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

Band: 25 (1903)

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

Roch-& Haushaltungsschule

Hauswirthschaftliche Gratisbeilage der Schweizer Frauen-Beitung.

Erscheint am ersten Sonntag jeden Monats.

St. Gallen

Mr. 3.

März 1903

Das Sterilisieren und dessen Vorteile.

as Sterilisieren versorgt die Hausfrau über den Winter nicht nur mit stets frischem, grunem Gemuse, mit fertigen Fleischgerichten, die in Fällen der Berlegenheit überaus angenehm sind, mit prächtigen Fruchtplatten, sondern dieses Konservieren wird ihr über den Winter zur unentbehrlichen Helferin beim Verhüten der überhandnehmenden Fäulnis im Lagerobstraum. Das rechtzeitige Sterilisieren des im Klein= sten angegriffenen Obstes reduziert den Abfall auf ein Minimum, was in Jahren, wo das Obst sich nicht aut hält, von bedeutendem Werte ist. Von Aepfeln können mit Vorteil verschiedene Sorten zusammen verkocht und als fertiges Apfelmus sterilisiert werden. Die sehr beliebte Reinettenart (Wildmauser) eignet sich vorzüglich nur halbiert oder in hubsch zugerichteten Schnitzchen einzumachen, zur Verwertung auf Basteten und anderen Defferts. Rosenäpfel sterilisieren fich in Schnitchen weniger günstig, da sich dieselben in den Gläsern zusammenlassen und somit der Raum nicht vollends verwertet ist. Das rechtzeitige Ver= werten des Obstes vermindert nicht nur den Abfall um ein Bedeuten= des, sondern das tadellose Obst bleibt von Ansteckung frei, hält somit weit längere Zeit. Die auf diese Weise *) eingemachten Früchte gelangen in ihrer natürlichen Frische unter hermetischen Verschluß und genießen sich bei Eröffnung des Glases wie ganz frisch gekochtes Obst, was sonst bei den Früchten im Frühjahr nicht mehr der Fall sein kann. Durch den zeitweiligen Berbrauch von sterilisiertem Fleisch und Gemuse werden stets genügend Gläser leer, um das im Rleinsten schadhafte Obst wieder einzumachen. Der Aerger über den Berluft der teuer gekauften Frucht verwandelt sich in Vergnügen beim Betrachten der gefüllten Gläfer, die dann weiter keiner Wartung bedürfen, wenn der Verschluß erst= mals gelungen ift, was bei genauer Beachtung der Verschließungsart

^{*)} Shitem Schiltknecht-Tobler, Geltenwilerstraße, St. Gallen.

keine Schwierigkeit bereitet. Wer sich durch Erstversuche durch allfälli= ges Miklingen nicht abschrecken läßt und die Fehler bei sich, nicht beim Suftem, sucht, wird jedes Jahr die verhältnismäßig geringe Mühe dieser Konservierungsmethode mit Freude auf sich nehmen. Es wird der in den kurzen Wintertagen sonst geplagten Hausfrau in dankbarer Beise zurückbezahlt an Zeitgewinn für Flickarbeiten bei Tageslicht und Besorgung von Wäsche und dergleichen. Die besorgte Hausmutter, bei der eine Bäsche nicht am Behagen ihrer Angehörigen rütteln darf, kann mit diesem prächtigen System als Helferin am Waschtag mit Zufriedenheit und Vergnügen, ohne sich selbst plagen zu muffen, ein wirklich gutes, rechtzeitiges Mahl aufstellen. Die Freude über einen unerwarteten lieben Besuch braucht ihr im Stillen nicht getrübt zu werden. Sie ift für alle Fälle versehen. Ihr Gatte braucht sich nicht zu besinnen, ob er ihr ohne vorherige Anmeldung den Freund zum Mittagstisch bringen darf. Sie kann den Sonntagstisch mit einer besseren Schuffel zieren, ohne andere Arbeit in besonderer Haft machen zu muffen. Alles Unnehmlichkeiten, welche die Mühe des Ginmachens zur Erntezeit der Gemüsesorten und Früchte reichlich aufwiegen. Die Art des Einmachens ist sauberer und einfacher, als die der Konfituren. Die Arbeit kann außer dem Rochen im Garten in Gesellschaft besorgt werden; die Haus= frau ist nicht fortwährend in die Rüche verbannt. Das zu ofte Erscheinen derfelben Speife, um dieselbe vor der Berderbnis zu bewahren, fällt weg. Man tann hiermit den zur Gefundheit notwendigen Genuß von Früchten zu einem regelmäßigen gestalten. Die allgemein aner= kannt gesundheitlich gut wirkende Heidelbeere kann zur Erntezeit in voller Frische billig eingekauft und in reichlichem Vorrat frisch, wie vom Strauch, erhalten werden. Niemals zu vergleichen mit gedörrter und dann mit Feuer und Müheauswand gekochter Frucht. Kirschen, Zwetsch= gen, Pfirsiche werden in feinstem Aroma erhalten. Wenn von Hausfrauen angenommen wird, das Sterilisierte kaufe sich billiger, so irren fie fich wohl in gleichem Mage, wie wenn fie Konfituren in Ginzelglafern mit Vorteil zu taufen glauben. Sterilifiert die Sausfrau felbit, wird sie auch selbst einkaufen, sie weiß also genau, daß die Ware frisch und ungefärbt zur Aufbewahrung gelangt und hat im Bedarfsfalle jederzeit die Auswahl und zwar hat sie solche im Hause selbst. neigung gegen diese Arbeit ist wohl der Unkenntnis des Wertes zuzu= schreiben. Man wird, wo diese Gläser einmal Eingang gefunden, solche kaum leer stehen sehen. Die denkende Hausfrau wird die Sache nicht nach einem einmaligen und Mangels der nötigen Erfahrung nicht ein= wandfrei gelungenen Versuch absprechend beurteilen, sondern sie wird sich da Belehrung suchen, wo die Küchenbesorgerin das Sterilisieren schon längere Zeit und systematisch betreibt und dadurch sich vielseitige

Erfahrung erwerben konnte. Das wird ihr sodann die nötige Beständigkeit zu eigenen Versuchen geben.

Behandlung von Heisch und Gemüsen vor dem Rochen.

Miciele Hausfrauen und Köchinnen haben die Gewohnheit, Fleisch fowohl als Begetabilien, um fie frisch zu erhalten, oft stunden= lang in Waffer zu legen. Dieses Verfahren trägt dazu bei, die zu ver= wendenden Stoffe, gleichviel ob vegetabilischen oder animalischen Ur= sprungs, zu verschlechtern. Das Wasser besitzt nämlich in weit höherem Maße, als man gewöhnlich annimmt, die Rraft, diese Stoffe auszulaugen, und es sind gerade deren feinste Bestandteile, welche immer zu= erst ausgezogen werden. Je mehr ein Brunnenwasser Salze enthält und es gibt kaum ein solches, das frei von Salzen wäre — um so größer ift seine Einwirkung auf die damit verbundenen Stoffe. Der mehr oder minder große Kalkgehalt, den fast alle Brunnenwasser besitzen, trägt überdies auch dazu bei, die Tier- und Pflanzenfaser hart zu machen. Man follte deshalb Begetabilien und Fleisch nie länger im Wasser lassen, als gerade notwendig ist, um sie zu reinigen. Manche Röchinnen wissen aus Erfahrung, daß Spargel, Salat, Wirsing 2c. an Bartheit und Geschmack verlieren, wenn sie vor der Zubereitung mehr als unumgänglich notwendig mit Waffer behandelt werden. Sie hüten sich deshalb, diese Begetabilien zu kaufen, wenn sie gewaschen auf den Markt kommen. Die auslaugende Kraft des Wassers wird in Bezug auf die Rochkunst noch viel zu wenig beachtet.

Rezepte. Erprobt und gut befunden.

Gute Krankensuppe. Man löst 6 Gramm Liebig's Fleischertrakt in 2 Tassen siedendem Wasser auf, fügt etwas Salz bei und rührt dann 20 Gramm feinen Tapioka mit 3 Löffel Sherry hinzu, gibt ihn in die kochende Fleischbrühe und kocht ihn langsam klar. Ein Eigelb wird mit wenig Rahm verklopft und damit die Suppe abgezogen.

Fleischbrühsuppe mit Markrisoletten. Von 125 Gramm Butter, 1 Ei und so viel Mehl, als die Masse annimmt, einen Teig machen, messerückendick ausrollen mit einem Weinglas ausstechen, den Rand mit Ei bestreichen; gut gewässertes, kaltes Rindermark in nußgroße Stücke schneiden, in die Mitte der Plättchen legen, eine Teighälste überschlagen die Känder andrücken, schwimmend in Backfett ausbacken, zu klarer Fleischbrühe servieren.

Weinsuppe. 2—3 Sidotter werden mit 1 Löffel Mehl und ein wenig Wasser verrührt; dann fügt man 2 Teile Wein und 1 Teil Wasser dazu, nehst einem Stückchen Butter, Zucker, Zimmt, ein paar Nelken, Wuskatblüte und etwas Citronenschale, dies läßt man zusammen kurz aufkochen und richtet über die Suppe in Schmalz gebackene Semmelwürfel an; auf zwei Sidotter rechnet man gewöhnlich einen kleinen Schoppen Wasser mit Wein gemischt.

Füllung für die Kalbsbrust. 70 Gramm Butter, 3 Cidotter, Muskat, Salz, 275 Gramm geriebene Semmel werden gerührt, 1/4 Liter Rahm und das zu Schnee geschlagene Eiweiß beigegeben.

Gedünsteter Anerhahn. Derselbe wird gerupft, flammiert, ausgesnommen, gewaschen, in ein Tuch geschlagen, geklopft, gesalzen, mit Essig, 1 Glas Wein und Kräutern über Nacht gebeizt und mit der Beize und dem Speck gedünstet.

Kaningen. 1½ Stunden Kochzeit. Man röstet 1½ Kochlöffel Mehl, für ein großes Kaninchen berechnet, im Fett schön gelb, löscht es mit guter Fleischbrühe, in Ermangelung dieser, mit heißem Wasser, dem etwas Liebigs Fleischertrakt beigefügt wurde, ab, und gibt, sobald es kocht, das in Stücke geschnittene Kaninchen hinein nebst Salz und Pfesser und läßt es weich kochen, auf schwachem Fener und öfterem Wenden, damit es nicht anbrennt. Das Blut des Kaninchens wird mit etwas Essig angerührt und ganz zuletzt dem Ganzen beigefügt.

Schinkenschnitthen. Bon übrig gebliebenem Schinken, welcher mit etwas Fett sehr fein gehackt wird, nehme man zu einem Suppenteller voll 3 Eier, einige gestoßene Zwiebäcke und etwas Pfeffer und vermische es gehörig. Unterdessen werden Weißbrotschnitten in Milch und Siern eingeweicht, dann mit Fleisch ringsum bedeckt, glatt gestrichen, in gestoßenem Zwieback oder Weißbrot ringsum gewälzt und in Butter gelb gebacken.

Leberklöße. Die Kalbsleber wird abgehäutet, von allen Adern bestreit und sein gehackt. Dann weicht man Semmeln in Wasser ein, dämpst in etwas Butter seingehackte Zwiebeln und Petersilie und die ausgesdrückten Semmeln, verarbeitet dies gut mit der Leber, Salz, Muskat nach Bedarf, ebenso viel Eiern als Semmel, etwas Wehl und kleinen Speckwürfeln, sticht darauf mit einem Löffel Klößchen aus der Masse und kocht sie in Salzwasser gar.

Gedämpste Hühner. Die Hühner werden rein ausgenommen und flambiert, die Beine in den Leib gesteckt, dann dressiert, einige Zeit in die kochende Fleischbrühe gehalten, herausgenommen und kalt gestellt. Dann werden die Brüste auf beiden Seiten regelmäßig schön gespickt und in einer Kasserole mit reichlich Butter, geschnittenen Zwiebeln, einem Sträußchen Gewürzkräutern gut zugedeckt und im Ofen gedämpst, von Zeit zu Zeit begossen, Fleischbrühe nachgeschüttet, dann angerichtet; der Rückstand wird mit einer Tomatensauce eingekocht und darüber gegossen.

Kalbsfüße. Die Kalbsfüße werden halbiert, weich gesotten, ausgelegt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Semmelbröseln umgekehrt, im heißen Schmalz rösch gebacken und im Kranz um ein Gericht kleiner Kohlköpfe garniert.

Ragout von Kalbsbraten. Hat man übrigen Kalbsbraten, so schneidet man ihn zu Stückhen, röstet einen Kochlöffel voll Mehl in Butter braun und löscht es mit Wasser oder Fleischbrühe ab, thut Pfeffer, Salz, Nelken, ein Lorbeerblatt und etwas Essig dazu und läßt die Sauce ein wenig durchkochen, hierauf legt man das Fleisch dazu, mit dem es aber dann nicht mehr lange kochen darf.

Würstchen von Schweinesleisch. Man hackt 750 Gramm Schweines fleisch sehr fein, rührt dasselbe mit ½ Liter Milch, Salz, Pfeffer und Muskat ½ Stunde, bis es schaumig ist. Dann formt man davon auf einem mit Semmelkrumen bestreuten Brette kleine Würstchen, welche man in wenig Fett backt.

Rehkotelette nach polnischer Art. Bon einem Rehrücken werden saubere Koteletten geschnitten, dieselben gewürzt und in heißer Butter auf beiden Seiten schnell gebraten und im Kranze angerichtet. Hierauf werden kleine Zwiebeln glaciert, Champignons in Hälften geschnitten, kleine Monatsrettige weich gekocht, alles mit guter brauner Sauce aufgekocht und über die Koteletten gegossen.

Grüne Semmelsauce zu Rindsleisch, Junge etc. Eine ganze altbackene Semmel wird abgerieben, das innere Weiße in Milch erweicht, fest aussgedrückt, dann mit Zusatz von zwei hartgekochten, fein passierten und zwei frischen Sidottern sehr glatt abgerührt. Nun gießt man nach und nach 3 Kaffeelöffel voll Taselöl ein, wobei stets gerührt werden muß, mischt darunter seingewiegte Essiggurken, einen gehäuften Eßlöffel voll französischen Senf, eine Prise Salz, Pfeffer und Zucker und so viel Essig, daß die Sauce eine angenehme Säure hat. Dieselbe wird dann in eine Glasschüssel gegeben und ringsum ein Kränzchen von dem seinsgehackten Eiweiß der harten Eier arrangiert.

hammelbraten, sehr wohlschmekend. Ein schönes Stück Hammelssleisch, am besten Reule, wird geklopft, gehäutet, das Fett so viel wie möglich abgeschnitten und in gebräunter Butter im Ofen saftig gebraten, wobei man hin und wieder ein wenig Bouillon zugießt. Kurz vor dem Anrichten bestreicht man die Oberfläche des gut gesalzenen Bratens mit Senf, beträufelt ihn vorsichtig mit etwas Sauce, läßt den Senf einziehen, macht den Fond, nachdem zuvor abgeschöpft wurde, mit in Wasser verquirltem Mehl seimig und gibt den Braten mit Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen auf den Tisch.

Praten gewärmt. Gebratenes Rinds oder Kalbfleisch in Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit nachstehender Masse dick bestrichen: Ein gewässerter, entgräteter Hering, oder 10 Sardellen mit 1 Lössel frischer Butter sein gestoßen, 1 geriebener Apfel, eine im Osen oder in der Asche gebackene, zerdrückte Zwiebel, ein Stück geriebenes Schwarzbrod, 5 Körner seingestoßener Pfesser, 1 Messerspitze Muskat, 2 Sidotter, alles gut verrührt, durch ein Sieb gestrichen Die mit der Masse bedeckten Fleischscheiben auf eine Schüssel gelegt, mit geriebener Semmel und Parmesankäse bestreut, mit Butter beträuselt, in 10 Minuten im Osen heiß gemacht.

Rippespeer mit Pflaumen. Die Rippe von der einen Seite des Schweines wird in der Mitte eingehackt, die eine Seite mit gut geswaschenen, womöglich etwas gewässerten Backpflaumen, gestoßenem Zucker und geriebenem Brot gefüllt, klappe die andere Hälfte darüber und schiebe den Braten in den Ofen, öfter gießen, salzen.

Gespickte Kalbsleber mit Sellerie-Püree. Die Leber wird gespickt und im Ofen mit guter Jus gar gemacht und glasiert. Man kocht den Fond dann mit Weißwein und etwas brauner Sauce los und gibt ihn über die Leber, welche mit Sellerie-Püree garniert wird.

Gebratene Hechte. Kleine Hechte, von 250-375 Gramm das Stück, werden sauber geschuppt, ausgenommen, die Kiemen ausgeschnitten, geswaschen und, nachdem man die Flossen gestutzt und auf dem Kücken einige Einschnitte gemacht hat, gesalzen. Nach einer Stunde trocknet man sie mit einem reinen Tuche ab, wälzt sie in Mehl um, paniert sie mit Ei und geriebener Semmel und bratet sie in Butter von allen Seiten braun.

Kartoffel-Klöße. 2 Suppenteller voll geriebene Kartoffeln, die am Tage vorher mit der Schale gekocht wurden, werden mit 4 Löffeln voll Mehl, Salz, Muskatnuß, einer Tasse voll geschmolzener Butter, 6 Eiern, deren Weißes zu Schnee geschlagen ist, gut untereinander gerührt, mit einem Eßlöffel werden Klöße ausgestochen, in kochendem Salzwasser 1/2 Stunde gekocht, herausgezogen und mit brauner Butter übergossen.

Griesklöße. In ½ Liter siedende Milch mit 65 Gramm Butter rühre man über dem Feuer 125 Gramm Griesmehl hinein, so lange, bis die Masse sich von der Pfanne löst. Lasse sie erkalten und schlage nach und nach 8 Eier daran, nebst etwas Salz und Pfesser, und lege mit einem Kaffeelöffel kleine Klößchen in kochende Fleischbrühe.

Sauerkrant. 2 Suppenteller voll Sauerkraut, eine ganze Zwiebel, ein Stück geräucherter Speck, etwas Schweineschmalz, sowie eine Flasche Weißwein werden in einem gut verzinnten Topf aufs Feuer gesetzt und langsam gekocht. Wenn das Kraut gar ist, soll alle Flüssigkeit eingestocht sein, dann wird der Speck und die Zwiebel herausgenommen, etwas Bratenjus hinzugegeben, noch eine Viertelstunde gekocht und mit Bratwürsten zu Tisch gegeben.

Reis à la Milanaise. Etwa 200 Gramm Reis wird mehrmals in kaltem Wasser sanber gewaschen und mit einem Tüchlein abgetrocknet. In einem passenden Kochgeschirr (Email oder Messing) wird etwas Butter heiß gemacht, der Reis samt einer feingeschnittenen Zwiebel hinein gesgeben, gelblich geröstet, mit etwas Brühe, Weißwein und Citronensaft abgelöscht und nun genau so lange gekocht bis er körnig weich ist (ja nicht zu weich); dann wird er mit Salz und Cahennepsesser gewürzt, vom Feuer genommen, mit 1 Eigelb und einigen Tropsen "Maggis Würze" abgeschmeckt.

Flumenkohl. Bereitungszeit 1 Stunde. — Für 6 Personen. Zusthaten: Ein großer oder zwei kleinere Köpfe Blumenkohl, 6 Eigelb, Pfeffer, 125 Gramm frische Butter, 20 Gramm Weizenmehl, Citronenssaft, 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt und ein wenig geriebener Käse. Den nicht zu weich gekochten Blumenkohl läßt man trocken abtropfen und richtet ihn kuppelförmig auf einer runden Schüssel an, welche eine stärkere Ofenhiße vertragen kann. In eine passende Kasserole thut man etwa 1/4 Liter Blumenkohlwasser, die sechs Eigelbe, etwas Pfesser, die frische Butter, 20 Gramm Weizenmehl, einige Tropfen Citronensaft und 10 Gramm Liebig's Fleisch-Extrakt; das Ganze wird mit der Schneerute auf dem Feuer zu einer dicken Sauce abgeschlagen, mit welcher man den Blumenkohl übergießt. Dann streut man den geriebenen Käse darüber und läßt die Kuppel im heißen Ofen schön braun und kroß backen.

Holländische Eiersance zu Fischen. 90 Gramm frische Butter, ein Eßlöffel Mehl und 5 Eigelb werden in einer Kasserole zusammen versrührt, dann fügt man eine Messerspitze voll Pfesser, ebenso viel Salz, ein Blatt Macis, 2 Eßlöffel Essig und 4 Löffel Wasser hinzu und rührt Alles über dem Fener bis zum Kochen, nimmt die Sauce vom Fener, verrührt noch ungefähr 60 Gramm frische Butter darin und serviert sie sofort zu jeder Art von gekochtem Fluß= oder Seefisch.

Shollen gebaken. Diese Fische werden von der Haut und den Einsgeweiden befreit, rein ausgewaschen, abgetrocknet, leicht gesalzen, erst in Mehl, dann in Ei, zulet in Semmelbröseln umgedreht und in heißem Schmalz oder Del goldbraun gebacken. Man gibt dazu feine Caviarssauce, Sardellencreme oder nur Citronenschnitte.

Mene Art, Fische zu braten. Röftlich faftig und wohlschmeckend sind alle Flußfische, wenn man sie auf folgende Art bereitet: Man reinigt die Fische, welcher Art sie auch sein mögen, sehr sorgfältig, schuppt sie gut und versieht sie dann der Länge nach zu beiden Seiten mit mehreren bis aufs Rückgrat gehenden Duerschnitten, salzt sie eine Viertelstunde vor der Zubereitung und wickelt jeden Fisch in mit Butter leicht be= strichenes, weißes Papier, am besten dunnes Bergamentpapier, und zwar vier= bis fünfmal ein, das Papier biegt man gut zusammen. Die eingewickelten Fische werden auf eine Ruchenplatte nebeneinandergelegt, und diese wird in einen mittelheißen Ofen geschoben. Auf Fische von 750 Gramm Gewicht durchschnittlich rechnet man eine aute halbe Stunde Bratzeit. Man stellt eine beiße, tiefe Schüffel auf kochendes Waffer, in die man die sich beim Braten entwickelnde Fischbrühe gießt. Dazu schneidet man an einem Ende das Papier ab und gießt die Brijhe von da aus behutsam in die Schüffel, dann wird das ganze Papier vorsichttg, da= mit es nicht zerbricht, abgewickelt und die Fische auf eine beiße Schüffel gelegt. Die Fischbrühe wird mit einer Taffe fräftiger Bouillon vermischt, mit etwas frischer Butter unterrührt und über die Fische ge= geben, die man zulett noch mit gehackter Beterfilie überftreut. Salz= fartoffeln und einen grünen Salat gibt man zu dem Fisch.

Rostige Plätteisen. Kostige Plätteisen werden glatt wie Glas, wenn man folgende Mischung anwendet. Man halte das Plätteisen um, bestreiche die untere Seite mit Wachs, streue etwas gestoßenes Salz darüber, reibe es mit einem Lappen gut ab und man wird sich seiner wiedererhaltenen Glätte erfreuen.