Senf wie ein ringer (dünner) Spatzentaig, so muß er eine starke halbe Stunde gerührt werden. Hierauf wird immer wieder ein wenig Essig daran gegossen, und so fortgerührt, bis der gekochte Zucker zu Ende ist. Alsdann hat der Senf seine rechte Dicke, und kann aufbehalten werden, so lang man will. Die Ursache, warum der Senf stark gerührt werden muß, ist, daß er nicht so rauh wird.

Anmerkung. Wenn der Senf durch das lange Aufheben zu dick wird, so darf er nur mit gewöhnlichem gutem Essig verdünnt werden. Auch kann etwas weniger Zucker genommen werden, wer ihn nicht süß liebt.

Senf mit Most.

Zur Herbstzeit, wenn der Most noch ganz süß ist, kocht man das, was man im Sinn hat zuzusetzen, bis auf den dritten Theil ein, läßt den eingekochten Most über Nacht stehen, gießt das Helle in Bouteillen, stopft sie fest zu, und behält sie zum Gebrauch auf. Soll Senf davon gemacht werden, so macht man den eingekochten Most wieder warm, und rührt ihn eben so lang wie den von Essig. Zur Bouteille Senf werden anderthalb Viertelpfund Senf-Mehl, halb gelbes und halb braunes, genommen.

Preßkopf.

Ein halbes oder ganzes Rindsmaul kocht man im Salzwasser recht weich, einen halben Schweinskopf, 4 Schweinsohren nebst 2 Schweinszungen ebenfalls im Salzwasser weich, und siedet eine geräucherte Rindszunge auch weich. Wenn das Fleischwerk sich von den Beinen losschält, liest man sie sauber von dem Fleisch aus, säubert das Maul von dem Unreinen, schält die Zungen, thut dann alles