

125 g Kaffee = Ersatz

N 25 / N 26

1. 5. — 28. 5. 44

62

125 g Kaffee = Ersatz

N 27 / N 28

1. 5. — 28. 5. 44

62



Gültig vom 1. 5. bis 28. 5. 1944

Nährmittellkarte



01/0049

62



Friedeberg

Ernährungsamt:

Name: **Gustav Gleng**

Wohnort: **Friedeberg (Neum.)**

Hoch Wesselse. 21

Straße:

Ohne Namensseintragung ungültig!

Nicht übertragbar!

Nur gültig im Bereich des Ernährungsamts

N1 - N10, N18 - N24: Nahrungsmittel

N 29

Friedeberg

62

N 30

Friedeberg

62

N 31

Friedeberg

62

N 32

Friedeberg

62

N 33

Friedeberg

62

N 34

Friedeberg

62

N 35

Friedeberg

62



STRZELCE KRAJEŃSKIE
OCZAROWUJA!

Schrot-Grießtorte

150 g Roggenschrot, 150 g Grieß, 100 g Zucker, 40—60 g Fett, Eiaustauschmittel für 2 Eier, 1 Backpulver oder 1 flacher Teel. Natron, 1—2 Eßl. Weizenmehl, 1 Tasse Milch oder Wasser, 5 Eßl. Essig nur bei Verwendung von Natron.

Schrot und Grieß läßt man mit Milch oder Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde zum Quellen stehen. Fett, Zucker und Eiaustauschmittel rührt man schaumig und gibt das mit dem Backpulver vermischte Mehl hinzu. Dann gibt man die Schrot-Grieß-Masse hinzu. Der Teig soll zwar steif, aber noch gut streichbar sein. Den Kuchen bäckt man in einer Springform $\frac{3}{4}$ Stunde. Nach dem Erkalten kann man ihn nach Belieben mit Marmelade oder Krenn füllen. Die Torte schmeckt auch ungefüllt ausgezeichnet.

„Herausgegeben vom Deutschen Frauenwerk“.



STRZELCE KRAJEŃSKIE
OCZAROWUJA!