

A-330002



Inhalt:

	Seite
Einleitung	3— 5
Schonung der Mehlvorräte	6— 8
Verwendung von Speisereften und =abfällen im Haus= halte	9—15
Einige Bemerkungen über Gerstenmehl, Maismehl und Weizenbrotmehl	16—18

Kochrezepte:

Suppen	19—25
Suppenmehlspeisen	26—29
Gemüse und Beilagen	30—35
Mehlspeisen	36—87
Torten	88—94
Verschiedene Kriegsspeisen	95

DS-2014-1471