

Speisezettel und Rezepte

Objektyp: **Group**

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

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

Heft 5

PDF erstellt am: **16.08.2024**

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.

«Summ!» Durchs bunte Wiesland, das eure frohen Wanderfüsse durchheilen summt ein Bienchen! Maya ist sein Name und sein Flug gilt nicht nur dem Honig der Blüten, o nein, es fliegt mutig hinein ins Leben, um zu erleben, zu schauen und zu staunen, zu lernen und zu erkennen, zu leiden, doch auch wieder sich zu erfreuen aus vollem Herzen!

Ihr werdet selbst viel Freude erleben, wenn ihr die Geschichte dieser Biene an stillem Ferienorte auf euch einwirken lassen könnt. Feld und Wald mit allem, was sich darinnen regt und bewegt wird euch lieber und vertrauter und ihr werdet das köstliche Buch auch andern zum Lesen und Miterleben empfehlen, denn geteilte Freude ist doppelte Freude. Wenn ihr eure Ferienröpplein zählt, reicht der Kauf gewiss, denn es kostet nur Fr. 4.35 und die Eltern sind sicher nicht dagegen, wenn ihr euch das liebe Buch, genannt:

«Die Biene Maya» und ihre Abenteuer, von Waldemar Bonsels durch eine Buchhandlung oder unsern Verlag, als geeignete Ferienlektüre verschafft. (Nähere Angaben siehe unter Büchertisch.)



Anleitung zu vegetarischer Halbrokost für Juli und August.

Morgenessen:

1. Kirschen
Knäckebrot m. Nussa.
2. Heidelbeeren
Vollkornbrot mit
Honig.
3. Birchermüesli mit
den letzten Äpfeln
Knäckebrot.
4. Zerdrückte Him-
beeren, gezuckert
Haferfl. darunter ge-
mischt od. besonders.
5. Rohes Erdbeermüesli
Zwieback mit Nussa.

Mittagessen:

- Bohngemüse
Rüebli-salat
Pellkartoffeln.
- Kohlrabigemüse
Geraspelter Gurkensalat
m. Tomatenscheibchen.
- Kefengemüse
Vollmaisklöse
Randen- u. Kopfsalat.
- Fruchtauflauf
Rezept Heft Nr. 4
Buttenschalentee.
- Erbschengemüse
gedämpfte Kartoffel-
scheibchen m. Schalen
s. Heft Nr. 4
Tomatensalat.

Nachtessen:

- Himbeerschnitten
aus rohen Erdbeeren
Schlüsselblüemlitee.
- Belegte Brötchen
Tomatensalat.
- Johannisbeerbrei
Knäckebrot mit Nussa
oder Steinmetzbrot.
- Gemischte Salatplatte
Knäckebrot u. Vitam-R
- Zerdrückte Heidel-
beeren, gezuckert
Haferflocken.

Es ist ein grosser Unterschied zwischen wahrer Kindlichkeit und kindisch sein. Wohl dem, der erstere bewahrt, er wird dadurch vom letzteren verschont bleiben.

- | | | |
|---|---|---|
| 6. Joghurt und Knäcke-
brot. | Krautstielgemüse
Spaghettiauflauf mit
Tomatensauce
s. früh. Heft
Gemischte-Salatplatte. | Birchermüesli aus
Himbeeren
Vollkornbrot u. Honig. |
| 7. Eingew. Aprikosen
Kokosnusssraspel
Haferflocken roh. | Belegte Brötchen
s. Heft Nr. 4
Kopfsalat
Randen- und Gurken-
salat. | Beerenfruchtschale
Pinienkerne
Knäcke- und Honig-
Aprikosen. |

REZEPTE.

Regel:

Die Beerenzeit sollte abwechslungsweise reichlich Beeren auf dem Tische vorfinden. Wem deren Genuss am liebsten ist, wenn er sie frisch gebrochen vom Baum und Strauch verspeisen kann, tut gut daran, denn er spart sich Zeit und Kraft während der heissen Sommertage. Wer davon aber genügend zur Verfügung hat, wechselt in der Zubereitung gerne ab.

GEWÖHNLICHE FRUCHTMÜESLI:

Man zerdrückt die Beerenfrüchte mit einer Gabel und fügt je nach Bedürfnis Zucker bei. Dies kann geschehen mit Erd-, Him-, Johannis- und Heidelbeeren.

Fruchtmüesli mit Mandelmilch. Man fügt dem gewöhnlichen Fruchtmüesli noch zirka ein Löffelchen angerührte Mandelmilch bei. Honigliebhaber mengen auch noch etwas Honig darunter.

Beerenflockenmüesli. Man fügt den besonders saftigen, zerdrückten Beeren eine Flockenart bei. Der Geschmack wird ferner verfeinert und der Nährwert erhöht durch Beigabe von Mandelmilch, wie oben.

Erdbeerbananenmüesli. Die letzten Erdbeeren reifen und oft reichen sie nicht mehr zu einem genug grossen Müesli. Man hilft sich nun aus mit 1—2 Bananen, die man auf der Bircherraffel fein raffelt und darunter mengt. Reicht auch das noch nicht, so greift man zu den unentbehrlichen Flocken und mengt alles gut durcheinander. Das Müesli ist auf diese Art sehr gehaltvoll und auch sehr schmackhaft. Kann auch mit andern Beeren vorgenommen werden.

Beerenschnitten und Beerenbrötchen. Erdbeer- und Rhabarberschnitten sind ja genügend bekannt. Warum soll man nicht mit andern Früchten das gleiche vornehmen können. Im Öl gewendete und knusperig gebackene Vollkornbrotschnitten werden mit zerdrückten und gezuckerten Beeren, welcher Art man gerade wünscht, bestrichen. Man sollte die Früchte hiezu nie kochen.

Die Beerenbrötchen ergeben sich jeweils während dem Essen selbst. Man stellt einfach eine Schüssel Beeren auf den Tisch und statt dass man diese nun löffelweise vertilgt, streicht man sie aufs Nussa- oder Honigbrot.

GEMÜSEBEREITUNG WÄHREND DER SOMMERSZEIT:

Die frischen Gemüse laden hie und da, besonders an regnerischen Tagen, zu einem Halbrohkosttisch ein. Nicht allen schmeckt so ohne weiteres der herbe Geschmack der direkt im Öl gedämpften Gemüse,

besonders, wenn es sich um härtere Sorten, wie Bohnen und Erbsen und dergleichen handelt.

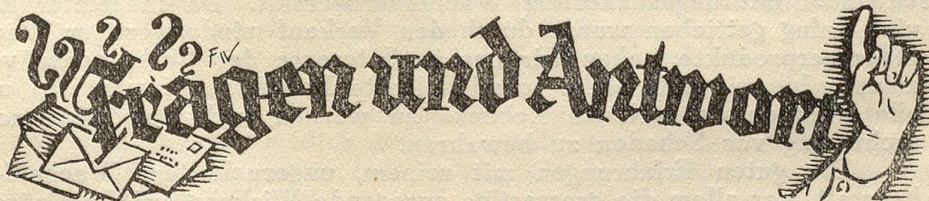
Da leistet denn der Kochtopf die besten Dienste. Mit wenig Wasser obgetan und je nach der Härte des Gemüses eingestellt, pfeift das Signal schon nach kurzer Zeit, um vom Feuer genommen zu werden. Die Speise kocht unter dem Dampfdruck alsdann noch fertig und man hat mühelos seine weichen Pellkartoffeln, seine Bohnen und Erbsen, seine Kefen und Kohlrabis. Die Gemüse bereitet man wie üblich zu und sind sie wie erwähnt im Kochtopf weich geworden, so wendet man sie noch im Öl, indem man zuvor noch je nach der Art des Gemüses Küchenkräuter und Zwiebeln gedünstet hat. Die Gemüse behalten auf diese Weise ihre natürliche Geschmackhaftigkeit. Wir selbst gebrauchen mit bestem Erfolg den Kochfix. Näheres hierüber bereits erwähnt in Heft Nr. 9 im 1. Jahrgang.



Salzlose Diät: Da es in Krankheitsfällen leider oft recht schwer ist, geeignete, neuzeitlich eingestellte Pflegerinnen finden zu können, empfindet man eine diesbezüglich erwünschte Empfehlung sehr angenehm. Wer gerne nach den Prinzipien des «Neuen Lebens» salzlose Diät durchführen möchte, und hiezu einer gewissenhaft zuverlässigen Hilfe bedarf, wende sich betreffs Adresse an unsern Verlag. (S. auch diesbezügliches Inserat.)

Kinderheim in der Nähe Basels. In der Nähe Basels ob Säkingen, in frischer, würziger Luft von zirka 1000 Meter Höhe, ladet erholungsbedürftige Kinder ein auf neuzeitlichen Prinzipien geführtes liebevolles Heim ein. Selbst die Kleinsten, die noch im Säuglingsalter stehend, besonderer Obhut und Vorsicht bedürfen, finden entsprechend verständnisreiche mütterliche Pflege. Dies mag mancher Mutter eine beruhigende Sorgenentlastung sein, denn von den Kleinsten trennt man sich, selbst wenn es die Not erfordern sollte, nur sehr schweren Herzens. Wem es jedoch möglich ist, kann die Erholungszeit mit den Kleinen teilen, denn es ist auch für die Erwachsenen eine angenehme Möglichkeit geboten, die dortigen Vorteile voll zu genießen.

Nähere Auskunft durch den Verlag, eventuell auch im nächsten Heft oder direkt durch Frau Dr. Ehmman, Kinderheim, Gr. Herrischwand, ob Herrischried.



Frühlingskur: an E. J. in Zuoz. Dass heute so viele Anfragen aus dem Leserkreis kommen, ist für mich eine besondere Freude, denn ich weiss, dass diese neuzeitliche Einstellung langsam auch auf die Jugend als werdende Generation befruchtend einwirken wird. Es ist nicht von ungefähr, dass die Schuljugend heute in unsere Warenabteilung und sicherlich auch in andere Reformhäuser kommen, um an Stelle der früheren gesundheitsschädlichen Schleckereien, kernlose Weinbeeren, Bananen,