

gehende pyramidenförmig angerichtet und Essig und Oehl darunter, oder eine Oehlsose, weiß oder grün, darüber gegossen.

**Endivien (Cichorien) braun. Chicorée au brun,  
ou au jus.**

Alles Grüne und Grobe wird von den Endivien weggethan und bloß das Gelbe und Zarte genommen, rein gewaschen und in gesalzenem Wasser weich gekocht; nachdem sie sich zwischen zwei Fingern leicht zermalmen, so werden sie abgegossen, mit kaltem Wasser abgefrischt und leicht ausgedrückt; dann grob gehackt und mit vier bis sechs Loth Butter auf dem Feuer langsam geschwist, bis daß alle Feuchtigkeit verdampft ist; hernach zwei bis drei Anrichtlöffelvoll Spanische Sose und ein bis zwei Löffelvoll Consommee zugegossen, unter stetem Rühren zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und gesalzen; sie müssen bei aller Saftigkeit sich gehäuft anrichten lassen, und werden zu verschiedenem Fleisch gegeben.

**Endivien mit Beschamel. Chicorée au blanc.**

Die Endivien werden wie vorgehend vorbereitet, und, nachdem sie mit Butter kurz geschwist sind, zwei bis drei Löffelvoll Kraft-Beschamel und ein bis zwei Löffelvoll süßer Rahm dazu gefügt, unter stetem Rühren zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und mit Salz und geriebener Muscatnuß gewürzt; sie werden zu gespiekten Hühnerbrüsten, Frikandos u. a. m., so wie auch bei der zweiten Tracht mit Semmelkrusten oder mit verlornen Eiern gegeben.

**Endivien mit weißer Kraft-Sose. Chicorée au  
velouté.**

Die Endivien werden wie vorgehend vorbereitet, und, nachdem sie mit Butter kurz geschwist sind, drei bis vier kleine Anrichtlöffelvoll weiße Kraft-Sose und zwei Löffelvoll Consommee dazu gefügt, unter stetem Rühren zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

**Endivien mit Rahm. Chicorée à la crème.**

Nachdem die Endivien wie vorgehend kurz geschwist sind, wird ein Eighöses Stückchen Butter mit einem Eßlöffelvoll Mehl gut verrührt, dazu gethan, eine reichliche Viertels- bis drei Achtelskanne süßer Rahm oder Milch darauf gegossen, unter beständigem Rühren zu gehöriger Dickigkeit eingekocht und mit Salz und Muscatnuß gewürzt. So können die Endivien auch mit Fleischbrühe bereitet und dann mit einigen Eierdottern legirt werden.