rührt, daß es wie ein Brei aussieht, wenn er dann eine gute Zeit gerührt ist, so wird ein Viertelschoppen ($^3/_{32}$ Liter) feines Oel darunter gerührt, in ein paar Tagen wieder mit etwas Essig verdünnt und wieder eine Weile gerührt, nach einigen Tagen kann man davon brauchen.

1542. Senf mit Zucker.

Ein Pfund (500 Grm.) schön gemischtes Senfmehl wird in eine Schüssel gethan, ein Schoppen ($^3/_8$ Liter) guter Essig und zwei Schoppen ($^3/_4$ Liter) Wein werden mit einem halben Pfund (250 Grm.) Zucker, nach Gutfinden ganzen Zimmt und Nelken auf's Feuer gesetzt und eine gute Weile gekocht, dann das Gewürz heraus gethan und unter starkem Rühren an den Senf gerührt und immer gerührt, bis die Masse beinahe kalt ist. Ist der Senf noch zu dick, so wird er mit Essig oder Wein verdünnt.

Wer den Senf nicht so süß liebt, kann weniger Zucker nehmen. Auch sind ein paar Löffel voll feines Oel recht gut darunter, weil es den Senf sehr zart macht.

1543. Senf auf andere Art.

Man setzt eine Maas ($1^1/_2$ Liter) guten Weinessig auf's Feuer, thut Lauch, mit Nelken besteckte Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersiliewurzeln nebst in Büschel gebundenes Petersilie-Kraut, eine Zitronenscheibe, ein Stückchen Lorbeerblatt und ein gutes Stück Selleriewurzel dazu, läßt alles eine gute Zeit kochen, nimmt es dann vom Feuer, thut die Wurzeln und alles heraus, rührt hernach auf mehr bekannte Weise den Senf damit an, vermischt ihn mit etwas gutem Oel und verfährt wie bei andern Senfarten.

1544. Senf mit Most.

Eine Maas ($1^1/_2$ Liter) schon vorher gut eingekochter Most wird siedend gemacht, damit drei Viertelpfund (375 Grm.) gemischtes Senfmehl gut angerührt, nach diesem wird das Angerührte auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren mehrere Mal aufgekocht, dann in ein Geschirr angerichtet und noch darin gerührt, bis er erkaltet ist. Wird der Senf zu dick, so wird er wieder mit Most verdünnt.

Aller Senf wird besser, wenn er älter wird.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden