Zupa ze suszu z zacierką, jajka, clerki z jarzynką. Strudel tyrolski:

Proporcja 6 łyżek cukru 12 dkg masła 6 żółtek i całych jaja 6 łyż. śmietany 4 dkg drożdży mąka mięso utarł. z żółtkami i całymi jajkami i cukrem. śmietana drożdże rozpuszczone w wodz. lub mleku.

Strudel. Zagnieść ciasto gdy wyrobione rozwałkować, potrzepać bułką tartą z masłem, posmarować masą migdałową, lub orzechową, można nawet powidełkiem, zwinąć w rulon i zostawić do wyrośnięcia. Gdy wyrośnie posmarować (masłem) jajkiem posypać cukrem i piec w miernym piecu na złoty kolor. Robić dziś na jutro.

Masa – 20 dkg migdałów lub orzech. utrzeć żółtka z cukrem dodać migdały ubić pianę, lekko wymieszać i posmarować dodaje się z szodem.

Szodo – żółtka utrzeć do białości z cukrem, zaciągnąć śmietanką gotującą i chwilę zamieszać i podać przed samym podaniem.

Naleśniki biszkoptowe gotowane na mleku.

Proporcja 2 żółtka 4 białka 2 łyżki mąki powidło cukier.

Żółtka utrzeć do białości z cukrem, 9 ciąg ubić na sztywną, na jednym dać pianę z 2 białek 1 łyżkę mąki lekko wymieszać, kłość łyżką na mleko, gorące, a nie gotujące, nakryć na chwilę pokrywką. Gdy się zagotuje wyjąć na sito łopatką, posmarować powidłem i zwinąć w wałek i skrajać na ukos, posypać cukrem.

Strudel z szynką.

Proporcja 25 dkg szynki, 1/4 l śmietany jajka masło bułka tart.

Ciasto jak zwykle na strudel. Wyschnięte ciasto pokropić suto masłem lub smalcem, posypać siekaną szynką, pokropić śmietaną rozbitą z jajkami, aż wszystko wyjdzie. Zwinąć wałek, dać do rondla wysm. i wysyp. bułką, i smażyć pół godz. można podać jako przystawkę, albo pasztecik: