eben übersteht) und sobald dieses wieder kocht, bei Seite geschoben, damit es unter beständigem, doch langsamem Kochen weich wird. Je nach der Zeit, die zum Garwerden nötig ist, gibt man nach und nach zum Fleische: große Würfel gelbe Rüben, in Stücke geschnittenes Welschstraut, ebensolche Zwiebeln und ganze Kartoffeln, alles roh und läßt das Gericht langsam fertig dünsten. Beim Anrichten legt man das Fleisch in die Mitte (am besten in der Fischschüssel) und die Gemüse rings herum. Die sehr wohlschmeckende Brühe kann man entweder in dem Saucennapf reichen oder mit auf die große Schüssel geben.

Reiskücklein. 1/4 Pfund Reis, wohl erlesen, läßt man mit kaltem Wasser anbrühen, kocht ihn dann mit Milch ganz dick und weich, läßt ihn erkalten, tut Zucker und Zimmt dazu, schlägt 2 ganze Eier daran, rührt alles untereinander, daß es so dick ist, daß man mit einem Löffel Küchlein daraus machen kann, ohne daß sie zerfallen, backt sie in heißem Schmalzschön gelb; sie können vorher auch in einem geschwungenen Ei und in geriebenem Brot umgekehrt werden. Nach Belieben wird nachher Zucker und Zimmt darüber gestreut.

Bebackene Kartoffeln. Die gekochten und abgeschälten Kartoffeln werden halbiert, dann nicht geschnitten, sondern mit einer Gabel in Scheiben geteilt, weil sie dann das Fett besser aufnehmen. In reichlichem Fett, Butter oder anderes, gebraten, zugedeckt, wenn sie zusammengebacken sind, mit einem Teller umgedreht und erst vor dem Anrichten zerteilt.

Markklößchen. Nachdem man 150 Gramm Rindsmark ausgelassen und durchgeseiht hat, zerschlägt man 5—6 Eier und gibt sie nebst 3 in Milch geweichten Brötchen und einigen Löffeln Mehl dem Mark bei, mengt dies alles untereinander und formt kleine Klößchen, die in Fleischbrühe gekocht werden und in Suppen eine seine Einlage bilden.

Um kenster und Spiegel blank zu bekommen, reibt man sie mit etwas seiner, gebrannter Magnesia, die vorher mit Benzin zu einem ganz dünnen Brei angerührt wurde, ein und putt dann gut nach. Vorrätig hält sich die Mischung nicht.

Bolländische Sauce. 125 Gramm Butter werden mit ½ Exlöffel feinem Mehl, 5 Eidottern und 1 Glas Weißwein auf schwachem Feuer gequirlt, nach und nach ¼ Liter Fleisch-Extrakt-Bouillon hinzugegossen und sobald die Sauce kochen will, vom Feuer zurückgezogen, gesalzen und durch Zitronensaft gesäuert.

Falsche Sandtorte. Ein sehr gutes Rüchenrezept, wohlschmeckender als Natronkuchen, ist das folgende: 10 Eiweiß werden zu Shnee gesichtagen, die 10 Dotter dazu gerührt, 1 Pfd. Zucker auf Zitrone abgerieben, dazu gegeben, dann ½ Pfd. gutes gesiebtes Mehl und den Saft einer Zitrone. Wenn alles gut verrührt ist, kommt es in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zwiedackskrumen ausgestreute thönerne Form und wird in heißer Röhre (auf Ziegelstein) 1 Stunde gebacken. Dann noch eine halbe Stunde in der Nähe des Ofens in der Form gelassen, ehe man den Kuchen stürzt. (Schmeckt wie Sandtorte).

Ein interessantes Experiment für angehende Kockkünstlerinnen. Man zerschneide drei Blätter vom Rottohl in kleine Stücke, lege dieselben in eine Schüssel, gieße etwa einen halben Liter kochendes Wasser darüber und lasse sie eine Stunde lang ruhig stehen. Dann gieße man die Flüssigkeit in eine Karasse; sie wird von schöner blauer Farbe sein. Nun nehme man vier Weingläser. In das eine lasse man sechs Tropsen starken Essig fallen, in das zweite sechs Tropsen einer Sodalösung, in das dritte fünf Tropsen einer starken Alaunlösung, das vierte bleibt leer. Darauf sülle man alle vier Gläser mit der vorerwähnten Flüssigkeit aus der Karasse, und man erhält im ersten Glas ein schönes Rot, im zweiten ein feines Grün, im dritten eine herrliche Purpursarbe, während im vierten das ursprüngliche Blau verbleibt.