dazu und läßt sie so lange darin sieden, bis sich der Zucker an den Rand anhängt, und trocken wird, wo man es dann vom Feuer hebt, und unter beständigem Rühren erkalten läßt.

c) Cichorien zu kochen.

Wenn man die Wurzeln zurichten will, so muß man das Harte von dem Weißen hinwegnehmen, das Gelbliche aber einigemal von einander schneiden und eine gute Stunde einwässern. Alsdann nimmt man es heraus, brühet es mit siedendem Wasser, und legt es noch einmal ins kalte.

Endlich legt man sie in eine Kasserolle, gießt Fleischbrühe darauf, würzt sie mit Muskatenblumen, Salz und Pfeffer und thut noch ein Stück Butter daran, welches mit Mehl durchknetet ist.

d) Cichoriensalat, von den Sprößlingen derselben.

Die Wurzeln werden eben so zugerichtet, als wenn man sie kochen wollte, und das Gelbliche wird ein paarmal von einander geschnitten. Wenn die Bitterkeit in kaltem Wasser ausgezogen ist, so wäscht man sie sauber ab, und richtet sie mit Weinessig und gutem Baumöl an. — Man kann auch die Sprößlinge vorher ein wenig mit Essig und Pfeffer, so wie mit Salz behandeln, und nachher erst wie andern Salat zurichten.

Diesen Salat kann man fast zu allen Zeiten haben, wenn man sich die Mühe geben will, folgende Anstalten dazu zu machen. Man nimmt ein Fäßchen, bohrt in dasselbe rund herum Löcher und legt im Herbst vor jedes Loch eine Cichorienwurzel, und zwar so, daß der Keim zum Loche heraussteht. Den Zwischenraum in dem Fäßchen zwischen den Wurzeln füllt man mit einer Mischung von Gartenerde und Sand, zu gleichen Theilen gemengt, aus, bis das Fäßchen voll ist. Alsdann deckt man es mit einem Deckel zu, und

setzt

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden http://digital.slub-dresden.de/ppn32282091X/216 gefördert von der Deutschen Forschungsgemeinschaft DFG