

hier fand ihr Anbau erst seit 1820 allgemeinen Eingang. Auch Paris lernte den Liebesapfel erst seit 1789 durch die Südfranzosen kennen, die die Revolution nach der Hauptstadt führte, und in Norddeutschland hat die Tomatenkultur bisher nur an ganz vereinzelt Punkten (z.B. um Berlin) Fuß gefaßt, freilich aus dem sehr zureichenden Grunde, weil die norddeutschen Paradiesäpfel nie den fein weinsäuerlichen Geschmack der Früchte des Südens besitzen, der indessen nicht auf einem Gehalt an Weinsäure, sondern an Zitronensäure beruht. Der Liebesapfel liefert eine anerkannt feine Suppenwürze, namentlich aber unübertreffliche Saucen. # Durch **Tomatensauce** wird das mittelmäßigste Fleisch zu einem wahren Leckerbissen behauptet Grimod, und jedenfalls steht fest, daß unter allen Handelssaucen die Soya von Tokio und die **Paradeissauce** von Bozen den Preis verdienen, aber auch als Gemüse d.h. mit Fleischgehäcksel gefüllt, mit Parmesankäse bestreut und mit Buttersauce serviert, leistet die Tomate Vorzügliches. In Anerkennung all dieser Verdienste legt man sie in Essig und sogar in Wasser ein, oder man dünst sie, drückt sie durch das Sieb und dörft dann die Masse, in Tafeln geformt, an der Luft, oder man stellt mit oder ohne Zucker eine Marmelade daraus her, das sog. **Paradeismark**

In Spanien verspeist man die Tomate sogar roh, indem man sie in horizontaler Richtung in der Mitte zerschneidet und dann beide Hälften mit Salz bestreut; desgleichen stellt man einen frischen Salat daraus her. Schnöde Verleumdung dagegen ist die Behauptung, daß sie den Fidschi-Insulanern die Sauce zu Ihren Menschenbraten und Menschensuppenfleisch liefere. Diese Schande lastet vielmehr auf der Borodina-oder Kannibalen-Tomate einem strauchartigen echten Nachtschattengewächs, dessen rote Beeren allerdings zu dem angegebenen Zweck Verwendung finden und das daher auf den Fidschi-Inseln bei jeder Bure (Opferstätte) regelrecht angebaut wird