

Tomatensuppe (275).
Spargelbratlinge (262) mit grünem Salat.

Brotschnitten (13) mit Spargelsalat (259).
Erdbeerkuchen (231).
Ingwertee.

Grüner Salat.
Mischgemüse mit Kruste (299).
Johannisbeerkrem (307) mit Puffreis.

Grüner Salat mit fein gehackten Kräutern.
Spargel mit Butter und Bröseln.
Pfannkuchen (170) mit Apfelmus.

Grüner Salat mit geriebenen Karotten, Anis und Petersilie.
Gedämpfter Spargel auf Toast (261 I).
Erdbeerpastete (228).

Grüner Salat mit Tomaten und Schnittlauch.
Omelette (155) mit gedämpftem Spargel (261 I).
Erdbeeren mit Schlagobers.

Spargelsuppe (208).
Weizenbratlinge (1), Gurken- und grüner Salat gemischt, mit
Dill bestreut.
Apfelgrütze (wie 313) mit Schlagobers.

Salat mit gefüllten Eiern (150).
Spargelgemüse auf Röstbrot (261 III b).
Apfelsulz (322).

Grüner Salat mit Topfenkugeln (aus angemachtem Topfen [187]
Kugeln formen und auf junge Salatblätter legen).
Gebackene Kartoffel (121) mit gedämpftem Spargel (261 I).

Spargelsuppe (260).
Salatplatte (240 IV) mit Bratkartoffeln (122).

Tomaten.

Rohkost.

264. **Tomatensalat.** Geschälte, in Scheiben geschnittene Tomaten und fein gehackte Zwiebel mit

Salatsoß anmachen (klein geschnittene Salzgurken und Kapern darunter mischen).

265. Tomatensuppe. I. $\frac{1}{8}$ Liter Reisflocken in $\frac{1}{4}$ Liter Milch eine Stunde lang einweichen und dann $\frac{1}{8}$ Liter roh ausgepreßten Tomatensaft (mit etwas Selleriesalz) hinzufügen.

II. 2 bis 3 rohe Tomaten mittlerer Größe passieren, mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch versprudeln und über Reis- oder Weizenflocken gießen und $\frac{1}{4}$ Stunde weichen lassen.

III. 1 Eßlöffel Tapioka in $\frac{1}{8}$ Liter Milch einweichen und unmittelbar vor dem Essen mit zwei geschälten rohen Tomaten mischen.

IV. a) Tomaten erwärmen, durchpassieren und mit saurer Milch mischen oder

b) Tomaten schälen, erwärmen und mit saurer Milch mischen.

266. Gefüllte Tomaten, wie 72 III., nur daß man zum Füllen von rohen Tomaten Reis-, Hafer- oder Weizenflocken statt des gekochten Reises verwendet.

267. Sauerampfertomatenspeise. 1 Eßlöffel fein gehackte Sauerampferblätter, 2 Eßlöffel geriebene Pignoli, fein gehackte Petersilie (und Dill oder andere Gewürzkräuter), $\frac{1}{8}$ kg Tomaten geschält und zerdrückt, 1 Eßlöffel Oel gründlich mischen oder schlagen (Menge für eine Person).

268. Tomaten mit Gewürzkräutern. Tomaten schälen, in kleine Stücke schneiden und mit fein gehackten Sellerieblättern, Petersilie, Dill oder beliebigen Küchenkräutern mischen.

269. Gurkentomatenspeise. Eine kleine Gurke schälen und reiben, zwei mittlere Tomaten schälen und zerdrücken, 2 Eßlöffel geriebene Erdnüsse

oder Pignoli, Rhabarbersaft, 1 Eßlöffel Oel und fein gehackte Küchenkräuter gründlich mischen oder schlagen.

270. Eierfrucht- Tomatensalat. In Stücke geschnittene Tomaten und gewürfelte Eierfrucht mit geriebenen Pignoli oder Erdnüssen mischen (mit oder ohne Salatsoß).

271. Gemüsesalat. Süße Paprikaschoten und Eierfrucht zu gleichen Teilen in kleine Stücke schneiden und mit der doppelten Menge geschälten, geschnittenen Tomaten und etwas geriebenen Nüssen vermischen.

272. Pfefferschoten und Tomaten. Grüne oder rote Paprika in kleine Stücke schneiden und mit doppelt soviel geschälten und in Stücke geschnittenen Tomaten mischen und geriebene Erdnüsse daruntermengen.

273. Sellerietomatenspeise. Geriebene Selleriewurzel mit fein gehackter Zwiebel, geriebenen Erdnüssen, frisch ausgepreßtem Tomatensaft und Majoran, Thymian oder Petersilie mischen. — Statt Sellerie können ebenso Pastinaken, Petersilienwurzel, Karotten oder weiße Rüben verwendet werden, auch Sellerieblätter und -stengel.

274. Zwiebeltomatengericht. I. Von 2 geriebenen Zwiebeln Saft auspressen, 2 Eßlöffel geriebene Erdnüsse, 4 in Scheiben geschnittene, geschälte Tomaten und 1 geschlagenes Eiweiß daruntermengen. Mit Weizenschrot reichen.

II. Eine kleine fein gehackte Zwiebel, 2 Tomaten — geschält und in Stücke geschnitten — und zwei Eßlöffel geriebene Erdnüsse mit Salatsoß (199) gründlich mischen.

Kochanweisungen.

275. Haferflockentomatensuppe. 10 dkg Zwiebel mit 10 dkg Haferflocken in Oel leicht rösten, 5 dkg Tomatenmark dazugeben, mit 1 Liter Wasser aufgießen und zirka $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Vor dem Anrichten mit etwas Knoblauch (und geriebenem Käse) würzen.

276. Tomatenbratlinge. I. Tomaten in Scheiben schneiden, in Mehl wenden, in Teig (155) tauchen und in heißem Oel backen.

II. Tomatenmark, gekochte, geriebene Kartoffel, fein gehackte Pilze, fein gehackte Zwiebel, Curry, Semmelbrösel und 1 geschlagenes Ei gut mischen, Bratlinge formen, in Bröseln wenden, in heißem Oel backen.

Kochanweisungen 68 bis 75.

Speisenfolgen.

Herbst und Winter.

Roher Krautsalat (104).

Käsepolenta (16) mit Tomatensoß.

Bratlinge aus weißen Rüben (wie Selleriebratlinge, 87 I) mit Polentanockerln (17) und Tomatensoß.

Gefüllte Aepfel (326 I).

Tomatensalat (264) mit Mayonnaise.

Sellerie- oder Kohlrübenbratlinge (87 II) mit Apfeln (317), Kartoffelsuppe (209).

Salatplatte (240 II).

Weizenflockenbratlinge (223) und gebackener Sellerie (85) mit holländischer Soß (196) oder Senfsoß (194).

Erbsensuppe (wie 141).

Tomatenreis (26) mit Selleriescheiben (86).