Piernikki piecze się w lekkim piecu.
Piernikki zawsze są smaczniejsze starsze dlatego lepiej jest pieć je chwilę na tydzień naprzód.

Proporcja
1/2 l mąki
10 dkg. masła
10 " cukru
1 żółtko
śmietana
mak
1/2 l maku
cukier do smaku.
śmietanka

Łamaniec z makiem.

Mąkę, masło, cukier, żółtka i śmietanę, ile mąka przyjmie, zagnieść ciasto i (wałkować) wyrabiać pół godziny. Potem ciasto rozwałkować cienko i wykrawać półksiężyce, ułożyć je na blasze i upiec na złoty kolor.
Mak sparzyć gotującą wodą, obcedzić i utrzeć w obnicy mocno wałkiem. Wrzaszę ucierania, dawać cukier. Gdy już mak ułarły wlać kilka łyżek mleka, lub słodkiej śmietany, wymieszać, wyłożyć na salaterkę i naokoło obłożyć upieczonymi półksiężycami. Mak powsypać łatwo na szare łamańce.

Strudel z jabłkami

Z mąki, jajek, oleju i wody zrobić ciasto jak na pierogi. Wyrobić bardzo mocno i wybijając na cienko (wypełnić przezroczystej płacek i podsuszyć mocno) nieco ciasto podsuszone smarować rozkłopionym masłem, posypać tartą bułką i ułożyć poszatkowane jabłka warstwę, zbrzyć brzegi ciasta jak kopertę i całe ciasto zwijać w rulon i dawać na przygotowaną blachę i piec w gorącym piecu, ciągle podlewając masłem i uważać by się nie spaliło. Gotowy posypać cukrem i podać na gorąco pokrajany w porcje.

Kocja ciasta półfrancuskie. z makiem

Ciasto drożdżowe rozwałkować włożyć masło