Kisiel truskawkowy – truskawki opłukać i zagotować, przecedzić dodać cukier do tej wody i mąkę ziemniącz. rozpuszcz. w zimnej wodzie, rozbić trzepaczką, trochę zagotować, wlać do kompotjerek wyloną zimną wodą i zostawić do zastyg. i podać. Osobno podać słodką śmietankę.
Można robić z malin, porzeczek czerw. wiśni, poziomek, rzewienia i agrestu.
Proporc. 1/2 l truskawek 3/4 l wody 5 dkg cukru 5 mąki ziem. 10 dkg malin porz. poziom. wiśni i t. p. (do wiśni i agrestu więcej cukru.) Ubrać w formie (krem nie kisiel) gwiazdy łukami i poziomkami łuki biszkopt.
Krem truskawkowy – truskawki obrać z ogonków, zetrzeć z cukrem, gdy utartą ubić pianę na sztywno, dać do truskawek i ucierać dobrze aż stanie. (ucierać się w zimnej wodzie) gdy utartą już zostawić w chłodnym miejscu, przed samym podaniem dać na półmisek i ubrać łukami.
Łuki. – Całe jajko utrzeć z cukrem, dodać 2 łyżki mąki, wymieszać dać cienko na blachę i upiec na złoty kolor. Po upieczeniu ciepły krajać w paski i wyginać na okrągło. (∩) Tak samo robi się krem malinowy, poziomkowy.
Rosół konsome z pasztecikami.
Proporcja, 75 dkg nięsa z kością, podroby z kury i kaczki 13 dkg cielęciny z kością 1 dkg bulionu 25 dkg włoszczyzny.
Rosół podać w filiżankach a pasztec. osob.
Pasztecik w francuskim cieście.
Ciasto francusk. zrobić jak zwykle, wycina się kółka szklanką 1 całe kółko, a 2 z dziórkami, zlepiać białkiem jedno na drugie i upiec (całe na spód) później nakłada się farszem, przybiera zieloną piet-