

153. Cichorie.

Die Cichorie wird, wenn sie gut verlesen ist und es die Zeit erlaubt, am Abende schon in frisches Wasser gethan und bis am Morgen darin gelassen, wodurch sie sehr viel von ihrer Bitterkeit verliert. Alsdann wird sie recht sauber gewaschen, dann kochendes Wasser daran geschüttet und so wieder eine halbe Stunde stehen gelassen, wo man sie dann herausnimmt und im Wasser kocht, bis sie weich ist, dann in frisches Wasser thut, aus diesem gut ausdrückt und nicht zu fein verwiegt. Man läßt frische Butter zergehen, etwas Mehl darin anziehen, thut die Cichorie dazu, rührt sie sehr wohl ab, schüttet nach Gutfinden gute süße Milch oder Fleischbrühe daran, setzt es und läßt das Gemüse eine Weile langsam kochen, rührt es währenddessen öfters um. Es ist dies ein sehr gesundes Gemüse. Auf die nämliche Weise kann man den Salat, welcher schon ziemlich in die Höhe geschossen ist, zubereiten, denn die allzu große Bitterkeit verliert sich durch diese Behandlung bereits ganz.

154. Gefüllte Gurken.

Man nimmt hiezu halb ausgewachsene oder auch noch kleinere Gurken, schält sie gut ab, schneidet sie dann der Länge nach gleich von einander und nimmt die Kernen sauber heraus, legt sie eine Weile in frisches Wasser, aus diesem thut man sie dann in kochendes Salzwasser und läßt sie darin nicht zu weich kochen, nimmt sie heraus, läßt sie gut abtropfen, füllt die Hälfte mit einer guten Fleischfarce etwas hoch, bestreicht den Rand mit Ei und thut eine andere Hälfte darüber, drückt es zusammen und umbindet es mit Faden, schneidet aber am untern Theil zuerst die Gurken ein wenig breit, damit sie besser eben liegen, spickt sie dann, wenn man will, mit magerem Speck auf der oberen Seite, setzt sie in ein breites Geschirr mit frischer Butter und dämpft sie so ganz langsam eine gute Zeit und begießt sie während dessen mit guter Schü. Wenn angerichtet ist, macht man die Fäden davon, legt sie schön auf die Platte, thut noch ein wenig Schü oder Fleischbrühe in das Geschirr, wo sie gedämpft haben, schüttelt es gut durch und gießt es über die Gurken und trägt es recht heiß zu Tisch. Man kann sie auch mit einer guten Buttersauce oder einer andern beliebigen serviren.