

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: 11-12

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>

Anleitung

zu vegetarischer Halbrohkost für eine Woche im Februar und März

Morgenessen:

Mittagessen:

Nachessen:

- | | | |
|---|---|---|
| 1. Birchermüesli
Knäckebröt | Pilzpastetli
Lauchgemüse
Kopfsalat | Ananasmilch
Feinflocken
Knäckebröt u. Nussa |
| 2. Eingeweichte Bananen
(Hälfte Milch und
Hälfte Wasser) | Blumenkohl au gratin
Kartoffelbrei
Nüßlisalat | Früchteschale
Corn-Flakes |
| 3. Piniencreme
Orangensalat | Feine Sülze
(s. Nr. 1, III. Jahrg.)
Kartoffelsalat
Endiviensalat | Kastaniencreme
rohes Apfelmüesli |
| 4. Apfelmüesli
Feinflocken | Sauerkraut roh,
Pellkartoffeln mit
Quark
Nüßlisalat | Rhabarberschnitten
(erstere aus Flaschen)
Edentee |
| 5. Belegte Brötchen
1 Tasse rohe Milch | Sellerieplätzchen
panierte
Buchweizengericht
gemischte Salatplatte | Apfelspeise mit Feigen,
All Bran |
| 6. 2 Orangen
Knäckebröt mit
Nussa
Honig | Erbschengemüse
Flockenbratlinge
Randen u. Weißkraut-
salat | Vollkornzwieback mit
Nussa u. Honig
Ananassalat |
| 7. Eingeweichte Apri-
kosen
Backpflaumen mit
Kokosnußrapel
u. Feinflocken | Weisser Bohnensalat
Spinatgemüse
Carotten-Rettichsalat | Apfel-Bananenmüesli
Feinflocken |

Rezepte.

Ananasmilch: 2,5 dl Milch wird mit 2 Eßlöffeln Ananassaft gut verrührt, und 1 Eßlöffel in Wasserbad verflüssigter Honig beigegeben.

Früchtekaltschale. Man mische 4 Eßlöffel Ananassaft mit 1 Eßlöffel Rahm, 1 Eßlöffel Honig und dem Saft 1 Zitrone, raffe 1 großen Apfel darunter, schneide 1 Orange in feine Scheiben nebst 1 Banane bei.

Piniencreme: 50 g Pinien werden gemahlen, und mit dem Saft einer Orange, einer Zitrone, nebst geriebener Zitronenschale mit 1 Eßlöffel Honig gut vermengt.

Das Essen hat einen großen Einfluß auf das ganze Wesen des Kindes, nicht nur körperlich, auch auf den geistigen Fortschritt. (M. Fleischhack)

Kastanienspeise: Man schneide die Schale von 200 g Kastanien, weiche sie 48 Stunden in Wasser ein, das man einige Mal wechselt, alsdann schält man sie. 50 g Feigen werden nach gutem Waschen 12 Stunden eingeweicht. Kastanien und Feigen werden durch die Maschine gedreht, 3 Eßlöffel verflüssigter Honig werden mit 1 dl Rahm vermischt und unter die Kastanien-Feigen-Masse gemengt.

Apfelspeise mit Feigen: Man weiche ca. 100 gr. Feigen und die Hälfte kernlose Weinbeeren über Nacht ein, drehe solche durch die Maschine, und reibe einige große Äpfel dazu. Mit 1 dl Rahm wird das ganze vermengt und sofort serviert.

Apfel-Bananenmüesli: Man raffe einige Äpfel, zerstoße mehrere Bananen mit einer Gabel, und menge beides zusammen, verrühre gemahlene Nüsse mit Rahm und mische alles gut durcheinander.

Ananassalat: Man schneide 1 Scheibe Ananas, 2 Äpfel, 3 süße Orangen in kleine Stücke, mische 1 dl Rahm darunter, und streue ca. 50 g geriebene Mandeln darüber.

Pilzpastetli: Man bereite aus Steinmetzmehl einen geriebenen Teig, aus 150 g Mehl, 80 g Butter, 1 guten Prise Avoba-Pflanzenbrühe, und 1 dl Wasser, walle dünn aus und schneide runde Plätzchen. Alsdann schneide man in leichter Sauce weichgekochte Eierschwämmchen in feine Scheibchen, belege damit die Plätzchen, und schließe sie zu. Man bestreiche sie mit Eigelb und backe sie im Ofen innert 20 Minuten schön braun-gelb.



Guter Rat für schwere Zeit.

Die Sylvesterglocken sind verstummt. Das neue Jahr hat seinen Einzug gehalten und mit ihm tritt, so schwerwiegend wie je, der Ernst des Lebens wieder in den Vordergrund. Man fragt, was wird nun kommen, was wird nun werden?

Bei den meisten Menschen gibt es nur ein Sorgen, ein Jammern, und das Grübeln, das Schwarzsehen nimmt kein Ende. Wenn diese Menschen wüßten, was sie sich und ihren Angehörigen damit antun, wollten sie sich gerne zur Rückkehr befeßigen.

Arbeit schadet einem Menschen nicht. Erwiesen aber ist, daß Sorge und Kummer einen Menschen töten können. Wer dauernd in Sorge und Kummer ist, lebt in einer lähmenden Atmosphäre. Es ist meist Mangel an Selbstvertrauen, eine Krankheit verkehrten Denkens. Ängstlichkeit bewirkt Herzleiden. Sorge und Kummer rufen oft genug Leber- und Gallenleiden hervor. Daran

Wer der Knecht seiner eigenen Leidenschaft ist, fällt zuletzt jeder Art von Knechtschaft anheim. (Gottfried Keller)