

HET  
KOOKBOEK

VOOR HOLLANDSCHE, CHINEESCHE  
EN INLANDSCHE GERECHTEN

SAMENGESTELD DOOR:

MEJ. W. C. KEIJNER

---

---

4<sup>E</sup> DRUK

---

---

UITGAVE:

G. KOLFF & Co. SOERABAIA



# INHOUD

	Soepen.	Bladz.
1	Erwtensoep . . . . .	7
2	Erwtensoep (dun) . . . . .	7
3	Bruine boonensoep . . . . .	7
4	Vermicellisoep . . . . .	7
5	Macaronisoep . . . . .	8
6	Bruinesoep . . . . .	8
7	Groentensoep . . . . .	8
8	Uiensoep . . . . .	8
9	Melksoep . . . . .	8
10	Kippensoep met asperges . . . . .	9
11	Vischsoep met misowah . . . . .	9
12	Vischsoep met rijst . . . . .	9
13	Tomatensoep . . . . .	9
14	Pasteisoep . . . . .	9
15	Kerriesoep . . . . .	10
16	Witte ragoutsoep . . . . .	10
17	Nagemaakte schildpadsoep met lombok . . . . .	10
18	Oesterssoep . . . . .	11
19	Kippensoep met aardappelen en wortelen . . . . .	11
20	Pikantesoep . . . . .	11
21	Pikante kerriesoep . . . . .	11
22	Staartsoep . . . . .	12
23	Soep met geraspte kaas . . . . .	12
 <b>Hors d'oeuvre en entrées.</b>		
24	Croutons met sardijntjes . . . . .	13
25	Croutons met kaviaar . . . . .	13
26	Croutons met telortroeboek . . . . .	13
27	Croutons met oesters-ragout . . . . .	13
28	Croutons met zalm-ragout . . . . .	14



	Bladz.
29 Croutons met eierdooiers . . . . .	14
30 Croutons met garnalen-ragout . . . . .	14
31 Garnalen-broodjes . . . . .	14
32 Croutons met kepiting . . . . .	15
33 Croutons met lever-ragout . . . . .	15
34 Brood met lever ragout . . . . .	15
35 Frituurbeslag met bier . . . . .	15
36 Frituurbeslag zonder bier . . . . .	15
37 Fritures met kippen-ragout . . . . .	16
38 Fritures met tong . . . . .	16
39 Fritures met garnalen-ragout . . . . .	16
40 Fritures met pastei-vulsel . . . . .	16
41 Fritures met lever-ragout . . . . .	17
42 Kaas soesen . . . . .	17
43 Ham en kaas soesen . . . . .	17
44 Hersens in schelpen of ragoutschaaltjes .	17
45 Oesters in schelpjes of schaaltes . . . . .	18
46 Garnalen in schelpen of ragoutschaaltjes .	18
47 Visch in schelpjes . . . . .	18
48 Kepiting in ragoutschelpjes . . . . .	18
49 Soesen met garnalen-ragout . . . . .	18
50 Soesen met kippen-ragout . . . . .	19
51 Broodjes met garnalen . . . . .	19
52 Macaroni met ham en kaas . . . . .	19
53 Macaroni met kippenvleesch en garnalen .	19
54 Rolpens in schotel . . . . .	20
55 Aardappelpurée No. 1. . . . .	20
56 Aardappelpurée No. 2. . . . .	20
57 Aardappelpurée met spiegeleieren en kaas .	20
58 Aardappelpurée met haché . . . . .	20
59 Aardappelpurée met kerrie . . . . .	21
60 Aardappelpurée met garnalen kerrie ..	21
61 Gevulde aardappelpurée met witte ragout	21
62 Aardappelpurée met rundertong . . . . .	22
63 Aardappel-croquetten met vleesch . . . . .	22
64 Croquetten met garnalen . . . . .	22



	Bladz.
65	Vleesch-croquetten zonder aardappelen . . . . . 23
66	Garnalen croquetten zonder aardappelen . . . . . 23
67	Kepiting croquetten met macaroni . . . . . 23
68	Aardappel coteletten met ham . . . . . 23
69	Coteletten van vleesch . . . . . 23
70	Risolles . . . . . 24
71	Kippenpastei in een schotel . . . . . 24
72	Garnalen-pastei in een schotel . . . . . 25
73	Duivenpastei . . . . . 25
74	Pastei met gebraden saucijsjes . . . . . 25
75	Garnalen pasteitjes in bladerdeeg . . . . . 25
76	Saucijsbroodjes in bladerdeeg . . . . . 26
77	Garnalen-broodjes in bladerdeeg . . . . . 26
78	Saucijsbroodjes in broederbeslag . . . . . 26
79	Pasteitjes in bladerdeeg . . . . . 26
80	Pasteitjes met boemboe-kerrie . . . . . 27

#### Vleeschgerechten.

81	Biefstuk . . . . . 28
82	Biefstuk met mosterdsaus . . . . . 28
83	Biefstuk met tomatensaus . . . . . 28
84	Opgerolde biefstuk . . . . . 29
85	Corned beaf . . . . . 29
86	Blinde vinken . . . . . 29
87	Blinde vinken met gehakt . . . . . 29
88	Rollade . . . . . 29
89	Ossenhaas met pikante saus . . . . . 30
90	Kalfsoesters . . . . . 30
91	Tong in wijn en lombok . . . . . 30
92	Lever gehakt . . . . . 30
93	Gestoomd gehakt . . . . . 31
94	Rolpens . . . . . 31
95	Varkenscarbonades . . . . . 31
96	Wiener schnitzel . . . . . 32
97	Gestooftde varkenspoot . . . . . 32
98	Ham met doperwtten . . . . . 32



	Bladz.
99 - Braadworst . . . . .	32
100 Rookworst . . . . .	33
101 Gezouten tong No. 1 . . . . .	33
102 Gezouten tong No. 2 . . . . .	33
103 Gefarceerde tong . . . . .	33
104 Gehakt met vleeschlapjes . . . . .	33
105 Rundertong in witte ragoutsaus . . . . .	34
106 Rundertong in bruine ragoutsaus . . . . .	34
107 Gebraden varkensvleesch . . . . .	34
108 Gehakt met mosterdsaus . . . . .	34
109 Gehakt in kool . . . . .	35
110 Zoetzuur van varkenspoot . . . . .	35
111 Zwartzuur van runderstaart . . . . .	35

#### Vischgerechten.

112 Gestoomde visch . . . . .	36
113 Gestooftde visch . . . . .	36
114 Gehakt van visch . . . . .	36
115 Gebakken visch . . . . .	36
116 Gestooftde visch in tomaten saus . . . . .	37
117 Gebakken visch met aardappelen . . . . .	37
118 Visch coteletten . . . . .	37
119 Bandeng in zuur . . . . .	37
120 Gerookte bandeng . . . . .	37
121 Stokvisch . . . . .	38
122 Panvisch van stokvisch . . . . .	38
123 Garnalen coteletten . . . . .	38
124 Garnalen met aardappelpurée . . . . .	39
125 Kepiting met kerriesaus . . . . .	39

#### Gevogelte.

126 Gebakken kip met kaas . . . . .	40
127 Gevulde gans of eend . . . . .	40
128 Gevulde kapoen . . . . .	40
129 Gebraden gans of eend . . . . .	40
130 Zwartzuur van eend . . . . .	41
131 Zwartzuur van kip . . . . .	41
132 Gebraden jonge duiven . . . . .	41



	Bladz.
133 Gebakken kalkoen . . . . .	41
134 Kippen-ragout . . . . .	41
135 Galantine van kip . . . . .	42
136 Kippen biefstuk . . . . .	42
137 Kippengehakt gestoomd . . . . .	42

#### Sla-soorten.

138 Huzarensla . . . . .	43
139 Haringsla . . . . .	43
140 Boontjessla . . . . .	43
141 Sla van slablaadjes . . . . .	44
142 Zalmsla . . . . .	44
143 Aloersla . . . . .	44
144 Sla van ossentong met ham . . . . .	44
145 Macaronisla . . . . .	45
146 Sla met ansjovis . . . . .	45
147 Armeniaansche sla . . . . .	45
148 Daube van visch . . . . .	45
149 Daube van macaroni . . . . .	46
150 Daube van kepitings . . . . .	46
151 Daube van asperges . . . . .	46

#### Gestooftde groenten.

152 Gestooftde bajem . . . . .	47
153 Gestooftde gellang . . . . .	47
154 Gestooftde witte sawie Tjina . . . . .	47
155 Gestooftde boontjes . . . . .	47
156 Gestooftde pollong (peultjes) . . . . .	47
157 Gestooftde wortelen . . . . .	47
158 Gestooftde bieten . . . . .	48
159 Gestooftde roode kool . . . . .	48
160 Gestooftde witte kool met witte saus . . . . .	48
161 Gestooftde witte kool . . . . .	48
162 Gestooftde lobbaks . . . . .	48
163 Gestooftde prei . . . . .	48
164 Gestooftde bloemkool . . . . .	48
165 Gestooftde doperwten . . . . .	49



	Bladz.
166 Gestooftde papaja . . . . .	49
167 Gestooftde Bombay-uien . . . . .	49
168 Gestooftde andijvie . . . . .	49
169 Gestooftde slablaadjcs . . . . .	49
170 Gestooftde terrongs . . . . .	49
171 Gestooftde laboe Siam . . . . .	49
172 Capucijners . . . . .	49
173 Gestooftde asperges . . . . .	49
174 Gestooftde witte boonen . . . . .	50
175 Gestooftde bruine boonen . . . . .	50
176 Bruine boonen met zoutspek . . . . .	50
177 Hutspot . . . . .	50
178 Aardappelen met wortelen en vleesch . . . . .	50
179 Aardappelen met bajem . . . . .	50
180 Zuurkool met aardappelen . . . . .	51
181 Zuurkool met varkenspoot . . . . .	51

#### Sausen.

182 Botersaus . . . . .	52
183 Eierensaus met azijn . . . . .	52
184 Eierensaus zonder azijn . . . . .	52
185 Witte saus . . . . .	52
186 Bruine saus . . . . .	52
187 Zure uiensaus . . . . .	52
188 Mayonaise saus (ongekookt) . . . . .	52
189 Gekookte mayonaise saus . . . . .	53
190 Mosterd saus . . . . .	53
191 Pikante saus No. 1 . . . . .	53
192 Pikante saus No. 2 . . . . .	53
193 Tomaten saus . . . . .	53
194 Uien saus . . . . .	53
195 Kerrie saus . . . . .	54
196 Peterselie saus . . . . .	54

#### Sausen voor puddingen.

197 Vanille-vla (als saus) . . . . .	55
198 Vanille-vla (als vulsel) . . . . .	55



	Bladz.
199 Witte wijnsaus . . . . .	55
200 Roode wijnsaus . . . . .	55
201 Bessensap saus . . . . .	55

**Koek-glazuur.**

202 Water glazuur . . . . .	56
203 Chocolade glazuur . . . . .	56
204 Eiwit glazuur . . . . .	56

**Bereiding van rijst.**

205 Nasie aron . . . . .	57
206 Nasie sôbloekan . . . . .	57
207 Nasie goerie . . . . .	57
208 Nasie ajam . . . . .	57
209 Nasie langie . . . . .	58
210 Nasie keboeli . . . . .	58
211 Nasie koening . . . . .	58
212 Nasie gôreng . . . . .	59
213 Nasie liwet . . . . .	59
214 Ketoepat ketan . . . . .	59
215 Lontong . . . . .	59
216 Boeras . . . . .	59

**Gerechten die bij de lontong behooren**

217 Lôdeh . . . . .	60
218 Sambel gôreng gôdok . . . . .	60
219 Sambel klappa . . . . .	60
220 Sambel boeboek oedangkering . . . . .	60
221 Sambel gôreng oedang . . . . .	60
222 Sambel gôreng dengdeng . . . . .	61
223 Lembaran van kip . . . . .	61
224 Sambel boeboek van katjang . . . . .	61
225 Sambel poja . . . . .	61
226 Sambel gôreng telur met petis . . . . .	61

**Sajoers (sausen) bij de rijsttafel.**

227 Sajoer menier . . . . .	63
228 Sajoer toemis toge met ôjong . . . . .	63



	Bladz.
229 Sajoer asem . . . . .	63
230 Sajoer asem van lompong . . . . .	63
231 Sajoer ketewel . . . . .	64
232 Sajoer tjèhtjèh . . . . .	64
233 Sajoer toemis . . . . .	64
234 Piendang ayam . . . . .	64
235 Piendang ikan . . . . .	65
236 Piendang daging . . . . .	65
237 Piendang ketjap van bandeng . . . . .	65
238 Podomoro . . . . .	65
239 Lelawar van vleesch . . . . .	65
240 Rawon van vleesch . . . . .	66
241 Brongkos . . . . .	66
242 Mangoet van visch . . . . .	66
243 Kerrie van vleesch . . . . .	66
244 Echte kerrie djawa . . . . .	67
245 Witte kerrie . . . . .	67
246 Kerrie penjoe . . . . .	67
247 Goele Arab . . . . .	68
248 Pangèh Padang . . . . .	68
249 Goele Padang . . . . .	69
249a. Sajoer Pedoh . . . . .	69
249b. Sajoer Lombok . . . . .	69
249c. Sajoer Belimbingwoeloe . . . . .	70

#### Gerechten bij de rijsttafel.

250 Sambel gôreng oedang . . . . .	71
251 Sambel gôreng atie ayam . . . . .	71
252 Sambel gôreng van vleesch . . . . .	71
253 Sambel gôreng telur . . . . .	71
254 Sambel gôreng tjèhtjèh No. 1 . . . . .	71
255 Sambel gôreng tjèhtjèh met veel saus . . . . .	71
256 Sambel gôreng kering van dendeng . . . . .	72
257 Sambel gôreng kering van ebbie . . . . .	72
258 Sambel gôreng kering van gedroogde teries . . . . .	72
258a. Sambel gôreng petis . . . . .	72



	Bladz.
258b. Roedja gobet . . . . .	73
258c. Sambel gandaria met ebbie . . . . .	73
258d. Empel pedis . . . . .	73
258e. Brengkessan oedang met timpe . . . . .	73
259 Besengek of ajam koening . . . . .	74
260 Dendeng ragie . . . . .	74
261 Abon van vleesch . . . . .	74
262 Abon van kip . . . . .	74
263 Abon van visch . . . . .	75
264 Opor ajam . . . . .	75
265 Opor van eend . . . . .	75
266 Ajam boemboe roedjak met kemiries . . . . .	75
267 Ajam boemboe roedjak zônder kemiries . . . . .	75
268 Ajam panggang boemboe roedjak . . . . .	75
269 Ajam panggang boemboe ketjap . . . . .	76
270 Ajam panggang boemboe besengeh . . . . .	76
271 Ajam smoor djawa . . . . .	76
272 Ikan smoor djawa . . . . .	76
273 Ikan kering smoor djawa . . . . .	77
274 Smoor daging van sandoenglamoer . . . . .	77
275 Smoor babie . . . . .	77
276 Smoor ajam . . . . .	77
277 Smoor ikan . . . . .	77
278 Smoor van spiegeleieren (tjeplok) . . . . .	77
279 Lapis ajam . . . . .	77
280 Lapis van vleesch . . . . .	78
281 Lapis met tomaten . . . . .	78
282 Ajam gôreng in meel . . . . .	78
283 Otak-otak van visch . . . . .	78
284 Otak-otak van kip . . . . .	78
285 Otak-otak van vleesch . . . . .	78
286 Gadon van vleesch . . . . .	78
287 Gadon van visch . . . . .	79
288 Dendeng terih . . . . .	79
289 Bebôtok aloer . . . . .	79
290 Bebôtok van visch . . . . .	79



	Bladz.
291	Bebôtok oedang . . . . . 80
292	Petjel ayam . . . . . 80
293	Petjel ikan pé . . . . . 80
294	Petjel gôdok . . . . . 80
295	Petjel gôdok van vleesch . . . . . 80
296	Frikkadel panggang van vleesch . . . . . 80
297	Frikkadel-pastei . . . . . 81
298	Frikkadel gôreng . . . . . 81
299	Frikkadelletjes met saus . . . . . 81
300	Gevulde witte laboe met gehakt . . . . . 81
301	Dembaran . . . . . 82
302	Oesee-oesee . . . . . 82
303	Saté manis . . . . . 82
304	Saté goerie . . . . . 82
305	Saté boemboe dendeng . . . . . 82
306	Sambel bij deze satees No. 1 . . . . . 83
307	Sambel bij deze satees No. 2 . . . . . 83
308	Sambel bij deze satees No. 3 . . . . . 83
309	Saté boemboe roedjak . . . . . 83
310	Saté boemboe koening . . . . . 83
311	Saté pentool . . . . . 83
312	Ajam die boeloe (bamboe) Menadoneesch gerecht . . . . . 84
313	Kelia van kip . . . . . 84
314	Rendang . . . . . 84
315	Goele pakis . . . . . 85
316	Goele Ikan (Padangsche kost) . . . . . 85
317	Goele oedang met gele laboe . . . . . 85
318	Goele poetie . . . . . 85
319	Pangèh ikan . . . . . 86
320	Toetoeroega (schildpad) . . . . . 86
321	Varkensvleesch met tomaten . . . . . 86
322	Sambel tomaten . . . . . 86
323	Toemis ikan merah . . . . . 86
324	Sambel badjak . . . . . 87
325	Sambel tautjo . . . . . 87



	Bladz.
326 Soto ayam . . . . .	87
327 Soto babat (Pens) . . . . .	88
328 Soto daging . . . . .	88
329 Laksa met kerrie (bihoen) . . . . .	88
330 Ritja rôdoh . . . . .	89
331 Ceylon Visch-kerrie . . . . .	89
332 Keling „ . . . . .	89
333 Bandeng boemboe ketjap . . . . .	89
334 Dadar isie . . . . .	90
335 Moendoemoendoe . . . . .	90
336 Ora-are . . . . .	90
337 Gebakken visch met lomboksaus . . . . .	91
338 Ayam masak kemirie . . . . .	91
339 Saucijs . . . . .	91
340 Brengkessan keloewek . . . . .	91
341 Brengkessan pedoh . . . . .	92
342 Brengkessan pedoh met timpe . . . . .	92
343 Brengkessan boemboe roedjak . . . . .	92
344 Brengkessan boemboe kemirie . . . . .	92
345 Babie-koening . . . . .	93
346 Dadar kepiting . . . . .	93
347 Dadar ham . . . . .	93
348 Dadar boemboe . . . . .	93
349 Tinoetoean . . . . .	93
350 Droge kerrie-oedang . . . . .	94
351 Ayam masak mosterd . . . . .	94
352 Kerrie-oesoes . . . . .	94
353 Ayam taotjo . . . . .	94
354 Bedoeng . . . . .	95
355 Ayam sapiet . . . . .	95
356 Empal pedis . . . . .	95
357 Dendeng kering . . . . .	96
358 Gimbale-oedang croquant (rempèjeh) . . . . .	96
359 Zachte gimbal . . . . .	96
360 Ikan tongkol met sambel djelanta . . . . .	97
361 Petjel . . . . .	97



	Bladz.
362 Oerappan . . . . .	97
363 Tahoe toemis ketjap . . . . .	97
364 Sambel gôreng van dadar telur . . . . .	98
365 Saucijs bakkar . . . . .	98
<b>Chineesche gerechten.</b>	
366 Babie ketjap . . . . .	99
367 Babie tjien . . . . .	99
368 Gano . . . . .	99
369 Ang Sio Hie . . . . .	100
370 Pong Tja Kee van kip . . . . .	100
371 Soto van kip . . . . .	100
372 Kepiting gôreng . . . . .	101
373 Poe Jong Hay . . . . .	101
374 Djwan Low (Tjaptjahe) . . . . .	101
375 Kat Lie Hie . . . . .	102
376 Bamie met saus . . . . .	103
377 Bamie gôreng . . . . .	103
378 Bamie van bihoen . . . . .	103
379 Pansiet . . . . .	103
380 Pansiet met saus . . . . .	104
381 Loempia . . . . .	104
<b>Pudding.</b>	
382 Brood pudding . . . . .	106
383 Vruchten pudding . . . . .	106
384 Maizena pudding . . . . .	106
385 Chocolade pudding . . . . .	106
386 Citroen pudding . . . . .	107
387 Sucre brulé pudding . . . . .	107
388 Persico pudding . . . . .	107
389 Vermicelli pudding . . . . .	107
390 Caramel pudding . . . . .	107
391 Maizena pudding . . . . .	108
392 Macedoine pudding . . . . .	108
<b>Taarten.</b>	
393 Gâteau à l'Africaine . . . . .	109
394 Spekkoek . . . . .	109



	Bladz.
395 Koningskroon No. 1 . . . . .	109
396 Napolitaine . . . . .	110
397 Mac Mahon . . . . .	110
398 Vanille taart . . . . .	111
399 Vruchtenvla taart . . . . .	111
400 Kwee Kiek . . . . .	111
401 Mokka-taart . . . . .	111
402 Zacht Weener . . . . .	112
403 Ongekruide spekkoek . . . . .	112
404 Opperolde taart . . . . .	112
405 Boomstam taart . . . . .	113
406 Amandel taart . . . . .	113
407 Moscovis . . . . .	113
408 Cake No. 1 . . . . .	113
409 Cake No. 2 . . . . .	114
410 Soesen No. 1 . . . . .	114
411 Soesen No. 2 . . . . .	114
412 Gebraden soesjes . . . . .	114
413 Beschuit taart . . . . .	114
414 Klapper taart . . . . .	115
415 Broeder No. 3 . . . . .	115
416 Taarten korst . . . . .	115
417 Bitterkoekjes taart . . . . .	115
418 Klets koppen . . . . .	115
419 Klapperkoekjes . . . . .	116
420 Havermouth koekjes . . . . .	116
421 Boterbiesjes . . . . .	116
422 Kweelapis Tjina . . . . .	116
423 Zandtaart (zacht) . . . . .	117
424 Rottie koekoes . . . . .	117
425 Anijs koekjes . . . . .	117
426 Vanille koekjes . . . . .	117
427 Kaneel koekjes . . . . .	117
428 Ananasprol . . . . .	117
429 Zandtaart (hard) . . . . .	118
430 Boterkransjes . . . . .	118



	Bladz.
431 Ontbijtkoekjes . . . . .	118
432 Tulband . . . . .	118
433 Kenarie banketjes . . . . .	119
434 Speculaas . . . . .	119
435 Kwee loempoer . . . . .	119
436 Colombijntjes . . . . .	119
437 Kattetongen . . . . .	120
438 Gerezen pannekoek . . . . .	120
439 Pannekoekjes . . . . .	120
440 Oliebollen . . . . .	120
441 Kwee semprong . . . . .	120
442 Wafels zonder gist . . . . .	121
443 Roomtaart zonder korst . . . . .	121
444 Kaasstengels . . . . .	121
445 Pannekoekjes No. 2 . . . . .	121
446 Pannekoekjes met krenten . . . . .	121
447 Pannekoekjes met jonge klapper . . . . .	121
448 Poffertjes . . . . .	121
449 Poffertjes met brooddeeg . . . . .	122
450 Kwee talam, van maizena meel . . . . .	122
451 Spritsjes . . . . .	122
452 Broeder No. 1 . . . . .	122
453 Broeder No. 2 . . . . .	123
454 Koningskroon No. 2 . . . . .	123
455 Bidara . . . . .	123
456 Kelepon . . . . .	123
457 Bidjie salak . . . . .	124
458 Topsy cake . . . . .	124
459 Gekookte ketan met sirikaja . . . . .	124
460 Bladerdeeg No. 1 . . . . .	124
461 Bladerdeeg No. 2 . . . . .	125
462 Bladerdeeg No. 3 . . . . .	125
463 Bladerdeeg No. 4 . . . . .	125
464 Zoute stengels . . . . .	125
465 Zoute krakelingen . . . . .	126
466 Roomhoortjes . . . . .	126



	Bladz.
467	Lettereindjes . . . . . 126
468	Boterletters . . . . . 126

**Atjar soorten.**

469	Atjar tjampoer . . . . . 127
470	Atjar tjampoer met mosterd . . . . . 127
471	Atjar bawang Timoer . . . . . 127
472	Atjar ketimoen . . . . . 127
473	Atjar tjampoer zonder boemboe . . . . . 127
474	Atjar ikan . . . . . 128
475	Atjar babie . . . . . 128
476	Atjar reboeng . . . . . 128
477	Atjar Palmiet . . . . . 128
478	Atjar biet . . . . . 129
479	Atjar lombok lètèh . . . . . 129
480	Mangga asien . . . . . 129
481	Gandaria asien . . . . . 129
482	Salak asien . . . . . 129

**Stroop soorten**

483	Vanille stroop . . . . . 130
484	Tamarinde stroop . . . . . 130
485	Rozen stroop . . . . . 130
486	Frambozen stroop . . . . . 130
487	Citroen stroop . . . . . 130
488	Crème de vanille . . . . . 130
489	Crème de mocca . . . . . 130
490	Crème de cacao . . . . . 131
491	Crème de frambose . . . . . 131

**Manisans en geleien.**

492	Manisan asem . . . . . 132
493	Manisan pala . . . . . 132
494	Manisan kolangkaling . . . . . 132
495	Manisan tjerme . . . . . 132
496	Gelei van ananas . . . . . 133
497	Gelei van mangga . . . . . 133
498	Gelei van loebie-loebie . . . . . 133



	Bladz.
499 Gelei van djamboe keloetoe . . . . .	133
500 Gelei van tamarinde . . . . .	133

**Koude en warme dranken.**

501 Rozengeur en maneschijn . . . . .	134
502 Slapjes . . . . .	134
503 Koffie ijs . . . . .	134
504 Ijscream soda . . . . .	134
505 Tjao nanas . . . . .	134
506 Tjao goedir (ager-ager) . . . . .	134
507 Tjao van katjang-idjo meel . . . . .	134
508 Tjendol santen . . . . .	134
509 Djeroeksap met aerblanda . . . . .	135
510 Aerblanda met melk . . . . .	135
511 Bowl . . . . .	135
512 Gekruide wijn . . . . .	135
513 Thee met djeroeksap . . . . .	135
514 Eierpunch . . . . .	135
515 Advocaten borrel . . . . .	135
516 Pokka of brandrek . . . . .	135
517 Boemboe pōka . . . . .	136
518 Sekotting . . . . .	136
519 Vanille ijs . . . . .	136
520 Caramel ijs . . . . .	136
521 Zuurzak ijs . . . . .	136
522 Terrongblanda ijs . . . . .	137
523 Doeren ijs . . . . .	137
524 Klappakōpior ijs . . . . .	137
525 Klapper ijs . . . . .	137
526 Koffie ijs . . . . .	137
527 Chocolade ijs . . . . .	137
528 Nougat ijs . . . . .	137
529 Nougat recept . . . . .	138
Gewichtstabel . . . . .	139
Braadtijd-kooktijd . . . . .	140
Raadgevingen . . . . .	141



# SOEPEN

## 1. Erwtensoep.

$\frac{1}{2}$  pond spliterwten, 1 varkenspoot, 3 stuks prij, 2 à 3 centen selderie en jonge uien,  $2\frac{1}{2}$  cent peultjes (pollong), 2 stuks Bombay-uien, peper, zout en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De spliterwten goed zacht koken, fijn maken en zeef ze door een kalo (bamboe zeef). Voeg ze daarna bij de zacht gekookte varkenspoot met de fijn gesneden soepgroenten en specerijen en laat alles ruim  $\frac{1}{2}$  uur goed koken. De soep wordt opgediend met gebakken uien en stukjes brood.

## 2. Erwtensoep dun.

Een handvol spliterwten, 15 cent soepvleesch, 2 cent daon selderie en bawang, 4 stuks uien, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Het soepvleesch wordt zacht gekookt in ruim water met wat zout. De spliterwten koken en zeven. Voeg de fijn gemaakte erwten en de bovengenoemde ingrediënten bij de bouillon en laat alles ruim  $\frac{1}{2}$  uur doorkoken.

## 3. Bruine Boonensoep.

$\frac{1}{4}$  pond bruine boonen, 15 cent soepbeenderen of vleesch, 6 stuks gesneden uien, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De bruine boonen worden met het soepvleesch in ruim water zacht gekookt en gezeefd. Laat daarna de bouillon met de uien en specerijen op een heel zacht vuurtje nog  $\frac{1}{4}$  uur door koken. Presenteer bij deze soep gebakken stukjes brood en uien.

## 4. Vermicellisoep.

Een paar kopjes bouillon, 2 eetlepels vermicelli, 2 cent gesneden selderie en jonge uien-bladeren, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De soepgroenten worden met de specerijen in de bouillon gaar gekookt, daarna doet men de vermicelli er in. Vermicelli mag niet te lang koken.

---



2 cent sedep-malem, 2 hard gekookte eieren, 1 bord vleesch-balletjes, 2 eetlepels gesneden uien,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel boter of varkensvet.

*Bereiding:* De uien worden half bruin in de boter gebakken en daarna met de bovengenoemde groenten en specerijen in de bouillon gaar gekookt. De soep wordt opgediend met in stukjes gesneden eieren.

### 15. Kerrie-soep.

4 à 6 thee-kopjes bouillon en wat stukjes vleesch, 1 vingerlengte sereh,  $\frac{1}{2}$  vingerlengte koenier (van een vinger dikte),  $\frac{1}{2}$  theelepel gestampte ketoembar, 2 stuks kemiries,  $\frac{1}{2}$  theelepel lekkere trasië, 1 schijfje laos, 3 stuks roode uien, 1 à 2 stuks witte uien (bawang poetih), 2 cent soeoen, 1 eetlepel boter, zout en peper naar smaak.

*Bereiding:* Al de bovengenoemde boemboes, behalve de sereh worden fijngewreven (geoelek). Fruit ze in de boter bruin, doe ze daarna gezeefd in de bouillon. Nu laat men de soep ruim een kwartier op een heel zacht vuurtje doorkoken met de soeoen. Deze soep wordt opgediend met gebakken uien, hard gekookte eieren en lemmetjes-sap. Bij deze soep kan men ook wat garnalen voegen.

### 16. Witte-Ragout-soep.

3 à 5 kopjes magere bouillon, 2 eetlepels meel, 2 eetlepels boter, 1 eier-dooier,  $\frac{1}{4}$  splitglas sherry of madeira, wat vleesch of kippenballetjes, citroensap en zout naar smaak.

*Bereiding:* Fruit het meel in de boter (niet bruin), voeg de bouillon erbij en laat alles met de balletjes en kruiden ruim een half uur op een heel zacht vuurtje doorkoken. Even vóór het opdienen mengt men de geklopte eierdooier, citroensap en madeira er door heen.

### 17. Nagemaakte schildpadsoep met lombok.

4 à 6 theekopjes bouillon, kleine stukjes vleesch of tong, 4 eetlepels gebraden meel, 5 eetlepels fijngesneden uien, 1 lombok fijn gemaakt en gezeefd, 2 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit eerst de uien in de boter gaar, voeg ze daarna met al de kruiden en de stukjes vleesch bij de bouillon. Bind nu de soep met het gebraden meel en laat alles nog 20 minuten



doorkoken. Deze soep wordt opgediend met gefruit brood en stukjes citroen. Men kan deze soep ook zonder lombok bereiden.

### 18. Oesters-soep.

100 stuks oesters,  $\frac{1}{2}$  splitglas water, 1 stengel selderie-bladeren, 2 stuks jonge uien met de blaadjes, 1 handvol soeoen of misowah, 4 stuks gesneden uien.

*Bereiding:* Men fruit eerst de uien in de boter gaar, voegt daarna de oesters, het water, de soepgroenten en het zout erbij. Nu laat men alles ruim 20 minuten flink koken. Om te zien of er giftige oesters bij zijn, laat men een heele ui erin koken. Blijft de ui helder wit, dan kan men de soep gebruiken.

### 19. Kippensoep met aardappelen en wortelen.

5 à 7 theekopjes kippenbouillon, 4 stuks gesneden uien, 3 stuks gekookte aardappelen, 2 cent selderie- en uienblaadjes, 6 stuks gekookte wortelen, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De gekookte aardappelen en wortelen worden fijn-gewreven en gezeefd in de bouillon gedaan. Nu voegt men de bovengenoemde specerijen bij met het in stukjes gesneden kippenvleesch. Laat alles ruim een kwartier doorkoken.

### 20. Pikante soep.

5 à 7 kopjes kippenbouillon, 2 stuks gesneden Bombay-uien, 1 eetlepel boter, 3 lepels gebraden meel,  $1\frac{1}{2}$  lombok, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit de fijngemaakte lombok in de boter, voeg er het meel en de bouillon bij en zeef ze. Nu laat men de soep met de uien en stukjes kippenvleesch nog een 20 minuten doorkoken. Deze soep wordt gepresenteerd met gefruit brood en hard gekookte eieren.

### 21. Pikante Kerriesoep.

4 à 5 kopjes bouillon,  $2\frac{1}{2}$  eetlepel boter, 3 eetlepels meel,  $\frac{1}{2}$  gestampte lombok,  $\frac{1}{2}$  theelepels kerrie-poeder uit de toko, wat stukjes vleesch en eieren, zout en peper naar smaak.

*Bereiding:* Men fruit de kerrie-poeder en lombok in de boter, doet hierbij het meel en de bouillon. Haal de soep door een bamboezeef en laat ze daarna een kwartier lang met het vleesch en



specerijen op een heel zacht vuurtje doorkoken. Bij het opdienen doet men er een paar stukjes van de hard-gekookte eieren bij.

### 22. Staart-soep.

1 koestaart, 3 stengels selderie, 2 stengels daon bawang, 1 Bombay-ui, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De staart in stukjes hakken en in ruim water zacht koken met wat zout. Daarna zeeft men de bouillon; doet de stukjes vleesch erbij en laat dan alles met de soepgroenten nog ruim een 20 à 25 minuten doorkoken. Deze soep eet men met tomaten saus uit de flesch en wat mosterd.

### 23. Soep met geraspte kaas.

4 à 6 kopjes bouillon, stukjes tong en kleine vleeschballetjes, 2 eetlepels fijn gesneden uien, 2 stengels selderie blaadjes, 2 stukjes daon bawang, 1 eetlepel boter, 3 eetlepels geraspte kaas, 4 pijpjes macaroni, zout, peper en notemuskaat.

*Bereiding:* De selderie en bawangblaadjes worden met wit garen vastgebonden en in de bouillon gedaan. Nu laat men de soep met de stukjes tong, de vleesch-balletjes, de macaroni en de specerijen ruim een kwartier doorkoken. Even voor het opdienen doet men de geraspte kaas erin.





## HORS D'OEUVRE EN ENTREES.

### 24. Croutons met sardijntjes.

12 reepjes gefruit of geroosterd brood van 2 vingers breedte, 2 hardgekookte eieren, 4 stukjes sardijntjes, mosterd, zout en peper naar smaak.

*Bereiding:* De sardijntjes van de graten ontdoen, maak ze fijn met de eierdooiers, mosterd, zout en peper; voeg een  $\frac{1}{2}$  lepel boter bij en smeer dit mengsel een vinger dik op de broodjes. Op gefruit brood heeft men geen boter meer te smeren.

### 25. Croutons met kaviaar.

12 reepjes geroosterd brood van 2 vingers breedte, een paar lepels kaviaar, citroen en peper naar smaak.

*Bereiding:* De reepjes worden met boter besmeerd; beleg ze daarna met kaviaar en presenteer hierbij stukjes citroen.

### 26. Croutons met telortroeboek.

12 reepjes geroosterd brood, 1 mooie groote telortroeboek, citroen en peper naar smaak.

*Bereiding:* De telortroeboek laat men ruim een half uur in warm water weken, doch verwisselt het telkens van water om de zoutachtige smaak eruit te krijgen. Nu snijdt men de telortroeboek in tweeën, perst het citroensap erop, bestrooit ze daarna met wat peper en plaatst ze op de broodreepjes, die eerst met boter besmeerd moeten worden.

### 27. Croutons met Oesters-ragout.

28 reepjes geroosterd brood, 50 stuks oesters (laat ze eerst uitlekken op een bamboezeef), 3 eetlepels melk,  $\frac{1}{2}$  glas water, 4 eetlepels meel, 3 stuks fijngesneden uien,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit de uien in de boter gaar, voeg nu het met melk en water aangelengde meel bij en laat ze al roerende een paar minuten goed koken. Daarna doet men de oesters in de meelpap en laat de massa ruim 30 minuten koken. De reepjes brood worden eerst met boter besmeerd, dan een vinger dik van deze ragout erop. Men kan ze met stukjes augurkjes of biet garneren.

---



**28. Croutons met zalm-ragout.**

24 stukjes geroosterd of gebakken brood, 5 à 6 eetlepels zalm uit blik, 2 eetlepels gesneden uien, 3 eetlepels meel,  $\frac{1}{2}$  splitglas melk en  $\frac{1}{2}$  splitglas water, zout, peper en notemuskaat naar smaak, 2 lepels boter, wat lemmetjessap.

*Bereiding:* Fruit de uien gaar, voeg het aangelengde meel bij en laat het goed koken. Daarna doet men de zalm en specerijen bij en laat de massa ruim een kwartier al roerende op het vuur. De broodreepjes worden eerst met boter besmeerd, daarna met de ragout.

**29. Croutons met eierdooiers.**

24 reepjes brood in reuzel gebakken, 5 stuks hardgekookte eierdooiers, 2 à 3 theelepels bereide mosterd,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel gesmolten boter, zout en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De dooiers worden met een vork fijngemaakt. Meng de mosterd, de boter, het zout en notemuskaat erdoor heen. Nu besmeert men de reepjes een vinger dik met dit mengsel. Deze croutons kan men met stukjes zuur garneren.

**30. Croutons met garnalen ragout.**

18 reepjes geroosterd brood, 20 à 25 cent versche garnalen, 2 à 3 volle eetlepels meel, 1 theekopje melk of garnalen-bouillon, 1 lepel gesneden uien,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel boter, zout, peper, notemuskaat en citroensap naar smaak.

*Bereiding:* Fruit de uien in de boter gaar, voeg nu het aangelengde meel met de bouillon en de specerijen erbij en laat de massa een kwartier lang met de garnalen koken. Als de ragout te droog wordt, kan men er een paar lepels melk bijdoen. De croutons worden eerst met boter, daarna een vinger dik met deze ragout besmeerd.

**31. Garnalen-broodjes.**

10 stuks warm-bollen (niet te zoet), 30 cent garnalen, 2 eetlepels fijngesneden uien, 1 kopje melk en water,  $\frac{1}{2}$  theelepel suiker,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel boter, 2 à 3 eetlepels meel, zout, peper, notemuskaat en djeroeksap naar smaak.

*Bereiding:* Van de garnalen maakt men ragout. De broodjes worden een beetje uitgehold, met boter besmeerd en met de gar-



nalén-ràgout goed gevuld. Voor ze opgediend worden, verwarmt men ze ruim een kwartier in den oven.

### 32. Croutons met keping.

3 à 4 stuks groote keping, 20 stuks brood-reepjes, 1 eetlepel gesneden uien, 1 eetlepel in stukjes gesneden zuur, azijn, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kepingen worden met zout gaar gekookt. Haal het vleesch uit de schalen en vermeng ze met de uien, zout, peper en azijn. De broodreepjes worden eerst met boter besmeerd, daarna een laagje van de keping er op. Men garneert ze met de in stukjes gesneden zuur van biet of augurkjes.

### 33. Croutons met leverragout.

$\frac{1}{2}$  kattie lever (attie),  $\frac{3}{4}$  kopje melk, 2 eetlepels boter,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel aangengd meel, zout, peper, notemuskaat en lemmetjesap naar smaak.

*Bereiding:* De attie wordt eerst gaar gekookt; daarna fijn malen en met de kruiden vermengen. Smelt de boter, voeg er de melk, het meel en de fijngemalen attie bij. Laat de massa ruim  $\frac{1}{4}$  uur koken. Besmeer de croutons eerst met boter, daarna met de ragout.

### 34. Brood met lever-ragout.

Inplaats van croutons neemt men gesneden versch brood of warm-bollen.

### 35. Frituurbeslag met bier.

2 eieren, 4 à 5 volle eetlepels meel, 8 eetlepels bier, 1 soeplepel water, zout naar smaak.

*Bereiding:* De eieren met het wit en al kloppen. Het meel aanlengen met het water en bier en voeg hierbij de eieren en het zout. Doe dit beslag in een diep kopje, maak het frituurijzer goed heet in ruim varkensreuzel en dompel het daarna in het beslag. Stop het ijzer weer in de reuzel en laat de frituur licht bruin worden. Met een vork haalt men de frituur uit het vet en laat ze op een bamboezeef met papier koud worden.

### 36. Frituurbeslag zonder bier.

Iets meer dan een  $\frac{1}{2}$  glas water, 1 eitje, 1 splitglas meel, wat zout.



*Bereiding:* Het meel wordt met het zout en het water aangengelend en gezeefd. Het ei klutst men niet te lang en voeg het bij het meelbeslag. Voordat men het bakt, laat het eerst een paar minuten staan.

### 37. Fritures met kippen-ragout.

1 bordje vol in stukjes gesneden kippenvleesch, 2 eetlepels meel, 2 eetlepels boter, 1 theekopje bouillon, 1 eetlepel gesneden uien, wat champignons, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit de uien in de boter gaar. Voeg de bouillon, het aangengelde meel, het kippenvleesch en de specerijen erbij en laat de massa ruim een 20 minuten flink stoven. De ragout wordt heel warm in de friture-mandjes of schelpen gedaan.

### 38. Fritures met tong.

1 bord vol gekookt en in stukjes gesneden rundertong, 3 eetlepels gebraden meel, 2 eetlepels boter, 1 splitglas bouillon, 1 eetlepel gesneden uien, zout, peper, notemuskaat en lemmetjessap naar smaak.

*Bereiding:* Precies hetzelfde als het kippenvleesch-ragout.

### 39. Fritures met garnalen-ragout.

25 cent garnalen, 5 eetlepels meel,  $1\frac{1}{2}$  theekopje bouillon of melk,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel gesneden uien, 2 à 3 eetlepels boter,  $\frac{1}{2}$  cent fijn gesneden daon bawang,  $\frac{1}{2}$  cent fijn gesneden selderie-blaadjes, zout, peper, notemuskaat en lemmetjessap naar smaak.

*Bereiding:* De uien fruit men gaar, voegt het met bouillon aangengelde meel bij en laat de massa een kwartier lang al roerende koken. Daarna doet men de in stukjes gesneden garnalen en de specerijen erin en laat de ragout nog een minuut of 6 al roerende op het vuur. De fritures worden met deze warme ragout gevuld en bovenop gegarneerd met stukjes biet of augurkjes.

### 40. Fritures met pastei-vulsel.

3 stuks gekookte wortelen, 10 stuks gekookte boontjes, 6 eetlepels doperwten, wat gesneden daon bawang en selderie, 1 gesneden Bombay-ui,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel meel, 2 eetlepels boter, 1 handje vol gekookte soeoen (laksa) wat in stukjes gesneden lever, 20 centen garnalen, 1 bordje vol vleesch-balletjes, zout, peper en notemuskaat naar smaak.



*Bereiding:* Fruit eerst de Bombay-ui gaar, voeg daarna het aangengelengde meel, de gekookte groenten en het vleesch erbij. Laat nu alles ruim een kwartier lang goed stoven. De friture-mandjes worden met dit warme vulsel gevuld.

#### 41. Fritures met lever-ragout.

$\frac{1}{2}$  kattie koelever (attie),  $\frac{1}{4}$  kattie vet varkensvleesch, 5 eetlepels meel, 2 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De lever wordt eerst gekookt, daarna met het varkensvleesch fijngemalen. Nu smelt men de boter, doet het gemalen vleesch en het aangengelengde meel erbij en laat de massa ruim een half uur goed koken. Zoo de ragout te droog wordt, kan men nog een paar lepels bouillon of melk er bij voegen.

#### 42. Kaas soesen of soufflés.

1 splitglas water, 2 eetlepels boter, 1 splitglas meel,  $\frac{1}{2}$  glas geraspte kaas, 4 eieren, zout.

*Bereiding:* Men laat het water met de boter flink koken, voegt al roerende het meel en de kaas erbij en laat de massa koud worden. De 4 eieren worden flink geklutst en bij het beslag gemengd. Van dit beslag bakt men kleine ovale koekjes in den oven. Het bakken duurt wel 20 à 30 minuten. Men kan ze ook in reuzel braden.

#### 43. Ham en kaas soesen. (Soufflés).

1 splitglas water, 2 eetlepels boter, 1 splitglas meel, 4 eieren, 1 ons fijn gesneden ham,  $\frac{1}{2}$  ons geraspte kaas.

*Bereiding:* Het water met de boter goed laten koken, doe al roerende het meel erin, en laat het dan koud worden. Nu klopt men de eieren en voegt ze bij het deeg met de ham en de kaas. Bak de massa lepelsgewijze in ruim vet en dien ze warm op met wat mosterd.

#### 44. Hersens in schelpen of ragoutschaaltjes.

Hersens, 2 eetlepels meel,  $1\frac{1}{2}$  splitglas bouillon, 2 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De hersens koken en in stukjes snijden. Maak van het meel, bouillon, boter en specerijen een ragoutbeslag; doe nu



de hersens erin. Vul daarna de schelpjes of ragoutschaaltjes hiermee, bestrooi ze met gestampt droog brood en bak ze een kwartier lang in den oven bruin.

**45. Oesters in schelpjes of schaaltsjes.**

50 stuks oesters, 1 eetlepel gesneden uien, 2 eetlepels meel, 2 eieren, 1 lepel daon selderie en bawang, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit de uien gaar, doe daarna de oesters, het aangengelende meel, de geklopte eieren en de specerijen erin en laat de massa ruim een kwartier lang al roerende koken. Doe ze daarna in de schelpen, strooi wat paneermeel erop en bak de schelpen in den oven bruin.

**46. Garnalen in schelpen of ragoutschaaltjes.**

1 bord vol gepelde garnalen, 1 splitglas melk of bouillon, 2 eetlepels boter, 1 eetlepel gesneden uien, 2 eierdooiers, 3 eetlepels meel, 3 eetlepels gestampt droog brood, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit de uien in de boter gaar, doe het met melk aangengelende meel bij en laat dit al roerende 10 minuten koken. Voeg daarna de garnalen, de geklopte dooiers en de specerijen bij en laat de ragout nog een paar minuten op het vuur. Vul nu de schaaltsjes of schelpjes hiermee, bestrooi ze met wat gestampte beschuit en bak ze in den oven bruin.

**47. Visch in schelpjes.**

Dezelfde bereiding als hierboven, inplaats van garnalen, neemt men gekookte visch en ontdoet ze van de graten.

**48. Kepiting in ragoutschelpjes.**

Dezelfde bereiding, inplaats van garnalen neemt men gekookte kepiting. Men kan deze ragout in de kepitingschaaltjes doen.

**49. Soesen met garnalen-ragout.**

$\frac{1}{4}$  pond boter,  $\frac{3}{4}$  splitglas water,  $\frac{1}{4}$  pond meel, 6 à 7 eieren, wat fijn zout, garnalen-ragout.

*Bereiding:* Men laat eerst het water met de boter samen koken, voegt daarna al roerende het meel bij. Neem het deeg van het vuur af en maak het koud. Nu roert men de eieren erin en



bakt het beslag in ovale vormen ruim 25 minuten in den oven. Even voor het opdienen vult men ze met warme garnalen ragout.

**50. Soesen met kippenragout.**

Precies dezelfde bereiding, inplaats van garnalen neemt men kippenvleesch.

**51. Broodjes met garnalen.**

12 stuks kleine, ronde broodjes, een bord vol gepelde garnalen, 3 eetlepels meel met melk aangengelgd, 2 theekopjes bouillon, 1 eetlepel gesneden uien,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit de uien in de boter gaar, voegt hierbij de garnalen, het meel, de bouillon en de specerijen. Laat nu alles goed gaar stoven, tot het dik wordt. Hol de broodjes uit, stop een volle eetlepel van dit vulsel erin en verwarm ze daarna een paar minuten in den oven.

**52. Macaroni met ham en kaas.**

$\frac{3}{4}$  pak macaroni koken in warm water, 2 splitglazen melk of bouillon, 4 eieren, 1 ons ham,  $\frac{1}{2}$  ons kaas, 4 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De eieren flink klutsen, voeg hierbij de melk, de gesmolten boter en de specerijen. Neem nu een vuurvasten schotel, besmeer ze eerst met wat boter, plaats daarna een laagje van de macaroni erop, dan een laagje van de ham en de kaas en het laatst giet men een paar lepels van de saus erover heen. Dit wordt herhaald totdat de schotel vol is. Men bakt de macaroni ongeveer  $\frac{3}{4}$  uur in den oven. Om de macaroni niet droog en hard te hebben moet men ze toedekken.

**53. Macaroni met kippenvleesch en garnalen.**

$\frac{3}{4}$  pak gekookte macaroni,  $1\frac{1}{2}$  splitglas water of melk, 3 à 4 eetlepels geraspte kaas, wat kippenvleesch en garnalen, 4 eieren, 4 eetlepels gesmolten boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Precies hetzelfde, doch niet te droog bakken.

---



**54. Rolpens in schotel.**

Schijfjes rolpens, schijfjes gekookte aardappelen, wat bouillon en boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De schijfjes aardappelen en rolpens worden laag om laag in een vuurvast schoteltje geplaatst, giet nu de bouillon er over heen, doe de boter en specerijen erop en laat de massa op een heel zacht vuurtje een half uur stoven.

**55. Bereiding van aardappelpurée. No. 1.**

Een kattie aardappelen wordt gaar gekookt, daarna warm fijn gemaakt met een aardappelperser, of geoelekt op een tjobek. Voeg nu bij 4 à 5 eetlepels melk, 3 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak. Plaats de puree in een pureeschotel of geëmailleerd bord en bak ze 10 of 15 minuten lang in een warmen oven.

**56. Aardappelpurée. No. 2.**

Een kattie aardappelen wordt eerst gekookt en daarna fijnge-wreven. Voeg nu hierbij 5 eetlepels melk, 3 eetlepels boter, 1½ eet-  
lepel meel, 1 theelepels suiker, zout, peper en notemuskaat naar  
smaak. Doe de purée in een met boter besmeerden schotel en bak ze  
ruim 15 minuten in den oven.

**57. Aardappelpurée met spiegeleieren en kaas.**

6 stuks versche eieren, 4 eetlepels geraspte kaas, 3 eetlepels  
beschuit van gestampt droog brood, 2 eetlepels melk, 1 theekopje  
magere bouillon, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Kook 4 kopjes water met wat zout en azijn. Breek  
de eieren één voor één in het kokende water en wentel vlug de  
dooiers in het wit. Men laat de eieren 3 à 4 minuten koken en  
haalt ze met een schuimspaan eruit. Nu worden de tjeploks heel  
netjes in een met boter besmeerden vuurvasten schotel geschikt,  
giet de bouillon en melk er overheen, strooi de kruiden, de kaas  
en de gestampte beschuit erop en laat de massa een paar minu-  
ten in den oven stoven. Presenteer hierbij aardappelpurée.

**58. Aardappelpurée met haché.**

1 bord vol in stukjes gesneden restant vleesch, 2 Bombay-uien  
dik gesneden, 2 volle eetlepels boter, 2½ eetlepel gebraden meel,

---



2½ theelepel ketjap, 2 à 3 eetlepels azijn, 1½ eetlepel suiker, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit eerst de uien gaar, voeg hierbij de bouillon, het meel, het vleesch, de azijn, suiker en specerijen en laat alles ruim 15 à 20 minuten samen koken. Maar nu op een lange of ronde schotel een rand van aardappelpurée (recept 1). Plaatst op de purée gesneden biet of augurkjes zuur en even voor het opdienen wordt de haché warm in het midden van de aardappelpurée geschikt.

### 59. Aardappelpurée met kerrie.

1 bord gesneden vleesch (eerst zacht koken), ½ vingerlengte koenier, ¼ theelepel gestampte ketoembar, 2 stuks kemirie, ½ theelepel trasië, 1 stuk witte en 2 stuks roode uien, ½ theelepel suiker, ½ lombok, 1 schijfje laos, 1 stukje sereh, wat bouillon, 1 eetlepel meel, 2 eetlepels boter, zout en asemwater naar smaak.

*Bereiding:* De bovengenoemde ingrediënten worden fijnge maakt en in de boter gefruit. Voeg daarna de bouillon en het meel bij, zeef het en laat alles ruim een kwartier lang met het vleesch goed koken. Maak nu in het midden van de schaal een berg van aardappelpurée (No. 1) en plaatst de kerrie warm er om heen.

### 60. Aardappelpurée met garnalen kerrie.

Precies dezelfde bereiding, inplaats van vleesch neemt men garnalen. Men kan de kerrie maken van kepiting of visch.

### 61. Gevulde aardappelpurée met witte ragout.

1 bordje kippenvleesch balletjes, 2 eetlepels gesneden uien, 3 à 4 eetlepels meel, 1 theekopje bouillon of versche melk, 2 eetlepels boter, lemmetjessap, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Van de balletjes en ingrediënten bereidt men een smakelijk ragoutgerecht. Maak nu van aardappelpurée (recept 1) ovale of ronde koekjes, zoo groot als een eendenei, met een kuiltje in het midden; bak deze 6 minuten lang in den oven en vul ze daarna met de warme ragout. Men garneert ze met doperwten of in stukjes gesneden atjar biet.



**62. Aardappelpurée met rundertong.**

1 kattie gekookte aardappelen, 6 eetlepels meel, 2 eieren en wat zout, 1 zacht gekookte rundertong, 4 eetlepels gesneden uien, 4 eetlepels gebraden meel, 2 à 3 eetlepels boter, ketjap, peper, notemuskaat, zout en lemmetjessap naar smaak.

*Bereiding:* Van de aardappelen, meel, eieren en zout maakt men purée en van deze aardappelpurée vormt men ovale ronde koekjes, die men door een geklutst eitje haalt en in kokend water gaar kookt. Nu fruit men de uien in de boter, voegt er wat water en ketjap bij en laat de purée-koekjes een paar minuten hierin stoven. Van de tong maakt men bruine ragout; snijdt ze in stukjes van een vinger dikte en schikt ze in zijn geheel op een lange schaal met de aardappelpurée erom heen.

**63. Aardappel croquetten met vleesch.**

*Vulsel:*  $\frac{1}{2}$  kattie gemalen vleesch, 1 eetlepel gesneden uien, 1 eetlepel gesneden selderie en bawangblaadjes, 1 eetlepel boter, 1 eetlepel meel, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Korst:* 1 kattie gekookte aardappelen, 1 eetlepel boter, 1 eetlepel meel, zout naar smaak, gestampt droog brood, 1 geklutst ei, reuzel.

*Bereiding:* Fruit eerst de uien. Voeg daarna wat water bij en kook hierin het gemalen vleesch en de ingrediënten gaar en droog. Van de aardappelen en meel maakt men purée-rolletjes met een lepel van het vulsel in het midden. Nu wentelt men de croquetjes eerst in het geklutst ei daarna in paneermeel en bakt ze dan in de reuzel bruin. Men kan hierbij presentereen gebraden peterselie-blaadjes en versche mosterd.

**64. Croquetten met garnalen.**

25 cent gehakte garnalen,  $\frac{1}{4}$  pond gemalen varkensvleesch, 1 eetlepel gesneden uien, 1 eetlepel gesneden selderie en jonge uienblaadjes, 1 eetlepel meel, wat melk of bouillon,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit de uien. Voeg daarna de garnalen, het vleesch, de specerijen en de bouillon bij. Laat alles gaar koken, en bind dan de massa met het meel. Verder dezelfde bereiding als hierboven.

---



**65. Vleesch-croquetten zonder aardappelen.**

$\frac{1}{2}$  kattie gemalen vleesch, (eerst koken), 1 eetlepel gesneden uien, 1 eetlepel gesneden selderie en jonge uienblaadjes,  $\frac{1}{2}$  splitglas meel, 1 splitglas melk of bouillon, 2 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak, 1 ei geklopt met 1 lepel water, wat gestampt droog brood.

*Bereiding:* Fruit de uien gaar. Voeg de bouillon, het meel, het gehakte vleesch, en de specerijen bij en laat dit alles ruim een half uur gaar koken. Zoo het noodig is, kan men er wat water bijdoen. Nu maakt men van deze dikke ragout kleine croquetjes, die in het geklopte ei en het paneermeel gewenteld worden, en in warme reuzel bruin gebakken.

**66. Garnalen croquetten zonder aardappelen.**

Precies dezelfde bereiding, inplaats van vleesch neemt men garnalen.

**67. Kepiting-croquetten met macaroni.**

1 bord kepitingvleesch, 1 eetlepel gesneden uien,  $\frac{1}{3}$  pak gekookte macaroni, 2 eieren, 2 eetlepels boter, een paar lepels melk, 1 eetlepel geraspte kaas, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit de uien in de boter gaar. Voeg daarna de melk, kepiting, macaroni, eieren en kruiden erbij. Laat de massa ruim een kwartier droog koken. Als het koud geworden is, maakt men er croquetjes van. Haal ze door een geklopt ei en paneermeel en bak ze in warme reuzel bruin.

**68. Aardappel coteletten met ham.**

1 bord aardappel-purée,  $\frac{1}{2}$  bord gehakte ham, 4 eieren, boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Meng de aardappel-purée, ham, eieren en specerijen te zamen. Maak hiervan coteletten, haal ze door een geklopt ei en paneermeel en bak ze verder in warme reuzel bruin. Men kan bij elke cotelet een stukje macaroni plaatsen, bijwijze van been.

**69. Coteletten van vleesch.**

$\frac{1}{2}$  kattie gehakt vleesch,  $\frac{1}{2}$  splitglas meel,  $\frac{1}{2}$  splitglas melk,

---



$\frac{1}{2}$  splitglas water of bouillon, 3 eetlepels geraspte kaas, 2 eieren, 2 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Smelt de boter, voeg hierbij het vleesch, de melk, de bouillon, de kaas, het meel, de geklopte eieren en de specerijen en laat dit alles goed gaar koken. Als de massa droog en koud is geworden, dan maakt men hiervan coteletten. Haal ze eerst door een geklopt ei en paneermeel en bak ze dan lichtbruin in warme reuzel.

#### 70. Risolles.

*Vulsel:* 20 cent garnalen of  $\frac{1}{2}$  kattie vleesch, 1 eetlepel gesneden uien, 1 eetlepel gesneden selderie en jonge bawangblaadjes,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel meel,  $\frac{3}{4}$  splitglas water of bouillon,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Korst:* 3 eieren, 2 splitglazen meel,  $2\frac{1}{2}$  splitglas water, wat zout.

*Bereiding:* Fruit de uien in de boter, voeg er de bouillon, de garnalen of 't vleesch, de specerijen en het aangelengde meel bij. Laat nu alles voor een paar minuten goed gaar en droog koken. Van het korstbeslag maakt men dunne pannekoekjes. Doe op elk pannekoekje 1 volle eetlepel van het vulsel en vouw ze daarna netjes dicht. Voor het bakken wentelt men ze eerst in een geklopt ei en paneermeel. Risolles kan men presentereen met wat mosterd of chutney.

#### 71. Kippenpastei in een schotel.

Zacht gekookte kippenvleesch, 10 stuks gesneden boontjes, 5 stuks gesneden wortelen, 2 stuks gesneden prij of 1 Bombay uitje, 1 eetlepel gesneden uien, 2 eetlepels boter, 1 eetlepel meel,  $1\frac{1}{2}$  kopje bouillon of water, zout, suiker, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Al de groenten worden eerst gaar gekookt. Men fruit de gesneden uien in de boter, voegt hierbij de bouillon, de groenten, het vleesch en de specerijen, daarna bindt men de saus met het meel. Plaats dit vulsel in een vuurvasten schotel en bedek ze met een korst van aardappelpurée (recept No. 2). Strijk nu met een mes wat boter er overheen, bestrooi ze met een beetje paneermeel en bak de pastei in den oven lichtbruin.



**72. Garnalenpastei in een schotel.**

Inplaats van vleesch neemt men gepelde garnalen. Als groenten neemt men gewoonlijk wat wortelen, kool en doperwten; verder dezelfde bereiding als hierboven.

**73. Duivenpastei.**

2 jonge duiven, 2½ cent soeoen, 2 cent djamoerkoeping, 2 cent sedepmalem, 2 cent selderie en jonge bawangblaadjes, 1½ eetlepel meel, 2 eetlepels boter, 4 stuks roode en 2 stuks witte uien, wat bouillon, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De duiven worden in stukjes gesneden en met wat zout zacht gekookt. Nu braadt men de duifjes in de boter bruin, voegt hierbij de bouillon, de uien en de andere ingrediënten en laat de massa gaar stoven. Plaats nu dit vulsel in een schotel en bedek het met een korst van aardappelpurée (No. 2) en laat de pastei in den oven bruin worden. Inplaats van soeoen, djamoerkoeping en sedepmalem, kan men doperwten en champignons nemen.

**74. Pastei met gebraden saucijsjes.**

1 blikje gebraden saucijsjes, 1 blik punt asperges, 1 blik fijne doperwten, 2 eetlepels gesneden uien, 1 kopje melk, 2 eetlepels meel, 2 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De saucijsjes en asperges worden in stukjes gesneden. De uien braadt men in de boter lichtbruin; voegt hierbij de melk, het meel en de specerijen en het laatst de asperges, de doperwten en de gebraden saucijsjes. Plaats de massa in een schotel en bedek ze met aardappelpurée, recept No. 2. met bijvoeging van 1 theelepel suiker.

**75. Garnalen-pasteitjes in Bladerdeeg.**

Bladerdeeg recept No. 2, een bord vol garnalen ragout.

*Bereiding:* Neem een stuk van het bladerdeeg, rol het een ½ vinger dik uit en vorm met een wijnglas platte ronde koekjes van. Smeer nu langs den rand geklopte eierdooiers en plaatst er een randje op in den vorm van een ring. Nu bakt men de pasteitjes ruim een half uur in een heeten oven; hol ze daarna een weinig uit en vul ze met de garnalen-ragout. Van dun gesneden biet of augurkjes kan men dekseltjes ervoor maken.



**76. Saucijsbroodjes in bladerdeeg.**

Bladerdeeg. (recept No. 1 of No. 2), 1 pond gehakt van varkensvleesch, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Neem een stuk van het Bladerdeeg en rol het uit ter dikte van  $\frac{1}{4}$  cM. Snijd er nu vierkante koekjes uit en plaats in het midden van elke koek een volle lepel van het gehakt. Smeer langs den rand wat geklopte eierdooiers, vouw ze daarna dicht, doch druk niet langs de kantjes, anders kan het niet bladeren. De broodjes kan men in een warmen oven of in reuzel bakken.

**77. Garnalen-broodjes in Bladerdeeg.**

Precies dezelfde bereiding, doch inplaats van gehakt neemt men garnalen-ragout.

**78. Saucijsbroodjes in broederbeslag.**

1 kattie spek,  $\frac{1}{4}$  kattie rundvleesch, zout, peper, notemuskaat en kruidnagel naar smaak, 1 brooddeeg van 20 cent, 10 eieren,  $\frac{1}{4}$  kattie meel, 3 volle eetlepels boter, 3 volle eetlepels suiker.

*Bereiding:* Van het spek en rundvleesch maakt men met de ingrediënten samen kleine saucijsjes en laat ze even gaar stoomen. Nu draait men bij het brooddeeg eerst de eieren met de suiker, daarna de boter en het laatst het meel. Vul de saucijsbroodjesvormen, die men eerst met wat boter bestreken heeft half vol met dit deegbeslag en plaatst in het midden van elk vormpje een saucijsje. Men laat de broodjes eerst voor een paar uurtjes rijzen en bakt ze dan in een warmen oven gaar.

**79. Pasteitjes in bladerdeeg.**

1 bord vol kippenvleesch,  $\frac{1}{2}$  bord vol garnalen, 8 stuks gesneden roode uien, 2 stuks gesneden witte uien, 1 cent selderieblaadjes, 1 cent jonge uitjes, 1 eetlepel meel, wat water, zout, peper en notemuskaat naar smaak. Bladerdeeg (recept No. 4).

*Bereiding:* Hak het kippenvleesch en de garnalen fijn. Fruit de uien in wat boter gaar, voeg er nu bij de bouillon, het gehakt, de specerijen en laat alles nog een paar minuten koken met wat water. Daarna de massa met het meel binden. Een gedeelte van het deeg wordt op een met meel bestrooide plank uitgerold,



doch niet te dun. Met behulp van een splitglas steekt men er ronde figuren uit. Doe op elk koekje een lepel van het vulsel, vouw ze dicht in tweeën en knijp de randjes bij elkaar. Deze pasteitjes bakt men in reuzel of klapperolie bruin, doch de olie mag niet te warm zijn, als men de pasteitjes erin doet.

#### 80. Pasteitjes met boemboe kerrie.

$\frac{1}{2}$  kattie vleesch (fijn hakken), 20 cent garnalen, 3 hard gekookte eieren in stukjes snijden,  $\frac{1}{2}$  vingerlengte koenier, 4 stuks roode uien, 2 stuks witte uien,  $\frac{1}{4}$  theelepel fijngemaakte ketoembar,  $\frac{1}{4}$  theelepel trasië, 2 stuks kemirie, 1 schijfje laos, 5 à 6 stuks djienten,  $\frac{1}{2}$  roode lombok, een handvol geweekte laksa,  $1\frac{1}{2}$  theekopje santen, zout en asem naar smaak, bladerdeeg recept No. 4.

*Bereiding:* Fruit de fijngemaakte ingrediënten in een paar eetlepels klapperolie gaar. Voeg de santen, het gehakte vleesch en de soehoen bij en laat dan alles droog koken. Van het deeg steekt men met een splitglas platte ronde koekjes uit, doet wat van het vulsel in het midden, vouwt ze in tweeën en knijpt de randjes goed dicht. Deze pasteitjes worden in reuzel of lekkere klapperolie gebakken.





---

---

# VLEESCH- GERECHTEN.

---

---

28

## 81. Biefstuk.

1 kattie haas, 3 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch wordt ontdaan van de zijstukjes en velletjes; daarna flink met de specerijen ingewreven. Na 3 of 4 uurtjes smelt men de boter bruin en bakt daarin de biefstuk half-gaar. Men mag het vleesch niet omkeeren, voordat de onderste kant mooi bruin is. Plaats nu de biefstuk op een lange schaal en doe bij de boter wat bouillon of water en laat het even koken. Daarna giet men het over de biefstuk. De jus kan met wat aardappelmeel gebonden worden. Deze biefstuk wordt gepresenteerd bij gebakken of gekookte aardappelen en gestoofde groenten.

## 82. Biefstuk met mosterdsaus.

$\frac{1}{2}$  kattie vleesch (haas), 2 eetlepels boter,  $1\frac{1}{2}$  theelepel bereide mosterd,  $\frac{1}{2}$  theelepel meel,  $\frac{1}{2}$  theelepel suiker,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel azijn,  $\frac{1}{2}$  eetlepel ketjap,  $\frac{1}{2}$  splitglas water, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De biefstuk wordt in de boter bruin gebakken, daarna op een langen schaal geplaatst. Voeg nu bij de boter het water en de ingrediënten; is de saus gebonden, dan giet men ze over den biefstuk. Presenteer bij dit vleesch gebakken aardappelen en sla van boontjes of andere soort groenten.

## 83. Biefstuk met tomatensaus.

1 kattie haas, 8 à 10 stuks gekookte tomaten, 3 eetlepels boter, 1 eetlepel reuzel, wat water of bouillon, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Snijd uit dit vleesch 3 stukjes biefstuk, kruid ze en laat ze een paar uurtjes staan. Braad ze daarna in de heete boter en reuzel bruin. Neem nu de stukjes vleesch eruit, voeg bij de boter, waarin men de biefstuk gebakken heeft, de gezeefde tomaten met wat bouillon en zout. Laat de jus nog even opkoken en giet ze daarna over de 3 stukjes vleesch. Presenteer hierbij gebakken aardappelen met of zonder groenten.

---



**84. Opperolde biefstuk.**

1 kattie malsch vleesch, 3 à 4 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Van het vleesch maakt men eerst een lapje van 2 à 3 cM. dik, hakt het aan één kant heel voorzichtig met een tafelmes en wrijft het dan in met de specerijen. Nu wordt het lapje vleesch goed opperold en vastgebonden. Men braadt het in boter bruin en de saus wordt met wat meel gebonden. Presenteer dit vleeschgerecht bij gekookte aardappelen en gestoofde groenten; bij de rijsttafel is het ook heel smakelijk.

**85. Corned beaf.**

1 à 1½ kattie mooi vet vleesch (lamah), 2 theelepels salpeter, 2 theelepels zout, 10 stuks peperkorreltjes, ¼ notemuskaat, 3 à 4 lepels boter.

*Bereiding:* Het vleesch snijdt men in 2 of 3 stukken. Wrijf de stukken in met het salpeter en het zout en laat het daarna ruim 3 uren lang in een gesloten pan met de peperkorrels, pala en boter stoomen. Men mag het vleesch ook op een heel zacht vuurtje koken met telkens bijvoeging van water.

**86. Blinde Vinken.**

1 kattie rundvleesch, ¼ kattie varkensvleesch, 2 à 3 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Snijd uit dat stuk vleesch lapjes van ½ vinger dik; wrijf ze in met de bovengenoemde specerijen en rol ze op met een reepje varkensvleesch er tusschen in. De rolletjes worden met garen vastgebonden en daarna bruin gebakken in de boter, voeg nu wat water bij en laat ze op een heel zacht vuurtje stoven. Presenteer dit gerecht bij gebakken aardappelen en groenten of bij de rijsttafel.

**87. Blinde Vinken met gehakt.**

Inplaats van een lapje varkensvleesch er tusschen, neemt men fijn varkensgehakt en verder dezelfde bereiding.

**88. Rollade.**

1 kattie ribstuk (of loeloer loewar) (haas), 3 à 4 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Snijd van het vleesch een lapje van 1 vinger dik,



kruid het flink met de specerijen en maak nu van het lapje een stevige rol van ongeveer 15 cM. lang. Gebruik haakgaren om het te binden. De rollade wordt in de boter bruin gebakken en daarna ruim 2½ uur op een klein vuurtje zacht gekookt. Men kan dit vleeschgerecht opdienen bij gekookte aardappelen en gestoofde groenten. Het is ook heel smakelijk bij de rijsttafel.

### 89. Ossenhaas met pikante saus.

1 kattie haas (loeloer dalem), 2 volle eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch wordt eerst gekruid en na een paar uren in de boter bruin gebakken. Nu snijdt men het in schijfjes van 1½ vinger dik, sorteert het netjes op een langen schaal en giet pikante saus No. 2 er over heen. Als garnering plaatst men gestoofde wortelen of boontjes langs den rand van de schaal en presenteert hierbij gekookte aardappelen.

### 90. Kalfsoesters.

1 kattie haas, wat varkensreuzel, paneermeel, 1 geklopt ei, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Ontdoe eerst het vleesch van de velletjes en vezels. Snijd het dan in nette ronde lapjes van 1½ vinger dik en wrijf het in met de specerijen. Nu haalt men de lapjes eerst door een geklopt ei en paneermeel en braadt ze daarna in den reuzel of dulcine bruin. Sorteert de kalfsoesters netjes dakpansgewijze op de schaal, garneer de rand van de schaal met gespoten aardappelpurée en presenteer hierbij tomatensaus met groote uien.

### 91. Tong in wijn en lombok.

1 zacht gekookte tong, 3 eetlepels gesneden uien, 1 splitglas roode wijn, 3 eetlepels azijn, 1 fijngewreven lombok (zeven), wat bouillon van de tong, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit eerst de uien en lombok, voeg daarna de bouillon en ingrediënten bij en laat nu de tong hierin ruim een uur op een klein vuurtje stoven. De saus bindt men met wat meel. Presenteer hierbij gebakken aardappelen of aardappelen croquetten.

### 92. Lever gehakt.

1 kattie gekookte lever, ¼ kattie varkensvet, 4 eieren, 1 broodje

---



van 6 à 7 cent, 1 eetlepel boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Maal lever en vet fijn, voeg de geklopte eieren en ingrediënten bij en maak hiervan een langwerpige bal, die in boter en reuzel bruin gebakken wordt. Nu laat men het gehakt ruim  $1\frac{1}{2}$  uur op een zacht vuurtje stoven. Presenteer bij dit gerecht gekookte aardappelen met zuurkool of ingemaakte boontjes.

### 93. Gestoomd gehakt.

$\frac{1}{2}$  kattie rundvleesch,  $\frac{1}{2}$  kattie varkensvleesch,  $\frac{1}{2}$  kattie lever, 2 eieren, 1 broodje van 6 à 7 cent,  $\frac{1}{2}$  eetlepel meel, 1 eetlepel boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Maak van de vleeschsoorten en ingrediënten een smakelijk gehakt, stop het daarna in een linnen zakje en laat het ruim  $1\frac{1}{2}$  uur stoomen. Dit gehakt eet men op brood.

### 94. Rolpens.

$1\frac{1}{2}$  kattie rundvleesch, 1 kattie varkensvleesch,  $\frac{1}{2}$  kattie varkensvet, 3 kattie runderpens (babat tawon), zout, peper, kruidnagel en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Het varkensvet in kleine vierkante stukjes snijden, het rund- en varkensvleesch fijn malen; maak nu met de specerijen een smakelijk gehakt ervan; stop het in zakjes van pens en laat ze 2 uren lang in ruim water flink koken. Doe ze daarna op een zeef. Nu kookt men wat azijn met peperkorrels en zout. Koud zijnde giet men de azijn in een wijde stopflesch en laat de rolpens 5 of 6 dagen hierin zuur worden. Rolpens wordt in schijven van 1 vinger dik gesneden en aan beide kanten bruin gebakken. Men eet het met aardappelen en vruchtenmoes, of met gebakken ananas.

### 95. Varkenscarbonades.

6 stuks varkenscarbonades, 1 geklopt ei, 1 lepel azijn, wat gestampt droog brood, reuzel, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De carbonades worden met de kruiden en azijn ingewreven en laat ze een paar uren zoo blijven. Daarna haalt men ze



door het geklopte ei en paneermeel en bakt ze bruin in heete reuzel. De carbonades worden gepresenteerd met gebakken aardappelen en gestoofde witte of roode kool met zure saus.

#### 96. Wiener Schnitzel.

1 kattie haas, 1 geklopt ei, wat gestampt droog brood, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch wordt van velletjes en vezels ontdaan, in schijfjes van  $1\frac{1}{2}$  vinger dik gesneden en met een vleeschklopper of oelik-oelik zacht geklopt. Nu wrijft men de vleeschschijfjes met de kruiden in, haalt ze door het ei en paneermeel en bakt ze goed bruin in reuzel. Dit gerecht presenteert men met aardappelen en sla van boontjes of andere soort groenten.

#### 97. Gestoofde Varkenspoot.

1 varkenspoot,  $\frac{1}{2}$  kool, 1 kattie aardappelen, 2 stuks Bombay-uien, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Het pootje wordt met wat zout zacht gekookt en dan van de fijne beentjes ontdaan. Stoof het daarna ruim een uur met de aardappelen, de kool, de Bombay-uien en de specerijen. Voor het opdienen doet men er een paar lepels boter bij.

#### 98. Ham met doperwten.

$1\frac{1}{2}$  pond ham, 1 blik doperwten, wat botersaus, aardappelpurée.

*Bereiding:* De ham wordt even gekookt, daarna in dunne lapjes aangesneden en op een langen schaal gesorteerd. Nu maakt men van de doperwten een rand langs de ham en presenteert dit met aardappelpurée en botersaus.

#### 99. Braadworst.

1 pond varkensvleesch,  $\frac{1}{4}$  pond koevleesch,  $\frac{1}{2}$  pond varkensvet, 2 lepels slappe azijn,  $\frac{1}{4}$  theelepel meel, zout en peper naar smaak.

*Bereiding:* Alles wordt fijn gemalen en vermengd met het meel en kruiden. Stop nu de massa in een gedroogde darm en bak ze in boter in den oven bruin. Men eet deze worst met zuurkool en aardappelen. Het is veel smakelijker als men het varkensvet in kleine vierkante stukjes snijdt.



**100. Rookworst.**

8 pond varkensvleesch, 2 pond koevleesch (haas), 10 lepels zout,  $2\frac{1}{2}$  lepel salpeter,  $1\frac{1}{2}$  lepel bruine suiker, droge darmen.

*Bereiding:* Het vleesch wordt fijn gemalen, de kruiden en suiker erbij gevoegd en daarna in de darmen gestopt. Nu hangt men de worst 10 of 14 dagen in den rook. Deze worst kan men met zuurkool en aardappelen stoven. Men kan de worst ook bij het ontbijt gebruiken, doch eerst een paar minuten in goed kokend water koken.

**101. Gezouten tong. (No. 1).**

1 rundertong,  $\frac{3}{4}$  briket zout, 4 à 5 theelepels salpeter, wat salicylzuur.

*Bereiding:* De tong eerst flink slaan, daarna inwrijven met het salpeter en een gedeelte van het zout, totdat er geen vocht meer uit de tong komt. Beleg nu een stopflesch met het resteerende zout en plaats de tong er tusschen in. Den volgenden dag keert men de tong om. Na 4 dagen kan men de tong koken of berooken.

**102. Gezouten tong. (No. 2).**

1 rundertong,  $\frac{1}{2}$  briket zout, 4 theelepels salpeter, wat salicylzuur.

*Bereiding:* De tong een paar malen op de plank slaan, totdat ze zacht wordt, wrijf ze daarna flink in met het zout, het salpeter en het salicylzuur. Plaats nu de tong tusschen 2 planken met zware steenen erop. Den volgenden dag kan men de tong drogen.

**103. Gefarceerde tong.**

1 zacht gekookte tong,  $\frac{1}{2}$  pond gehakt van varkensvleesch, 1 ei, citroensap, paneermeel, 3 lepels boter.

*Bereiding:* De tong in de lengte middendoor snijden, wrijf ze in met wat peper, zout en notemuskaat en plaats ze met de gesneden kant naar boven in een beboterde schaal. Beleg nu de tong met het gehakt, besmeer ze daarna met het ei en strooi dan wat paneermeel erop. Nu stooft men de tong ruim een half uur in wat bouillon, madeira, boter en citroensap. Presenteer hierbij aardappelpurée en gestoofde bladergroenten.

**104. Gehakt met vleeschlapjes.**

$\frac{1}{2}$  kattie lapjes van haas,  $\frac{1}{2}$  kattie gehakt van varkensvleesch,



$\frac{1}{2}$  broodje van 6 cent,  $\frac{1}{2}$  stang gekookte ager-ager,  $\frac{1}{2}$  theekopje bouillon of melk, 2 eieren, 2 eetlepels boter, azijn, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Van het varkensvleesch, brood, eieren, boter en specerijen maakt men een smakelijk gehakt. De lapjes worden met wat zout ingewreven. Nu doet men het gehakt en de vleeschlapjes laag om laag in een geëmailleerde vorm, giet daarna de bouillon, azijn en ager-ager erover heen. Laat het nu goed dicht 2 uren lang stoomen. Na bekoeling plaatst men het gehakt op een schaal en garneert het langs den rand met gestoofde wortelen en doperwtten. Men presenteert hierbij gekookte aardappelen met botersaus.

#### 105. Rundertong in witte ragoutsaus.

1 tong zacht gekookt in water en zout,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel meel, 3 glazen bouillon of melk, 3 à 4 eetlepels boter, 2 eierdooiers, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Maak van meel, bouillon, boter, dooiers en kruiden een ragoutsaus en stoof nu de tong  $\frac{1}{2}$  uur lang in dat sausje. Men presenteert hierbij versche gestoofde witte boonen.

#### 106. Rundertong in bruine ragoutsaus.

1 zachtgekookte tong, 1 eetlepel gebraden meel, 5 stuks gesneden uien,  $2\frac{1}{2}$  glas bouillon,  $\frac{1}{2}$  eetlepel ketjap,  $2\frac{1}{2}$  lepel boter, wat citroensap en suiker, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit de uien in de boter gaar. Voeg nu bij het aangelengde meel, de bouillon, de ketjap, enz. Stoof nu de tong ruim een half uur in dit sausje. Men presenteert hierbij gebakken aardappelen.

#### 107. Gebraden varkensvleesch.

1 kattie varkensvleesch (ribstuk), 3 lepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch wordt eerst met een vork geprikt, daarna met de specerijen ingewreven. Nu laat men de boter goed heet worden en bakt hierin het vleesch mooi bruin. Stoof het verder ruim 2 uren op een heel klein vuurtje zacht. Presenteer bij dit vleeschgerecht gekookte aardappelen en gestoofde groenten.

#### 108. Gehakt met mosterdsaus.

$\frac{1}{2}$  kattie gehakt vleesch,  $\frac{1}{4}$  kattie gehakt varkensvleesch,



1 broodje van 6 cent, 3 lepels boter, 1 ei, paneermeel, mosterd, suiker, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Maak van vleesch, brood, ei en specerijen een langwerpige gehakt, wentel het in eiwit en paneermeel. Nu braadt men het in de boter bruin, voegt daarna wat water, zout en mosterd bij en laat alles ruim  $\frac{3}{4}$  uur stoven. De saus moet zuur en zoet zijn. Presenteer bij dit gerecht gebakken aardappelen en doperwtten of aardappelen croquetten met sla.

#### 109. Gehakt in kool.

$\frac{1}{2}$  kattie gehakt van rund- en varkensvleesch,  $\frac{1}{2}$  brood van 6 cent, 3 stuks gekookte aardappelen, 1 à 2 eieren, 1 groote witte kool, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Maak van het gehakte vleesch en ingrediënten een ronde bal. Haal het middenste van de kool eruit en stop het gehakt erin. Bind nu met grof garen de kool goed dicht en laat ze met een paar lepels boter ruim een uur stoomen. Van de verkregen bouillon maakt men een dik sausje met wat gebraden meel, boter en ketjap. Men presenteert hierbij aardappelpurée.

#### 110. Zoetzuur van varkenspoot (Zwartzuur).

1 zacht gekookte varkenspoot, 1 lepel gesneden uien, 4 stuks heele kruidnagels, 1 vingerlengte kaneel,  $\frac{1}{2}$  flesch roode wijn, 1 lepel ketjap, 2 lepels boter, 2 volle eetlepels suiker, azijn, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit de uien bruin, voeg de bouillon, de ii stukjes gesneden varkenspoot, de wijn en de ingrediënten bijeen. Laat nu alles ruim een half uur stoven. Men presenteert hierbij gekookte aardappelen.

#### 111. Zwartzuur van runderstaart.

1 runderstaart zacht gekookt in water en wat zout, 1 lepel gesneden uien, 3 stuks heele kruidnagels, 1 vingerlengte kaneel,  $\frac{1}{2}$  flesch roode wijn, 1 lepel ketjap,  $1\frac{1}{2}$  lepel boter, suiker, azijn, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De uien in de boter fruiten, voeg er de bouillon, de runderstaart en de ingrediënten bij. Laat alles een half uur lang op een klein vuurtje koken. Men eet dit gerecht met gestoofde of gebakken aardappelen.



---

---

# VISCHGERECHTEN.

---

---

## 112. Gestoomde visch.

1 kakap of soembal van middelmatige grootte, citroensap, zout, peper en notemuskaat.

*Bereiding:* Maak de visch goed schoon; wrijf hem in met de bovengenoemde kruiden en laat hem ruim een half uur stoomen. Plaats nu de visch op een lange schaal en presenteer hierbij gekookte aardappelen, doperwtten, gesmolten boter en stukjes lemmetjes. Men kan inplaats van botersaus, mayonaise-saus gebruiken.

## 113. Gestooft visch.

6 mooten visch, 2 lepels gesneden uien, 5 lepels boter, 1 wijnglas witte wijn, wat water, citroensap, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit eerst de uien gaar; voeg de ingrediënten toe en laat de visch ruim een half uur daarin stoven. De saus bindt men met een geklopte eierdooier. Bij dit gerecht presenteert men gekookte aardappelen.

## 114. Gehakt van visch.

1 groot stuk visch, 1 broodje van 6 cent, 1 splitglas melk, 3 eierdooiers, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De visch koken en van de graten ontdoen. Maak daarna van de visch en ingrediënten een smakelijk gehakt, plaats de massa in een vuurvasten schotel en bak ze ruim 20 minuten in den oven. Presenteer dit gerecht met aardappelen en mosterdsaus.

## 115. Gebakken visch.

6 mooten visch, 1 geklopt ei met wat water, gestampt droog brood, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De vischmootjes worden eerst gewasschen, daarna gekruid en in ei en gestampt brood gewenteld. Nu braadt men ze bruin in reuzel of dulcine. Bij dit vischgerecht presenteert men gebakken aardappelen met of zonder sla.

---



**116. Gestoofde visch in tomaten saus.**

6 mooten visch, 10 stuks gekookte tomaten, 4 eetlepels boter, peper, zout en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De visch wordt eerst gekruid, daarna met de boter in een schotel geschikt. De tomaten maakt men fijn, voegt ze met het water gezeefd bij de visch en laat alles ruim een half uur op een zacht vuurtje stoven. Presenteer bij dit gerecht gekookte aardappelen met zure mosterdsaus.

**117. Gebakken visch met aardappelen.**

1 niet al te groote visch, (kakap of soembal), 6 eetlepels boter, 1 kattie aardappelen, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Doe de boter in een bakpan; plaats de visch in het midden en de geschilde aardappelen erom heen. Laat nu alles ruim  $\frac{3}{4}$  uur in den oven gaar bakken (als het te droog wordt, mag men een scheutje water erbij voegen). Presenteer hierbij stukjes citroen.

**118. Visch coteletten.**

1 groot stuk kakap of soembal, 1 broodje van 6 cent, 2 eieren, 1 eetlepel fijn gesneden selderie en jonge bawang blaadjes, 1 theekopje aangelengd meel, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De visch wordt eerst gekookt, dan van de graten ontdaan, daarna fijn gemaakt met de ingrediënten. Vorm van dit massa platte ronde koekjes, wentel ze in het aangelengde meel en braad ze lichtbruin in reuzel of dulcine. Presenteer hierbij sla, gebakken aardappelen en mayonaise saus.

**119. Bandeng in zuur.**

1 vette bandeng, 3 splitglazen azijn, 10 stuks peperkorrels, zout naar smaak.

*Bereiding:* De bandeng wordt schoongemaakt en aan stukken van 3 cM. dik gesneden. Wrijf ze in met wat zout en azijn en laat ze gaar stoomen. Kook nu de azijn met de peperkorrels samen, doe daarna de stukjes bandeng erin. Na 2 of 3 dagen is de bandeng zuur genoeg, om met brood gegeten te worden.

**120. Gerookte bandeng.**

1 bandeng, zout naar smaak.

*Bereiding:* De bandeng wordt schoongemaakt, opengesneden



en van de graten ontdaan. Droog ze goed af en wrijf ze flink in zout. Nu laat men de bandeng heel voorzichtig een paar uren berooken. Voor het berooken van bandeng gebruikt men gewoonlijk ampas teboe of tepes klappa. Het is smakelijk om ze nog even in boter op te warmen, voordat men ze op brood eet.

### 121. Stokvisch.

1 pond stokvisch,  $\frac{1}{2}$  kattie gebakken uien, wat gekookte aardappelen, wat gekookte rijst, zure saus met mosterd, botersaus, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De stokvisch wordt een heele nacht geweekt, fijn geplozen en ruim 2 uren gekookt. Plaats ze daarna met een gedeelte van het water in een diepen schotel en presenteer hierbij de gekookte aardappelen, de rijst, de gebakken uien en de bovengenoemde sausen.

### 122. Panvisch van stokvisch.

Een bord vol fijngemaakte stokvisch, 1 kattie fijngemaakte aardappelen, 3 stuks fijngesneden Bombay-uien, 4 à 5 eetlepels boter, 1 eetlepel fijngesneden selderie en bawang-blaadjes,  $\frac{1}{2}$  glas melk of vischbouillon, mosterd, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit de uien in de boter gaar, voeg daarna de visch, de aardappelen en de andere ingrediënten bij. Plaats nu de massa in een vuurvasten schotel; doe wat boter en broodkruimels erover heen en bak ze ruim 20 minuten in den oven lichtbruin. Inplaats van stokvisch kan men zalm uit blik, gekookte tongkol of bandeng nemen.

### 123. Garnalen coteletten.

6 stuks groote garnalen, 1 geklopt ei met wat water, wat gestampt beschuit, citroensap, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De garnalen worden van de schalen ontdaan, opengepouwen en met de kruiden ingewreven. Dompel ze daarna in ei en beschuit en bak ze bruin in reuzel of Dulcine. Men presenteert deze garnalen coteletten bij sla of rijsttafel.



**124. Garnalen met aardappel-purée.**

10 stuks heel groote garnalen, mayonaise-saus, 1 kattie aardappelpurée.

*Bereiding:* De garnalen worden in weinig water en zout gekookt, daarna gepeld. Neem nu een lange schaal, maak eerst een rand van sla- of peterselie-blaadjes, dan een tweede rand van de aardappelpurée en in het midden plaatst men de garnalen met de mayonaise-saus erover heen.

**125. Kepiting met kerrie-saus.**

6 stuks groote kepiting, bijna een halve vingerlengte koenier, 1 theelepel gestampte ketoembar, 1 stuk bawang poeti, 2 stuks bawang merah,  $\frac{1}{4}$  theelepel trasië, 1 schijfje laos, 2 stuks kemirrie, 1 vingerlengte sereh,  $\frac{1}{2}$  glas santen, 1 eetlepel boter, zout naar smaak.

*Bereiding:* Bovengenoemde kruiden met uitzondering van de sereh fijnmaken, in boter fruiten, zeven en daarna met de santen koken, doch niet te lang. De schoongemaakte kepiting plaatst men in het midden van een groote schaal, met een rand van aardappelpurée, of in bouillon gekookte rijst. Giet nu de kerrie-saus over de kepiting heen.





---

---

# GEVOGELTE.

---

---

## 126. Gebakken kip met kaas.

1 kip (een groote dôroh), 5 eetlepels boter, 3 eetlepels geraspte kaas, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Men maakt de kip schoon, bindt de pootjes bijelkaar en wrijft ze goed in met de kruiden. Nu braadt men ze mooi bruin in de boter, voegt daarna wat water bij en de geraspte kaas en laat de kip ruim  $\frac{3}{4}$  uur op een zacht vuurtje koken. Dit gerecht presenteert men met gekookte aardappelen en groenten of compôte. Bij de rijsttafel is het heel smakelijk.

## 127. Gevulde gans of eend.

1 jonge gans of eend, 5 stuks aardappelen, 5 stuks wortelen, 10 stuks boontjes, 3 à 4 eetlepels doperwten, 2 eetlepels gesneden uien, 5 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De schoongemaakte gans wordt met de kruiden en wat azijn ingewreven. De bovengenoemde groenten in dobbelsteentjes snijden. Fruit nu eerst de uien gaar, dan de gesneden lever en maag van de gans erbij voegen en laat ze ruim een kwartier koken met wat zout. Vervolgens doet men de gesneden groenten en aardappelen erbij en laat de massa goed gaar worden. Vul de gans hiermee en naai ze goed dicht. Nu braadt men de gans in de boter bruin en laat ze verder op een klein vuurtje zacht koken; niet vergeten telkens wat water erbij te voegen. Men presenteert bij dit gerecht gekookte aardappelen met doperwten. Men kan de gevulde gans ook in den oven bakken.

## 128. Gevulde kapoen.

Bereiding precies dezelfde als gevulde gans; in het vulsel kan men hard gekookte eieren erbij nemen.

## 129. Gebraden gans of eend.

1 jonge gans of eend, 6 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De gans wordt schoongemaakt en ingewreven met de specerijen, daarna in ruim water zacht gekookt. De boter eerst

---



goed warm laten worden voordat men de gans erin braadt. Doe nu de bruin gebakken gans op een lange schaal en maak van de boter een smakelijk sausje met wat meel en bouillon. Presenteer hierbij gebakken aardappelen met sla van jonge boontjes.

### 130. Zwartzuur van eend.

2 jonge eenden, 4 eetlepels gesneden uien, 4 à 5 eetlepels boter, 2 eetlepels ketjap, 6 stuks heele kruidnagels,  $1\frac{1}{2}$  vingerlengte kaneel,  $\frac{3}{4}$  flesch wijn, het bloed van 1 eend in wat azijn opgelost, azijn, peper, suiker, zout en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De eendjes worden schoongemaakt en aan stukken gesneden. Fruit de uien in de boter, voeg het bloed bij en wrijf met wat water alles fijn. Doe er de in stukjes gesneden eenden en de ingrediënten bij en laat ze ruim 2 uurtjes samen koken. Bind daarna de saus met wat meel en presenteer hierbij gekookte aardappelen met vruchtenmoes.

### 131. Zwartzuur van kip.

Bereiding precies hetzelfde.

### 132. Gebraden jonge duiven.

2 jonge duiven, 2 à 3 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De jonge duiven in tweeën snijden, wrijf ze flink in met de specerijen en laat ze ruim een half uur koken, daarna in de boter bruin bakken. Presenteer hierbij vruchten op water.

### 133. Gebakken kalkoen.

1 jonge kalkoen,  $\frac{1}{2}$  kattie varkensgehakt,  $\frac{1}{4}$  kattie vleesgehakt, 1 ons gesneden ham, 1 blikje truffels,  $\frac{1}{2}$  broodje van 6 cent,  $\frac{1}{2}$  glas melk of bouillon, 3 eetlepels geraspte kaas, 2 eieren, 4 eetlepels boter, augurkjes, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De kalkoen voorzichtig schoonmaken, dat het vel niet beschadigd wordt. Maak van de vleeschsoorten en ingrediënten een smakelijk gehakt, vul de kalkoen hiermee en naai het vel goed dicht. Men laat hem eerst stoomen, daarna met boter in den oven bruin bakken, en eet dit gerecht met aardappelen en compôte.

### 134. Kippen-ragout.

2 jonge kippen, champignons, 2 eetlepels boter, 2 eetlepels meel,

---



bouillon of water, 2 eierdooiers, citroensap, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De kippen snijden en  $\frac{1}{2}$  uur koken in water en zout. Braad ze daarna in de boter licht bruin, maak nu van het meel en ingrediënten een smakelijk sausje en laat de gebakken stukjes kip ruim  $\frac{1}{4}$  uur samen stoven. Dit gerecht met aardappel-purée is zeer smakelijk.

### 135. Galantine van kip. (Ajam kodok).

1 heel groote kip,  $\frac{1}{2}$  kattie varkensgehakt,  $\frac{1}{2}$  broodje van 6 cent, 3 hard gekookte eieren, 2 eetlepels gebakken uien, 4 eetlepels boter, 2 eieren.

*Bereiding:* Neem van de kip het vleesch en de beentjes eruit, doch zorg dat het vel niet beschadigd wordt. Maak nu een gehakt van vleesch en ingrediënten, vul hiermee met de hardgekookte eieren het kippenvel en naai het goed dicht. De galantine wordt eerst gestoomd, daarna met boter in den oven gebakken. Presenteer hierbij vruchten uit blik met of zonder aardappelen.

### 136. Kippen biefstuk.

4 lapjes kippenvleesch, liefst borststuk, 2 eieren, boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De lapjes worden eerst gekruid, daarna in de geklopte eieren gewenteld en in reuzel of boter bruin gebakken. Rangeer nu de lapjes op een lange schaal en maak van de boter, waarin men de lapjes gebakken heeft met wat meel een smakelijk sausje. Deze lapjes eet men met gebakken aardappelen en dop-erwten of wortelen. Een beetje mosterd in de saus is ook heel smakelijk.

### 137. Kippengehakt gestoomd.

$\frac{1}{2}$  pond kippenvleesch,  $\frac{1}{4}$  pond varkensvleesch, 2 ons gekookte ham of rookspek,  $\frac{1}{2}$  broodje van 6 cent, 1 eetlepel meel, 2 à 3 eieren, 2 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Maak van de vleeschsoorten en de ingrediënten een smakelijk gehakt, doe de massa in een puddingvorm of diepe schaal en laat ze ongeveer 2 à 3 uren stoomen. Men eet dit gehakt op brood of bij aardappelen en gestoofde bajem met gellang.



---

---

## SLA-SOORTEN.

---

---

### 138. Huzarensla.

$\frac{1}{2}$  kattie vleesch (restant semoer of biefstuk), 1 kleine ananas, 2 stuks biet in zuur,  $7\frac{1}{2}$  cent jonge boontjes, 5 cent wortelen, 2 stuks groote ketimoen, 7 stuks gekookte aardappelen, wat sla-blaadjes, 1 groote Bombay-ui, 6 à 7 stuks hard gekookte eieren, 4 à 5 eetlepels gesmolten boter, suiker, zout, peper, mosterd en azijn naar smaak.

*Bereiding:* De groenten in kleine stukjes snijden, koken, doch niet te zacht en op een zeef koud laten worden. Het vleesch, de ananas en de biet worden in dobbelsteentjes gesneden en bij de groenten gevoegd. Nu maakt men van de eierdooiers en ingrediënten een smakelijk zuur sausje; het eiwit in reepjes snijden. Meng daarna de groenten en saus door elkaar, en plaats de massa op een slaschaaltje met een rand van sla-blaadjes. Men kan de huzarensla garneren met vakjes van fijngesneden worteltjes, eiwit, biet enz.

### 139. Haringsla.

2 stuks haring, 4 stuks groote ketimoen, 1 Bombay-uitje, 1 biet in zuur, 2 à 3 stuks augurkjes, 3 eetlepels gesmolten boter, 4 stuks gekookte eieren, azijn, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* De haring weeken in melk of water, daarna van de graten ontdoen en in stukjes snijden. De komkommers in schijfjes doen en met wat zout het water eruit persen. Van de eieren en specerijen maakt men een dik, zuur sausje. Meng nu alles door elkaar en plaats de haringsla in een schotel met een rand van jonge slablaadjes.

### 140. Boontjessla.

15 cent heel jonge boontjes, 3 hard gekookte eieren, 2 à 3 eetlepels gesmolten boter, azijn, zout, peper en suiker naar smaak.

*Bereiding:* De boontjes middendoor snijden en koken, doch niet te zacht. Maak van de eieren en specerijen een dikke saus, doe nu de koude boontjes hierin en plaats de sla op een lange schaal met

---



een rand van kleine gebakken aardappelen. Men kan bij deze sla biefstuk of gebraden tong presenteerden.

#### 141. Sla van sla-blaadjes.

Sla-blaadjes, 3 à 4 eieren, 3 eetlepels gesmolten boter, 3 stuks gebraden uien, 1 Bombay-uitje, azijn, mosterd, suiker, ketjap, zout en peper naar smaak.

*Bereiding:* Maak van de eieren, boter en ingrediënten een smakelijk sausje. Voeg nu de sla-blaadjes hierbij en plaats ze op een slabakje, men eet ze met gebakken aardappelen en biefstuk.

#### 142. Zalmsla.

1 blikje zalm, 1 blikje doperwten, 10 stuks gekookte wortelen, 2 stuks ketimoen, wat sla-blaadjes, 1 Bombay-ui, 4 gekookte eieren, 3 flinke eetlepels gesmolten boter, azijn, mosterd, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* Maak van de eieren een smakelijk sausje en voeg er de bovengenoemde ingrediënten bij. Plaats nu de massa op een slaschotel en garneer de rand met aardappelen-croquetten.

#### 143. Aloersla. (zeeplant).

3 groote bosjes aloer, 5 stuks kepitings, 10 cent garnalen, 8 stuks gekookte aardappelen, 3 à 4 eetlepels gesmolten boter, 4 hard gekookte eieren, 1 Bombay uitje, azijn, peper, suiker en zout naar smaak.

*Bereiding:* De aloer schoon maken en koken; vergeet niet het water te verwisselen, anders zou de aloer te zout zijn. Maak nu van de eieren en specerijen een dik sausje en meng hierin de aloer, de garnalen, de keping, de aardappelen en de uien.

#### 144. Sla van ossentong met ham.

6 stuks wortelen, 3 stuks lobbaks, 4 stuks aardappelen, 1 blik doperwten, 20 stuks boontjes, 8 stuks olijven, 1/2 ons ham, 1 blikje champignons, 4 stuks gekookte eieren, 1 gerookte tong, mayonaisse-saus.

*Bereiding:* De groenten en de aardappelen worden gekookt en daarna in kleine stukjes gesneden; de ossentong en ham eveneens. Het eiwit en de dooiers afzonderlijk gehakt. Nu rangeert men alles in hoopjes, doch zorgdragende, dat geen gelijke kleuren naast



elkaar komen. Tusschen elk groepje wordt eiwit en dooier gestrooid, om de kleuren beter te doen uitkomen. De mayonaise-saus wordt afzonderlijk opgediend.

#### 145. Macaronisla.

1 blikje asperges, 1 bord vol gekookte kippenvleesch,  $\frac{1}{2}$  pak gekookte macaroni, tomaten-puree van gekookte tomaten, mayonaise-saus.

*Bereiding:* Rangeer nu de macaroni en het kippenvleesch op een lange schaal; daarop de asperges en tomaten-puree, giet daarna de mayonaise-saus eroverheen.

#### 146. Sla met ansjovis.

5 stuks gekookte aardappelen, 2 stuks gekookte bieten, 20 stuks gekookte boontjes, 1 dun gesneden Bombay uitje, augurkjes, ansjovis, stukjes vleeschrestant, mayonaise-saus.

*Bereiding:* De aardappelen en groenten in kleine stukjes snijden, daarna met de andere ingrediënten en de helft van de mayonaise-saus vermengen. Plaats langs den rand van den slaschotel wat peterselie of slablaadjes, doe nu de sla in het midden en giet de rest van de saus eroverheen.

#### 147. Armeniaansche sla.

Slablaadjes in tweeën snijden, komkommers in schijfjes, Bombay-uien in schijfjes, 5 hardgekookte eieren, azijn, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* De groenten plaatst men in een slaschaal, de eieren in dunne schijfjes er boven op; daarna de peper, zout en azijn eroverheen. Men eet deze sla met aardappelen en gebakken schapenvleesch.

#### 148. Daube van visch.

1 gekookte kakap of soembal zonder graten, 5 cent gekookte boontjes, 5 cent gekookte worteltjes, 2 stuks gekookte eieren, 1 stang gekookte ager-ager opgelost in een splitglas water, azijn, peper en zout naar smaak, mayonaise-saus.

*Bereiding:* De groenten, visch en eieren worden in stukjes gesneden en in een vorm gerangeerd; azijn, peper en zout doet men

---



in de gesmolten ager-ager en giet deze over de groenten. Koud zijnde haalt men den inhoud uit den vorm en presenteert hierbij mayonaise-saus.

**149. Daube van macaroni.**

1 bord gepelde garnalen, 1 bord vleesch frikkadelletjes, 5 cent wortelen, 5 cent boontjes,  $\frac{1}{2}$  pak gekookte macaroni, azijn, peper en zout naar smaak, 1 stang opgeloste ager-ager in 1 splitglas water, mayonaise-saus.

*Bereiding:* De groenten worden in stukjes gesneden en gekookt met wat zout. Doe nu laag om laag de groenten, garnalen, vleeschfrikadelletjes en macaroni in den vorm. Kruid de opgeloste ager-ager met peper, zout en azijn naar smaak en giet ze warm er overheen. Presenteer hierbij de mayonaise-saus met wat gebakken aardappelen.

**150. Daube van kepitings.**

4 à 5 kepitings, frikkadel-balletjes van kippenvleesch, 4 stuks gekookte Bombay-uien, augurken, 2 stuks hardgekookte eieren, 1 stang ager-ager opgelost in 1 splitglas water, azijn, zout en peper naar smaak, mayonaise-saus.

*Bereiding:* Precies als de andere daube-soorten.

**151. Daube van asperges.**

1 groot blik asperges-punten, 2 stuks gekookte Bombay-uien, 2 eetlepels gesmolten boter, 5 gekookte eieren, 2 à 3 ons gesneden ham, 1 stang ager-ager opgelost in  $\frac{1}{2}$  splitglas water,  $\frac{1}{2}$  glas melk, azijn, zout en peper naar smaak, mayonaise-saus.

*Bereiding:* Neem een puddingvorm, rangeer de asperges, uien, eieren en ham erin. Voeg de boter, melk, azijn-essence, peper en zout bij de gesmolten ager-ager en giet het in den pudding-vorm. Men eet deze daube met mayonaise-saus en gebakken kip met of zonder aardappelen.





# GESTOOFDE GROENTEN

## 152. Gestoofde Bajem.

De bajem wordt schoongemaakt, gewasschen en met heel weinig water opgekookt. Giet het water eruit, kruid ze naar smaak met wat boter, zout, peper en notemuskaat. Plaats nu de bajem op een schaalte en garneer ze met in stukjes gesneden eieren, gebakken uien en croutons.

## 153. Gestoofde gellang. (krokkot).

Neem 5 bosjes gellang en 3 bosjes bajem. Kook ze samen gaar, giet daarna het water weg en kruid ze met wat meel, boter, peper, zout en notemuskaat.

## 154. Gestoofde witte sawie Tjina.

De sawie wordt gesneden (niet te fijn), gewasschen en goed gaar gekookt, zoonoodig het water verwisselen en weer een poosje doorkoken. Daarna giet men het water weg en stoof ze verder met wat melk, meel, boter, notemuskaat, zout, en peper.

## 155. Gestoofde boontjes.

De boontjes (eerst langs de beide kantjes afsnijden) in tweeën doen en met wat zout opkoken. Giet daarna het water eruit en stoof ze met wat suiker, zout, boter, peper en notemuskaat. Men kan de boontjes ook fijn snijden.

## 156. Gestoofde pollong. (peultjes).

De pollong wordt schoongemaakt en met heel weinig water gaar gekookt; giet daarna het water eruit en kruid ze naar smaak met een beetje melk, boter, suiker, zout, peper en notemuskaat. Pollong kan men ook samen mengen met boontjes.

## 157. Gestoofde wortelen.

De wortelen worden geschild, in tweeën gesneden en het hartje eruit gehaald. Men kookt ze goed gaar in ruim water met wat zout. Giet daarna het water weg en stoof ze verder in wat melk, meel, suiker, notemuskaat, boter, peper, zout en fijn gesneden peterselie.

---



**158. Gestoofde bieten.**

De bieten worden eerst gaar gekookt, daarna geschild en in ronde schijfjes gesneden. Men stooft ze met wat zout, boter, peperkorrels, kruidnagels, suiker, meel en azijn op een zacht vuurtje.

**159. Gestoofde roode kool.**

Fruit wat uien in boter, dan de fijn gesneden kool erbij voegen met wat zout, suiker en water. Als de kool gaar is, doet men een weinigje azijn erin. Roode kool eet men met gebakken aardappelen en gebakken rolpens of gebraden kip.

**160. Gestoofde witte kool met witte saus.**

De kool wordt in vieren gesneden en met wat zout goed gaar gekookt. Plaats ze daarna heel netjes op een schaal, giet de witte saus eroverheen en garneer de kool met geraspte notemuskaat (zie sausen).

**161. Gestoofde witte kool.**

Elk koolblaadje wordt in tweeën gesneden, gewasschen en gaar gekookt met wat zout. Giet daarna het water eruit en stoof ze verder met wat melk, boter, zout, peper en notemuskaat.

**162. Gestoofde lobbaks.**

De lobbaks worden in vierkante stukjes gesneden en met wat zout gaar gekookt. Giet daarna het water eruit en stoof ze dan nog een poosje met wat melk, meel, boter, zout, peper en notemuskaat.

**163. Gestoofde prei.**

De prei wordt in lange stukjes van 1 vingerlengte gesneden en met heel weinig water goed gaar gekookt. Giet daarna het water eruit en stoof ze verder met wat boter, peper, zout, notemuskaat en suiker. Men presenteert hierbij gebraden vleesch met aardappelen. Men kan gestoofde prei ook met gekookte eieren en gesmolten boter eten, zooals asperges.

**164. Gestoofde bloemkool.**

Deze wordt eerst met wat zout goed gaar gekookt, daarna op een schaal geplaatst en overgoten met witte saus. (zie sausen).

---



**165. Gestooft doperwt.**

De doperwt wordt warmt men op in een pan; daarna giet men het water eruit en voeg er dan wat boter, zout en notemuskaat bij.

**166. Gestooft papaja.**

Onrijpe papaja wordt geschild en in vierkante stukjes gesneden. Bereiding precies als gestooft lobbak.

**167. Gestooft Bombay-uien.**

De uien schillen, in tweeën of vieren snijden en met wat water en zout opkoken. Als de uien gaar zijn, giet men het water eruit en stooft ze verder met wat boter, zout, suiker, peper en notemuskaat.

**168. Gestooft andijvie.**

Dezelfde bereiding als gestooft witte sawie.

**169. Gestooft sla-blaadjes.**

De blaadjes worden eerst gaar gekookt, daarna uitgeperst en gesorteerd in een geëmailleerde pan. Nu stooft men ze voor een paar minuten in wat boter, peper, notemuskaat en zout.

**170. Gestooft terrongs.**

Neem hiervoor heel jonge terrongs; schillen en in tweeën snijden. Kook ze in wat water en zout, sorteer ze daarna netjes op een schaal en overgiet ze met witte saus.

**171. Gestooft Laboe-Siam (Manisa).**

De laboes worden geschild en in vierkante stukjes gesneden en verder bereid als gestooft lobbak.

**172. Kapucijners.**

Men weekt ze eerst in ruim water voor een paar uurtjes, daarna ze koken met wat zout. Als ze gaar zijn het water uitgieten en voeg er dan een paar lepels boter bij.

**173. Gestooft asperges.**

De asperges afschrapen en kook ze ruim een half uur in water en wat zout. Sorteer ze daarna op een lange schaal en presenteer hierbij hardgekookte eieren, zout, peper, notemuskaat en gesmolten boter.

---



**174. Gestooftde witte boonen.**

De boonen worden eerst een paar uren geweekt, daarna in ruim water met wat zout gaar gekookt. Even voor het opdienen giet men het water eruit en stooft ze dan nog een paar minuten met wat boter, zout en notemuskaat. Presenteer hierbij gesmoorde tong met zure uien-saus. Bij deze gestooftde boonen kan men ook gekookte aardappelen toedienen.

**175. Gestooftde bruine boonen.**

Precies dezelfde bereiding.

**176. Bruine boonen met zoutspek.**

Kook de bruine boonen gaar. Fruit 3 stuks fijngesneden Bombay-uien in 3 eetlepels boter, voeg nu hierbij wat bouillon, in stukjes gesneden zoutspek, dat men eerst gekookt heeft, mosterd, zout, peper, notemuskaat en azijn; laat de boonen 20 à 30 minuten in dit sausje stoven. Presenteer dit gerecht met wat gebakken spek en uien.

**177. Hutspot. (Stoof tjampoer).**

1 kattie aardappelen, 5 cent wortelen, 5 cent boontjes, 10 cent kool, 2 stuks Bombay-uien, 2 à 3 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Men kookt de aardappelen met de groenten tezamen (niet te veel water). Als de massa gaar is en het water is verkookt, dan doet men de boter en specerijen erin. Presenteer hierbij biefstuk of varkenscarbonaadjes.

**178. Aardappelen met wortelen en vleesch.**

1 kattie aardappelen, 10 cent of 1 kattie wortelen, 2 stuks Bombay-uien, 1 kattie rundvleesch (liefst borststuk, sandoeng lamoer) zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch wordt met wat zout eerst zachtgekookt; daarna laat men het koud worden, schept dan het vet eruit en snijdt het in stukjes. Nu kookt men het nog eens op met de aardappelen, groenten en specerijen.

**179. Aardappelen met bajem.**

1 kattie aardappelen, 5 à 7 cent bajem, zout, peper, boter en notemuskaat naar smaak.

---



*Bereiding:* De aardappelen schillen en de bajem goed schoon wasschen. Kook ze samen op met heel weinig water en de specerijen. Als de massa gaar is, stampt men ze goed fijn door elkaar. Presenteer hierbij droge carbonaadjes of braadvleesch. Inplaats van bajem, kan men witte sawie of boerenkool nemen.

**180. Zuurkool met aardappelen.**

1 witte kool, 1 kattie aardappelen, 2 à 3 eetlepels boter, 2 stuks Bombay-uien, azijn, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De kool wordt fijn gesneden, gewasschen en gaar gekookt, doch niet te zacht. De aardappelen kookt men goed gaar, giet een gedeelte van het water weg en voegt hierbij de kool met al de ingrediënten. De aardappelen worden fijn gestampt met de lepel en de massa nog een paar minuten op heel klein vuur door koken met de worst in het midden. Men kan zuurkool ook met gekookte zoutspek presenteerden. Als men zuurkool uit blik neemt, dan moet men ze eerst wasschen, het zou anders te zuur zijn.

**181. Zuurkool met varkenspoot.**

Precies dezelfde bereiding. De varkenspoot wordt eerst met wat zout zacht gekookt en de kleine stukjes been eruit gehaald.





# SAUSEN

## 182. Botersaus.

5 eetlepels boter smelten met 2 eetlepels melk of bouillon, voeg er wat zout, peper en notemuskaat bij. Deze saus wordt veel gebruikt bij gestoomde visch.

## 183. Eierensaus met azijn.

5 hardgekookte dooiers fijn maken met wat zout, peper, suiker en mosterd; voeg er azijn en gesmolten boter bij. Deze saus wordt gebruikt bij slablaadjes of daube.

## 184. Eierensaus zonder azijn.

De hardgekookte eieren goed fijn maken, voeg hierbij gesmolten boter, zout, peper en notemuskaat. Deze dikke saus gebruikt men bij asperges of gestoofde prei.

## 185. Witte saus.

Kook 2 à 3 eetlepels boter met  $1\frac{1}{2}$  splitglas water, voeg hierbij 2 theelepels aangengelgd meel. Neem daarna de saus van het vuur af en doe 2 geklopte eierdooiers met wat peper, zout en notemuskaat erin. Deze saus wordt veel gebruikt bij gestoofde kool of bloemkool.

## 186. Bruine saus.

Fruit 1 eetlepel meel in 2 à 3 eetlepels boter bruin; daarna voegt men er wat bouillon bij met 1 theelepel ketjap, zout, peper en notemuskaat.

## 187. Zure uiensaus.

2 fijn gesneden Bombay-uien fruit men in 2 à 3 eetlepels boter gaar, voegt er daarna wat bouillon, ketjap, gebraden meel, azijn, mosterd, peper, zout en notemuskaat bij. Deze saus gebruikt men bij bruine boonen of koud vleesch.

## 188. Mayonaise-saus. (rauw).

3 eierdooiers flink kloppen, voeg al roerende  $1\frac{1}{2}$  theelepel mosterd,  $\frac{3}{4}$  glas azijn, 1 kopje gesmolten boter en zout naar smaak. Men kan ook een paar lepels sla-olie erbij doen.

---



**189. Gekookte mayonaise-saus.**

2 à 3 lepels boter kookt men met  $1\frac{1}{2}$  glas water, of magere bouillon, voegt er daarna 1 eetlepel aangengd meel bij met wat peper en zout. Neem nu de pan van het vuur, doe al roerende 1 of 2 geklopte eierdooiers erin en azijn naar smaak.

**190. Mosterd saus.**

$1\frac{1}{2}$  eetlepel gebraden meel aanlengen met ruim 1 splitglas water of magere bouillon. Kook het al roerende op een klein vuurtje, voeg daarna 1 eetlepel mosterd en 2 eetlepels boter bij. (Men kan voor de smaak wat ketjap erin doen).

**191. Pikante saus. (No. 1).**

16 stuks groote, roode lomboks koken, maak ze daarna fijn met 3 stuks hard gekookte dooiers en wat zout. Fruit nu wat fijn gesneden uien in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel boter, voeg er de fijngemaakte lomboks en dooiers bij met  $1\frac{1}{2}$  glas bouillon en wat azijn. Laat alles goed koken en daarna zeven. Bind nu de saus met  $1\frac{1}{2}$  eetlepel gebraden meel en voor de smaak kan men  $1\frac{1}{2}$  theelepel ketjap erbij voegen.

**192. Pikante saus. (No. 2).**

6 lomboks zonder pitten gaar koken, daarna fijn maken met wat zout, 2 eierdooiers (hard gekookt) en 2 eetlepels mosterdpoeder. Dit alles in 2 eetlepels boter braden, voeg  $1\frac{1}{2}$  theekopje water of bouillon bij en bind de saus met  $\frac{1}{2}$  eetlepel gebraden meel. De saus zeven en afmaken met wat azijn en zout.

**193. Tomaten-saus.**

6 à 8 stuks gekookte tomaten fijnmaken en zeven. Fruit nu 1 eetlepel gesneden uien in 2 eetlepels boter gaar, voeg de tomatenpurée en het water, waarin men de tomaten gekookt heeft erbij met wat zout en 2 theelepels ketjap of Worcester saus. Men bindt de saus met wat gebraden meel.

**194. Uien-saus.**

Neem 2 stuks groote Bombay-uien. Snijd ze fijn en fruit ze in 2 eetlepels boter gaar. Voeg er daarna bij 1 glas magere bouillon,



1 eetlepel ketjap, 2 à 3 eetlepels azijn, peper, zout, en notemuskaat naar smaak. De saus bindt men met een weinigje meel. Deze saus gebruikt men bij stokvisch.

**195. Kerrie-saus.**

1 vingerlengte koenier;  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië;  $\frac{1}{2}$  theelepel ketoembar, 2 stuks kemirie,  $\frac{1}{2}$  lombok, 2 stuks witte uien (bawang poeti), 3 stuks roode uien, 1 schijfje laos en zout naar smaak, worden fijngemaakt en in 2 eetlepels boter gefruit. Voeg er 1 splitglas bouillon bij en laat de saus een poosje doorkoken met een stukje sereh; daarna zeft men de saus en bindt ze met wat meel.

**196. Peterselie-saus.**

3 stuks fijn gesneden uien in 3 eetlepels boter gaar fruiten, voeg er 2 theekopjes bouillon,  $\frac{1}{2}$  kopje witte wijn, champignons, gehakte peterselie en zout bij. Men bindt de saus met een paar lepels meel. De saus wordt bij gestoofde visch gepresenteerd.





**S A U S E N**  
VOOR  
**P U D D I N G E N**

**197. Vanille vla (als saus).**

1 stok vanille, 1 flesch melk, 4 eierdooiers, 1 eiwit, suiker naar smaak.

*Bereiding:* De eierdooiers en eiwit samen kloppen met de suiker. Voeg hierbij de vanille en de melk. Laat nu alles al roerende koken. Voorzichtig dat de vla niet schift.

**198. Vanille vla. (als vulsel).**

Precies dezelfde bereiding; als de vla dik begint te worden, doet men er 2 à 3 eetlepels aangengd meel bij. Om de vla een paar dagen lang goed te houden voegt men een paar eetlepels likeur erin.

**199. Witte wijnsaus.**

$\frac{1}{2}$  splitglas water; 1 splitglas witte wijn, kaneel of vanille,  $\frac{1}{2}$  eetlepel maizena meel, djerooksap en suiker naar smaak.

*Bereiding:* Kook eerst de witte wijn met de vanille, de suiker en het water samen, bind daarna de saus met het maizena meel.

**200. Roode wijnsaus.**

1 glas roode wijn,  $\frac{1}{2}$  glas water, 1 stuk kaneel,  $\frac{1}{2}$  eetlepel maizena meel, suiker naar smaak.

*Bereiding:* Men kookt water, wijn, suiker en kaneel samen. Bind daarna de saus met het maizena meel. Om een mooie kleur te hebben, doet men een druppel of twee rood kleursel uit de apotheek er in.

**201. Bessensap-saus.**

$\frac{1}{2}$  splitglas bessensap, 1 splitglas water, 1 stuk kaneel, een paar druppels kleursel, suiker naar smaak.

*Bereiding:* Samen koken: water, bessensap, kaneel en suiker. Bind de saus met  $\frac{1}{2}$  eetlepel maizena meel en voeg er een paar druppels kleursel erin.





---

---

## KOEK-GLAZUUR.

---

---

### 202. Waterglazuur.

Neem een paar eetlepels fijn gezeefde suiker met een weinigje water. Het glazuur moet als dikke brij er uit zien en het heel voorzichtig met een mes over de koek strijken.

### 203. Chocolade-glazuur.

Half chocolade en half poedersuiker met een weinigje water samen mengen.

### 204. Eiwit-glazuur.

1 eiwit met een paar eetlepels fijn suiker en een paar druppels citroensap. Het eiwit wordt eerst geklopt, daarna met de suiker en citroensap vermengd en dan weer flink kloppen tot het stijf wordt. Men kan dit glazuur kleuren. Met een spuit, kan men op de taart allerlei figuren van dit glazuur maken. Als het glazuur door het staan dun wordt, voeg er dan wat citroensap of azijn bij.





---

---

## BEREIDING VAN RIJST.

---

---

### 205. Nasie aron.

2 katties beras wordt schoon gewasschen en een uur lang ge-weekt. Vul een dandang half vol met water en plaats de koekoesan erop, het water mag alleen de punt van de koekoesan raken. Als het water kookt, doet men de beras in de koekoesan, en laat ze toegedekt ruim een 20 minuten stoomen. Daarna doet men de rijst in een verwarmde kemaron (aarden paso). Begiet ze met een paar gajoongs warm water van uit de dandang en laat de rijst ruim een half uur toegedekt zoo staan. Men doet er zooveel water in, totdat de rijst eronder komt. Roer nu een paar malen met een tjentong door de rijst. Voeg wat water in de dandang en laat het weer goed koken; leg daarna de halfgare rijst weer in de koekoesan en stoom ze verder gaar.

### 206. Nasie in sôbloekan gekookt.

Wasch een boterblik (5 pond) beras en week ze een poosje in het water. Vul de sôbloekan tot de helft met water en laat het goed koken. Het boterblik vult men ook met water, plaatst het in het midden van de sôbloekan en er om heen de beras. Dek nu de beras toe en als het begint te dampen, haalt men het blik met water eruit en giet het over de beras. Roer een paar keeren met een tjentong in de rijst en laat het verder een half uur lang gaar stoomen. Men kan het water ook apart koken.

### 207. Nasie goerie.

Dezelfde bereiding, maar inplaats van water neemt men gekookte santen met wat zout. Voor 2 katties beras gebruikt men gewoonlijk de santen van  $1\frac{1}{2}$  klapper. Men kan bij de rijst een handvol beras ketan doen. De santen wordt gewoonlijk met daon pandan of daon salam eerst gekookt. Gebruik hiervoor dandang met koekoesan.

### 208. Nasie ajam.

Neem 1 vette kip. Maak de volgende specerijen fijn: 1 theelepel ketoembar, 2 stuks witte uien, 3 stuks roode uien,  $\frac{1}{2}$  theelepel tra-

---



sie, 3 schijfjes laos, 2 stuks kemiries en wat zout. Kook nu de kip met de fijn gemaakte boemboe, daon pandan en een vingerlengte sereh in 5 splitglazen santen zacht. Neem daarna de santen om de rijst te aron. Doe nu alles weer in de koekoesan met de kip in het midden.

#### 209. Nasie Langie of oelam.

De hieronderstaande kruiden heel fijnmaken. 3 stuks bawang merah, 2 stuks bawang poeti,  $\frac{1}{2}$  theelepel ketoembar, 2 schijfjes laos, een paar schijfjes sereh,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië en wat zout. Kook deze boemboes met de santen van één klapper en daon pandan. Gebruik deze santen om de halfgare rijst te weeken en na een half uur laat men de rijst weer in de koekoesan gaar stoomen. Daarna doet men de rijst op een groot bord of lange schaal en garneert ze met bawang goreng, lombok goreng, terie goreng, fijn-gesneden dadar, kleine rempah-balletjes, daon kemangie en in schijfjes gesneden ketimoen.

#### 210. Nasie keboeli.

Men kookt een vette kip (Babon) met water en de volgende fijngemaakte kruiden: 4 stuks bawang merah, 2 stuks bawang poe-tie, 3 stuks tjenkeh,  $\frac{1}{2}$  theelepel ketoembar, 1 stukje foelie, 1 stukje pala, laos, sereh en zout, voeg er 3 eetlepels boter bij. Week de half gaar gestoomde beras met deze gekruide bouillon en laat ze dan verder gaar stoomen in de koekoesan. De kip plaatst men in zijn geheel in het midden van de rijst in de koekoesan. Inplaats van kip kan men rund- of schapenvleesch nemen.

#### 211. Nasie koening.

$1\frac{1}{2}$  kattie beras en  $\frac{1}{4}$  kattie ketan worden in koenierwater met wat djeroeksap een paar uren geweekt. Daarna met schoon water overwasschen. Nu stoomt men de beras half gaar en weekt ze daarna in warme santen, die men eerst opgekookt heeft met daon pandan, sereh, laos en een paar schijfjes koenier. Na een half uur kan men de rijst weer stoomen. Als de rijst gaar is, doet men ze op een groote schaal en garneert ze met in klapperolie gebakken uien, lombok, terie, kleine stukjes timpee en dadar.



**212. Nasie gôreng.**

Maak de volgende kruiden fijn, 2 stuks lombok, 3 stuks bawang poeti, 1 theelepel trasië, 1 theelepel zout en 2 lepels fijn gesneden uien. De laatste mag niet te fijn geoelek worden. Fruit deze boemboes in 1½ eetlepel lekkere klapperolie of boter gaar, doe nu de rijst erin met wat gesneden vleesch of dendeng, restjes gebakken visch, kip, enz. Doe de nasi goreng op een schaal en garneer ze met fijn gesneden dadar. Presenteer hierbij lalap ketimoen of atjar bawang.

**213. Nasie liwet.**

De beras wordt eerst gewasschen en daarna in een ijzeren kwalie met water gekookt, het water moet 2 vingers breed boven de beras zijn. Als het begint te koken, roert men 2 of 3 malen met een houten lepel (tjontong) door de rijst; dek ze weer toe en kook ze verder op een heel zacht vuurtje gaar.

**214. Ketoepat ketan.**

1 kattie ketan wordt goed gewasschen en de ketoepat-huisjes bijna vol hiermee gevuld. Nu kookt men de ketoepats in ruim santen met wat zout en daon pandan gaar tot de olie eruit komt. Deze ketoepats worden met sambel boeboek van oedang kering gegeten.

**215. Lontong.**

Van pisangblaren maakt men peperhuisjes en vul ze op een vinger na vol met beras. Nadat ze met bitings dicht gemaakt zijn, laat men ze 3 uren lang in ruim water gaar koken. Vergeet niet er telkens wat water bij te voegen.

**216. Boeras (lontong met santen).**

De rijst wordt eerst half gaar gestoomd, daarna met gekookte santen en zout gearoe (geweekt). Na de rijst een kwartier zoo te hebben laten staan vult men ze in kokertjes van pisangblaren en kookt ze verder in dunne santen (santen tjewèr) gaar.





**GERECHTEN**  
DIE BIJ DE  
**LONTONG BEHOOREN.**

**217. Lôdeh.**

De groenten: katjang, terrong, reboeng, lombok idjoe, timpe en pete worden gesneden. Maak de volgende boemboes fijn: 5 stuks uien, 2 stuks bawang poetie,  $\frac{1}{2}$  theelepel fijne ketoembar, een paar schijfjes laos, 2 stuks kemiries, 1 theelepel trasië en wat zout. Kook deze boemboes met de groenten in wat water gaar, daarna doet men er santen bij, doch laat de lodèh niet te lang meer koken.

**218. Sambel gôreng gôdok.**

De groenten, boontjes (of jonge kattes, of witte laboe), lombok idjo, blimbing woeloe, uien, timpe en pete fijn snijden. De volgende kruiden fijn oelek: 5 stuks bawang merah, 2 stuks bawang poetie, 4 stuks gekookte lomboks, 2 schijfjes laos, 1 theelepel trasië en wat zout. Fruit nu de boemboes in een paar lepels klapperolie, doe daarna wat water bij en kook hierin de groenten gaar. Men kan ook wat garnalen erin doen. Als de groenten gaar zijn, voegt men er dikke santen bij en laat de sajoer nog een paar minuten koken.

**219. Sambel klappa.**

$\frac{1}{2}$  klapper schillen, en in lange stukjes raspen. Maak 1 lombok,  $\frac{1}{4}$  theelepel trasië, 1 stukje djeroekpoeroetblad en wat zout fijn; meng de klapper hierdoor heen en laat daarna de sambel klappa even koekoes.

**220. Sambel boeboekoedang kering.**

1 kopje schoone ebbie wordt eerst gebraden of in den oven gedroogd. Stamp ze daarna fijn met 2 lomboks,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië, 1 stukje djeroekpoeroetblad, 1 stukje bawang poetie, een stukje kentjoer en wat zout.

**221. Sambel gôreng oedang.**

Maak de onderstaande boemboes fijn: 3 gekookte lomboks, 3 stuks bawang merah, 2 stuks bawang poetie, 1 schijfje laos, 1 stukje trasië en wat zout. Fruit (toemies) dit alles in 1 eedlepel heete klapperolie, voeg er de gepelde garnalen, de asem of blimbing woeloe en wat dikke santen bij en laat de massa doorkoken tot de olie

---



eruit komt. Men kan een stukje daon salam of daon djerboek poeroet erin doen.

### 222. Sambel gôreng dendeng.

1 kattie droge dendeng wordt in kleine reepjes gesneden en in klapperolie croquant gebraden. Snijd zeven stuks bawang merah, 4 stuks bawang poetie, 2 stuks lombok, wat laos en sereh fijn. Fruit ze elk afzonderlijk in klapperolie bruin, neem daarna in een wadjan 2 eetlepels van deze resteerende klapperolie (djelanta), doe wat asemwater, suiker, trasie en zout erin en meng de gebraden dendeng en boemboes flink erdoorheen.

### 223. Lembaran van kip.

Maak de volgende boemboes fijn: 1 stuk koenier, 1 stukje laos,  $\frac{1}{2}$  lombok, 2 witte en 5 roode uien, 3 stuks kemiries,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasie en wat zout. Fruit deze boemboes in klapperolie gaar, voeg er wat water bij en kook hierin de in stukjes gesneden kip met djerboekpoeroetblad en 1 vingerlengte sereh. Als de kip zacht is geworden, dan doet men  $1\frac{1}{2}$  kopje santen erin en laat alles nog een poosje samen koken.

### 224. Sambel boeboek van katjang.

De katjang beras of idjo droog braden zonder olie, daarna van de schillen ontdoen en fijn maken met  $\frac{1}{2}$  theelepel trasie, 1 lombok, 1 schijfje kentjoer,  $\frac{1}{2}$  stuk daon djerboekpoeroet en wat zout. De katjangs ter waarde van  $7\frac{1}{2}$  cent.

### 225. Sambel poja.

$\frac{1}{2}$  klapper raspen, lichtbruin braden zonder klapperolie en daarna stampen met  $\frac{1}{2}$  theelepel gepofte trasie, 2 schijfjes laos, 1 bawang poetie,  $\frac{1}{2}$  stuk daon djerboek poeroet en wat zout.

### 226. Sambelgôreng telor met petis.

De volgende boemboes worden heel fijn gesneden: 2 stuks lombok idjo, 2 stuks lombok merah, 2 schijfjes laos, een klein stukje temoekoentjie, een paar schijfjes sereh, roode en witte uien. Fruit nu de fijn gesneden ingrediënten in 1 eetlepel warme klapperolie lichtbruin, voeg hierbij 2 eetlepels lekkere petisoedang,  $1\frac{1}{2}$  theekopje dikke santen en 10 stuks hardgekookte eieren, die men eerst



in olie gebraden heeft. Laat alles te zamen doorkoken, totdat de olie er uit komt. Voor de smaak kan men een stukje daon salam en 1 cent lombok rawit erin doen.

Ajam boemboe roedja

Ajam gôreng

Ajam besengek

Ajam oppor

Empal van vleesch

zie gerechten bij de rijsttafel.





## SAJOERS (SAUSEN) BIJ DE RIJSTTAFEL.

### 227. Sajoer menier.

4 cent bajem, 2 cent jonge djagoengs,  $\frac{1}{2}$  cent daon kemangie, 1 lepel fijn gesneden bawang merah, 1 stukje temoe koentjie,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië, zout naar smaak.

*Bereiding:* De boemboes worden fijn geoelek; kook ze in een paar glazen water of magere bouillon met de djagoengs gaar; doe daarna de groenten erin.

### 228. Sajoer toemies toge met ôjong.

2 cent toge, 2 cent ôjong, (gambas), 5 stuks bawang merah, 2 stuks bawang poetie,  $\frac{1}{2}$  lombok,  $1\frac{1}{2}$  kopje santen,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië, 1 stukje laos, asemwater en zout naar smaak.

*Bereiding:* De uien en lomboks worden fijngesneden en in 1 eetlepel klapperolie getoemis, doe daarna de groenten, trasië, laos en zout erbij en laat dit alles al roerende met de santen en asemwater gaar koken. Men kan ook garnalen erin doen.

### 229. Sajoer asem.

2 cent katjang pandjang, 2 cent terrong, 1 cent daon melindjo of kraai, 4 stuks roode en 2 stuks witte uien, 2 schijfjes laos, 1 lombok, 2 stuks kemieries, 1 theelepel trasië, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De boemboes worden fijngemaakt en met een paar glazen water of bouillon gekookt. Doe daarna de groenten erin. Als de groenten gaar zijn, voegt er de asem bij.

### 230. Sajoer asem van lompong.

2 à 3 centen lompong (jonge steeltjes en blaadjes van tales), 5 stuks roode en 2 stuks witte uien, 1 lombok, 2 stuks kemieries, 1 stukje laos,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De boemboes fijn oelek en in wat klapperolie toemis. Voeg er een paar glazen water of magere bouillon bij en laat dit goed koken. Daarna doet men de in stukjes gesneden lompong erin en als alles gaar is, dan kan men het asemwater erbij doen. Lompong moet men met flink vuur koken. Men kan stukjes kip



of vleesch of ebbie in deze sajoer doen. Sajoer asem kan gemaakt worden van kangkoeng, keloewe, melindjopitten, enz.

### 231. Sajoer ketèwèl (jonge nangka).

4 stuks roode en 2 stuks witte uien,  $\frac{1}{2}$  theelepel katoembar, 1 theelepel trasië, 1 stukje laos, 15 stuks djienten, 2 stuks lomboks, 2 stuks kemiries, santen en zout naar smaak.

*Bereiding:* De jonge nangka in stukjes snijden en in water houden. De kruiden maakt men goed fijn. Toemis ze in wat klapperolie bruin; voeg hierbij wat water en laat de nangka erin gaar koken; daarna doet men 1 kopje dikke santen erin en laat alles nog een paar minuten doorkoken. Men kan in deze sajoer stukjes vleesch of een jonge kip er bij doen.

### 232. Sajoer tjèhtjèh.

Kool of jonge reboeng, timpe, boontjes, iombok idjo, 5 stuks roode en 2 stuks witte uien, 4 stuks gekookte lombok zonder de pitten, 1 stukje laos, 1 stukje kentjoer,  $\frac{1}{4}$  theelepel ketoembar, 3 stuks kemiries, 1 theelepel trasië, asemwater, santen en zout naar smaak.

*Bereiding:* De boemboes fijn oelek, de groenten en lombok idjo in stukjes snijden. Toemis eerst de boemboes, voeg er dan wat water bij en laat de groenten en tjèhtjèh hierin gaar koken, daarna doet men de santen en asemwater erbij. Inplaats van tjèhtjèh, kan men gebraden kroepoek koelit nemen met wat garnalen.

### 233. Sajoer toemis.

Kool, daon bawang en selderie, togé of wortelen, pollong, dja-moer koeping en sedepmalem, soehoen (laksa) garnalen balletjes of varkensvleesch bouillon van garnalen of varkensvleesch (beenderen), 5 stuks bawang merah en 4 stuks bawang poetie, ketjap, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* Toemis de fijn gemaakte roode en witte uien in reuzel, voeg daarna de bouillon, de specerijen, en de balletjes er bij; als dit alles goed kookt, dan kan men de schoongemaakte groenten er in doen. Inplaats van varkensvleesch kan men kip nemen.

### 234. Piendang ajam.

1 jonge kip,  $\frac{1}{2}$  vingerlengte koenier, 2 schijfjes laos, 4 stuks bawang merah en 2 stuks bawang poetie,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië,  $\frac{1}{2}$  stuk



lombok, 3 stuks bawang merah, 2 stuks bawang poetie,  $1\frac{1}{2}$  glas santen, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De reboeng in lange reepjes snijden en het vleesch grof hakken. De boemboes fijn maken en met wat water of bouillon koken; voeg hierbij het gehakte vleesch, daarna de groenten met een stukje daon djeroek-poeroet en het laatst de santen. Inplaats van vleesch neemt men ook weleens stukjes kip.

#### 240. Rawon van vleesch.

10 à 15 cent soepvleesch met been, 2 stuks keloewek, 1 stuk lombok, 5 stuks roode en 2 stuks witte uien, 1 stukje laos,  $\frac{1}{2}$  theelepel ketoembar, 1 vingerlengte koenir, 1 theelepel trasie, 1 vingerlengte sereh, 1 eetlepel ketjap, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De boemboes op de sereh na fijn oelek en in wat olie fruiten. Voeg daarna een paar glazen water bij en laat het vleesch hierin zacht koken. Niet vergeten telkens wat water erbij te doen. Jonge bawang in stukjes gesneden, kan men ook erbij nemen.

#### 241. Brongkos.

Precies dezelfde bereiding, doch met bijvoeging van een glas santen. Doe als groenten hierin jonge boontjes. Inplaats van vleesch neemt men ook weleens kip.

#### 242. Mangoet van visch.

2 stuks gebakken of gepofte visch, 3 stuks roode en 2 stuks witte uien, 1 stukje laos, 1 stuk lombok, 1 stuk gesneden lombok idjo,  $\frac{1}{4}$  theelepel trasie, 2 kopjes santen, asem of blimbing woeloe en zout naar smaak.

*Bereiding:* De boemboes kan men fijn snijden of oelek, fruit deze in wat olie, voeg er de santen bij en laat de visch hierin koken, doch niet te lang. Voor de smaak kan men daon salam of djeroek poeroetblad erin doen.

#### 243. Kerrie van vleesch.

10 à 15 cent soepvleesch, 2 cent soeoen (laksa), 2 cent aardappelen of kool, 1 vingerlengte koenir, 3 stuks kemiries,  $\frac{1}{2}$  theelepel ketoembar, 3 stuks roode en 2 stuks witte uien, 2 schijfjes laos,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasie,  $\frac{1}{2}$  lombok, asem en zout naar smaak, 2 kopjes santen, en 1 stukje sereh.



*Bereiding:* De boemboes fijn maken en fruiten. Kook de stukjes vleesch met wat water in de boemboes zacht, voeg daarna de groenten erbij en het laatst de santen met het asemwater. Inplaats van vleesch kan men garnalen, kip, kepiting, of visch nemen, doch bij visch geen soeoen of aardappelen doen.

#### 244. Echte kerrie djawa.

10 à 15 cent soepvleesch met been, 5 cent timpe, 2 cent lombok idjo, 1 cent daon bawang, 2 cent soeoen (laksa), 1 vingerlengte koenir, een stukje djahé, 4 stuks lomboks, 4 schijfjes laos, 1 theelepel ketoembar, 10 korreltjes djienten, 3 stuks kemiries, 1 theelepel trasië, 5 stuks bawang merah en 2 stuks bawang poetie, santen, 15 stuks heele lombok lètèh, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch eerst zacht koken. De boemboes maakt men fijn en fruit ze in 1½ eetlepel klapperolie. Voeg hierbij de bouillon met het vleesch, de in stukjes gesneden timpe, lombok idjo, soeoen, daon bawang en lombok lètèh. Het laatst doet men het asemwater en de santen erin.

#### 245. Witte kerrie.

1 kip in stukjes snijden, 4 stuks roode en 3 stuks witte uien, 3 dunne schijfjes laos, ½ theelepel ketoembar, 15 stuks djienten, ½ theelepel trasië, 2 stuks kemiries, een klein stukje djahé, ½ vingerlengte koenir, ½ lombok, 2 kopjes santen, een stukje sereh, asem of djerooksap en zout naar smaak.

*Bereiding:* De boemboes behalve de sereh fijnmaken, daarna met de santen en de kip samen koken. Men kan telkens wat water erbij voegen, totdat de kip zacht wordt.

#### 246. Kerrie Penjoe (schildpad).

1 bord vol in stukjes gesneden schildpadvleesch.	
4 stuks fijn gesneden koolblanda	
2 stengels selderie	} fijn snijden.
2 stengels vinkelblaadjes	
1 stengel peterselie	
2 stuks daon bawang	
1 stengel kemangie	
1 stuk daon djienten	
6 stuks daon kruisemunt	



1 stuk sereh	} oelek (fijn maken).
3 stuks lomboks	
5 stuks bawang merah en 2 stuks bawang poetie	
2 stuks kemiries	
1 stukje laos	
1 stukje djahé	
½ theelepel djienten en ketoembar	
1 vingerlengte koenir	
½ theelepel trasië	
wat santen	
asem en zout naar smaak	

*Bereiding:* Het schildpadvleesch wordt in al deze boemboes met wat water gaar en zacht gekookt. Daarna doet men de groenten en santen erin en laat dan de massa nog een kwartier lang doorkoken. Inplaats van asem kan men djeroeksap gebruiken. Vleesch, kerang of iris-iris kan men ook zoo bereiden.

#### 247. Goele Arab.

2 katties schapenvleesch,  $\frac{1}{4}$  geraspte klappa goreng (zonder olie), 1 theelepel ketoembar,  $\frac{1}{2}$  theelepel djienten, een klein stukje kaneel, een klein stukje pala, en een paar korreltjes adas, 4 stukjes peperkorrels,  $\frac{1}{8}$  theelepel klabet, 5 stuks roode en 2 stuks witte uien, een stukje djahé, een stukje laos,  $\frac{1}{2}$  vingerlengte koenir, 4 stuks lomboks, santen van 1 klapper, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* Al de hierboven opgenoemde kruiden worden heel fijn gemaakt (gepipis); daarna in wat klapperolie getoemis, voeg hierin het in stukken gesneden schapenvleesch en laat alles goed koken met de santen; men voegt telkens wat water bij, totdat het vleesch zacht wordt. Men kan deze goele heelemaal droog maken tot de olie eruit komt of met een beetje saus laten.

#### 248. Pangèh Padang.

4 à 5 mooten visch,  $\frac{1}{2}$  vingerlengte koenir, 5 stuks roode uien, 3 schijfjes laos, 3 stuks lomboks, 1 stukje sereh, wat klampesblaadjes (roekoe-roekoe) djeroeksap of blimbing woeloe en zout naar smaak.



*Bereiding:* De boemboes behalve de sereh en daon klampes worden fijngemaakt, daarna met wat water en de andere ingrediënten opgekookt. Als de saus al flink kookt, dan kan men de visch erin doen. Inplaats van visch neemt men ook wel een jonge kip of groote garnalen.

#### 249. Goele Padang.

Dezelfde boemboes en bereiding, doch men neemt niet zooveel water voor de saus en even vóór het opnemen doet men wat dikke santen erin. Sommigen maken dit gerecht niet alleen van visch of kip, ook wel van rundvleesch, babat (pens) atie (lever), en limpoh (milt).

#### 249a. Sajoer Pedoh.

3 stuks pedoh (neem pedoh Siam), 5 cent garnalen, 2 eetlepels klapperolie, 6 stuks jonge djagoeng, 3 cent timpe, 2 cent pete, 3 stuks terrong, 2½ cent katjang pandjang, 5 stuks roode en 3 stuks witte uien, 5 stuks roode en 4 stuks groene lomboks, 2 stuks kemiries, 1 volle theelepel trasie, 2 theekopjes dikke santen, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De pedoh van de graten ontdoen en de garnalen, als ze groot zijn, pellen. Maak de bovengenoemde boemboes behalve de lombok idjo heel fijn en de andere ingrediënten in stukken snijden. Fruit nu de fijngemaakte boemboes, voeg hierbij wat water en kook daarin de gesneden ingrediënten gaar. Als de groenten gaar zijn voegt men 't asemwater en de santen erbij en laat de sajoer nog een paar minuten doorkoken.

#### 249b. Sajoer Lombok.

15 cent tahoe, 5 cent timpe, 2 cent lombok idjo, 2 cent lombok-rawit, 1 cent daon bawang, 10 cent tètèllan (soepvleesch), 5 stuks roode en 3 stuks witte uien, 1 theelepel trasie, 1 stukje kentjoer, 4 roode lomboks, een paar theekopjes santen, asem of belimbingwoeloe en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch wordt eerst zacht gekookt. De tahoe, timpe, lombok idjo en daon bawang snijdt men in stukjes. De boemboes worden fijn geoelek, daarna in 2 eetlepels klapperolie getoemis. Voeg hierbij 't gekookte vleesch met de bouillon, de santen en de ingrediënten en laat de sajoer nog een kwartier lang koken.



't Is smakelijker, als men de tahoe en timpe eerst halfgaar in klapperolie braadt.

**249c. Sajoer Belimbing-woeloe.**

15 cent droge garnalen, 10 stuks belimbing-woeloe, 5 roode en 2 witte uien, sereh, 4 roode lomboks,  $\frac{1}{2}$  vingerlengte koenir, wat santen, en zout naar smaak.

*Bereiding:* De roode en witte uien worden dun gesneden, de lomboks en koenir worden met het zout fijn gemaakt. Kook nu de garnalen, de belimbings, die eerst in ronde schijfjes worden gesneden met de santen en boemboes te zamen.





**GERECHTEN**  
BIJ DE  
**RIJSTTAFEL**

**250. Sambel goreng oedang.**

10 à 20 cent garnalen, 5 stuks gekookte lomboks, 3 stuks bawang merah en 2 stuks bawang poetih, 2 schijfjes laos,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië,  $\frac{1}{2}$  theekopje santen, blimbing-woeloe of asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De oedangs worden gepeld en met fijn zout ingewreven. De boemboes maakt men fijn en fruit ze in wat klapperolie, doet daarna de garnalen, de belimbing-woeloe en de santen erin. Laat de massa doorkoken, tot de saus dik wordt, of tot de olie eruit komt. Voor de smaak kan men pete, daon salam of daon djeroek poeroet erin doen.

**251. Sambel goreng atie ajam.**

Precies dezelfde boemboes en bereiding.

**252. Sambel goreng van vleesch.**

Precies dezelfde boemboes en bereiding.

**253. Sambel goreng telur.**

Precies dezelfde boemboes en bereiding met bijvoeging van 2 stuks fijn gesneden uien en lombok.

**254. Sambel goreng tjètjèh.**

5 cent tjètjèh, 5 stuks lombok idjo, 2 schijfjes laos, 3 stuks roode en 2 stuks witte uien,  $\frac{1}{4}$  theelepel trasië, 1 kopje santen, een stuk daon djeroek poeroet, asem of blimbing woeloe en zout naar smaak.

*Bereiding:* De tjètjèh schoonwasschen en in stukjes snijden. De boemboes worden fijn gesneden en in wat klapperolie getoemis (fruiten). Voeg nu de santen, de tjètjèh en de daon djeroek poeroet bij en laat alles tezamen koken, doch niet te droog. Voor de smaak kan men wat lombok rawit en pete erin doen.

**255. Sambel goreng tjètjèh met veel saus.**

Precies dezelfde boemboes en bereiding, doch doe er wat garnalen, iris-iris en meer santen in.

---



**256. Sambel goreng kering van dendeng.**

$\frac{1}{2}$  kattie dendeng, 5 stuks roode en 3 stuks witte uien, 2 stuks lomboks, 2 schijfjes laos,  $\frac{1}{4}$  theelepel trasië,  $\frac{1}{2}$  eetlepel suiker, asemwater en zout naar smaak.

*Bereiding:* De dendeng in kleine korte reepjes snijden en croquant bakken in klapperolie. De boemboes fijn snijden en elke soort afzonderlijk licht bruin braden. Neem nu een schoone wadjan met 1 eetlepel klapperolie, laat deze goed warm worden en doe hierin het asemwater met de suiker en trasië. Als het droog begint te worden, doet men de gebraden dendeng met de boemboes er bij. Wees voorzichtig dat het niet aanbrandt.

**257. Sambel goreng kering van ebbie (oedang kering).**

15 cent ebbie, 5 stuks roode en 3 stuks witte uien, 2 schijfjes laos, 1 stukje lombok,  $\frac{1}{2}$  eetlepel suiker, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De ebbie wordt eerst een poosje geweekt, daarna gestampt doch niet te fijn. De boemboes worden heel fijn gesneden en elke soort afzonderlijk droog gebraden. Nu neemt men een schoone wadjan met wat klapperolie, braadt hierin de gestampte ebbie lichtbruin, giet daarna een gedeelte van de klapperolie eruit en voegt hierbij de boemboes, asemwater en zout.

**258. Sambel goreng kering van gedroogde teries (sambel badar).**

10 cent gedroogde ikan terie, 6 groote roode lombok, 4 stuks roode uien,  $\frac{1}{2}$  theelepel suiker, 2 schijfjes laos, 1 vingerlengte sereh, 2 eetlepels dikke santen, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De teries worden van de kopjes en graatjes ontdaan, gewasschen en even gedroogd, daarna in heete klapperolie croquant gebakken. De boemboes op de sereh na heel fijn geoelek; daarna fruiten in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel heete klapperolie, voeg hierbij de santen, sereh, asemwater en zout. Laat alles koken, totdat de olie eruit komt, dan pas de teries erin doen.

**258a. Sambel goreng petis.**

25 cent petis, 10 stuks roode en 5 stuks witte uien, 4 dunne schijfjes temoekoentji, 2 schijfjes laos, 2 stuks roode lomboks, 2 stuks groene lomboks, 1 vingerlengte koenir, daon salam, 3 eetlepels klapperolie, 1 theekopje santen en wat heele lombok lètèh (rawit).

---



*Bereiding:* De bovengenoemde kruiden, behalve de koenir en daon salam heel fijn snijden en in de warme klapperolie fruiten. Voeg hierbij de santen, de daon salam, de in dikke schijfjes gesneden koenir, de lombok rawit en de petis, die eerst met een weinigje water aangengelgd wordt. De sambel goreng petis moet zoolang koken, totdat de olie eruit komt.

#### **258b. Roedja gobet.**

2 stuks ketimoen, 2 stuks kraai, 2 stuks bangkoewang, 2 stuks blimbing manis, 1 stuk jonge mangga, 2 stuks kedondong, 2 stuks ketella, 1 stuk jonge pisang keloetok (batoe), 1 stuk roode lombok, 5 stuks lombok rawit, 1½ theelepel trasië, wat azijn, petis en zout.

*Bereiding:* De lomboks, de trasië, de petis en het zout fijn maken; voeg hierbij de azijn en de petis. De groenten worden met pa-roetan gobet geraspt en door de sambel roedja gemengd. Deze roedja eet men met kroepoek teroeng of kroepoek oedang.

#### **258c. Sambel gandaria met ebbie.**

5 stuks groote gandaria's, 2 theelepels petis, 5 cent ebbie, 2 roode lomboks, ½ theelepel trasië en zout naar smaak.

*Bereiding:* De gandaria's in dunne schijfjes snijden. De ebbie wordt even geweekt, daarna niet al te fijn gestampt. Van de lombok, trasië en zout maakt men sambel en voegt hierbij de gandaria's en de ebbie.

#### **258d. Empal pedis.**

1 kattie vleesch, 3 stuks roode lomboks, 10 stuks lombok rawit, 10 stuks roode en 3 stuks witte uien, 3 schijfjes laos, ½ theelepel trasië, wat djeroeksap, water en zout.

*Bereiding:* Van het vleesch maakt men zachte empal met boem-boe dendeng. De bovengenoemde specerijen fijn maken en in wat warme klapperolie fruiten. Voeg hierbij wat djeroeksap en water en laat daarin de empal koken, totdat de olie eruit komt en het smakelijk eruit ziet.

#### **258e. Brengkessan oedang met timpe.**

15 cent oedang, 4 cent timpe, 2 stuks roode lomboks, 5 stuks lombok rawit, 5 stuks roode en 2 stuks witte uien, 3 schijfjes koenir,



3 schijfjes laos, 2 stuks kemiries, 1 theelepel trasië, 3 eetlepels dikke santen, wat daon kemangie, zout en asem naar smaak.

*Bereiding:* De garnalen pellen, de timpe en bovengenoemde specerijen fijn oelek en voeg hierbij de garnalen, daon kemangie en santen. Maak hiervan brengkessan in pisangblad, laat ze eerst stoomen en daarna poffen.

**259. Besengek of ajam koening.**

1 kip, 3 stuks kemiries,  $\frac{1}{2}$  stuk lombok, 3 stuks roode en 2 stuks witte uien,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië,  $\frac{1}{4}$  theelepel ketoembar, 2 schijfjes laos, 1 vingerlengte koenir, een stukje sereh, santen van een  $\frac{1}{2}$  klapper, suiker, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip schoonmaken en in stukjes snijden. De boemboes oelek en fruiten in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel warme klapperolie. Doe daarna de kip, en de santen erin. Laat alles tezamen koken, totdat de kip zacht wordt en de olie eruit komt. Men kan dit gerecht van atie, vleesch, garnalen, of eieren maken.

**260. Dendeng ragie.**

$\frac{1}{2}$  kattie vleesch, 2 stuks kemiries,  $\frac{1}{2}$  theelepel ketoembar, 1 eetlepel suiker, 3 roode en 2 witte uien, 2 schijfjes laos,  $\frac{1}{2}$  geraspte klapper, 4 eetlepels klapperolie asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* Maak van het vleesch kleine lapjes. De boemboes heel fijn oelek en doe daarna met bijvoeging van een glas water alles in een wadjan. Kook ze op, tot de olie eruit komt en de klapper lichtbruin wordt. Zoo noodig kan men nog wat warme klapperolie erbij doen.

**261. Abon van vleesch.**

$\frac{1}{2}$  kattie gekookte vleesch,  $\frac{1}{4}$  theelepel ketoembar, 2 stuks bawang poetie, 1 schijfje laos, suiker, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het gekookte vleesch wordt eerst met oelek-olek geslagen, daarna in lange reepjes heel fijn gescheurd. De boemboes fijn oelek en vermeng het met het vleesch. Nu braadt men de abon croquant in warme olie. Plaats de abon op een schaal en garneer ze met gebakken uien.

**262. Abon van kip.**

Precies dezelfde bereiding.



**263. Abon van visch.**

Precies dezelfde bereiding maar zonder suiker. De visch eerst koken, daarna van de graten ontdoen.

**264. Opor Ajam.**

1 vette kip (dôroh), 5 stuks bawang merah en 2 stuks bawang poetie,  $\frac{1}{2}$  theelepel fijne ketoembar,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië, 4 stuks kemiries, 2 schijfjes laos,  $\frac{1}{2}$  theelepel suiker, 1 vingerlengte sereh, (niet fijn maken), santen van 1 klapper, zout en asem naar smaak.

*Bereiding:* De kip wordt schoongemaakt en in haar geheel met de fijngemaakte boemboes en santen zacht gekookt. Inplaats van asem gebruikt men gewoonlijk gestampte tjeremé, doch flink het sap er uit persen. Voor de smaak kan men een stukje daon djeroek poeroet doen. Dit gerecht mag niet al te droog zijn.

**265. Opor van eend.**

Precies dezelfde bereiding. Men mag telkens wat water bijvoegen, totdat de eend zacht wordt.

**266. Ajam boemboe roedjak met kemiries.**

1 jonge kip, 6 lomboks zonder pitten,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië, 6 rood- en 2 witte uien, 2 à 3 stuks kemiries, 1 stukje laos, 1 vingerlengte sereh,  $1\frac{1}{2}$  kopje santen, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De schoongemaakte kip open spouwen, in asem-garem doen en even braden in heete klapperolie, doch niet te droog. De boemboes worden op de sereh na fijn geoelek en in 1 eetlepel heete klapperolie gefruit. Doe daarna de santen, de asem en de kip bij deze boemboes en laat alles bijna droog koken. Als de kip nog niet zacht genoeg is, dan kan men telkens wat water erbij voegen.

**267. Ajam boemboe roedja (zonder kemiries).**

Precies dezelfde boemboes en bereiding, maar zonder kemiries en santen. Als men dit gerecht pedis wil hebben, voegt een stuk of 7 lombok rawit bij de boemboes.

**268. Ajam panggang boemboe roedja.**

1 jonge kip, 2 à 4 stuks lomboks, 3 stuks bawang merah, 2 stuks bawang poetie,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië, 2 schijfjes laos, 1 stukje sereh of daon djeroek poeroet, 1 splitglas santen, asem en zout naar smaak.

---



*Bereiding:* De kip schoonmaken en openspouwen. De boemboes eerst fijn oelek, daarna met de sereh, santen en kip samen koken, tot de olie eruit komt. Rooster nu de kip in de boemboes op een heel klein vuurtje.

**269. Ajam Panggang boemboe ketjap.**

1 jonge kip, 3 stuks bawang poetie en 4 stuks bawang merah, 3 à 5 stuks lombok rawit (lètèh),  $\frac{1}{2}$  eetlepel suiker,  $\frac{1}{2}$  eetlepel boter, 2 eetlepels ketjap, djeroeksap en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip schoonmaken en openspouwen. De boemboes fijn oelek en in de boter fruiten. Voeg bij deze wat water, djeroeksap, suiker en ketjap en laat de kip hierin zacht koken. Als de saus bijna opdroogt, neemt men de kip er uit en roostert ze op een heel klein vuurtje. Plaats nu de ayam panggang op een langen schaal en giet de saus erover heen.

**270. Ajam panggang boemboe besengeh.**

1 jonge kip, 3 stuks kemiries, 3 stuks roode en 2 stuks witte uien,  $\frac{1}{2}$  lombok,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië,  $\frac{1}{4}$  theelepel ketoembar,  $\frac{1}{2}$  vingerlengte koenir, 2 schijfjes laos,  $\frac{1}{2}$  eetlepel suiker, 1 vingerlengte sereh, 1 eetlepel klapperolie, 1 kopje santen, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip schoonmaken en openspouwen. De boemboes op de sereh na fijn oelek, daarna in warme olie lichtbruin fruiten. Voeg hierbij de santen, sereh en kip en laat alles tezamen koken. Als de kip zacht is geworden en de olie eruit komt, dan roostert men de kip heel voorzichtig. Plaats nu de ayam panggang met de boemboes op een schaalje.

**271. Ajam smoor djawa.**

1 kip, 2 stuks lomboks, 4 stuks bawang merah en 2 stuks bawang poetie, 2 schijfjes laos, 1 eetlepel ketjap (tjap bendera), azijn en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip schoonmaken, in stukjes snijden, asem-garem en in klapperolie bruin bakken. De boemboes heel fijn snijden en in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel klapperolie fruiten, voeg nu wat water bij met de azijn en ketjap en kook hierin de kip zacht. Dit gerecht mag niet te droog zijn.

**272. Ikan smoor djawa.**

Precies dezelfde boemboes en bereiding.



**273. Ikan kering smoor djawa.**

De gezouten visch in stukjes snijden en een paar minuten lang in ruim water doen, om de zoutige smaak weg te krijgen. Bak nu de stukjes ikan kering in klapperolie lichtbruin. Verder dezelfde boemboes en bereiding als hierboven, met bijvoeging van een paar stuks lombok rawit (lètèh).

**274. Smoor daging van sandoenglamoer. (dada mentok).**

1 kattie sandoenglamoer (borststuk), 1½ eetlepel boter, 10 stuks roode en 2 stuks witte uien, ketjap, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Wrijf het vleesch in met de kruiden. Maak nu de boter warm en braad hierin het vleesch lichtbruin; fruit in dezelfde boter de fijn gesneden uien gaar, voeg daarna wat water en ketjap bij en kook hierin het vleesch zacht.

**275. Smoor babie.**

Precies dezelfde bereiding.

**276. Smoor ayam.**

Precies dezelfde bereiding. Men kan de kip eerst in gewoon klapperolie lichtbruin bakken.

**277. Smoor ikan.**

Precies dezelfde bereiding. De visch wordt eerst in asem-garem gedaan, daarna lichtbruin gebakken in klapperolie.

**278. Smoor van spiegeleieren.**

Precies dezelfde bereiding. Men kan ook smoor maken van kool, kangkoeng en terrong.

**279. Lapis ayam.**

1 kip, 2 stuks roode en witte uien, 1 ei, 2 eetlepels boter, ketjap, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* Haal het vleesch af van de borst en de pooten. Wrijf ze flink in de kruiden, wentel ze daarna in een geklopt ei. Nu snijdt men de uien fijn en fruit ze in de boter gaar, voeg hierbij het kippenvleesch en het geklopte ei en bak ze aan beide kanten lichtbruin. Laat de lapjes in wat water en ketjap zacht koken.

---



**280. Lapis van vleesch.**

Precies dezelfde bereiding, men kan ook lapjes maken zonder eieren.

**281. Lapis met tomaten.**

Een stuk of 4 tomaten worden gaar gekookt, fijn gemaakt, gezeefd en in de lapis gedaan.

**282. Ajam gôreng in meel.**

1 jonge kip, 2 eetlepels meel, 1 ei, wat water, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De kip in stukjes snijden en opkoken met de specerijen. Meng nu het meel en het ei met het water, wentel de stukjes kip hierin en braad ze lichtbruin in warme klapperolie of ducine.

**283. Otak-otak van visch.**

1 groote bandeng,  $\frac{1}{4}$  theelepel ketoembar, 4 stuks roode en 2 stuks witte uien, 1 schijfje kentjoer, 1 schijfje laos, 1 theelepel trasie, 3 stuks kemiries, 1 kopje dikke santen, asem, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* De bandeng wordt eerst heel voorzichtig met een oelek-oelek zacht geslagen, het vleesch eruit gehaald, daarna van de graten ontdaan, zonder het velletje te beschadigen. De bovengenoemde specerijen en de visch heel fijn maken; voeg hierbij de santen. Nu stopt men de massa weer in het velletje en wikkelt de bandeng in pisangblad. Men kan otak-otak stoomen of roosteren.

**284. Otak-otak van kip.**

Precies dezelfde bereiding, doch gewoon in pisangblaadjes wikkelen.

**285. Otak-otak van vleesch.**

Precies dezelfde bereiding.

**286. Gadon van vleesch.**

$\frac{1}{2}$  kattie vleesch,  $\frac{1}{8}$  theelepel ketoembar, 1 schijfje laos, 4 stuks roode en 2 stuks witte uien, 2 stuks kemiries, 1 splitglas santen, 1 stukje daon djerook poeroet, zout naar smaak.

---



*Bereiding:* Het vleesch fijn hakken. De boemboes oelek, meng alles met de santen bij elkaar en plaats het in een geëmailleerd bord en laat het ruim  $\frac{1}{2}$  uur stoomen. Men kan ze ook in pisangblaadjes wikkelen. Als men de gadon droog wil hebben, doe dan 1 ei erin om de santen te binden.

### 287. Gadon van visch.

Precies dezelfde boemboes, doch met wat gesneden daon bawang, lombok idjo, 1 ei en dikke santen.

### 288. Dendeng terih.

$\frac{1}{2}$  kattie vleesch, 4 stuks kemiries,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië,  $\frac{1}{4}$  theelepel ketoembar, 2 schijfjes laos, 3 theelepels suiker, 4 roode en 2 witte uien, 1 vingerlengte sereh, wat santen, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch wordt in kleine lapjes gesneden en de boemboes fijn gemaakt. Kook nu de vleesch-lapjes met de fijn gemaakte boemboes, asem en santen te samen tot het droog wordt. Als het vleesch nog hard is, kan men telkens wat water erbij voegen. Dit gerecht kan men van kip of lever (atie) bereiden.

### 289. Bebôtok aloer.

$1\frac{1}{2}$  cent aloer, 2 cent timpe, 5 cent iris-iris, 5 cent garnalen, 2 stuks kemiries, 2 schijfjes laos, 1 lombok merah, 4 stuks roode en 2 stuks witte uien,  $\frac{1}{4}$  theelepel trasië,  $\frac{1}{4}$  theelepel ketoembar, 4 stuks groene lomboks, santen van  $\frac{1}{2}$  klapper, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De aloer schoonmaken en uitkoken. Timpe en lombok idjo in stukjes snijden. De andere specerijen fijn maken en meng dan alles bij elkaar met de santen. Nu wikkelt men ze in kleine pakjes van pisangblad, en laat ze gaar stoomen. Inplaats van aloer, kan men koolblaadjes nemen.

### 290. Bebôtok van visch.

6 mooten visch, 3 stuks kemiries, 3 schijfjes laos, 3 schijfjes koe-nir, 2 à 3 stuks lomboks, 5 stuks roode en 2 stuks witte uien,  $\frac{1}{8}$  theelepel ketoembar,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië, dikke santen, asem en zout naar smaak.

---



*Bereiding:* De vischmooten in asem-garem doen. De boemboes fijn maken en met de dikke santen mengen. Nu wikkelt men elk mootje met wat van de saus in pisangblad en laat ze een half uur lang stoomen.

#### 291. Bebôtok oedang.

Precies dezelfde boemboes en bereiding. Men kan bij deze bôtok oedang wat geraspte jonge klapper, gesneden lombok idjo en pete erin doen.

#### 292. Petjel ajam.

1 jonge kip, 4 stuks gepofte of gebraden kemiries, 2 lomboks,  $\frac{1}{2}$  theelepel gepofte trasië, 1 stuk bawang poetie, 1 schijfje kentjoer, wat daon kemangie, dikke santen, suiker, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip schoonmaken, openspouwen en gaar roosteren. Al de boemboes op de daon kemangie na fijn maken en bij de santen voegen. Het kippenvleesch in kleine reepjes scheuren en meng het bij de saus.

#### 293. Petjel ikan pé.

Precies dezelfde bereiding.

#### 294. Petjel gôdok.

1 jonge kip, 2 stuks lombok merah, 3 à 4 stuks lombok rawit (lètèh),  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië, 1 schijfje kentjoer, 2 schijfjes laos, 4 stuks roode en 2 stuks witte uien, wat santen, suiker, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip schoonmaken, openspouwen en roosteren. De boemboes fijnmaken en fruiten in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel olie. Doe nu de santen en asem erin en kook de kip in deze saus zacht en droog.

#### 295. Petjel gôdok van vleesch.

Precies dezelfde boemboes, doch het vleesch wordt eerst zachtgekookt, dan in lapjes gesneden en in asem-garem gedaan; nu slaat men met een oelek-oelek de lapjes bijna uit elkaar en kook ze verder in de saus, totdat de olie eruit komt.

#### 296. Frikkadel panggang van vleesch.

$\frac{1}{2}$  kattie gemalen rundvleesch,  $\frac{1}{2}$  kattie gemalen varkensvleesch, 10 stuks gekookte aardappelen of 5 stuks gekookte aard-



appelen en 3 sneedjes brood, 2 eetlepels boter, 2 à 3 stuks eieren, 1 kopje water, bouillon of melk, peper, zout en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De aardappelen fijn maken, voeg het gemalen vleesch en de specerijen erbij en bak ze in een met boter besmeerd geëmailleerd bord in den oven gaar. Wil men bij deze frikkadel wat saus hebben, dan neemt men een half kopje bouillon, 1 eetlepel ketjap en wat lemmetjessap, giet het erover heen, doch laat de frikkadel niet langer dan nog 5 minuten in den oven, anders wordt het weer droog. Inplaats van rundvleesch, kan men het ook van kippenvleesch maken.

### 297. Frikkadel-pastei.

Precies dezelfde bereiding met bijvoeging van gekookte en in stukjes gesneden boontjes, worteltjes, kool en soeoen (laksa).

### 298. Frikkadel goreng.

$\frac{1}{2}$  kattie vleesch, 1 ei, 5 à 6 stuks aardappelen, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch fijn malen met de hardgekookte aardappelen. Voeg hierbij de specerijen en het ei. Maak hiervan 5 à 6 een weinig platgedrukte ronde balletjes, die men in warme klapperolie bruin bakt.

### 299. Frikkadelletjes met saus.

4 stuks roode en 2 stuks witte uien,  $\frac{1}{2}$  eetlepel ketjap,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel boter, 1 kopje water, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* Fruit de uien in de boter gaar, voeg hierbij het water en de ingrediënten en laat de gebakken frikkadelletjes een 10 minuten hierin koken. Deze frikkadellen kan men ook van kippenvleesch maken.

### 300. Gevulde witte laboe met gehakt.

1 kleine witte laboe, wat vleesch gehakt,  $\frac{1}{2}$  eetlepel boter,  $\frac{1}{2}$  eetlepel ketjap,  $1\frac{1}{2}$  theekopje water, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

*Bereiding:* De laboe schillen en de pitten eruit halen. Stop nu het gehakt erin en stoof ze verder gaar met de bovengenoemde ingrediënten. Inplaats van laboe kan men ketimoen, terrong, of koolblaadjes gebruiken.

---



**301. Dembaran.**

1 kip, 1 vingerlengte koenir, 3 schijfjes laos, 2 witte en 5 roode uien, 3 stuks kemiries,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië, 1 stukje sereh, wat santen, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip schoonmaken en in stukjes snijden. Al de bovengenoemde specerijen oelek en met de kip, sereh en santen samen koken tot de kip zacht wordt; telkens wat water er bij voegen. Men kan de boemboes ook eerst fruiten.

**302. Oesee-oesee.**

$\frac{1}{2}$  kattie vleesch of 2 stuks singoer (lippen.), 2 stuks kemiries, 2 schijfjes laos,  $\frac{1}{2}$  theelepel ketoembar, 2 stuks witte en 5 stuks roode uien, 1 theelepel trasië, 1 stuk djeroekpoeroetblad, santen, asem, suiker en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch in stukjes snijden en koken met wat zout. Men maakt al de boemboes fijn en fruit ze in 1 eetlepel warme klapperolie. Voeg hierbij de bouillon, het vleesch, de daon djeroekpoeroet en santen en laat alles tezamen weer koken. Dit gerecht wordt zoowel droog als met veel saus opgediend.

**303. Sate manis.**

$\frac{1}{2}$  kattie loeloer (haas), 2 stuks bawang poetie,  $\frac{1}{2}$  eetlepel ketjap, goela djawa, citroensap en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch in kleine vierkante stukjes snijden. De boemboes fijn maken, meng ze met vleesch, de ketjap en djeroeksap. Daarna rijgt men het vleesch aan de sate stokjes en roostert ze met groot vuur.

**304. Sate goerie.**

Precies dezelfde boemboes en bereiding, doch met 2 eetlepels heel dikke santen.

**305. Sate boemboe dendeng.**

$\frac{1}{2}$  kattie loeloer, 2 stuks witte en 3 stuks roode uien,  $\frac{1}{2}$  theelepel ketoembar, 2 schijfjes laos, suiker, ketjap, djeroeksap en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch in vierkante stukjes snijden. De boemboes fijn oelek en vermeng ze met het vleesch, de ketjap, het citroensap en 1 eetlepel dikke santen. Verder het vleesch aan de



sate stokjes rijgen. Men kan deze sate soorten maken van kip en kambing vleesch.

**306. Sambel bij deze satees. No. 1.**

Heel fijn oelek: 2 eetlepels klappa goreng (zonder olie), 2 roode lomboks met wat lombok rawit,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië en wat zout. Voeg hierbij wat djeroeksap, suiker en ketjap.

**307. Sambel. No. 2.**

1 cent timpe goreng, 2 stuks roode lomboks met wat lombok lètèh,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië, zout naar smaak. Al deze ingrediënten fijn maken en voeg hierbij wat ketjap, djeroeksap, petis en suiker.

**308. Sambel. No. 3.**

3 à 4 jonge daon djeroek tipis, 2 roode lomboks met wat rawit, 4 stuks roode uien, 4 eetlepels ketjap, djeroeksap en suiker naar smaak. De bovengenoemde ingrediënten fijn snijden. Voeg hierbij de ketjap, suiker en djeroeksap.

**309. Sate boemboe roedja.**

$\frac{1}{2}$  kattie vleesch, 2 stuks kemiries, 2 stuks lomboks, 1 schijfje laos,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië, 1 lepel santen, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De boemboes fijn maken en met de santen en vleesch vermengen. Verder rijgt men ze aan de sate stokjes.

**310. Sate boemboe koening.**

15 cent runder lever, 25 cent vleesch, 2 stuks kemiries, 1 stuk lombok,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië,  $\frac{1}{4}$  theelepel ketoembar, 5 stuks roode en 2 stuks witte uien,  $\frac{1}{2}$  vingerlengte koenir, 1 schijfje laos, santen, asem, suiker en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch en de atie in vierkante stukjes snijden. De boemboes fijn maken en fruiten in 1 eetlepel klapperolie. Voeg hierbij wat dikke santen en kook de boemboes, totdat de olie eruit komt. Als de boemboe koud is geworden, mengt men ze bij het in stukjes gesneden vleesch en rijgt men ze aan de sate stokjes.

**311. Sate pentool.**

$\frac{1}{2}$  kattie vleesch, een paar eetlepels geraspte klapper, 1 stuk lombok,  $\frac{1}{8}$  theelepel ketoembar, 2 stuks kemiries, 10 stuks korreltjes djienten, 2 stuks witte en 3 stuks roode uien,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië, 1 of 2 eieren, suiker, asem en zout naar smaak.



*Bereiding:* Het vleesch fijn malen. Al de ingrediënten heel fijn oelek. Voeg hierbij het vleesch en de eieren. Maak hiervan lange rolletjes, (croquet vorm) die elk met een sate stokje doorstoken wordt. Men braadt ze in warme klapperolie licht bruin.

### 312. Ajam die boeloe. (bamboe.) Menadoneesch gerecht.

1 jonge kip.	} fijn maken.
2 stuks lomboks.	
3 stuks roode uien.	
3 schijfjes djahé.	

zout naar smaak.

daon kemangie, daon djienten, daon bawang, daon koetjai, daon kruisemunt, daon vinkel, daon peterselie, groene lomboks, 1 ei, daon pandan en sereh, wat djeroeksap en water.

*Bereiding:* De vier eerste ingrediënten heel fijn oelek en de rest fijn snijden, behalve de sereh en daon pandan. Nu klopt men eerst het ei, doet daarna al de massa in een pan met wat water en djeroeksap en laat de kip hierin zacht koken. Zoo noodig kan men telkens een weinigje water erbij voegen. Op Menado kookt men dit gerecht in een daarvoor bestemde bamboe soort. Op Java kan men de bamboe talie hiervoor in de plaats gebruiken. Men kan dit gerecht ook van varkensvleesch maken.

### 313. Kelia van kip.

1 kip, 1 eetlepel klappa goreng, 1 schijfje kentjoer, 2 schijfjes laos, 4 stuks roode en 2 witte uien, 2 stuks lomboks, 2 stuks kemiries,  $\frac{1}{2}$  theelepel ketoembar, 6 korreltjes djienten,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasie,  $1\frac{1}{2}$  kopje santen, 1 stukje sereh, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip in stukjes snijden. De boemboes, behalve de sereh, heel fijn maken. Fruit ze in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel klapperolie bruin en voeg hierbij de santen, asem, sereh en kip. Men laat nu alles goed koken, totdat er maar heel weinig saus overblijft. Als de kip nog niet zacht is, kan men telkens wat water erbij doen.

### 314. Rendang. (Padangsche kost.)

$\frac{1}{2}$  kattie vleesch, 3 stuks kemiries, 1 vingerlengte koenier, 3 schijfjes laos, 5 stuks roode uien, 6 stuks roode lomboks, daon



kelampes (roekoeroekoe), daon koenir, 1 vingerlengte sereh, santen van 1 klapper, djeroeksap en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch in vierkante stukjes snijden. De boemboes heel fijn oelek en fruiten in 2 eetlepels klapperolie. Voeg nu de santen, het vleesch en de andere ingrediënten erin en laat alles koken, tot de olie eruit komt.

### 315. Goele pakis. (Padangsche kost.)

Een paar bosjes pakis (eetbare varens), 3 stuks kemiries, 3 schijfjes laos, 1 vingerlengte koenir, 10 stuks groote lomboks, 5 stuks roode uien, 1 vingerlengte sereh, kleine stukjes ikan kering zonder de graten, dikke santen van 1 klapper ( $1\frac{1}{4}$  glas) wat daon kelampes, djeroeksap en zout naar smaak.

*Bereiding:* De jonge pakissteeltjes in vieren snijden, wasschen en even drogen. De boemboes fijn oelek, in 2 eetlepels klapperolie fruiten, dan de santen, de stukjes ikan kering, de daon klampes, de sereh en het djeroeksap erin doen. Als de santen af flink begint te koken, doet men de pakis erin en laat de massa opkoken, tot de olie eruit komt. Inplaats van pakis, kan men daon kangkoeng nemen.

### 316. Goele ikan (Padangsche kost.)

4 à 5 mooten visch, 4 stuks roode lomboks, 4 stuks roode uien, 1 vingerlengte koenir, 3 schijfjes laos, 1 vingerlengte sereh, wat dikke santen ( $\frac{3}{4}$  glas), wat daon klampes, djeroeksap en zout naar smaak.

*Bereiding:* De visch in asem-garem doen. De boemboes heel fijn maken, doe ze daarna in een pan met  $1\frac{1}{2}$  splitglas water en laat de saus koken met de klampesblaadjes, de sereh en het djeroeksap. Doe daarna de visch erin en het laatst de santen.

### 317. Goele oedang met gele laboe.

Precies dezelfde boemboes en bereiding.

### 318. Goele poetie.

Precies dezelfde boemboes, doch de koenir, uien en lomboks fijn gesneden. Men maakt dit gerecht van visch en blimbing woe-loe.

---



**319. Pangèh ikan.**

Precies dezelfde boemboes en bereiding, doch zonder santen en wat meer water.

**320. Toetoeroega. (schildpad) Menadoneesche kost.**

Schildpad vleesch ( $\frac{1}{2}$  kattie), 3 stuks kemiries, 5 stuks roode en 2 stuks witte uien,  $1\frac{1}{2}$  vingerlengte koenir, 1 stukje djahé, 3 stuks lomboks, 1 stukje sereh, daon koetjai, daon vinkel, daon djienten, daon kruisemunt (selasi blanda), daon bawang en daon pandan, djeroeksap en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het schildpadvleesch in kleine stukjes snijden. Al de boemboes, behalve de bladsoorten fijnmaken en fruiten in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel klapperolie, voeg hierbij 2 splitglazen water, het schildpadvleesch, de sereh, de daon pandan, de fijn gesneden bladsoorten en het citroensap. Laat nu de massa goed zacht koken. Niet vergeten, telkens wat water er bij te voegen. Dit gerecht moet zooveel saus hebben, als sajoor asem. Inplaats van schildpadvleesch, kan men rund- of kippenvleesch nemen. Sommige menschen maken dit gerecht van garnalen met wat gesneden aardappelen en stukjes hardgekookte eieren.

**321. Varkensvleesch met tomaten.**

$\frac{1}{2}$  kattie varkensvleesch, 1 à 2 stuks lomboks, 2 schijfjes djahé, 3 stuks roode uien, 1 stukje sereh, daon vinkel, daon kruisemunt en daon koetjai, tomaten en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het varkensvleesch in stukjes snijden. De djahé, uien en lomboks met het zout fijn maken. De tomaten en bladsoorten fijn snijden. Doe alles in de pantjie met wat water en laat het vleesch hierin zacht koken. Als het noodig is, kan men telkens wat water erbij voegen. Dit gerecht mag niet te droog zijn.

**322. Sambel tomaten.**

3 à 4 stuks kleine tomaten, 2 à 3 stuks lomboks,  $\frac{1}{4}$  theelepel trasië, zout naar smaak.

*Bereiding:* Tomaten en lomboks roosteren (poffen). Daarna met de trasië en zout fijnmaken.

**323. Toemis ikan merah. (Makasaarsche roode visch).**

2 Bombay uien of 10 stuks gewone roode uien, 3 stuks witte



uien, 3 schijfjes laos, 2 stuks roode lomboks, wat groene rawit, 1 vingerlengte sereh, wat water, azijn naar smaak.

*Bereiding:* De uien, lomboks en laos heel fijn snijden, daarna fruiten in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel klapperolie. Doe er een paar eetlepels van de roode saus uit de flesch,  $\frac{1}{4}$  splitglas water, de rawit, de sereh en de azijn bij en even vóór het opnemen de roode vischjes.

### 324. Sambel badjak.

10 stuks roode lomboks, 5 stuks roode uien,  $\frac{1}{4}$  theelepel trasië, 1 vingerlengte sereh, suiker, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De lomboks zonder de pitten fijn maken met de uien, trasië en zout. Fruit nu de sambel in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel warme klapperolie met de sereh samen en voeg het laatst de suiker en asemwater. Men kan ook een paar eetlepels heel dikke santen erin doen en dan de sambel opkoken, tot de olie eruit komt.

### 325. Sambel tautjo.

$2\frac{1}{2}$  cent tautjo, 3 stuks lombok idjo, 4 stuks roode en 2 stuks witte uien, 2 schijfjes laos, wat fijn gesneden sereh, ketjap en azijn naar smaak.

*Bereiding:* De lomboks, uien, laos en sereh snijden, daarna fruiten in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel klapperolie. Voeg hierbij de half fijn gemaakte tautjo, de ketjap en de azijn en laat alles koken met wat water tot de lomboks gaar zijn. Men kan ook wat gepelde garnalen erin doen.

### 326. Soto ajam.

1 vette kip

3 stuks kemiries

4 stuks roode en 2 stuks witte uien

$\frac{1}{4}$  theelepel ketoembar

$1\frac{1}{2}$  vingerlengte koenir

$\frac{1}{4}$  theelepel trasië

zout naar smaak

} 6 soorten.

4 stuks fijn gesneden en gebakken bawang poetie, 1 vingerlengte sereh, 1 cent daon bawang, 1 cent koetjai, 1 cent selderie, 10 cent witte kool, 5 cent laksa (soehoen), 2 eieren, 5 stuks aardappelen, wat gebakken uien.



*Bereiding:* De 6 eerste soorten boemboes fijn maken en in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel olie fruiten. Doe nu een paar glazen water bij en kook hierin de kip zacht met bijvoeging van de gebraden bawang poetie, gesneden daon bawang en een stukje sereh. De laksa, kool, eieren en aardappelen gaar koken en snijden. De daon bawang, koetjai en selderie worden heel fijn gesneden en rauw gebruikt. Plaats eerst op elk bord wat van de gesneden kool, laksa, eieren, aardappelen, daon bawang, koetjai, selderie en bawang goreng, daarna een paar soeplepels van de soto er over heen. Voor de sambel maakt men fijn: 3 stuks gekookte kemiries, 3 stuks gekookte lomboks, 3 stuks rawit,  $\frac{1}{4}$  theelepel trasië en wat zout. Men kan ook wat lemjetjessap en ketjap er bij nemen.

### 327. Soto babat. (Pens).

Precies dezelfde boemboes en bereiding, doch inplaats van aardappelen en kool neemt men togé en lontong.

### 328. Soto daging.

Precies als soto babat.

### 329. Laksa met kerrie. (bihoen.)

1 kip, 15 cent laksa (bihoen), 15 cent garnalen, 1 bandeng, 2 hardgekookte eieren, 2 cent kemangie, wat gebakken uien.

1 vingerlengte sereh

3 stuks kemiries

1 vingerlengte koenir

4 stuks roode en 2 stuks witte uien

$\frac{1}{4}$  theelepel ketoembar

$\frac{1}{2}$  theelepel trasië

zout naar smaak

2 kopjes santen

} 6 soorten.

*Bereiding:* Men kookt de kip zacht en snijdt het vleesch in stukjes. De 6 laatste boemboes fijn maken, daarna fruiten in 1 eetlepel klapperolie; voeg hierbij de kippen-bouillon, met de sereh, garnalen, kippenvleesch en santen. Laat de kerrie saus niet te lang koken. De bandeng wordt schoongemaakt, gestoomd en van de graten ontdaan. De bihoen wordt in warm water gaar gekookt, daarna op een bamboe-zeef gegoten. Neem nu een paar lepels van de bihoen op een diep bord; dan wat van de visch, eieren, bawang



goreng, kemangieblaadjes en even voor het opdienen doet men een paar soeplepels van de warme kerrie-saus er over heen. Dit gerecht eet men met sambel koekoes en wat djeroeksap. Sambel koekoes: Maak fijn: 3 stuks kemiries, 3 stuks lomboks, 5 stuks rawit, trasië en zout. Doe de sambel in een pisangblad en laat ze gaar stoomen.

### 330. Ritja rôdoh.

$\frac{1}{2}$  kattie varkensvleesch, 3 cent katjang pandjang, 4 cent ter-rong, 10 cent jonge boontjes, 5 cent heel jonge djagoeng, 1 cent koetjai, 1 cent kemangie, 1 cent lombok idjo, 1 stuk sereh, 6 à 10 stuks kleine tomaten, 1 roode lombok, 1 stuk djahé, 5 stuks roode uien, zout naar smaak.

*Bereiding:* De lombok, djahe, uien en zout fijn maken. Het varkensvleesch snijdt men in kleine stukjes en kookt 't met de fijn gemaakte boemboes zacht. De groenten worden schoongemaakt, gesneden en bij het zacht gekookte varkensvleesch gevoegd. Laat nu de massa nog een  $\frac{3}{4}$  uur te samen gaar koken. Dit gerecht kan men droog of met een weinigje saus bereiden.

### 331. Ceylon Visch-kerrie.

Een paar mooten visch, 5 roode en 2 witte uien, een stukje djahe, 2 stuks lomboks,  $\frac{1}{2}$  vingerlengte koenir, een stukje sereh, een stukje daon pandan, wat santen, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De visch eerst in asem garem doen. De uien en djahé fijn snijden, de lombok, met de koenir en het zout fijn maken. Doe nu alles in een pannetje en kook hierin de visch met bijvoeging van de santen en asem gaar.

### 332. Keling Visch-kerrie.

6 Mooten visch, minder dan een  $\frac{1}{2}$  theelepel ketoembar, een paar korreltjes djienten, 2 stuks lomboks,  $\frac{1}{2}$  vingerlengte koenir, 5 stuks roode en 2 stuks witte uien, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De visch wordt eerst in asem garem gedaan, dan de boemboes heel fijn maken. Nu fruit men de boemboes in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel klapperolie; voeg hierbij een weinigje water met asem en kook daarin de visch gaar.

### 333. Bandeng boemboe ketjap.

1 vette bandeng, 6 stuks roode en 4 stuks witte uien, 8 stuks



lombok rawit,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel boter, een paar eetlepels ketjap, djeroeksap en zout naar smaak.

*Bereiding:* De bandeng goed schoon maken en open snijden. Fruit de fijn gemaakte boemboes in de boter gaar. Voeg hierbij een theekopje water, de ketjap, de djeroeksap en het zout, en laat de bandeng toegedekt in dit sausje stoven, dit gerecht mag niet te droog zijn.

### 334. Dadar isie.

3 à 4 eieren,  $\frac{1}{4}$  kattie vleesch, 2 stuks kemiries, 3 schijfjes koe-nir, 2 schijfjes laos, 1 theelepelt trasië, 4 stuks roode en 2 stuks witte uien,  $\frac{1}{4}$  theelepelt ketoembar, 1 eetlepel meel, 1 theekopje santen, 1 eetlepel klapperolie, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch wordt fijn gemalen en de boemboes fijn geoelek. Fruit daarna de boemboes in de verwarmde klapperolie; voeg hierbij het gemalen vleesch, de santen, het aangelengde meel en laat dit vulsel droog worden. Van de eieren maakt men dadar en rolt ze op met dit vulsel in het midden.

### 335. Moendoemoendoe.

$\frac{1}{4}$  kattie vleesch, 1 lombok, 2 stuks kemiries, een schijfje laos, een schijfje kentjoer, 3 stuks roode en 2 stuks witte uien,  $\frac{1}{4}$  theelepelt trasië, 1 kopje santen, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch fijn malen; de boemboes oelek en daarna doet men al de ingrediënten in een wadjan met bijvoeging van 2 à 3 eetlepels klapperolie (liefst klapperolie waarin men uien of aardappelen gebakken heeft.) Dit gerecht moet zoolang gekookt worden, totdat de olie eruit komt.

### 336. Ora-are.

15 cent vleesch of garnalen, wat jonge boontjes of kool, 3 à 4 eieren, 4 stuks roode en 2 stuks witte uien, 2 eetlepels reuzel of klapperolie, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch of garnalen wordt fijn gemaakt; de kool heel fijn gesneden en half gaar gekookt. De roode en witte uien snijdt men heel dun, fruit ze in de reuzel half droog en doet nu de garnalen, de kool, de peper en het zout erbij; als de kool gaar is, mengt men de geklopte eieren er door heen.



**337. Gebakken visch met lomboksaus.**

Een paar mooten gebakken visch, 10 stuks roode lomboks, 6 stuks roode uien,  $\frac{1}{2}$  eetlepel klapperolie, wat water, djeroeksap of azijn en zout naar smaak.

*Bereiding:* Men haalt de pitten uit de lomboks, maakt ze heel fijn met de uien en zout. Fruit nu de boemboes in de verwarmde klapperolie, voeg hierbij het water en het djeroeksap en laat de saus een paar minuten goed koken. De gebakken visch plaatst men op een schaal en giet de lomboksaus er overheen. Inplaats van visch kan men groote garnalen nemen, doch laat ze een paar minuten lang samen met de saus koken.

**338. Ajam masak kemirie.**

Een jonge kip, 8 stuks kemiries, 4 stuks lomboks, 5 stuks roode en 2 stuks witte uien,  $\frac{1}{2}$  vingerlengte koenir, een stukje sereh,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel klapperolie, wat aerdjeroek en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip in stukjes snijden, de boemboes behalve de sereh heel fijn oelek. Fruit ze in de verwarmde klapperolie en voeg hierbij de gesneden kip, de sereh, 't djeroeksap en wat water. De kip moet tot zacht gekookt worden en 't gerecht mag niet te droog zijn.

**339. Saucijs.**

2 katties varkensvleesch, iets minder dan  $\frac{1}{8}$  theelepels salpeter (salpeter is bitter), notemuskaat, peper, kruidnagel en zout naar smaak. 1 Meter droge darmen.

*Bereiding:* Het varkensvleesch en een gedeelte van 't vet hakt of maalt men fijn, de rest van 't vet wordt in heel kleine stukjes gesneden. Meng 't gemalen vleesch en 't gesneden vet door elkaar en kruid 't naar smaak. De darmen worden eerst met heel slappe azijn gewasschen. Met een saucijs-trechter vult men de darmen niet al te hard met het gekruide vleesch; geef hier en daar een prikje met een speld, daarna een paar uurtjes in de zon drogen. Men bakt deze saucijsjes met reuzel of boter op een klein vuur.

**340. Brengkessan keloewek.**

$\frac{1}{4}$  kattie vleesch, 5 stuks roode en 2 stuks witte uien, 2 schijfjes laos,  $\frac{1}{2}$  theelepels trasië, 2 stuks keloeweke, 3 stuks roode lomboks, 3 eetlepels santen, asem en zout naar smaak.

---



*Bereiding:* Het vleesch eerst zacht koken, dan fijn maken in reepjes. De boemboes oelek, fruit ze in 2 eetlepels klapperolie en voeg hierbij de santen en 't vleesch. Als de massa droog is, dan rolt men 't in pisangblad en roostert ze daarna op areng.

#### 341. Brengkessan pedoh.

2 stuks pedoh (SIAM), 1 jonge mangga, wat daon kemangie, 3 stuks kemiries, 4 stuks roode en 3 stuks witte uien, 2 roode lomboks, 5 stuks groene lombok rawit,  $\frac{1}{2}$  vingerlengte koenir,  $\frac{1}{8}$  theelepel trasië, 2 schijfjes laos, 2 eetlepels dikke santen en zout naar smaak.

*Bereiding:* De pedoh wordt eerst schoon gewasschen en van de graten ontdaan. De mangga wordt met paroet-gôbet geraspt. Nu maakt men de boemboes heel fijn, voegt hierbij de mangga, de kemangieblaadjes, de santen en de schoongemaakte pedoh. Maak hiervan in pisang-blad kleine lange pakjes en laat ze eerst gaar stoomen, daarna roosteren. Inplaats van jonge mangga en kemangie kan men asem en temoekoentjie nemen.

#### 342. Brengkessan pedoh met timpe.

Precies dezelfde bereiding doch met bijvoeging van fijn gemaakte timpe.

#### 343. Brengkessan boemboe roedja.

Een vette bandeng of andere soort visch, 10 stuks roode lomboks, 7 stuks roode en 4 stuks witte uien, 3 schijfjes laos,  $1\frac{1}{2}$  theelepel trasië, 1 eetlepel minja djelanta of dikke santen, asem, suiker en zout naar smaak.

*Bereiding:* De visch wordt goed schoon gemaakt en in asem-garem gedaan. De boemboes fijn maken, voeg hierbij de asem, suiker en minja djelanta. Wentel de visch in deze boemboes en wikkel ze in pisangblad. Men laat de pèpessan eerst gaar stoomen, daarna roosteren, doch niet te droog. Deze pèpessan kan ook van groote oedang gemaakt worden.

#### 344. Brengkessan boemboe kemirie.

Een paar mooten visch, 6 stuks roode lomboks, 4 stuks lombok rawit, 4 stuks kemiries,  $1\frac{1}{2}$  theelepel trasië, 5 roode en 3 stuks witte uien, 3 schijfjes laos, 3 dunne schijfjes koenir, asem, suiker en zout naar smaak.



*Bereiding:* De visch eerst in asem-garem doen; al de boemboes fijn maken en voeg hierbij de visch met 2 eetlepels dikke santen. Nu wikkelt men de visch in pisangblad, laat de brengkessan gaar stoomen, daarna roosteren.

**345. Babie-koening.**

$\frac{1}{2}$  kattie babie, 5 stuks roode en 3 witte uien, wat peper, 1 stukje sereh, santen, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch snijdt men in vierkante stukjes en de boemboes behalve de sereh fijn maken. Doe nu alles in een pan-netje en laat 't vleesch erin zacht koken, dit gerecht mag niet te droog zijn.

**346. Dadar kepiting.**

2 stuks kepiting, 4 stuks eieren, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kepiting wordt eerst gekookt, daarna het vleesch uit de schaaltes gehaald. Van de eieren maakt men een breede dadar, half gaar zijnde plaatst men 't kepiting-vleesch in het midden en rolt ze op.

**347. Dadar ham.**

Precies dezelfde bereiding; de ham wordt in reepjes gesneden.

**348. Dadar boemboe.**

4 à 5 eieren, 2 stuks lomboks, 4 stuks roode en 2 stuks witte uien,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië, wat gesneden daon bawang, en zout naar smaak.

*Bereiding:* De lomboks, de uien, de trasië, en het zout fijn maken, de daon bawang snijden, voeg alles bij de geklopte eieren en maak hiervan een dikke dadar.

**349. Tinoetoean.**

Jonge blaadjes en bloemen van de kattes gandoel, 2 cent kang-koeng, 1 cent daon katjang, 2 cent bajem, 5 cent laboe merah, 3 cent katjang pandjang, 6 stuks djagoengs, een handvol rijst, een stukje sereh, wat daon kemangie en daon koenir. Voor de boemboes: 6 stuks roode uien, een stukje djahé, 2 stuks lomboks en zout naar smaak.

*Bereiding:* De daon kattes en de bloemen kookt men eerst op met  $1\frac{1}{2}$  cent ampo, daarna schoon wasschen. De andere groenten



schoonmaken en de katjang pandjang in stukjes van een vingerlengte snijden. De boemboes maakt men fijn en opkoken met de rijst, de sereh en de gesneden djagoeng. Als de rijst gaar is, doet men de andere groenten erin. Men mag telkens wat water erbij voegen tot al de groenten gaar zijn. De roode laboe doet men het laatst erin. Dit menadoneesch gerecht mag niet te droog zijn en men eet het met sambel tomaten. Sambel-tomaten: 10 stuks roode tomaten en 4 stuks roode lomboks worden eerst gepoft; daarna fijn gemaakt met wat trasië en zout.

### 350. Droge karrie-oedang.

30 cent garnalen,  $\frac{1}{4}$  geraspte klapper, 2 stuks kemiries,  $\frac{1}{8}$  theelepel djienten,  $\frac{1}{2}$  vingerlengte koenir, 5 stuks zwarte peper,  $\frac{1}{8}$  theelepel trasië, 5 stuks roode en 2 stuks witte uien, 1 theekopje santen, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De garnalen pellen; de klapper braden zonder olie en maak nu al de boemboes fijn. Fruit ze daarna in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel klapperolie en voeg hierbij de garnalen, de santen en de asem. Laat de massa koken, totdat de olie eruit komt.

### 351. Ajam masak mosterd.

Een jonge kip, 6 stuks roode lomboks, 10 stuks roode uien of 2 stuks Bombay uien, 1 theelepel mosterd, wat water, azijn en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip schoonmaken en snijd ze in stukjes. De lomboks en uien worden fijn geoelek en in 2 eetlepels varkensvet gefruit. Voeg hierbij de kip, daarna wat water, asem en mosterd. Laat de kip in dit sausje zacht koken; 't gerecht moet droog zijn.

### 352. Kerrie-oesoes.

Een kattie jonge darmen,  $\frac{1}{2}$  theelepel ketoembar, een paar korreltjes djienten, 2 lomboks,  $\frac{1}{8}$  klappa goreng (zonder olie), 4 stuks roode en 2 stuks witte uien, wat peper, santen, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De oesoes wordt eerst zacht gekookt met wat zout. De boemboes fijn maken, doe al de ingrediënten in een pan en laat de darmen een half uur lang hierin koken.

### 353. Ajam taotjo.

Een jonge kip, 4 stuks roode en 3 stuks witte uien,  $\frac{1}{8}$  theelepel



trasie, een stukje djahé, 3 eetlepels taotjo, wat peper, ketjap en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip in stukjes snijden. Al de boemboes fijn oelek of snijden. Braad ze in reuzel en voeg hierbij de taotjo, de ketjap en wat water; de kip wordt in deze saus zacht gekookt. Ajam taotjo mag niet te droog zijn, men kan de kip eerst in olie licht bruin bakken. Inplaats van kip kan men dit gerecht van eend bereiden.

#### 354. Bedoeng.

Een jonge kip,  $\frac{1}{2}$  theelepel ketoembar, 2 stuks lomboks, een paar korreltjes djienten, 5 roode en 2 witte uien, een stukje djahé, een stukje sereh, dikke santen en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip in stukjes snijden en licht bruin braden. De boemboes behalve de sereh fijn maken en toemis in 2 eetlepels klapperolie. Voeg hierbij de kip, de sereh en de santen. De kip moet zacht zijn en als het gerecht klaar is moet men de olie kunnen zien.

#### 355. Ajam sapiet.

1 kip, 4 roode en 2 witte uien,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasie,  $\frac{1}{4}$  klappagôreng (zonder olie),  $\frac{1}{2}$  theelepel ketoembar, een paar korreltjes djienten, 2 stuks roode lomboks, wat santen, suiker, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip schoonmaken, open spouwen en zacht koken met wat zout. De boemboes worden fijn geoelek en met de kip en santen samen opgekookt tot 't droog wordt. Nu knijpt men de kip tusschen twee platte bamboestokjes en roostert ze op areng.

#### 356. Empal pedis.

1 kattie vleesch, 10 stuks roode lomboks, 6 stuks roode en 3 stuks witte uien,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasie, 3 schijfjes laos, een vingerlengte sereh,  $\frac{1}{2}$  eetlepel ketjap, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het vleesch wordt eerst zacht gekookt, daarna maakt men ervan empal met boemboe dendeng. De boven genoemde boemboes maakt men fijn en fruit ze in 2 eetlepels verwarmde klapperolie. Voeg hierbij de stukjes empal, wat water en asem en laat de massa droog koken. Bij 't opdienen wat gebakken uien erop strooien.



**357. Dendeng kering.**

1 kattie vleesch, 3 volle eetlepels ketoembar, wat djienten, 5 stuks witte uien, een stuk laos, suiker, asem en zout naar smaak. Het vleesch wordt in dunne lapjes gesneden. De boemboes fijn maken en het vleesch hiermee kruiden, daarna laat men de dendeng in de zon drogen. Als men de dendeng bakken wil, dan moet men ze even roosteren en dan stampen, doch niet zoo hard dat 't vleesch uit elkaar gaat. Dendeng kan men ook gewoon gaar roosteren. Wil men dendeng manis maken, dan gebruikt men minder ketoembar-djienten, doch meer suiker met bijvoeging van wat salpeter; neem voor dendeng manis Javaansche suiker.

**358. Gimbal-oedang croquant (rempèjèh).**

10 cent kleine garnalen, 10 eetlepels tepoeng-beras, 3 eetlepels tepoeng-trigoe, 1 theelepel ketoembar, 4 stuks roode en 3 stuks witte uien,  $\frac{1}{2}$  vingerlengte koenir,  $\frac{1}{2}$  theelepel trasië en zout naar smaak.

*Bereiding:* Ontdoe de kleine garnalen van de kop; en 't meel lengt men aan met wat water en dikke santen. De boemboes worden heel fijn geoelek en voeg hierbij de garnalen en het aangelengde meel. Maak in een wadjan 2 theekopjes klapperolie warm, doe nu een soeplepel van dit beslag heel dun in de verwarmde olie en laat de gimbal croquant worden. Het aangelengde meel moet zoo dik zijn als pannekoek beslag. Men kan ook wat fijn gesneden daon bawang en daon koetjai erbij voegen. Gimbal of rempèjèh kan ook van fijne terie gemaakt worden.

**359. Zachte gimbal.**

10 cent garnalen, 10 eetlepels meel (trigoe),  $\frac{1}{2}$  theelepel ketoembar, 4 stuks witte uien, 1 ei, wat santen, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* De garnalen worden rauw gepeld; het meel lengt men aan met wat santen, voegt hierbij de fijn gemaakte specerijen, een geklopt ei en de gepelde garnalen. (in stukjes snijden). Bak van dit beslag in warme klapperolie platte frikkadelletjes. In plaats van meel kan men geraspte jonge djagoengs nemen en voegt dan bij wat suiker, santen en fijn gesneden daon bawang. Gewoonlijk maakt men de djagoeng en garnalen ook fijn.



**360. Ikan tongkol met sambel djelanta.**

Een tongkol van 30 cent, 7 stuks roode lomboks, 1 theelepel heldere minja djelanta en zout naar smaak.

*Bereiding:* De visch wordt eerst met wat zout gekookt. De lomboks maakt men fijn met wat zout, doch eerst de pitten eruit halen, en voegt hierbij de minja djelanta. Men eet de visch met deze sambel. Inplaats van visch kan men groote garnalen nemen.

**361. Petjel.**

2 cent kangkoeng, 3 cent toge, 3 cent lange katjang,  $1\frac{1}{2}$  cent kembang toerie of 5 cent koolblaadjes,  $7\frac{1}{2}$  cent katjang Tjina, 3 stuks roode lomboks, 10 stuks lombok rawit, 2 theelepels trasië, suiker, asem en zout naar smaak.

*Bereiding:* De groenten worden schoon gemaakt en met wat zout gaar gekookt doch niet te zacht. De katjang Tjina braadt men in klapperolie goed bruin, daarna ontdoet men ze van de dunne schil en stampt ze fijn. De roode lomboks worden even gebraden en met de gestampte katjang en de andere specerijen fijn gemaakt. Als men de petjel opdienen wil, dan wordt de sambel eerst met wat water aangengelgd. Men kan bij de petjel wat tahoe, timpe en kroepoek goreng presentereen.

**362. Oerappan.**

3 cent katjang pandjang, 3 cent toge, 3 cent jonge kaspéblaren of jonge daon katjang,  $\frac{1}{2}$  jonge klapper, 2 roode lomboks, 5 stuks lombok rawit, 2 theelepels trasië, 1 stuk daon djeroekpoeroet, 2 schijfjes kentjoer, 2 stuks bawang poetie, asem en zout naar smaak. De klapper wordt geschild en geraspt. Nu maakt men de boemboes fijn en mengt hier doorheen de geraspte klapper en de gekookte groenten. Het is smakelijker als men de klapper eerst gô-reng (zonder olie) of roostert.

**363. Tahoe toemis ketjap.**

3 stuks groote tahoe, 3 cent lombok idjo, 1 cent lombok rawit, 5 stuks roode en 3 stuks witte uien, 3 schijfjes laos, een stuk sereh, 1 eetlepel ketjap, 2 eetlepels olie en zout naar smaak.

*Bereiding:* De tahoe in vierkante stukjes snijden en bak ze niet te droog in klapperolie. De groene lomboks snijdt men in grove stukken, de rawit in tweeën, de laos en de uien heel dun en fruit



ze in de klapperolie gaar; doe hierbij wat water en ketjap en laat de tahoe erin koken; dit gerecht mag niet te droog zijn. Men kan timpe ook zoo klaar maken.

**364. Sambel-gôreng van dadar-telor.**

3 eieren, 3 roode lomboks, 4 roode en 2 witte uien, een stukje laos, 1 theelepel trasië,  $\frac{1}{2}$  theekopje santen en zout naar smaak.

*Bereiding:* Van de eieren maakt men dadar en snijdt ze in reepjes. De boemboes worden fijn gemaakt, fruit ze in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel klapperolie en voeg hierbij de santen en de dadar.

**365. Saucijs bakkar.**

1 kattie varkensvleesch,  $1\frac{1}{2}$  theelepel gestampte kruidnagel,  $\frac{1}{8}$  theelepel peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* Een gedeelte van het vet snijdt men in kleine vierkante stukjes, de rest van 't vleesch en het vet hakt men fijn en kruidt 't met de bovengenoemde specerijen, maak nu ervan saucijsjes en wikkel ze in pisangblaren. Men laat de saucijsjes eerst stoomen, daarna roosteren, doch niet te lang.





---

---



# CHINEESCHE GERECHTEN



---

---

## 366. Babie ketjap.

$\frac{1}{2}$  kattie varkensvleesch, 2 stuks roode en 2 stuks witte uien, 1 stukje djahé,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel ketjap, water, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* De babie in stukjes snijden. De uien met de peper en zout fijn maken. Doe nu alles bij elkaar in een wadjan en laat het vleesch zacht koken. Zoo noodig telkens wat water er bij voegen. Als dit gerecht klaar is, dan moet men het vet (reuzel) kunnen zien.

## 367. Babie tjien.

10 stuks kleine aardappelen,  $\frac{1}{2}$  kattie varkensvleesch, 1 eetlepel tautjo, 2 schijfjes djahé,  $\frac{1}{8}$  theelepel ketoembar,  $\frac{1}{2}$  eetlepel ketjap, 5 stuks roode en 3 stuks witte uien, 2 cent gesneden daon bawang, wat water of bouillon, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* De aardappelen worden geschild, met wat zout gedaan en in zijn geheel in reuzel gebraden. De boemboes met de tautjo fijn oelek en in 2 eetlepels reuzel (varkensvet) fruiten. Voeg nu hierbij het vleesch dat men eerst in stukjes gesneden heeft, de daon bawang, de ketjap en de bouillon. Laat alles koken tot het vleesch zacht wordt en men het vet ziet drijven, dan pas de gebakken aardappelen erin doen.

## 368. Gano.

1 vette dôroh, 20 cent garnalen, 20 cent toelang babie, 3 stuks witte uien,  $2\frac{1}{2}$  cent pollong. (jonge erwtjes),  $7\frac{1}{2}$  cent kool,  $2\frac{1}{2}$  cent djamoer koeping, 5 eieren, ketjap, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip schoon maken, dan met de toelang babie en het zout een paar uurtjes samen koken. De garnalen pellen, fijn oelek met 2 stuks witte uien, 1 eetlepel meel, wat peper en zout. Van de 5 eieren maakt men een paar stuks dadar, rol hierin de fijn gemaakte garnalen en laat ze ruim een kwartier stoomen. Als ze koud zijn, snijdt men ze in stukjes van  $\frac{1}{2}$  vinger dik. De groenten schoon maken en in stukjes snijden. De bouillon wordt gezeefd en het kippenvleesch in stukjes gesneden. Neem nu een wadjan met 2 eetlepels reuzel, braad hierin de gesneden witte uien

---



bruin, voeg hierbij de bouillon, de kluijjes, het kippenvleesch, de groenten, de ketjap en de gevulde dadar.

### 369. Ang Sio Hie.

3 dikke mooten kakap of soembal, 4 stuks bawang poetie, 2 Bombay-uien, 1 stuk lombok, 1 cent daon bawang, 5 cent witte kool, 1 eetlepel ketjap, wat gebakken uien,  $1\frac{1}{2}$  kopje bouillon van varkensvleesch, 1 of  $1\frac{1}{2}$  eetlepel meel, azijn, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* De visch wordt met wat zout ingewreven en in varkensreuzel gebakken. De 4 stuks witte uien fijn oelek, daarna in 2 eetlepels reuzel braden. Voeg hierbij de bouillon, de gesneden Bombay-uien, de kool, de daon bawang, de lombok, de ketjap, de azijn, de peper en het zout. Als de groenten gaar zijn, lengt men het meel met water aan en bindt de saus hiermee. Even vóór het opdienen doet men de gebakken uien en visch erin. In Chineeschen winkel kan men fijn gemaakte lombok in fleschjes krijgen, het is heel smakelijk om een paar lepels ervan in dit gerecht te doen, doch dan mag men geen azijn gebruiken, want de lombok is zuur.

### 370. Pong Tja Kee van kip.

1 jonge kip, 5 stuks bawang poetie, 1 eetlepel meel, 10 cent kool, 5 cent pollong of boontjes, wat garnalen frikkadelletjes, azijn, ketjap, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip in stukjes snijden en zacht koken met wat water en zout. De kool en pollong ook in stukjes snijden. De bawang poeti dun snijden en in 2 eetlepels reuzel braden, voeg hierbij de bouillon, de kip, de garnalen frikkadelletjes, de groenten, de ketjap, de peper en het zout. Nu bindt men de saus met het meel en doet de azijn er ook in. Bereiding van de frikkadelletjes: 20 cent garnalen oelek met 2 stuks bawang poetie,  $\frac{1}{2}$  eetlepel meel en wat peper en zout. Maak hiervan kleine balletjes en kook ze in warm water gaar.

### 371. Soto van kip.

1 vette kip, 15 cent garnalen, 1 vingerlengte koenir, 1 stukje djahé, 1 vingerlengte sereh, 1 cent jonge bawang, 2 eetlepels



ketjap, wat koolblaadjes, 3 cent soeoen, een paar stuks aard-appelen, gebraden bawang poetie, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kip in stukjes snijden en zacht koken met de bovengenoemde specerijen. Doe daarna de garnalen, de kool, de soeoen, de aardappelen, de gebraden witte uien en de ketjap er in. Voor de sambel neemt men: 3 stuks gebraden kemiries, 2 stuks lomboks, 3 stuks lètèh, trasië, zout, petis, en djeroeksap.

### 372. Kepiting goreng.

5 à 6 stuks kepiting, 4 stuks bawang poetie, 2 cent jonge bawang, 1 cent selderie, 10 stuks eieren, wat gesneden ham, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kepitings gaar koken en het vleesch uit de schaal halen. De eieren worden geklopt met de peper en het zout. Fruit de gesneden bawang poetie in 5 eetlepels reuzel lichtbruin en voeg hierbij de selderie en de bawang blaadjes, de ham, de schoon-gemaakte kepitings en de eieren. Keer met een soetil dit gerecht om en om, voorzichtig dat het niet aanbrandt.

### 373. Poe Jong Hay.

5 stuks kepitings, 5 stuks eieren, 2 Bombay-uitjes, 1 cent selderie, 1 cent jonge bawang, 5 stuks bawang poetie, bouillon, 1½ eetlepel meel, azijn, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* De kepitings koken en schoonmaken. De eieren kloppen, voeg hierbij het kepingvleesch met de peper en zout en bak ervan kleine dadars van bijna een vinger dik. Braad de fijn gesneden witte uien in 3 eetlepels reuzel bruin, voeg er wat varkensbouillon bij en kook daarin de gesneden kool, Bombay-uitjes, selderie en jonge bawangblaadjes gaar. Bind nu de saus met wat aangengelgd meel en laat alles nog een paar minuten te zamen koken met de dadar-keping. Men kan ook wat gesneden ham en varkensvleesch er in doen.

### 374. Djwan Low. (Tjaptjahe.)

Zacht gekookt varkensvleesch, zacht gekookte varkensdarmen, zacht gekookte varkenslever, zacht gekookte titoh (pens), zacht gekookte sontong kering, 1 zacht gekookte vette kip, garnalen, varkensvet, meel, eieren, varkensnet, daon bawang en selderie, roode en witte uien, zout en peper naar smaak.



*Bereiding:* Snijd al het vleesch in kleine stukjes. Meng de bouillon van de kip en het varkensvleesch bij elkaar, doe hierin het gesneden vleesch en wat gebakken uien, peper en zout en laat de massa nog eens te zamen koken. Nu maakt men de vier verschillende frikkadelletjes klaar.

No. 1. Wat gepelde garnalen fijn maken met rauwe bawang poetie, peper, zout, meel en een ei en maak er kleine ronde balletjes van, die men in varkensreuzel bakt.

No. 2. Wat gepelde garnalen fijn maken, deze mengen met een ei, in stukjes gesneden en gebakken varkensvleesch met vet, rauw gehakt varkensvleesch, wat meel, peper en zout. Neem een paar lapjes varkensnet, rol hierin een gedeelte van het gehakt en van het andere gedeelte maakt men er kleine balletjes van; alles gaar stoomen.

No. 3. Gepelde garnalen fijn maken met een ei, zout en peper. Voeg hierbij kleine stukjes gesneden garnalen, fijn gesneden daon bawang, beide soorten eerst in reuzel gebakken, een weinig meel met een dooier. Van dit mengsel maakt men lange rolletjes en kleine balletjes, die ook gestoomd worden.

No. 4. Wat gepelde garnalen fijn maken met 1 ei, gebakken bawang poetie, zout en peper. Daarna in een heele dunne dadar rollen en stoomen. De frikkadelletjes in varkensnet en dadar worden in schijfjes gesneden van een  $\frac{1}{2}$  cM. dik. Doe nu al de frikkadelletjes in de Djwan low, met wat gesneden kool, pollong, ham en gebraden jonge bawang en laat dan alles nog eens te zamen koken. Titoh (pens) moet goed schoon gewasschen worden en met pisangblad gekookt.

### 375. Kat Lie Hie.

10 stuks groote garnalen, 2 stuks groote wortelen, 1 stuk gesneden lombok, 1 Bombay-uitje, 3 stuks bawang poetie, 1 ei, 3 eetlepels meel, ketjap, azijn, zout en peper.

*Bereiding:* De garnalen rauw van de schalen ontdoen en opensnijden. Meng het meel met het ei, wentel de garnalen hierin en braad ze bruin in reuzel. De wortelen, lombok, Bombay-uitje en bawang poetie fijn snijden. Nu fruit men de bawang poetie in een



paar eetlepels reuzel, voegt er wat bouillon bij, kookt de groenten en ingrediënten hierin gaar en bindt de saus met een weinigje meel. Inplaats van wortelen kan men kool nemen.

### 376. Bamie met saus.

$\frac{1}{2}$  kattie gekookte varkensvleesch, 1 kattie droge mie, 10 cent garnalen, 10 stuks roode uien, 10 stuks bawang poetie, 4 à 5 eetlepels reuzel, fijn gesneden reboeng, selderie, daon bawang, pol-long, koetjai, toge, ketjap, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* Men weekt de mie ruim een kwartier in koud water, haalt ze daarna met wat reuzel van elkaar en laat ze een paar minuten stoomen. De garnalen worden gepeld en het varkensvleesch in kleine stukjes gesneden. Nu fruit men de bawang poetie in den reuzel lichtbruin, voegt hierbij de bouillon, de groenten, de garnalen, het varkensvleesch, de ketjap, de peper en het zout; de mie doet men het laatst erin. Op de Passer kan men soms versche mie krijgen; mie mag niet te lang gekookt worden. Als men de Bamie opgeschept heeft, doet men wat gebakken roode uien erop.

### 377. Bamie gôreng.

Precies dezelfde bereiding, doch met heel weinig bouillon. Men kan ook een weinigje fijn gemaakte tautjo in de bamie doen.

### 378. Bamie van bihoen.

Ook precies zoo klaargemaakt, doch de bihoen wordt eerst gekookt en men gebruikt er geen reboeng bij.

### 379. Pansiet.

Voor het velletje neemt men: 1 kattie meel, 1 ei, wat water en zout. Voor het vulsel: 1 kattie varkensvleesch, 20 cent garnalen, 8 stuks bawang poetie, 1 cent koetjai, 1 cent selderie, 1 cent daon bawang, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* Het varkensvleesch met de garnalen samen hakken. De bawang poetie, de koetjai, de selderie en de daon bawang fijn snijden en elk soort afzonderlijk in reuzel bakken. Neem nu een schoone wadjan met 2 eetlepels reuzel, fruit hierin het gehakte vleesch en garnalen en voeg hierbij de andere gebakken ingrediënten. Van het meel, ei, water en zout maakt men een deeg-



beslag. Het moet flink gekneed en geslagen worden, want het deeg moet luchtig zijn. Rol nu het deeg goed uit, bestrooi het flink met tepoeng kasbe (de tepoeng kasbe in een dun zakje binden) vouw het in tweeën, bestrooi het weer goed met het meel en vouw het daarna weer in tweeën. Nu rolt men het opgevouwen deeg heel dun uit en snijdt het in vierkante stukjes van 5 à 6 cM. Haal het bladerdeeg van elkaar, klop het kasbe meel er af en plaats op elk stuk twee theelepels van het vulsel. Nu vouwt men de pansiet zoodanig, dat ze den vorm krijgt van een driehoek, waarvan de twee punten rechts en links op elkaar geplakt worden. De pansiet braadt men in reuzel croquant en eet ze met de volgende sambel: 2 eetlepels tautjo, 4 stuks bawang poetie en 5 stuks lombok rawit fijn maken en voeg hierbij wat azijn en zoete ketjap.

### 380. Pansiet met saus.

De bereiding van de pansiet is precies als pansiet gôreng, doch inplaats van ze te bakken moet men ze stoomen. Voor de bouillon neemt men een vette kip, kookt ze in water en zout zacht. Het vleesch haalt men van de beentjes af, snijdt het in kleine stukjes en voegt het weer in den bouillon. Snijd nu een stuk of tien bawang poetie fijn, braad ze in 2 eetlepels reuzel lichtbruin en voeg ze ook in den bouillon. Laat de saus nu flink koken en even vóór het opdienen doet men pansiet erin met wat gesneden daon bawang en selderie. Dit gerecht presenteert men met gebakken roode uien. Men kan in pansiet bassa (saus) wat jonge slablaadjes doen.

### 381. Loempia.

Voor het vulsel: 3 cent toge,  $\frac{1}{2}$  reboeng betoeng,  $2\frac{1}{2}$  cent peultjes, 1 cent koetjai, 1 cent selderie, 2 cent daon bawang, 10 stuks bawang poetie,  $\frac{1}{2}$  kattie varkensvleesch, 25 cent garnalen, peper en zout naar smaak.

*Bereiding:* De reboeng wordt heel dun en fijn gesneden, daarna in ruim water gekookt. Men moet bij het koken van reboeng het water minstens 2 à 3 malen verwisselen. Het varkensvleesch wordt met wat zout zachtgekookt en dan in kleine reepjes gesneden. De garnalen even opkoken en daarna pellen. De groenten behalve de toge snijdt men heel fijn. Fruit nu de gesneden



bawang poetie in 2 à 3 eetlepels reuzel, voeg dan hierbij het vleesch, de garnalen en de andere ingrediënten. Als het vulsel gaar is, rolt men 2 eetlepels ervan in het loempia-velletje; men kan deze velletjes (bladerdeeg) bij den loempia-verkooper bestellen, het is te lastig om ze zelf te maken. De loempia-velletjes worden gemaakt van meel, water en wat zout, men kneedt het deeg flink dooreen totdat het van de pan loslaat. Neem nu een gladde ijzeren wadjan, maak het goed warm en wrijf het glad met een in een stuk lapje gewikkelde kemirie. Neem nu het deeg in de hand, strijk het heel vlug op de wadjan, zoo dat men maar een heel dun korstje erop krijgt. Dit velletje wordt zoo gauw mogelijk van de wadjan afgenomen en in een gesloten schotel gedaan. Loempia kan zoowel gebraden als ongebraden gegeten worden. Voor loempia's maakt men dezelfde sambel klaar als voor de pansiet-gôreng.





---

---

# PUDDING

---

---

## 382. Broodpudding.

1 broodje van 7 cent, 4 eieren, 1 theekopje suiker, 4 eetlepels dikke melk met 2 theekopjes water of  $\frac{1}{2}$  flesch versche melk, 2 eetlepels boter, wat sukade, krenten, kenaries en vanille.

*Bereiding:* Klop de 4 eieren met de suiker samen, voeg hierbij het zacht geweekte brood met de melk, water en andere ingrediënten. Neem nu een geëmailleerd bord, besmeer het met wat boter en bak hierin de pudding in den oven gaar. Men kan deze pudding ook stoomen, maar dan wordt ze met vanille of bessensap of wijnsaus gegeten.

## 383. Vruchtenpudding.

$1\frac{1}{2}$  stang ager-ager, 1 splitglas water,  $\frac{1}{2}$  theekopje suiker, 6 eiwit, gezeefde vruchten, wat citroensap, vanillesaus.

*Bereiding:* Kook de ager-ager met het water en de suiker samen, daarna zeven. Meng hierbij de gezeefde vruchten en het geklopte eiwit. Doe de pudding in een vorm en eet ze met vanillesaus. Men kan nemen zuurzak, kates, gekookte terrongblanda of vruchten uit blik.

## 384. Maizena pudding.

$\frac{1}{2}$  stang ager-ager, 1 glas water, 3 volle eetlepels maizena, 5 eetlepels suiker, 1 flesch melk, 4 eieren, 1 stang vanille.

*Bereiding:* Smelt de ager-ager met 1 splitglas water. Klop de eieren met de suiker, voeg hierbij de melk, het maizenameel en de vanille en laat de massa al roerende goed koken. Doe nu de gezeefde ager-ager bij het puddingbeslag en giet ze in den vorm. Men eet deze pudding met wijn- of bessensapsaus.

## 385. Chocolade-pudding.

1 stang ager-ager, 2 splitglazen water, 2 volle eetlepels dikke melk, 2 eetlepels chocolade poeder, 1 stuk vanille, suiker naar smaak.

*Bereiding:* De ager-ager koken met het water, de suiker, vanille en chocolade; zeef ze, voeg hierbij de melk en giet ze in den vorm. Men eet ze met vanille-saus.

---



**386. Citroenpudding.**

Het sap van 5 djerooks, 2 stang ager-ager, 8 eieren,  $2\frac{1}{2}$  splitglazen water, suiker naar smaak.

*Bereiding:* De ager-ager koken met het water en de suiker. Zeef ze, voeg hierbij het geklopte eiwit en het citroensap. Roer de pudding tot half koud en giet ze dan in den vorm. Maak van de dooiers vanillesaus voor deze pudding.

**387. Sucre Brûlé.**

$1\frac{1}{2}$  stang ager-ager, 3 glazen water, 4 eetlepels dikke melk, 1 theekopje gebrande suiker (caramel), vanille, suiker naar smaak.

*Bereiding:* De ager-ager koken met het water en de vanille. Smelt nu de suiker (caramel), voeg hierbij de gezeefde ager-ager en de melk. Doe de pudding in den vorm en eet ze met vanillesaus.

**388. Persicopudding.**

2 stangen ager-ager, 2 glazen water,  $1\frac{1}{2}$  glas versche melk, 4 eierdooiers, 15 cent krenten, 15 rozijnen, wat fijn gesneden sucade, 1 stuk vanille,  $\frac{1}{2}$  splitglas persico, suiker naar smaak.

*Bereiding:* De ager-ager smelten met 2 glazen water. De eierdooiers kloppen, voeg hierbij de suiker, de versche melk, de krenten, rozijnen, sucade en vanille. Laat de vla koken, tot ze gebonden is. Neem ze dan van het vuur af, en doe de persico en de gezeefde ager-ager erin. Giet de massa in een vorm en eet deze pudding met roode of witte wijnsaus.

**389. Vermicellipudding.**

1 ons vermicelli, 2 splitglazen melk, 1 eetlepel boter, 3 eieren, 3 druppels citroenessence, suiker naar smaak.

*Bereiding:* De vermicelli met de melk en suiker samen koken, voeg hierbij de geklopte eieren en de boter. Als de massa gaar is, doet men de essence erin en giet ze in den vorm. Men eet de pudding met bessensap of wijnsaus.

**390. Caramelpudding.**

1 flesch melk, 5 eieren, suiker naar smaak, 1 stok vanille, 1 ons suiker voor caramel.

---



*Bereiding:* Van de suiker maakt men een caramelporst in een geëmailleerden puddingvorm. De eieren kloppen met de suiker en vanille. Voeg hierbij de melk en giet de vla in den vorm; laat ze nu ruim 20 à 25 minuten stoomen. Als men zoete melk gebruikt, dan neemt men 6 eieren.

### 391. Maizenapudding.

1 theekopje maizena,  $\frac{1}{2}$  flesch melk (iets meer), 3 eieren, vanille, suiker naar smaak.

*Bereiding:* Klop eerst de eieren met de suiker, voeg dan hierbij de melk, het meel en de vanille. Laat nu de massa koken, tot ze dik wordt en giet ze dan in den vorm. Men eet de pudding met wijn of bessensapsaus.

### 392. Macedoine pudding.

3 à 4 soorten vruchten uit blik, 1 stang ager-ager, 1 glas water, 6 eetlepels dikke melk, suiker naar smaak.

*Bereiding:* De ager-ager koken met het water, daarna zeven en dan de melk erin doen. Snijd nu de vruchten in stukjes, sorteert ze in den vorm en giet er de ager-ager overheen. Deze pudding eet men met vanillesaus.



Spelhoeu:  
 6 kopjes eieren  
 6 " boker  
 5 " suiker  
 3 " meel  
 7 theel. fijngem. korneel  
 4 " " kruidnagelen  
 4 " " roet muskaat  
 3 stolyes vanille (7merq) of  
 vanille essence.  
 (tante Tien Manukutu).



---

---

# TAARTEN

---

---

Meel en suiker moeten altijd droog en gezeefd zijn en de laatste heel fijn gestampt. Vla voor taarten bindt men met maizena of gewoon meel. Ik prefereer het laatste, daar de vla lang goed blijft.

### 393. Gâteau à l'Africaine.

1 pond eieren, 1 pond suiker,  $\frac{1}{2}$  pond min 6 eetlepels meel, 5 eetlepels chocolade-poeder, 1 stok vanille.

*Bereiding:* De eierdooiers met de suiker samen draaien, ruim 20 minuten, doe daarna het meel, de chocoladepoeder en de vanille erin en het laatst het stijfgeklopte eiwit, doch dit met een lepel heel luchtig erdoor heen roeren. Van dit beslag bakt men vier koekjes van 1 vinger dik en besmeer ze nog warm zijnde met wat boter aan beide kanten. Nu sorteert men ze op elkaar met dikke vanillevla ertusschen in. De rand van het gebak kan men bestrijken met zure gelei.

### 394. Spekkoek.

1 pond boter, 1 pond droge, fijne suiker,  $\frac{1}{2}$  pond meel, 1 pond eieren, 5 volle theelepels fijn anijs (adas), 10 volle theelepels fijn kaneel, 5 volle theelepels fijne kruidnagels, 3 volle theelepels geraspte notemuskaat, 6 stuks fijn gestampte cardemons (kapoe-laga).

*Bereiding:* Roer eerst 10 minuten lang de boter, daarna doet men de suiker en eierdooiers erin en draai ze tezamen nog een kwartier lang. Voeg er nu het geklopte eiwit bij en het laatst het meel. Verdeel dit beslag in tweeën; bij de eene helft doet men de specerijen en de andere helft, die iets meer genomen moet worden, laat men wit blijven. Bak het beslag laagsgewijze in een met boter besmeerde vorm in een bakpan met van onder en boven vuur. Begin met het bruine en eindig met het witte beslag. Na de eerste laag, doet men de areng van onder de pan weg en plaatst ze erom heen, doch niet te veel.

### 395. Koningskroon. No. 1.

12 eieren, suiker de zwaarte van 12 eieren, meel de zwaarte

---



van 6 eieren, vanille, gelei (raspberrie of ananas),  $\frac{1}{4}$  splitglas persico,  $\frac{1}{4}$  splitglas brandy,  $\frac{1}{8}$  splitglas whisky,  $\frac{1}{8}$  splitglas vanillestroop.

*Bereiding:* Eerst draaien de 12 eierdooiers met de suiker, zowat een kwartier lang, voeg er het meel en de vanille bij en het laatst het stijfgeklopte eiwit, doch dit heel luchtig met een lepel erdoor heen mengen. Bak nu in een springvorm van het beslag 4 à 5 koekjes van bijna 1 vinger dik. Elke koek besmeert men aan beide kanten flink met boter en begiet ze daarna met een paar eetlepels van de bovengenoemde drankjes, zoodat ze een weinigje week wordt. Plaats nu deze koekjes op elkaar met een laagje gelei er tusschen. Men kan ook een laagje gelei en dan een laagje dikke roomvla nemen.

### 396. Napolitaine.

3 theekopjes boter, 3 theekopjes meel, 3 theekopjes suiker, 18 eieren,  $\frac{1}{2}$  pond amandelen, 1 pond krenten,  $\frac{1}{4}$  glas maresquino.

*Bereiding:* Draai 10 minuten lang de boter, voeg daarna de eierdooiers en suiker bij en als alles goed gerezen is, voegt men het meel, het geklopte eiwit, de amandelen, vanille, krenten en maresquino erbij. Deze koek wordt in een met boter besmeerde springvorm in den oven gebakken. De krenten wentelt men eerst in droog meel.

### 397. Mac Mahon.

4 eierdooiers, boter de zwaarte van 8 eieren, meel de zwaarte van 12 eieren, suiker de zwaarte van 6 eieren, vanille,  $\frac{1}{2}$  pond bitterkoekjes, maresquino of persico, 1 blik abrikozen, dikke roomvla.

*Bereiding:* Samen kneden boter, eierdooiers, meel, suiker en vanille. Bak hiervan in een springvorm ronde koekjes van 1 vinger dik. De bitterkoekjes weekt men flink in de maresquino. Plaats nu op de eerste koek een laagje van de bitterkoekjes, hierop een laagje van de abrikozen en daarna een laagje van de dikke roomvla; doe dan de 2de koek hierop en zoo er mee doorgaan, tot men 2 of 3 lagen krijgt. De bovenste laag moet koek zijn. De taart moet minstens 2 dagen voordat men ze presentereen wil, gemaakt worden.



**398. Vanille taart.**

12 eieren, suiker het gewicht van 10 eieren, boter het gewicht van 6 eieren, meel het gewicht van 5 eieren, 2 à 3 stokjes vanille.

*Bereiding:* De boter wit draaien, daarna de dooiers en de suiker erbij voegen en als deze gerezen zijn, dan het meel en het laatst het geklopte eiwit. Men kan dit beslag ineens of laagsgewijze in een springvorm bakken. Garneer de taart met chocolade of eiwitglazuur en geconfijte vruchten.

**399. Vruchtenvla taart.**

12 eieren, suiker, het gewicht van 10 eieren, meel het gewicht van 5 eieren, ananas of aardbeiengelei, dikke roomvla, wat vruchten uit blik, wat maresquino of brandy.

*Bereiding:* Roer eerst de eierdooiers met de suiker samen, daarna voegt men bij het meel en de vanille, en het laatst het stijfgeklopte eiwit, doch heel luchtig erdoorheen mengen. Bak van dit beslag in een springvorm koekjes van  $1\frac{1}{2}$  vinger dik. Nog warm zijnde besmeert men de koekjes met flink boter. Maak een dikke roomvla met de vruchten en maresquino erin en plaats tusschen elke koek wat van de gelei en de vruchtenvla. Men kan de taart garneren met glazuur.

**400. Kwee Kiek.**

$\frac{3}{4}$  pond meel,  $\frac{3}{4}$  pond suiker,  $\frac{1}{2}$  pond boter, 10 eierdooiers, 5 eiwit, 2 eetlepels brandy,  $\frac{1}{4}$  kattie tangkwee, 1 geraspte djerroekschil,  $\frac{1}{4}$  kattie lengkeng,  $\frac{1}{4}$  kattie kenarie,  $\frac{1}{8}$  theelepel gestampte foelie,  $\frac{1}{4}$  theelepel fijn kaneel,  $\frac{1}{8}$  theelepel fijn kruidnagel.

*Bereiding:* Eerst de boter draaien, dan de eierdooiers met de suiker erbij voegen en als alles goed gerezen is, het meel, het geklopte eiwit en de andere ingrediënten. Bak de koek in een springvorm in den oven (niet te warm).

**401. Mokka taart.**

1 pond eieren, 1 pond suiker, iets minder dan  $\frac{1}{2}$  pond meel, vanille, koffie extract naar smaak, suiker poeder, 4 eetlepels boter.

*Bereiding:* De eierdooiers met de suiker een kwartier lang draaien, voeg hierbij het meel en het laatst het geklopte eiwit heel luchtig erdoor heen mengen. Bak van dit beslag 3 à 4 koekjes in een springvorm en besmeer ze flink met boter. Klop nu



de 4 eetlepels boter wit, telkens wat van de koffie extract en suiker-poeder erbij doen. Men kan ook 1 geklopte eierdooier erbij nemen om de boter heel stijf te krijgen. Plaats de koekjes op elkaar met een dik laagje van de mocca ertusschen. Garneer ze verder met de resteerende geklopte boter, of met suikerglazuur.

#### 402. Zacht Weener.

$\frac{1}{2}$  pond gemalen amandelen,  $\frac{1}{2}$  pond fijne suiker, 2 ons (iets minder dan  $\frac{1}{2}$  pond) meel, 8 eieren,  $\frac{1}{4}$  theelepel dubbel koolzure soda,  $\frac{1}{2}$  geraspte djeroekschil,  $\frac{1}{4}$  pond boter, een weinigje zout, frambozengelei, dikke roomvla met 1 eetlepel boter.

*Bereiding:* De boter wit roeren, daarna de eierdooiers met de suiker erbij voegen, dan het meel, zout, soda, djeroekschil en het laatst het geklopte eiwit. Bak van dit beslag 2 koekjes in een met boter besmeerde springvorm in een matig warmen oven. Elke koek snijdt men midden door. Tusschen de lagen, die eerst met persico gedrenkt worden, smeert men flink met frambozengelei. De middelste laag krijgt dikke vanille roomvla. Garneer verder de koek met frambozenglazuur en fijngemalen gebrande amandelen. Na het garneeren laat men de koek een kwartier in den open oven staan. Deze taart kan men lang bewaren en krijgt daardoor een fijne aroma. Frambozenglazuur: 10 eetlepels fijne suiker, 10 druppels frambozen essence, een paar eetlepels water, om de suiker vochtig te maken, doch niet te nat, anders kan men het glazuur niet op den koek smeren.

#### 403. Ongekruide spekkoeck.

30 eierdooiers, 5 eiwit,  $2\frac{1}{2}$  theekopje suiker, 1 theekopje glad gestreken meel, 1 pond boter, 2 stokjes vanille.

*Bereiding:* Eerst de boter draaien, voeg hierbij de eierdooiers met de suiker, daarna het geklopte eiwit en het laatst het meel en de vanille. Bak dit beslag in een springvorm laagsgewijze ongeveer van  $\frac{1}{2}$  vinger dik. Na de eerste laag het vuur van onder de bakpan weg halen en om de bakpan plaatsen.

#### 404. Opgerolde taart.

12 eieren, suiker 10 eieren zwaar, meel 5 eieren zwaar, frissche gelei of dikke roomvla, 1 stok vanille.



*Bereiding:* Draai de eierdooiers met de suiker en vanille samen, dan het meel er bij voegen en het laatst het geklopte eiwit. Bak van dit beslag in een langwerpigen vorm een koekje van 1 vinger dik. Besmeer ze met de gelei of vla en rol ze op. Men garnceert de taart met eiwit glazuur en confijten. Eiwit-glazuur: 1 eiwit kloppen met 10 eetlepels suikerpoeder, een paar druppels citroensap en likeur.

#### 405. Boomstam taart.

Precies hetzelfde beslag en bereiding, doch met chocolade-glazuur. Chocolade-glazuur:  $\frac{1}{2}$  eetlepel chocoladepoeder, 10 eetlepels fijne suiker en een paar eetlepels water. Garneer ze met groene sukade en rood geconfijte vruchten. Bij wijze van blaadjes en vruchten.

#### 406. Amandel taart.

12 eieren,  $\frac{1}{4}$  pond aardappelmeel,  $\frac{3}{4}$  pond suiker,  $\frac{3}{4}$  pond gemalen amandelen,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel brandy.

*Bereiding:* De dooiers met de fijne suiker wit kloppen, voeg hierbij het meel, de gemalen amandelen, de brandy en het laatst het stijfgeklopte eiwit. Bak dit beslag in een springvorm in den oven ongeveer  $\frac{1}{2}$  uur lang. Snijd nu de taart in 2 of 3 deelen en smeer er dikke vla tusschen.

#### 407. Moscovis.

12 eieren,  $\frac{1}{2}$  pond suiker,  $\frac{1}{2}$  pond meel,  $\frac{1}{2}$  pond boter,  $\frac{1}{2}$  pond krenten, rozijnen, sukade, vanille.

*Bereiding:* Dooiers en suiker samen kloppen, het meel met de boter mengen, voeg dit met het geklopte eiwit, de rozijnen, sukade en krenten heel luchtig bij de gerezen eierdooiers. Men kan deze koek in een groote springvorm of in kleine vormpjes in den oven bakken. Als ze gaar zijn, bestrooit men ze met suikerpoeder.

#### 408. Cake No. 1.

$\frac{1}{2}$  pond meel,  $\frac{1}{2}$  pond boter,  $\frac{1}{2}$  pond suiker, 6 eieren, vanille, 1 citroenschil.

*Bereiding:* Draai eerst de boter wit, daarna voegt men de dooiers, met de suiker bij en dan het meel en het laatst het geklopte eiwit, vanille en citroenschil. Ongeveer  $1\frac{1}{2}$  uur in een springvorm in den oven bakken.



**409. Cake No. 2.**

12 eieren, suiker het gewicht van 12 eieren, meel het gewicht van 6 eieren, boter het gewicht van 10 eieren. Wat fijn gesneden amandelen, sukade, rozijnen, geraspte djeroekschil en 3 druppels citroenolie.

*Bereiding:* Precies als cake No. 1.

**410. Soesen No. 1.**

3 splitglazen water, 1 splitglas boter, 3 splitglazen meel, 18 eieren, 1 stok vanille.

*Bereiding:* Kook eerst het water met de boter en vanille samen, doe daarna al roerende het meel erin. Als het deeg gaar is, laat men het koud worden en één voor één de eieren in dit beslag draaien. Soesen bakt men in kleine vormpjes in een heeten oven bruin. Voor vulsel neemt men dikke roomvla.

**411. Soesen No. 2.**

2 splitglazen meel, 2 splitglazen water, 9 eieren, 6 soeplepels boter, vanille.

*Bereiding:* Kook water met de boter samen, voeg hierbij al roerende het meel en de vanille. Neem het beslag van het vuur af en als het koud is, klopt men de eieren één voor één erin. Bak dit beslag in soesvormpjes in den oven gaar. Men kan ook het deeg gewoon met een eetlepel op een bakblik doen en zoo bakken.

**412. Gebraden soesjes.**

1½ splitglas meel, 1½ splitglas water, 5 eieren, Dulcine.

*Bereiding:* Kook eerst het water, doe daarna het meel erin en als het deeg gaar is, laat men het koud worden en dan de eieren één voor één in het deeg draaien. Bak nu lepelsgewijze het deeg in warme Dulcine. Men eet deze soesjes met suiker en kaneel.

**413. Beschuit taart.**

8 eieren (5 met en 3 zonder wit), 1 theekopje suiker, 1 theekopje gestampde beschuit, 1¼ flesch melk, 2 eetlepels boter, 1 stokje vanille.

*Bereiding:* Klop de eieren met de suiker, voeg er daarna de melk, de beschuit, de vanille en het laatst de gesmolten boter bij. Deze koek wordt laag per laag in een geëmailleerd bord gebakken met vuur van boven.



**414. Klapper taart.**

4 jonge klappers, 4 eieren, 1 theekopje melk, 1 broodje van 7 cent, suiker naar smaak,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel boter, 1 stok vanille.

*Bereiding:* Het brood weeken in het klapperwater en daarna uitpersen. Met een lepel haalt men de jonge klapper uit den dop. Klop nu samen de eieren, suiker en vanille, voeg hierbij het brood, de klapper, de melk en de boter. Bak deze taart in een schotel in den oven. Inplaats van brood, kan men 5 eetlepels meel nemen, doch dit eerst samen koken met de melk en vanille, dan pas de klapper en boter erin doen.

**415. Broeder. No. 3.**

10 cent brooddeeg, 12 dooiers,  $\frac{1}{2}$  pond boter, vanille, suiker naar smaak.

*Bereiding:* Knead het deeg met de eierdooiers, boter, suiker en vanille te zamen. Laat dit beslag ruim  $1\frac{1}{2}$  uur rijzen en dan in een broedervorm in heeten oven bakken.

**416. Taarten korst.**

$\frac{1}{2}$  pond boter, 1 pond meel, 4 eierdooiers, 2 à 3 eetlepels melk, wat suiker.

*Bereiding:* Knead te zamen, meel, boter, eierdooiers, suiker en melk. Maak hiervan een korst op een geëmailleerd bord of in een springvorm en bak ze met een heel zacht vuurtje in den oven gaar. Men kan deze taart vullen met dikke roomvla, of met vruchten op water en ager-ager. Ook kan men ze met ragout vullen, maar dan geen suiker in het beslag doen.

**417. Bitterkoekjes taart.**

1 pond bitterkoekjes, 2 eetlepels boter, 1 flesch melk, vruchten op water, maresquino, ongekookte vla (van 1 flesch melk en 4 eieren), vanille en suiker.

*Bereiding:* De bitterkoekjes weeken in de melk en maresquino. Neem een met boter besmeerd emaille bord, sorteer de bitterkoekjes laag om laag met de vruchten erin en giet de vla met de gesmolten boter erover heen. Bak de taart in den oven gaar.

**418. Kletsoppen.**

$\frac{1}{2}$  pond basterd (bruine) suiker,  $\frac{1}{5}$  pond (1 ons) meel,  $\frac{1}{5}$  pond gesneden amandelen,  $\frac{1}{5}$  pond boter.



*Bereiding:* Kneed al de ingrediënten te zamen. Maak er kleine balletjes van; leg deze op een geboterd bakblik en bak ze in een heeten oven. Half gaar zijnde, geeft men met een mes een tikje in het midden, zoodat ze platte koekjes worden. Men haalt ze koud van het blik af.

#### 419. Klapperkoekjes.

3 theekopjes klapper,  $1\frac{1}{2}$  theekopje gestampte suiker, 4 eierdooiers, 4 druppels bittere amandelolie.

*Bereiding:* De klapper moet versch en niet al te oud zijn, rasp en droog ze even in den oven of in de zon. Neem 3 theekopjes hiervan en meng ze bij de geklutste eierdooiers met de suiker en amandelolie. Van dit deeg maakt men platte, ronde koekjes, (met de duim in het midden drukken) die in den oven licht bruin gebakken worden.

#### 420. Havermouth koekjes.

7 eetlepels havermouth, 5 eetlepels suiker, 4 eetlepels meel, 4 eetlepels boter.

*Bereiding:* De bovengenoemde ingrediënten samen kneden. Strijk ze daarna met een mes dunnetjes op een bakblik en bak ze licht bruin in den oven. Warm zijnde, snijdt men de koek in stukjes van 6 cM. lang en 4 cM. breed.

#### 421. Boterbiesjes.

1 pond meel,  $\frac{3}{4}$  pond suiker,  $\frac{1}{2}$  pond boter, 2 eetlepels rozenolie of citroenolie.

*Bereiding:* Kneed de bovengenoemde ingrediënten te zamen, rol het deeg uit ter dikte van 1 vinger en snijd het in stukjes van 6 cM. lang en 1 cM. breed. Men bakt deze boterbiesjes op een bakblik in den oven.

#### 422. Kwee lapis Tjina.

2 stuks klappers, 6 theekopjes water, (iets meer) 5 kopjes fijn gestampte tepoeng beras, 1 theekopje tepoeng sagoe oebie, 3 kopjes witte suiker, daon pandan, daon soedjie.

*Bereiding:* De klappers raspen en pers ze uit met de 6 theekopjes water; kook nu de santen op met wat zout en daon pandan. Als de santen koud is, doet men het meel en de suiker erin. Nu ver-



deelt men het beslag in tweeën. In de eene helft doet men wat water van daon soedjie en in de andere helft wat water van beras merah, (ankah verkrijgbaar in de Chineesche toko op de passer). Deze koek wordt laagsgewijze afgewisseld rood met groen in een geëmailleerd bord gestoomd. Men kan ook 3 verschillende kleuren nemen wit, rood en groen.

#### 423. Zandtaart (zacht).

$\frac{1}{2}$  pond boter,  $\frac{1}{2}$  pond suiker,  $\frac{1}{2}$  pond meel, 6 eieren.

*Bereiding:* De boter met de suiker samen kloppen, voeg hierbij de geklopte eieren en het meel. Men kan kleine of groote koekjes hiervan bakken.

#### 424. Rottie koekoes.

12 eieren, suiker het gewicht van 12 eieren, meel het gewicht van 6 eieren, 1 stok vanille.

*Bereiding:* De 12 eierdooiers met de suiker samen draaien, voeg er daarna het meel, het geklopte eiwit en de vanille bij. Laat nu dit deegbeslag ongeveer een  $\frac{1}{2}$  uur stoomen in een broedervorm.

#### 425. Anijs koekjes.

12 eieren, meel het gewicht van 6 eieren, suiker het gewicht van 12 eieren, fijn gestampte anijs naar smaak.

*Bereiding:* Draai de eierdooiers met de suiker samen, voeg er daarna het meel, het geklopte eiwit en de fijn gemaakte anijs bij. Bak hiervan koekjes van  $1\frac{1}{2}$  vinger dik in een vierkante vorm. Als de koek koud is geworden, snijdt men er reepjes uit van 2 cM. breed en 6 cM. lang. Bak ze nu weer in een niet te warmen oven croquant.

#### 426. Vanille koekjes.

Precies dezelfde bereiding, inplaats van anijs neemt men vanille.

#### 427. Kaneel koekjes.

Precies dezelfde bereiding, inplaats van anijs neemt men fijn gestampte kaneel.

#### 428. Ananasprol.

6 eieren, 1 flesch melk, 1 broodje van 7 cent, suiker naar smaak, 3 eetlepels boter, vanille, 1 ananas, 1 stuk kaneel.



*Bereiding:* De ananas schillen, in dunne schijfjes snijden en met wat water, suiker en kaneel koken. Van de 6 eieren, melk, vanille, boter en suiker maakt men vla (niet opkoken). Het brood snijdt men in dunne lapjes en weekt ze in het ananas-water. Besmeer nu een geëmailleerd bord met wat boter; sorteer hierop eerst het brood, daarna de ananas en dan een paar lepels van de ongekookte vla. Bedek ze nu met een laagje brood en giet de resterende vla erover heen. Men bakt deze koek in den oven.

#### 429. Zandtaart. (hard).

300 gram meel, 300 gram boter, 100 gram suiker, vanille.

*Bereiding:* Kneed het meel met de boter en de suiker te zamen. Bak dat deegbeslag in een met boter besmeerden springvorm in een zeer warmen oven gaar.

#### 430. Boterkransjes.

500 gram meel (1 pond meel), 350 gram boter, 250 gram suiker, 80 gram gemalen amandelen, 1 ei, 1 stokje vanille of citroenschil.

*Bereiding:* Kneed hiervan een deeg beslag en maak er kleine kransjes van, die men in den oven bruin bakt.

#### 431. Ontbijtkoek.

6 eieren, Javaansche suiker het gewicht van 6 eieren, meel het gewicht van 4 eieren, 3 theelepels fijn gestampte kaneel, 3 theelepels fijn gestampte kruidnagel, 2 theelepels geraspte notemuskaat.

*Bereiding:* Men draait eerst de eierdooiers met de suiker samen, voeg er daarna het meel, en de specerijen bij; het geklopte eiwit heel luchtig erdoor heen mengen. Bak deze koek in een met boter besmeerden vorm in den oven. Half gaar zijnde, plaatst men een paar sneedjes sukade er boven op.

#### 432. Tulband.

8 eieren, suiker het gewicht van 8 eieren, meel het gewicht van 4 eieren, vanille, rozijnen, gebrande amandelen, wat dubbelkoolzure soda.

*Bereiding:* De eierdooiers met de suiker samen roeren ruim 10 minuten lang. Voeg hierbij het meel, de rozijnen, amandelen,



vanille en het laatst het geklopte eiwit. Men bakt ze in broedervorm in den oven. Als de koek gaar is, besmeert men ze met eiwit glazuur.

#### 433. Kenarie banketjes.

$\frac{1}{2}$  pond meel,  $\frac{1}{2}$  pond suiker,  $\frac{1}{2}$  pond gemalen kenarie,  $\frac{1}{4}$  pond boter (of iets meer), 4 eieren (twee zonder 't wit), vanille, wat zout of dubbelkoolzure soda.

*Bereiding:* De bovengenoemde ingrediënten te zamen kneden tot een deeg. Dit wordt dun uitgerold, daarna er kleine koekjes van gestoken (banketvormpjes), die men op een bakplaat in den oven lichtbruin bakt.

#### 434. Speculaas.

3 pond meel, 2 pond basterd suiker,  $1\frac{1}{2}$  pond boter, 15 gram potasch, 1 kleine splitglas melk,  $1\frac{1}{2}$  ons sukade,  $1\frac{1}{2}$  ons amandelen, 5 à 6 druppels citroenolie, 1 ons kruiden, kaneel, kruidnagel, notemuskaat en foelie.

*Bereiding:* Al de ingrediënten goed flink te zamen kneden. Gebruik hiervoor de Sint-Nicolaas plankjes, waarop figuren zijn ingebeiteld. De koekjes worden op een met boter besmeerd bakblik in den oven croquant gebakken.

#### 435. Kwee loempoer.

$1\frac{1}{2}$  klapper, 6 theekopjes water, 6 eieren, 2 theekopjes meel, (iets meer), 1 à 2 eetlepels gesmolten boter, suiker naar smaak, vanille of pandan.

*Bereiding:* De klapper raspen en met de 6 theekopjes water, de santen eruit persen. De eieren klopt men tot dik, voeg hierbij de santen, het meel, de suiker, de boter en de vanille. Men bakt deze koekjes in een diepe poffertjesvorm met onder en boven vuur. Sommige menschen doen in het beslag wat jonge klapper.

#### 436. Colombijntjes.

12 eieren, meel het gewicht van 5 eieren, suiker het gewicht van 12 eieren, vanille.

*Bereiding:* De eierdooiers met de suiker samen draaien, voeg hierbij de vanille, het meel en het laatst het stijfgeklopte eiwit. Bak ze in vormpjes in den oven.



**437. Kattetongen.**

Eiwit van 3 eieren,  $\frac{1}{2}$  pond droog meel,  $\frac{1}{2}$  pond fijne suiker,  $\frac{1}{2}$  pond boter, vanille.

*Bereiding:* Het eiwit flink kloppen, voeg hierbij het meel, de suiker, de boter en de vanille. Doe nu lepelsgewijze het beslag op een bakplaat en in den oven lichtbruin bakken.

**438. Gerezen pannekoek.**

1 deeg van 10 centen, 10 eieren,  $\frac{3}{4}$  flesch melk, 2 eetlepels suiker.

*Bereiding:* Het brooddeeg draaien met de 10 eieren (5 met en 5 zonder het wit). Voeg hierbij de melk en de suiker. Laat het beslag een paar uurtjes rijzen en bak ze niet te dun in een pannekoekspan. Men eet deze koekjes met gesmolten Javaansche suiker en boter.

**439. Pannekoekjes.**

2 splitglazen meel, 3 à 4 eieren,  $2\frac{1}{2}$  glas water (of iets meer), 4 eetlepels dikke melk,  $\frac{1}{2}$  eetlepel boter, vanille, suiker naar smaak.

*Bereiding:* De eieren kloppen met de suiker en vanille. Voeg hierbij het water, de melk en het meel. Na een half uurtje kan men ze bakken.

**440. Olie bollen.**

1 deeg van 10 centen, 8 eetlepels meel, 3 eieren,  $\frac{1}{2}$  splitglas melk,  $\frac{3}{4}$  splitglas aerblanda, wat zout, 1 ons sukade, krenten en rozijnen.

*Bereiding:* Draai bij het deeg de 3 eieren, het meel en het zout. Voeg daarna bij de melk, de aerblanda, de sukade enz. Laat de massa een paar uren rijzen en bak ze daarna in balletjes in warme Dulcine of vet.

**441. Kwee Semprong.**

1 kopje rijsten meel of 2 kopjes gewoon meel, 5 eieren, 4 kopjes santen, kaneel en suiker naar smaak.

*Bereiding:* De eieren kloppen, voeg hierbij de santen, het meel, de suiker en de kaneel. Bak dit beslag heel dun in den daarvoor bestemden ijzeren vorm.



**442. Wafels zonder gist.**

$\frac{1}{4}$  pond meel (iets meer),  $\frac{1}{2}$  pond boter,  $\frac{1}{4}$  pond suiker. 6 eieren,  $\frac{1}{8}$  theelepel dubbelkoolzure soda, 2 splitglazen melk.

*Bereiding:* De eieren kloppen, voeg hierbij de melk, het meel, de suiker, de gesmolten boter met de dubbelkoolzure soda en bak dit beslag in ijzeren wafelsvormen.

**443. Roomtaart zonder korst.**

8 eierdooiers, 3 à 4 volle eetlepels suiker, 2 eetlepels meel,  $\frac{3}{4}$  flesch melk, 1 stukje vanille.

*Bereiding:* De eierdooiers kloppen met de suiker, voeg hierbij de melk, het meel en de vanille. Bak dit beslag in een met boter besmeerden schotel. Als de koek gaar is, plaats het geklopte eiwit er boven op en bestrooi het met wat krenten en suikerpoeder.

**444. Kaasstengels.**

1 pond meel,  $\frac{1}{2}$  pond kaas (iets meer),  $\frac{1}{2}$  pond boter, 2 eieren.

*Bereiding:* De ingrediënten te zamen kneden en maak er kleine stengels van, die in den oven licht bruin gebakken worden. De boter eerst smelten.

**445. Pannekoekjes. No. 2.**

2 splitglazen meel, 3 splitglazen water, 3 eieren, 2 eetlepels dikke melk, 1 stokje vanille,  $\frac{1}{2}$  eetlepel gesmolten boter.

*Bereiding:* Klop de eieren met de vanille samen. Voeg hierbij het aangengende meel, de melk en de boter. Men kan deze pannekoekjes eten met gesmolten Javaansche suiker of met gestampte kaneel en witte suiker.

**446. Pannekoekjes met krenten.**

Precies dezelfde bereiding. De krenten worden eerst gewaschen en dan even gedroogd.

**447. Pannekoekjes met jonge klapper.**

Precies dezelfde bereiding.

**448. Poffertjes.**

1 volle splitglas meel, 1 splitglas melk, 1 ei, 1 eetlepel suiker,  $\frac{1}{2}$  eetlepel gesmolten boter,  $\frac{1}{8}$  theelepel dubbelkoolzure soda.

---



*Bereiding:* De eieren kloppen, voeg er het meel, de melk, de boter en de dubbelkoolzure soda bij en bak het beslag in de poffertjes vorm. Men eet ze met suiker en gestampde kaneel.

**449. Poffertjes met deeg.**

10 eieren, 5 met en 5 zonder het wit, 10 centen brooddeeg, 3 theekopjes melk, wat suiker en zout.

*Bereiding:* Het brooddeeg draaien met de eieren, voeg hierbij de melk, wat zout en suiker. Laat de massa een uurtje rijzen en bak ze in een poffertjes pan. Men eet ze met fijn kaneel en witte suiker.

**450. Kwee Talam, van maizena meel.**

1 splitglas maizena meel,  $2\frac{1}{2}$  splitglas water, goela djawa en zout naar smaak,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel tepoeng kandjie,  $1\frac{1}{2}$  splitglas dikke santen.

*Bereiding:* Men kookt het maizena meel met het water en de goela Djawa samen. Doe ze daarna in een geëmailleerd bord. De dikke santen kookt men op met een stuk daon pandan,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel tepoeng kandjie en wat zout. Giet deze dikke saus over de kwee talam en laat de massa ruim een half uur stoomen.

**451. Spritsjes.**

5 ons meel, 5 ons fijn suiker, 4 ons boter, (iets minder), 6 eierdooiers, 2 stokjes vanille.

*Bereiding:* Al de opgenoemde ingrediënten te zamen kneden; spuit het deeg op beboterde blikken, snijd ze in stukjes van 4 centimeter en bakt ze lichtbruin in den oven. Men kan spritsen maken van 3 ons arrourroot meel en 2 ons gewoon meel.

**452. Broeder. No. 1.**

25 cent brooddeeg, 10 eierdooiers, 3 eetlepels boter, 4 eetlepels suiker, wat zout.

*Bereiding:* Men draait eerst de eierdooiers wit, voeg hierbij de suiker, daarna de boter met het zout en het laatst het brooddeeg. Dit alles ruim 20 minuten door draaien. Doe nu het beslag in den broedervorm; laat het 2 à 3 uren rijzen en bak het in een warmen oven gaar. Dit broederbeslag kan men gebruiken voor saucijsbroodjes.



**453. Broeder. No. 2.**

15 cent brooddeeg, 6 eieren, 1 theekopje suiker, 2 eetlepels boter, wat zout.

*Bereiding:* Kneed het brooddeeg met de eierdooiers samen, voeg hierbij de suiker, de boter en het geklopte eiwit. Als men in het beslag luchtbelletjes ziet, dan kan men ophouden met het kneden, en laat het nu een paar uurtjes in de zon rijzen. Deze koek bakt men in den broedervorm in den oven.

**454. Koningskroon No. 2.**

12 eieren, meel de zwaarte van 6 eieren, suiker de zwaarte van 12 eieren, boter de zwaarte van 10 eieren, wat gelei, 1 stokje vanille.

*Bereiding:* Men draait eerst de boter wit, daarna met de eierdooiers en de suiker; als de massa gerezen is, voegt men het meel en het laatst het geklopte eiwit met de vanille. Bak van dit koekbeslag in een springvorm ronde koekjes van 1 vinger dik. Als de koekjes koud zijn, doet men een paar lepels rum erop en besmeert ze met een laagje gelei. Nu plaatst men de koekjes op elkaar en garneert ze met eiwitglazuur.

**455. Bidara.**

3 theekopjes ketanmeel, 1 eetlepel kasbemeel, 3 eieren, wat zout.

*Bereiding:* De eieren flink kloppen en dan samen kneden met het meel. Nu rolt men op den palm van de hand heel kleine ronde of lange koekjes en braadt ze in klapperolie croquant. Wil men ze zoet hebben, smelt dan wat witte suiker in een wadjan, wentelt de koekjes hierin en laat ze op een heel zacht vuurtje wit worden.

**456. Kelepon.**

$\frac{1}{2}$  kattie ketanmeel, 1 eetlepel kasbemeel, wat water, goela Djawa, zout, geraspte klapper.

*Bereiding:* Kneed het ketan en kasbemeel met wat water en zout. Om de kelepon mooi groen te krijgen, stampt men 5 stuks daon soedjie en 3 stuks daon pandan, perst het uit met een paar eetlepels helder kalkwater en voegt het bij het deeg. Nu maakt men hiervan kleine ronde balletjes in het midden gevuld met een stukje goela Djawa. Kook de kelepon in kokend water en als



ze drijven, haalt men ze eruit en wentelt ze in geraspte klapper met wat zout.

**457. Bidjie salak.**

$\frac{1}{2}$  kattie ketanmeel, 1 volle eetlepel kasbemeel, water, gesmolten goela Djawa, geraspte klapper en wat zout.

*Bereiding:* Men kneedt de tepoengketan en de tepoengkasbe met water, wat goela Djawa en wat zout. Maak nu van dit deeg lange saucijsjes van een duim dikte en knip ze in stukjes van 2 cM. Kook ze in kokend water gaar, doe ze daarna in dik gekookte goela Djawa en eet ze met geraspte klapper en zout.

**458. Topsy cake.**

10 stuks colombijntjes, 5 stuks eieren, wat suiker en vanille, 2 splitglazen melk,  $\frac{1}{4}$  glas rhum of brandy, boter, gelei.

*Bereiding:* De colombijntjes in drieën snijden, en besmeer ze met wat boter en gelei. Van de eieren, suiker, melk, vanille en brandy maakt men vla en doet hierin 2 à 3 eetlepels gesmolten boter. Plaats nu de colombijntjes laag om laag met de vla in een vuurvasten schotel en bak de topsy cake ongeveer  $\frac{1}{2}$  uur in den oven.

**459. Gekookte ketan met sirikaja.**

$\frac{1}{2}$  kattie beras-ketan,  $1\frac{1}{2}$  klapper, 5 eieren, goela Djawa, daon pandan, wat zout.

*Bereiding:* De ketan kookt men met de santen van een halve klapper. De 5 eieren kloppen, voeg hierbij 2 splitglazen santen, wat Javaansche suiker, daon pandan en zout en stoom ze in de koesan gaar. Men eet deze sirikaja met de gekookte ketan.

**460. Bereiding van Bladerdeeg. (recept 1).**

1 pond meel, 2 eetlepels boter, 2 eieren, 1 glas water,  $\frac{1}{2}$  pond bereide rundervet.

*Bereiding van het vet:* Men neemt  $1\frac{1}{2}$  kattie niervet, maakt het schoon en stampet het met een paar lepels boter, totdat het goed zacht en lenig wordt. Van het meel, boter, eieren en water maakt men een deegbeslag. Dit wordt een paar malen op een houten plank geslagen en gekneed. Daarna laat men het een kwartier toegedekt met een natte doek staan. Strooi nu wat droog meel op de plank, rol het deeg daarop uit en plaats in het midden  $\frac{1}{2}$  pond



van het bereide vet. De drie kanten van het deeg worden over het vet gedaan en de eene naar de andere kant gevouwen. Strooi nu weer wat meel op het marmerenblad en rol het deeg een paar keeren uit, vouw het daarna weer dicht, en het deeg is dan klaar voor het gebruik, doch men moet het aldoor onder een natten doek houden.

**461. Bladerdeeg. (No. 2.).**

1 pond meel,  $\frac{3}{4}$  pond korstvet uit het blik,  $\frac{1}{2}$  glas water en wat zout.

*Bereiding:*  $\frac{1}{4}$  van het vet en  $\frac{3}{4}$  van het meel mengen. Voeg daarna het water bij en kneed alles flink te zamen. Strooi nu wat van het resteerende meel op de plank en rol het deeg eenige malen uit (4 maal). Smeer nu met een mes een laagje van het overgebleven vet erop en vouw het deeg dan weer dicht. Dit herhaalt men een paar keeren, zorgdragende, dat het deeg op het plankje plakt.

**462. Bladerdeeg (No. 3).**

1 kattie meel, 2 eieren, 1 splitglas lauw water, 1 eetlepel boter, 3 eetlepels schoongemaakt vet, wat zout.

*Bereiding:* Kneed het meel met het water, de eieren en het zout. Rol nu het deeg een paar malen uit, met elken keer wat meel erop te strooien. Smeer daarna met een mes een gedeelte van het vet en boter op het uitgerolde deeg, vouw het dicht en rol het weer breed uit. Dit wordt een paar keeren herhaald. Het vet wordt eerst gesmolten en daarna gezeefd.

**463. Bladerdeeg (No. 4).**

$\frac{1}{2}$  pond meel,  $\frac{1}{2}$  theekopje water, 2 eierdooiers, 1 ons boter en wat zout.

*Bereiding:* Kneed te zamen het meel, het water, de eierdooiers, de boter en het zout, totdat het deeg soepelig wordt.

Van bladerdeeg No. 2 kan men maken.

**464. Zoute stengels.**

*Bereiding:* Voeg bij het deeg 10 gram zout. Rol het deeg uit tot  $\frac{1}{2}$  cM. dik, snijd het in reepjes van 6 cM. lang en 1 cM. breed. Bestrijk de stengels met een geklopt ei en bak ze in den oven.



**465. Zoute krakelingen.**

Precies dezelfde bereiding, ook met bijvoeging van 10 gram zout. Uit het deeg snijdt men reepjes van 1 cM. breed en 12 cM. lang. Leg ze in den vorm van een 8 op een beboterde bakblik. De verbindingseinden met water aan elkaar plakken en bestrijk de krakelingen met een geklopt eitje.

**466. Roomhoortjes.**

*Bereiding:* Het deeg uitrollen bijna  $\frac{1}{2}$  cM. dik. Snijd het in reepjes van 2 cM. breed, besmeer ze met wat water en wind ze schroefvormig om den vorm. Men bestrijkt de hoorntjes eerst met een geklopt ei, en bakt ze daarna in den oven lichtbruin.

**467. Letter eindjes.**

*Bereiding:* Snijd uit het deeg reepjes van 8 cM. breed en 10 cM. lang. Voor het vulsel: 1 pond amandelen schillen en fijn malen. Meng bij deze 3 stuks eieren, een paar eetlepels suiker, een geraspte citroenschil, een paar druppels citroenolie en wat water. Rol nu een paar lepels van dit vulsel in de deegreepjes. Plak de rand met een weinigje water en bestrijk de eindjes met een geklopt ei. Men bakt ze in een warmen oven lichtbruin.

**468. Boterletters.**

Precies dezelfde behandeling, doch de reepjes veel langer nemen en maak er de gewenschte letters van.





---

---

## ATJAR SOORTEN

---

---

### 469. Atjar-tjampoer.

1 cent taogee, 5 cent kool, 2 cent boontjes, 2 cent wortelen, 2 cent katjang pandjang,  $\frac{1}{2}$  cent lombok lètèh, 1 cent lombok idjo, 2 cent kraai of ketimoen, voor de boemboes: 1 vingerlengte koenir, 2 stuks bawang poetie, 1 stuk djahé, 2 à 3 stuks kemiries, 1 stuk lombok merah, azijn, suiker en zout naar smaak.

*Bereiding:* Al de groenten op de taogee na worden in stukjes of heel fijn gesneden, gewasschen en even gedroogd. De boemboes fijn maken en fruiten in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel klapperolie. Voeg hierbij de azijn, suiker en zout met de lombok lètèh. Als de azijn al kookt, dan doet men de groenten erin, de ketimoen, kool en taogee het laatst.

### 470. Atjar-tjampoer met mosterd.

5 stuks koolblaadjes, 2 cent wortelen, 2 cent boontjes, 3 cent kraai of ketimoen, 10 stuks roode uien, boemboes:  $\frac{1}{2}$  vingerlengte koenir, 3 schijfjes djahé, 2 stuks bawang poetie, mosterd, azijn, suiker en zout naar smaak.

*Bereiding:* De groenten fijn snijden. De boemboes oelek. Kook nu de fijn gemaakte boemboes met de azijn en de suiker. Doe daarna de groenten erin en als deze half gaar zijn, bindt men de saus met de mosterd.

### 471. Atjar bawang Timoer.

1 kattie bawang Timoer, azijn, suiker en zout naar smaak.

*Bereiding:* De bawang schillen, wasschen en even in de zon doen met wat zout. Kook nu de azijn met suiker en zout samen. Neem hem van het vuur en doe de bawang erin.

### 472. Atjar ketimoen.

Precies dezelfde bereiding.

### 473. Atjar tjampoer zonder boemboe.

Kool, heel jonge kraai, boontjes, wortelen, lombok merah en idjo, azijn, suiker en zout naar smaak.

---



*Bereiding:* De wortelen, kraai en koolblaadjes in vieren snijden. De andere groenten laat men in haar geheel. Kook nu de azijn met de suiker en zout samen en als deze al goed kookt, doet men eerst de lomboks, daarna de boontjes en wortelen en het laatst de kool en kraai erin.

#### 474. Atjar ikan.

10 mooten visch, 1 stukje djahé, 1 vingerlengte koenir, 2 stuks bawang poetie, 2 stuks kemiries, 1 stuk roode lombok, wat lombok lètèh, azijn, suiker en zout naar smaak.

*Bereiding:* De boemboes fijn maken en in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel klapper olie fruiten; voeg hierbij de azijn en de suiker en laat de saus flink koken; even voor het opnemen doet men de mooten gebakken visch erin. Men kan de atjar met wat mosterd binden.

#### 475. Atjar babie.

$1\frac{1}{2}$  kattie babie, 1 vingerlengte koenir, 2 stuks bawang poetie, 1 stuk djahé, 2 stuks kemiries, mosterd, azijn, suiker en zout naar smaak.

*Bereiding:* De babie in stukjes snijden en met wat zout opkoken. De boemboes fijn maken. Doe nu alles in een pantjie en laat de massa een paar minuten te zamen koken. De mosterd doet men het laatst erin. Gewoonlijk neemt men de huid van den kop hiervoor.

#### 476. Atjar reboeng.

1 reboeng betoeng, 1 vingerlengte koenir, 2 stuks kemiries, 2 stuks lomboks, 1 stuk djahé, 2 stuks bawang poetie, 1 eetlepel mosterd, azijn, suiker en zout naar smaak.

*Bereiding:* De reboeng in stukjes snijden en in ruim water opkoken. Men moet de reboeng twee keeren van water verwisselen, anders is ze bitter. De boemboes fijn maken en in  $1\frac{1}{2}$  eetlepel klapperolie fruiten. Voeg hierbij de azijn, de suiker en het zout en laat de reboeng een kwartier lang in de azijn koken.

#### 477. Atjar palmiet.

Precies dezelfde bereiding, doch de palmiet rauw met de azijn koken. Men moet palmiet aldoor in het water houden, anders worden ze leelijk rood.



**478. Atjar biet.**

*Bereiding:* De biet wordt eerst gekookt, daarna geschild en in stukjes gesneden. Nu kookt men wat azijn met wat suiker, zout en peperkorreltjes; doe de biet hierin en laat alles te zamen flink koken.

**479. Atjar lombok lètèh.**

*Bereiding:* Kook wat azijn met zout en als de azijn koud is geworden, doet men de lombok lètèh erin.

**480. Mangga asien.**

De jonge manggas worden eerst in tweeën gesneden en elke helft weer in drieën of vieren. Doe ze  $1\frac{1}{2}$  uur lang in kalkwater; wasch ze dan daarna in gewoon water en laat ze op een bamboezeef droog worden. Nu kookt men twee eetlepels zout in 3 glazen water en als het zoutwater koud is geworden, doet men de manggas erin. Na 3 of 4 dagen zijn de manggas zout genoeg om gegeten te worden.

**481. Gandaria asien.**

Precies dezelfde bereiding.

**482. Salak asien.**

Men neemt 10 stuks salak, wascht ze schoon en geeft aan de punt een snee. Kook nu twee volle eetlepels zout en twee eetlepels suiker in 3 splitglazen water. Als het zoutwater koud is geworden, dan doet men de salaks erin. Na een week zijn de salaks eetbaar.





## STROOP SOORTEN

### 483. Vanille-stroop. Men klaart de stroop met eiwit.

4 katties suiker, 3 wijnflesschen water, 2 stokjes vanille.

*Bereiding:* Suiker, water en vanille samen koken tot stroop, daarna zeven door een dun doekje en als de stroop koud is, doet men ze in flesschen.

### 484. Tamarinde-stroop.

8 katties suiker, 6 wijnflesschen water,  $1\frac{1}{2}$  kattie tamarinde.

*Bereiding:* De tamarinde drogen en van de pitten ontdoen. Van de suiker en water maakt men stroop. Giet deze nog warm zijnde over de tamarinde. Na drie dagen kan men de tamarinde-stroop zeven en in flesschen bewaren.

### 485. Rozen-stroop.

4 katties suiker, 3 wijnflesschen water, een paar druppels rozenolie, rood kleursel uit de apotheek.

*Bereiding:* Van de suiker en water maakt men stroop, en als de stroop koud is geworden, doet men er een paar druppels rozenolie en 2 à 3 druppels van dat roode kleursel in.

### 486. Frambozen-stroop.

Precies dezelfde bereiding, maar inplaats van rozenolie gebruikt men frambozen-essence.

### 487. Citroen-stroop.

Precies dezelfde bereiding met bijvoeging van wijnsteen zuur en citroenolie (in de apotheek te krijgen).

### 488. Crème de vanille.

1 flesch warme stroop,  $\frac{1}{2}$  blik zoete melk, een paar druppels vanille-essence, 4 druppels salycile spiritus. Te zamen mengen.

### 489. Crème de mocca.

1 flesch warme stroop,  $\frac{1}{2}$  blik zoete melk,  $\frac{1}{2}$  theekopje koffie-extract (dik), 4 druppels salycile spiritus. Te zamen mengen.

---



**490. Crème de cacao.**

1 flesch warme stroop,  $\frac{1}{2}$  blik zoete melk,  $\frac{1}{2}$  theekopje met kookend water aangelengd chocoladepoeder, 4 druppels salycile spiritus. Te zamen mengen.

**491. Crème de frambose.**

1 flesch stroop,  $\frac{1}{2}$  blik zoete melk, 6 druppels frambozen-essence, 2 druppels rood kleursel, 3 druppels salycile spiritus. Te zamen mengen.





---

---

MANISANS  
EN  
GELEIEN

---

---

**492. Manisan asem.**

*Bereiding:* Van de asem van de tamarinde stroop maakt men de manisan. De asem wordt één voor één in suiker gewenteld en elken dag in de zon gedaan tot ze goed droog worden.

**493. Manisan pala.**

Pala's, zoutwater, kalkwater, suiker.

*Bereiding:* De pala's worden heel dun geschild en eenige minuten in zout water gedaan. Daarna snijdt men er verschillende figuren van. Nu doet men ze een paar uren in kalkwater, om ze stijf en hard te krijgen. Vervolgens wast men ze in helder water en laat ze op een bamboe zeef drogen. Van de suiker maakt men stroop, stop de pala's voor een paar minuten in deze kokende stroop, haal ze daarna er uit en laat de stroop weer dik worden. Als de stroop half koud is, doet men de pala's er weer in, en laat ze den heelen nacht daarin blijven. Den volgenden morgen haalt men de pala's er weer uit en kookt de stroop weer op. Als de stroop koud is, doet men de pala's er weer in. De derde dag wordt weer dezelfde behandeling herhaald, maar dan moet men een andere stroop koken. Van de oude stroop maakt men pala-stroop of gelei. Deze behandeling voor de manisan pala wordt zoo dikwijls herhaald, totdat de manisan niet meer zoo scherp smaakt.

**494. Manisan kolangkaling.**

Een paar kopjes kolangkaling, wat dikke stroop.

*Bereiding:* De kolangkaling eerst in water en wat suiker koken. Giet ze daarna op een bamboe-zeef en kook ze dan nog een kwartier lang in de dikke stroop.

**495. Manisan tjermees.**

Tjermees, zoutwater, kalkwater, dikke stroop.

*Bereiding:* De tjermees worden een kwartier lang in het zoutwater geweekt, daarna op een tampa gedaan en met een paroet heel voorzichtig heen en weer gewreven; met de vingers drukt

---



men het sap eruit. Wasch ze nu in gewoon water en doe ze daarna voor een paar uurtjes in het kalkwater. Nadat men ze weer in helder water uitgewasschen heeft, stopt men ze in de lauwe dikke stroop. Den volgenden morgen doet men de tjermees op een zeef en kookt de stroop weer dik. Koud zijnde doet men de tjermees er weer in. Deze behandeling wordt een paar dagen herhaald, totdat de manisan-tjermees doorschijnend wordt en een roode kleur krijgt. Men kan manisan maken van jonge kates, van half rijpe mangga's, half rijpe nangka enz.

**496. Gelei van ananas.**

3 stuks ananassen, 1 kattie witte suiker, 1 stuk kaneel.

*Bereiding:* De ananassen schoonmaken en raspen. Kook ze daarna op met de suiker en kaneel, tot de massa dik wordt.

**497. Gelei van mangga.**

Precies dezelfde bereiding.

**498. Gelei van loebie-loebie.**

Loebie-loebies, suiker.

*Bereiding:* De loebie-loebies worden eerst met wat water gekookt en dan fijn gemaakt en gezeefd. Daarna kookt men ze met de suiker tot gelei.

**499. Djamboe keloetoe gelei.**

Precies dezelfde bereiding.

**500. Tamarinde gelei.**

Precies dezelfde bereiding, gebruikt hiervoor de asem van de tamarinde stroop.





## KOUDE EN WARME DRANKEN.

### 501. Rozengeur en maneschijn.

Een stuk ijs,  $\frac{1}{4}$  splitglas roode wijn, 1 theelepel rhum, rozenstroop naar smaak en de rest aerblanda.

### 502. Slapjes.

1 eetlepel whisky, 1 glas limonade en een stuk ijs.

### 503. Koffie-ijs.

Een stuk ijs, 2 eetlepels koffie-extract, 2 eetlepels suiker en de rest water

### 504. Ijscream soda.

$\frac{1}{2}$  glas geraspt ijs,  $1\frac{1}{2}$  eetlepel persico,  $\frac{1}{4}$  glas dikke vla en de rest aerblanda.

### 505. Tjao nanas.

Een paar eetlepels fijn gemaakte ananas, 3 eetlepels vanillestroop, een stukje ijs en de rest water. Men kan bij dit drankje 1 eetlepel persico of maresquino er bij doen.

### 506. Tjao goedir (ager-ager).

Een paar eetlepels fijn gehakte ager-ager, 3 eetlepels vanillestroop, wat geweekte selasie, een stukje ijs en water.

### 507. Tjao van katjang-idjo-meel.

1 theekopje katjang-idjo-meel kookt men op met 6 theekopjes water, warm zijnde zeeft men 't door een tjendolzeef, die boven een kom met koud water gehouden wordt. Men kan de tjendol kleuren; rood met rood kleursel uit de apotheek en groen met 't water van gestampte daon soedjie en daon pandan.  $\frac{1}{4}$  glas geraspte ijs, 3 eetlepels vanille stroop, 3 eetlepels tjendol en de rest water.

### 508. Tjendol santen.

3 eetlepels gesmolten goeladjawa, 4 eetlepels tjendol, een stukje ijs en de rest santen; de santen mag ongekookt of gekookt gebruikt worden. Deze tjendol kan men maken van arenmeel, te-poeng beras of katjang-idjo-meel.

---



**509. Djeroeksap met aerblanda.**

Voor een splitglas: 2 eetlepels aerdjeroek, 3 eetlepels suiker, een stuk ijs en de rest aerblanda.

**510. Aerblanda met melk.**

Voor een splitglas: 2 eetlepels dikke melk, 1 eetlepel rozenstroop, een stuk ijs en de rest aerblanda.

**511. Bowl.**

1 flesch champagne, 1 flesch roode wijn, 1 flesch witte wijn of rijnwijn, 1 flesch aerblanda, 1 portglas persico, 1 portglas maresquino,  $\frac{1}{2}$  bitter glas jenever,  $\frac{1}{2}$  fijn gehakte ananas, 1 kleine flesch morellen, 3 eetlepels rozijnen zonder pitten, roode kersen uit blik, vanille-stroop en suiker naar smaak. De rozijnen eerst weeken in brandewijn of maresquino.

**512. Gekruide wijn.**

1 flesch roode wijn opkoken met 1 vingerlengte kaneel, 6 stuks kruidnagelen, 1 glas water en suiker naar smaak.

**513. Thee met djeroeksap.**

1 kopje warme thee, 2 theelepels suiker en 3 theelepels djeroeksap. Dit drankje is uitstekend voor menschen die koorts hebben en niet kunnen transpireeren.

**514. Eierpunch.**

5 eierdooiers,  $\frac{1}{2}$  pond suiker, 1 flesch roode wijn,  $\frac{1}{2}$  splitglas rhum en 't sap van  $\frac{1}{2}$  citroen.

*Bereiding:* De eierdooiers met de suiker tot wit kloppen; voeg hierbij de wijn en kook ze op tot 't gebonden is. Als de punch koud begint te worden, dan doet men de rhum en 't djeroeksap erin. Men kan eierpunch frappeeren of geraspte ijs erin doen.

**515. Advocatenborrel.**

10 eieren,  $\frac{1}{2}$  flesch brandewijn of brandy en bijna  $\frac{1}{2}$  pond suiker. Men klopt de eierdooiers met de suiker samen tot 't wit eruit ziet. Voeg heel voorzichtig hierbij de brandewijn, doch steeds al roerende. Het eiwit kan men heel stijfgeklopt er boven op doen.

**516. Pokka of bandrek.**

Kook 1 eetlepel pokkapoeder met  $1\frac{1}{2}$  vingerlengte djahé, een stukje daon pandan, 1 stuk daon djeroekpoeroet, 1 stuks sereh, 2



kopjes water en goeladjawa naar smaak. Pokkapoeder kan men krijgen bij alle djamoe verkoopsters, doch wil men 't zelf bereiden dan heeft men noodig:

#### 517. Boemboe Pôka.

Djahé 10 gram, djabe Djawa 10 gram, gantie 5 gram, poetjoe  $\frac{1}{4}$  gram, waron 3 gram, kajoemanis djangan 5 gram, pala 2 gram, mesoejie 5 gram, nampoe 3 gram, tjenkè 4 gram, meritja 2 stuks, adas 3 gram.

#### 518. Sekotting.

Koop op de passer 1 pakje nagemaakte delimapitten, na ze een paar minuten geweekt te hebben, kookt men ze op in kokend water een kwartier lang. Nu laat men 1 splitglas suiker in 5 splitglazen water koken met bijvoeging van een stuk daon pandan, daon djeroekpoeroet en  $1\frac{1}{2}$  vingerlengte djahé. Doe nu 2 eetlepels van de bidjie delima in een theekopje en de rest 't gekookte djahéwater. Men kan ook wat gekookte katjang-idjo en katjang Tjina er bij nemen.

#### 519. Vanille-ijs.

8 eierdooiers, 2 wijnflesschen melk,  $1\frac{1}{2}$  stang vanille en suiker naar smaak. Klop de eierdooiers en de suiker samen tot 't wit eruit ziet. Voeg hierbij de melk en de vanille en laat de vla al roerende dik koken. Als de vla koud is geworden, dan doet men ze in de ijsbus. Gebruik heel veel zout bij 't ijs, dan krijgt men de vla goed hard.

#### 520. Caramel-ijs.

15 eetlepels suiker, 8 eierdooiers, 2 wijnflesschen melk en suiker naar smaak.

*Bereiding:* De 15 eetlepels suiker brandt men tot caramel; van de melk, eierdooiers en suiker maakt men vla, voegt deze bij de gebrande suiker en laat de vla al roerende dik koken, verder dezelfde behandeling als vanille-ijs.

#### 521. Zuurzak-ijs.

1 groote zuurzak,  $\frac{1}{2}$  flesch roode wijn en suiker naar smaak. De zuurzak wordt gezeefd met 1 wijnflesch water, voeg hierbij de wijn en de suiker en laat daarna de massa in de ijsbus draaien.

---



**522. Terrongblanda-ijs.**

Een stuk of 20 terongblanda kookt men op met 4 splitglazen water en  $\frac{1}{2}$  kattie suiker. Als de vruchten gaar zijn, maakt men ze fijn en haalt de terrongmoes door een zeef; verder dezelfde behandeling als zuurzak-ijs. Men maakt ook geprepareerd ijs van vruchten uit blik.

**523. Doeren-ijs.**

3 à 4 stuks groote doeren, 5 splitglazen santen,  $\frac{1}{8}$  theelepel zout en Javaansche suiker naar smaak. Het vleesch haalt men van de doerenpitten er af, voegt hierbij de santen, het zout en de gesmolten goela Djawa en verder dezelfde behandeling als hier boven.

**524. Klappa-kôpior-ijs.**

1 klappa-kôpior, 4 splitglazen santen en suiker naar smaak. Meng de klappa, de santen en de suiker bij elkaar, voeg hierbij een stang vanille en verder dezelfde behandeling als zuurzak-ijs.

**525. Klapper-ijs.**

1 brood van 7 cent, 5 splitglazen santen van 2 klappers, wat jonge klapper, 1 stok vanille en suiker naar smaak.

*Bereiding:* Het brood weekt men in klapperwater, voeg nu alles bij elkaar en laat de massa in de ijsbus bevriezen.

**526. Koffie-ijs.**

8 eierdooiers, 2 wijnflesschen melk, 1 theekopje koffie-extract, suiker naar smaak.

*Bereiding:* Precies als vanille-ijs. Men kan ook koffie-ijs maken zonder eieren.

**527. Chocolade-ijs.**

Precies als koffie-ijs, inplaats van koffie-extract neemt men een paar eetlepels aangengelnde chocolade-poeder.

**528. Nougat-ijs.**

Men maakt gewoon vanille-ijs en doet er kleine stukjes nougat erin.

---



**529. Nougat recept.**

$\frac{1}{2}$  pond suiker, 2 ons amandelen en 2 volle eetlepels boter. De amandelen hakt men eerst in stukjes, daarna smelt men de boter met de suiker samen tot 't bruin wordt, voegt dan hierbij de amandelen, zorgdragende, dat de massa niet aanbrandt. Spreid ze uit op een beboterde blikken plaat en als de nougat koud is geworden, snijdt men ze in kleine stukjes.





# GEWICHTSTABEL

- 1 K.G. = 2 pond = 1000 gram.
- $\frac{1}{2}$  K.G. = 1 pond = 500 gram.
- $\frac{1}{4}$  K.G. =  $\frac{1}{2}$  pond =  $2\frac{1}{2}$  ons = 250 gram.
- 1 H.G. =  $\frac{1}{5}$  pond = 1 ons = 100 gram.
- 1 Pikoel = 10 gantangs = 100 katties = 125 pond.
- 1 kattie =  $1\frac{1}{4}$  pond.
- 1 kattie = 16 tail.
  
- 1 tail = 40 gram.
  
- 1 gewone wijnflesch = 7 à 8 dL.
- 1 splitglas = 3 dL.
  
- 1 flesch dikke stroop weegt 1 kattie.





# BRAADTIJD KOOKTIJD

## Braadtijd:

### Voor vleesch:

Een groot stuk van 2 à 3 katties ruim 2 uren.

Een klein stuk van 1 kattie 1 uur.

### Voor gevogelte:

Een groote kip ruim  $\frac{3}{4}$  uur.

Een jonge kip ongeveer  $\frac{1}{2}$  uur.

Een gans ruim  $1\frac{1}{2}$  uur.

Een eend ruim  $\frac{3}{4}$  uur.

### Voor visch:

Een moot van 2 vingers dikte ruim 10 minuten.

Groote garnalen 15 minuten.

## Kooktijd:

Een rundertong 3 uren.

Hersens 25 à 30 minuten.

Een groote kip ruim 2 uren.

Een jonge kip 1 uur.

Een gans ruim 3 à 4 uren.

Garnalen 10 à 15 minuten.

Visch ruim 30 à 40 minuten.

Kepitings  $\frac{1}{2}$  uur.

Aardappelen 35 minuten.

Boonen  $1\frac{1}{2}$  uur.

Wortelen, boontjes, lobbak, biet, kool, sawie, enz. 40 à 50 minuten.

Bajem, spinazie, gellang, sla-bladeren, enz. 25 à 30 minuten.

---



**VERKLARING**  
VAN EENIGE UITDRUKKINGEN, WELKE  
IN DE KEUKEN GEBRUIKT WORDEN.  
**RAADGEVINGEN**

- Koekoes = au bain marie koken (stoomen).  
Hiervoor neemt men een groote pan met warm water en een kleinere, waarin het gerecht gedaan wordt. Vergeet niet gedurende het stoomen er telkens water bij te voegen.  
Dandang met koekoesan is ook geschikt om gerechten en koekjes te stoomen.  
Sabloean kan men hiervoor ook gebruiken.  
Pèpessan = iets poffen in pisangblad gewikkeld.  
Boter tot room kloppen = de boter flink roeren, totdat ze er wit uitziet en luchtig wordt.  
Caramel = gebrande suiker.  
Daube = vleesch, garnalen of kepiting met gekookte boontjes en wortelen in ager-ager en azijn.  
Croutons = in dobbelsteentjes of reepjes gesneden brood, dat lichtbruin in reuzel gebakken wordt, of in den oven geroosterd.  
Garneeren of dresseeren = de spijzen op den schotel schikken en met peterselie of slada-aerbladeren versieren, zoodat ze er smakelijk uitzien.  
Bladerdeeg of feuilletée = meelbeslag voor korsten van gebakjes en pasteitjes.  
Kanen = kleine bruine stukjes, die overblijven, wanneer varkens- of rundvet is uitgebraden.  
Paneermeel = Gestampte beschuit of droog brood.  
Paneeren = iets wentelen in een geklopt ei en daarna in paneermeel.  
Binden = saus dik maken met meel.  
Purée = fijn gemaakte aardappelen, vleesch, vruchten, enz.  
Fritures = korstjes voor ragouts.  
Ragouts = gerechten, heel dik gekookt in meel en bouillon (melk).  
Gebraden meel = het meel bruin braden met of zonder boter.  
Toemis = iets fruiten in weinig olie, reuzel of boter.  
Ketjap = soja, een uittreksel van katjang kedelee met verscheidene Indische kruiden.
-



Meel om te binden wordt altijd aangelengd gebruikt.

Aangelengd meel moet men eerst zeven, voordat het gebruikt wordt.

Als men in opgeloste ager-ager zoete melk gebruikt, dan mag men ze niet meer opkoken, daar men kans heeft, dat de melk schift.

Klapperolie moet men goed warm laten worden, voordat men ze gebruikt, het is daarom raadzaam, om altijd eerst een uitje erin te bakken.

Vanille-vla moet eerst goed koken, voordat men ze met meel bindt; de vla zou dan anders gauw zuur worden.

Soep of saus gebonden met een geklopte eierdooier mag men niet meer koken.



Sandoenglasmoer of dadah moer  
 babat vis pens. 1  
 adic " lever. 1  
 limpot " milt. 1  
 babat tarwou - runderpens. 1 1/2  
 lamah is moer vet vlees. 1 1/2  
 hoeloes doleng, binghaas. 1 1/2  
 " loewar is haas



**De volgende foto's lagen los in het kookboek.  
Ze lijken uit een tijdschrift geknipt te zijn.**





Babie ketjap.

Sambel goreng oedang.

Schaal met sambelan.





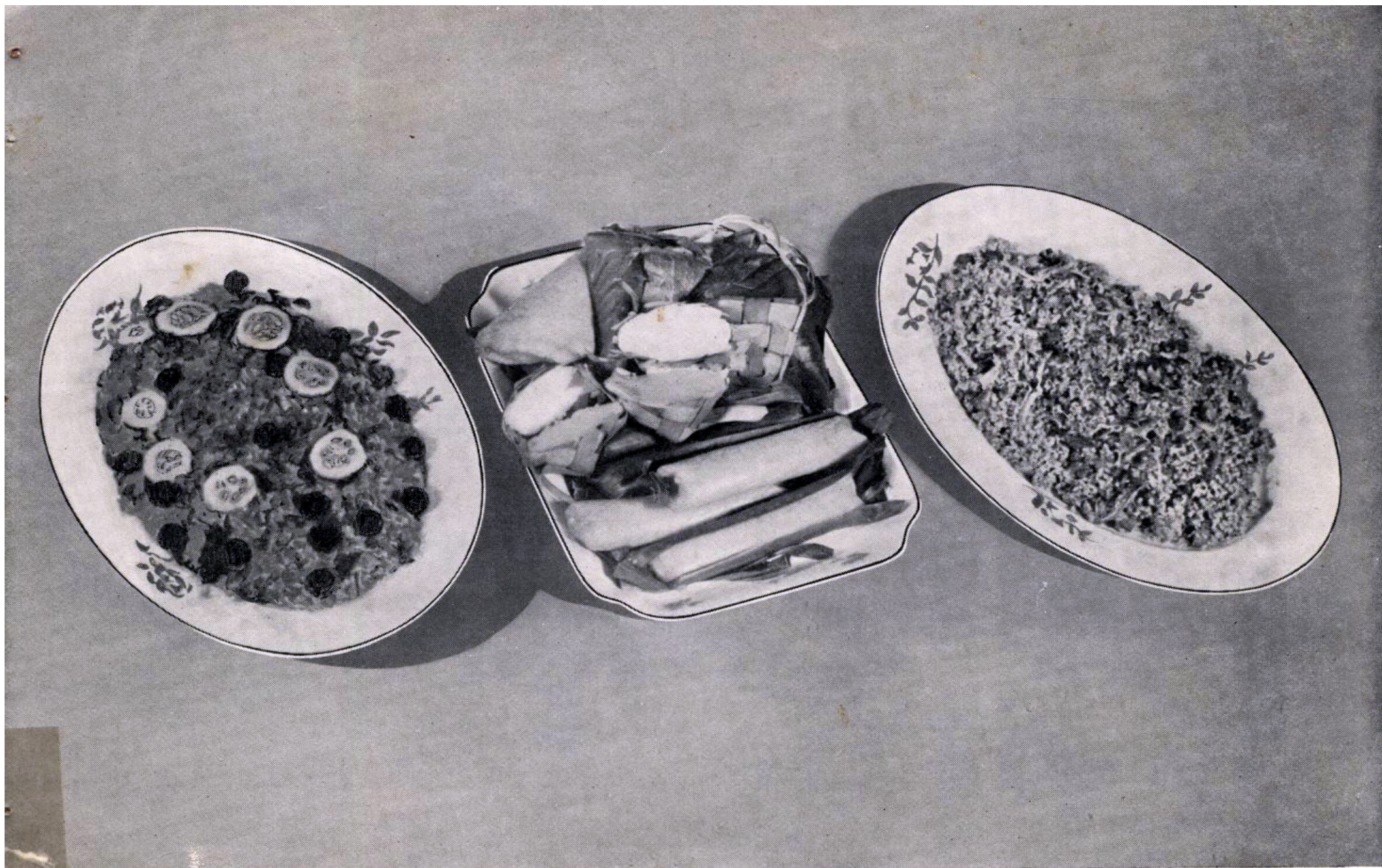
Modern gedekte Europeesche tafel.





Croquetjes en risolles. Ragouts en geroosterd brood. Geroosterd brood en ragout (canapé's). Hors d'oeuvre met gevulde eieren — komkommersla — zalm — kaas en gevulde eieren.





Nasie koening.

Ketoepat en lontong.

Nasie-goreng met gesneden dadar en gebakken uien.





Gestoofde bajem en prei. Gestoofde wortelen en doperwten. Gestoofde roode kool. Gestoofde boontjes en bloemkool.





Gebraden vleesch, gebakken aardappelen en gestoofde boontjes.  
Gekookte aardappelen, gestoofde bloemkool en rundertong in witte ragoutsaus. Pommes frites, runder-gehakt, gestoofde bajem.





Jonge bawang, mosterd en lombok.

Loempia.

Oedang Tja.

Babie ketjap.

Pansit goreng.

Tautjo-saus.





Boontjessla. Huzarensla. Daube van garnalen, wortelen en boontjes met mayonnaise-saus.



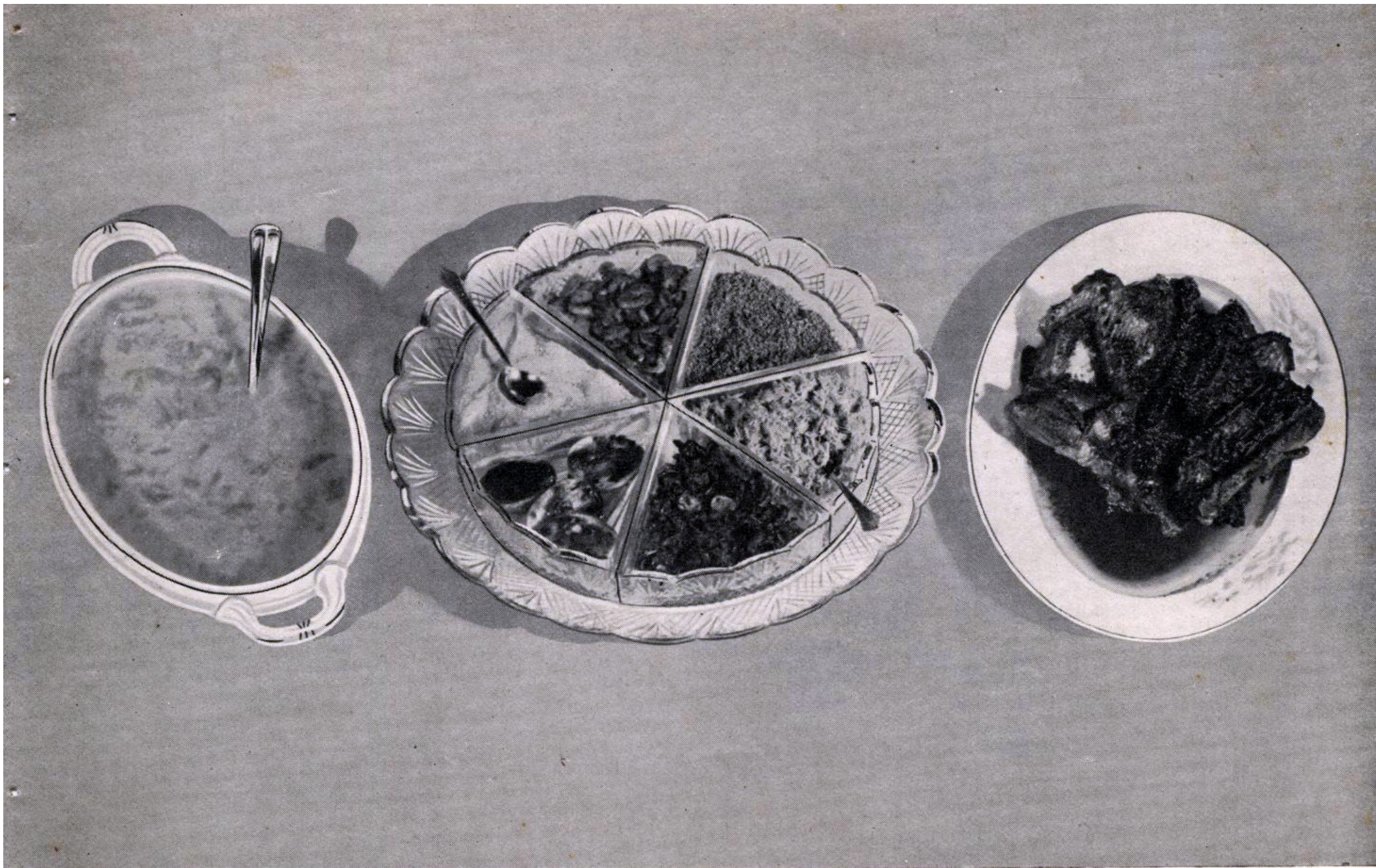


Doperwten, zalm en gestoofde aardappelen.

Gestoofde visch in tomatensaus.

Gebakken visch, gestoofde wortelen en boontjes.





Lôdeh.

Schaal met de bijbehorende sambelan.

Ajam panggang boemboe koening.





Mokka-taart.

Cake.

Tulband.

Ananas-taartjes.

Kwee lapis Tjina.

Chocolade-spritsjes en kenarie-banketjes.





Maizena-pudding met bessensap-saus.

Chocolade-pudding met vanille vla.

Frambozen-pudding met vruchten op water.





Gebakken kip in kaas-saus. Galantine, doperwten en aardappelen. Gestoofde kip en aardappelen in paprika-saus.