

## Die vielseitige Verwendbarkeit der Tomaten.

Es ist angebracht, auf die mannigfachen Verwendungsmöglichkeiten der Tomaten immer wieder hinzuweisen. Je mehr Fleisch und Fett uns fehlt, um so wichtiger werden die Tomaten für den bürgerlichen Haushalt. Ganz zähes Rindfleisch, durch die Fleischmaschine gedreht, ergibt, mit Tomaten und den nötigen Bindemitteln gemischt, gebraten oder gekocht, ein feines, wohlschmeckendes Fleischgericht. Wir mögen den sogenannten falschen Hasen (Schabe- oder Hackebraten) gar nicht mehr ohne Tomaten essen. — Graupen, Grütze, Haferflocken, Grieß, Reis, dies alles in richtiger Weise mit Tomaten gekocht oder gebacken, schmeckt immer gut und bringt Abwechslung in die Küche. — Dumpfige, bitter schmeckende Haferflocken werden durch Tomaten wohlschmeckend gemacht, desgleichen Grieß und Grütze. Die verschiedensten Gerichte, auch Trockengemüse, können durch Zusatz von Tomaten schmackhaft gestaltet werden.

