

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 7-8

PDF erstellt am: **17.07.2024**

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.

Während wir, so klein wir sind,
 Grosses schaffen, glaubst Du's Kind?
 Ja, ein Baum kann froh erstehn,
 Wenn wir in die Erde gehn.
 Drum rat rasch, sag an mein Kind,
 Wer wir allzusammen sind? —
 (Apfel und Kernen.)

II.

Ich kenne eine Pflanze
 Mit feuerrotem Kleid.
 Mit Saft und vielen Kernlein,
 Sie ist der Kinder Freud
 Man kennt sie noch nicht lange,
 Doch liebt man sie gar sehr,
 Wenn man sie ist gewöhnet
 Und wünscht nur immer mehr.
 Jetzt ist es leicht zu raten,
 Wer diese Früchte sind,
 Gewiss ist's schon gelungen
 Dir liebes, kleines Kind! —

(Tomate.)



Speisezettel und Rezepte

Morgenessen:

1. Brombeermüesli
 Knäckebrötchen m. Nussa
 und Honig.
2. 1 Glas Birnensaft
 Vollkornbrot und
 Nüsse.
3. Birchermüesli mit
 Birnen
 Nüsse
 Knäckebrötchen.
4. Tomatensalat
 Vollkornbrot mit
 Quark.

Mittagessen:

- Rübkohlgemüse mit
 Reismehlsauce
 Kartoffelbrei
 Tomatensalat.
- Gebackener Blumen-
 kohl
 Kartoffelsalat
 Gemischte Salatplatte.
- Bohnensalat
 Gebackene Hirse-
 schnitten
 Randen- und Rübkohl-
 salat (beides roh ge-
 raspelt).
- Quittenauflauf
 Teemischung von je
 1 Teil Buttenschalen,
 Schlüsselblumen,
 Frauenmänteli.

Nachtessen:

- Hirsekuchen
 (s. Nr. 4, 2. Jahrg.)
 Avoba-Fruchtkaffee.
- Fruchtsalat aus ge-
 raspelten Äpfeln
 Weizenflocken
 Knäckebrötchen mit Nussa.
- Früchtenplatte:
 Trauben, Birnen,
 Apfel, Nüsse und
 Vollkornbrot.
- Apfelcrème, Cornflakes
 Zwieback mit Nussa.

- | | | |
|--|--|---|
| 5. 1 Tasse Mandelmilch
Quittenmarksalat
Vollkornbrot mit
Nussa. | Gefüllte Tomaten
Pellkartoffeln
Bohnensalat. | Birnensalat
Haferflocken
Nüsse
Vollkornzwieback und
Honig. |
| 6. Feines Fruchtmüesli
(Rezept Heft No. 4,
2. Jahrgang)
Knäckebrötchen m. Nussa
und Honig. | Gebackene Griess-
klösse
Fruchtsalat. | Gemischte Salatplatte
Pellkartoffeln mit
Quark. |
| 7. Trauben
Nüsse neuer Ernte
Vollkornbrot. | Gemüsesuppe
Haferbratlinge
Tomatensalat. | Birchermüesli mit
Quitten
Knäckebrötchen mit Rüben-
saft
(siehe Warenkunde,
Heft No. 5). |

REZEPTE.

Fruchtsäfte werden am vorteilhaftesten mit der Mostkelter «Mostmäxli» gewonnen (s. Warenkunde). Im Notfall kann auch die Fruchtmaschine der Wedroh-Maschine ihre besten Dienste leisten.

Quittenmarksalat. Man schält die Quitten, raspelt sie alsdann auf der Bircherraffel, fügt etwas Zitronensaft und Zucker, nebst einem Löffelchen angerührter Mandelmilch bei.

Rübkohlgemüse: Man schneidet mit dem Rüstmesser kleine Scheibchen und bringt das Gemüse mit wenig Wasser, in dem eine Prise Kraftbrühe aufgelöst worden ist, in den Kochtopf (Kochfix oder andere Marke). Nach kurzer Zeit wird das Gemüse weich sein. Wer keinen Kochtopf besitzt, kann auch auf einem Gemüsedämpfer oder direkt im Öl das Kochen vornehmen. Man fügt eine Reismehlsauce bei.

Reismehlsauce: Zwei Löffelchen Reismehl werden mit einem halben Löffelchen Selleriepulver und je einer Messerspitze Grünkohl- und Spinatpulver mit Kraftbrühe in ca. einem halben Liter Gemüsebrühe angerührt, aufs Feuer gegeben und zu richtiger Gemüsesauce gekocht.

Gebackener Blumenkohl: Blumenkohl wird kurze Zeit in wenig Wasser, in dem Kraftbrühe oder Pflanzenwürfel aufgelöst worden sind, eventuell aber auch direkt im Öl leicht vorgedämpft. Eine Auflaufform wird mit Nussa gut ausgestrichen, der Blumenkohl dareingebracht, eine Nussa- oder Reismehlsauce darüber geleert und im Ofen schön braun gebacken.

Gebackene Hirscheschnitten: Hirse wird mit einer Prise Kraftbrühe in Wasser bis zum körnigen Weichwerden aufgekocht, Milch und Nussa darunter gemengt, soviel, dass ein steifer Brei entstehen kann. Nach dessen Kaltwerden schneidet man ihn in Klösse, die man mit Paniermehl aus Vollkornbrot paniert und im Öl oder Nussella schön braun bäckt. Sollten die Klösse nicht zusammenhalten, so wende man sie in einem Ei.

Je individueller ein Kind behandelt werden kann, desto leichter seine Erziehung und desto rascher sein geistiger Fortschritt.

Quittenaufguss: Es wird in eine mit Nussa ausgestrichene Springform folgender Teig gebracht: Man weicht halb Hafer- halb Weizenflocken in Milch ein, Quantum je nach der Grösse der Form. Der Teig soll die Form 2—3 cm bedecken. In den Teig werden gemengt: Drei Löffelchen geraspelte Mandeln und Nüsse und ebensoviel Kokosnussraspel, ein Löffel kernlose Avoba-Weinbeeren, eine halbe geraspelte Zitronenschale, der Saft einer halben, eventuell auch einer ganzen Zitrone, nach Geschmack Zucker oder Honig nebst Nussa oder Mandelmilch. Auf diese Masse kommt eine ansehnliche Lage geraspelttes Quittenmark, wer es vorzieht, kann auch feine Scheibchen oder Klösschen wählen, gesüsst wird mit Rohrzucker oder etwas Honig. Liebhaber können über das ganze noch Rahm oder Pinienkerne geben. Der Aufguss wird bei gutem Feuer in zirka 20 Minuten bis einer halben Stunde im Ofen gebacken.

Gefüllte Tomaten: Schön gereifte Tomaten werden halbiert, das Mark herausgenommen und unter folgende Mischung gebracht: geraspelte Carotten mit Meerrettich, geraspelter Rüb Kohl mit Sellerie, feingewiegte Zwiebeln und diverse Suppenkräuter, alles angerührt mit Zitronensaft und etwas Olivenöl. Diese schmackhafte Füllung wird in die Tomatenhälften gebracht, die Tomaten werden alsdann geschlossen und mit Petersilie garniert, zu Tische gebracht.

Gebackene Griessklösse: Vollkorngriess wird in halb Milch, halb Wasser zu einem festen Brei gekocht. Nach Erkalten werden die Klösse in Vollkornbrot-Paniermehl gewendet und in Nussa oder Öl schön braun gebacken.

Apfelcrème: Zwei bis drei Äpfel werden auf der Bircherraffel gerieben und mit dem Saft einer halben Zitrone vermengt. Beigefügt wird im Besondern noch ein Esslöffel geriebene Mandeln oder Paranüsse und gewürzt mit geriebener Zitronen- oder Orangenschale. Je nach Wunsch wird mit Honig oder Rohrzucker gesüsst, die Masse so lange gerührt, bis sie cremartig ist und vor dem Servieren noch mit süssem Rahm vermengt.

Gemüsesuppe: Gemüsebrühe, am besten Rüb Kohlbrühe, wird mit folgenden Beigaben aufs Feuer gegeben: 2—3 geraspelte Pellkartoffeln diverse feingewiegte Suppenkräuter (nicht zu viel Sellerie) eine halbe Zwiebel, eine geraspelte Carotte, eine geschälte kleine Tomate, kleine Bohnenscheibchen und je nach Bedürfnis noch 1—2 Löffel einer Flockenart. Alles wird gewürzt mit etwas Tomaten- und Lauchpulver, nebst einer guten Prise von Kraftbrühe, worauf man die Suppe bei kleinerem Feuer längere Zeit langsam kochen lässt.

Haferbratlinge, wie Weizenflockenbratlinge (s. Heft 1, 2. Jahrgang).

Brombeermüesli: Brombeeren werden mit Rahm, etwas Zucker, Avoba-Feinflocken, Zitronensaft und geriebenen Nüssen vermengt und in kleinen Glasschalen serviert.

Birnsalat: Die Birnen werden geschält, auf der Bircherraffel geraspelt, und zwar in den Saft einer halben Zitrone, ein Löffelchen aufgelöste Mandelmilch wird mit Zucker beigemengt.

Auf gleiche Weise kann auch Apfelsalat bereitet werden.

Die göttlichen Verheissungen sind es, die dem Menschen in der heutigen, sturmbelegten Zeit befriedigende Hoffnung und sinnvolle Ziele zu schaffen vermögen.