

läßt man ganz, große halbiert man. Die geschälten Birnen werden in schwaches Salzwasser gelegt und nachdem alle geschält sind, sofort in dem oben angegebenen Sirup gekocht.

Kürbismarmelade. Man schneidet den halbierten, geschälten, von Kernen und Fasern gereinigten Kürbis in große Würfel und siedet sie ohne Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann kocht man den Brei noch einige Stunden ein, mischt zu 2 kg Brei $\frac{1}{2}$ kg Zucker und 5 g feinstoßenen Ingwer und kocht die Masse unter mehrfach wiederholtem Rühren zu Marmelade dick ein. Wenn Kürbismarmelade ohne Ingwer eingekocht wird, eignet sie sich zum Verlängern der verschiedensten Marmeladen, z. B. Marillen-, Orangenmarmelade usw.

Kürbis mit Äpfeln. Die Kürbisse werden geschält, vom Kernhaus befreit und zu einem Brei gekocht. Die Äpfel werden gewaschen, in kleine Stücke geschnitten, in etwas Wasser weich gekocht und passiert. Man mischt Kürbis- und Apfelprei zu gleichen Teilen, läßt alles nochmals 1 bis 2 Stunden einkochen, gibt darauf zu 2 kg Brei, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, etwas Zitronensaft und -schale, Nelken und Ingwer und kocht die Masse zu dickem Brei ein. Die Marmelade wird heiß in mit Schnaps ausgespülte Gläser oder Töpfe gefüllt und mit Pergament verbunden.

Paradiesäpfel oder Tomaten.

Der Paradiesäpfel, der leider hierzulande viel zu wenig geschätzt wird, zeichnet sich nicht nur durch sein schönes Aussehen und den frischen Wohlgeschmack, sondern auch durch große Bekömmlichkeit aus. Er enthält neben gesunden Pflanzensäuren auch viel Schwefel, einen Baustoff des Eiweißes. Ein hervorragender Kenner empfiehlt allen Personen, die eine mehr sitzende Lebensweise führen, recht viel Paradiesäpfel zu essen, weil sie alle Organe, besonders die Leber kräftigen.

Die Tomate kann sehr verschiedenartig verwendet werden; man kann Suppen, Soßen, Gemüse, Salate, Fleischgerichte und Kompott daraus herstellen. Ferner ist sie eine herrliche Würze, die als Beigabe zu Fleischspeisen, Soßen u. dgl. Geschmack und Farbe verbessert. Die Tomaten können nach angegebenem Verfahren reif und unreif für den Winter aufbewahrt werden.

Grüne Tomaten als Kompott. Kleine Tomaten läßt man ganz, große schneidet man entzwei, und läßt sie über Nacht in Essigwasser stehen. Zucker, Weinessig und Gewürze werden gekocht (1 l Wein-

essig, 1 kg Zucker und, in einem Stückchen Mull eingebunden, Zitronenschale, Zimt, Nelken), und wenn die Flüssigkeit ein wenig eingekocht ist, die Tomaten darin weichgesotten. Zuletzt wird der Zuckersirup noch etwas eingekocht und über die in Gläser eingeschichteten Tomaten gegossen.

Grüne Tomaten in Essig. Hierzu verwendet man kleine, grüne Tomaten, wäscht sie, überbrüht sie mit siedendem Salzwasser und läßt sie in einem irdenen Topf bis zum Erkalten stehen. Unterdessen kocht man 3 Teile Weinessig und einen Teil Wasser mit Zwiebeln, Salz und Pfefferkörnern $\frac{1}{2}$ Stunde. Die Tomaten werden dann abgeseiht, abgetrocknet, zusammen mit Wein- oder Kirschblättern, Dillkraut und einer rohen Paprikaschote hübsch in Gläser gefüllt und mit dem warmen Essig übergossen.

Reife Tomaten in Salz eingelegt. Fehlerlose, reine, reife Tomaten gibt man in einen neuen Steinguttopf und übergießt sie mit Salzwasser. Auf 1 l Wasser nimmt man 5 dkg Salz, kocht die Lösung auf und gibt sie über die Früchte. Der Topf wird dann mit Pergamentpapier verschlossen. Die Früchte kann man nach Bedarf herausnehmen, muß aber dafür sorgen, daß das Wasser stets über denselben steht. Wenn nötig, müssen die Früchte mit einem Porzellanteller oder rundem Holzbrettchen beschwert werden.

Tomatenmus in Flaschen. Die reifen Tomaten werden abgerieben, in Stücke zerschnitten und in einem irdenen Topf unter häufigem Rühren im eigenen Saft weich gekocht. Hierauf treibt man den Brei durch ein Haarsieb, kocht ihn unter beständigem Rühren dick ein und füllt ihn siedend in reine Flaschen, welche sofort verkorkt und verbunden werden. Man kann die rohen Tomaten auch durch die Fleischhackmaschine drehen, läßt sie dann $\frac{1}{2}$ Stunde sieden und füllt sie kochend in Flaschen, die man sogleich verschließt. (Flaschen vorher auf den Rand des Herdes stellen.)

Getrocknete Tomaten. Die Tomate eignet sich trotz des hohen Wassergehaltes sehr gut zum Dörren. Die Früchte dürfen nicht sehr reif sein, weil dann das Fleisch zu weich ist und die Dörrware anklebt und unansehnlich würde. Die reifen, noch harten Tomaten werden mit einem reinen Tuch abgewischt, halbiert, mit der Schnittfläche nach oben auf reine Tücher oder Bretter gelegt, und an der Sonne oder im Backofen oder im Rohr gedörrt.

Getrocknetes Tomatenmus. Die reinen Früchte werden zerkleinert, gekocht, durch ein Sieb getrieben und zu einem festen Brei

eingekocht. Dieser Brei wird auf flache Teller oder mit Pergamentpapier belegte Bleche oder Brettchen messerrückendick aufgestrichen und an der Sonne oder im Rohr solange getrocknet, bis er eine trockene, zähe Masse bildet, die dann zusammengerollt in Säckchen aufbewahrt wird.

Gemüse in Essig.

Bohnen im Dunst. Grüne Bohnen werden abgezogen, klein geschnitten, in siedendem Salzwasser 3 Minuten gesotten und ohne Abspülen zum Erkalten auf ein Sieb gelegt. Unterdessen kocht man Essigwasser (1 Teil Weinessig und 3 Teile Wasser) mit Salz und Bohnenkraut $\frac{1}{2}$ Stunde, füllt die ausgekühlten Bohnen in reine Dunstgläser und schüttet das Essigwasser darüber. Die Gläser verbindet man zuerst mit Leinwand, dann mit Pergament und kocht sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunst.

Senfgurken. Große Gurken werden gewaschen, geschält, halbiert und das Kernhaus mit einem Löffel herausgenommen. Dann schneidet man sie in Spalten, salzt sie ein und läßt sie in einem irdenen Topf 24 Stunden stehen. Nachdem die Spalten gut abgetropft sind, füllt man sie mit Senfkörnern, blättrig geschnittenem Kren und kleinen Zwiebeln wieder in den Topf und schüttet verdünnten siedenden Weinessig darüber. Nach dem Erkalten gießt man den Essig wieder ab, siedet ihn neuerdings auf und übergießt die Gurken nochmals damit. Am folgenden Tage wiederholt man das Verfahren. Am übernächsten Tage gießt man den Essig nochmals ab, füllt die Gurken in Gläser oder auch Töpfe und gießt den wieder aufgesottenen Essig erkaltet darüber und verbindet mit Pergamentpapier.

Essiggurken. Hiezu verwendet man kleine, grüne Gurken, wäscht sie, überbrüht sie mit siedendem Salzwasser und läßt sie in einem irdenen Topf bis zum Erkalten stehen. Unterdessen kocht man 2 Teile Weinessig und 1 Teil Wasser mit Zwiebeln, Salz und Pfefferkörnern $\frac{1}{2}$ Stunde. Die Gurken werden dann abgeseiht und übertrocknet, mit Wein- und Kirschblättern, Dillkraut und einer roten Paprikaschote hübsch in Gläser gefüllt und mit dem Essig warm übergossen.

Salatgurken. Ausgewachsene aber noch grüne, mittelgroße Gurken werden geschält, in einem irdenen Topf stark eingesalzen und über Nacht stehen gelassen. Am nächsten Tage gibt man die Gurken auf ein Sieb und legt sie, nachdem das sich gebildete Wasser beseitigt wurde, wieder in den Topf zurück. Dann schüttet man siedenden Wein-