

Zeitschrift: Schweizer Frauen-Zeitung : Blätter für den häuslichen Kreis
Band: 25 (1903)
Heft: 23

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 24.04.2025

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

Koch- & Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Zeitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Nr. 6.

Juni 1903

Jos. Sigrift's Spar-Kochtopf.

Die Gas- und Petrol-Feuerung gewinnt immer mehr an Ausbreitung und dadurch wird der Sinn für Sparsamkeit und Bequemlichkeit in der Küche immer mehr betätigt und entwickelt. Denn so groß die Annehmlichkeiten auch sind, welche das Kochen auf einer modernen Gas- oder Petrol-Maschine bietet, so bringt ein Versuch dem Unerfahrenen doch bald genug die Erfahrung bei, daß richtiges Berechnen und kluges Einteilen dazu gehöre, um der Annehmlichkeit auch die Zweckmäßigkeit vom ökonomischen Standpunkt aus, beizufügen. Was bei den Gas- und Petrol-Kochapparaten von der rechnenden Hausfrau als wirklicher Mangel empfunden wurde, das ist der Umstand, daß beim Kochen der Speisen nicht zugleich auch Wasser heiß gemacht werden konnte zum Gebrauch beim Kochen und zum Aufwaschen des Geschirrs nach dem Essen. Das nachträglich separate Wärmen des Wassers verteuerte bei den hohen Preisen die Gasrechnung so erheblich, daß, allen sonstigen Annehmlichkeiten zum Troß, vom Kochen mit Gas abgesehen werden mußte. Ein transportables Wasserschiff, in welchem auf dem selben Gasfeuer, auf dem eine Speise kocht, auch Wasser heiß wird, fand sofort große Verbreitung, denn wenn auch nicht der ganze Bedarf an Wasser auf diese Weise heiß gemacht werden kann, so ist dadurch doch eine schöne Ersparnis erzielt. Nun wird neuerlich ein Sparkochtopf (System „Sigrift“) in den Handel gebracht, der eine weitere wesentliche Ersparnis in der Gas- und Petrol-Küche bedeutet, indem er ebenfalls als Wasserschiff dient, in welchem das Wasser auf einem Gasfeuer zu gleicher Zeit mit den im Kochen stehenden Speisen heiß wird. Ist das erstgenannte Wasserschiff ein Untersatz für die Kochgefäße, so ist der Spar-Kochtopf Sigrift ein Aufsatz auf das Gefäß, in welchem das Essen gekocht wird, so daß, wo die beiden genannten Apparaten im Gebrauch sind, das Kochgefäß sich inmitten zweier Wasserschiffe befindet, welche beide letzteren zusammen dann kontinuierlich ein

schönes Quantum heißes Wasser liefern. Das ist aber nicht alles, sondern Sigrift's Sparkochtopf dient nicht nur als Wasserschiff, sondern er ist je nach Bedarf auch ein sehr guter Kochtopf, in welchem diverse Speisen als Gemüse, Kartoffeln, Obst, Reis und dergl. ohne Wasserzusatz im Dampf gekocht werden können. Wo in dieser Weise auf ein und demselben Gas- oder Petroleumfeuer zur selben Zeit Suppe, Fleisch mit eingelegten Gemüsen und Obst gekocht und zugleich Wasser heiß gemacht werden kann, da ist der hohe Gaspreis reichlich kompensiert und das Kochen mit dem an und für sich billigeren Petrol wird nach den Kosten um die Hälfte reduziert. Der Spar-Kochtopf ist übrigens nicht bloß auf Gas- und Petroleumfeuer zu verwenden, sondern er ist als Aufsatz-Topf auf alle und jede Art von Herden zu verwenden; er ist in Verbindung mit dem Auflage-Ring, der in verschiedenen Größen vorhanden ist, ein eigentliches Universalstück, das auf jeder Feuerung und auf jedem Kochtopf zu verwenden ist. Der Spar-Kochtopf selbst ist ebenfalls in verschiedenen Größen (bis zu 6 Liter Inhalt fassend) vorrätig und die Kosten, die dafür ausgelegt werden — von Fr. 5.50 bis Fr. 8, sind durch Zeit- und Brennmaterial-Ersparnis in kurzer Zeit wieder eingebracht.

Rezepte.

Erprobt und gut befunden.

Sauerampfer-Suppe. Einige Hände voll Sauerampfer werden sauber gewaschen, länglich fein geschnitten, mit etwas Butter gedämpft und mit kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt, $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht, mit vier Eigelb, etwas Butter und einer Kaffeetasse voll saurem Rahm legiert und, nachdem sie gehörig gesalzen und mit Muskatnuß versehen, über geröstete Brotkrusten angerichtet.

*

Kartoffelsuppe. Man läßt Butter heiß werden, dämpft darin eine feingeschnittene Zwiebel, gibt gekochte, geriebene Kartoffeln hinein, rührt Fleischbrühe dazu und läßt sie einige Zeit kochen; beim Anrichten gibt man geröstete Semmelwürfel dazu.

*

Reisshleim-Suppe. 500 Gramm Reis werden unblanchiert mit 3 Liter Fleischbrühe aufgesetzt, sehr weich gekocht, dann durch ein feines Sieb getrieben und tüchtig sämig gekocht, die Suppe legiert und mit gerösteten Brotcroutons serviert.

*

Suppe von jungen Gemüsen. Man lasse Mehl in einem Stück Butter anziehen, gebe soviel Wasser, als man Suppe zu haben wünscht,

und Salz hinzu, und lasse folgende junge Gemüse klein geschnitten darin garkochen: Wurzeln, Kopfsalat, Spinat, Sauerampfer, Portulak und junge Erbsen. Dann rühre man die Suppe mit etwas Fleischextrakt, feingehackter Petersilie und einem Eidotter oder etwas Rahm ab und gebe in Butter geröstetes Weißbrot dazu.

*

Schweinsfüße. Die Schweinsfüße werden sauber abgeschabt, der Länge nach entzwei geschnitten und die zwei Hälften zusammengeschnürt, dann werden sie wie der Schweinskopf gekocht und sind sie weich, läßt man sie erkalten, wischt sie ab, bestreicht sie mit Schweinesfett, zieht sie durch frische Brotkrumen, röstet sie von allen Seiten schön gelb und trägt sie auf.

*

Geräucherten Schweinskopf zu kochen. Derselbe wird über Nacht mit Wasser bedeckt, am andern Morgen warm abgewaschen und mit kochendem Wasser, die fleischige Seite nach unten, 3 Stunden langsam gekocht. Besonders zu Sauerkraut und eingemachten Bohnen passend.

*

Rindfleischwurst. Rindfleisch wird sehr weich gekocht, das beste Fleisch von Haut und Sehnen befreit und ganz fein gehackt. Dann gibt man fette, kräftige Fleischbrühe, Salz, Muskat und gestoßene Nelken dazu. Man füllt sie in Rindsdärme, kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden in Brühe, legt sie 5 Minuten in kaltes Wasser und hängt sie, völlig erkaltet, an einem luftigen Ort auf.

*

Leber-Aspik. Bereitungszeit 3 Stunden. Für 10 Personen. Zutaten: 1 Kalbsleber, 1 Kilo Schweinefleisch, 60 Gramm Semmel, 3 Eigelb, 6 Pfefferkörner, 6 Nelken, 10 Gewürzkörner, 75 Gramm gewiegte Sardellen, 2 Eßlöffel Kräuter-Käse, 1 Theelöffel geriebene Zwiebel, 1 Schweinefilet, 4 gekochte Eier, 10 kleine Pfeffergurken, ein Eßlöffel Kapern, $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter feinsten Essig, 30 Gramm Gelatine, 30 Gramm Liebigs Fleisch-Extrakt, Salz, Lorbeerblätter. — 1 Kalbsleber wird fein gehackt und durch den Durchschlag passiert, 1 Kilo Schweinefleisch geschabt, 3 kleine Semmel eingeweicht und feingerührt. Alles dies mit 3 Eigelb, zerstoßenen Pfefferkörnern, 6 Nelken, 10 Gewürzkörnern und Salz gut vermischt, dazu 75 Gramm verwiogene Sardellen, 2 Eßlöffel Kräuterkäse und geriebene Zwiebeln gegeben. Nachdem die Masse gut verrührt und abgeschmeckt ist, läßt man sie in einer Biddingsform 2 Stunden kochen. Währenddessen hat man ein Schweinefilet ($\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Kilo) in Wasser mit Salz, Lorbeerblättern, Gewürz u.s.w. langsam gar gekocht. Sobald das Fleisch und die Farce erkaltet sind, schneidet man beide in Scheiben und füllt damit abwechselnd eine passende

Form, geschnittene, fertig zubereitete Pilze, Scheiben von gekochten Eiern, Pfeffergurken nebst Kapern dazwischen legend. Das Ganze wird mit einem Aspik übergossen, hergestellt von einer guten Bouillon aus 30 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt, die mit Essig abgeschmeckt, pro Liter einen Zusatz von 30 Gramm aufgelöster Gelatine empfang. Vor dem Anrichten vorsichtig aus der Form gestürzt; man reicht zu der Speise eine Remouladen-Sauce.

*

Italienischer Salat. Kalbsbraten, Kartoffeln, Apfel, hartgekochte Eier, Sardellen, gekochte Sellerie. Dies wird in gleiche Streifen geschnitten, dann einige Kapern hinzugetan, gut gerührt, mit etwas feinem Pfeffer, Salz, Senf, viel Del und etwas Rheinwein angemacht.

*

Frische Erbsen (Schotten). Man dämpft die Erbsen in einem Stück Butter, gibt etwas Petersilie und Mehl darüber, nach etwa 20 Minuten gießt man kochende Fleischbrühe daran, tut Salz dazu und läßt sie so weich werden.

*

Ein vorzügliches Kochrezept für Spinat. Man reinigt den Spinat so, daß er sandfrei ist und gibt ihn in schwach gesalzenes, abgekochtes Wasser. Ist er ganz weich, wird das Wasser entfernt und der Spinat, nachdem man ihn abtropfen ließ, heiß durch ein Sieb gestrichen. Dann wird er hinten auf den Herd gestellt und ab und zu umgerührt. Man gibt 60 Gramm Butter und 2 Eßlöffel Weizenmehl in einen Tontopf, rührt so lange, bis die Mischung schäumt und dunkelgelb wird. Man gibt 2 Eigelb, mit 1 Tasse saurem Rahm, je 1 Theelöffel gewiegter Petersilie und Zwiebeln, zur Einbrenne und läßt unter Rühren aufkochen. Pfeffer und Salz gibt man nach Geschmack.

*

Saure Kartoffeln. Nicht leicht zerkochende Kartoffeln werden gewaschen, geschält, in gleichmäßige, nicht zu dünne Scheiben geschnitten und in siedendem Salzwasser halb weich gebrüht. Alsdann wird von einem Löffel heißem Fett, 1—2 Kochlöffel Mehl, feingeschnittene Zwiebeln und später der nötigen Fleisch- oder Knochenbrühe eine schöne braune Sauce bereitet und diese mit einem kleinen Lorbeerblatt, dem nötigen Salz und nach Belieben Pfeffer 10—15 Minuten aufgekocht; dann fügt man die Kartoffelscheiben bei und kocht sie sehr sorgfältig fertig weich (sie dürfen aber ja nicht zerfallen, sondern müssen ganz bleiben). Einige Minuten vor dem Anrichten wird dann dem Gemüse noch etwas Essig oder Weißwein, sowie etwas Rahm beigegeben; dieses Gericht soll einen säuerlichen Geschmack haben und wird vor dem Auftragen noch mit einem Gäßchen „Maggi-Würze“ gekräftigt.

Gebakener Seehecht. Bereitungszeit 2½ Stunden. Für 6 Personen. Zutaten: 1½ Kilo Seehecht, 100 Gramm Butter, 50 Gramm Speck, 20 Gramm Liebig's Fleischextrakt, 1 kleine Tasse saurer Rahm. Das Mittelstück eines großen frischen Seehechtes, ungefähr 1½ Kilo, wird enthäutet, vorsichtig in 2 Hälften von den Gräten gelöst und bleibt mit Salz bestreut 1 Stunde stehen. Dann bräunt man in einer Bratpfanne einige dünne Scheiben Speck und 50 Gramm Butter, legt die Hechtstücke hinein und schiebt die Pfanne in einen gut geheizten Bratofen. Hat sich der Fisch von oben etwas gebräunt, begießt man ihn mit einer kleinen Tasse saurem Rahm und 20 Gramm in einem Eßlöffel heißem Wasser aufgelösten Liebig's Fleisch-Extrakt und würzt die Sauce mit einigen Citronenscheiben. Die Zeit des Backens beträgt unter recht häufigem Begießen eine Stunde. Man garniert den Fisch mit Petersilie und Citronenscheiben und serviert die Sauce allein dazu, die, wenn zu dünn, mit etwas Stärke verdickt wird.

*

Spargel bayrisch. Einige Semmel in dünne Scheiben geschnitten, 2—3 Eier mit 2—3 Tassen Milch, Salz verquirlt darübergegossen, einigemal umwenden, eine Stunde stehen lassen. Ein Stückchen frische Butter in der Eierkuchenpfanne erhitzt, die eingeweichten Semmelscheiben hinein, gleichmäßig, langsam auf der Unterseite bräunen lassen, umgedreht, etwas Butter zufügen, auch auf der andern Seite backen. Inzwischen gepuzte, in Stücke geschnittene Spargel in etwas Fleischbrühe weichgekocht, die Brühe mit einer hellen Mehlschwitze etwas verdickt, den Semmeltuchen auf eine erwärmte Schüssel geschoben, den Spargel mit der Sauce darauf angerichtet.

*

Kapuziner-Knöpfli. ½ Liter Milch, 3 Eßlöffel Zucker, 100 Gramm Weinbeeren, 100 Gramm Rosinen werden zusammen aufgekocht. Inzwischen wird ein Teller voll Brot fein geschnitten und wenn die Milch kocht, letzteres derselben beigemengt, tüchtig gerührt bis die Masse breiartig aussieht, und dann auf eine flache Platte zum Erkalten angerichtet. Nachher in Butter auf beiden Seiten schön gelb gebacken und aufgetragen.

*

Käsbrötchen. Man nehme runde Weißbrotschnitten, auch Schwarzbrot geht, belege sie mit Butter, auch Salz und Pfeffer, dann wird Schweizerkäse sehr klein geschnitten, in Scheibli, auf die Schnitten getan und oben auf noch ein wenig Butter. Nun legt man die Brötchen auf ein schwarzes, eisernes Blech und schiebt sie so lange in den Ofen, bis der Käse verschmolzen ist. Noch sei zu bemerken, daß der Ofen recht heiß sein muß.

Froschschenkel à la Osborne. Trenne die Schenkel voneinander, entferne die Füßchen, dämpfe sie in der Pfanne mit einem Stück frischer Butter, etwas feingehackter Zwiebel und in feinen Streifchen geschnittener grüner Pfefferschote. Sodann füge bei: entkernte, abgehäutete und in 8 Teile zerschnittene Tomaten, in Scheibchen geteilte Champignons und etwas Sauce Espagnole. Decke zu und lasse ca. 15 Minuten im Ofen kochen. Dann nimm die Schenkel heraus, koche die Sauce ein, hebe ihren Geschmack mit etwas Zitronensaft und „Maggi-Würze“. Richte in eine vertiefte Schüssel an und überstreue mit einer Prise gehackter Petersilie.

*

Eierklöße. 9 Eier schlägt man mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch und Salz und läßt es in einer Schüssel im Wasserbad kochen, bis es dick wird. Davon sticht man kleine Klößchen in die Fleischbrühe aus.

*

Polenta. In $1\frac{1}{2}$ Liter siedendes Wasser streut man nebst etwas Salz so viel Maismehl, daß es eine dicke Masse gibt. Man rühre diese hierauf mit einem Stock, jedoch nur in der Mitte des Topfes, indem man den Topf beständig dreht. Wenn der Stock glatt aus dem Teig gezogen werden kann, ohne daß etwas daran hängen bleibt, so ist die Polenta gut. Sie wird alsdann ausgeschüttet und nach dem Erkalten mit einem Faden in beliebige Stücke geschnitten und so gegessen.

*

Apfelmus. 1 Liter Äpfel werden geschält, geviertelt, von den Kernen befreit und in dünne Scheiben geschnitten. Darauf tut man sie in eine Kasserole, gibt etwas dünn abgeschälte Zitronenschale daran, 150 Gramm Zucker und einige Tropfen Wasser. Darauf läßt man die Äpfel langsam dämpfen, bis sie weich und trocken eingekocht sind, streicht sie durch ein Sieb, rührt sie kalt und gibt das Apfelmus in einer Glasschale zu Tisch. Man kann das Apfelmus auch mit Kirichen geschmackvoll garnieren.

*

Feine Schnitten. 200 Gramm süße Butter werden mit 280 Gramm Zucker und nach und nach 12 Eidottern recht gut schaumig gerührt (etwa 40 Minuten lang nach einer Seite hin). Dann wird der inzwischen von zweiter Hand sehr steif geschlagene Schnee der sämtlichen Eier dazugegeben, wobei man gleichzeitig 240 Gramm feines Mehl mit einsiebt, 80 Gramm feingeschnittenes Citronat und Orangeat, je zur Hälfte gemischt, darunter streut, desgleichen 40 Gramm Rosinen ohne Kerne, 40 Gramm gereinigte Weinbeeren, 30 Gramm feinblättrig geschnittene, geschälte Mandeln, 20 Gramm Bignoli, 2 Eßlöffel Rum, etwas feingeschnittenes Quittengelee und 5—7 Stück auf Streifchen ge-

schnittene Mandeln. Ist die Masse behutsam ineinander gemengt, am besten mit der Schneerute, so füllt man sie in eine länglich viereckige oder gewölbte, mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgestaubte Zwiebackform und bäckt sie bei gleichmäßiger Hitze etwa 70 Minuten lang. Erkalte und aus der Form gestürzt, wird das Backwerk mit Citronen- oder Orangeneis überzogen. Dann am folgenden Tage in kleine fingerdicke Schnittchen geteilt.

*

Kleine Brezeln. 5 Eier werden hart gekocht, von der Schale und dem Weißen befreit und die Dotter alsdann durch ein feines Sieb gestrichen. Dann knetet man aus 200 Gramm Butter, ebenso viel Mehl und derselben Portion Zucker einen Teig, in den man das Eigelb und ein Glas Weißwein mischt, nebst 2 Gramm Citronenschalen- oder Bittermandelextrakt. Ist die Masse gut durchgearbeitet, so schneidet man davon lange Streifen, formt kleine Brezeln, bestreicht sie mit etwas geschlagenem Ei, streut gewiegte Mandeln und dünnen Zucker darüber und bäckt die Brezeln auf dem Backblech im Ofen schnell lichtbraun.

*

Reibkuchen. 4—6 große, rohe Kartoffeln werden geschält und gerieben, mit Salz bestreut und das Wasser, das sich sammelt, weggeschüttet. Alsdann gibt man der Masse 3 Eier, 2—3 kleine Löffel-Mehl und eine kleine geriebene Zwiebel bei. Der Teig wird nun löffelweise in die heiße Butter gegeben, dünn verstrichen und recht rösch gebacken.

*

Mürber Kaffeeuchen. Man schlägt 375 Gramm geklärte Butter zu Schaum, rührt 3 Eier, 3 Eidotter, 250 Gramm Zucker, 375 Gramm feines Mehl und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone dazu, verreibt alles eine Stunde lang nach einer Seite hin, mischt zuletzt noch zwei knappe Kaffeelöffel voll Hirschhornsalz bei, streicht den Teig auf ein gebuttertes Backblech fingerdick auf, überstreut ihn mit Zucker und gehackten Mandeln und bäckt den Kuchen bei ziemlicher Hitze.

*

Mandeltorte. 200 Gramm fein gesiebten Zucker und 9 Eigelb verrühre $\frac{1}{2}$ Stunde lang stark mit einander, nehme 200 Gramm geschälte, feingestoßene Mandeln, 65 Gramm Mehl und zuletzt den Schaum der 9 Eiweiß dazu, bestreiche ein Tortenblech mit Butter, fülle die Masse ein und backe sie im heißen Ofen.

*

Brottorte. 50 Gramm gestoßenes Brot feuchte mit $\frac{3}{4}$ Glas Wein an und lasse dies 3 Stunden stehen, 250 Gramm Zucker, 200 Gramm Mandeln, etwas Zimmet, Citronat, Pomeranzenschale, 6—7 Eigelb füge bei und rühre es $\frac{1}{2}$ Stunde. Den Schnee der Eier darunter gemengt

und das Ganze in einer mit Butter und Semmelbrötchen bestrichenen Form gebacken.

*

Milch als Pulver. Ein Petersburger Arzt hat nach einer Meldung der „Nature“ einen Apparat erfunden, durch den die Milch in die Form eines mehlartigen Pulvers gebracht werden kann, ohne in irgend einer Hinsicht die Eigenschaften der Milch einzubüßen, ausgenommen natürlich die Feuchtigkeit. Das Pulver ist also Milch in konzentrierter Form. In Wasser gelöst, kann man jederzeit wieder eigentliche Milch daraus bereiten. Jenes Pulver soll weder sauer werden, noch der Gärung unterworfen, noch in seinem trockenen Zustande irgendwie gegen Witterungsumschläge empfindlich sein. Herstellungspreis etwas mehr als 1 Fr. für 25 Liter.

*

Kaffeesflecken aus Tischlühern etc. zu entfernen. Gelingt das Auswaschen der Flecken mit Wasser und Seife nicht, so wasche man sie in starkem Salzwasser, auf 1 Liter Wasser 50 Gramm Kochsalz. Eingetrocknete Kaffeesflecken weiche man zuerst in kaltem Wasser ein; bei Milchkaffee bestreiche man die Flecke mit gereinigtem Glycerin, nachdem wäscht man die Stellen mit lauwarmem Wasser aus.

*

Erweichung von Hartgummi. Sehr oft trifft es sich, daß namentlich Gummiringe, wie man sie zur Verwahrung von Einmachgläsern braucht, hart werden und brechen. Diesen Uebelstand kann man beseitigen, indem man sie in Ammoniakwasser, bestehend aus 1 Teil Ammoniak und 2 Teilen Wasser, legt. Manchmal genügen schon dazu fünf Minuten Zeit, meistens aber ist nicht mehr als eine halbe Stunde nötig für die Wiederherstellung der früheren Elastizität.

*

Praktischer Leim, besonders Glas, Porzellan etc. Man löse in einem erwärmten Löffel etwas weiße Gelatine in ein wenig Essig und bestreiche damit die zu leimenden Gegenstände. Hat man dem Essig einige Körnchen chromsaures Kali zugesetzt und das verleimte Stück einige Zeit dem Licht ausgesetzt, so kann man es sogar ins Wasser legen, ohne befürchten zu müssen, daß es wieder auseinandergeht.

*

Um Bürsten zu waschen, bediene man sich nicht der Seife, sondern man nehme etwas Soda, löse dieselbe in warmem Wasser auf und lege die Bürste, mit den Borsten nach unten, hinein, so daß das Wasser nur die letzteren bedeckt; sie werden sehr bald weiß und rein. Man läßt sie dann in freier Luft mit abwärtsgekehrten Borsten trocknen.