1 jajko
1 łyżka octu
woda.

1/2 l śmietany 10 dkg cukru waniliq

w ogrzej mleko, a śmietanę

Proporc.

50 dkg kości wol.
15 mięsa gotow. lub pieczo.
13 włoszczyzny, pieprz
sól
2 dkg smalcu 2 dkg smalcu
1/8 l mleka na należ. jajko
mąka i słonina.

cienkie długie paski; orzyjać na posmarowaną formę, smarować jajkiem, posypać cukrem kryształem zmieszanym z pokruszonymi orzechami, lub migdałami i upiec jej mocno, po upieczeniu zdjąć z formy, ogólnie wystygnąć nakładać bitą z cukrem (bitą) (ciasto wolne jak na pierogi)

Rosół z pasztecikami

Pasztecik:- upiec należycie zwykle nakładać farszem. Farsz - mięso upieczone lub ugotowane zemleć dać je na przysmaż. cebulę na tłuszcz dać soli pieprzu, przysmażyć. Smarować należycie, zwijać w rulonik, a potem w ślimaczki ogólnie rozwać przysmażyć z obydwu stron. Podać osobno na półmisku lub talerzu. Przy talerzu na być talerzyk na pasztecik; deseowy.

Krem z kwaśnej śmietany - śmietanę i śmietankę zamarzić każdą osobno, następnie ubić, dać do niej cukier, skórkę cytryny. pokruszoną w paski i rozpuszczoną żelatynę białą i czerwoną. Znaleźć śmietanę białą i czerwoną i układać warstwami w formie i zamarzić, Zupa wiśniowa z biszkoptami

Wiśnie ugotować przetarować przez sito, zmieszać śmietanę z mąką i żółtkami, znów zagotować. Gdy nie słodka dać cukru. Podać z ciasteczkami biszkoptowymi, lub z ugotowanym słodko

Proporcje

1/4 l śmietany 1/4 śmietanki 15 dkg cukru
5 dkg skórki pomarańczowej
żelatyny białą i czerwoną.

1 1/2 kg wiśni
1/4 l śmietany 2
2 żółtka
1 dkg mąki
cukru do smaku