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

Band: 24 (1902)

Heft: 10

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

Rod-& Kaushaltungskhule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 3.

März 1902

Das Brot unserer Vorfahren.

Insere Vorfahren, die alten Germanen, lernten im Bactofen ge= backenes Brot erst durch ihre Berührung mit den Kömern kennen: sie ebenso wie die alten Gallier backten die Brotkuchen in glühender Asche und stellten sie zunächst ohne Hefe und Sauerteig her; da ihre Rost vorwiegend aus dem Fleische der erlegten Tiere bestand, so legten sie weniger Wert auf die aus Feldfrucht bereiteten Speisen. Später wurde besonders das Roggenbrot auf germanischem Gebiete sehr be= liebt, welches überhaupt in den füdlichen Gegenden feltener vorkam. Mit der Verbreitung des Brotes als Hauptspeise ging natürlich auch die Entwicklung der Mehlmühle Hand in Hand; die erste deutsche Waffermühle foll im Jahre 718 nach Chrifti Geburt in Böhmen an= gelegt worden sein. Diese Mühlen wurden bald öffentliche; auch gab es später öffentliche Backöfen, in denen der Aermere sein Gebäck gegen fleines Entgeld herstellen laffen konnte. Bur Zeit des Mittelalters, na= mentlich in den Tagen des höfischen Rittertums, findet sich schon vor= treffliches Brot; auf dem Tische der Vornehmeren selbst durfte es nicht fehlen. Es werden in Dichtungen jener Tage auch schon "Simele" oder "Semele", also eine Art Semmeln angeführt; wir finden ferner Brot= formen, welche Wastel, und folche, welche schon Wecken heißen.

Bei den Angelsachsen findet sich noch im 12. und 13. Jahrhundert das Brot als flacher Auchen und diente bei Tische den Fleischstücken als Unterlage. Rasch hatte sich, nachdem sie einmal bekannt geworden, die Brotbereitung in Frankreich ausgebildet; aus dem Jahre 1356 werden weiße Mundbrötchen erwähnt, die sehr beliebt gewesen zu sein scheinen. Die sogenannten Tranchoirs waren einen halben Fuß lange und vier Finger dicke Brotschnitten, welche auf den Tisch kamen.

Das Bäckergewerbe gelangte nun ebenfalls bald zur Entwicklung. Philipp August erlaubte den Bäckern, für sich und andere Backöfen anzulegen, und Philipp der Schöne gestattete den Bürgern von Paris

im Jahre 1305, folche Defen zu bauen, ein Fortschritt, welcher die früheren Zwangsbacköfen verminderte. Es waren dies Backöfen von Herren, deren Untertanen gezwungen wurden, gegen Entgeld ihr Brot daselbst zu backen. Im 12. Jahrhundert kannte man in Paris schon viele verschiedene Arten von Brot: es gab Hofbrot, Papstbrot, Rittersbrot, kurz, Brot mit den seltsamsten Namen. Die Weißbrote von Chilli waren im 14. Jahrhundert berühmt. Was das zweimal gebackene Brot, der Zwieback, betrifft, so sindet sich die Bereitung desselben schon zur Zeit Karls des Großen, zuerst namentlich in Klöstern. Das Aufblühen des Städtewesens in Deutschland förderte natürlich auch das Bäckerhandwerk, welches nunmehr zu hoher Bedeutung gelangt war. Die deutsche Hausfrau hatte nicht selten im Brotschranke sowohl das weiße als auch das dunkle Roggenbrot verwahrt, und in größeren Bürgershäusern wurde im eigenen Backofen gebacken.

Wie stellt man eine gute Fleischbrühe her?

ie Wissenschaft hat es klipp und klar nachgewiesen, daß der Nährswert der Fleischsuppe kein bedeutender sei, wohl aber ist der Wert als anregendes Genußmittel hoch zu schätzen. Die Leims und Salzstoffe, die diese anregende Wirkung auf die Magensäfte ausüben, teilen sich beim Kochen dem Wasser mit, während das nährende Eiweiß zum größeren Teile dem Fleische verbleibt.

Das sich sondernde, gelöste Eiweiß lagert sich nach kurzer Zeit des Kochens als Schaum auf der Oberfläche der Suppe und es gibt merk-würdigerweise auch heutzutage noch genug Hausfrauen, die in der irren Weinung, das sich ablagernde, graue Verinnsel sei Schmutz und ver-hüte das Klarwerden der Brühe, diesen Schaum langsam entfernen. — Sogar in vielen, sonst ganz trefflichen Kochbüchern wird noch die Weis-

heit gepredigt: "Gut abschäumen!"

Wie gewinnt man eine gute klare Bouillon? Der Schaum vers kocht sich im Dampftopf in einiger Zeit; will man die Brühe besonders nahrhaft haben, so fügt man dem gut gemästeten Ochsensleisch ein fettes, altes Huhn hinzu; die Eiweißstoffe von Huhn und Taube sind besons ders leicht löslich. Kindsleisch dagegen ist reicher an wertvollen Salzen, Kalbsleisch besitzt anregende Gallerte. Eine Mischung der drei Fleischsarten ist daher zu empfehlen. Zur Klärung bedient man sich gewaschesner Eierschalen. Ein Zusatz von guten Kindermarks und Kalbsleischstnochen erhöht den Wohlgeschmack. Salz und Suppenkräuter sind sofort beim Ausseschleischen hinzuzusügen. Die Brühe ist in 4—5 Stunden im Dampfstopf langsam zu kochen und dann durch ein seines Sieb zu geben. Man

muß gleich etwas Wasser hinzusügen, da ein Teil der Flüssigkeit ver= dampft, desto nahrhafter und wohlschmeckender wird also die Brühe.

Zur Herstellung einer klaren Bouillon, der man den Eiweißgehalt nur durch Fleisch gibt, bedarf man bedeutend mehr Fleisches als zu einer gebundenen Suppe. Für 10-12 Personen muß man 3 Pfund kräftiges Ochsenfleisch, ein fettes Huhn oder 4-5 Suppentauben, 1 Pfund Kalbsleisch, für 20 Sts. Suppengrün, reichlich Knochen rechnen; diese Suppe kann allerdings die weitgehendsten Ansprüche befriedigen.

Mit bedeutend geringeren Mitteln kann man eine ebenso nahrhafte und wohlschmeckende Suppe herstellen, wenn man die Eiweißstoffe aus dem Pflanzenreiche entnimmt. Hülsenfrüchte und Getreidearten, Reis, Gries, Nudeln, Sago, Erbsen, Bohnen, Linsen, geben gute Einlagen. Von 1 Pfund Rindsleisch, 2 Pfund Knochen, etwas Fleisch-Extrakt kann man mit Hilse von Mehlarten und reichlich Suppengrün eine treffliche Suppe für 10 Personen bereiten. Den Nährwert steigert man noch durch das Abguirlen mit Ei und Sahne.

Auch aus geschnittener Kinderleber oder Kinderniere, die sehr billig zu haben sind, kann man mit Hilfe von Knochen auf die oben anges gebene Weise eine gute Fleischbrühe erzielen. Es empsiehlt sich, das Suppengrün zwecks vorteilhafter Ausnützung entweder zu reiben oder klein geschnitten in Butter und Kindermark weich zu dünsten und dann hernach in die fertige Suppe zu geben. Kleingeschnittenes Fleisch wird besser ausgenutzt, als wenn es im Ganzen bleibt. Die Farbe der Suppe verbessert man durch Beisügen von Tomaten oder durch geriebene Wohrstüben, die man eine Stunde vor dem Anrichten der kochenden Brühe beigibt.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Erbsensppe. Für 6 Personen werden 150-200 Gramm erlesene und gewaschene Erbsen einige Stunden vor Gebrauch in weiches Wasser eingelegt, hernach samt dem Einweichwasser auf schwachem Feuer in $1-1^{1/2}$ Stunden weichgekocht und sein durchgetrieben. Eine Stunde vor Essenszeit wird das Durchgetriebene in die abgemessene, durchpassierte Fleisch= oder Knochenbrühe gegeben und die Suppe langsam fertig gestocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten können 20-30 Gramm erlesener Reis oder statt dessen, etwas später, ebenso viel Sago eingerührt werden, was die Suppe etwas milder macht. Sie wird über gehackte Petersilie, 2-3 Löffel Rahm, 1 kleinen Löffel Maggi=Würze und nach Belieben über geröstetete Brotwürselchen angerichtet.

Tomatensuppe. 125 Gramm Butter, 3 Kochlöffel Mehl, 1 Pfund Tomaten, Fleischbrühe, Betersilie, Salz. Man schwitzt das Mehl in der Butter und gießt Fleischbrühe oder Wasser zu, bis die Brühe sämig genug ist. Inzwischen hat man die Tomaten von ihren Stilen befreit, in der Mitte durchschnitten und mit wenig Butter geschmort. Dann schlägt man sie durch ein Haarsieb und gibt den Brei in die Suppe, der man noch Salz und feingewiegte Petersilie zusetzt. Wenn die Suppe noch 1/4 Stunde gekocht wird, ist sie fertig.

Endiviensuppe für 10-12 Personen. Der Abfall von 4 Köpfen Endiviensalat (ungefähr $1^3/4$ Pfund) wird 1/2-1 Stunde in kaltes Wasser gelegt, mit einer großen Zwiebel sein gewiegt. 200 Gramm Butter werden zerlassen, der gewiegte Salat darin durchgeschwitzt, unter Kühren die Brühe dazu und eingekocht. 3-4 Eigelb verquirlt man mit etwas kaltem Wasser ab. Dazu gibt man geröstete Semmelwürfel.

Gehakte Peeskeaks. Für 6 Personen werden $1-1^{1/2}$ Kilogramm mageres, saftiges Ochsensleisch, z. B. Hüft- oder Schwanzstück, sein verwiegt, mit Salz und Pfesser und nach Belieben auch einer geschnittenen, gedünsteten Zwiebel gewürzt. Von der Masse werden runde, halb- handgroße, etwa 1 Centimeter dicke Plätzchen gesormt, diese in der Omeslettenpfanne, in 1 Lössel heißer Butter, über lebhastem Feuer auf beiden Seiten gelb gebraten und auf eine warme Platte angerichtet. Der zusrückgebliebene "Fond" (Sat) wird mit ganz wenig Wein abgelöscht, gut aufgelöst, ein Viertel Trinkglas warmes Wasser mit einem kleinen Zusat von Liebigs Fleischertrakt zugesügt und die Sauce über das Fleisch angerichtet.

Beefsteak von Lungenbraten. (Filet.) Nachdem man das Filet von Knochen und Fett befreit hat, wird es gehäutet. Man schneidet dann von dem untern Teile des Fleisches, das spiß zuläuft, daumenstarke Scheiben, die man mit einem breiten Messer oder einer flachen Holzstelle leicht klopft und mit dem Messer wieder zusammenschiebt, damit die Beefsteak eine runde Form bekommen. Sind alle Stücke so vorbereitet, so salzt man sie von der einen Seite und von der andern werden sie mit etwas Pfesser bestreut. Hierauf läßt man in einer Stilspfanne 2 walnußgroße Stück Butter sehr heiß, jedoch nicht braun werden, taucht die Beefsteak von beiden Seiten rasch in die schäumende Butter, legt sie darauf in eine tiefe, kleine Schüssel übereinander und läßt sie dann zugedeckt einige Stunden stehen. Kurz vor dem Anrichten hackt man zu vier Beefsteak eine mittelgroße Zwiebel sein und läßt sie in der rückständigen Butter ausschäumen, legt die Beefsteak darauf, deckt sie zu

und läßt sie 2—3 Minuten scharf braten, dann werden sie gewendet und noch weitere 2—3 Minuten zugedeckt gebraten, je nachdem man sie mehr oder weniger durchgebraten liedt. Zuletzt streicht man noch etwas Sardellenbutter über die Beefsteak und läßt die Butter, worin sie braten, noch einmal aufschäumen. Nachdem die Beefsteak auf einer sehr heißen Schüssel angerichtet wurden, süllt man schnell einige Lössel voll kaltes Wasser in die Pfanne, schabt alles Angesetzte gut los, vermischt eine reichliche Messerspitze Liedig's Fleischertrakt und ebensoviel Salz damit, läßt es aufkochen, verrührt es gut und füllt es seitwärts unter die Beefsteak. Man reicht Kisotto= oder Tomaten=Keis dazu.

Plattensleich. Man schneidet das Fleisch mit dem Fett in kleine Scheiben, löst das nötige Salz in etwas Wasser auf, verteilt es über dasselbe und wendet solches einmal um, damit es gehörig durchziehe. Dann legt man das Fleisch in eine mit Butter versehene Pfanne und läßt es gelblich werden, richtet es an, macht rasch ein wenig Mehl in der Pfanne gar, rührt es mit etwas Bouillon zu einer kurzen sämigen Sauce und verteilt sie kochend über das Fleisch.

Inubfrösche mit Brotfülle. Sauber gewaschene Mangoldblätter wer= den etwa 2 Minuten in einer Schüffel in siedendes Salzwasser gelegt, bis fie geschmeidig sind und dann Blatt für Blatt nebeneinander auf ein Brett ausgebreitet. Inzwischen wird altgebackenes Brot oder auch Wecklein eingeweicht, ausgedrückt, fein verwiegt, mit 30 Gramm fein geschnittenen Spickspeckwürfelchen, in denen etwas Zwiebel gedünstet, 30 Gramm frischer Butter, 1 Löffel verwiegter Peterfilie, Salz, Pfeffer, Mustatnuß, etwas Citronensaft und 3-4 Eiern aut vermischt, ein Eß= löffel dieser Fülle je auf die Mitte eines Blattes gegeben, dieses gut darüber zusammengeschlagen, so daß längliche Vierecke entstehen, diese mit den Blattenden nach unten gekehrt nebeneinander in ein bestriche= nes Backblech gelegt, etwas Butter darüber zerbröckelt, in den heißen Bratofen gegeben, 1/4-1/2 Glas warmes Wasser zugefügt und die Frösche unter öfterem Begießen in 15-20 Minuten fertig gekocht. Nach dem Anrichten der Frösche wird der eingekochten Sauce noch ganz wenig warmes Wasser und 1 Löffelchen Maggi-Würze beigegeben und diese dann über das Gemüse gegoffen.

Auf dem Roste gebratenes Huhn nach amerikanischer Art. Nachs dem das Huhn gereinigt und flambiert, wird dasselbe der Länge nach auf dem Rücken aufgeschnitten, flach geklopft, die Füße abgeschnitten, nur die Beinchen mittelst Einschnitt in die Haut, durch dieselbe gestoßen.

Salzt und pfeffert, bestreicht mit Olivenöl und bratet das Huhn bei ganz gelindem Feuer auf dem Rost während ungefähr 25 Minuten beidseitig schön gelb. Während dem braten bestreicht man das Huhn mit zerlassener Butter, bestreut mit weißem, geriebenem Brot, auch Panierbrot, dis alles schön gelb, nur ja nicht Brandgeschmack annimmt. Nun schneidet man 12 Tranchen magern, geräucherten Rippenspeck ganz dünn, bratet denselben ebenfalls auf dem Rost oder in der Bratpfanne recht knusperig, gibt das Huhn ganz auf die bestimmte Platte, legt die gebratenen Speckscheiben zierlich geordnet auf das Huhn, wo zu beobachten ist, daß die innere Seite desselben auf den Boden zu liegen kommt und begießt noch etwas mit brauner Butter.

Bratwürste und bündner Art. 1 Kilo und 250 Gramm Schweines fleisch, 250 Gramm Kalbsleisch gehackt; das Innere eines 5 Cts. Brötchens in Milch eingeweicht, zerzupft und mit der Milch zum Fleisch gemengt, dazu eine halbe Tasse süßen Rahm (Ridel), Salz, Muskatblüte und Zimmetblüte oder statt letzterem etwas abgeriebene Zitrone oder ein Tropfen Zitronenöl. In Därme gefüllt und beim Kochen wie alle Bratwürste behandelt.

Schwarzwurzeln auf schleswig-holkeinische Art. Die gereinigten Wurzeln schneidet man in 4—5 Centimeter lange Stücke und wirft sie sofort in Essigwasser, um das Braunwerden zu verhüten. Darauf werden sie nochmals in frischem Wasser abgespühlt und in Fleischbrühe rasch weich gekocht. Die Brühe läßt man mit Mehl und Butter sämig kochen, gibt das erforderliche Salz und eine Kleinigkeit Zucker (an eine Portion für 6 Personen etwa 1 Eßiöffel voll) hinzu und rührt beim Unrichten ein in ½ Tasse sügen Rahm verquirltes Gigelb durch die kochende Sauce. So bereitet, schwecken die Schwarzwurzeln ähnlich wie Spargel. Das Reinigen der Wurzeln läßt sich am schnellsten beschaffen, wenn man die Wurzeln einige Minuten in kochendes Wasser legt, wo die schwarze Rinde sich alsdann leicht, wie bei gebrühten Mandeln, mit den Fingern abdrücken läßt, ohne daß das Mindeste von dem weißen Wurzelsleisch verloren geht.

Rote Rüben als Gemüse. 1½ Pfund gekochte Küben werden grob gehackt, 40 Gramm Mehl in 60 Gramm Butter gelbbraun geschwitzt, mit ¼ Liter saurem Kahm, 4 Gewürzkörnern, 6 Pfefferkörnern, 1 Lors beerblatt verkocht, alles vermischt und mit Essig abgeschmeckt.

Rote Rüben als Salat. 4 gekochte Rüben und ein gekochter Selleries kopf werden in Scheiben geschnitten, 1 gewässerter Hering in Würfel geschnitten, 1/8 Liter Essig, 2 Eßlöffel Speiseöl, 20 Gramm Zucker, etwas Wasser oder Brühe und Pfeffer dazu gethan und alles vermischt.

Shwarzwurzeln als Salat. 1 Pfund gereinigte Wurzeln werden klein geschnitten, in kochendem Salzwasser gar gekocht. 1½ Eßlöffel Essig, 1 Löffel Del, 5 Eßlöffel Schwarzwurzelwasser, 1 Theelöffel Zucker, 1 Theelöffel gewiegte Petersilie, Salz und Pfeffer werden vermischt mit dem Gemüse und abgeschmeckt. Man kann die abgekochten Wurzeln auch mit einer Mayonaisensauce vermischen.

Pracherkuchen. Aepfel werden geschält, in seine Scheiben geschnitten und mit Zucker, Korinten, Zimmt in etwas Wasser mit Weißwein oder Zitronensaft gar gekocht. Dann werden 750 Gramm Schwarzbrot gerieben und in 250 Gramm Butter knusperig gebraten. Dann kommen 175 Gramm Zucker dazu und wird alles noch eine Weile durchgeröstet. Jest streicht man eine Auflaufform dick mit Butter (50 Gramm) aus, drückt die Hälfte des Brotes auf den Boden und Kand der Form, füllt die Aepfel darauf, bedeckt sie mit dem Kest Brot und legt noch einige Stückhen Butter (50 Gramm) oben auf. Dann wird die Schüssel in den Dsen geschoben und etwa ½ Stunde gebacken, bis das Brot heiß ist. Der Kuchen wird heiß zu Tisch gegeben.

Apfelkuchen. Für eine kleine Randform knetet man einen Teig auß 250 Gramm Mehl, 190 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker und einem ganzen Ei. Nachdem der Teig ordentlich durchgearbeitet ist, wird er in 2 Teile geschnitten, ein kleinerer für den Deckel außgerollt und ein größerer für den Boden und Rand. Letztere müssen sehr sorgfältig außsgerollt werden, damit nicht das kleinste Loch bleibt, sonst läuft der ganze Fruchtsaft herauß. Nun werden rohe Aepfel geschält, vom Häußchen bestreit und in kleine seine Scheiben geschnitten. 625 Gramm in Scheiben geschnittene Aepfel werden, mit 100 Gramm Puderzucker und einer Messerspiße Zimmt vermischt, in die mit Teig vorbereitete Form gesthan, worauf man den außgerollten Deckel überlegt und den Kuchen bei ziemlich scharfer Hiße im Ofen backen läßt, dis das Obst weich und der Teig gelblichbraun ist. Man kann den Kuchen warm oder kalt servieren.

Kupferne Gefässe selbst zu verzinnen. Diese Verzinnung kann eine jede Köchin selbst verrichten. Man schenert zuerst das kupferne Gefäß

vollkommen rein, darauf schmelzt man in demselben über einem Kohlensfeuer so viel Zinn, als man zur Verzinnung nötig erachtet; wenn solsches geschmolzen, wirft man so viel gepulverten Salmiak, als man mit drei Fingern fassen kann, darauf, und streicht nun vermittelst einem aus grobem Flachs gemachten Wulstes das fließende Zinn über das Gefäß her. Man wird schon selbst sehen, wenn es nötig ist, mehr Salmiak auf das geschmolzene Zinn zu streuen.

Ich auffrischen. Man kocht in zwei Liter Wasser für 5 Rappen guten Leim, für 10 Rappen Blauspäne und eine Hand voll Seifenwurzeln, läßt dies dis auf 1 Liter einkochen und gießt die Mischung durch ein Sieb. Ist diese Flüssigkeit erkaltet, so bürstet man damit die rechte Seite des Stoffes, alsdann spült man den Stoff, um das Absfärben zu verhüten, in Sodalösung aus, läßt ihn auf der Leine im Schatten halb trocken werden und plättet ihn dann links trocken. Der Leim gibt dem Stoff etwas Appretur; wird diese nicht gewünscht, kann der Leim weggelassen werden.

Wink zur Erhaltung der Beiggerätschaften. Wenn der Frühling ins Land zieht und die Zeit des Einheizens — gottlob — vorüber ist, wandern unsere Kohlenkasten, die Schaufeln und Zangen meist ohne weiteres auf den Boden oder in den Keller, wo sie bis zum Beginn des Winters ein unbeachtetes Dasein führen. Kommen sie dann wieder ans Tages= licht und will man sie in Gebrauch nehmen, so wird manche Hausfrau sie verrostet und angelaufen erblicken, und eine recht umständliche Reiniaung, die manchmal nicht sonderlich hilft, nimmt Zeit und Kraft in Anspruch. Es ist viel einfacher und praktischer, die Heizgerätschaften vor dem Aufbewahren zu reinigen und durch einfache Vorsichtsmaßregeln Rosten und Beschlagen zu verhindern. Man scheuert die Rasten innen. Schaufeln, Zangen und Schürhacken auf allen Seiten recht tüchtig mit weißem Sande ab, reibt sie dann gut mit einer Speckschwarte ein und wickelt sie in abgenutte Sackleinwand. Dann stellt man die Sachen an einen möglichst trockenen Ort und wird sie im Herbst blank und sauber vorfinden.

Gefälschten Kotwein erkennt man leicht, wenn ein Pröbchen des Weines in einer auf heißem Wasser schwimmenden Porzellanschale ruhig stehend verdampft wird. Gefärbter Rotwein läßt dabei einen schönen, roten Rand auf dem Gefäße zurück; echtfarbiger dagegen gibt dunkle, bräunliche Känder.