



## MENU

SUPPER—May 19, 1931  
SPECIALS FOR TODAY

		Oz	Protein	Fats	Carbo.	Total	Appx. Per cent	Relative
							acid	base
SOUPS	Swiss Soup	3	8	37	27	72	54	0
	Protein Broth	3	34	24	23	81	34	0
ENTREES	Ritz Tomatoes	2	17	3	26	46	15	0
	Mashed Potatoes	3	8	14	56	78	34	0
VEGETABLES	Creamed Peas	2 1/2	15	46	35	96	1	0
	Cooked Whole Wheat	4	38	13	257	308	3	0
CEREALS	Fig Bran Flakes	1/2	10	1	46	57	1/2	0
	Oatmeal Copal	3 1/2	3	2	11	16	1/4	0
RELISHES	Cream—1 pitcherful	2	6	95	10	111	130	0
	Fruit Macdoine Salad	3 1/2	3	3	95	101	1	0
DESSERTS	Peanut Butter	1	33	117	19	169	11 1/2	0
	Jelly Roll	3	17	33	229	279	23 1/2	0
COOKED FRUIT	Dewberry Sauce	2 1/2	2	14	160	176	13 1/2	0
	Fruit Sauce	2 1/2	3	2	70	75	3 1/2	0
SOUPS	Tomato Soup	3	4	13	18	35	1/2	0
	Savory Potato Broth	4	1	22	17	40	1/2	0
VEGETABLES	Baked Potatoes	3	15	2	130	147	11 1/2	0
	Mashed Potatoes	3	8	14	56	78	34	0
RELISHES	Green Peas	3	19	24	52	95	1	0
	Asparagus Tips	3 1/2	1	4	7	12	1/2	0
RELISHES	Stewed Tomatoes	3 1/2	5	2	17	24	1/4	0
	String Beans	2 1/2	2	1	10	13	1/8	0
RELISHES	Spinach-Lentils	3	7	19	9	35	1/2	0
	Sweet Corn	3 1/2	11	10	78	99	1	0
RELISHES	Lettuce-Lentils	2	2	2	7	11	1/10	0
	Mayonnaise	1/2	1	106	1	108	1	0
RELISHES	Cottage Cheese	2	47	5	10	62	1/2	0
	Melons (Malt Henry)	2 1/2	0	0	215	215	25 1/2	0
BREAD	Malt Sugar	1 1/2	0	0	210	218	23 1/2	0
	Bean Bread	1	6	32	62	100	1	0
BREAD	Graham Bread	1	10	6	52	68	3 1/2	0
	Whole Wheat Toast Melba	1/2	8	1	28	35	1 1/2	0
BREAD	White Wheat Bread	1	11	2	56	69	1 1/2	0
	Vita Bread	1	12	7	48	67	1 1/2	0
BREAD	Gluten Bread	1	21	15	26	62	1 1/2	0
	Hoag	1/2	11	6	26	43	1 1/2	0
BREAD	Bean Biscuits—2	1/2	7	34	50	91	1	0
	Basic Biscuit	1	3	55	10	68	3 1/2	0
BREAD	Hot Biscuit	1	4	1	48	53	1 1/2	0
	Flourinated Butter	1/2	1	108	0	109	1	0
BREAD	Savory Butter	1/2	1	108	0	109	1	0
	No Fat							
BEVERAGES	Loganberry Juice	4	0	0	93	93	1	0
	Apple Juice	3 1/2	0	0	60	60	1/2	0
BEVERAGES	Milk	6	23	61	34	118	12 1/2	0
	Acidophilus Bonemilk	6	23	5	35	63	1/2	0
BEVERAGES	Fruit Nectar	3 1/2	1	0	92	93	1	0
	Health Cocoa	7	13	113	30	156	12 1/2	0
BEVERAGES	Hot Malted Nut	1	13	10	89	112	1	0
	Decaffeinated Coffee	4 1/2	1	2	3	6	1/2	0
BEVERAGES	Mint Tea with Cream	4 1/2	4	44	13	61	3 1/2	0
	Cereal Coffee	4 1/2	1	1	8	10	1/2	0
DESSERTS	Cream—1 pitcherful	2	6	95	10	111	130	0
	Sugar—1 sugar-spoonful	1/2	0	0	25	25	1/4	0
DESSERTS	Baked Custard	3 1/2	17	45	51	113	13 1/2	0
	Orange	5	5	3	66	74	3 1/2	0

PLEASE CORRECT MENU AND PLACE IN BASKET

SEE OTHER SIDE

The Battle Creek Sanitarium  
BATTLE CREEK, MICHIGAN

Supper—May 19, 1928

Guest's Signature: *Johnny Singer*

Dietitian: *114*

Room No.

berühmt raffinierte Köche in einer reicheren glücklicheren Epoche taten, so bleibt er doch immer der Feinschmecker, der Gourmet, der von seinem Argenteuilspargel nur die b.auen Köpfe ißt, bei dem die Weinbergschnecken unbedingt lebendig in kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt werden und einen qualvollen langsamen Tod sterben müssen, um ihren Wohlgeschmack zu erhalten. (In ihrer Angst ziehen sie sich nämlich nicht in ihre Häuser zurück, was dem Aroma ihres Fleisches schaden würde!) Der Franzose schätzt die schwarze Perigord-Trüffel um ihrer selbst willen und verzehrt sie deswegen am liebsten unzerteilt als heiß serviertes Gemüse. Kurz gesagt, er will in der Gastronomie, genau wie in der Liebe, nur bei Appetit erhalten, aber nie völlig gesättigt werden. Ganz anders der Engländer! Der ißt, um zu leben! Nicht ge-