

Ehe die Pflanze in die Blüthe schießt, wird die Wurzel ausgezogen, in Stücken geschnitten und getrocknet. Darauf röstet man sie, mit 2 Pfund Schweinefett auf 100 Pfund Wurzeln, bis sie eine chokoladenbraune Farbe erhält. Man wird sie gemahlen und der Luft ausgefekt, wodurch sie jedoch nicht trockener, sondern feuchter wird, einen süßlichen Vorgeschnack bekömmt und stark nach Lakrizen riecht. Gießt man jedoch Wasser darauf, so kommt ein entschieden bitterlicher Geschmack zum Vorschein, und es entsteht eine sehr dunkle Farbe. Nur die ärmere Classe trinkt diese Cichorie allein, in der Regel wird sie nur dem Kaffee beigemischt, um ihm durch ihre Bitterkeit eine scheinbare Stärke zu geben. Die Cichorie ist dem Körper, mäßig benutzt, nicht schädlich, wohl aber greift sie bei längerem Genuß und in zu großer Quantität gebraucht, den Magen an, erzeugt Sodbrennen, Krampf, Appetitlosigkeit und Schwäche.

Gemeinnütziges.

Mittel, getragenen Bändern ein frisches Ansehen zu geben.

Häufig haben die Bänder eines Hutes nach mehrmaligem Binden schon ein verbrauchtes Ansehen. Das einfachste Mittel, ihnen die verlorene Appretur wieder zu geben, ist, daß man in einem breiten Gefäß Wasser zum Kochen bringt, und während es im vollen Sieden ist, das Band straff an beiden Enden faßt und es von dem Wasserdampf durchziehen läßt; ohne daß man das Band berührt, zieht man es leise hin und her. Eine Minute reicht hin, um es zu trocknen, und selbst die Frische der Farben wird nicht im mindesten gelitten haben.

Paste zur Conservirung der Hände.

Man schält einige weiße, mehligte Kartoffeln, kocht sie in Wasser, besser noch in Dampf, zerdrückt und zerreibt sie mit Milch, und fügt diesem Brei einige Tropfen Rosenöl oder eine andere beliebige Essenz bei. Diese Paste ersetzt vollständig die Mandelpaste, doch läßt sie sich nicht lange aufbewahren.

Dürre Nüsse wieder frisch zu machen.

Die Nüsse müssen einen halben Tag lang in Salzwasser oder Milch gelegt werden. Dann werden sie herausgenommen und in ein Sieb geschüttet, welches man von Zeit zu Zeit umschwenkt, damit die Nüsse von allen Seiten trocken werden. Sie schmecken nun eben so schön, als ob sie frisch wären und lassen sich fast eben so leicht schälen.