



Предговор

Уз овакву књигу, пре би, уместо предговора, требало да пише – предјело, но... ни предговор не звучи лоше.

Пред вама се налази 112 рецепта за јела који су преписани из којекавих старих, раскупусаних свезака којима су се листови разлетели, па је било потребно много времена и дешифровања док се није нашао некакав редослед, а обашка што је доста тих рецепата било записано обичном, графитном, оловком, те су слова често била бледа до нечиткости, а било је и рецепата записаних мастиљавом оловком на

коју је или канула чорба или суза, шта год, размрљало би до не препознатљивости, тако да је приређивач стварно имао муке да све те рецепте препише.

Поред тих 112 лепих, ондашњих, јела, чорби, умокаца, колача, торти... у овој књизи, имате и фотографије тог Београда којег више нема, а као зачин свему, сви рецепти су дати баш оним језиком и речником како су и писани, па ће садашњи читалац имати мало муке да то растумачи, но, верујем да ова јела заслужују толики напор.

Драјан Перућ

Американски хаше

У шерпењу која се пристави на огњиште, метне се једна варјача масти, чим се ова загреје, саспе се у њу четири главице врло ситно исецана црна лука, кад овај одмекне, дода се пола кафене кашике ситно исецана зелена першуна, а чим се лукац са першуном добро упирјани, сручи се унутра пола киле на машини или сатарицом ситно исецкана кувана или печена говеђа меса (могу се употребити и од прошлог дана преостали комади), пола киле исто тако исецане шунке или сува меса, и једна цела, у млеку потопљена, па исцеђена и изгњечена, односно измрвљена земичка, поклопи и остави да се хлади, док смеша не буде млака, саспе на њу четири велике кашике кисела скорупа, дода десет дека на малене а једнако исечене коцке дебеле сланине и два цела пресна јајета, добро се измеша, па онда саспе у округао лимен калуп (модлу), који се пре тога пресном машћу добро намазао, просејаним мрвицама од земичака посуо и од ових

мало отресао, поспе и озго месо са поменутиим мрвицама, попрска мало машћу и метне у пећ (рефрну) да се пече, док горе посуте мрвице не буду лепе жуте боје.

Тада се тај хаше опрезно и полако из калуца истресе на округлу или китњасту равну чинију.

Међутим се у малој шерпењи испрже са три центиметра дугачки један широки исечени резанци од дебеле сланине тако, да остану бели, поваде из шерпене, метну на ситанце, да са њих отопљена маст откапље, а у ону маст, која је иза њих преостала, саспе се четврт мале кашике ситна шећера, те кад овај почне жутети, сруче се на њега од једне повеће жуте шаргарепе исечени резанци, који треба да буду слични резанцима исечене сланине, поклопе и пирјане да буду лепе жуте боје, потом се изваде и сруче такође на ситанце да и са њих маст откапље, на исте такве резанце исеку се два повећа у сирћету окишељена краставца и једна обарена сирћетом зачињена цвекла. Све то се спреми, па кад

се хаше из калупа истресе на чинију, позадевају се у њега приуготовљени разноврсни резанци у осам реди а у једнаком правцу и растојању тако, да на површини му горе буду сређени у виду звезде, а на боковима му у виду пруга, које се од кракова звезда пуштају на ниже.



По себи се разуме да се редови удешавају тако, да два и два једна према другом буду једнаки. Да би се овај посао олакшао, треба на она места, где ће се поменути резанци забадати, малом шиљастом варјачом начинити рупицу, па у њу угурати резанац.

Резанци се забадају тако да из хашеа за један центиметар извирују у средину звезде пак задене се један прамечак крецава или обична зелена першуна.

Но посао тај мора се свршавати брзо, да се хаше не би охладио. Пошто је и то готово, носи се хаше у судић, у коме је татарски умокац, на сто.

Примедба:

- Овај хаше може се удесити и да се једе хладан. Зготови се исто тако, само се пошто се истресе на чинију, остави да се хлади док не буде млак, па се уместо поменутих резанцима окити подједнаким маслинама, које на хашеу изгледају као нека дугмета.
- Пошто се окити, метне се на хладовину, односно на лед и кад затреба носи на сто.
- Како уз један тако и уз други метне се широк нож за послуживање. Свако себи при столу одсеца један део хашеа и ставља на тањир (хаше, домаћица не реже сама пре послуживања).

Бакрач паприкаш од кечиге

За 6 особа узме се за ову сврху кечига од два киле.

Пошто се кечига удеси по општим правилима, и очисти од коже и бодља, исече се на подједнаку попречну спрста дебелу парчад, осоли се, остави да тако четврт часа постоји, па се онда од ње готови „бакрач паприкаш“ на следећи начин.

Прво се у бакрач, који се прстави на огњиште, успе две варјаче масти, чим се ова загреје, саспе се у њу 4-5 главица ситно исе-

цана црна лука, кад овај пожути, саспе се на њега пола мале кашике ситне црвене паприке, добро се измеша, па одмах поређају по луку комадићи рибе, поклопе се и оставе да се тако пирјане четврт часа.

Затим се налију млаком водом толико, да у њој подобро огрезну, дода се две зелене паприке, поново се поклопе и оставе да се кувају док не одмекну, односно док над њима не уври чорба толико да је над рибом има, као што је то обично у паприкаша.

Тада се према укусу досоли и пошто још мало проври, сипа се тако готов паприкаш у подубљу округлу чинију или иначе китњасту чинију и уз киселе разнолије носи на сто.

Примедба:

- Паприкаш од кечиге може се зачинити машићу и зејтином.
- Кад се паприкаш зачини зејтином, једне се хладан.
- Може се готовити и од малих кечига које скупа одговарају тој тежини.
- Ни овај, као и ниједан други рибљи паприкаш не сме се варјачом мешати, него се, да не би загорео, покади-кад бакрач дигне са огњишта и мало завитгла.
- Комадиће рибе треба опрезно вадити и у чинију једно уз друго и једно на друго слагати повећом кашиком, па онда тек преко њих прелити чорбу од паприкаша.
- По укусу које рад папреног, може ставити љуту црвену паприку.

Бела говеђа чорба

За шест особа узима се килограм меса које се у чистој, свежој води добро опере, метне у чист добро пропран лонац који се употребљује само за кување говеђе чорбе, налије се са два литре хладне воде, тако да лонац остане са добра два прста празан, поклопи чистим заклопцем и пристави на огњиште да час и по непрестано подједнако тихо ври (чорба која нагло ври, мутна је а ако уз то још и кипи, много изгуби од своје јачине). Чим чорба почне врити, издиже се на њеној површини густа, прљаво-мрка пена.



По старом начину се та пена, за све време док одскаче, непрестано скида избушеном кашиком, која је за ту сврху начињена, по новом начину остави се да је полагамо тихим увирањем не стаје, док се сасвим не изгуби, јер је доказано, да тако чорба буде снажнија.

Пошто је чорба час и по врела а пене на њеној површини нестало, спусти се у њу зелен, која се међутим добро очистила, састругала, опрала и на четири комада уздуж пресекала.

За килограм меса узимају се два корена першуна, два корена паштрнака, један корен жуте репе, један корен целера, један корен келерабе, један мањи карфиол, један влатак празилука и једна главица обичног црног лука, на којој се остави доња, бледо жута љуска, а која се на четворо засече тако, да се не распадне. Уза све то се чорба према укусу осоли и метне у њу десет до петнаест зрна бела бибера.



По старом начину се додавало чорби и мало ђумбура, на новом се овај не употребљује.

Тако зачињена чорба остави се да даље опет подједнако тиховри час и по.

Неке домаћице воле да метну у чорбу и по један до два кромпира. Овај се меће у чорбу на један час после поменуте зелени, јер се кромпир за по часа скува, кува ли се дуже распадне се, те чорбу узмути. Због тога се кромпир не сме употребити за говеђу чорбу која је гостима намењена.

Затим се измакне и остави на огњишту тако, да се сталожити, али да остане топла. Тада се полако и опрезно кроз мало сито или цетку, која је за ту сврху начињена, процеди у чист лонац, ако треба, досоли, пристави да поново узавре, укува се у њу што је одређено, саспе у чинију и носи на сто.

Примедба:

- Ако је у чорби сувише масти, која се обично дигне на површину, треба ову пре но што ће се чорба са меса оцедити, полако кашиком скинути.
- Кад се тесто укува у чорбу, треба га одмах подужом рашљастом виљушком промешати, да се подједнако растресе, иначе се лепи, а опрезно пазити да за време док чорба са тестом ври, не искипи, јер би тако изгубила много од своје јачине.
- Ако случајно, крај све пажње чорба буде мутна, треба у њу, пре но што ће се са меса оцедити, накапати мало лимунова сока, који у тако малој количини укус чорбе нимало не измени, а међутим је за неколико тренутака избистри.
- Ако се уз говеђе месо дода половина маторе кокошке или два голупчета, буде чорба још боља и укуснија.

Бифстек по Шатобријану

Овај бифстек готови се од оног дела кртог говеђег меса које се извуче из полеђине, али и од горњег дела беле печенице. За шест особа узима се један и по до два килограма овога меса.

Месо се исече на комадиће који треба да буду са два прста дебели и остави да умотани у чист убрустри до четири дана на леду постоје. Тада се у обичну лимену тепсију истопи толико масти, да при пециву комаде меса до половине обухвати.

Пошто се маст загреје, сваки комадић меса се маљем са једне и друге стране излупа, после са једне стране бибером и са мало соли, па се спусти у маст тако, да неосољена и необиберисана страна додирује дно од тепсије. Када се та страна испече до лепе мрке боје, онда се округлим танким ножем сваки комадић меса преврне и после озго са мало бибера и соли.

Чим су сви комадићи испечени, сложе се на средину загрејане чиније тако, да се мало један на други наслањају, али да се сваки за своје три четвртине види, послаже на сваки помало ситно исецане рибице сарделе, француске слачице (сенф), и на танке листиће исечена, у масти до мрке боје испржена црна лука, и уз

чинијицу у сирћету зачињених биљних разнолија-папричастих младих кукурузњих заметака, краставаца, бундевица, зелена грашка, зелена пасуља и других разнолија које се добијају у мањим и већим стаклима по специјалним трговинама, или обичних малих у сирћету закишељених краставаца носи на сто.



Бонбони од шоколаде

У шерпењу се успе двадесет пет дека шећера, прелије са шест великих кашика воде, дода једна на треници утрвена плочица шоколаде, пристави на огњиште и мутећи кува један и по до два минута, па онда се брзо сручи у чинију, врло брзо меша док се не охлади и не счврсне.

Тада се изручи на мокру даску, или још боље на мраморну плочу, длановима растегне да буде смеша с прста дебела и исече на мале четворокуте, који се умотају у станиол.

Бухавице од пиринча

Обично зготовљен пиринач у млеку, који се мало осоли, а мало јаче укува, сручи се на даску, која се мало покваси хладном водом а растре мокром оклагијом, да буде с прста дебео и остави да се охлади.

Тада се од њега калупом (којим се секу бухавице), испросецају мали округли кружићи, сваки од истих се замочи у размућена јаја, после добро мрвицама од земичака и пече у шерпењи на масти, да буде жуте боје.

Готове печене бухавице, посу се озго на треници натрвеном шоколадом и помало шећером (неки узму цимет), потом сложе на плитку чинију и носе на сто.

Уместо бухавица могу се сећи и мали угласти комадићи.

Укусно јело, згодно за послужити деци између obroка.

Бухавице српске

У чинији се умути два цела јајета са једном великом кашиком шећера, дода два дека измрвљеног квасца, четврт литре млека, на врх ножа соли и толико брашна, да тесто буде гушће но за обичне ваљушке, добро се пупчастом страном варјаче изударе, остави да на умерено топлом месту кисне док се не дигне, а по-

том граби кашиком од теста, које се заокружује и спушта у шерпењу, у којој се на огњишту загрејало масти са добра четири прста да се напуни толико, како ће се при пециву уштипици моћи кретати.

Пеку се помичући их с места (пошто тако набујају) док не пожуте, готове међу на сито да се оцеде од масти, потом сложе на чинију, посу шећером и, уз чинију са пекмезом носе на сто.

Владичин хлеб

У чинији се пола часа мути осам жуманаца са осам кашика шећера, дода једна кашика крупна сува бела грожђа без семена, мало од лимунове коре, седам дека крупно исецаних ораха, седам дека крупно исецаних бадема, саспе унутра чврста пена од осам беланаца, овлаш измеша и дода најпосле мало помало сипајући пет великих кашика брашна.

Пошто се сва смеша измеша, саспе се у калуп (модлу) који је за ту згуду одређен (дугачак и узан а обло округао) а који се намаже машћу и попраши брашном и бледо испече.

Испечено тесто истресе се на даску и охлађено сече на комаде, који су са пола прста дебели.

„Врбница” бонбони

У лончић се успе мало воде и скува у њој пола шипчице од ванилије, тада се саспе у шерпењу четврт киле просејана шећера, налије са четири велике кашике воде, у којој је кувана ванилија и кува се догле, док са варјаче, када се од смесе мало зграби, не отпадају густе капљице; тада се смеша изручи у округлу порцеланску чинију и порцеланским тучком или доњим дршком повеће чаше меша и таре док се не счврсне, а за све време се ножем смеша прикупља на средину чиније. Потом се изручи на мраморну плочу или на даску, шаком тапка да се изравна за висину, која се удешава према укусу, (треба бити подобро растањена) и глади повлачећи шаком преко ње, јер тако добија леп сјај; сасеку се ножем неравни крајци.

Половина тако растањене смесе премаже се танко пекмезом од кајсија, метне поврх ње друга растањена смеша, па онда од ње секу мали четвороугаони комадићи и замотавају у станиол.



Галатин

На машини, или иначе исеца се килограм и по свињска меса од бута, али се скине са њега сва сланина, саспе у чинију, дода шест целих јаја, комад потврда хлеба у величини земичке, који се истаре на треници и према укусу дода бела бибера и соли. Смеса ова добро се измеша и подели на три дела.

Потом се чист убрус добро намаже са пресном масти, метне на њега један део исецаног меса и удеси да изгледа као омања пекарска „векна”, метне поврх ње слој дебеле сланине, која се исече танко, као тупа страна сеченице од ножа, сложи по њој половина ниже означена надева, преко овог опет слој сланине па онда други део исецаног меса, по овоме друга половина поменутог надева, преко овог опет слој сланине и најпоследње трећи део исецаног меса.

Тако удешена „векна” увије се у пешкир, увеже танким канапом, спусти повећу шерпењу у којој се у умерено сирћетом окишељеној води искувало доста зелени и поклопљена кува три часа.

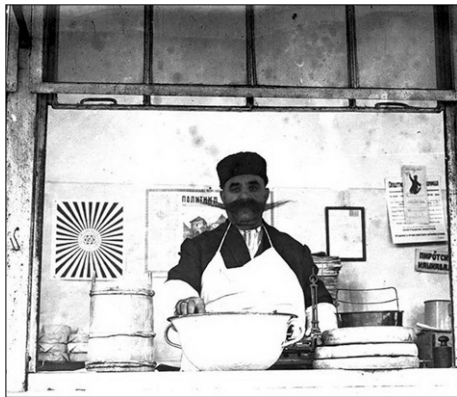
Затим се из воде извади, метне на даску, стави поврх ње друга даска, која се притегне камењем као шваргла и остави да тако престоји на хладовини преко ноћи.

Тада се одвије, исече на умерено танку парчад и сложи на дугачку узану чинију.

Надев: на мале коцке исеца се мало обарене шунке или суха обарена језика, тврдо обарених жуманаца од јаја, пресне сланине, пилеће цигерице и желудаца и из сирћета киселих краставаца, па се све добро измеша.

Гибанчићи са овчјим сиром

На дасци се длановима добро натре пола киле брашна које се узима за савијачу, са уврх пуном варјачом масти, саспе у чинијицу и замеси са два и по деци смлачене воде и пола мале кашике соли, добро измеша, сручи на даску и руком по тесту удара до тле, док иста не остане чиста. Потом се подели на две јуфке, које се заокругле, развију оклагијом, да буду са палца дебеле и оставе да покривене престоје четврт часа. Тада се свака премаже мало отопљеном машћу а развије на столу што је могуће тање, као савијача, али се са ње не откидају ивичави окрајци нити се шкропи машћу, него се уз један крај дужом поспе једном пуном шаком измрвљена зрела масна овчја сира из качице и тако дужом увије.



Од те узане савијаче секу се двадесет пет сантиметара дуги комадићи, увије сваки уокруг као пуж, односно, да изгледа као мала увијена савијача, подвију му се крајеви а потом сваки оклагијом притисне и развије толико, да буде велик као дно на наличју великог тањира, па онда се пече у шерпењи на врелој масти, да буде жуто боје. Такви готови гibaнчићи послажу се на плитку округлу чинију у редовима, да се један на други наслањају и носе на сто.

Говећи језик

Свеж говећи језик добро се опере, па се онда њиме о стабло појача дрвета или ноге од стола добро изудара.

Тада се метне у лонац, налије хладном водом да у њој огрезне, мало посоли, поклопи и приста-ви да ври, док се сасвим добро не

скува (што се може окушати уבודом плетице), чему треба отприлике три и по до четири часа.

Затим се скине сватре, ољшти са њега горња дебела кожа, исече на подједнаку, са по прста дебелу косу парчад, поређа у подубљу дугуљасту чинију и прелије умокцем, који се готови овако: у шерпењу која се пристави на ватру, метне се четири дека масти, кад се ова загреје, саспе се у њу 3-4 комада шећера, пошто овај пожути, дода се једна мала, на треници урибана, главица црна лука, кад ова смеша буде отворено-мрке боје, попраша се са једном великом кашиком брашна и остави да се пирјани дотле, док не буде цела смеша угаситомрке боје, тада се налије са пола литре оне хладне чорбе, у којој је језик куван, или ако се иста за чорбу зготовила, чисте хлад-

не, добро измеша, да не буде згрудана, саспе унутра три дека у рерни осушених на треници рибаних, обичних медених колача, па се онда остави да добро проври а за све време се непрестано мути избушеном справицом, којом се мути тесто за палачинке (ко ове нема, нека мути тако осредњом варјачом).

Тада се у један деци бела винска сирћета успу две велике кашике на лимуну натрвена тим сирћетом отопљена шећера, саспе то у умокац и пошто добро промешан само мало проври, процеди се цео умокац кроз сито, саспе поново у шерпењу у којој је био, а која је врелом водом исплакана, додају два дека обарених, ољштених, умерено танко уздуж исечених бадема, пола дека крупна бела грожђа (по себи се разуме, да се ово мора очистити и чистом крпом на длановима добро утрти) и остави на огњишту да буде топло, али да више не ври.

Умокац треба да буде пријатно накисео.

Ако је сувише сладак-што буде кад је сирће благо-дода му се неколико капи лимунова сока, ако је сувише кисео, тада се дослади шећером, који се на лимуну натре.



Примедба:

- Ради лепшег изгледа, могу се комадићи исечана језика окитити поменути обареним и уздуж исеченим бадемом. Ово се чини тако, кад се свако место, где ће се заденути бадемом, дебелом плетлицом прободе, па у ту јамичу задене дугуласт комадић бадема. Бадемом се задева унаоколо по округлини ивице сваког реда, од кога ће се сећи комадић.
- По себи се разуме, да се у том случају умокац преко парчади мора опрезно преливати, како би сав начичкани бадемом остао бео а комадићи језика ипак били преливени.
- Неки метну језик, пошто га исеку, у умокац и оставе да у њему месо проври, но ово се може чинити тада, кад се комадићи не ките обареним бадемом. У том случају морају се исечени комадићи у шерпењи слагати тако, како ће после бити сложени у чинији.
- Умокац који иза преливања преостане, саспе се у чинијицу, која уопште служи за умукце, и уз језик носи на сто.
- Ко воли може уз овакав језик служити и понеким додатком, то може бити на масти печен кромпир у колутићима, сеченим а јајима окићеним макаронама, финим ваљушцима или пиринчом, но обично се служи без додатака.



Гођа пита

У чинији се с вечери умути четврт слатка масла са пет жуманаца, дода пет великих кашика шећера (који се пре туцања натре ванилијом), три дека квасца, на врх ножа соли и шездесет дека брашна, све се добро измеша и замеси, покрије и остави да преко ноћи престоји на хладовини (у подруму или на леду).

Сутрадан се трећина тога теста саспе у машћу намазану тепсију и разоноди, потом се разоноди по њему половина ниже означена надева, сручи на то и подједнако размести друга трећина теста, по њој преостала друга половина надева и најпоследње преко њега трећа трећина и остави, да тако на топлој месту кисне два часа и тада се пече.

На испечено тесто саспе се озго и подједнако разоноди чврста пена од пет беланаца која се олади са седам кашика ванилин шећера, подржи поново у пећи тек да се пена счврсне, па онда се извади из пећи, охлађено тесто се исече на мале четвороугаонике и сложи на плитку китњасту чинију.

Надев: у чинији се умуте три жуманцета са пет великих кашика шећера, дода четврт киле очишћених и утуцаних ораха, чет-

врт киле сува бела грожђа без семена и две кашике мрвица од земичке и све измеша.

Примедба:

– Овај сладак ситнеж ређа се на плитку китњасту чинију са дршковима у виду мале пирамиде. Служи се уз теј или уз неко друго прикладно пиће по избору домаћице.



Готовљење теста за савијаче

На дасци се длановима добро натре пола киле просејана, најбоље такозвана „грисна брашна” са једном великом уврх пуном кашиком пресне масти, саспе у чинију, скупи у гомилу, на средини удуби, саспе у удубину два и по деци смлачене воде (кад је вода хладна тесто се не развлачи), дода на врх ножа соли, добро измеша и замеси, а потом сручи на даску и ударајући по њему опруженим прстима меси дотле, док прстио не остану чисти, односно, кад се тесто престане лепити за њих.

Тада се раздели на пола, свака пола се засебно још мало измени а уједно заокругли, те начини од ње јуфка, оклагијом тек мало развије, да изгледа као мала јако дебела погача и обе тако удешене а покривене, оставе се да престоје четврт часа.

Потом се свака та јуфка премаже мало отопљеном смлаченом машћу, од које се припреми две велике кашике, натакне на обе стиснуте надланице, помало се чланцима и стиснутим прстима растегне, метне на средину повећег стола, који је застрт чистим столњаком а посутим брашном, па се полако, стрпљиво растеже на све стране што је могуће тање и једначије а при том пази, да се не подере и да на развијеном листу не буде кабастих жилица ни грудвица, најпосле се са растегнутога листа свуда унаоколо оцепе дебели крајци, што се чини, кад се левом руком тесани лист одмах уз крајак отискује од себе према столњаку, односно столу, а десном се у исти мах откидају и у клупче завијају дебели крајци.

Ти крајци се поново смесе колико је могуће тање, развију, омасте, те се од њих начини мала лисната погача, или се подужа танка кобасица, од које се секу

кратки кабасти резанци, те искувани и зачињени машћу и киселим скорупом, употребе уз какво месо за украс.

Развијени пак тестани лист, пошто се подобро осуши, попрска се припремљеном отопљеном машћу (што се чини малом перајицом, која се замаче у маст) па онда се по половини тог развијеног листа поспе половина зготовљеног надева, којим ће се савијача пунити, лист се почевши са те стране где је надевом посут, до краја овлаш увије, тако да савијача буде пошира (што се чини кад се прихвате оба краја столњака, те лако завитлају), па онда се савијача смести у тепсију, која се намаже отопљеном машћу.



Пошто се уз њу смести и друга тако удешена савијача, обе се премажу машћу и метну у пећ, да се пеку док не буду жуте боје.



Испечена савијача се исече, како стоји у тепсији, на подједнаке омање косо сечене комадиће, ови сложе на плитку округлу или иначе китњасту чинију тако, да у сваком вишем реду буде све мање комадића, а да се на свакоме од ових види чиме је савијача надевена, поспу се сви комадићи угуцаним шећером и носе на сто.

Ово што је овде речено важи за сваку савијачу. Додати ваља само, да неки савијачу са сиром или купусом не посипају шећером, него је готове јаче слану, а проста, масна и празна савијача нимало се не слади.

Грог

У једну литру узавреле воде саспе се четврт киле шећера и четврт литре рума, добро измеша и сипа у шоље, које су за то одређене; но пије се и хладан, т.ј. зготовљен, а у леду охлађен.

Громовите кнедлице

Пошто се кило кромпира ољушти, исече на омање коцке и обари у повећем лонцу а у мало воде, која је осољена, сручи се процеђена од воде у шерпењу, у којој се међутим у две варјаче масти упригало три главице ситно исечена црна лука, коме се дода пола мале кашике ситне црвене паприке.

Међутим се у чинији са пола кашике масти умуте три цела јајета и толико воде, колико износи течност од два јајета, дода пола мале кашике соли и толико брашна, да умешено тесто буде у средњу руку тврдо, добро се измеси, начине од њега кашиком мање кнедлице.

За то време се у повећи лонац пристави вода, да исти буде са три прста празан, (да тесто не искипи), мало се осоли, па кад узавре, сруче се кнедлице, брзо измешају, поклопе и кувају док не одмекну, а то се позна кад се од теста мало окуси.

Тада се заједно са водом сруче у ђевђир, који стоји над другим повећим судом, оцеди од воде, прелије хладном водом, добро оцеди и од ове, па онда сручи у шерпењу у којој се загрејала једна варјача масти, мало измешају и пошто се загреју, сруче на зго-

товљени кромпир, према укусу досоле, измешају, па одмах саспу на плитку чинију у виду пласта и носе на сто.

Примедба:

– За многе што воле љутито, узима се папрена, ситна црвена паприка.

Гуљаш

Прави гуљаш готови се од ратноврсне говеђине, и то кртога меса, пабушастог меса, бубрега, вимена и срца.

За шест особа узима се кило ове смесе тако, да у њој буде трећина кртог меса од полеђине, трећина пабушастог меса од истог дела, а трећина остале смесе; сви делови поменуте смесе оперу се и исеку на омање и подједнаке коцке.

Међутим се у омањи котлић метне једна повећа варјача масти, чим се ова загреје, додају се четири главице на танке листове исечена црна лука, кад овај пожути, успе се унутра једна кафена кашика ситне паприке, набрзо за њом саспе се у котлић исечено месо, добро измеша, поклопи и остави да се тако пола часа пропирјани.

Потом се налије са толико млаке воде, да месо у њој добро огрезне, према укусу се осоли, поново поклопи и остави да се

тако кува, док месо не одмекне, односно док половина наливене воде не уври.

Тада се пола часа пре, но што ће се паприкаш јести, саспу у њега два до три повећа ољуштена, опрана и на мање коцке исечена кромпира и једна до две зелене паприке.

Пошто се и ово скувало, сипа се паприкаш у китњаст, за ту сврху начињен котлић, причека мало да маст одскочи горе, па онда метне на служавник и уз малу кутљачу, која је уз котлић начињена, носи на сто.

Примедба:

- Ко нема поменутих котлића, кува овај паприкаш у обичној шерпењи, па га готовога сипа у обичну подубљу чинију.
- Неке домаћице исечен кромпир обаре у сланој води, па га онда скуваног саспу у гуљаш. На тај начин се кромпир не распадне већ остане цео, али је кромпир који се у гуљашу скувао много укуснији.
- Гуљаш се може помешати варјачом само онда, кад се месо саспе на лукац, иначе се може котлић, односно шерпења, само често прогresti.
- Како ово јело мора бити чорбасто, треба га ако би чорба на њему случајно јако уврила, долити млаком водом и оставити да тако доливен мало проври.
- Уместо кромпира, укувају се у овај гуљаш и трагањчићи од теста, које треба јајима замесити.
- Гуљаш се може готовити и од самог кртог, или кртог и пабушастог меса.

Гурабије

Први начин: У чинији се добро умути двадесет осам дека масти, једно цело јаје, једно жуманце, три уврх пуне велике кашике шећера са ванилијом или циметом, једна на треници утрвена плоча шоколаде, шест дека брашна и толико меда, да тесто буде у средњу руку мекано а да се под прстима не лепи; од теста се праве мале кугле, стиње се, на средини прстом угну, пеку у намазаној тепсији, а ваде из ње печен охлађене.

Други начин: Пошто се замеси тесто од шоље масти, шоље меда, шоље жуманаца и три велике кашике шећера, а толико брашна као код првог начина, чини се и даље као код првог начина, али се у угнуту средину сваке гурабије метне комадић обарена и ољуштена бадема.

Примедба:

- Ово тесто се може сећи и на дугуљасте четвороугаоне комадиће.



Дворски парфе

У котлић, где се прави пена, саспе се двадесет и осам дека на треници утрвене шоколаде, четрдесет и два декаграма шећера и неколико кашика млечна густича, спусти у суд, у коме кључа вода, мутећи мало прокува, скине да се охлади, дода се врло чврста пена од три четврти литра млечна густича, саспе у округлао раван калуп, који се намаже уљем од бадема, исти склони и остави да на леду престоји два часа.



Потом се калуп отвори, извади из средине уокруг мало слеђене смесе, сручи унутра смеса, која се начини од чврсто начињене пене од четврт литра печеног густича, једанаест дека ванилин шећера и једна велика кашике ситно исецане ушећерене коре од ананас-диње и добро измеша, па онда се калуп опет заклопи, подржи на леду још два часа, а потом истресе на стаклену чинију.



Див ваљушак

У чинији се умуте три велике кашике масти са три жуманцета и пола мале кашике соли, дода три на мале коцке исечене, хладним млеком попрскане и тако мало престојале земичке, сручи на то четири велике кашике брашна, добро измеша, саспе најпосле чврсто начињена пена од преостала три беланцета и пошто се тако овлаш измеша, сручи се сва смеса на средину поретког убруса, који се добро намаже слатким маслом, исти врпцом пространо над тестом увеже (а тесто у њему заокругли) и тако привезан за врпцом за ушке од лонца спусти у лонац, у коме је узаврела слана вода да се кува три четврти часа.

Потом извади, смести на плитку чинију, прелије машићу и мрвицама од земичака, које су се у њој испржиле и носи на сто.

Даје се као украс за разно месо, особито за уз дивљач.

Добош-торта

У чинији се умути шест жуманаца са седамнаест дека шећера, дода чврста пена од шест беланаца, поново измеша, саспе се на то седамнаест дека брашна, пошто се сва смеша опет измеша, успе се од ње на лимену плочу, која се откопча са калупа, у коме се пече торта, а која се намаже машћу, поспе брашном и од овог отресе, толико, да је разонођене по њој буде колико је дебела сеченица од ножа и пече у пећи да буде бледо-жуте боје.

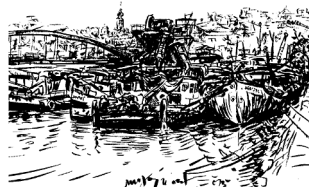
Пошто се тако редом мало помало испече све тесто, од кога се добију девет до дванаест таквих печених плочица, сложе се када се охладје једна на другу у скопчан калуп, где се пече торта, али се свака плоча премаже ниже означеним надевом, па се онда откопча калуп тако, да торта остане само на плочи, па се горња плоча превуче ниже поменутом гласуром.

И ову као и сваку тарту, када се у неколико плочица надева, боље је филовати на горе наведени начин него на дасци, јер таква торта, кад се са ње калуп откопча, остане на боковима (унаоколо) равна и потпуно округла, особито ако се остави да у калупу дуже времена престоји.

Надев: у чинији се добро умути пет целих јаја, пет жуманаца, четрдесет дека шећера, шест плочица на треници натрвене шоколаде и четврт киле слатка масла.

Гласура: у шерпењу се саспе и пристави на отворену карикку од огњишта двадест дека ситна шећера и непрестано меша, док се не отопи и буде бледо-жуте боје, прелије се њоме док је врела опрезно а подједнако у торте горња плоча, размаже по њој подједнако и врати брзо на траг, ако би се ње сцурела ножем; па онда се одмах старим ножем, који се за свако пециво греје у жеравици а о крпу отре, пресеке преливена глазура до теста унакрст начетверо, па онда по средини тог просека опет унакрст начетверо, инајпосле између сваког садањег просека опет двапут унакрст и остави да се охлади, па онда се премаже цела торта унаоколо по боковима надевом.

За столом пак сече се торта кроз по тим резотинама и служи гостима уз одговарајуће пиће, теј или кафу.



Домаћа тарана

На једну килу брашна узимају се два цела јајета, три деци (обична пивска чаша) воде и пола равнo пуне мале кашике соли. Јаја се улупају у лонцу, добро са варјачом умуте, налије на њих помeнута одмерена вода, саспе унутра поменута со, па се сва та смеша добро умути и измеша.



Тада се брашно просеје у чисте наћве, подједнако по њима разоноди, па се онда од поменуте умућене смесе, замакајући у њу врхове прстију, у малим размацима мало помало прска, као да по брашну роси врло ситна кишa, а међутим се брашно обема шакама, опружених а раширених прстију уокруг овлаш подједнако разастире и меша, а при том пази да у брашну никада не буде ни најсићушнијих грудвица.

Упамтити пак ваља, да се по брашну стварају грудвице тада, кад се смеша прска у крупним капљицама и кад се брашно разастире притискујући шакама по њему; начине ли се пак грудвице тешко их је после разонодити.

И када се потроши све брашно, односно сва поменута течност, мора се по тарани још неко време превлачити шакама, као и за време док се прскала, јер се тада сама од себе прави крупнија и ситнија тарана.

Да се крупнија тарана од ситније одвоји, треба помало од ње из наћава сасипати на разно густа решета (обично на три, како би било три врсте таране). У први мах се кроз решето протера преостало брашно и преко мере ситна тарана (што се обоје после врати у наћве и даље доради, односно домеси), а после, пошто се по тарани, која је у решету, превлачи шакама, као у први мах док је била у наћвама, пропада ситнија кроз решето, а крупнија се задржи на њему. На тај начин уде-си се тарана на три врсте.

Пошто је тарана тако доготовљена, простре се на повећи сто, који се метне напоље на сунце, чист столњак (чаршав), па се по њему саспе и разоноди свака врста таране засебно и остави, да

стоји на сунцу догод се потпуно не осуши, што буде отприлике за два до три дана.

Да се тарана што једначије осуши, треба је, док је на сунцу, покадикад шакама размешати.

По себи се разуме, да се с вечера, кад се почне ваздух влажити, тарана мора унети унутра.

Потпуно осушена тарана сипа се (свака врста засебно) у чисту платнену кесу и држи на чистом сувом месту.

Естерхазијеве роштиљаче

За шест особа узму се три лепе велике роштиљаче.

Са истих се сасече онај комад кости, који стоји ван меса, остали пак део кости пресече се сатаром, односно секирицом, на поле до меса.

Потом се свака роштиљача с једне и друге стране маљем добро истуче, мало осоли, подобро обиберише и остави да једна на другој мало постоји. Међутим се врло ситно исече пет дека сланине, подоста црна лука (на сваку роштиљачу две главице) а од сваке врсте зелени по један очишћен корен на окраће подебље резанце.

Тада се у шерпењу пристави на огњиште да се подобро загре-



је повећа варјача слатка масла или масти, па се онда на дно шерпење метне мало насечена лука и зелени, стави на то једна роштиљача, поспе озго опет подобро смесом зелени и лука, метне на то друга роштиљача, на њу опет зелени и лука и пошто се то учини и са трећом роштиљачом, налију се мало врелом водом, у којој су се међутим кувале са роштиљача сасечене кости, добро се поклопе и оставе да се тако један час пирјане, а за то време треба почешће ухватити шерпењу за обе ушке, мало је издићи и десно и лево затрести, а никад је отклапати. После тога налију се роштиљаче поново, али са мање вреле воде но у први