

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

[Teige]

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

eben so viel alten Wein daran, bestreuet die Krebse, so wie sie roth werden, mit etwas Mehl, aber sehr wenig, damit die Sauce nicht zu dick wird, und läßt sie kochen; thut hernach eine Liaison von 3 oder 4 Eyerdottern darein, auch etwas süßen Rahm, und servirt sie alsdann.

63. Aустern.

Man nimmt Aустern, so frisch als möglich, die man aus ihren Schaaalen macht, thut sie in eine Casserole mit allem ihrem Wasser, läßt sie auf dem Feuer steif werden, aber nicht kochen; rüstet fein gehacktes Petersilien, Schalotten, gehackte Schwämmchen, Butter, Gewürz, und etwas geschabenen Speck, thut alsdann die Aустern mit den gehackten fines herbes in saubere Schaaalen, wohl gewürzt, und strent geriebenes Brod darauf; stellt sie auf ein gutes Roßfeuer. legt auch etwas Feuer auf den Deckel, läßt sie gut durchbraten, und servirt sie. — Man speißt sie auch roh, mit Pfeffer, Salz und Citronensaft.

Pasteten und Backwerk.

Wir fangen mit den Teigen an.

1. Teig zu kalten Pasteten.

Man nimmt 2 Meselein Mehl auf einen saubern Küchentisch, und macht einen kleinen runden Haufen davon, in der Mitte hohl, ein Loth Salz, drey Vierling gute Butter, 6 Eyerdotter und ein Glas Wasser; man mengt die Butter mit dem Mehl, Wasser und Salz, sieht besonders darauf, daß sich die Butter gut verarbeiten läßt, und thut das Mehl nur nach und nach daran; wenn der Teig ganz beisammen ist, verreibt man ihn mit den Händen, bis er gut zerknätet ist; wenn er nicht feucht genug ist, so thut man noch ein wenig Wasser dazu; wenn man ihn zweymal gerieben hat, so ist es genug: denn wann man ihn zu viel reibt, könnte man ihn verbrennen, besonders im Sommer; der Teig würde sich nicht halten, und wenn man ihn dressiren wollte, würde er zerreißen.

Will

Will man mehr haben, so nimmt man auf 6 Pfund Mehl, 3 Pfund Butter, 4 Loth Salz und 10 Eyerdotter; der Teig muß fest seyn, und zu diesem Behuf gießt man das Wasser nach und nach dazu. Will man diesen Teig zu warmen Pasteten gebrauchen, so macht man ihn etwas gelinder.

2. Geriebener Teig.

Man nimmt 3 Pfund Mehl auf den Tisch, rüstet es wie das obige, thut 2 Loth feines Salz, 2 Pfund Butter, und 6 ganze Eyer dazu; knätet alles gut unter einander mit 3 Gläser Wasser; man muß den ganzen Teig zusammen mengen, ohne ihn viel zu drücken; walt ihn viermal mit dem Wallholz, wie es bey dem spanischen Brodteig gesagt wird; dieser Teig ist gut zu Torten- und warmen Pasteten-Böden. Es ist sehr schwer eine kalte Pastete zu dressiren, ihr die gehörige Form und Verzierung zu geben, wenn man es nicht bey einem Pastetenbecker gelernt hat; man kann an dieser Stelle warme und kalte, große und kleine Casserole-Pasteten machen, die für den ersten und zweiten Gang eben so gut aufgenommen werden, wie die dressirten, weil der innere Theil öfters schmackhafter und besser besorgt wird.

3. Kalte Pastete.

In einer guten kalten Pastete von mittelmäßiger Größe, nimmt man 6 Pfund von vorgemeldetem Dressir-Teig, um sie schön rund zu dressiren; vom untern Theil gerade herauf gearbeitet, doch oben etwas enger als unten, in einer verhältnißmäßigen Dicke, daß sich der Teig halten kann, und bedeckt den Boden mit einer wohl gehackten Farce, die gut mit einander vermengt werden muß; man nimmt nemlich auf 2 Pfund rohes Fleisch, 3 Pfund weißen Speck, gut gewürzt, und viele fines herbes; thut hernach das Fleisch auf die Farce, das vorher gut in Butter passirt oder verdämpft wird, es mag Wildpret oder zahmes Fleisch seyn, als: Kalbfleisch, Schweinefleisch, von Hasen oder wilden Kaninchen, oder auch von Geflügel, wie Welschhahn, Auerhahn, Birckhahn, Schnepfen, Feldhühner, rothe oder graue, wilde Enten, Haselhühner, auch zahme Enten; alle diese Fleisch-Arten, besonders diejenigen, die nicht sehr fett sind, müssen mehr oder weniger mit großem Speck gespickt werden, besonders die wildpretartigen, die nicht viel Fett haben, sie mögen ausgebeint seyn

oder nicht; man legt also diese Farce unten, und auch zwischen jede Gattung Fleisch, daß es keine Höhlungen gibt, und so füllt man die Pastete bis oben hinaus, belegt sie neben und oben mit guten Speckbarden, und macht in die Mitte ein rundes Loch, daß sie nicht zerspringt, thut aber in dieses Loch ein Stück Teig, so wie sie aus dem Backofen kömmt; streicht sie mit einem verklopften Ey an, thut sie in einen guten warmen Ofen und backt sie; doch gibt man acht daß sie nicht zu viel Farbe bekommt.

Bei den Schinken-Pasteten muß man den Schinken einen oder zwey Tage in Wasser eingeweicht haben, ihn auf drey Quart kochen, in Stücke vertheilen, und mit etlichen Stückchen grobgespicktem Kalbfleisch spicken; man garnirt die Pastete mit einer guten Farce. Der Schinken soll aber im Wein abgekocht seyn.

Die kalten Gansleber-Pasteten werden nicht mit Speck, sondern mit Trüffeln gespickt; unten kann man von der gewöhnlichen Füllet legen, aber oben und dazwischen legt man eine feine Füllet von Ganslebern, Hühner- und Enten-Lebern, schön weiß und fett, gut gewürzt, und mit vielen ganzen oder in große Stücke zerschnittenen Trüffeln garnirt, und mit Speck bedeckt; man kann die großen Ganslebern auch passiren; auch kann man die kalten Pasteten in großen runden oder in länglichten Casserolen machen, und alles auf die nemliche Art bereiten; es kostet nicht so viele Mühe sie zu dressiren, und viele Personen ziehen sie den andern vor. — Die berühmtesten kalten Pasteten sind: Die Straßburger Gansleber-Pasteten; die Pariser Schinken-Pasteten; die Enten-Pasteten von Rouen, und die Marseiller Thun-Pasteten. Noch andere, die wir verfertigen, sind weiter oben bemerkt.

4. Geriebener Teig zu warmen Pasteten.

Man nimmt auf einen saubern Tisch 3 Pfund Mehl, macht das Häuflein inwendig hohl, thut 2 Loth Salz, 2 Pfund Butter, 6 ganze Eyer, und 3 Gläser voll Wasser dazu, mengt es wohl unter einander und reibt diesen Teig gut mit den Händen, ohne ihn zu verhigen, er muß aber gut fest und wohl verarbeitet seyn; fährt hernach viermal mit dem Wallholz darüber, wie bey dem spanischen Brodteig, und läßt ihn 2 oder 3 Stunden ruhen; man braucht ihn meistens für Torten-Böden zu machen.

5. Spanischer Brodteig.

Man nimmt 2 Meßlein feines Weiszmehl auf den Tisch, macht

eine Höhlung in die Mitte, nimmt ein Loth Salz, ein Stückchen Butter, in der Größe wie ein Ey, 2 Eyerweiß, und 2 Gläser voll Wasser, mengt dieses gut untereinander: der Teig soll so fest seyn wie Butter; wenn er gut verarbeitet ist, so läßt man ihn eine Stunde ruhen; nimmt hernach ein Pfund Butter, die nicht zu fest ist, doch bey der Hitze auch nicht zu weich, wallt dann den Teig, wickelt die Butter hinein, und läßt ihn ein wenig ruhen; man wallt den Teig aus, bis er auf allen Seiten gleich, und etwa einen halben Zoll dick ist; legt ihn in 3 gleiche Theile übereinander, nimmt den breiten Theil, wallt ihn in die Länge, und läßt ihn wieder ein wenig ruhen; wenn man ihn bald gebrauchen will, so gibt man ihm noch drey Touren mit dem Wallholz und schneidet ihn wie man ihn haben will; sobald der Torten-Boden schön rund formirt und die Ränste zugeschnitten sind, so kann man einen Mandelteig, Confekt, Pistaches, allerley Obst, oder eine Crème von Mandeln darcin thun; man kann den Teig mit einem Messer schneiden, oder mit einer Form von Blech, die dazu gemacht ist. Man kann nicht mehr als 12 Pfund Butter auf einen Eiser Mehl nehmen, sonst müste man diesem Teig mehr als sieben Touren geben; die Hauptsache ist, daß die Butter wohl mit dem Teig vermengt wird: dieses macht ihn hernach blätterigt; mit 4 Pfund Butter gibt es einen sehr ökonomischen Teig, und erfordert nur vier Touren; der von 6 Pfund vier und eine halbe; der von 8 Pfund, fünf Touren; der von 10 Pfund, sechs Touren; und derjenige von 12 Pfund, sieben Touren.

6. Kruste zu einer warmen Pastete.

Man nimmt 2 Pfund, entweder geriebenen oder dressirten Teig von kalten Pasteten, wallt ihn und gibt ihm eine schöne runde Form; biegt den Teig mit der Hand um: doch gibt man acht, daß er keine Falten bekommt und nicht größer wird als eine Entrée-Platte; man kann entweder das Fleisch, womit man die warme Pastete garniren will, gleich hinein thun, oder sie mit Mehl, einer saubern Serviette, oder mit Papier ausfüllen; macht hernach einen Deckel, verziert ihn, und bestreicht ihn mit einem verklopften Ey (man kann diesen Deckel von spanischem Brodteig machen); stellt sie alsdann in einen guten warmen Backofen, und gibt acht, daß sie nicht zu viel Farbe bekommt; ist sie gebacken, so macht man sie auf, löset den Teig inwendig

backen ist, nimmt auch das Mehl heraus, und thut das Ragout darein; man kann die Kruste auch größer machen, für einen Auf-
lauf, und sie nach Belieben dressiren.

Man nimmt von dem nemlichen Teig zu einer Godiveau-Pastete, die mehr einem hohlen Deckel ähnlich seyn muß; den Deckel aber macht man von spanischem Brodteig, und füllt sie mit einem dazu beliebigen Ragout.

7. Warme Pastete mit Schnittlauch.

Man verfertigt eine Torte, in der Größe einer Entrée-Platte, füllt sie mit Godiveau-Farce, und würzt sie mit vielem Schnittlauch und fines herbes: doch läßt man so viel leeren Raum, daß die Füllet etwas steigen kann; wenn sie gebacken ist, so hebt man den Deckel auf und schneidet in die Kreuz und Quer etliche Schnatten in das gebackene Godiveau, und gießt eine gute spanische Sauce darüber.

8. Casserole-Pastete.

Eine sehr gute Art eine warme Pastete geschwinde zu machen ist: man nimmt eine gutgeformte runde oder ovale Casserole, be-
streicht sie mit Butter und bestreuet sie mit fein geriebenen Brod-Krusten; dann nimmt man entweder geriebenen Teig, oder Abschnitte von spanischem Brodteig, wälzt ihn so dünn wie für eine warme Pasteten-Kruste, und legt ihn in die Casserole; füllt die Pastete entweder mit Mehl oder mit einer saubern Serviette, deckt sie fest zu und backt sie; ist sie gebacken, so nimmt man das Mehl oder die Serviette heraus, und garnirt sie inwendig mit Godiveau-Knöpflein, mit einem Fricassée von Hühnern, Tauben, Feldhühnern, wilden Kaninchen oder Fischen, mit einer weißen oder braunen Sauce; man garnirt dies Ragout mit Krebsen.

9. Casserole-Pastete mit Macaroni.

Man nimmt ein Pfund, auch mehr, gute italienische Macaroni (die Genuesschen sind die besten), setzt sie mit Wasser und Salz zum Feuer; wenn sie gekocht und wieder getrocknet sind, thut man in eine Casserole ein halbes Pfund feine Butter, groben Pfeffer, Muskatnuß und einen Bierling Parmesan-Käs, mengt es ganz heiß durcheinander, daß das Fett nicht gerinne, und läßt es kalt werden; hernach bereitet man in eine dazu bestimmte Cas-

ferole Teig, wie zu einer Casserole-Pastete, füllet sie oben mit Macaroni, gießt noch etwas gute weiße Sauce daran, oder ein halbes Glas voll dicken Rahm, und halb so viel Consommé, läßt es im Backofen backen und servirt es. Man kann auch, wenn man will, nur einen Theil Parmesan-Käs und zwey Theile guten Schweizer-Käs dazu nehmen.

10. Füllet für warme Knöpflein.

Man nimmt ein Pfund schönes weißes Kalbfleisch, von dem Schlegel, ohne Haut und Nerven, hact selbiges so fein als möglich, auch anderthalb Pfund frisches Rinds-Nierenfett dazu gehact, thut es in einen Mörser, stößt zuerst das Kalbfleisch, dann das Fett, mischt es gut unter einander, thut nach und nach 5 Eyer dazu, würzt es gut mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß.

11. Kleine warme Suppen-Pasteten.

Man nimmt spanischen Brodteig, wallt ihn ganz dünn, gibt den Pasteten die Form mit einem blechenen Geschir, oder mit einem Trinkglas, legt ein Godiveau-, Karpfen- oder Hechten-Knöpflein oben darauf, bestreicht sie mit Eyer, bact sie im Ofen und servirt sie.

12. Kleine Pasteten im Jus.

Man macht sie auf vielerley Arten; man nimmt von den Abschnitten von spanischem Brodteig, formirt sie, füllet sie mit Mehl und bact sie; hernach rüstet man ein kleines Ragout, von Hechten- oder Godiveau-Knöpflein, Trüffeln, Krebschwänzen, Dshengaumen, Kalbs-Rücklein, allerley Brüstlein von Geflügel, vom zahmen wie vom wilden, klein geschnitten, Hahnenkammen und Hahnensteinen und feinen Lebern, in brauner oder spanischer Sauce. Oder bey Hechten- oder Karpfen-Knöpflein, Karpfen-Gaumen, Ruffolken-Lebern, Schwämmchen, Morcheln, Krebschwänzen, und so weiter. Oder man macht kleine Torten von spanischem Brodteig, rund oder oval; bereitet hernach ein Ragout in einer weißen Raumsauce, von klein geschnittenen Hühner-Brüstlein, Dshengaumen, Kalbs-Rücklein und Krebschwänzen; oder von Fischen: feine Forellen, klein geschnittene Hechten, oder Salmen, und füllt die kleinen Torten damit.

13. Kleine Fleisch-Torten. (Ricolles).

Man nimmt Teig wie zu kleinen Pastetchen, thut Godiveau-Farce statt Knöpflein, oft auch ein Hachis darein, knütet es zusammen, backt sie in heißem Backschmalz und servirt sie mit gebackenem Petersilien garnirt.

14. Teig für Brioches.

Man nimmt einen Vierling Mehl, und nimmt ein Messlein davon um einen Nachtteig zu machen, thut 2 Loth Bierhefen und warmes Wasser dazu, verrührt es wohl und stellt ihn an einen warmen Ort; wenn man sieht daß der Teig stark gestiegen ist, so macht man ein Loch in die 3 andern Messlein Mehl, läßt 2 Loth Salz im warmen Wasser schmelzen, thut 2 Pfund Butter und 12 Eyer dazu, und knütet die Butter mit den Eynern; ist der Teig noch zu fest, so nimmt man noch 3 bis 4 Eyer dazu; wenn der Teig in der gehörigen Dike ist, so zerschlägt man ihn zwey Mal und thut dann den Nachtteig dazu, verarbeitet ihn wohl mit den Händen, thut ihn in ein weißes mit Mehl bestreutes Tuch und läßt ihn 10 bis 12 Stunden ruhen; wenn der Backofen bald heiß ist, so streuet man Mehl auf den Tisch, rüstet den Teig mit der Hand darauf, legt ihn flach hin, gibt ihm eine runde Form, stellt einen zweyten Theil des Teigs darauf und thut die ganze Briocher auf ein mit Butter bestrichenen Papier; man kann dann den übrigen Theil in Casserole- oder Gugelhopf-Becken thun, bestreicht sie inwendig mit Butter, thut den Briocher-Teig dazu und läßt sie backen.

15. Échaudés - Teig.

Man nimmt einen Vierling Mehl; von einem halben Messlein macht man einen Nachtteig an, mit einem Vierling trockener Bierhefen, ein wenig warmem Wasser, und läßt den Teig steigen; (im Winter läßt man ihn eine Stunde steigen, im Sommer aber nur eine Viertelstunde); das übrige Mehl legt man auf den Tisch, macht ein Loch darein, nimmt 4 Loth Salz, ein Pfund Butter, 4 Eyer, verarbeitet es mit einander, gibt dem Teig 4 Touren mit dem Wallholz, thut ihn dann zusammen in ein weißes mit Mehl bestreutes Tuch und läßt ihn 10 bis 12 Stunden ruhen; theilt ihn nachher in kleine Stücke für Échaudés, thut sie in siedendes Wasser um sie zu kochen, rührt darin bis sie oben schwim-

men; wenn sie fest sind, so thut man sie in kaltes Wasser, und läßt sie wieder trocknen; man kann sie in einem Keller 2 Tage ohngebacken aufbewahren.

16. Teig zu einem Baba, (eine Art Gugelhopf.)

Man macht einen Nachtteig wie für die Brioches, thut noch ein Viertelfund Meertrauben, eben so viel Rosinen, einen Kaffeelöffel voll gemahlenen Safran dazu; man macht den Teig auf die nemliche Art an wie für die Brioches, er muß aber noch etwas gelinder seyn; ist der Teig fertig, so nimmt man ein dazu bestimmtes Becken oder eine Casserole, die man umstürzen kann, stellt sie an einen warmen Ort, läßt den Teig etwa 6 Stunden steigen: ist er schön gestiegen, so backt man ihn in einem warmen Ofen.

17. Deutscher Teig.

Hat man einen Sester Mehl, so nimmt man einen Vierling davon zu einem Nachtteig, nebst einem Pfund Butter und einem halben Pfund Zucker, eben so viel geschälte weiße Mandeln, länglicht geschnitten, eben so viel Rosinen und verhältnismäßig Salz dazu; man läßt die Butter schmelzen; auf einen vierten Theil Mehl, gießt man ein Glas voll frischen Rahm, das übrige verdünnet man mit Eiern; wenn der Teig weich genug und doch noch etwas dick ist, so thut man den Nachtteig dazu, vermenget es gut mit einander; nimmt ein Gugelhopf-Becken oder eine Casserole, bestreicht sie inwendig mit Butter, läßt den Teig 5 bis 6 Stunden steigen und stellt ihn hernach in einen warmen Backofen, wie den Teig für Brioches.

18. Kleine Kuchen à la Madeleine.

Eine Art kleine Biscuit-Gugelhopfe, die leicht zu machen, gut aufzuheben, und die man für Entremets und zum Désert serviren kann; man nimmt ein Pfund Mehl, ein Pfund Zucker, ein halbes Pfund geschmolzene Butter, ein wenig Pomeranzenblüthe-Wasser, fein geschabte Citrone, und 6 ganze Eier, rührt alles wohl unter einander; wenn der Teig noch zu dick ist, so thut man noch etliche Eier dazu; nimmt etliche kleine hübsche Formen oder Gugelhopf-Förmlein aller Arten, bestreicht sie mit Butter, füllt sie mit dem Teig, stellt sie in einen gelinden Ofen, und backt sie.

19. Türkischer Teig.

Man stößt ein halbes Pfund gut geschälte Mandeln sehr fein, thut ein Pfund Mehl, 3 Vierling fein gestoßenen Zucker, einen Kaffeelöffel voll gemahlener Safran, und Eyer nach und nach dazu, bis der Teig weich ist; nimmt dann eine flache Platte, bestreicht sie mit Butter, legt den Teig darauf, der in gleicher Dicke seyn muß, und läßt ihn in einem gelinden Ofen backen; man kann ihm eine Forme geben, wie man will, und statt Mandeln auch Pistaches (Pimpernuße) nehmen.

20. Gewöhnlicher Biscuit-Teig.

Man zerschlägt 15 Eyer, das Weiße von dem Gelben wohl geschieden: nimmt zu den Dottern ein Pfund fein gestoßenen Zucker, geriebene Citronenschale, und ein wenig Pomeranzen-Blüthe, oder sonst etwas wohlriechendes, verklopft dieses wohl mit einem Spadel oder Kochlöffel, peitscht das Eyerweiß mit einem weißen Besen zu Schnee, bis es ganz steif ist, und thut das Gelbe dazu; ist es für ein großes Biscuit, so nimmt man ein Pfund getrocknetes weißes Mehl, für ein kleines aber nur 3 Viertelpfund, und rührt das Mehl nach und nach daran, auch etwas gestoßenen Zucker; ordnet alsdann den Teig entweder in ein großes Becken, das man mit Butter bestreicht, oder in kleine Formen; man kann ihn auch in Papier-Formen thun, und in einem sehr gelinden Backofen backen.

21. Poupelin-Teig.

Man thut in eine Casserole etwa einen Schoppen Wasser, einen halben Vierling Butter, eine trockene Citronenschale, und ein wenig Salz; sobald es anfängt zu kochen, passirt man ein Messlein feines trockenes Mehl durch ein Tamis, thut so viel in das Wasser als es halten kann, kehrt den Teig immerfort auf dem Feuer herum bis er ganz trocken ist, und läßt ihn dann kalt werden; ist er kalt, so schlägt man ein ganzes Ey hinein, und fährt damit fort bis er fast wieder weich ist; nimmt hernach eine viermal größere Casserole als der Teig ist: der Ofen muß aber viel wärmer seyn als derjenige für den Biscuit-Teig; wenn er gut ist, so soll er über die Casserole hinaus gehen; und wenn er aus der Casserole genommen wird, so nimmt man den weichen Theil heraus und bestreicht den innern mit Confect.

22. Teig zu Backofen-Pfittlein. (Pâte à choux.)

Man nimmt zu einem Schoppen Wasser, etwas über einen Bierling Butter, 4 Loth Zucker, eine trockene Citronenschaale, und ein wenig Salz; so wie das Wasser anfängt zu kochen, thut man das Mehl dazu, wie bey obigem Teig; man muß ihn aber etwas fester erhalten, damit er gut zerstückelt werden kann; wenn die Pfittlein auf einer flachen Platte formirt werden, so kann man sie mit Eyer glaciren, und Mandeln oder Pimpernüsse darauf schneiden; man kann auch Confect darein thun.

23. Teig zu Küchlein à la Duchesse.

Ein Teig der dem vorigen gleich ist: nur nimmt man einen Schoppen Rahm, 2 Eßlöffel voll Pomeranzen-Blüthe, 4 Loth Zucker und ein wenig Salz dazu; wenn der Rahm anfängt zu kochen, so thut man Mehl hinein, wie bey dem Poupelin-Teig, und läßt ihn erkalten; rührt nach und nach ganze Eyer darein bis er sich zertheilen läßt, wie die Pâte à choux; legt ihn hernach auf den Tisch, macht länglichte Küchlein davon, oder auch runde, wie Pfittlein, thut sie in einen nicht zu heißen Ofen, und glacirt sie.

24. Crème von Frangipane. (Mandelgebäckenes.)

Man verrührt in einer Casserole fünf Eßlöffel voll Mehl mit fünf ganzen Ethern, einem Ey groß Butter, einem Schoppen Milch und ein wenig Salz; stellt dieses mit einander aufs Feuer, rührt es stets herum bis es 10 Minuten gekocht hat, gibt acht das es unten nicht anhängt, und läßt es kalt werden; zerstoßt alsdann süße Mandeln, auch einige bittere, etliche Makronen, etwas Pomeranzen-Blüthe, und thut verhältnismäßig gestohlenen Zucker dazu; ist dieses gut verrührt und noch zu dick, so kann man noch etliche Eyer dazu nehmen; macht von spanischem Brodteig große oder kleine Sorten, und füllt sie mit obigem Teig.

Biscuits.

25. Biscuit - Gugelhopf de Savoie.

Man nimmt 12 Eyer, das Gelbe schön von dem Weißen geschieden, drey Viertelpfund Mehl, 5 Viertelpfund gestohlenen Zucker, ver-