Szpinak – opłukać, sparzyć, parokrotnie przepuszczać przez durszlak, zrobić się mało, ile rozmaitą, dać do szpinaku, posolić dać kwaśną śmietany, wymieszać, łyżkę kwaśnego cytr. lub octu i podać na osobnym talerzu z jajkami sadzonemi.

Dorsz – dać do dość kwaśnego tłuszczu, wlać całe jajo, łyżkę posolić i upieć mieszając.

Sałatę ze słoniną – sałatę opłukać posolić (1 ogórek) do skwarków dać octu i wody i cukru, zaprawić i polać gotującym sałatę (można polać 2 razy i ubrać gotow. jajkami.

Kapustę włoską faszerowaną. (kiel) Średnią gładką kapustę sparzyć, (zagot. lekko) wyjąć odłączyć liście i nałożyć dać farszem za każdy liść; zawinąć w pęcz. gładką i zawiązać i dusić w rondelku z tłuszczem z dodatkiem wody pod przykryciem polewając tłuszczem z podkapu- sty i smażyć do miękkości, gdy miękka zrobić krzyżną śmietaną mąką. papier położyć i położyć kapustę duszoną, przez po domiem pokroić na cześci, podać na okr. półmisku może być jako ziemniaki, przystroić po rupie, lub na dwoje domie.

Farsz – wyrozgotować do miękkości; mię rozgotowane zemleć, wymieszać z ryżem dodać zmiażdżoną cebulkę, sól pieprz, gdyby był za mały dodać śmietany lub rosołu i na kładać liście. Drugi spos. liście włoskie Duże liście sparzyć, gdy prostygną, rozkła dać jeden na drugi 3 liście, smarować farszem, zwijać walec jak poprzednio, po czym wierzem krajać w plastry.

Proporcja farszu – 25 dkg ryżu 30 dkg mięsa, tłuszcz, cebula, sól, pieprz 1/2 l śmie