

Syrové (tvarohové) bálešky

Daj do hrnečka dve alebo tri lyžice vlašného mlieka, rozmeľni do toho dve deká kvasníc, primiešaj dve lyžice múky, a postav na teplé miesto. Zatiaľ, lež to nykysne, prichystaj nadievku: štvrt' kila tvarohu postrúhaj, alebo keď je mäkký, roztlač ho, pomiešaj doň desať dekov masla, kvapečku soli a ale šesť dekov cukru, dva žĺtky, ostrúhaj kúsok citrónovej kôrky, dobre to rozmiešaj a polož na stranu. Potom vezmi ¼ kg masla a tri ho až sa spení, rozšpruďuj v šestine litra smotany alebo mlieka, 4 žĺtky, primiešaj to k maslu, vlej do toho ten kvások, dve lyžice tlčeného cukru, a trošičku osol'. Teraz primiešaj k tomu pol kila peknej, bielej múky a vytrep cesto tak až hádže pluchiere, potom ho popráš s múkou a nechaj trochu pokysnúť, potom cesto vyber na dosku múkou posypanú, nakrájaj z neho kúsok tak asi jako stredný zemiak veľké, každý zaokrúhli a roztlač na bálešky, ale najviac prostriedku, kraje musia ostať tlstejšie; poklad' ich vedľa seba na plech. Vezmi prichystaný tvaroh a s lyžičkou klad' z neho do prostred báleškov, ale pozorne, aby kraje neboli s ním okvackané. Daj na tvaroh na každý báleštek ale štyri sultaninky, kraje natri s rozšpruďovaným vajcom. Daj ich trochu pokysnúť a upeč na žltu v trúbe. Keď sú upečené, vyber a nechaj vychladnúť, potom ich posyp s cukrom a urovnaj na misku.

Bálešky lekvárové

Robí sa cesto tak jako na syrové, lenže, miesto tvarohu, dá sa na bálešky lekvár; ktorý rozriedi sa s vodou a trochou vína, postrúha sa doň citrónová kôrka, a keď by bol málo sladký, primieša sa doňho tlčeného cukru. Na lekvár miesto hrozienok obar a ošúp pekne sladké mandle, pokrájaj na štvrtky a úhľadno poklad' ich na bálešky a môžeš ich i tlčenými orechami posypať, kraje tiež natri vajcom a keď ich dáš do trúby, musíš dať dobrý pozor, aby sa nevysušili alebo neprihoreli. Vystydnuté posyp cukrom. Ku ľahčeniu práci môžeš tieto syrovníky alebo lekvárovníky i v jednom upieť, a síce: keď je cesto ukysnuté, vezmi z neho taký kus, jako je veľký plech, roztlač ho po celom plechu a kraje nechaj vyššie, aby nadievka z neho nestekala; vylej naň syr alebo lekvár, jednako ho po báleši rozotri, cibéby alebo mandle rozdeľ po ňom, holé kraje potri vajcom a daj do trúby piecť. Keď je upečený, vyber ho na slízovú dosku, nechaj trochu vychladnúť a potom ho rozkrájaj na štvorhranaté väčšie kúsok, posyp cukrom a ulož pekne na misu.

Calta pletená

Sprav kvások z ½ deka kvasníc a troch lyžíc sladkej smotany, rozmiešaj a nechaj ho pokysnúť. Vezmi pol kila múky, sedem dekov masla, desať dekov tlčeného cukru a trochu soli. Daj múku do misky, vlej kvások do nej, vsyp ta sol', prilej maslo a cukor, miešaj to a prilej toľko vlašne teplej smotany alebo mlieka, koľko múka spotrebuje, tak aby cesto nebolo riedke, lebo z riedkeho cesta sa nedá nič pliesť. Cesto dobre vyrob tak, až sa na varečku nelepí. Keď je vyrobené, popráš ho s múkou, nechaj v miske a prikryj ho teplým obrúskom. Keď trochu pokyslo, daj ho na dosku a rozrež na deväť kusov. Z každého kusu ušúľaj tak dlhý povrázok, jako je plech dlhý; potom upleť tri vrkoče, jeden zo štyroch, druhý zo troch a tretí zo dvoch povrázokov. Pomasti plech, daj naň vrkoč zo štyroch, na ňho zo troch a vrch zo dvoch povrázokov, nechaj to trochu pokysnúť. Potri caltu s rozšpruďovaným vajcom a daj ju do trúby pekne na žltu upieť.

Bábovka lepšia

Utri 15 dekov masla, daj do ňho 1/3 litra dobrej, kyselej smotany, šesť žltkov, tri deka kvasníc, asi deko tlčeného cukru, trochu soli, všetko dobre rozšpruďuj, potom daj do toho peknej, bielej a suchej múky, koľko miešanina spotrebuje, aby bolo stredno husté cesto, ktoré sa musí tak vyrobiť až sa varecha čistí. Načo posyp servít s múkou, rozváľaj na ňom cesto, asi na dve stebľa tlsté, pomaž ho s rozpáleným maslom, posyp s tlčeným cukrom a škoricou, na slížiky rozkrájanými mandľami, vymaž formu s maslom, vysyp alebo oblož s mandľami a bábovku sviň, daj ju do formy a nechaj ju tri štvrtie hodiny kysnúť a daj do trúby. Potom ju vychlop, posyp s cukrom a škoricou a nechaj ju vychladnúť. Do tejto bábovky môžeš zavinúť dobre pripravený mak.

Vanilkové rožky

Z desať aj pol deka masla, 5 deka strúhaných mandlí, 3 ½ deka cukru a 14 dekov múky sprav chytro na slízovej doske na cesto, dobre ho vyrob až je hladké. Narob z neho na ceruzku tlsté a tak dlhé slížiky, namasti plech a poskrúcaj naň tie slížiky jako rožky. Daj do trúby nie veľmi rozpálenej a napoly ich peč, ale len na blede. Potom ich poobálaj vo vanilkovom cukre.