

lassen sich auf diese Weise die sich beim Dörren von Äpfeln und Birnen ergebenden Schälabfälle, noch nicht ganz reifes, vorzeitig abgefallenes, angestochenes, angefaultes, sowie überreifes und teiges Obst und der Ueberfluß an solchem ohne viele Rückstände nutzbar machen.

Die Obstpasten lassen sich viele Jahre lang aufbewahren, ohne an Güte zu verlieren.

Ihre Verwendungsart zu Kompott als Zugabe bei Mehlspeisen ist ungemein einfach. Man braucht sie bloß  $\frac{1}{2}$  bis 1 Stunde lang in heißem Wasser aufzuweichen und dann wenige Minuten aufzukochen, wobei man noch so viel Zucker und allenfalls auch noch etwas Zimmt, Nelken, Zitronen- oder Apfelsinenschalen und andere Gewürze beigibt, als es der Wohlgeschmack erfordert.

In aufgelöstem Zustande bilden die Obstpasten ferner einen sehr wertvollen Ersatz für Kraut, Latwerge und Gelee auf dem Brote mit und ohne Butter.

Der Genuß von getrockneten Obstpasten-Täfelchen auf langen Reisen ist ein Labial. Den Kindern werden sie, sobald es an frischem Obste fehlt, sehr bald begehrte Leckerbissen.

Zur Herstellung von Pasten eignen sich alle Obstarten mit Ausnahme der Kirschen und des Beerenobstes.

Besonders gute, wohlchmeckende Pasten erhält man von Äpfeln und Birnen zu gleichen Teilen durcheinander, von Mirabellen, von Aprikosen, sowie von Zwetschen und Pflaumen gemischt. Den Kernobstpasten etwas Quitten beizufügen, ist sehr praktisch, weil diese dann schneller trocknen und sehr schön und noch schmackhafter werden.

Zur Gewinnung dieses gesunden Nahrungsmittels auf der Geisenheimer Herddörre ist folgendes einfache Verfahren von Herrn Oekonomierat Goethe in Geisenheim als zweckentsprechend einzuschlagen.

Man kocht das Obst, und zwar die Äpfel und Birnen in Stücke geschnitten und mit der Schale, und das Steinobst ohne Steine (die nicht löslichen Früchte aber setzt man mit den Steinen auf) in einem kupfernen Kessel oder in einem hart gebrannten irdenen Topfe in so viel Wasser weich, als eben zum Aufkochen notwendig ist. Um die Kerne und die unverdaulichen, pergamentartigen Kernhausteile der Äpfel und