



Koch = Rezepte

GEORGE
3914

Margarete Glass's
Recipe book

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Wildbret
Geflügel

Tunken

Gemüse
Kartoffel-
speisen

Salate

Mehl- u.
Eierspeisen

Gelees
Gefroren
Pudding

Ein-
gemachte

Badewerb

Getr

Salzfleisch oder Cabliace in J. Form.

Man füllt gut gepresst mit 1 Schöpfel Speis 1/2 Liter
Kochsalz, Pfefferkörnern 3/4 l. Salz mit 2-3
guten Zwiebeln einlegen. Man füllt Pfefferkörner in die
Cachetform. Man füllt Pfefferkörner mit Salz
Pfeffer mit Salz mit fein gesiebtem Kochsalz. Man
presst dann feste.

Cabliace oder Pfefferkörner auf einem Brot.

1 1/2 # Mehl, circa 100 gr. Weizenmehl
10 gr. Butter, 1 Eiweiß, 1/2 Liter Milch, mit 2 gr.
Mehl vermischt, 1/4 Liter Butter (Nestlé),
Zucker, 3 Pfefferkörner

Das Weizenmehl in ein Sieb geben mit Milch
Pfeffer. Zwiebeln mit Butter, mit dem Brot
vermischen, man füllt Pfefferkörner, Zwiebel
mit dem Teig, man presst das Brot zu einem
festen Kuchen, man presst dann fest.

Man füllt Pfefferkörner auf einem Apfel
man presst die Butter mit dem feinsten Mehl
in einem Sieb.

Fische

Fleisch-
speisen

Braten

Wildpret
Geflügel

Tunken

Gemüse
Kartoffel-
speisen

Salat

Mehl- u.
Eierspeisen

Gelees
Gefroren
Pudding

Ein-
gemachte

Bäckwerk

Getr.