po chlebie i piec 1 godzinę.

Kruche kołaczyki

Proporcja
14 dkg masła surow.
14 szklar.
14 dkg cukru pudru
3 żółtka
1/4 laska wanilii
42 dkg mąki
1 jaje
10 dkg orzechów laskowych
20 dkg konfitur.

Masło utrzeć na pianę, dodać masło szklarowane niezbyt gorące, następnie dać cukier wanilię i ciągle ucierać. Wreszcie dać surowe żółtka, mąkę dobrze wyrobić i wynieść na zimno do zamrożenia z zamrożonego ciasta robić kuleczki i w środku nich dołeczki i znowu ułożone na blaszę zamrozić do drugiego dnia. Na drugi dzień smarować jajkiem, orzechy laskowe namoczone w wodzie ciepłej pokrajane w talarki przylepiać do koła dołeczka na tę kuleczki. Na upieczone dołeczki nakładać konfiturę i można jeszcze lukrować.

Mazurek śliwkowy.

Śliwki sparzyć, pokrajać w drobną kostkę i wrzucić na wygotowany syrop z cukru i wody, do nitki i smażyć je do rzeźnoczystości. Następnie dać do tego skórkę pomarańcz. w kostkę lub w paski pokrajaną i orzechy włoskie podzielone na ćwiartki. Razem to wszystko dobrze wymieszać i wykładać na ondruty lub na kruche ciasto, przyłożyć drugim plackiem, by się połączyły przy użyciu ondrutów. Trzeba po przykryciu masy plackiem przyłożyć deseczką i przycisnąć ciężar.

Proporcja
50 dkg śliw surow.
25 dkg cukr.
10 " skórk. pomaran.
1 dkg orzech. włoskich
1/2 szklank. wody
2 ondruty lub 2 placki kruche.

Mazurek sanocki

Ile zaważy 3 jajka tyle wziąć cukru i mąki, żółtka utrzeć z cukrem 1 godz. do białości, gdy utarte ubić pianę na sztywną wymieszać dać połowę piany i mąką później dodać resztę piany i mąkę, lekko wymieszać dodać orzechy pokrajane i skórkę pomarańcz. i wlać na

Proporcja
3 jajka
cukier
mąka
orzechy
i skórka pomaran.