

Speisezettel und Rezepte

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **3 (1931-1932)**

Heft 5

PDF erstellt am: **25.09.2024**

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.

Nun mal her mit dem Ball! Haben wir Hasche gespielt und Seil gezogen, so ist das Ballspiel eine liebe Abwechslung! Aber was sollen wir damit beginnen?

„Fangball“ fein, also los!

Rasch den Kreis gebildet! Du dort gehst in die Mitte und suchst nun den Ball zu fangen, den wir über dir hinweg einander zuwerfen. Kannst du ihn berühren, so darfst du in den Kreis und dasjenige, das ihn zuletzt abgeschickt hat, muß in die Mitte treten und fangen.

Also versuch' dein Heil!

„Fang' den Ball, er flieget frei
Ueber dich dahin,
Zeig' einmal wer flinker sei,
Fang' ihn und gewinn'!“



Anleitung

zu vegetarischer Halbrohkost für eine Woche im Juli und August.

Morgenessen:

1. Johannisbeermilch
Flocken u. Knäckebrötchen
2. Birchermüsli mit
Himbeeren
Vollkornbrot m. Nussa
3. Himbeerkaltschale
Vollkornzwieback
mit Mandelerème
4. Sauermilch mit
Zitrone
Knäckebrötchen

Mittagessen:

1. Bohnengemüse
Kartoffelsalat
gemischte Salatplatte
2. Erbslisalat
Vollreis mit Tomaten
Salat aus geraspelten Car-
rotten mit Meerrettich
roher Randensalat
3. Krautstielgemüse
Kopfsalat
Flockenbratlinge
4. Bohnensalat
Tomaten mit Quark
Kartoffelscheibchen in
Schalen (in Oel gebraten)

Nachtessen:

1. Quark
belegte Brötchen
Tomatensalat
2. Beerenfruchtschale
Cornflakes
3. Pellkartoffeln
neuer Ernte
Gurken- und Kopfsalat
4. Kirschenauflauf
Getreidekaffee

Man muß durch frische und lebendige Bewegung den Körper geschickt, beweglich und leistungsfähig erhalten und vor allem sorgen, daß einmal die ganze Lunge tüchtig atmen muß und das Herz gekräftigt wird. (A. Glucker.)

Morgenessen:

5. Heidelbeermüsli
Vollkornbisquit
6. Himbeer-Bananenmüsli
Knäckebrot
7. Johannisbeermüsli
mit Flocken
Zwieback und Honig

Mittagessen:

- Rübkohlsalat
Endiviensalat
Erbsengemüse
Veget. Hackbraten
- Kopfsalat
Randensalat
Pellkartoffeln
mit Quark
- Himbeertorte
Kräutertee

Nachtessen:

- Himbeerschnitten
mit Rahm (nicht geschlagen)
Edentee
- Stachelbeeren
Heubirnli
Mirabellen
Knäckebrot und Honig
- Tomaten
gemischte Salatplatte
Vollkornbrot mit Nussa
Vitam-R
Rohe Milch

Rezepte.

Johannisbeermilch. Die Johannisbeeren werden zerdrückt, der Saft durch einen dünnen Saftbeutel gegossen und mit gleichviel Milch gemischt. Man kann die Früchte event. auch am besten gerade durch die Fruchtresse treiben.

Sauermilch mit Zitrone. 1 Liter Sauermilch wird mit dem Saft einer Zitrone gut geschlagen.

Himbeer-Bananenmüsli. Man zerdrücke Himbeeren, ebenso Bananen fein mit der Gabel, schlage beides gut durcheinander, füge 1 Löffel geraspelte Mandeln oder Kokosraspel bei und menge noch 2—3 Löffel Flocken dazu.

Beerenmüsli. Alle Beerenarten kann man zu Müsli verwenden. Je nach Art der Beeren und je nach Bedürfnis lasse man sie ganz oder zerdrücke sie leicht oder gründlich, übergieße das Ganze mit reichlich Rahm, menge fein geschnittene Haselnuß oder Mandeln darunter und füge 1—2 Löffel Flocken bei.

Himbeertorte. Wie Erdbeertorte in Nr. 4.

Die Verwendung der Nuxo-Produkte.

Das Nuxo-Werk machte uns auf einige irrtümliche Angaben in den letzten Ausgaben aufmerksam. Wo es sich um schwimmendes Backen oder Erhitzen handelt, muß Nussella verwendet werden, da die vorhandenen Nußteile bei Nussa leicht anbrennen.

Um allen weitern Verwechslungen vorzubeugen, lassen wir anbei die gesamte Verwendungsmöglichkeit der Nuxoprodukte folgen. Gewiß sind die Angaben für alle Hausfrauen von wesentlichem Nutzen.

Nussa Speisefert zum Brotaufstrich, eignet sich auch vorzüglich zum Kochen und Backen, für Crèmen, Wähen-, Fladen-, Kuchen- und Hefenteig. Zum Schwimmbacken soll es nie verwendet werden.

Nussella ist ein sahnig-weiches Nuß-Kochfett für alle Brat-, Back- und Kochzwecke und kann speziell Magenschwachen und -Kranken empfohlen werden. Es ist sehr leicht verdaulich, läßt den Speisen den ihnen eigenen, natürlichen Duft und Geschmack. NUSSELLA hat 100 % Fettgehalt, ist daher ausgiebig, wasserfrei und lange haltbar. Zum Schwimmbacken, für Pommes-frîtes, Rösti etc. ist es speziell empfohlen.

Mandelpurée zur Bereitung von Mandelmilch und fürs Birchermüsli. Beste Nahrung bei Durchfall und Darmkatarrhen. Schmilzt auch im Sommer nicht und

Es braucht oft sehr wenig, um ein bedrücktes Gemüt aufzurichten und es ist sonderbar, daß oft gerade dieses einfache Mittelchen nicht gefunden wird.

bildet auf Touren ein erfrischendes, durststillendes Getränk. Es ist eine ärztlich empfohlene Säuglings-, Kranken- und Diabetiker-Nahrung von höchster Feinheit und Nährkraft. — Eine ideale, kraftvolle Rohkost-Nahrung. Hitzebeständig.

Nuxosa. Aehnlich dem Mandelpurée, jedoch mit Zusatz von Früchten. Wertvoll bei Verstopfung und als Säuglings- wie Kranken-Nahrung verwendbar. Im angebrochenen Zustand verschlossen, trocken und kühl lagern und innert 10 Tagen aufbrauchen.

Haselnuß- } Crèmen in blauen Büchsen, vorzüglich geeignet als Brotauf-
Mandel- } strich und als Füllung ins Gebäck. Alle Crèmen ent-
Baumnuß- } halten nebst reinem Fruchtfleisch-Oel vorwiegend das
 Ganze der genannten Nüsse.

Honignuß-Purée } sind auf gleicher Basis wie Mandelpurée hergestellt,
Haselnuß-Purée } eine Kraftnahrung aus reinen, vermahlenden Nüssen.
 Feinste Kuchen- und Tortenfüllung. Fürs Birchermüesli, zum Brotaufstrich und als Proviant gleich vorzüglich. Passend zu Rohkost oder frischem Obst.



Neues Leben.

Mutter Erde hat sich wieder
 Mit dem neuen Kleid geschmückt,
 Jubelnd schallt der Vöglein Lieder
 Blumenflor das Aug' entzückt.

Wunderkraft zerbrach der Erde
 Fesseln, die der Winter schuf,
 Mächtig wirkt das Wort: „Es werde“
 Unfres großen Schöpfers Ruf!

Und es öffnen sich die Poren,
 Lebenskraft durchdringt den Baum,
 Von des Himmels goldnen Toren
 Schafft die Sonn' im Weltenraum.

Zur Erquickung läßt Gott regnen,
 Warmer Wind weht' übers Moos,
 Und mit Früchten uns zu segnen
 Tut sich auf der Erde Schoß!

Mensch, zerbrich die alten Moden
 Die dem Körper Schaden nur,
 Näh'r dich auf gesundem Boden
 Behr' zurück zu der „Natur“.

Friz Huber.

Könnte man der Heuchelei die Maske entreißen, so wäre manchem Unrecht und mancher Bedrückung die Macht entzogen.