

Speisezettel und Rezepte

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Das neue Leben - Im Lichte neuzeitlicher Erkenntnis : monatliche Zeitschrift und Ratgeber über alle Gebiete der Lebensreform**

Band (Jahr): **2 (1930-1931)**

Heft 2

PDF erstellt am: **20.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Speisezettel und Rezepte

Anleitung zu vegetarischer Halbrohkostnahrung für eine Frühlingswoche.

Morgenessen:	Mittagessen:	Nachtessen:
1. Geraspelte Äpfel mit Zitronensaft Honig-Vollkornbrot Nüsse.	Brennesselgemüse Grünkernklösse Lattich- u. Randensalat.	Fruchtsalat aus Orangen und Äpfeln Knäckebrot mit Nussa.
2. Radieschen Vollkornbrot mit Vitam-R.	Rhabarberauflauf Hagenbuttentee.	Frühlingsalat: Pfaffenröhrl, Kressich Lattich, Brennesseln Knäckebrot.
3. Eingeweichte Feigen Mandelmilch Honig-Brot	Spinatgemüse Kartoffelsalat Radieschen.	Eingeweichte Sultaninen Pinien u. Dattelnussabrot.
4. Kressichsalat Nussabrot mit Zwiebeln u. Vitam-R.	Apfelauf­lauf Edentee.	Gemüsenudeln Selleriesalat Lattichsalat.
5. Pfeffermünztee und Vollkornzwieback.	Spinat Spaghettiauf­lauf Rübensalat.	Eingeweichte Aprikosen Haferflocken.
6. Kokosnussraspel Rosinen Orangensaft.	Selleriegemüse Geschwellte Kartoffeln Paffenröhrlsalat.	Hafermarksuppe Radieschen Kressichsalat Vitam-R-Brot.
7. Äpfel Paranüsse Weinbeeren u. Datteln.	Gemischte Salatplatte Vollreisplätzchen.	Kartoffelsalat Weisskraut- u. Randen.

REZEPTE.

Brennesselgemüse: Junge Brennesseln werden gut gewaschen und vollständig abtropfen gelassen. Zwiebeln in Öl gedünstet und die Brennesseln entweder ganz oder nach Wunsch zerkleinert darin gedämpft. Sollte der Geschmack der Brennesseln als Würze nicht voll genügen, so kann man mit Gemüsepulver und etwas Kraftbrühe oder Pflanzenwürfeln nachhelfen.

Rhabarberauflauf: Vollkornbrot wird in Milch eingeweicht und durch die Maschine gedreht. Nüsse gerieben oder geschnitten nebst Nussa und Rosinchen beigemengt, wie auch etwas Zucker und Zitronensaft. Diese Masse wird in eine mit Nussa bestrichene Auflaufform gebracht, und zwar so, dass sie Boden und Rand zweifingerdick bedeckt. In den Hohlraum

Früchte sind von der Natur gelieferte Medizin. (L. Ankenbrand.)

füllt man die mit Zucker etwas vorgekochten feingeschnittenen Rhabarberstückchen, bedeckt diese mit gleicher Brotmasse wie oben, giesst süßen Rahm darüber und bäckt den Auflauf im Ofen schön braun.

Pfaffenröhrli: Sogenannte Pfaffenröhrli oder junger Löwenzahn werden im Frühjahr mannigfach gesucht und als Salat zubereitet, denn seine blutreinigende Wirkung ist unter dem Volke bekannt.

Gleicherweise werden auch Kressich und Brennesselsalat im Frühjahr vorgezogen.

Spaghettiaufwurf: Man würzt siedendes Wasser mit zwei Pflanzenbouillon und kocht darin die Spaghetti, alsdann dämpft man Zwiebeln in Öl, fügt eine Sauce von Tomatenpulver, Majoran und Petersilie bei und wendet die Spaghetti darin. In einer Aufwurfform wird die Masse alsdann in heissem Ofen schön braun gebacken.

Selleriesalat: Geraspelter Sellerie wird mit Zitrone und Olivenöl zu Salat angemacht, und etwas Petersilie darunter gemengt.

Man kann jedoch auch die Sellerieknollen zuvor dämpfen und dann raspeln und zum Salat zubereiten.

Selleriegemüse: Der Sellerie wird in Scheiben oder kleinen Würfelchen geschnitten. Feingeschnittene Zwiebeln werden mit etwas Tomatenpulver in Öl gedünstet und der Sellerie darin gedämpft. Sollte die Würze zu mild sein, dann kann man nachhelfen mit Pflanzenwürfeln oder Kraftbrühe. Das Gemüse wird mit gehackter Petersilie bestreut und aufgetragen.

Grünkernklösse siehe Rezept in Heft No. 10 vom Dezember 1929.

Apfelaufwurf kann gleich zubereitet werden wie der Birnenaufwurf in Heft No. 10 vom Dezember 1929, oder auch wie der oberwähnte Rhabarberaufwurf. Man kann die Äpfel in kleine Stückchen oder Scheibchen geschnitten mit Zucker etwas vordämpfen oder auch nur das gezuckerte Apfelmark dazu verwenden.



Unglaublich. Immer wähnen freundliche Menschen, die nicht tiefer ins Leben hineinzublicken wagen, es sehe mit all den Wohltätigkeitsvorrichtungen so überaus lieb- und hilfreich aus. Leider aber haben wir selbst schon durch den Einblick in Anstalten das Gegenteil feststellen müssen, und dieser Tage kam uns ein ähnlicher Bericht über das Leben und Treiben in einem Säuglingsheime zu. Eine alternde Frau, deren Wohnstätte in unmittelbarer Nähe davon sich befand, hatte des öftern Gelegenheit mit ihren Nachbarn das dortige Leben und Treiben zu beobachten. Es wäre ihnen solches nicht aufgefallen, wenn nicht tagelanges Schreien der Kleinen die mütterlichen Herzen der Frauen zur Aufmerksamkeit getrieben hätte. Unsrer liebe Bekannte anerbote sich nun einmal ganz harmlos, aus reiner Hilfsbereitschaft heraus, einen der kleinen Schreier zu pflegen, wenn die Schwestern nicht nachkommen könnten. Die Antwort war, dass das nicht nötig sei, denn der Arzt wisse dann schon ein sicheres Mittelchen das

Wer Schwierigkeiten aus dem Wege geht, dem kommen sie nur in
anderem Kleide neu entgegen.