

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten**

**Birke, Käthe**

**Karlsruhe, [1917]**

F. Kalte Flammeris

**urn:nbn:de:bsz:31-34718**

geweicht sind. Darn werden sie zu glatttem Brei gerührt, Ei und Grieß dazu getan sowie Zucker je nach Art des Obstes. Es lassen sich verwenden: Kirschchen, Pflaumen, Birnen und Äpfel. Bei letzteren kann man dem Teig noch 50 g Korinthen beifügen. Das in Stücke geschnittene Obst wird unter den Teig gerührt, dann der Eiweißschnee durchgezogen, in eine gefettete Form gefüllt und 1 Stunde im Ofen gebacken. Beim Anrichten streut man etwas feinen Zucker darüber.

## F. Kalte Flammeris.

### 396. Buttermilchspeise.

$\frac{3}{4}$  l frische, süße Buttermilch, 3 Eßlöffel Preiselbeer- oder Johannisbeersaft oder 1 Eßlöffel Zitronensaft, Zucker nach Geschmack, 9 Blatt Gelatine oder Agar-Agar.

Die Buttermilch wird mit Saft rosig gefärbt oder man schmeckt sie mit Zitronensaft und genügend Zucker angenehm ab; dann kommt die in heißem Wasser gelöste Gelatine dazu; gut umrühren und zum Erkalten stellen. Wenn roter Saft angewendet wird, nimmt man weiße, sonst aber rote Gelatine.

Statt Gelatine verwendet man, wo es zu haben ist, Agar-Agar (Pflanzengelatine); dieses muß aufgekocht und durch ein Sieb zu der Speise gegeben werden. Man rechnet 1 Stange davon auf 1 l Flüssigkeit.

### 397. Grießflammeri

wird bereitet wie unter „Grießbrei“ angegeben, doch nimmt man nur Weizengrieß und würzt mit Zitronenschale oder Vanillin. In eine ausgespülte Form geben, nach dem Erkalten stürzen.

In gleicher Weise lassen sich alle Breiarten, mit Milch gekocht, als einfache Flammeris verwenden. Man reicht entweder Frucht-saft dazu oder legt geschmorte Früchte im Kranz um die auf eine runde Schüssel gestürzte Speise.

### 398. Einfacher Milchflammeri.

75 g weißes Maismehl (sogenanntes Speisemehl) oder 70 g Kartoffelmehl,  $\frac{3}{4}$  l Milch, Zucker, Zitronenschale.

Die Milch wird mit Zucker und Zitronenschale zum Kochen gebracht, das in etwas kaltem Wasser angerührte Mehl dazu ge-

geben und einige Male hochkochen lassen. Dann die Zitronenschale herausnehmen und zum Erfalten in eine Form geben.

Außer Fruchtstift paßt hierzu auch eine Schokoladensoße.

### 399. Flammeri mit Mandeln, Zitronat und Rosinen.

Maismehl und Milch wie oben, Zucker, 30 g geriebene Mandeln oder Nüsse, 1 Scheibe feingehacktes Zitronat, 30 g kleine Rosinen.

Zubereitung wie oben.

### 400. Flammeri mit Schokolade.

Maismehl und Milch wie vor, 2—3 Teelöffel Kakao oder 5—6 Löffel geriebene Schokolade, Zucker, ein wenig Vanillin.

Kakao wird mit etwas heißer Milch glatt gerührt und in die Milch gegeben, dann das kalt angerührte Mehl und das übrige. Schokolade wird unter den fertigen Pudding gerührt.

### 401. Flammeri mit Vanille

wie Nr. 398, doch gibt man ein halbes Päckchen Vanillenzucker und einen Teelöffel Eiersatz dazu.

### 402. Gefüllter Flammeri.

In eine Glasschale legt man irgend welches frische oder eingemachte Obst oder Dörrfrüchte, die vorher gut geweicht sind, bestreut sie mit Zucker und reichlich geriebenen Nüssen und schüttet einen beliebigen Flammeri darüber.

### 403. Hafermehlflammeri.

$\frac{1}{2}$  l Milch, 75 g Hafermehl, Zucker, 1 Messerspitze Vanillin; 2 Eßlöffel geriebene Nüsse.

In die zum Kochen gebrachte Milch schüttet man das mit etwas Wasser angerührte Hafermehl und läßt es unter stetem Rühren garkochen. Mit Zucker und Vanillin würzen, dann zum

Erfalten in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form geben. Der Flammeri wird nach völligem Erfalten gestürzt, mit den geriebenen Nüssen und einem Löffel Zucker bestreut und mit irgend einer Fruchtstücke oder mit Preiselbeerkompott gereicht.

#### 404. Milchspeise.

$\frac{3}{4}$  l Milch, 40 g geriebene Nüsse oder Mandeln, 90 g Zucker, 75 g Rosinen, 9 Blatt Gelatine oder Agar-Agar.

Die Milch wird mit Zucker, Nüssen und Rosinen zum Kochen gebracht, dann die in heißem Wasser gelöste Gelatine dazu gegeben; mitkochen soll die Gelatine nicht mehr, da die Speise sonst leimig schmeckt. Gut umrühren und erkalten lassen.

## VI. Kriegsgebäcke.

Nach dem Grundsatz, allen Luxus und Üppigkeit in unserer Ernährung während des Krieges zu meiden, muß der Verbrauch an Kuchen stark beschränkt werden. Nur für Festtage und besondere Gelegenheiten mag Kuchen in kleinen Mengen bereitet werden, wenn er „kriegsgemäß“ ist, d. h. sich möglichst dem Ideal eines Kriegskuchens nähert: „Ohne Butter, ohne Mehl, ohne Milch.“ Auch Eier müssen sparsam benutzt werden.

Butter bleibt bei manchen Gebäcken ganz fort, bei manchen wird sie durch Nüsse ersetzt. Für Mehl wird an erster Stelle unsere treue Helferin in der Kriegsküche, die Kartoffel, verwendet, ferner Mais- und Kartoffelmehl oder ein gemischtes Mehl.

Soweit bei den folgenden Anweisungen nichts anderes bemerkt, ist unter „Mehl“ das mit Roggenmehl gemischte Kriegsmehl zu verstehen.

Bei Verwendung von Gese sind alle Zutaten anzuwärmen, bei Gebäcken mit Backpulver dagegen nicht.