

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

Herausgeber: A. Vogel

Band: 3 (1931-1932)

Heft: 9

Rubrik: Speisezetteln und Rezepte

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Während da die Kleinern für die ganz Kleinen emsig beschäftigt sind, sind auch die Grössern aus der Schule heimgekommen. Sie betrachten sich das emsig frohe Treiben nicht allzu lange, denn so etwas steckt tüchtig an. Auch sie finden den Weg zur Mutter und sie weiß ja, daß die Jugend gerne neben den Pflichten des Tages mal etwas arbeitet, das nicht zur unbedingten Notwendigkeit des Lebens gehört. Sie selbst findet keine Zeit dazu, warum da nicht den freundlichen Wunsch denen gewähren, die noch Zeit dazu erübrigen können, spornt doch jede Freude zu froher Arbeitsaufnahme an! Also frisch ans Werk!

Für die Größern.

Zwei Hefte nimmt Mutter aus ihrem Schrank, und nicht lange, und unsere Mädchen haben sich eifrig darein vertieft. Sie brauchen Mutter gar nicht zur Ausführung ihrer Pläne in Anspruch zu nehmen, denn alles, was sie wissen müssen, entnehmen sie Mutters Heft: „Wollene Kissen und Wärmer“ und dem zweiten: „Durchstopfte Häkelarbeiten“. Alles Neue regt an. So entstehen besonders aus dem letzten Heft, weil eine neue Technik, aber auch aus dem ersten, die reizendsten Gegenstände für Mutters Heim, für Großmutter Wohlbefinden und zu der Freundin Freude.

Hie und da wird auch ein Kleinchen mit etwas Hübschem bedacht, kurz es ist ein emsiges Schaffen und Treiben und kein Zwang der Schule könnte so viel Leistung zu Tage fördern, wie es die ungezwungene Freude und Begeisterung vermag. — Alle drei erwähnten Hefte sind zu Fr. 1.50 vom Weltmodeverlag Zürich 1, in Deutschland direkt vom Verleger Otto Beyer, Leipzig zu beziehen.



Anleitung

zu vegetarischer Halbrohkost für eine Woche im November u. Dezember

Morgenessen:

1. Birchermüsli aus
Quitten- und Apfelmark
Früchtebrot und Nussa
2. Trauben und Nüsse
Vollkornbrot
mit Nussa und Honig

Mittagessen:

- Gebackener Blumenkohl
Salat aus weißen Bohnen
Nüßli- u. Weißkrautsalat
- Sellerieplätzchen
Vollreis mit Tomatensauce
Endivien- und Randensalat

Nachtessen:

- Gemischte Fruchtschale
Nüsse und Vollkornbrot
- Apfelreis
1 Glas Orangensaft
oder Kräutertee

Morgenessen:

3. Trockenfruchtsalat
mit Kokosnußraspel
Knäckebrot und Nussa
4. Eingew. Dörrbananen
1 Glas Citronenwasser
Vollkornzwieback m. Nussa
5. Apfelsalat mit Orangen
Vollkornbrot mit Nussa
6. Yoghurt
belegte Brötchen
7. Weinbeerensalat
Cornflakes
Nussabrot

Mittagessen:

- Trockenbohngemüse
(kleine grüne Sorte)
Buchweizenbratlinge
Nüßli- und Carottensalat
(roh geraspelt)
- Rosenkohl Gemüse
Pellkartoffeln mit Quark
Gemischte Salatplatte
- Maronenfruchtspeise
Edentee
Orangensalat
und Vollkornzwieback
- Kartoffelsalat
Tomaten mit Quark
Trockenerbschensalat
(kleine, grüne Erbsen)
- Sauerkrautgemüse (roh)
Spagettiauflauf
Endiviensalat

Abendessen:

- Quittentorte
Hagenbuttentee
- Fruchtsalat
Knäckebrot mit Nussa
und Honig
- Lauchgemüse
Kartoffelbrei
Endiviensalat
- Apfelpudding
Vollkornbiscuits
Orangen oder Mandarinen
- Gemüsesuppe
belegte Brötchen
Tomatensalat

Rezepte.

Salat aus weißen Bohnen. Große, weiße Bohnen (Soisson) werden im Kochfix weich gekocht, erkalten gelassen und mit Citronensaft und Olivenöl zu Salat gemacht, unter Beigabe von diversen Küchenkräutern.

Trockenerbsensalat. Kleine, grüne Trockenerbsen, die beim Kochen zucker-süß werden, läßt man erkalten und fügt eine mit Suppenkräutern gewürzte Salat-sauce bei.

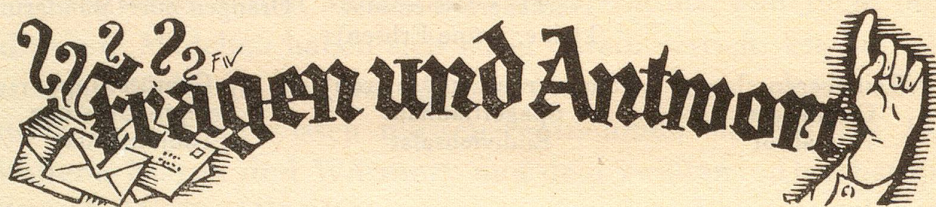
Maronenfruchtspeise. 1 Pfd. Kastanien, besser noch Maronen, werden geschält und mit 30 g Butter und soviel Wasser als zur völligen Deckung der Kastanien nötig ist, aufs Feuer gebracht und weichgekocht. Hierauf dreht man sie durch die Maschine. Von dieser Masse bringt man alsdann eine Schicht in eine mit Nussa und Vollkornpaniermehl ausgestrichene Auflaufform, fügt eine zweite Schicht rohes, geraspelttes Apfel- oder Quittenmark darauf und läßt nochmals eine Lage Kastanienbrei folgen. Vor dem Servieren stürze man die Speise, die nach Belieben noch mit süßem Rahm übergossen werden kann.

Quittentorte. 250 gr gestossene rohe Mandeln, 250 gr Rohrzucker, 250 gr Vollmehl, 125 gr süße, flüssig gemachte Butter oder Nussa, Saft und Schale einer Citrone nebst etwas Zimmt finden zusammen mit Quittenmarmelade bei genannter Torte Verwendung. Außer der Butter und der Marmelade vermenge man die eben erwähnten Zutaten. Die Butter oder das Nussa darf nur so mittelst einem Löffel beigegeben werden, daß sich kein Teig, sondern eine gebröckelte Masse bildet. Eine mittlere Tortenform wird mit Nussa bestrichen und mit gestossenem, gesiebttem Brot bestreut, worauf man etwas weniger als die Hälfte der Masse mit einem Löffel hineinlegt. Auf diesen Boden lege man stark fingersdick Quittenmar-

Was der Erschöpfte vor allem braucht, ist Ruhe. (Drebber)

melade und gebe den Rest der Teigmasse darüber, so daß die Füllung gut zuge-
deckt ist. Innert einer halben Stunde wird die Torte bei mittlerer Hitze schwach
gebacken und 2—3 Tage an kühlem Ort aufbewahrt, da sie erst dann feucht und
wohlschmeckend ist. Vor dem Servieren kann man Rohrzucker darüber streuen.

Apfel-Pudding (Nuxo Rezept). 1 Pfd. Apfel wird feingeraffelt. In eine Form
wird eine Lage Vollmehlzwieback oder Biscuits gelegt und eine Lage mit Honig
oder mit Zucker gesüßtes Apfelmus. So 2—3 Lagen übereinander. Die letzte Lage
Zwieback wird gut in die Form gedrückt, so daß sich die Feuchtigkeit der ge-
schabten Apfel gut in den Zwieback einziehen kann. Die Masse wird 3—4 Stunden
stehen gelassen und gestürzt. Das Eiweiß von 1 Ei wird steif geschlagen; 1 Tee-
löffel voll Mandelpurée und 1 Eßlöffel voll Rohrzucker werden unter das Eiweiß
gemischt. Dieser Mandelschnee wird vorsichtig über den Pudding gegossen und
das Eigelb mit 2 Eßlöffel voll Mandelpurée und 2 Eßlöffel voll Rohrzucker mit
Wasser zu einer Sauce angerührt und um den Pudding gegossen.



Chemie oder Natur.

Ist ein Unterschied nachzuweisen zwischen einem natürlichen
und dem gleichen chemisch hergestellten Produkt und wenn ja, wie
kann man dies einem Chemiker beweisen?

Die Beantwortung dieser Frage erfordert mehr als nur etliche
Zeilen, weshalb eine eingehende Beantwortung nicht gegeben werden
kann in dieser Rubrik.

Einem Chemiker den Unterschied eines Produktes, das in der
Pflanze hergestellt wurde, demjenigen des Laboratoriums gegenüber,
nach den üblichen Chemikerprinzipien zu beweisen, ist direkt eine
Unmöglichkeit.

Mit allen Prüfungsmethoden und Wertmessern, die bis heute
dem Chemiker bekannt sind, sieht er absolut keinen Unterschied
zwischen dem natürlichen und dem chemischen Produkt. Nennen
wir z. B. irgendwelche Mineralbestandteile Kalium, Natrium, Mag-
nesium, Calcium, Eisen, Phosphor etc. Ob diese Stoffe aus der Pflanze
gezogen werden oder aus dem Mineralreich, wenn sie rein darge-
stellt werden, sind sie einander ganz genau gleich und sowohl bei
Versuchen, wie auch anderen Vergleichsmethoden ist absolut kein
Unterschied herauszufinden und ich glaube, hier hat der Chemiker

Schmach dem, der nicht dem Größten dient. (Björnsen)