

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Sammlung durchaus geprüfter und bewährt gefundener
ökonomischer Vorschriften zur Verfertigung der
veritablen Senteurs ... und anderen sehr vielen
nützlichen Sachen**

Weinlig, Christian Gottlob

Frankfurt am Main, 1802

Frankfurter Senf in Bouteillen

[urn:nbn:de:bsz:31-95988](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-95988)

dann eine Reihe schöne reife Kirschen mit ihren Stielen, welche ein wenig abgeschnitten sind, alsdann wieder eine Reihe derselben, und so, daß es drei Reihen sind; hernach abermals Zucker, Nelken und Zimmet, so, daß alle Lücken damit ausgefüllt werden; so continuirt man damit, bis oben heran. Wenn das Glas ganz voll ist, so gießt man ungefähr 1 Pfund guten abgekochten Weinessig darauf, und deckt alles mit Zucker zu, verbindet das Glas mit nasser Blase, und setzt es etliche Wochen in eine gelinde Wärme, wo alles zu Essig werden wird.

Eben auf diese Art legt man Pflaumen und große süße Gartenschlehen ein. Sie halten sich Jahr und Tag.

Frankfurter Senf in Bouteillen.

Man nimmt 1 Pfund weissen und 1 Pfund schwarzen Senf, welcher sehr fein gestoßen oder gemahlen ist, dieser wird in eine Schüssel gethan, und dazu $\frac{1}{2}$ Pfund weisser oder brauner Kochzucker, 2 Loth fein gestoßene Würznelken, 4 Loth englisches Gewürz, welches gleichfalls fein gestoßen worden ist, gemischt. Alles wird sehr gut unter einander gemengt, alsdann 1 Maas schlechter Wein und 1 Maas Weinessig darauf gegossen, gut unter einander gerührt, und 8 Tage lang stehen lassen; der Senf wird dicker werden. Man gießt noch etwas Weinessig zu, bis der Senf die gehörige Konsistenz erlangt hat. Je älter er wird, desto schöner und besser wird er.