

OOST-INDISCH KOOKBOEK

BEVATTENDE

456 beproefde recepten

VOOR

DE HOLLANDSCHE EN INLANDSCHE KEUKEN

Gebakken, Confituren, Zuren, Sausen, enz.



SAMARANG

G. C. T. VAN DORP

1866

GERESTAUREERDE DIGITALE UITGAVE

Oorspronkelijke uitgave
Samarang — Van Dorp — 1866

Naar het exemplaar van
Universiteitsbibliotheek Leiden / Leiden University Libraries
Signatuur: M dd 351
Persistente URL: hdl.handle.net/1887.1/item:3799440

Rechtenstatus: publiek domein.
*Bij gebruik wordt bronvermelding van de Universiteitsbibliotheek
Leiden op prijs gesteld.*

OCR en typografische verzorging

Wahyu Wijanarko

wahyu@wahyu.com

<https://wahyu.com>

Bewerkt in mei 2026

WERKWIJZE EN GEREEDSCHAP

Tekstherkenning (OCR) — ocrmypdf en pdftotext

Eerste tekstcontrole — DeepSeek AI

Opmaak en eindredactie — Claude AI (Anthropic)

AI-ondersteunde filologische controle — NotebookLM

VOORBEHOUD

De bewerker beheerst geen Nederlands. De oorspronkelijke tekst is gezet in de spelling van 1866 en bevat negentiende-eeuwse, Nederlandsch-Indische ingrediënt- en bereidingstermen. Leesfouten uit de tekstherkenning, zetfouten of onjuiste interpretaties konden daardoor niet worden gecontroleerd. Herziening door iemand met kennis van het (oud-)Nederlands wordt aanbevolen.

VOORBERIGT



„Nog een kookboek!" zal welligt menigeen uitroepen, dit den titel van dit werk ziet en zich nog niet met den inhoud heeft bekend gemaakt, terwijl hem Aaltje de zuinige keukenmeid, kokki bitja en meer anderen voor den geest komen „Nog een kookboek, daar zal de uitgever wel een slechte kaart meë spelen!" 'k Vraag wel excuus, waarde lezer of lezeres, ik ben niet van uwe opinie.

Vooreerst zijn de recepten die in dit boek staan opgeteekend, allen proefhoudend bevonden en hebben de daarnaar vervaardigde schotel menigen Samarangschen Gastronom een genotvol oogenblik bezorgd.

En dan is de bewerking, voorschrift voor voorschrift, geschied, onder het toezicht van bevoegde personen en toen die niet meer hadden aan te merken is eerst de drukpers hare taak komen vervullen.

Wat wilt ge dus meer, om voor de degelijkheid en bruikbaarheid van dit werk te pleiten?

En een degelijk en bruikbaar kookboek is volstrekt geen overbodig iets in Neerlandsch-Indië, te meer daar een Indisch kookboek in de Hollandsche taal nog niet bestaat.

Wij willen er echter niets meer ter aanprijzing bij voegen; Goede wijn behoeft geen krans.

HOLLANDSCHE KEUKEN



Kippen Frikadel. Hak het vleesch van een groote kip, voeg er bij de dojers van 5 eieren hard gekookt, en vier ongekoekte eieren 2 met het wit en 2 zonder wit, benevens 2 sneedjes brood, die eerst in melk en water geweekt moeten worden, 3 thee-lepeltjes fijn zout, 1 dito notemuskaat, 1 dito peper, en 1 eetlepel boter, meng dit alles met het vleesch goed door elkander, besmeer vervolgens een aarden schotel met boter, en braad de frikadel met wat bouillon, soija en een weinig citroen sap, met vuur onder en boven.

Zwart zuur van Eendvogel. Neem een Eendvogel, snijd dien aan kleine stukjes, laat deze met wat water opkooken, giet de bouillon afzonderlijk in een kom, zet vervolgens een pan op het vuur, doe er een groote lepel boter in en laat daarin, als de pan goed warm is, de stukjes eendvogel bruin braden; gebraden zijnde neemt men deze uit de pan en doet 6 groote lepels fijn gesneden uijen in de pan, en braadt deze met wat boter tot ze goed bruin zijn. Nu neemt men ongeveer 4 kopjes van de bouillon, en giet daarin een bierglas rooden wijn, een kwart bierglas soija en een half bierglas azijn, benevens twaalf kruid- nagels, een theelepeltje peper, en een halve eetlepel suiker; dit giet men nu gezamenlijk bij de uijen in de pan, en doet er den gebraden eendvogel bij met 1 eetlepel beschuit of meel en een groote lepel boter, laat dit gezamenlijk koken tot dat de saus goed ge-bonden is.

Kampersteur. Kook twaalf eieren hard, schil dezelve en snijd ze aan plakjes; zet een pannetje op het vuur en doe daarin een paar groote lepels boter, laat die eerst smelten en braad er 4 groote lepels fijn gesneden uijen in; als die gebraden zijn, doet men er een groote eetlepel vol meel, een paar theelepeltjes mosterd, 3 dito zout, een weinig azijn, en een paar theekopjes bouillon door, en laat dit zamen koken tot het een gebonden saus is. Nu legt men de eieren in een aarden schotel, giet er de saus over heen en zet de schotel nog even op een heet komfoor.

Gestoofde Frikadel. Neem het vleesch van een groote kip, hak het fijn, voeg er bij 2 in melk en water geweekte sneedjes brood, 4 eieren, waar-van 2 met en 2 zonder het wit, 1 theelepeltje note-muscaat, een half theelepeltje kruidnagel, 1 dito peper, en 1 dito zout, benevens 1 eetlepel boter, meng dit alles wel door een, maak er kleine balletjes van en laat die in bouillon koken. Schil nu eenige uijen en snijd ze aan dunne schijfjes; neem vervolgens een groote schotel, besmeer deze met boter, en leg daarin een laag uijen, daarop de gekookte balletjes, en dan weder, een laag uijen; smeer er nu een weinig boter op en strooi er fijn gestampde beschuit over; leg er eenige stukjes foelie op, giet er nu de bouillon, waar de frikadel in gekookt is, over, en laat het stoven het onder en boven vuur.

Ouderwetsche Kippen of Duiven Pastei. Neem 1 kip, of eenige duiven, en snijd deze aan kleine stukjes; neem eerst het vleesch van de borst, hak dit fijn, en meng er mede een sneedje brood dat eerst in melk en water geweekt is, 1 ei met het wit en een zonder, 1 theelepeltje zout, 1 dito peper en een weinig boter; meng dit goed te zamen, maak daarvan kleine balletjes en braad die in boter bruin; de balletjes gebraden zijnde, neemt men die uit de pan, en braadt nu de stukjes kip of duiven in boter quijn; bruin zijnde neemt men deze er uit, en graadt nu een vol bord fijn gesneden uijen in wat boter bruin, daarna braadt men 12 stuks ketting saucijs, vervolgens besmeert men 1 aarden schotel met boter en legt daarin, bij laagjes, eerst de gebraden frikadel, de saucijsjes, en de gebraden stukjes kip, daarop een laag geweekte lacca en een weinig geweekte koeping tiekools, truffels en champignons, en een laag gebraden uijen en zoo vervolgens; het laatst doet men er bij wat bouillon, 4 theelepels soija, een weinig peper en wat zout, citroensap naar den smaak, en wat boter; zet daarna het bord in een taartenpan met onder en boven vuur; voor dat men het op tafel brengt legt men er eenige hard gekookte eijeren in vieren gesneden op.

Amandel Frikadel. Neem 8 groote, koude aardappelen, maak die fijn, meng deze met het fijn gehakte vleesch van een groote kip, de dojers van 6 hard gekookte eieren en 4 ongekokte eieren met het wit, 2 theelepeltjes zout, 1 dito notemuscaat, een half theelepeltje peper, dito kruidnagel, 4 eetlepels gepelde en

fijn gestampte amandelen en een eetlepel bot. dit mengt men gezamenlijk goed door een, maakt er balletjes van en braadt die bruin, daarna legt men ze in een aarden schotel, giet er wat bouillon, een weinig soja en wat boter over en zet de schotel in een taarten pan met vuur onder en boven.

Vleesch Ragout. Braad drie eetlepels fijn gesneden timorsche uijen, met een eetlepel boter op, en een lepel suiker water (afgetrokken van gebrande witte suiker); goed bruin gebraden zijnde doet men er dunne stukjes gesneden vleesch bij, met 2 thee-lepeltjes zout, 1 dito peper, 1 dito notemuscaat, 3 eetlepels azijn en 2 dito madera; alles goed bruin gebraden zijnde, doet men het in een groffen schotel, giet er bouillon over en laat het even opstoven.

Vulsel van een Eendvogel. Doe een lepel vol boter in een pan, braad daarin de hartjes en niertjes van den Eendvogel na ze eerst fijn gesneden te hebben, 10 timorsche uijen, eerst goed fijn gehakt en 6 ongekookte fijn gesneden aardappelen; bruin gebraden zijnde, doet men daarin een theelepeltje zout, een half theelepeltje notemuscaat, dito peper, een paar stukjes knuffook, een paar stukken dun gesneden versche gember, en een lepel water op gebrande suiker getrokken benevens 1 eetlepel azijn. Nu laat men het nog even opbraden en vult daarna den Eendvogel er mede; gevuld zijnde bindt men den hals dicht, kookt hem even op, met wat zout, en braadt hem daarna met boter en nog wat suikerwater.

Gestoofde Garnalen. Braad een eetlepel boter, anderhalf theelepeltje zout, een half theelepeltje notemuscaat, dito peper, en 2 eetlepels fijn gesneden theekopjes bouillon en een bord vol gekookte reeds gepelde garnalen. Laat dit te zamen stoven. Doe het daarna in een groffe schotel en een korst er over van eenige gekookte fijn gemaakte aardappelen, met 4 eieren 2 met en 2 zonder het wit, een eetlepel boter en wat notemuscaat, zet nu de schotel in een taartenpan met onder en boven vuur.

Kippen Coteletten. Neem een groote kip, snijd die aan vier stukjes en kook ze even op, met weinig water, meng nu 2 eetlepels fijn gestampte beschuit, anderhalve theelepeltje zout, dito peper en dito notemuscaat, met de doijers van 5 eieren, neem dan stukjes papier die driehoekig gesneden zijn,

besmeer ze met boter en met bovengenoemde kruiden; leg er nu een stukje kip en dan weder de kruiden op, en rouw het papier dicht, laat daarna de coteletten met wat boter op braden. Men dient ze met de volgende sous op: 4 eetlepels fijn gesneden uijen die in boter bruin gebraden worden, meng daarbij wat kippen-bouillon, zoomede een weinig soija, een paar eetlepels azijn en een paar theelepels meel. Men laat dit even opkoken tot dat het eene gebondene saus is.

Oester Pastei. Maak 200 oesters schoon, doe er dan bij een theelepeltje fijne peper, dito notemuscaat, dito foelie, 3 eetlepels fijn gestampte beschuit, 2 dito boter en het sap van 4 limmetjes, kook dit te zamen even op. Neem drie kwart pond meel, kneed het met een kwart pond boter en 7 eetlepels lauw water. Doe nu de oesters in een groffe schotel, rol de deeg uit, en leg deze op de oesters, snijd de korst de rondte van de schotel netjes af, en laat ze dan bakken in de taartenpan met onder en boven vuur.

Saucijs Brood. Neem 1 pond deeg, meng er door 8 eieren met het wit, een half pond meel, een kopje boter, besla dit goed te zamen, en laat het dan even rijzen. Neem nu wat van de deeg, rol er de saucijs in, leg ze op een taartenpan, die eerst met pisang blad belegd is, dicht naast elkander en laat ze nu weer wat in de zon rijzen, bak ze daarna met eerst onder en later ook boven vuur en als ze gaar zijn braad, men ze weder in een ijzeren pan met gesmolten boter tot ze bruin zijn.

Bengaalsche Biefstuk. Neem 3 theelepels zout, 1 dito peper, 2 dito notemuscaat, 1 dito kruidnagels, 8 stuks jonge, fijn gehakte uijen, 2 eetlepels fijn gehakte peterselie, en dito selderie, 1 dito Rosemarijn, en meng dit alles met vier eetlepels fijn gestampte beschuit. Neem nu dunne lapjes vleesch, bestrooi die met het bovenstaande, rol ze op, bind ze goed met draadjes en braad ze dan met boter, citroen sap, een weinig soija en gestampte beschuit.

Inlandsch Pasteitje en Vulsel. Neem 1 theelepeltje dijnen poetie, twee dito ketoembaar, 10 stuks kemië, 10 roode uijen, 10 stuks jonge uijen. 1 theelepeltje gebrande trasië, drie blaadjes djerook poeroot, 1 eetlepel gehakte daander (of anijs bladeren) 1 eetlepel gehakte selderie, dit alles moet zamen

gestampt worden en dan, met de dikke melk van een klapper, 3 stuks kurkuma, (of koenjit) 1 stukje seree van 1 vinger lang en 1 stukje laos van een halve vinger [ang, opgekookt worden, zoo lang tot de klappermelk droog is. De korst moet gemaakt worden van 1 pond meel, 4 eieren met het wit, wat koud de deeg zoo dun mogelijk uit, snijdt ze dan aan ronde lapjes, doet het vulsel er in, vouwt ze toe, besmeert ze in de rondte met een veertje met geklopte eieren en braadt ze op met wat boter en klapper-olie.

Gevulde Kalkoen en Daube. Neem 1 kalkoen waaruit men al de beenderen genomen heeft, na ze goed gewasschen te hebben besmeert men die van binnen goed met zout. Neem 6 katjes varkens vleesch, snijd een gedeelte er van aan reepjes, en laat het overige fijn hakken, de reepen bestrooit men met zout. Men neemt eenige reepen Ham, 1 blik truffels met het vet dat er aanhoort, veel peper, 1 theelepeltje notemuscaat, bestrooit de haas van de Kalkoen met zout en peper en schikt dit alles met het varkens-gehakt in het beest. Dan legt men er de reepen varkens vleesch over heen en bedekt alles met varkens gehakt, waarna het vel toegenaaid wordt. Men bestrooit een servet met zout, ook de Kalkoen, en wikkelt ze daar in, de beide uiteinden van de servet stevig vast te binden, en omwoelt het geheel met touw. Dan doet men in de braadpan de overgeschoten beenderen en stukken van het varkens vleesch met wat zout, en laat de Kalkoen 4 uren koken met veel water, en een goed vuur er onder. Alsdan legt men de Kalkoen, nog in het servet zijnde onder, een gewigt van 50 pond, de bouillon doet men door een fijn servet of zeef, laat die weder koken met een stuk agar agar en een ei goed geklopt; doe het dan door een servet, en laat het op een platte schotel koud worden. De gelij moet men verder op de Kalkoen leggen.

Sous over Ham. Neem 4 eetlepels fijn ge-snedene roode uijen, laat die bruin braden met bot fijn gesneden ham en wat meel, voeg daarbij vervolgens eenige theekopjes bouillon, champignons die eerst een weinig opgestoofd moeten worden, en ook eenige fijn gesneden truffels.

Sauce Piquante over Ossenvleesch. Neem 7 eetlepels fijn gesneden roode uijen, braad dit met wat boter bruin, doe er bij 10 dojers van eieren, die hard gekookt zijn, en laat dit weer goed braden, neem vervolgens wat bouillon, doe daarin 4 stuks anjovis fijn gemaakt, en door een doek uitgeperst, 4 eetlepels mosterd, wat soija, een theelepel notemus-caat, eenige morilles, die een paar dagen met een weinig suiker in azijn hebben gestaan, en een weinig truffels en champignons laat dit nog wat op het vuur staan en doe het dan over het vleesch.

Sauce Piquante op een andere manier. Neem een bord vol lombok met pit en al, laat die boven den wasem gaar worden, dan een paar dagen in de zon droogen en vervolgens fijn stampen; bewaar die in een flesch; ook kan men nemen 4 eetlepels fijn gesneden roode uijen; braad ze in boter bruin met 1 eetlepel meel, daarin voorts 1 theelepel fijn gestampte gember, een eetlepel van de gemelde lombok poeder, een weinig soija en wat bouillon. Men kan de beide suacen over allerlei, ook over varkens vleesch, doen; het vleesch moet goed bestrooid worden met peper en zout, en opgerold met fijn gesneden augurken, daarna opgekookt en dan deze sauce er over heen.

Haché à la Patriarde. Neem koud runder vleesch, snijd het aan kleine stukjes, doe daarbij 2 theelepeltjes zout, 1 dito peper, een half theelepeltje kruidnagelen en 4 eetlepels fijn gouden roode uijen, doe dit daarna alles in een pan met 2 eetlepels boter en wat bouillon, laat het opstoven tot dat de uijen gaar zijn, dan doet men er in Madera of Rhijnwijn, naar verkiezing, 2 eetlepels meel, een weinig fijn gesneden kappertjes en augurken, en een eetlepel suiker; laat het daarna weder goed opstoven tot dat de sous goed gebonden is.

Gestoofde Ossentong. Men legt de tong een uur lang in azijn, neemt ze er dan uit en zet ze op vuur met een weinig azijn, tot dat ze bijna gaar is, hierna schilt men ze af en snijdt ze open, vervolgens neemt men een bierglas rooden wijn, een glas azijn, een bierglas water en een eetlepel suiker, een weinig heele kruidnagels, wat morilles en stooft ze dan gaar.

Smodder Visch. Neem drie moten kalkop en eenige moten paling, kook ze met wat zout en als ze goed gekookt zijn legt

men ze in een zeef en laat ze goed uitdruipen, neem dan 12 uijcn, en 2 eetlepels fijn gemaakte peterselie, hak die te zamen fijn, doe dit in een pannetje met een weinig water, en laat het gaar koken; dan neemt men een goede eetlepel boter met een weinig meel om te binden, doet daarna de peterselie en uijen er bij, roert het op het vuur tot het een gebonden sous wordt, neem het dan al roerende af, schik vervolgens de visch in een Caserol of pan, doe de sous er over met eenige gepelde, gekookte garnalen, en nog 'l eetlepel boter, laat het een weinig koken, schik verder de visch weder op een vischschotel en de sous er over dat de visch geheel en al onder ligt.

Duivenpastei. Neem 6 jonge duiven, snijd ze aan kleine stukjes en braad ze op in boter met een diep bord fijn gesnedene uijen, tot ze goed bruin zijn, en de boter droog is, doe daarna daarbij een paar theekopjes Bouillon, 2 eetlepels meel, een eetlepel boter, en wat Rhijnwijn, kook dit te zamen tot het droog is, dan weder wat Rhijnwijn, Bouillon, boter, 3 theelepels zout, 2 dito peper, 1 dito notemuscaat, een bosje peterselie, gesnedene truffels, dito champignons en een eetlepel meel, laat dit alles te zamen koken, tot het goed gebonden is. Men gebruikt in het geheel drie kwart flesch Rhijnwijn.

Schaaps Coteletten. Neem 4 schapen ribbetjes, welke men in tweeën snijdt, besmeer ze met een mengsel van 5 hard gekookte eierdojers, 2 theelepels zout, 1 dito peper, een volle eetlepel fijn gemaakte peterselie en 3 stuks beschuit, dit alles goed fijn gemaakt en goed door elkander, dan neemt men de Coteletten en legt eerst de kruiden op een stukje papier, dat vooraf met wat boter besmeerd is, daarna de Coteletten en dan weder de kruiden en vouwt men het papier dicht. Men bakt ze vervolgens met boter in een ijzeren pan (of wadjan) op.

Bruine Kappertjes Sous. Men fruit drie eetlopels meel met wat boter bruin, zorg dragende dat het niet zwart wordt of aanbrandt, alsdan voegt men er bij een weinig bruine jus of wat soja, een bierglas rooden wijn, het sap van een citroen, een weinig heele kruidnagelen en eenige lepels kappertjes en laat dit wel door koken.

Morilles Sous. Men fruit drie eetlepels meel of soja doet. Kook hierin gaar eenige heele, roode uijen, doe er vervolgens bij het sap van 1 citroen, een weinig foelie en wat heele kruidnagelen, benevens een hand vol goed gewasschen en uitgezochte morilles, die eerst een half uurtje in wat madera geweekt zijn.

Truffel Sous. Men kookt gesneden truffels in madera goed gaar, fruit 1 eetlepel meel met wat boter op, tot dat het goed bruin is, doet er dan een weinig bouillon bij; benevens den wijn en truffels, perst het sap van 1 citroen er bij, en laat het onder bestendig roeren eenmaal koken.

Ragout Sous. Men fruit 3 eetlepels fijn gesneden uijen in boter bruin en giet er vervolgens jus of soja bij; wanneer dit kookt doet men er bij balletjes van vleesch, kleine ketting saucijs, die eerst gekookt en geschild moet worden, kleine gesneden augurken, eenige vooraf gewasschen morillesen, een weinig dragon azijn.

Wild Sous. Men neemt bruine jus of soja en zet die te koken met een weinig timian, mirre en laurierbladeren, dan doet men er bij een bierglas rooden wijn, een weinig azijn en een eetlepel witte suiker; dit gekookt hebbende giet men het door een zeef, laat het nogmaals koken, en bindt het af al roerende met een weinig water.

Piquante Sous. Men snijdt rauwe magere ham aan kleine stukjes en braadt deze met 3 eetlepels fijn gesneden roode uijen en een weinig boter, doet er bij 1 theelepeltje peper, met eenige heele kruidnagelen tot dat de uijen bruin zijn, dan strooit men er een eetlepel meel bij, giet er drie theekopjes bouillon op, benevens 5 stuks hard gekookte dojers van eieren en eeuwige fijn gehakte anchovis. Wanneer dit een kwart uur gekookt heeft, wrijft men het door een zeef, roert er 2 lepels mosterd bij, alsmede een weinig dragon azijn, en laat het nog eens te zamen opkoken.

Schildpad Soep. Neem 1 kalfskop, laat die goed in 't water trekken, kloof dien half door en wasch hem schoon uit, men kookt hem vervolgens gaar met een hand vol zout en zoo weinig water als mogelijk is; wanneer de kop gaar is, neemt men dien uit het water, laat hem koud worden en snijdt hem

daarna aan kleine stukjes, dit gereed zijnde zet men de bouillon, waar men den kop in gekookt heeft, maar eerst goed afgeschuimd, op het vuur; mogt men geen bouillon genoeg hebben, dan doet men er wat krachtige bouillon van runder lapjes bij, vervolgens neemt men 14 groote aan schijfjes gesneden uijen, en laat deze in boter bruin braden, men moet wel zorgen dat zij goed gaar en zacht zijn; dit gereed zijnde doet men er 5 eetlepels meel bij, en laat dit te zamen bruin braden, altijd roerende omdat het anders aanbrandt; als het bruin is, giet men er een theekopje bouillon bij, en zoo langzamerhand meer. Als het meel met de bouillon vereenigd is, doet men er het vleesch en de uijen bij, vervolgens neemt men 1 citroen, perst het sap er uit, eenige fijn gesnedene lombok, en eenige korrels peper, zout en Madera naar den smaak; dit alles laat men goed door koken, van tijd tot tijd roerende omdat het ligt aanbrandt of schift; langer dan een half uur behoeft het niet te koken.

Garnalen Pastei in aardappelen, in warrauwe garnalen pellen en braadt die in boter; bruin zijnde, doet men er bij een weinig melk en madera, 2 theelepels zout, 1 dito peper, 1 dito notenmuscaat en braadt dit alles goed gaar, laat afzonderlijk 5 eetlepels fijn gesneden uijen met wat boter bruin braden en doet dit daarbij, wanneer de garnalen gaar zijn, benevens gezouten of gerookte tong aan kleine stukjes gesneden, en de dojers van half gekookte eieren; roert dit alles met 1 theelepel peper, 2 dito zout, 1 dito notenmuscaat, een halve theelepel fijne kruidnagels goed door elkander en doet het in een groffe schotel, bedekt het met een korst van aardappelen, 5 dojers van eieren en wat boter te zamen fijn gekneed; Ook doet men het vulsel wel in een brood of in bollen, die men van binnen hol moet maken; daarna doet men het in een taartenpan van onder en boven met vuur.

Gevogelte Ragout met een witte Sous.

Men neemt een vette kip of kalkoen en slagt die daags te voren, haalt de beenderen er uit, en vult ze met varkens of kippenvleesch dat eerst goed fijn gehakt is; meng er bij 1 theelepeltje peper, 1 dito notenmuscaat, een half theelepeltje kruidnagelen, alles fijn gestampt, 2 theelepeltjes zout en 2 eetlepels fijn gehakte peterselie; dit alles mengt men goed door

een, stopt dan de frikadel in de kalkoen, naait ze dicht, en kookt ze in een sterke bouillon gaar, vervolgens doet men er de volgende sous over: men neemt kleine ketting saucijs, die eerst gekookt moet worden, eenige morilles, eenige champignons, zwezerikken aan kleine stukjes gesneden, en kleine frikadelletjes, dit alles kookt men in de bouillon gaar, giet ze daarna door een zeef. bindt alsdan diezelfde bouillon af, met 10 dojers van eieren, het sap van een citroen, een weinig foelie en wat boter, ten laatste doet men de frikadel, morilles, champignons, saucijs, zwezerikken, in de sous en dan deze over de kalkoen.

Runder Tong. De tong moet men eerst goed gaar koken, en gespouwd op eene schotel leggen, met de volgende sous er over heen: neem een half theekopje gekruide azijn, een theekopje roode wijn, 3 eetlepels suiker, een halve notenmuscaat geraspt, twee eetlepels meel, een weinig peper, en zout naar den smaak, eenige rozijnen en krenten, en een bierglas bouillon van de tong; de sous moet men eerst goed koken, en dan over de tong gieten. Daarna zet men de schotel in een taarten pan met vuur onder en boven.

Runder Tong Gestooft. Men doet de tong gespouwd (na ze eerst gekookt te hebben) in eene groffe schotel, en stooft ze gaar met bouillon van de tong met een theelepeltje notenmuscaat, dito peper, 2 dito zout, een half theelepeltje kruidnagelen, en 5 eetlepels fijn gesnedene roode uijen, verder doet men er bij, een weinig maderen en sap van 1 citroen, en bindt het vervolgens met wat fijn gestampte beschuit, en 3 eetlepels boter, laat het in een taarten pan bakken met onder en boven vuur.

Runder Haas met Ragout. Men zet den haas een nacht of een halve dag, in azijn, dan stooft men hem gaar, met kleine frikadelletjes van kip en kleine saucijsjes, doet er 4 eetlepels fijn gesneden roode uijen bij, 1 theelepeltje peper, 2 dito zout, 1 dito foelie, een half theelepeltje kruidnagelen of eenige heele kruidnagelen, een half bierglas maderen, en 2 eetlepels boter, en bindt dan de saus, met wat meel, tot dat het goed gebonden is.

Paling Rollade. Men neemt 1 grooten paling en haalt er de graten uit, bestrooi ze dan met wat zout, peper, en notenmuscaat, rol ze op, en gebonden zijnde, braad die in boter gaar, alvorens ze eerst in dojers van eieren, die eerst goed geklopt zijn, gewenteld en met fijne beschuit bestrooid te hebben. Men eet ze met eene gewone sla saus, of ook met zuring saus; men zet goed gewasschen zuring op het vuur, en laat deze smelten, doet eerst het nat daarvan weg, en wringt ze dan door een zeef, zoo lang tot er niets dan draden overblijven, alsdan doet men er wat bouillon, 1 eetlepel boter, en 5 dojers van eieren, benevens wat notenmuscaat, bij, en laat alles nog even te zamen in een pannetje opkooken.

Geforceerde Varkens Karbonade. Men snijdt het vleesch van de beenderen af, en schrapte deze schoon, het vleesch wordt zeer fijn gehakt, en aangemengd met zout, peper, notenmuscaat, geraspt brood, en een of 2 eieren met het wit, maak daarvan karbonade, op de zelfde wijze als zij waren, steek er dan de beentjes weder in, wentel ze vervolgens om in geslagen eieren, daarna in fijn gestampte beschuit en braad ze in boter bruin. Men moet zorgen dat het braden niet te sterk is, omdat ze anders te hard wordt. Gewoonlijk eet men ze met morilles, of truffel saus. De saus: men fruit 2 eetlepels meel in boter bruin, waarbij men wat bouillon doet, kookt hier in gaar, kleine uijen, doet vervolgens daarbij een weinig citroen sap, eenige stukjes foelie, fijn gestampte kruidnagelen benevens een hand vol in warm, daarna in koud water gewasschen Morilles.

Truffels Sous. Men kookt fijn gesnedene truffels in Madera gaar, fruit dan 1 eetlepel meel in boter bruin, doet er een weinig bouillon bij, benevens de madera en de truffels, perst er het sap van 1 citroen bij, en laat het onder bestendig roeren eenmaal koken.

Rollade van Runder Haas met varkens vleesch. Men neemt 2 haasjes, en een katje varkens vleesch. Na die van alle zenuwen ontdaan te hebben, bestrooit men den haas met peper, zout, notenmuscat, en kruidnagelen, en legt ze eenige uren in azijn. Het varkens vleesch moet men goed door den haas rijgen, en dan braadt men hem half gaar. Daarna maakt

men de saus er van, men neemt 2 eetlepels azijn, 1 bierglas rijnwijn en eenige heele kruidnagelen, doet er bij eenige rozijnen, waarvan de pitten uitgehaald zijn, een paar eetlepels kappertjes, eenige fijn gesnedene augurken, eenige lombok pitten, 2 eetlepels fijn gesnedene roode uijen, en 2 eetlepels boter (ook wel een weinig suiker) laat dit te zamen met den haas verder stoven, terwijl men gedurig den haas met de saus overgiet; om de saus te binden doet men er wat fijne beschuit bij.

Rozette de Veau. Men neemt daarvoor 2 kalfs haasjes, die men lardeert en met de einden aan elkander naait; de binnenste holte vult men met 1 katje varkens vleesch en een halve katje runder vleesch, fijn gehakt en gemengd met 2 eieren met het wit, 2 theelepelijes zout, 1 dito peper, 1 dito notenmuscat, een half theelepelijsje kruidnagelen; meng denste van den haas, breng het dan netjes in fatsoen en bind hem met een koord vast, zoo dat het naaisel niet los kan schieten, bestrooi dan het gehakt met beschuit, en laat de rozette zachtjes op braden. Gewoonlijk geeft men daarbij saus van Morilles, Champignons, Oesters, of witte Ragout.

Morilles Saus. De Morilles goed gewasschen en geweekt zijnde, laat men die met wat foelie in bouillon kooken, hierop neemt men een eetlepel meel en 7 eierdojers, roert het met een weinig water goed door elkander en bindt er de saus mede af.

Kalfs Lapjes. Maak 8 stuks kleine dunne lapjes van runder of kalfs vleesch, wrijf deze met 1 theelepeltje peper, 2 dito zout en een weinig notemuscaat goed in, laat dan 20 stuks roode uijen fijn maken, meng dit met wat soja en het sap van 1 citroen en wrijf dit ook in de lapjes; laat deze lapjes dan in een groffe schotel een oogenblik staan, wentel ze daarna in gestampte beschuit en braad ze in boter bruin; gebraden zijnde doet men de lapjes in een groffe schotel met wat bouillon en boter en zet ze dan nog een oogenblik op het vuur.

Pasteitjes. Men neemt 1 pond meel en mengt dit met 4 eetlepels boter, goed gemengd zijnde doet men er 2 dojers van eieren in en wat koud water, zoo veel tot dat men het deeg kan uitrollen, rol ze dan eerst goed dun uit, maak er daarna ronde balletjes van, die men naderhand een voor een moet uit rollen,

vervolgens doet men er het volgende vulsel in, vouwt ze dan digt in den vorm van een halve maanen smeert wat wit van eieren om de kanten, om ze te doen kleven; de pasteitjes moet men in boter bra den, met een stukje kalfs vet. Het vulsel: men neemt drie eetlepels fijn gesneden roode uijen en braadt die met boter tot dat ze geel zijn, daarna neemt men fijn gehakte garnalen in een theekopje melk, laat deze dan goed koken, doet er vervolgens bij 1 theelepeltje notemuscaat, 1 dito foelie, 1 dito peper, 2 dito zout, wat peterselie en fijn gehakte uijen bladeren en laat alles koken tot het droog is.

Gebraden Vleesch. Men doet 2 groote lepels vol boter in de pan, daarna het vleesch er in, dat men eerst met peper en zout besmeerd heeft en in azijn eenige uren heeft laten liggen; half gaar zijnde doet men er 6 eetlepels fijn gesneden roode uijen bij, die eerst half gefruit zijn, dan mengt men eenige bladeren van kruisemunt er in en alles goed gaar zijnde voegt men ze bij het vleesch, doe er dan wat warm water in, en 2 eetlepels soija, 2 dito azijn, 2 theelepels peper, 2 dito zout en eenige heele kruidnagels, laat dit daarna opkoken, tot dat het een gebonden saus wordt met een eetlepel meel er bij.

Hoofd Kaas. Men neemt een gekookte varkens kop, doet het vleesch er af en wrijft dit met peper en zout, zet dan den varkens kop op een plank en doet er het volgende vulsel in, waarna men hem weder toe naait; het vleesch moet fijn gehakt worden, dan braadt men het met wat boter, half gaar zijnde doet men er bij wat fijn gemaakte peterselie, 3 theelepeltjes peper, 3 dito zout, 2 dito notemuscaat, een theekop azijn, alles goed gaar zijne schept men het vet er af kookt het overige dan weder op, met wat gesmo'ten agar agar, doet er een steen of ander zwaar gewigt op en laat het koud worden. Men kan dit vulsel ook in een vorm doen.

Kippen lapjes met Morilles. Men neemt 6 eetlepels vol fijn gesneden uijen, braadt deze met boter bruin, braadt daarna de kippen lapjes, die eerst met wat zout en peper gewreven moeten worden, en dan de zweserikken; alles afzonderlijk gebraden zijnde, doet men de lapjes in een groffe schotel, dan de uijen, daarna de zweserikken, doe er dan wat zout, peper, notemuscaat, bouillon, eenige kleine frikadellen en

champignons bij, laat ze daarna opstoven in de taarten pan met onder en boven vuur.

Gebraden Vleesch met bruine Kapper-tjes Saus. Men neemt een stuk vleesch dat men eerst goed met zout moet wrijven, en braadt het daarna in boter bruin, bruin zijnde doet men er de volgeude saus over. Men fruit 3 eetlepels meel met boter bruin, zorgende dat het niet zwart wordt, alsdan voegt men er bij 1 eetlepel soija, een bierglas roode wijn, het sap van 1 cit oen, 1 theelepeltje fijne kruidnagelen 2 eetlepels kappertjes en 4 theekopjes bouillon en laat dit even met het vleesch opkooken.

Hutspot. Men neemt 1 varkenspoot, snijdt deze aan kleine stukjes, kookt dit dan goed gaar, neemt het daarna uit de pot en braadt ze met wat loter bruin op; dan neemt men 4 varkens karbonaden be-smeert ze met papir en zout, braalt ze op, neemt vervolgens kool, wortelen en eenige aardappelen, kookt dit elk afzonderlijk in kippen bouillon gaar, daarna doet men alles te zamen in een pot, de groente, de gekookte varkenspoot en de 4 karbonaden, met wat varkens bouillon, waar de pootjes in gekookt zijn, wat kippen bouillon, gestampte beschuit en heele peper en laat dit alles goed opstoven in boter.

Gestoofde Visch. Neem eenige roode uijen met 3 stukjes knuffool, laat deze fijn wrijven op een steen en braad ze dan in wat boter. Daarna neemt men 6 moten visch, braadt die een oogenblik in boter, neemt die dan er uit, doet vervolgens de gebradene uijen in een pan, met wat boter, een eetlepel soija, 1 theelepeltje zout, 1 dito peper, 1 dito notenmuscaat, doe nu wat bouillon, het sap van 1 citroen en de visch moten er in en laat het stoven; neem vervolgens een aarden schotel, smeer die met boter en fijne beschuit en laat het dan weder in een taarten pan bakken met onder en boven vuur.

Haché. Men neemt een halve flesch rijnwijn waarin men het gesnedene vleesch doet, (men moet het nemen van koud vleesch,) voeg er bij een weinig azijn, eenige fijn gesnedene augurken, wat gember, eenige kemiërie, (de gember en kemiërie moeten eerst fijn gewreven worden) een goede portie fijn gesnedene roode uijen, wat fijn gesnedene lombok (de pitten moet men er uit doen) 2 eetlepels kapertjes, een paar

eetlepels witte suiker, benevens eenige laurier bladeren, dit alles moet men goed door stoven met een paar eetlepels boter en bindt de saus met wat meel.

Ingemaakte Snippen. Na dat de Snippen gedood zijn, hangt men ze in hunne veeren op en laat ze drie uren alzo hangen; vervolgens plukt men ze droog weg, maakt ze schoon, legt ze op een schotel, bestroot ze met peper en zout en braadt ze daarna in boter langzaam gaar. Nu neemt men een flesch wijn azijn of minder, naar de hoeveelheid der snippen, doet daarin eenige Laurier bladeren, fijn gesnedene roode uijen, heele kruidnagelen, eenige peper korrels, wat zout, een paar blaadjes foëlie en eenige heele lombok, laat dit te zamen kookken, neemt het van het vuur, en doet er de gebradene snippen in; eenigzins koud geworden zijnde doet men ze in eene stopflesch en voegt een aan dunne schijfjes gesnedene citroen er bij.

Gestoofde Varkens Pootjes. De varkens pootjes moeten eerst gekookt worden en wanneer ze goed zacht zijn, moeten ze gestoofd worden met een wijnglas mader, een weinig witte suiker, 1 theelepel-tje peper, 2 dito zout, 6 stuks heele kruidnagelen, een paar Laurier bladeren en wat boter, zij moeten zoo lang gestoofd worden, tot dat de saus een soort van gelei wordt; het water waar de pootjes in gekookt zijn moet niet weg gedaan worden.

Witte Ragout. Daartoe neemt men de volgende ingredienten, als: kleine ketting saucijsjes, eenige morilles, champignons, zweserikken, aan kleine stukjes gesneden vleesch of kip en kleine frikadellen; dit kookt men eerst in bouillon, giet het daarna door een zeef, bindt dan de bouillon met 2 eetlepels meel, 10 eerst goed geklutste eierdojers, het sap van een halve citroen en een weinig geraspte notenmus-caat; ten laatste doet met het garnituur er in en een paar eetlepels boter.

Een saus bij overgebleven gebrad. Men snijdt het beste van de overgeblevene stukken vleesch af en hakt het mindere zeer fijn, alsdan braadt men het met eenige roode uijen, fijn gesneden, in boter bruin, doet er daarna een eetlepel meel bij, benevens 2 hierglazen roode wijn, 1 eetlepel soija, eenige heele korrels peper, en eenige heele kruidnagelen, laat het zoo een

kwartier kookten, legt dan de goede, gesnedene stukken vleesch op een groffe schotel, melde saus over heen, met een weinig citroen sap, en laat het zoo nog even opkookten.

Paté à la financière. Men neemt eenige truffels en champignons, prei, uijen en peterselie, dit behoort aan stukken gesneden, vervolgens neemt men een ijzeren pan die goed op het vuur warm geworden is, doet daarin een eetlepel boter, wat kaldoe, bouillon en een half bierglas Madera, hierin kookt men naar verkiezing Varkens vleesch goed gaar, liefst aan dobbelsteenen gesneden. Wanneer men bespeurt dat het vleesch gaar begint te worden voegt men er bij 2 eetlepels slaolie, 3 eetlepels azijn, 2 theelepels mostard, 2 theelepels tjes zout, 1 dito peper, 3 fijn gemaakte eierdojers, met de hier boven genoemde truffels, champignons, prei, uijen en selderie. Dit alles kookt men dik op het vuur, waarbij men voorzigtig moet wezen dat het niet aanbrandt. De korst moet men liefst van gebakken pasteitjes maken.

Paté à la Philosophie. Men behandelt deze pastei even als de vorige, met uitzondering alleen dat met alle kliekjes van vleesch daarvoor neemt en in plaats van Madera roode wijn moet gebruiken, gemengd met vermeerde, of met fijne Chinesche Lacsa, en sap van een citroen. De korst moet van fijn gemaakte aardappelen gemaakt, met 4 eierdojers en een ei met het wit, waarna men den boven rand met boter en fijn gestampte beschuit moet bestrijken.

Duiven Daube. Men neemt 6 duiven, na deze goed schoon gewasschen te hebben snijdt men ze in vieren en zet ze een of twee uren in fijn zout en daarna kookt men ze in bouillon met een glas of Rijunijn en ook een otellen boter waarbij men eenige stukjes foelie en eenige heele kruidnagels doet; wanneer de duiven gaar zijn neemt men ze er uit, vervolgens neemt men een kwart pond fijn gehakt varkens vleesch, doet er wat beschuit, een weinig notenmuscat, dito peper, dito zout, sap van 1 citroen, wat boter en een paar dojers van eieren door; indien men ham of gerookt vleesch heeft, kan men dit ook fijn gehakt er bij voegen, om er meer smaak aan te geven, vervolgens maakt men van dat fijn gehakt balletjes en kookt die weder in de bouillon, waar de duiven in gekookt zijn, dan

schikt men die en de frikadellen in een vorm of kom, vervolgens neemt men 2 theekopjes agar agar, kookt dat in de bouillon waar in de duiven en de frikadelleljes gekookt zijn, voegt er sap van een citroen, wat Rijnwijn en zout naar den smaak bij, dan laat men de bouillon en agar agar er over loopen en koud worden.

Gestoofde Eieren. Men doet 12 hard gekookte eieren in water, daarna snijdt men ze aan schijven, legt ze dan in een groffe schotel, met een theelepeltje fijn gestampte gember en dito peper bestrooid, en wat boter, dit moet zoo lang op het vuur gelaten worden, tot dat de boter gesmolten is. Dan worden drie eierdojers met zoo veel meel als men met de punt van een mes vatten kan, geklutst, half dik zijnde, doet men er wat water bij en zout naar den smaak, roert dit alles goed met een weinig boter, zet het dan zoo lang op het vuur tot dat het dik geworden is, doet deze saus daarna over de eieren en laat het goed trekken; als men het op wil dissen doet men er een weinig boter in. eerst even met een weinig boter gaar moet gemaakt wezen, (men kan ook wel frikadellen van den vorigen dag gebruiken,) meng hier bij drie volle eetlepels fijn gesneden roode uijen, een weinig mosterd, een theelepeltje peper, 2 eetlepels boter, een weinig soija en een ei met het wit, maak hiervan langwerpige balletjes, rol deze in gestampte fijne beschuit, daarna in geklopte eieren met het wit en dan weder in fijn gestampte beschuit, braad ze vervolgens in olie en boter bruin, neem dan peterselie van een vinger lang, laat die ook in de boter braden, leg ze op de schotel en de Croquetten er boven op.

Saus bij koud Vleesch. Neem een rijst lepel (of sendok sedeng) witte suiker, een weinig fijn gehakte kruisemunt bladeren, (of Poko blanda) dito peterselie, een weinig azijn (Hollandsche), een eetlepel fijn gehakte roode uijen en een weinig lombok. Dit alles roert men door elkander met de saus van het vleesch, heeft men van de saus niet genoeg, dan neemt men bouillon en wat boter er bij.

Robert Saus. Men kookt een varkens poot goed gaar, het dunste gedeelte wordt in fijne stukjes of reepjes gesneden en in de bouillon gedaan, dan doet men er bij mosterd naar den

smaak, eenige fijn gesneden lombok, een eetlepel Hollandsche azijn en het sap van een citroen, laat dit kooken, en bindt het af met 10 eierdojers, een eetlepel meel, en twee eetlepels witte suiker, die eerst met een weinig koud water aangemengd moet worden.

Vol au Vent. Men neemt een blad deeg van een kleine pink dikte, legt in het midden een dik gevouwen papier, en daar op weer een blad deeg. Nu neemt men weer een derde blad deeg, dat voor deksel moet dienen, vouwt het bij de hoeken in drieën, geeft er eenige sneden in, doet het weer open en op het tweede blad, dat 'men eerst met water bestreken heeft. Voor den rand rolt met het deeg eerst 4 malen over, vouwt het in vieren dicht, zoo dat het een vinger dikte heeft, dan snijdt men er een lange reep van, ter breedte van 4 vingers; eerst snijdt men van de tweede bovenste laag der Vol au vent een rand af, en legt dan de gesneden repen langs den rand, zet hem dan in den oven, na alvorens het geheel met geel van ei gemengd met water bestreken te hebben; als ze gaar is doet men de deksel van de bovenste korst af, haalt het papier er uit en vult het binnenste met:

Duiven Pastei. Men neemt 10 Duiven, snijdt die in vieren en braadt ze met boter en een vol bord met fijn gesneden eijen; goed bruin gebraden, doe er dan bij drie theelepeltjes zout, 1 dito peper, 2 eetlepels meel, 2 eetlepels boter, een half bierglas madera, een bosje peterselie (als het gaar is, moet men de peterselie er uit halen), 5 groote lepels bouillon, en het laatste doet men er wat olijven, truffels en Champignons bij; de Champignons moeten eerst een weinig opgestoofd worden met een weinig boter.

Deeg van Foullette. Men neemt kalfs vet van de nieren zoo versch mogelijk, haalt het vel en de vezels er af, wast het vervolgens frisch af in water, en stampt het met wat zout, tot het melk wordt en de water deelen er uit zijn. Meng er vervolgens wat Hollandsche boter onder, tot het zacht wordt, doe het dan in een pot met goed zout er over en dek het met papier. Wil men het bewaren, dan neemt men het weer, na een paar dagen, uit de pot, mengt met nog'gen weinig boter, en doet er dan weer een papier met zout op.

Op 5 ons meel neemt men driekwart van bovenstaand geprepareerd vet, eerst kneedt men het meel met den dojer van 1 ei, een eetlepel boter en anderhalf bierglas water. Voor men het vet in het deeg doet, moet dit laatste na eerst goed gekneet te zijn, onder een servet een half uurtje rusten, dan rolle men het in het vierkant uit. Bij het vet mengt men eerst nog een paar eetlepels boter en doet den bal vet midden op het blad deeg, dat men er overheen vouwt; dan begint men het goed in de lengte uit te rollen. Wanneer men het deeg wil uit rollen bestrooit men de tafel telkens fiks met meel, om het aankleven te beletten; 4 malen moet men het uit rollen, telkens het blad deeg in drieën vouwende. Dan rolt men het weer uit om er 21 ronde schijfjes van te maken, die men met water bestrijkt, vervolgens rolle men het overschietende nogmaals uit om er 24 dunne schijfjes van dezelfde vormen uit te snijden; men legt de dikke schijfjes boven de dunne, neemt dan een ronde vorm die kleiner is, steekt deze telkens in warm water en drukt hem even op elk pasteitje om naderhand het dekseltje te hebben. Bestrijk dan alles met een mengsel van water en een dojer van één ei, en zet de pasteitjes op een ijzeren plaat in een vrij warmen oven. In minder dan $\frac{1}{2}$ uur zijn de pasteitjes gaar, ligt dan het dekseltje van de pastei er af, en hol het binnenste voorzigtig uit, waarna men er het volgende vulsel in doet, op het oogenblik als men ze eten wil. De korst kan zeer goed opgewarmd worden.

Oes'ers of Garnalen vulsel. Men neemt 2 ujen en een weinig aan dobbelsteentjes gesnedene ham, te zamen gebraden en laat dit met een bierglas Madera, 2 eetlepels meel en eenige theekopjes bouillon lang kooken, dan neemt men de Oesters of Garnalen, die eerst met boter moeten gebraden worden, een eetlepel fijne peterselie, een weinig Knufflook, een theelepeltje peper, 2 dito zout, 1 dito notemuscaat, en laat dit met de saus stoven.

Kippen Pastei. Doe in een pan 2 eetlepels boter, deze gesmolten zijnde braadt men er in 2 lepels fijn gesneden uijen, een eetlepel fijn gehakte peterselie, 2 theelepeltjes zout, 1 dito notemuscaat 1 dito peper en de borst van een groote kip, fijn gehakt, benevens het sap van 1 citroen.

De Korst van de Kippen Pastei. Neem een half pond meel, doe er een ei met het wit en 1 theelepeltje zout door, kneed dit goed door een, en meng het aan met wat warm water en 2 eetlepels schapen vet, tot het een goed lenig deeg is. Neem er nu een klein stukje af, en rol dit uit (de plank moet eerst met een weinig water besmeerd worden) snijd het dan aan kleine vierkante stukjes, en doe in elk van die stukjes een weinig van het vulsel, vouw het netjes op, en laat het met klapper-olie en een weinig boter bruin braden.

Eieren in Bakjes. Knip een vel papier in stukken van 3 duim in het vierkant, buig van ieder stuk ruim een duim in het rond naar boven, zoodat het vierhoekige bakjes worden van 5 duim vlakke inhoud. Neem een weinig boter, een greepje fijne brood kruimels, wat gehakte peterselie, jonge uijen, zout en peper, men; dit door, doe in ieder van de bakjes een ze op een rooster over een zacht vuur of op een schotel in den oven en laat ze langzaam gaar worden.

Salade à la Volaille. Neem 4 dojers van rauwe eieren, 8 lepels sla olie, te zamen goed geklopt tot eene dikke saus, dan 3 à 4 eetlepels azijn of dragonder azijn er door geroerd met zout, peper, mosterd, soja en zeer fijn gehakte dragon, (of jonge daon bawäng) vervolgens 6 à 8 vaste kroppen sla, (snijd elk hart in 6 stukken) 4 hard gekookte eieren in 8 verdeeld en deze te zamen met eene kip tusschen de kropjes geschikt, de kip wordt klein gesneden, de kluijjes en groote stukken er buiten uitgelegd, de kleine stukjes in het midden, tegen etens-tijd wordt de saus er pas op gedaan, na alvorens nogmaals goed geklopt te zijn. Men kan deze salade naar verkiezing versieren met O. I. kers, kleine stukjes gerookte ossetong, enz.

Een andere Salade. Men neemt de losse bladeren van de kroppen af en legt de harten tegen den rand van de schotel; dan snijdt men kleine stukjes gebraden kip, of gekookte zalm, en legt die in het midden van de schotel; dit wordt bedekt met losse bladeren der salade, waarna men er de majonaise saus over doet, daartoe neemt men 2, 4 à 8 rauwe dojers van eieren, doet ze in een kom of schotel en al roerende voegt men er druppels gewijze olie bij, tot dat het goed dik is, dan wat zout, peper, azijn, peterselie, jonge daon bawang (of dragon)

gesneden Augurkjes, een weinig citroen sap; zoo de saus te dik is, kan men er een weinig water bij doen. Men

Majonaise Salade.

Men neemt 1 gekookte en een rauwe dojer van een ei, kneedt die met peper en zout, roert dit onophoudelijk met sla olie, die men er druppels gewijze in doet, van tijd tot tijd een paar druppels azijn tot dat het geheel een zeer dikke saus wordt, naar verkiezing doet men er mosterd, gesneden uijen en fijn gehakte peterselie in. Men neemt vier kippen, braadt ze liefst in den oven met boter, snijdt en schikt de borst en poeten langs eene hoe- veelheid kropsalade, die men netjes in een groote schotel gelegd en met olie, azijn en peper bestrooid heeft, de gladde stukken kip legt men er boven op, dan de saus er over heen, vervolgens wat gesneden zuur liefst augurkjes of biet, langs de sla een rand half staande frissche sla bladeren en daarom heen weer een rand hard gekookte eieren in 4 gesneden. Men wachte zich de hand onder het behandelden der saus te dicht bij te houden, of de olieflesch warm te maken daar de saus hierdoor schiften kan.

Koude Pastei.

Men neemt fijn gehakt spek met peper en zout, vult daarmee een taling (of Melie- wies) die ook eerst met peper en zout besmeerd moet worden, kook die dan, stoof ze daarna met een bier- glas Madera, 2 bierglazen azijn, laurier bladeren, wat foelie, 2 kleine stukjes (of sioongs) witte uijen geraspt en laat dat alles op koken in een groote schotel; varkens poetjes kan men op dezelfde wijze bereiden.

Canard van schapen vleesch.

Neem een bord vol fijn gesneden koud schapen vleesch en even veel fijn gesneden roode uijen, braad de uijen met 3 eetlepels boter half gaar, doe het vleesch er in met een half theekopje soja, 4 theelepelties peper, 2 lepels boter en drie kwart bierglas citroen sap, braad dit goed bruin, doe het dan in een groote schotel en laat het warm maken als men het eten wil.

Gepofte Kip. Men neemt 1 kip en spalkt die open, besmeert ze met peper en zout, en legt ze dan in een wajan met een eetlepel

boter en een weinig warm water, legt er bovenop een pisangblad met een groote steen er op en laat ze koken; als ze half gaar is, doet men boven en onder de kip fijn gestampte beschuit, peper en zout en laat het zoo droog worden; gedurig moet men ze keeren, en perst er dan een paar citroenen in.

Gestoofde Garnalen of Oesters. Men neemt rauwe oesters, nadat men den baard er afgenomen heeft, of garnalen, maakt ze goed schoon, neemt vervolgens kleine bordjes of een groote schotel, legt op den bodem fijn gestampte beschuit, dan de oesters of garnalen netjes op de beschuit, strooit er boven op een weinig peper, soija, beschuit, boter, en eenige lepels bouillon, perst het sap van 2 limmetjes er over, en bakt ze met onder en boven vuur; voor dat men de beschuit er op strooit moet men den bodem der schotel met boter besmeren; als men de garnalen stooft kan men op den bodem en boven op ook fijn gehakte peterselie en jonge uijen bladeren strooijen.

Wild Saus. Men neemt bruine soija (of ketiap) en zet die te koken. Als men ketiap (of soija) gebruikt moet men er een weinig bouillon bij doen, doet er dan bij een weinig teniaw, mirre, laurier bladeren een half bierglas roode wijn, een kwart bierglas azijn, en een eetlepel suiker, dit gekookt zijnde, giet men door een zeef, laat het nogmaals koken en bindt het dan met 1 eetlepel meel, die eerst met water aangemergd moet worden.

Witte Piquante Saus. Men laat 2 eetlepels boter smelten, daarna neemt men 2 eetlepels meel, 4 dojers van eieren, eerst goed geklopt met 2 eetlepels koud water, en doet dit bij kleine hoeveelheden in de boter, vervolgens doet men er nog 2 theekopjes water bij, met wat azijn naar den smaak, 1 eetlepel witte suiker en eenige citroen schijven; laat het dan alroerende koken dat het niet schift.

Saus bij koud Schapenvleesch. Neem een rijstlepel witte suiker, een wijnij fijn gebakke kruisemunt en peterselie, azijn naar den smaak, een eetlepel fijn gesneden uijen, en een weinig fijn gesneden lambok; dit alles door elkander geroerd met saus van het vleesch.

Oester Saus. Men zet 2 theekopjes bouillon op het vuur te koken met een weinig foelie; de oesters, die daarvoor bestemd zijn, worden in de bouillon gedaan, benovens het sap van 1 citroen. Zoodra die even gekookt hebben, neemt men ze er uit en bindt de saus met een eetlepel-meel en 10 dojers van eieren; vóór het aanrigten doet men er de oesters in.

Garnalen Saus. Men neemt een eetlepel boter en 1 eetlepel meel, roert dit goed door elkander, dan doet men er een of twee theekopjes bouillon, een wijgig peper en notenmuscaat bij, laat het onder bestendig roeren koken en doet er gepelde garalen en 4 dojers van eieren, eerst goed geklopt, bij.

Een Kapoen met witte Ragout Saus. Men neemt 1 vette kapoen, slagt die den vorigen dag, neen. de beenderen er uit en vult hem met 1 rond varkensvleesch, 2 theelepels zout, dito peper, dito notenmuscaat, 1 theelepel kruidnagelen, dito foelie en 2 eieren, naait de kapoen dicht en kookt hem in een sterke bouillon gaar, dan doet men er de volgende saus overheen; men neemt kleine saucijsjes, morilles, champignons, zwezerikken aan kleine stukjes gesneden, kleine frikadel van kippenvleesch, dit kookt men in de bouillon, giet die vervolgens door een zeef, en bindt dan de bouillon af met 10 eierdojers, het sap van 1 citroen en een weinig notenmuscaat; dan doet men de kapoen in de schotel en de saus er overheen en rondom, daarna rangeert men de frikadel, champignons, saucijsjes, morilles en zwezerikken netjes er om.

Citroen Saus. Men neemt 3 theekopjes bouillon, een of twee stukjes foelie en het sap van 1 citroen, of 2 limmetjes en mengt er bij 18 dojers van eieren goed geklopt; men kan er ook 2 eetlepeljes kapertjes bij doen, en moet goed roeren terwijl het op het vuur staat.

Bamie. Men neemt 4 eetlepels versche klapperolie en zet die op het vuur; warm zijnde, doe er dan bij een eetlepel fijn gesneden roode uijen, dito witte uijen, en braad ze bruin. Neem vervolgens 2 stukken Mie, die eerst even geweekt moet worden en vervolgens gekoekoost (of gestoomd boven de koekoesan) zet deze dan in een kom met koud water, neem ze vervolgens er uit, en braad ze met de uijen, tot ze wat geel is, doe dan er bij, een half theekopje soija, dito tjoutjou en

vervolgens het vleesch van 1 kip, die aan kleine stukjes gesneden is, en 3 eetlepels vol rauw gepelde garnalen (men moet de mie er eerst uit halen), dan braadt men het vleesch met de garna en soija of ketjap en tjoutjou; als het vleesch gaar is doe dan de mie er bij met 3 theekopjes bouillon die men van de beenderen van de kip maakt, zoomede een theebordje peultjes, dito tougee, 2 theelepels zout, dito peper; als dit half gaar is voeg er dan bij een handvol lange dunne steeltjes koetjaai, daoen bawang en selderie. Wanneer men het opdisschen wil, doet men er boven op de volgende boebor: men neemt 2 eetlepels rauwe gepelde garnalen, kookt die met 2 theekopjes bouillon, 1 theelepelle peper en een of twee eetlepels meel, daarna braadt men van 2 of 3 eieren struif zeer dun, snijd ze aan dunne reepjes en legt die er boven op als het reeds in de schotel is.

Kip of Eend gevuld met Manga. Neem een vette kip die 's avonds te voren geslagt is, maak die goed schoon, en laat ze even met weinig water opkoken, ook de hartjes en lever; neem dan de hartjes en lever en snijd of hak die aan kleine stukjes, meng er bij een sneedje brood dat vooraf in melk geweekt is, met 2 dojers van eieren en 4 eetlepels manga pap, die niet al te zoet moet zijn, een lepel boter, wat zout en eenige rozijnen, vul dan de kip er mee, naai ze digt, kook ze nog even op, en braad ze dan met onder en boven vuur.

Om roode Kool te maken. Neem 1 witte kool, snijd die zeer fijn, kook ze op met water dat men vooraf met roode kembang spatoe heeft laten koken, doe er dan bij 1 bierglas rooden wijn, een half dito azijn, een eetlepel vol boter, wat suiker en zout naar den smaak.

Temathee saus met Kippen-lapjes. Neem 1 kip, laat die eerst tot lapjes maken, smeer die goed door met een weinig zout, peper en fijne beschuit, braad die dan eerst bruin en maak vervolgens de saus; neem daartoe 6 temathee, kook die eerst, neem dan 2 eetlepels vol fijn gehakte roode uijen, braad die eerst en meng ze dan met de temathee en 1 bierglas rijnwijn, bouillon, en een weinig meel om de saus te binden.

Gestoofde Ham met Frikadelletjes. Neem een plat bord gekookte Ham en laat dit fijn hakken, neem vervolgens het

vleesch van een kip en laat dit ook fijn hakken, meng er bij 2 theelepels zout, 1 dito peper, 1 dito notemuscaat, 2 eieren, 1 met het wit, en 1 zonder en een weinig boter, maak er kleine balletjes van en wentel ze goed in fijn gestampte beschuit, leg een laag van die frikadelletjes in een groffen schotel, daarna een laag van de gehakte Ham, en dan weder een laag frikadelletjes, laat dit zoo in een taartepan bakken met onder en boven vuur; wanneer men het opdisschen wil, giet men er een half bierglas wijn en water overheen.

Gestoofde Aloor (zeegewas.) Eerst moet men de aloor goed uitwasschen en dan goed afkooken, met zeer veel water; doe ze dan in een zeef, en stoof ze daarna met wat kaldoe, 6 dojers van eieren, goed geklopt, en wat boter.

Gestoofde Kool met Saucijs. Neem 1 groote witte kool, laat die in zijn geheel goed gaar koken, snijd ze daarna in vieren en leg ze in een aarden schotel, doe er bij boter, bouillon en wat fijn gestampte beschuit er over, leg de saucijsjes er om heen, die vooraf afzonderlijk afgekookt moeten worden, laat dit gezamenlijk stoven met onder en boven vuur.

Om een lekkere schotel van jonge Duiven te maken. Neem 6 duiven goed schoon gemaakt, wrijf ze goed met zout, vul ze met 3 sneedjes brood, die in melk geweekt zijn, gemengd met een eetlepel krenten, 1 theelepels fijne kaneel en de dojers van 2 eieren; braad de duiven dan met 1 eetlepel boter, tot ze half gaar zijn; zet op het vuur een groote eetlepel vol frambossen gelei met 1 bierglas rijnwijn, doe daarna de duiven in een groffen schotel, giet de saus er overheen en laat ze dan in een taartepan bakken met onder en boven vuur.

Majonaise. Neem 5 ongekookte eierdojers, klop die goed, meng er bij 6 volle eetlepels azijn, 2 theelepels zout, zet dit even op het vuur al roerende, neem nu 4 gekookte eierdojers, maak die fijn, meng er bij 2 theelepels mosterd, 3 eetlepels sla-olie, meng dit goed door elkander met de eerstgenoemde saus; meng er ook bij een half stuk agar agar, die vooraf met een bierglas water gekookt moet worden, tot er driekwart glas over blijft, nu maakt men kleine balletjes van kippen vleesch, bruin gebraden, met gekookte en geschilde kepiting, kakap, of salem, met een weinig gekookte garnalen, en legt men

laagsgewijze eerst het vulsel met fijn gesneden augurken of biet, dan de saus en zoo vervolgens tot dat de vorm vol is; men eet deze sla als ze geheel koud is.

Majonaise. Men neemt kleine gekookte frikadelletjes, fijn gesneden augurkjes, gekookte kepieting, kakap, of salem. Nu kookt men sterke bouillon en doet er dan bij 3 eetlepels slaolie, 6 dito azijn, peper en zout naar den smaak, 3 theelepels mosterd op drie bierglazen bouillon, 1 glas gesmoltene agar agar. De visch, de balletjes en de fijn gesneden augurken legt men, laagsgewijze, sierlijk in den vorm, altijd met de saus er bij gietende en laat het dan koud worden: zoo-dra het uit den vorm op de schotel is giet men er de gewone majonaise saus overheen.

Gestoofde Garnalen. Neem 3 eierdojers, klop die goed dik, meng er bij 2 theelepels zout, 1 dito notemuscaat, 1 dito peper, 1 eetlepel meel en 3 thee-kopjes melk, laat die te zamen al roerende koken met een eetlepel boter, tot het dik wordt, doe dan de garnalen er in en schud het goed door een. Men kan dit ook voor het vulsel van brood of bollen gebruiken, men holt dan de geraspte broodjes of bollen uit, vult ze met de garnalen en laat ze in een pan bakken.

Paling à la Majonaise. De paling snijdt men aan moten, zout ze even, bakt ze met wat boter en laat ze koud worden. Maak nu de saus: 4 hard gekookte eieren, alleen de dojers en 1 rauwe dojer goed fijn gemaakt met een weinig gehakte peterselie, 2 eetlepels mosterd, 1 dito peper, 2 dito zout, 3 dito slaolie en 5 dito azijn goed door elkander geroerd en dan over de paling gedaan.

Hoer met Rozijnen en Amandelen. Neem 1 kip, snijd die in vieren en kook ze met wat water en zout, alsdan fruit men een eetlepel boter bruin, doet er de bouillon van de kip bij met een bierglas rooden wijn, alsmede eenige schijfjes geschilde limmetjes en laat het dan koken. Doe daarna de saus door eene zeef, kook ze weder op met de kip, 6 kruid-nagels, een stukje kaneel, een theelepelsje geraspte citroenschil, een eetlepel rozijnen zonder pitten, 2 eetlepels fijn gesneden amandelen en een weinig suiker en zout naar den smaak en laat het zoolang koken dat de saus goed gebonden is.

Gestoofde Macaronie.

Neem 1 ons macaronie, kook die in kookend water, als ze half gaar is, doe ze dan in een kom met koud water, wasch ze af en kook ze weder in kookend water goed gaar; doe ze daarna nogmaals in koud water en dan door eene zeef. Neem dan 3 flesch melk, kook die met de makaronie, 5 stukjes foelie, een eetlepel boter, een plat bord gesneden kaas, en 4 dojers van eieren, goed geklopt, gaar, doe het dan in een groven schotel, bestrooi het met gestampde beschuit en bak het in een taartepan.

Rollade van Kalfsvleesch met Gelei.

Neem goed runder- of kalfsvleesch, 4 breede lappen gesneden, geklopt, met beschuit kruimels bestrooid en 2 eetlepels gesneden augurkjes, 2 theelepels zout, dito peper, 1 dito notemuscaat, een half dito kruidnagelen, 1 eetlepel vooraf gesmolten boter en 1 kwart stuk agar agar, rol ze dan op, bind ze vast, en braad ze bruin met 1 eetlepel boter, dan doet men er bij 1 bierglas rooden wijn, een dito rijnwijn, een dito kaldoe, 1 eetlepel boter, en 6 stuks kruidnagelen.

Boeuf à la mode.

Neem neme 4 pond vleesch, vooraf gelardeerd, doe het in eene pan met 1 eetlepel boter, 5/4 bierglas azijn, 1 bierglas koud water, eenige heele roode uijen, laurier blären, (of salem) 1 limmetje aan dunne schijfjes en 10 stuks heele kruidnagelen; kook het goed gaar en doe er dan bij een bierglas rooden wijn, een lepel soija en een lepel meel om de saus te binden, met boven en onder vuur.

Macaronie met Frikadel.

Kook 2 oncen macaronie met water en zout goed gaar, daarna stort men ze op eene zeef, giet er koud water op en laat het goed uitdruipen, vervolgens kookt men ze weder met wat bouillon, zout en een stukje foelie, als ook een lepel boter en een theebordje fijn gemaakte kaas; doe ze dan in een groven schotel met boter besmeerd, leg er kleine gebakken kippen frikadelletjes bij en strooi er fijne beschuit over. Bak het met boven en onder vuur.

Gevulde aardappel-croquets. Gebraden rundervleesch of koude kapoen gehakt met eenige roode uijen en wat peterselie, goed fijn zijnde, mengt men het met 2 theelepelij: s zout, dito peper, 1 notenmus-caat, een weinig kruidnagelen, 2 eieren 1 met en 1 zonder wit en maak hiervan langwerpige frikadelletjes. Nu kookt men eenige aardappels, stampt ze, mengt er bij 4 eieren, wat zout, 1 eetlepel boter en een weinig melk; maak hiervan de korst voor het boven gemelde vulsel en rol het één voor één netjes op; rol het daarna in gestampte beschuit, wentel het in 5 eieren (vooraf goed geklopt), en braad ze geel in boter.

Aardappelen croquets. Neem gaar gekookte en fijn gestampte aardappelen met wat zout, eenige eieren, 1 lepel boter, wat melk en notenmuscaat. Wentel dit in gestampte beschuit en braad ze geel in boter.

Duivel van koude kapoen. Neem 1 gebraden koude kapoen aan stukken gesneden, dan een vol bord fijne roode uijen met een weinig fijne witte uijen en 3 eetlepels fijn gesneden lombok, braad dit eerst bruin met boter; doe er nu de kip in met een bierglas madera, een kwart dito azijn, 1 eetlepel mosterd en een weinig soija.

Eijerstruif. Men neemt 7 eieren, het wit en 3 dojers elk afzonderlijk geklopt en mengt dit daarna met elkander, doet vervolgens boter in de pan en als die kookend is, voeg dan bij de geklopte eieren 2 theelepels zout en 1 dito peper, doe het vervolgens in de kookende boter en dek de pan digt met een koperen deksel met wat vuur.

Gevulde Kapoen met Amandelen en Tong. Neem 1 vette kapoen, haal de beenderen er uit, maak nu vulsel van 1° gerookte tong, eerst zeer zacht gekookt en fijn gehakt, de hartjes en niertjes van de kapoen (ook fijn gehakt,) 8 eetlepels fijn gehakte ham, 2 eetlepels fijn gehakte kanarie, 2 dito amandelen, 2 dito rozijnen zonder pitten, een halve eetlepel fijne peper, 1 theelepel kruidnagelen, 2 dito notemuscaat, 4 dito zout, 2 dito kaneel, 3 eetlepels boter, een half theekopje kepala soeso (of room) en 3 sneedjes brood in melk geweekt, meng dit alles goed door elkander, met 12 eieren, 1 met het wit, vul de kapoen er mede en naai ze digt, doe de kapoen in

een groffe kom en laat ze dan met de kom in de koekoesan 2 uren stoomen; vooraf noet men de kapoen met een groffe naald prikken. Als de kapoen reeds zacht is moet men ze bruin opbraden met een weinig boter; men eet ze met gestoofde appelen. Deze moet men stooven met een weinig boter, een weinig kaneel, roode wijn, madera en suiker naar den smaak. Men zet de kapoen, als die gaar is, in een schotel en rangeert de appelen er rondom.

Kippen Ragout. Kook de kip op, die vooraf aan kleine stukken gesneden is, met een weinig water, wat boter en zout, doch niet te veel water; gaar zijn de voegt men er bij eene groote lepel vol gebradene uijen, wat peper en notemuscaat, laat dit zoo nog ge zamenlijk stoven, klop dan 5 eierdojers met een lepel vol boter, een half theekopje melk en een lepel azijn goed door een, kook dit tot het dik is en meng het dan ook bij de gestoofde kip waarna het klaar is.

Schildpad Soep. Maak eerst sterke bouillon, doe daarin een lepel vol meel met een weinig boter gebraden; als het goed gemengd is laat men de bouillon door eene zeef loopen, zet ze dan weder op het vuur met wat zout, peper en soija, benevens wat gebraden uijen, en voeg er nog bij kleine stukjes gebraden tong; tegen dat ze op tafel moet komen doet men nog in de soep wat madera en eet ze met gebradene stukjes brood en stukjes hard gekookte eieren.

Bruine soep wordt op zelfde wijze gemaakt; behalve gebradene stukjes tong, doet men er in fijn gesneden gebradene kool, wortelen en peterselie; men eet deze zonder gebraden brood en eieren.

Daube kan men maken van kreeften, garnalen, zalm, of ook wel van gekookte kip, namelijk van het gedeelte der borst.

Bijv: van Kreeften. Als men de kreeft gekookt en uit de schaal gehaald heeft, rangeert men ze met vleesch of kippenfrikadel in kleine stukjes gesneden in den vorm, laag voor laag, doch zeer los weg. Doe er nu en dan wat kapertjes, augurken en gesneden olijven bij tot dat de vorm vol is. Dan neemt men een halve staaf agar agar, laat die smelten en vermengt ze dan met

een theekopje azijn, peper en zout, en giet dit vocht in den vorm om de rest te doen verglazen.

De saus wordt gemaakt van 8 eierdojers, azijn, olie, peper, zout, soija, mosterd en daoen bawang fijn gesneden.

Haché. Men neemt fijn gesneden uijen en spaanseche peper welk men eerst met boter half gaar in eene braadpan fruit, vervolgens neemt men schoon gewasschen stukjes ki, als ook wat bouillon, een weinig soija en wat tamarinde en laat het zóó lang te zamen stooven, van tijd tot tijd omroerende.

Zand Koekjes. Men neemt een pond meel, dito suiker, dito boter, een half bierglas brandewijn, dit goed door elkander gekneet, mengt men vervolgens met wat krenten, vult daarmee de vormpjes die rond moeten zijn en bakt ze in de oven.

Nogât. Neem 1 pond witte suiker, goed droog, laat die zonder water smelten, doe die met 1 pond gedroogde, gesnedene amandelen te zamen in een zuivere pan, goed roerende, neem het er uit en leg het op een marmeren blad, rol het schielijk uit en snijd het tot een rand, die men in den vorm legt, welke even als de tafel, met sla-olie besmeerd moet zijn; laat het er niet koud in worden, en haal het daarna uit de vorm. Men maakt dan koeken klaar van het na-vogende deeg: 5 ons meel, een half pond suiker, 3 eieren met het wit, een weinig water, kneed het daarna en maak het plat. Hiervan neemt men een ronde schijf zet dan de rand van Nogât er om heen, plak er van binnen suiker en kleine stukjes koek tegen, om het staande te houden, doe er dan weer een schijf van den koek boven op en een tulband vorm van de Nogât in het midden, die men met suikerwerk versiert.

Amandel taart met gevulden rand. Men neemt gewone taarten korst, ook voor den rand; voor het vulsel neemt men een half pond boter tot wit gedraaid, doe er dan één voor één 10 dojers van eicren in, een bord vol kanarie, een dito amandelen, 5 stuks fijn gestampte beschuit gemengd met een eetlepel fijn gestampte kaneel, 2 theelepeltjes geraspte citroen schil, 6 eetlepels krenten die eerst gewasschen en gedroogd moeten worden, suiker naar den smaak, en doe dit alles in de

korst. Men kan dezen taart versieren met wit van ei, gemengd met fijne drooge suiker en hier en daar een ovaal kantje gevuld met gelei, den omtrek als gewoonlijk spuitende, en bakke het dan even op voor dat de gelei er in gedaan wordt.

Petits feuilletés à la Reine. Men neemt een flesch melk, 6 ons drooge suiker, 6 dojers van eicren, meng ee.st het geel met de suiker, doe er de melk bij, vervolgens door een zeef, laat het daarna koken, al roerende, doe er fijn gestampte vanille bij, maak een blad dun of bladder deeg, giet er bovenstaande gekookte melk op, bestrijk het met goed geklopt wit van ei, strooi er gesneden amandelen over snijd het in langwerpige vierkante stukjes, en laat het vervolgens in den oven bakken.

Schoenlappers Taart. Neem 20 rauwe manga's (laat die goed schillen en snijd ze aan zeer dunne schijfjes), 12 beschuiten fijn gestampt, 4 eieren met het wit, wat kaneel en suiker naar den smaak en wat citroen schillen, dit alles goed door elkander gemengd, met een goede eetlepel vol boter; zoo het niet dik genoeg is, dan doet men er nog een beschuit meer in; de pan moet men met boter en fijne beschuit besmeeren, daarna bakt men het doch moet het koud laten worden voor men het uit de pan neemt.

Citroen Podding. Neem 15 eieren, klop die roed, doe er dan een half pond witte suiker in, klop dat goed door een, vervolgens doet men het wit er bij, dat vooraf goed tot schuim geklopt moet zijn; als het in de vorm moet, voegt men er eerst drie kwart bierglas citroensap bij, daarna doet men de podding in een koekoesan, en de koekoesan in een pot met kookend water, en kookt hem zoo. De vorm wordt vooraf goed met boter besmeerd zijn.

Podding à la Diplomate. Neem gekonfijte ijerook manis, ijerook kiemkip, alle soorten van vrucht en op brandewijn en een weinig gekonfijte gember, snijd dit alles aan kleine stukjes, maak vervolgens een saus van vischijm of agar agar, goed met water gekookt tot het smelt; deze saus moet een goede dikte hebben en eene hoeveelheid van ruim 3 theekopjes vol zijn. Neem 8 dojers van eieren, of naar de grootte van den vorm; als die groot is, moet men wel 12 ijerojers gebruiken en klop deze goed, doe er vervolgens een wijnglaasje marasquino, of

persico, rum, of brandewijn, de saus van de vruchten op brandewijn en een paar eetlepels witte suiker in, als dit alles goed door elkander geklopt is, roer het dan, voeg er dan de agar agar bij, maar pas op dat die niet te warm is, anders schift het; warm het naderhand weder op, (het mag niet borrelen) met het zacht vuur, laat het een weinig koud worden voor het in den vorm komt, stamp dan beschuit en bitterkcekjes niet ul te fijn, neem daar a een podding vorm, leg daar onder in een laag gesneden vruchten en confituren, daarop een laag van de gestampte beschuit en bitterkoekjes, giet daarover een weinig saus, welke thans bijna koud is geworden, en ga zoo voort tot de vorm vol is, zet die in koud water opdat de podding goed blijve, tot men dezen op tafel wil zetten, doe hem dan uit den vorm op een schotel met d's volgende saus er overheen. De saus van deze podding wordt gemaakt van brandewijn, madera, nat van vruchten op brandewijn, marasquino, of persiko met suiker, te zamen een weinig opgewarmd.

Amandel Broeder. Neem 12 eieren, waarvan 6 gewogen moeten worden tegen de amandelen, en de andere 6 tegen de suiker; als de dojers van de eieren goed geklopt zijn, doet men de suiker en de amandelen er in; het wit tot schuim geklopt zijnde moet er het laatst bij gedaan worden, waarna men het zoo spoedig mogelijk in de pan doet met onder en boven vuur (eerst onder en dan boven.)

Crème. Laat een weinig boter in een pannetje smelten, en dan als die gesmolten roert men ze met 2 eetlepels meel goed dooreen, neem het dan van het vuur, klopt dan 12 eierdojers. en doe die 2 aan 2 er in, met 1 theelepeltje zout, 2 eetlepels suiker, een paar stukjes kaneel, de schil van citroen fijn gesneden of geraspt; na dit gemengd te hebben doet men er 1 flesch melk bij die eerst gekookt moet worden, klopt het goed en zet het op het vuur al roerende dat het niet schift, tot het dik is; dan doet men het in een groffe schotel en als het reeds koud is strooit men er suiker op, waarna het nog even in de pan gaat.

Poffertjes. Neem 1 pond boter, een half pond meel, 16 eieren en wat melk. De boter eerst goed geklopt, daarna de eieren er bij gedaan, 8 met het wit, en 8 zonder, een voor een, steeds

roerende, dan het meel en daarna de melk zoo veel als noodig is.

Rum-taart met Amandelen. Men neemt 2 ons fijn gestampte amandelen, goed eerst in de zon gedroogd, 8 ons fijne witte suiker, 12 eieren (het wit moet tot schuim geklopt worden), een weinig snippers en sucade, men maakt hiervan 4 ronde schijven, vooral op eene gelijke plaat; dit gebakken zijnde, strijkt men tusschen iedere schijf gelei naar verkiezing, welke met een weinig rum aange-nengd wordt, vervolgens legt men de schijven op elkander, waarna men ze met wit glazuur glaceert, en naar verkiezing garneert.

Broeder. Men neemt drie kwart pond meel en mengt dit met een brood deeg van 12 cents, daarna doet men er een voor een 20 eieren in, waarvan 2 met het wit, en besla die goed, vervolgens doet men er een half pond boter en later een theekopje ge-kookte melk, daarna nog 2 à 3 eetlepels witte suiker bij, roert of klopt dit alles goed door elkander, en giet het in den vorm, die eerst dik met boter besmeerd moet worden; doe dan den deksel op de pan, laat het rijzen tot het 2 vingers onder den rand van den vorm gekomen is, en bak het dan met zacht vuur; eerst moet het vuur ver af zijn, later al digter en digter en eindelijk ook vuur boven op.

Flensjes met vla. Neem 16 eierdojers, 2 thee-kopjes meel, 4 eetlepels boter anderhalf theekopje melk, dito santen, (of klappermelk) en een theekopje water; dit wordt te zamen goed roert en daarna tot pannekoeken gebakken, dan legt men ze op elkander, en tusschen de pannekoeken een laag crème de vanille.

Beschuit Taart. Men neemt 8 eieren, waarvan 3 met het wit, klopt die goed, voeg er dan bij 3 eetlepels boter, roer dit goed door elkander, doe er vervolgens 1 theekopje fijne witte suiker, en daarna een dito fijn gestampte beschuit in, klop dit goed door een, en doe het in een groffe schotel, giet er dan anderhalfve flesch melk bij, roer het nogmaals goed met een vork door elkander en zet het vervo gens op het vuur in de taarte pan, met eerst onder en dan boven vuur.

Meel Podding. Men neemt 1 theekopje meel, 6 dito melk, 1 eetlepel boter, en een stukje vanille, kookt dit tot eene dikke pap, en laat het koud worden. Neem vervolgens 8 eierdojers, 1 theekopje gesmolten boter, suiker naar den smaak, en zoo ook krenten, doe dan het tot schuim geklopte wit van 8 eieren in het beslag, roer dit alles goed door elkander, voeg er bij geraspte schil van 1 citroen en doe het vervolgens in den podding vorm; men eet deze podding met rum of bessensap saus.

Rum Saus. Men neemt rum naar den smaak, dito stroop, 2 à 3 eierdojers, melk, een stukje kaneel en laat dit alles even opkooken.

Evenveeltjes. Besla te zamen een theekopje gesmolten boter, een dito eierdojers, 1 dito meel, suiker naar den smaak, en een weinig zout, roer dit alles door elkander en bak ze in een poffertjes pan; men eet ze met fijne suiker en kaneel.

Schielijk en lekker. Neem 5 theekopjes meel, dito koud water, 5 dojers van eieren 3 theekopjes gesmolten boter, klop eerst de eieren tot schuim, doe er vervolgens het meel in, dan de boter, het water, en een theelepeltje zout; als dit alles goed geroerd is, doet men er het tot schuim geklopte wit der 5 eieren bij, en roert het lang te zamen, dan doet men het in kleine vormpjes, half vol, en zet ze in een p. n. t. bakken op een zacht vuur. Als het begint te rijzen doet men voorzigtig het vuur op de deksels die goed moeten sluiten.

Aardappelen Podding. Men neemt 20 groote gaar gekookte aardappelen en 6 eetlepels boter, kneelt die te zamen fijn, doet er dan bij de geraspte schil van een citroen, 6 eierdojers en suiker naar den smaak, klopt het wit van de eieren tot schuim, en roert het langzaam, goed door elkander, doe het dan in een vorm, met boter en beschuit besmee: d, dien men in de taarte pan zet en het zoo bakt; men kan er ook 4 eetlepels fijn gestampte amandelen bij doen; men eet die met madera saus.

Madera Saus. Men neemt 12 dojers van eieren klopt die goed en doet er bij suiker naar den smaak, 1 flesch melk en een stukje vanille en kookt dit al roerende op een zacht vuur.

Kaakjes. Men neemt een half pond meel, dito boter, 4 lood suiker, en 4 lood krenten, kneed dit goed te zamen en maakt er ringen of balletjes van, die men bakt met onder en boven vuur, als het begint te ruiken is het gaar.

Amandel Crème. Men neemt op een flesch melk 6 eier dojers, die eerst goed geklopt moeten worden; de melk kookt men vooraf met een stukje vanille laat ze koud worden en als het reeds koud is, doe er dan de geklopte eieren bij met 2 theekopjes gesmolten agar agar en suiker naar den smaak, laat dit alles nogmaals opkooiken, en meng het nog met een plat bord vol gehakte amandelen, dan doet men het in den vorm, en laat het koud worden.

Water Koekjes. Men neemt 1 bouillonkop vol melk, even zoo veel meel, dito eieren, en een halve bouillonk non boter doch gebruik hiervan eerst slechts 1 eetlepel en meng dit alles goed door elkander; bestrooi nu een servet met meel, leg dan het deeg daar op, bindt ze ruim toe en leg het nu in kokend water op het vuur; dik geworden zijnde, haalt men het uit het water, en uit het servet, en kneedt het dan nogmaals met de overgeblevene boter en wat krenten, suiker en geraspte citroenschil, maak er dan koekjes van, bestrijk die met gesmolten boter, en bak ze in de oven gaar, daarna bestrooit men ze met suiker en kaneel.

Gevulde Zandtaart. Men maakt op de tafel een deeg van 2 ons boter, 2 en een half ons gestooten amandelen, 13 lood fijne witte suiker, 63 lood meel, de geraspte schil van 1 citroen en 3 eieren, met het wit, meng dit goed en rol het uit, snijd er dan ronde platen van, en bakt ze, nadat op elk een rand is gelegd, in den oven gaar, vul ze, wanneer ze gaar zijn, dan elk met een verschillende confituur, zet ze daarna op elkander, en gaarneer ze met een glazuur.

Wafelen. Neem 6 eieren, 3 met en 3 zonder het wit, boter en meel naar de zwaarte van de 6 eieren, roer de eieren eerst goed door een, doe er dan de boter bij, daarna het meel en vervolgens nog 1 theekopje melk.

Amandel Taart. Neem een pond fijn gehakte amandelen, 19 eierdojers, de schil van 1 citroen, geraspt, een half pond fijne,

witte, drooge suiker, en een weinig rozen water, meng dit alles goed door een, klop dan de helft van het eiwit tot schuim en doe dit het laatste ook in het beslag.

Aardappelen Podding. Men neemt 1 pond gekookte aardappelen die zeer fijn gemaakt moeten worden, doe hierbij een half pond fijne witte suiker, en 9 eieren met het wit tot schuim geklopt; men doet het in de tulband pan en laat het een half uur in een taarte pan bakken; men moet vooral zorg dragen het niet open te doen, voor dat de podding gaar is. Rijnwijn saus smaakt er goed bij.

Rijnwijn Saus. Men neemt 1 eetlepel aarwort, mengt die langzaam met 1 halve flesch Rijnwijn, 1 eetlepel oranje water, en 3 eetlepels witte suiker, en laat het te zamen opkooken al roerende.

Brood. 1 kwart pond meel mengt men met wat legen tot het een deeg wordt en laat het zoo 3 uren in de zon staan, mengt het dan weder met 1 kwart pond meel en wat legen, en laat het zoo weder 3 uren staan, mengt het dan weder met een half pond meel en wat legen, en laat het zoo weder 3 uren staan; mengt dit dan voor het laatst nog met 2 en een half pond meel. 8 eieren, met het wit, en wat legen, doe het daarna in een brood vorm, dien men eerst met wat boter bestrijken moet, of maakt er langwerpige figuren van, leg het dan op een pisang blad, laat het nog eenigen tijd rijzen en bak het dan in een oven, de vormen moeten niet alleen met boter besmeerd worden, maar om het deeg aan te pakken en in den vorm te doen moeten de de vingers eerst met rijst meel besmeerd worden.

Bollen. Men neemt 14 eieren met het wit en mengt die met 2 groote brooden deeg, een oogenblik gemengd zijnde doet men er 10 ons witte drooge suiker bij daarna 2 pond meel bij kleine hoeveelheid. en dan nog 1 eetlepel boter, doch ook bij kleine hoeveelheid, maak er dan een groote bal van, en laat die een paar uren rijzen, maak er daarna weder kleine balletjes van, doe die in een taarte pan, en laat ze een paar uren rijzen, bak ze dan in diezelfde pan, na vooraf boter op de bollen gesmeerd te hebben, met vuur eerst onder en dan boven.

Bitterkoekjes Podding. Neem 1 witte brood en snijd dit aan dunne sneedjes, bestrijk deze met boter, besmeer den vorm ook met boter en fijn gestampte beschuit, leg er dan een laag van het gesmeerde brood in en vervolgens een laag bitterkoekjes, die ook eerst een voor een met boter gesmeerd moeten worden, daarna weder een laag gesmeerd brood en zoo vervolgens tot de vorm vol is. Nu giet men er melk in, tot dat het goed week is, en laat dan den podding 1 uur lang koken; deze wordt gegeten met Vanille saus.

Vanille Saus. Men neemt 12 dojers van eieren klopt die goed door een en mengt ze met 1 flesch melk, suiker naar den smaak en 1 stukje Vanille; men moet het al roerende koken, dat het niet schift.

Aardappelen Tulband. Neem 5 kwart pond gekookte aardappelen, die, nog warm zijnde, fijn gewreven moeten worden, dan neemt men 3 kwart pond witte suiker en 8 dojers van eieren, roert de eieren en suiker een half uur naar ééne zijde, doe er dan de aardappelen bij, vervolgens een ons zoete en een half ons bittere amandelen, welke vooraf zeer fijn gestampt en goed gedroogd zijn, en een weinig geraspte citroenschil. Alles goed dooreen gemengd zijnde doet er dit bij, en daarna langzaam in een tulband pan, of taarte pan, bakt het in den oven, of een half uur met een zacht vuur onder en een weinig boven, zonder de pan open te doen, anders slaat de tulband neer; de vorm moet met boter en fijne beschuit besmeerd worden.

Rozen Gebak. Men neemt 4 ons meel, 5 eieren, 1 eetlepel brandewijn en wat melk, bakt dit beslag dun in een schulpvorm met klapper-olie en wat boter op; men eet het met fijne suiker.

Garnalen Broodjes. Neem gepelde garnalen, maak een saus van 1 theekopje zoete melk, een half bierglas rooden wijn, fijn gehakte peterselie, 1 thee- lepeltje notemuscaat, dito peper, dit alles goed door een, roer er dan 1 eetlepel boter door met wat meel, zoodat het een gebondene saus wordt, schud daarna de garnalen er goed door, schep het vervolgens in de broodjes, die eerst uitgehold moeten worden en van binnen met boter besmeerd en bak ze in de taarte pan.

Amandel Taart. Men neemt 8 eieren, het wit afzonderlijk geklopt; bij het geel doet men een kwart pond witte suiker, die goed gedroogd is, dito amandelen, fijn gestampt en goed gedroogd, 2 theelepeltjes fijne kaneel en wanneer de taart gebakken wordt dan doet men er het vooraf geklopte eiwit bij (men moet oppassen, dat er geen wind in de pan komt) en bakt den taart, eerst met vuur van onder en als hij goed gerezen is, dan eerst van boven vuur. De korst maakt men enkel van meel en boter, maar men moet deze korst laten bakken vóór dat men het vulsel er in doet. meel, een half pond boter, dito fijne witte suiker, een weinig krenten, dito snippers, dito sucade, 2 theelepeltjes fijne kaneel, 9 eieren, het wit afzonderlijk geklopt en het laatst er in gedaan.

Beslag voor Schulpen. Men neemt 12 lepels meel, dito melk, en 12 eieren, de eieren moeten vooraf goed tot schuim geklopt worden; dan doet men eerst de melk en daarna de boter er bij—het beslag moet dun zijn,—vervolgens braadt men het in klapper-olie met een weinig boter.

Honigkoek. Kook 1 ℓ ℓ honig, roer daar 1 ℓ ℓ meel en $\frac{1}{2}$ ℓ ℓ suiker door na er eenige stukjes geconfijte chinaas appels bij te hebben gedaan, 2 lepeltjes kaneel en 1 theelepel notemusfaat. Rol dan het deeg uit, snijd het aan koekjes en bak ze in den oven.

Macronen. 1 ℓ ℓ fijne drooge witte suiker ge. mengd met het wit van 5 eieren, dat vooraf goed tot schuim is geklopt; 1 ℓ ℓ gestampte, gedroogde amandelen (zoete), 3 theelepels notemusfaat, 4 dito kaneel, 2 dito kruidnagels. Dit alles goed vermengd maakt men er balletjes van en laat ze in den oven bakken; het kan ook in eene taarte pan geschieden, mits men eerst van onder vuur doe en later van boven.

Spek koek. Klop het wit van 40 eieren tot schuim, neem $\frac{1}{2}$ ℓ ℓ boter, 1 ℓ ℓ suiker, meng het wel weeg dan 1 ℓ ℓ meel, doe het er langzaam bij, (de boter moet eerst goed geroerd worden) dan de suiker en daarna een lepel meel, een lepel van de dojers der eieren tot dat de dojers op zijn. Dan doet men er 2 theelepels notemusfaat, 2 dito kruidnagels en 4 dito kaneel bij. Eindelijk doet men het eiwit er lepelsgewijze in. Smeer dan den vorm met boter en doe een groote potlepel vol deeg in de

pan, met vuur boven en onder. Als het lightbruin is, doet men er nog evenveel deeg in als eerst, en neemt het vuur onder weg; alleen laat men een weinig aan den rand blijven.

Rijst Taart. Een half katje rijst goed wit gekookt met een kommetje water, tot dat de rijst goed gaar is, meng er dan in $\frac{1}{2}$ flesch melk, 2 eetlepels rozijnen zonder pitten, 3 eetlepels gehakte amandelen, 4 theelepels kaneel, 2 eetlepels boter, 4 eieren zonder en 3 met het wit, doch die er bij doen als de pap koud is; 5 lepels suiker. Dit alles goed vermengd, doet men in eenen aarden schotel met boter besmeerd en bakt het met onder en boven vuur.

Chinesche Broeder. 2 eenden eieren met het wit geklopt met 2 theekopjes legen, en 1 $\frac{1}{2}$ droog meel goed door een gekneed, zoo ook daarna een thee kopje drooge suiker, al het vorenstaande langzaam, te mengen en 2 eetlepels boter, 30 dojers van eieren, 7 met het wit, klop die goed met 1 $\frac{1}{2}$ theekopje suiker wit en doe dat ook langzaam bij het deeg, besla dit tot er blaasjes opkomen, smeer daarna den vorm, doe er het deeg in en zet het in de zon tot het deeg hoog gerezen is, bak het dan met onder vuur tot de vorm bijna vol is, waarna men langzaam ook boven vuur doet.

Room Taart. Neem 12 dojers van eieren, kluts ze goed, doe er $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{4}$ suiker in, als deze er goed door is gemengd roert men er eene flesch gekookte melk door; doe er een stukje Vanille in, en kook dit onder aanhoudend roeren langzaam op. Voor de korst neemt men $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ meel, 2 eieren met het wit en $\frac{1}{4}$ $\frac{1}{4}$ boter; kneed dit goed, bestrijk er eene aarden schotel mede. en laat de korst eerst even in de taarte pan bakken, giet er dan de gemelde vla in; bak het daarna weder in de taartepan met onder en boven vuur.

Kaneel Poddig. Klop een half pond boter met 12 eieren met het wit, één voor één en de boter al roerende, dan doet men er 1 pond fijne suiker bij, doch moet hiervan 4 eetlepels vol voor de saus afhouden. Als dit beslag goed beslagen en dik is, doet men er 6 eetlepels meel en 2 eetlepels fijn gestampde kaneel door, dan giet men het beslag in een vorm en laat het 3 uren koken, na er eerst eenige rozijnen overgestrooid te hebben, waaruit de pitten gehaald zijn.

Saus voor den Kaneel Podding. Men neemt een bierglas Rijnwijn, 4 eetlepels suiker en 2 heelepels arrowroot, en kookt dit steeds roerende tot het dik wordt.

Rijst Podding. Neem driekwart pond rijst, kook die eerst zacht in water, meng er daarna een theelepels zout, 6 eetlepels suiker, 6 eieren met het wit en 2 eetlepels boter door, besla dit te zamen, meng dit nu met 1 bord vol fijn gehakte kanarie en amandelen half en half, 2 theelepels fijne kaneel, 1 eetlepel fijn gesneden sucade en 2 eetlepels rozijnen, waar de pitten uit gehaald zijn; dit goed door een gemengd zijnde, besmeert men den vorm met boter en fijn gestampte beschuit, giet er het deeg in, en laat het dan met vuur, eerst onder en daarna boven, 2 uren bakken.

Saus van den Rijst Podding. Neem 6 eieren zonder het wit, klop die goed en doe er een halve flosch gekookte melk, een stukje kaneel, 1 eetlepel rozen water en 4 eetlepels suiker bij en laat dit koken tot dat het dik is

Brood Podding. Klop 6 eieren met het wit, week een half brood, aan sneedjes gesneden, in water en melk, dit goed geweekt zijnde, perst men het brood goed uit en doet het bij de eieren; meng dit goed te zamen, doe er nu bij 1 eetlepel meel, 3 eetlepels suiker, 2 eetlepels boter, 2 eetlepels rozijnen, waar de pitten uitgehaald zijn, 2 eetlepels fijn gesneden sucade, dito snippers, 2 eetlepels fijn gesneden aman-delen, 2 theelepelijjes fijne kaneel. Meng dit alles goed door een, besmeer dan een poddingvorm met boter en fijn gestampte beschuit, en giet er de deeg in. Nu zet men den vorm in een pan met kookend water op het vuur, en laat het 3 uren koken.

Saus van den Brood Podding. Neem een bierglas vol rooden wijn, 2 eetlepels suiker, 2 dito arrowroot, een half bierglas water, 2 stukjes kaneel, kook dit te zamen steeds roerende tot het dik wordt.

Ananas Prol. Kluts 8 eieren zonder het wit, meng die daarna met 3 eetlepels suiker en 2 eetlepels boter, snijd 1 ananas aan dunne sneedjes en kook die met wat water en een stukje kaneel, daarna giet men de helft van het water bij de eieren, en nu giet men het bovengemelde beslag, na het even te hebben

laten koken en er nog drie theekopjes melk door geroerd te hebben, over de sneedjes brood heen, zet de schotel in een taarte pan en laat het zoo bakken; als het gaar is, neemt men het van het vuur en laat het koud worden; klop dan het wit van de 8 eieren goed hard tot schuim, leg het netjes over de schotel en bak het dan nog even op.

Rol Podding. Neem driekwart pond meel, 2 eieren met het wit, 4 eetlepels boter en wat warm water, kneed dit goed door een en rol het zeer dun, na er eerst een piesangblad onder gëlegd te hebben, doe er dan bij 2 eetlepels sucade, dito snippers, dito Amandelen, dito rozijnen zonder pitten; al deze confituren goed gemengd legt men op de deeg en rolt de deeg digt. Doe er een doek om en bind er een halve bamboe onder, op dat de doek niet aanbrandt, en laat het zoo 3 uren koken in water, dat vooraf reeds aan de kook is gemaakt.

Saus van de Rol Podding. Neem het sap van 3 groote citroenen, 4 dojers van eieren goed geklopt, met een halve flesch melk en een stukje kaneel, en kook dit te zamen; het citroen sap doet men er eerst in, als het gekookt is.

Bloem Podding. Neem 1 flesch gekookte melk, zet die op vuur met een half pond boter en roer dit goed, tot de boter geheel gesmolten is, doe er dan een half pond meel door, en roer dit aanhoudend tot het meel gaar is. Kluts dan 10 eieren met het wit, roer die door 6 eetlepels suiker en 2 eetlepels rozen water, schep dit nu langzaam bij het meel beslag, meng dit goed door een met wat krenten en fijn gestampte amandelen, besmeer dan den vorm met boter en laat den podding bakken, met vuur onder en boven; de pan waar men den vorm in zet moet op den bodem met zand bestrooid worden, om het aanbranden voor te komen; men eet dezen podding met Rijnwijn Saus.

Boterhammen Podding. Neem een half witte od. snijd dit aan dunne sneedjes, besmeer deze met boter, besmeer nu den vorm met boter en leg daarin een laagje van de gesmeerde boterhammen, bestrooi die met krenten en fijn gestampte amandelen, daarna weder een laag gesmeerd brood, en zoo voorts tot dat de vorm vol is; nu giet men het volgende beslag er over heen. Neem 8 eieren met het wit, kluts die met 3 eetlepels suiker, doe er daarna een halve flesch melk in, meng

dit goed dooreen en giet het over den Podding, die men drie uren in warm water laat koken.

Melksaus voor de Boterhammen Pod- ding. Laat 2 eetlepels suiker, een halve flesch melk, een paar stukjes kaneel en 6 dojers van eieren, die goed geklopt zijn, op zeer zacht vuur koken.

Palm Podding. Neem een witte brood, snijd dit aan sneedjes na vooraf geweekt te zijn, maak het daarna fijn en besla het met 5 lepels suiker en 2 dojers van eieren, vervolgens doet men er 2 lepels boter, de fijn geraspte schil van een citroen, één eetlepel rozijnen zonder pitten, een dito fijn geraspte aman- delen en 2 theelepeltjes fijne kaneel door, besmeer den vorm met boter en fijne beschuit, giet er het deeg in, en laat het in warm water 3 uren koken. Men eet dit met een melksaus.

Konings Kroon. Kluts een pond boter, tot deze geheel wit is, doe er dan, één voor één, 12 eieren met het wit door. Elk ei moet er goed door ge- roerd zijn, vóór men er een tweede in doet; als het goed door een geroerd is, doet men er driekwart pond fijne witte suiker bij, dit goed geroerd zijnde, roert men er weder driekwart pond meel door. Neem nu 6 blikken borden met regt opstaande randen, leg daar. in een vel Chineesch papier, en doe nu 3 eetlepels van het bovenstaande beslag in elk derzelve, smeer dat gelijk over de borden en zet die in den oven. Als het gebakken is, doet men ze uit de vormen en legt ze allen op elkander, tusschen elke laag een laagje gelei, daarna snijdt men den taart netjes aan de hoeken gelijk, vermengt de afgesnedene randjes met wat gelei en een eetlepel rijnwijn, en pleistert dit er in de rondte langs. Zijn de 6 blikken vormen niet genoeg zoo kan men die voor een tweede keer vullen en den taart zoo groot maken als men goed vindt. Men maakt op den taart bloemen of letters van suiker, daartoe klopt men deze met het wit van een ei, als het geheel wit is pers dan het sap van een citroen er in uit; rol een papier bijwijze van een peper huisje, maar laat de punt ervan even open, doe daar de suiker in, en teeken nu met de suiker, die er uitloopt, een figuur, of bloemen op den taart; zet in het midden van den taart een mandje, op de volgende wijze gemaakt: kneed 2 eetlepels meel met 2 eetlepels boter, een halve eetlepel

suiker, en een halve dito warm water. Neem een gedeelte van dit deeg, besmeer er het binnenste van een vorm in de gedaante van een mandje mede, snijd den rand puntig uit, zet het in den oven, en gebakken zijnde, zet men het midden op den taart, en maakt er eenige figuren met de suiker op, van het andere deeg maakt men kleine paaltjes, bakt die, steekt ze een voor een rond om den rand van den taart en maakt met suiker weder figuren als een ketting van den eenen pilaar naar den anderen.

Brood taart. Braad 12 sneedjes brood in boter bri in leg die in een diepe aarden schotel, die vooraf met boter besmeerd is, voorts giet men er het volgende beslag over. Kluts 6 eieren met het wit doe er drie eetlepels suiker bij en roer er nu een halve flesch gekookte melk door, met drie eetlepels rozen water, dit over het brood gegoten zijnde bestrooit men het met krenten en fijn gestampte kaneel en laat het met onder en boven vuur bakken.

Hollandsche Soesen. Kook een half pond water met een kwart pond boter; als dit even gekookt heeft, mengt men er een kwart pond meel door en roert hetzelfde goed door een, giet het deeg nu in een beslag pot en kluts er, een voor een, 9 eieren met het wit door. Neem nu kleine soesen vormen, besmeer die van binnen met boter, doe er de deeg in, zet ze in een pan, den bodem met zand belegd en laat ze bakken met onder en boven vuur; men vult ze vervolgens met gelei, of vanille vla.

Groote Soesen. Kook 1 ℓ water en 1/2 ℓ boter; als dit goed gekookt heeft meng er dan 1 ℓ meel door en kook dit gaar steeds roerende; laat het meel daarna koud worden, klop dan 40 eieren met het wit goed dik, neem de schuim bij lepels er uit en doe dit in het beslag tot de eieren op zijn. Besmeer dan de soesen vormen met boter, doe ze bijna vol en zet ze in de taartepan, met onder en boven vuur, en zand onder in tegen het aanbranden. Men mag den deksel in een kwartier niet open doen. Men eet ze met rozen- of vanille stroop.

Citroen Pap. Neem een groote theekop citroensap, 1 dito rijnwijn, 10 eieren, 6 met en 4 zonder wit, suiker naar den smaak, goed geklopt, en roer het op het vuur opdat het niet aanbrande.

Omelette Soufflée.

Neem 8 eieren, klop het wit tot schuim, meng de dojers met 3 eetlepels suiker en 2 theelepels oranje water, klop ze goed en doe er daarna het wit bij. Dit beslag doet men in eene grove diepe schotel in de taartepan met onder 'en boven vuur.

Amandel Brood.

Neem 24 eieren, klop het wit en geel afzonderlijk; meng er bij 2 't suiker die goed droog is, 1 't gestampte drooge amandelen, 5kwart 't gestampte beschuit, 4 theelepelijes fijne kaneel, 1 eetlepel brandewijn en 2 dito rosewater. De vormen moeten eerst met boter en fijn gestampte beschuit besmeerd worden en de pan, waar de vormen in gebakken moeten worden, bestrooit men eerst met zand; men doet in het deeg het vooraf geklopte wit van de eieren. Wanneer de vormen reeds in de pan zijn en men ze bakt moet men eerst vuur van onder en later langzaam van boven doen.

Amandel Taart.

Men neemt 8 eieren, het wit afzonderlijk geklopt, bij het geel doet men een kwart pond fijne suiker, een kwart pond amandelen fijn gestampt en zeer droog, 2 theelepelijes fijne kaneel, en wanneer de taart gebakken wordt doet men er het vooraf geklopte eiwit in; men moet oppassen dat er geen wind in de pan komt. Men bakt den taart eerst met vuur onder en later ook boven.

Podding a la Diplomate.

Men neemt zooveel vruchten op brandewijn dat, deze fijn gesneden zijnde, een gewoon eetbord tot aan den rand vol is. Alle soorten van vruchten kunnen daarvoor gebruikt worden en des verkiezende kan men die met eenige sorten van confituren mengen; men maakt vervolgens eene saus van 4 wijnglazen van het sap der vruchtten op brandewijn, 3 wijnglazen kirschwasser, 1 dito maraskino, 3 dito rum, 3 dito gesmolten suiker (of tetes) alles goed dooreen gemengd. Nu neemt men 3 deelen gesmolten agar-agar, en lost dit in water op, 9 dojers van eieren goed geklopt en mengt die met iets meer dan de helft van de bovengenoemde saus, daarna vermengt men dit laatste op een zacht vuur langzaam met de

opgeloste agar-agar, tot dat dit de hoedanigheid van vla krijgt, vervolgens legt men op den bodem van eene podding vorm eene laag ter dikte van eene drie Gld. van de bovengenoemde fijn gesneden vruchten en bevochtigt die met de zoo even gemaakte saus, daarop legt men een laag fijn gestampte bitterkoekjes en beschuit, daarna weer een laag vruchten, een laag saus en een laag gestampte bitterkoekjes en beschuit op dezelfde wijze als de eerste keer, en zoo vervolgens tot de vorm goed vol is. Daarna zet men den vorm in koud water, en als het goed stijf is en men het uit den vorm wil doen moet men die een minuut in warm water zetten; deze podding wordt gegeten met eene saus bestaande uit een halve flesch champagne, 2 wijnglazen kirschwasser, 2 dito maraskino, een weinig stroop en om ze te binden doet men er 3 theelepeltjes arrawood bij.

Chocolate Podding. Men neemt een half pond fijne chocolate goed droog, een flesch goed gekookte melk, laat daarna de chocolate in de melk doen en zamen nog eens koken tot dat het dik wordt; wanneer de chocolate ongeprepareerd is, doet men er 1 bierglas orgeade bij, geprepareerd zijnde dan een half bierglas voeg er nog bij een stukje vanille dat eerst gestampt moet worden, laat ook een stuk bij de melk koken en 1 theekopje gesmolten agar-agar (dit moet te zamen goed koken;) als het dik is, doe het dan door een zeef en daarna in den vorm; de vorm wordt eerst met wat koud water natgemaakt. Voor de saus neemt men 1 flesch melk, 20 dojers van e eren eerst goed geklopt en daarna met de melk gemengd; doe er bij 1 bierglas orgeade en een stukje vanille. De podding moet koud gegeten worden.

Melk Vla in een schotel. Op 1 flesch melk heeft men de dojers van 25 eieren noodig, die goed geklopt moeten worden, men voegt hierbij suiker naar den smaak, 2 eetlepels rozenwater en een stukje vanille, dan doet men de vla in een groffe schotel, bestrooit ze met fijne kaneel en zet de schotel in een wajan, waarin een weinig water is, dat eerst warm moet wezen en laat ze zoo bakken met onder en boven vuur.

Baisers. Men neemt het wit van 4 eieren, klopt dit goed tot schuim en mengt er bij, witte fijne en drooge suiker ter

zwaarte van 4 spaansche matten neem er nu telkens een eetlepel van, om afzonderlijke koekjes te maken, doe dat op een blad papier en laat het zoo bakken in den oven; als ze gaar zijn dan haalt men ze één voor één uit en vult ze met vla, twee baisers op elkander; de vla maakt men van het geel der eieren, met een weinig melk, een stukje vanille en suiker naar den smaak. Dit roert men te zamen op het vuur tot de vla zeer dik is; men moet die koud in de baisers doen.

Zwam Podding. Men neemt 1 flesch melk en een half pond meel, mengt er het meel goed door. en laat het langzaam koken tot het dik is; koud zijnde doet men er in het geel van 10 eieren die eerste goed geklopt zijn, wat suiker, een theekopje gesmolten boter, 1 eetlepel eau de fleur d'orange (oranje water) de geraspte schil van 1 citroen, en het laatst als men het wil koken, doet men het eiwit er bij dat eerst goed geklopt moet worden, den vorm bestrijkt men met boter en fijne besluit en zet het dan in kookend water op. Men moet vooral zorgen dat het water goed kookt voor dat men het eiwit in de beslag doet.

Saus van de zwam Podding. Neem 6 dojers van eieren, klop die goed door een, meng er bij een halve flesch gekookte melk, madera naar den smaak en een stukje kaneel en laat dit al roerende koken.

Melk Sprits. Neem een halve flesch melk, kook die, meng er bij een pond meel en 6 eieren, 3 met en 3 zonder het wit, het meel moet in de kookende melk, dan doet men het in de spuit en spuit het in kookende olie met een weinig boter.

Punsch Taart. Neem 2 ons meel, dito fijne suiker, 1 ons boter en 10 eieren, klop het wit en het geel elk afzonderlijk, bij het geel doet men de suiker en het meel, en het eiwit het laatst als men bakken wil; verdeel daarna het beslag in tweeën, en bak het in een ronde blikken vorm met opstaande randen, dien men eerst met papier, dat met wat boter bestreken is, moet beleggen, laat het gaar bakken, gaar zijnde legt men de koken op elkander, na er alvorens een half bierglas Rum of Madera bij gedaan en het binnenste met gelei bestreken te hebben. Neem dan een weinig witte suiker, 1 eetlepel poeder Chocolate een weinig eiwit en meng dit goed door elkander met een

weinig azijn, maak daarvan een dikke pap en besmeer daarmee de bovenste korst, zet het even in de oven, en versier het dan, als het koud is, naar verkiezing met eiwit, vermengd met witte fijne drooge suiker en spuit dit met een peperhuisje, dat men van papier maakt.

Tulband. Neem 2 ons krenten, dito Rozijnen, dito snippers, dito meel, dito suiker, dito boter en wat fijne kaneel, 10 eieren, het wit afzonderlijk goed tot schuim geklopt; de dojers goed geklopt mengt men eerst met de suiker, dan met de boter, het meel en de confituren, en het laatst met het eiwit; de pan moet met boter besmeerd worden, zet ze dan op het vuur en als de boter gesmolten is doet men het beslag er in. Men moet niet te lang roeren als het meel er reeds in is, op het laatst doet men vuur van boven.

Vanille Marenges. Men slaat het wit van 12 eieren goed tot schuim, doet er 5 oncen fijne drooge suiker, benevens een stukje vanille fijn gestampt bij, legt dit in langwerpige of ronde figuren op papier en bakt ze op een zacht vuur.

Blanc Mangé. Neem 4 theekopjes dunne agar agar, 5 dito gekookte melk, een en een half theekopje orgeade en een stukje vanille, dit alles laat men kooken tot het dik is, doe het dan in den vorm, en zet dien in koud water.

Rhum Gelei. 1 theekopje Rhum, dito Madera, dito water, dito limonade stroop, 4 theekopjes agar agar, dunne, en suiker naar den smaak, dit alles goed gemengd en dan in den vorm koud laten worden; de vorm moet in koud water staan.

Poffertjes. Neem deeg voor een groot brood, 12 eieren, 2 theekopjes gesmolten boter, een half theekopje melk, de eieren goed geklopt, en dan alles bij kleine hoeveelheid in het deeg en goed beslagen, tot dat het een gelijk beslag wordt, laat het dan rijzen en daarna in de poffertjespan bakken met vuur van onder, als ze gaar zijn bestrooit men ze met fijne suiker en kaneel.

Succade Podding. Men zet 2 eetlepels vol boter met 1 flesch melk en $\frac{1}{2}$ stukje vanille op vuur, laat het kooken, doet er dan 2 ons fijn gestampte beschuit in dat de melk er intrekt en toch alles bevochtigd wordt; roer het zeer lang tot het een stijve,

dikke pap is, neem het dan van het vuur; als het koud is doet men er 8 dojers van eieren in, eerst goed geslagen, een eetlepel suiker, de schil van een citroen geraspt en wat fijne succade, sla dan het eiwit tot schuim en roer het eerst in het beslag als het water kookt, waarin de podding gaar moet worden. Doe dan het beslag in eenen met boter en beschuit bestrooiden vorm, en kook hem een uur.

Malga saus voor de succade Podding. Kook een bierglas malga wijn met 1 of 2 theelepels arrowroot en wat suiker, tot ze dik genoeg is.

Pannekoeken. 12 eieren, een theekopje meel, 1 dito gesmolten boter en 1 dito klapperwater, (ook laauw water) Roer eerst de eieren, 6 met en 6 zonder wit, doe er dan het meel bij, dit goed geroerd, mengt men de boter er in, daarna het klapperwater en dan een theekopje gekookte melk.

Gelei Rubanie. Neem 4 lange, vierkante stukken agar agar, smelt die en deel het in 4; laat een vier de daarvan opkoken met wat kembang sepatoe, wat stroop van enkel suiker en wat limmetjes sap. Hierna doet men er de helft van in een kaasdeksel, de andere helft houdt men eerst afzonderlijk (men moet vooraf de agar agar door een zeef doen) dan maakt men een tweede soort en wel weder een deel van de gesmolten agar-agar met 1/2 bierglas melk, stroop van enkel suiker en wat vanille: laat dit ook opkoken en doe de helft boven op de roode gelei weder in den kaasvorm, doch zorg dat het eerste koud is voor men er het tweede opdoet — echter moet men daarin eerst eenige steken met een mes geven opdat het andere er op blijve kleven — dan neemt men een ander 4e deel gesmolten agar-agar met wat gestampte Chocolate opdat het weder eene andere kleur krijgen, met wat vanille, suiker en stroop als ook een half bierglas melk, laat dit weder dik koken, en doe er weder de helft van boven op het andere; daarna maakt men een deel van die gesmolten agar-agar klaar met 6 dojers van eieren, (die men goed klopt voor dat men er de agar-agar in doet), een weinig stroop suiker en laat dit goed dik koken, dan doet men er kirschwasser in tot er een goede lucht aan is en daarna weder de helft ervan in den vorm, vervolgens doet men er weder de roode bewaarde gelei

boven op, (is ze wat dik geworden kook ze dan nog even,) vervolgens doet men alles op dezelfde wijze met de afzonderlijk gehouden deelen en laat het goed koud worden voor men het uit den vorm doet.

Transparant Taart. 1/4 1/2 boter, 10 eierdojers, suiker naar den smaak en wat citroen sap. De korst maakt men van 1 1/2 meel, 1/2 1/2 boter en 4 eieren, de helft met en 2 zonder wit. De korst bakt men eerst en doet er dan gemeld vulsel in: strooi boven op wat gestampte foelie en bak het weder op.

Nood Koek. Neem 1 witte brood, de korst er afgesneden, doe het dan in een groven schotel, eerst met boter besmeerd; het brood moet men geheel laten. Neem dan 1 flesch melk, suiker naar den smaak, boter en fijn gestampte kaneel, roer dit goed en doe het op het brood, als het goed doortrokken is doet men den schotel in eene taartenpan met onder en boven vuur tot het bruin wordt en strooit er daarna witte suiker over.

Kiek (Chinesche.) 1 i meel, $\frac{5}{4}$ i fijne suiker, $\frac{1}{2}$ i boter, 10 eieren, 5 zonder en 5 met wit, roer de boter goed wit, doe dan de suiker, daarna het meel en de eieren een voor een in het beslag, 2 groote eetlepels brandewijn, dito rozenwater, 2 theekopjes fijn gesneden tanakwee, 1 theekopje kiemkip, 2 groote ingelegde jerook manis fijn gesneden, 2 theekopjes fijn gesneden amandelen, 1 kopje geschilde lengking, 2 theelepelijes foelie, dito kruidnagels, dito notenmus-caat.

Ananas Pannekoek. Neem 5 ons meel met 2 theekopjes melk, 2 dito gesmolten boter, en eenige korrels zout, roer dit met een houten lepel goed door een tot het gelijk is, meng er dan bij 2 theekopjes bier, 4 eieren met het wit, eerst goed geklopt, dit moet het laatst er in gedaan worden, snijd nu de ananas aan dunne stukjes, haal het middenstuk er uit, doop ieder stukje in het deeg en bak ze in versche klapper-olie met wat boter, gaar zijnde doet men ze op een zeef waarover eerst een servet gelegd is. om de olie goed er uit te krijgen; men eet ze met fijne witte suiker.

Beschuit-Koek met Amandelen. Neem 6 eieren met het wit, klop ze goed dik, meng er bij 8 beschuiten, fijn gestampt, met een theekopje melk, 1 theekopje fijn gestampte amandelen,

wat rozewater, notenmuscaat, een weinig kaneel, suiker naar den smaak, en een theekopje gesmolten boter, meng het goed door elkander, besmeer een taarten pan met boter en bestrooi ze met fijne beschuit, doe het beslag in de pan, bestrooi het boven op ook met fijne beschuit en laat het bakken met onder en boven vuur.

Boter Biesjes. Neem 1 pond meel, meng dit met driekwart pond witte suiker, een half pond boter en 2 theelepels rozenwater, kneed het goed door elkander, rol het ter dikte van een vinger, snijd het vervolgens aan schuinsche stukjes en bak ze met onder en boven vuur.

Makaronie. Neem het wit van 5 eieren, besla het goed, en het sap van 2 lemmetjes in 7 eetlepels fijn gestampde klontjes, 2 theelepeltjes fijne kaneel, 2 eetlepels rozewater, en meng dit vervolgens met een pond gehakte amandelen (niet te fijn), vindt men dat het beslag nog te dik is dan voegt men er wat rozewater bij, en doe het beslag bij kleine hoeveelheden op een vel papier, of in een pan met meel bestrooid en laat het bakken, met onder en boven vuur.

Obligues. Neem 12 eieren met het wit, besla dit goed, meng er mede 1 pond meel, een half pond suiker, 2 eetlepels fijne kaneel, een kwart pond boter, en doe er gekookt water bij, tot dat men denkt dat het dun genoeg is, bak ze in het ijzer en rol ze op.

Kaneel Wafel. Neem 12 eieren met het wit, een pond meel, een half pond suiker, 1 kwart pond boter en 4 eetlepels fijne kaneel.

Roomtaart zonder korst. Neem de dojers van 8 eieren, klop die goed, meng er bij 3 eetlepels suiker en 2 dito meel, als dit goed door elkander geklopt is doe dan er in driekwart flesch melk, die eerst gekookt moet worden met een stukje vanille, dit alles goed door elkaar geroerd, vervolgens in een diepe schotel gedaan, in een taarte pan gebakken met onder en boven vuur; neem daarna het wit van 3 eieren, klop dit goed, doe er bij een kwart pond suiker, bestrijk daarmede den taart van boven, zet het nog even op met alleen van boven vuur, en leg er boven op eenige rozijnen zonder pit.

Koude Gierstmeel Podding. Neem een flesch melk, een kwart pond gierstmeel, de melk moet kookend zijn als men het gierstmeel zachtjes er in strooit, dan mengt men er 1 theekopje orgeade met 1 theekopje koude melk en een kwart pond witte suiker bij, en roert dit bij het bovenstaande tot het dik genoeg is, en doet het dan in een vorm; koud zijnde eet men het met fram-bosen saus of bessen nat saus, ook wel met room saus met vanille.

Gerezen Pannekoeken. Neem een deeg van een groot brood, besla het met 10 eieren (5 met en 5 zonder het wit,) driekwart flesch melk en 2 eetlepels suiker, laat het zoo een paar uren rijzen en bak ze in een kleine pannekoekenpan tamelijk dik; men eet ze met stroop van Javaansche suiker, gesmolten met water en een weinig boter.

Spritzen. Men neemt 2 pond water, en een kwart pond boter doet dat in een kentjèng (of ijzeren pan) en laat het zoo kookken, 'als het goed gekookt is doet men er 1 pond meel bij, laat dit goed gaar kookken en dan koud worden; als het reeds goed koud is geworden, beslaat men het met 28 eieren, 16 met het wit en 12 zonder het wit, doet dat bij kleine hoeveelheden in de spuit en braadt het in klapper olie op; men eet ze met fijne suiker.

Krenten Brood. Neem het deeg van 2 groote brooden, 1 theekopje boter, 1 dito melk, 1 kwart pond krenten, dito sucade en 2 eieren, 1 met het wit en 1 zonder, besla het goed door elkander, doe het dan in den vorm en laat het zoo rijzen; als de pan drie kwart vol is moet men het in den oven bakken.

Kollembij Podding. Maak een groote koek van het volgende beslag: neem 2 ons meel, 2 ons witte, fijne, drooge suiker, 1 half ons boter, 10 eieren, het wit afzonderlijk geklopt, als het geel goed geklopt is zet men de pan op het vuur, doe dan dadelijk de suiker, meel, boter, en het geel van de eieren met het wit in de pan (men moet het niet lang roeren) Als het goed gaar is laat men het koud staan, hol het dan uit en laat een vinger breedte van den koek rondom staan, even zoo als men een taartkorst maakt, vul het met een laag gelei en bovenop met vlaá van vanille, zoo als hier onder staat. Neem 6 dojers van eieren, klop die goed, meng er bij een halve flesch melk, 2

eetlepels suiker, een stukje vanille, 2 theelepeltjes meel, kook dit goed op tot het zeer dik is, neem nu het wit van de 6 eieren, klop dit weinig water goed gaar, doe het dan op een zeef, en als de melk goed uitgelopen is, leg het netjes op de taart.

Melk Banket. Neem 1 flesch melk met een kwart pond broodsuiker, of stoomsuiker, zeer fijn, meng dit met de melk en een half stukje vanille, kook dit al roerende naar denzelfden kant, dat het niet schift, op een zacht vuur tot het goed dik is, dat men er balletjes van maken kan, en druk er een figuurtje op; men moet het in den wind laten droogen en bestrooijen met drooge suiker. Als men melk wil kookten om op reis mede te nemen, dan kookt men ze juist zoo als hier boven staat, alleen doet men er geen vanille in, en kookt ze niet zoo dik als voor het banket; men doet ze in eene kleine flesch.

Bagijnen Rijst. Neem een half pond rijst schoon gewasschen; kookt 2 fleschen melk, en als deze goed aan de kook is strooit men de rijst er in, en laat het roerende kookten, tot dat de melk verkoopt is, dan voegt men er bij 2 theelepeltjes fijne saffraan, 3 eetlepels fijne witte suiker, 1 dito boter, daarna op een platte schotel gedaan en wat verslagen zijnde strooit men er eerst een laag fijn gestampte suiker, dan fijn gestampte kaneel, dan een laag witte suiker over, tot 2 malen toe en laat het goed koud staan.

Beschuit Podding in een tulband pan. Neem 24 eieren, klop die goed, het wit afzonderlijk; bij het geel van de eieren mengt men een half pond amandelen gewogen met de schil en daarna schoon gemaakt en fijn gestampt, 1 pond fijn gestampte beschuit, 1 half pond fijne witte suiker en een kwart pond boter. Te gelijk met de beschuit doet men het wit van pan (die eerst met boter besmeerd moet worden en goed warm zijn voor dat men het beslag er in doet), met onder vuur en daarna boven.

Warme gierst meel Podding. Neem een kwart pond gierstmeel, met 6 lood suiker, kook nu 1 flesch melk, als die reeds goed aan de kook is doet men het meel, de suiker, 2 theelepels citroen schil er in, de melk steeds roerende tot een dikke pap, doe het dan in een kom en laat het koud worden, vervolgens voegt men er bij een kwart pond boter, 6

eierdojers, goed geklopt en het wit van de eieren tot schuim geklopt; neem nu den vorm, besmeer die met boter en bestrooi die met fijne beschuit, laat nu het water waarin men den podding kookten wil goed aan de kook maken, als dit gereed is, doe dan het wit van de eieren in het beslag, dit daarna dadelijk in den vorm en laat het goed gaar koken; men eet deze met vanille. of rijnwijnsaus.

Makaronie Gebak. Kook 2 ons Makaronie in warm water half gaar, doe ze dan in een zeef en kook ze weder op met warm water, doe ze dan weder in een zeef en laat het water goed uitdruipen, kook ze dan weder op met een halve flesch melk met een stukje kaneel en een stukje citroen schil, tot dat ze goed gaar is, leg ze in een groffe schotel en vanille vla er boven op die zeer dik is; men moet de vla er warm overgieten en het koud eten.

Wentel Gebak. Neem een halve flesch melk, de dojers van 6 eieren, besla deze eerst goed wit, doe er dan bij een halve eetlepel boter, een weinig kaneel en 2 eetlepels suiker, dan doet men de melk er bij, neem daarna 6 sneedjes brood, de korst er af, door- week ze goed in de melk en laat ze bakken in boter.

Koffij Podding. Neem 2 kopjes warme melk dito sterke koffij, 1 dito orgeade, 1 dito gesmolten agar agar, meng dit alles door elkander en doe het in een vorm; hierbij gebruikt men de volgende saus: neem 1 flesch melk, 10 eierdojers goed geklopt, een stukje vanille, 2 eetlepels witte suiker en kook het langzaam op.

Rijst of Meneer Podding. Neem 2 theekopjes rijst, stamp ze wit en wasch ze met schoon water goed af, week ze een half uur in koud water, doe ze dan in een zeef, laat het water goed uitdruipen en stamp ze tctdat de rijst in kleine korrels is, zeef ze in een groffe zeef, neem de groffe deelen van de rijst die niet tot meel gestampt zijn, wasch ze schoon en kook 1 groot theekopje vol er van met een weinig water half gaar, doe dan het water weg en meng een halve flesch melk en 1 theekopje orgeade er bij, vervolgens laat men ze tot een dikke pap koken, doe ze dan in een vorm, en laat ze koud staan; voor de saus hiervan kookt men wat bessennat, met rood spinazienat,

suiker naar den smaak, kaneel en 6 dojers van eieren, die vooraf goed geklopt moeten worden; in plaats van bessennat kan men ook citroensap gebruiken.

Olie Koeken. Hiertoe neemt men een half pond meel, mengt er bij 4 eieren, 2 met en 2 zonder het wit, vooraf goed geklopt, met een kwart flesch legèn 1 theekopje warme melk, 1 eetlepel witte suiker, 3 theelepels fijne kaneel en laat het goed rijzen in de zon; als men het braden wil, mengt men in het beslag 2 eetlepels krenten, dito sucade, dito djerook kiemkip en dito fijn gehakte amandelen; men doet bij kleine hoeveelheid het beslag in de kookende olie en eet ze met fijne witte suiker; het moet de dikte van wavelbeslag hebben.

Ceylonsche boter om met brood te Eten. Neem 5 dojers van eieren, klop die goed wit, doe er bij 2 eetlepels fijne suiker, 1 eetlepel fijne kaneel en een half pond versche boter, zet dit op een zacht vuur steeds roerende, tot dat de eieren goed gaar zijn; men laat het goed koud worden voor dat men het eet.

Bokkende Koek. Neem een deeg van een groot brood (of een half pond meel kneedt men met zoo veel legèn als men denkt dat er een bol van gemaakt kan worden, en laat het één uur lang rijzen) klop nu 12 eieren met het wit, (het wit moet afzonderlijk geklopt worden), doe daarna het deeg in de dojers der eieren, roer het goed gelijk, doe dan er bij 1 theekopje gesmolten boter, anderhalf theekopje gekookte melk en 1 dito jonge klapper water, besla het goed en laat het zoo 3 uren rijzen, bak ze vervolgens in een kleine pannekoekpan met breede randen; men moet bij het bakken niet zuinig zijn met boter. Ze worden met stroop van Javaansche suiker gegeten, waartoe men de suiker met een weinig boter en water kookt.

Zoete Bollen. Neem 6 eieren, 3 met en 3 zonder het wit, klop die met 2 eetlepels legèn tot goed schuim, meng dit met 1 pond meel, kneed het goed gelijk, voeg er bij 5 eetlepels legèn, eerst goed weder gekneed en vervolgens 4 eetlepels drooge suiker, die men bij kleine hoeveelheden in het beslag moet doen, kneed het goed en meng dit nu nog met 2 eetlepels boter, laat het 4 uren rijzen, maak er daarna kleine bollen van en laat die weder 3 uren rijzen en dan

Bollen om beschuit van Samarang te maken. Neem 2 pond meel, meng dit met 12 eieren, de helft met en de helft zonder het wit, kneed dit goed gelijk, doe er bij een halve flesch legèn, goed beslagen, daarna 2 eetlepels boter, 3 eetlepels drooge suiker en laat dit 4 uren rijzen, maak er nu kleine bolletjes van, doe die in een broederpan, laat ze weder 3 uren rijzen en bak ze eerst met vuur onder en dan boven, daarna snijdt men ze midden door en bakt ze in den oven gaar.

Aarwood Podding. Neem een kwart pond aarwood, meng er bij 2 flesch ongekoekte melk, een half theekopje orgeade, 2 eetlepels suiker, een kwart stukje Vanille en 8 eieren, 2 met het wit, eerst goed geklopt; dit alles moet men koud bij elkander mengen en dan eerst kooken op een zacht vuur, uiroerende dat het niet schift, tot het goed gaar is, daarna wordt het in een vorm gedaan en koud gegeten.

De saus voor aarwood Podding. Men kookt roode bajem bladeren met wat water, doet ze dan door een zeef en mengt bij het nat van de bajem een half stukje agar agar, een stukje kaneel en suiker naar den smaak, met het sap van 3 limmetjes.

Taart de Fransche Vlag. Neem een geheele portie Amerikaansch zuur en kook dit in een koe-koesan goed gaar, maak het door een zeef fijn, kook het dan weder op met wat fijne kaneel, suiker naar den smaak en 5 eierdojers, doe het daarna in een taarten-korst en laat het even opbakken; maak daarover eerst een wit glazuur en dan een blaauw, hetgeen men laag voor laag slechts 5 minuten in een oven van 1 pond meel en 2 eieren met het wit en doet er zoo veel boter in dat men het rollen kan, doe het dan in een groffe schotel, en laat het eerst bakken voor dat men het vulsel er in doet.

Stekel-Varkens Podding. Neem een half pond fijn gestampte beschuit, meng er bij 4 theekopjes nat van roode spinagie, 1 kopje bessennat, 2 eetlepels fijn gestampte kaneel en 7 eetlepels fijne suiker, kook dit samen in een pannetje tot een dikke pap. Neem nu een aarden poddingvorm, bestrijk die van binnen met eiwit, doe de pap er in en kook die weder op, neem ze koud zijnde er uit en garneer ze met lange reepen gesneden amandelen; men eet ze met vanillesaus.

Couronnes. Neem 3 eieren en 5 lepels meel; men moet de eieren goed kloppen en terwijl dit gescheiden het meel er in strooijen met 1/2 glas water tot het de dikte van een pannekoek beslag heeft; ook doet men er wat zout door. De couronnes worden in een flesch klapper-olie gebraden met 2 eetlepels boter. Daarna laat men ze op een zeef koud worden.

Spritzen. Men laat 3 eetlepels boter met 16 eetlepels water goed koken, kookend zijnde doet men er 12 eetlepels meel, alroerende in; dit beslag goed gaar zijnde, neemt men het wit van 6 en de dojers van 12 eieren, het wit en het geel moet elk afzonderlijk geklopt worden; dan mengt men er de dojers van de eieren bij en doet er lepelsgewijze het wit goed tot schuim geklopt in; vervolgens doet men dit beslag in eene spritsen spuit en spuit het in kookende boter, waar

Gateau de Mecklenbourg. Men neemt suiker naar het gewigt van 12 eieren, en meel tegen 8 eieren, de dojers van 12 eieren die men met de suiker eerst goed roert tot het wit wordt, en na het wit van de 12 eieren ook goed geklopt te hebben, doet men het bij het geel; vervolgens moet het meel er in gedaan worden. Als het beslag te luchtig is voegt men er nog wat meel bij, het beslag moet in 4 gedeeld worden, met gewone vanille vla één laag, de tweede laag met frambozen gelei en de derde met goed geklopt wit van eieren, dat eerst met melk moet gekookt worden.

Diplomaat Podding. Neem geconfijte djerook manis, djerook kiemkip en alle sorten van vruchten op brandewijn, als ook wat geconfijte gember, snijd dit alles aan kleine stukjes, maak vervolgens eene saus van vischlijm of agar, goed met water gekookt tot het gesmolten is; als het dit is neemt men er ruim 3 theekopjes van. Neem nu 8 dojers van eieren, doch wel 12 als de vorm groot is, klop ze goed en doe er dan een glaasje marasquino of persico, rhum, brandewijn, het nat van de vruchten op brandewijn en een paar eetlepels fijne witte suiker bij. Als alles goed door elkander geroerd is, roer er dan langzaam de vischijm door, maar pas op dat die niet te warm is anders schift het, warm het daarna weder op, doch het mag niet borrelen, op zeer zacht vuur, laat het een weinig koud worden voor dat het in den vorm komt, stamp daarna beschuit

en bitterkoekjes niet a te fijn, en begin dan met onder in den poddingvorm een laag gesnedene vruchten en confituren te leggen, daarop eene laag van de gestampde beschuit, enz. Giet daarop een weinig saus welke thans wat kouder is geworden en ga zoo voort tot de vorm vol is. Zet deze in koud water om goed koud te blijven tot de podding op tafel komt op een schotel met de saus er over gegoten.

De saus maakt men van brandewijn, madera, nat van de vruchten op brandewijn, marasquino, of persico, met suiker samen wat opgewarmd.

Kaakjes. Zet 2 kopjes of 20 lepels water op vuur. Als het goed kookt doet men er 4 volle lepels boter in, laat het goed koken en doet er dan tegelijk 2 kopjes meel in. Als het goed geroerd en koud geworden is laat men het meel langzaam in 8 goede geklopte eieren met het wit loopen, roert het goed en doet er melk naar goedvinden in (al ligt eene flesch.)

Bitterkoekjes Podding. Neem niet te fijn gestampde beschuit en bitterkoekjes die een voor een in kirschwater zijn geweekt. Dan maakt men saus van een fl. melk, 12 dojers van eieren 2 wijnglazen marasquino en wat fijn gesneden maniessan. Neem nu den poddingvorm, doe er eene laagje beschuit, wat saus, bitterkoekjes en confituren in en ga zoo voort tot de vorm vol is. De saus maakt men van een fl. melk, 12 dojers van eieren, en marasquino naar den smaak.

Saucijs Brood. Op 5 kleine brooden neemt men 18 eieren, waarvan 2 met het wit en 3 katties spek, waarvan men saucijsjes maakt. De eieren moeten eerst goed geroerd worden, daarna doet men er het deeg in, dan weder wat roeren, waarna men er 1/4 lb boter en een weinig zout in doet. Daarna besmeert men de vormen met boter, doet er dan een weinig van het beslag in, daarop de saucijsjes, daarna vult men ze weer met het beslag van boven dicht en bestrijkt de broodjes met eierdojers, die met een weinig boter gemengd worden; laat het dan rijzen maar niet in de zon, dan worden de broodjes te droog. Als ze goed beginnen te rijzen moet men ze dadelijk bakken met onder en boven vuur.

Kabinet Podding. Voor de vanillevla neemt men een flesch melk, 8 eierdojers, suiker naar den smaak en een stukje vanille, wanneer dit een weinig gebonden is doet men er een stuk agar agar in, dat vooraf met een weinig water gesmolten moet worden.

Neem dan een poddingvorm, daarin doet men eerst een weinig vanillevla, dan eene laag gesneden kolombijnen, welke vooraf in madera of rhum moeten geweekt worden, daarop een laag bitterkoekjes even zoo geweekt, vervolgens eene laag krenten en gestampte amandelen, daarna morellen en aan stukken gesneden perzikken op brandewijn, daarop weder vanillevla, zoo vervolgt men tot de vorm vol is en eindigt men met vla. Laat dit nu in den vorm koud en stijf worden. De saus maakt men van enkel rhum of madera met klontjes stroop.

Om de Kolombijnen te maken klopt men 6 eierdojers en doet er suiker in naar eene zwaarte van 6 eieren, daarna mengt men dit met het tot schuim geklopte wit der zes eieren en ten laatste met meel ter zwaarte van drie eieren, bak dit deeg dan in kleine vormen, welke eerst met boter besmeerd moeten worden, met boven en onder vuur.

Kanarie Banket. Neem 1 ℓ ℓ meel, 1 ℓ ℓ suiker, drie kwart ℓ ℓ kanarie fijn gehakt, 4 eieren met het wit, een kwart ℓ ℓ boter, een weinig kruidnagelen, foelie, kanel en geraspte citroen schillen, maak daar een deeg van en doe het in kleine vormpjes.

Spek Koek. Neem 1/2 pond boter tot schuim geklopt, 1 pond suiker, meng het wel, weeg dan 1 pond meel, 1 pond suiker, 15 eieren, het wit tot schuim geklopt, notenmuscaat, kruidnagels, kaneel en gardamoengoe naar den smaak. Eerst moet men de boter goed wit kloppen, dan voegt men langzamerhand de suiker er bij, vervolgens een voor een drijgers der eieren, daarna strooit men langzaam het meel er in en ten laatste het tot schuim geklopte eiwit.

Als men het bakt besmeert men elke laag met wat boter.

INLANDSCH ETEN



Portugese Kerrie. Men neemt een kip, die men in boter braadt; als ze gaar is, neemt men 4 lepels uijen, die men ook afzonderlijk in boter braadt; voeg daarbij de volgende kruiden: 1 theelepel djinten poetie, 3 dito ketoembar, 1 dito heele zwarte peper, 1 dito knuffook of witte uijen, 2 volle groote lepels roode uijen, 4 lombok, 1 stukje djae, 1 stukje laos; dit alles moet droog gebraden worden [njanja], laat dan al die kruiden fijn wrijven; als men ze braadt doet men er de djinten het laatst bij. Voor het braden gebruik men boter, daarna vereenigt men al deze kruiden met de kip en braadt alles zamen weder op met 2 stukken seré, zout naar den smaak, en een weinig warm water. Als de kip malsch geworden is, voegt men er de melk van een halve oude klapper bij, en laat het zoolang op vuur staan tot er eene gebonden saus bij is.

Dinding ragie van 2 ½ Vleesch. 4 theelepels ketoembar, 2 dito djinten poetie, 2 stukken laos, 3 siong bawang poetie, 4 groote eetlepels roode uijen, zout naar den smaak, stamp alles fijn en doe er dan het aan stukken gesneden vleesch bij met een grooten eetlepel tamarinde; stamp alles goed door elkander, neem vervolgens de santen van een ouden klapper, doe het gestampte vleesch met alle kruiden daarin en laat een en ander koken tot het droog is. Daarna wordt het vleesch met een geraspten klapper bruin gebraden.

Frikadel van Visch. Men neemt gekookte kakap, doet er de graten uit en maakt den visch fijn, dan mengt men daarbij 3 eetlepels fijn gesneden roode uijen, 3 dito fijn gesneden lombok, 1/2 theekopje citroen-sap, 3 eetlepels gesneden daon ender, 3 dito daon bawang, 3 dito fijn gesneden peterselie, 1 thee-lepel peper, 3 theelepels zout en 3 eieren met het wit. Als dit goed dooreen gekneet is, maakt men er kleine ballen van, wentelt deze balletjes in meel, vervolgens in eiwit en braadt ze dan bruin in boter. Als men ze uit de pan neemt perst men er wat citroensap op.

Kerrie van Visch. Braad 5 theelepels ketoembar, 3 djinten poetie droog, doe er dan 10 stuks lombok, 6 koenjit van een vingerlang, 3 stuks gember, 5 stuks laos, 3 siong bawang poetie bij, nadat alles vooraf fijn gewreven is. Neem dan een halve aan moten gesneden kakap, besmeer die goed met peper en zout, wentel de moten dan om in meel en laat ze in boter bruin braden; bruin zijnde neemt men ze uit de pan, braad dan 5 eetlepels fijn gesneden roode uijen met boter bruin, en doe bij de uijen de fijn gewreven kruiden. Braad dit alles te zamen even op, doe er dan bij in de pan de gebraden moten visch, zoomede santen van een klapper, 2 stuks seré, wat zout en het water van een stukje trassie, dat eerst gebrand moet worden, benevens het sap van 4 djerook sambel, waarvan eene met schil; een en ander wordt in de pan gedaan en laat men alles gezamenlijk opkooken tot het dik is.

Ajam anem Padang.

Een vingerlengte seré, een dito koenjit, een thelepel ketoembar, 1 dito djinten poetie, 1/2 dito heele peper, 3 stuks kruidnagelen, 10 stuks kemirie, 3 stuks kleine bawang poetie, 1 klein stukje laos, 1 dito kentjor, 1 dito koentjie, 1 dito tjabe djawa. Dit alles wordt afzonderlijk gebraden en vervolgens fijn gewreven met 2 groote eetlepels fijn gesneden roode uijen en een stukje daon djerook poeroot, en dito gebrande trassie. Neem dan een lepel vol van deze fijn gewreven kruiden, en meng dit bij fijn gesneden hartjes en niertjes van een kip, benevens 2 eieren met het wit, wat tamerinde water, zout, en een paar eetlepels santen kanning; goed gemengd zijnde, doet men dit in kleine peperhuisjes, van pisangblad. Neem dan een kip, snijd die aan stukken, wrijf ze goed in met het overige der kruiden en kook een en ander vervolgens met santen van een klapper. Half gaar zijnde, doet men er in de pan bij de peperhuisjes, met 2 lepels fijn gesneden roode lombok en laat alles gezamenlijk opkooken tot dat het een gebonden saus wordt.

Kerrie bengala.

Twee vinger-lengte koenjit, 2 eetlepels fijn gesneden lombok, 2 dito uijen, 2 stukjes laos, 1 theelepeltje fijn gesneden bawang poetie, 3 dito ketoembar, 1 dito djinten poetie, 1 dito zwarte

peper; wrijf dit alles fijn, braad dan in boter 12 hard gekookte eieren, die eerst met een pennetje geprikt zijn, bruin, neem ze uit de pan en braad dan in dezelfde boter 4 eetlepels fijn gesneden roode uijen bruin, bruin zijnde neemt men ze ook uit de pan en braad hierin dan de fijn gemaakte kruiden almede bruin, doe daarbij 2 stukjes seré van een vingerlang, 3 heele kruidnagels, 4 dunne stukjes genber, 1 theelepeltje mosterd en daarna ook de gebraden uijen, zoo mede de santen van een klapper en laat alles te zamen opkoken, tot dat het een dikke saus wordt.

Kerrie laksa. Een theelepeltje djinten, 2 dito ketoer bar, 1 klein stukje temoe koentjie, 1 dito kentjoor, 3 stukjes seré van een vingerlang, 10 stuks kemierie, 3 stuks koenjit van een vingerlang, 1 theelepeltje bawang poetie, 2 groote lepels roode uijen, 3 kleine sneedjes laos, 1 klein stukje gebrande trassie, 1 dito schil djerook pooroot, een kwart geraspte klapper. Nadat dit alles droog gebraden is, wordt het met 2 theelepeltjes zout gewreven. Neem dan een gekookte ikan gaboos, ontdoe die van de graten, maak hem fijn en meng de gewreven kruiden daarbij, kook dan de melk van de overschietende klappers al roerende op dat het niet schift, doe, als ze goed kookt, den visch daarbij met een stukje daon salami, en laat een en ander een poosje opkoken; als men de kerrie van kip wil maken, dan laat men die eerst gaar koken, snijdt ze vervolgens aan stukjes en mengt de kip niet bij de kruiden, zooals de visch, maar doet de fijn gemaakte kruiden alleen in de kookende santen en als deze een poosje gekookt heeft, op het laatst de aan stukken gesneden kip en de bouillon er bij en laat alles te zamen even opkoken.

Laksa Palembang. Neem 1 kattie rijst, week die een dag en een nacht in water, stamp ze tot meel en meng dit met water tot pap. Doe dit beslag in een servet en hang het op, zoodat het water er uitdruipt, kook vervolgens water, als het goed kookt, neem dan een zeefie, leg er een pisangblad in, doe in het zeefie het beslag, laat dit met het zeefje in kookend water even opkoken, haal het er daarna weder uit, stamp dit, beslag dan fijn en meng vervolgens daarbij wat warm water, tot het een weinig dun wordt. Doe het dan in een vorm, pers het uit in

kookend water en doe het, gaar zijnde, in koud water. Deze laksa wordt met boven omschreven kerrie gegeten.

Sambel ikan kering. Twee lepels fijn gesneden roode uijen, 1 dito lombok; maak dit fijn, zoop mede ook wat ikan kering, braad de uijen en lombok eerst op met wat klapper-olie, doe daarna de fijn genaakte ikan kering er bij in de pan, zoomede de santen van een kwart klapper, wat tamerindewater en citroensap, en braad alles te zamen tot het droog is.

Sambel oedang kering. Een theekopje versche klapper-olie, 1 lepel witte uijen, 4 dito roode uijen, 3 dito lombok, 1 dito seré, een theelepel laós, alles fijn gesneden, 5 stuks kennirie gebrand, fijn gewreven. Braad dit alles op, doe er vervolgens in de pan bij wat trassiewater en wat tamerindewater, zoomede wat zout, wat santen en een stukje Javaansche suiker, benevens een daon salam, en een djerook poerootblad, en eindelijk een theekopje vol fijn gestampte garnalen; laat alles gezamenlijk opbraden tot het wat droog is.

Bebek opor van 2 eenden. Acht lepels fijn gesneden tjemé, 8 stuks kennirie, 1 stukje gebrande trassie, $\frac{1}{2}$ vingerlengte laos, 1 palpepel bawang poetie, 2 eetlepels roode uijen, 2 theelepel katoembar, 1 dito djinten poetie, 3 dito zout en 1 lepel fijn gesneden lombok; wrijf en meng dit alles met de fijn gesneden harten van twee eendvogels, doe dit mengsel dan in de eendvogels en naai die dicht, kook ze daarna in dunne santen van $1\frac{1}{2}$ klapper en doe er kort daarna in de pan nog bij: de santen kaning van die $1\frac{1}{2}$ klapper met wat zout en een paar salam-bladen, kook dit dan zoo lang tot de saus dik wordt en de eenden zacht zijn, schep de saus daarna uit de pan en braad de eenden met een weinig van de saus bruin. Bruin zijnde doet men de saus weder in de pan en dient het zoo op.

Sesate pentool Batawie. Vijf stuks gebrande kemirie, 1 theelepel heele peper, 1 dito djinten poetie, 2 dito ketoembar, $\frac{1}{4}$ klapper fijn geraspt. Braad deze ingredienten afzonderlijk droog, voeg daarbij 3 eetlepels fijne roode uijen, 1 dito bawang poetie en braad dit in klapper-olie, ieder afzonderlijk. Neem dan een stukje trassie, en een stukje tamarinde, kneed dit elk afzonderlijk met water, kook het almede afzonderlijk tot het dik is, en gebruik van elk een eetlepel. Neem dan het gehakt

van eene kip, wrijf dat fijn met de kruiden en 5 bladen djerook poeroet, 2 stukjes javaansche suiker en wat zout. Fijn zijnde doet men dit mengsel op bamboezen stokjes en poft ze dan op een met pisang-blad bedekten rooster onder het besprengen met saus van 1 klein stukje koenjit, een paar gebrande kemiries en wat santen kaning. De 2 eerstgenoemde ingrediënten moeten vooraf fijn gewreven worden en met de santen opgekookt.

Lawar of lelawar. Twee eetlepels fijn gesneden roode uijen en 2 dito bawang poetie, braad dit met wat klapper-olie, stamp dan 2 theelepelse ketoembar 1 dito djinten poetie, een stukje rauwe trassie en 5 kemirie; neem daarna eene groote kip, hak die fijn, en stamp deze met de kruiden. Gestampt zijnde voegt men de uijen daarbij, braad dit te zamen in de pan met dunne melk van een klapper, 2 stuks seré van één vinger lang, 4 sneedjes laos, 3 stuks daon djerook poeroet, en 2 eetlepels fijn gesneden lombok, doch zonder pitten. Kook dit alles te zamen en doe er op het laatst wat santen kaning van $\frac{1}{5}$ klapper, zout en citroensap bij in de pan, en kook het dan nog even op.

Kerrie Sekoe van een groote kip. 4 eetlepels vol fijne roode uijen, 2 theelepelties gesneden witte uijen, 1 stuk gebrande kemirie, 1 vingerlengte gebrande koenjit, 3 theelepels ketoembar, 1 dito djinten poetie, 2 dito zout, 2 dito peper, stamp dit alles fijn, met $\frac{1}{5}$ gebrande klapper; fijn zijnde, braadt men dit op met 1 groote eetlepel vol boter; doe er dan bij 1 groote eetlepel vol dik tamarindewater, benevens 1 theekopje trassiewater, doch de trassie moet eerst gebrand worden, daarna kookt men 1 groote kip aan stukjes gesneden, met wat zout op; gaar zijnde doet men dit benevens de bouillon hiervan ook in de pan en kookt dit alles even op met de santen kaning van $\frac{1}{5}$ klapper, doe er op het laatst ook nog een volle eetlepel fijn gemaakte gebrande rijst bij in de pan, en kook dit alles zoolang tot het half droog is.

Sambel godok. 2 groote eetlepels vol fijn gesneden roode uijen, 2 theelepelties witte uijen, 1 dito laos, braad dit alles met wat klapperolie op; bruin zijnde, doet men er 2 groote eetlepels fijn gesneden lombok bij in de pan, stamp dan 4 stuks gebrande kemirie fijn met een weinig zout, een klein stukje

gebrande trassie en een weinig klappermelk met $\frac{1}{5}$ theelepeltje eketoembar, meng dit bij de gebraden lombok, doe er nog wat dunne klappermelk bij met eenige kleine stukjes tempé, 1 paplepel vol fijn gesneden lombok iedjo, 2 eetlepels vol gedroogde garnalen, en een theekopje gesneden bliembing assem, kook dit gezamenlijk op; doe er dan op het laatst nog wat santen kaning bij, en kook dit op tot het gaar is; men gebruikt melk van 1 klapper; men kan deze zelfde sambel maken van versche garnalen, in plaats van gedroogde doch dan zonder tempé.

Sambel Badjak. 5 stuks gebrande kemiri; 1 geheele bawang poetie aan stukjes gesneden, 3 groote eetlepels fijn gesneden roode uijen; 1 theelepel zout, 1 groote eetlepel fijn gesneden seré, 1 theelepel fijn gesneden laos; braad dit alles tegelijk op met wat versche klapperolie; half bruin zijnde, doet men er 2 groote eetlepe's vol fijn gesneden lombok bij in de pan, 1 volle eetlepel trassie- water, doch de trassie moet eerst gebrand worden; 1 eetlepel tamarindewater een stukje javaansche suiker, naar den smaak, benevens 2 stuks daon djerook poeroot bladeren en 2 stuks daon salam, en braad dit alles te zamen. — Op deze zelfde wijze maakt men de sambel kemanten, behalve dat al de kruiden, die hier boven gemeld staan, eerst fijn gewreven moeten worden, en dan gebraden en als de kruiden reeds bruin gebraden zijn, doet men drie groote eetlepels fijn gestampte, gedroogde garnalen in de kruiden en laat dit zoo nog even cipbraden.

Kerrie Soep. Van 1 groote kip maakt men kaldoe, vervolgens neemt men 2 theelepels dijuten poetie, 2 dito ketoembar, deze twee soorten moeten eerst droog gebraden worden, dan neemt men 2 stuks koenjit van 1 vingerlang, 1 stukje laos, 1 stukje gember, 3 lombok, 20 stuks roode uijen, 4 kleine stukjes bawang poetie, 1 klein stukje trassie bakar, laat al deze kruiden dan fijn wrijven en braad het met boter bruin; bruin zijnde, doet men een aan stukjes gesneden kip bij de kruiden en braadt dit alles in de kaldoe, benevens een bordvol, met boter gebraden uijen en wat zout, en laat dit te zamen dan nog zoo lang koken tot het wat dik wordt; men eet deze soep met kleine stukjes in boter gebraden brood, wat citroensap, en 6 hard gekookte eieren, in vieren gedeeld.

Sambel tijprie. 1 theekopje kleine stukjes gember, dito bawang poetie, dito lombok kering, 2 dito fijne mosterd, rozijnen zonder pitten naar den smaak, 2 à 3 theekopjes gandaria, of manga asin fijn gewreven, daarna kookt men dit alles met hollandsche azijn op tot het pap wordt; de manga asin moet eerst gekookt worden en door een zeef loopen, doch de gandaria enkel maar door een zeef.—

Ingemaakte Kemboong. Neem 100 kemboong, of 50 moten kakap, de kemboong of de in moten gesneden kakap moeten eerst schoon gewasschen worden, vervolgens een weinig gedroogd, zoo dat het water, waarmede ze gewasschen worden, geheel opgedroogd is, dan legt men ze twee dagen en twee nachten in zout en keert ze van tijd tot tijd. Daarna worden zij weder drie dagen lang in de zon gedroogd, en zorgt men vooral zoo veel mogelijk dat er geene vliegen bij komen. De navolgende specerijen worden fijn gemaakt als: 125 kleine, of 75 groote lomboks ontdaan van de pitten, 1 lood zwarte peper, 2 lood en 5 wigpjes ketoembar, 5 wigpjes diinten poetie, 2 lood en 5 wigpjes inlandsche mosterd, 1 ons gember, 15 stuks van een vingerlengte kurkuma, (koenjit) 2 ons witte uijen, 1 ons en twee lood roode uijen: Week deze ingrediënten dan, behalve de lombok, elk even in javaansche azijn, om ze vervolgens gemakkelijk fijn te kunnen maken, en bij elk soort, behalve de mosterd, doet men twee cheelepeltjes grof javaansch zout. Dan neemt men 10 ons tamarinde vermengt dit met zoo veel javaansche azijn dat men de dikke deelen hiervan door een zeef kan laten loopen, en vermengt deze dikke tamarinde dan met de fijn gemaakte kruiden. Wasch de vischjes in wat javaansche azijn af, en doe dan wat van de kruiden in een pot; besmeer elk vischje met die kruiden, en leg ze één voor één in een pot waarin reeds eene laag van die kruiden gelegd is; als de vischjes reeds allen in den pot zijn, strooi dan weder 1 grooten eetlepel vol fijn zout er boven op, en mogten er kruiden over zijn, dan doet men die boven op het zout; men gebruikt 6 wijnflesschen azijn tot het weken van de kruiden en de tamarinde, en mogt nog wat van de azijn over zijn, dan doet men dit ten laatste nog in den pot, waar de vischjes in zijn; doe den pot daarna goed digt. Na een 6tal dagen kan het worden gegeten. Als men ze eten wil, braadt

men eerst de vischjes, dan braadt men de kruiden met klapperolie, en legt daarna de kruiden op de vischjes op de schotel; men kan deze vischjes zoo doende een geruimen tijd bewaren.

Sesatee toesoek. Neem 10 stuks roode uijen, 5 stuks lombok, 1 papepel Javaansche suiker, 2 groote eetlepels vol kemirie, 1 paplepel vol zout, 1 paplepel witte uijen, 1 klein stukje trassie, 5 kleine stukjes gember, 1 klein stukje laos, 1 groote eetlepel ketoem-bar, 1 dito djinten poetie, 1 theelepeltje tamarinde, 2 stukken van 1 vingerlengte koenjit, laat dit alles fijn wrijven, braad het dan met 3 kleine stukjes seré, 1 daon djerook poeroot, en aan kleine stukjes gesneden vleesch van 1 groote kip, met 2 eetlepels boter even op, en doe er daarna 1 theekopje dikke santen, en 1 paplepel tamerinde-water bij in de pan; laat dit alles zoo lang koken, tot er olie uitkomt, steek het vleesch vervolgens in bamboezen spitjes (soedjen) en laat het dan op een rooster poffen, voortdurend besprengende met de saus die in de pan overgebleven is.

Bengaalsche Kerrie. Neem 15 stuks lombok zonder pitten op een drooge pan gebraden; 2 groote eetlepels heele roode uijen, 4 dikke stukken van een vingerlengte koenjit, 1 paplepel gesneden gember, 1 dito laos, 1 paplepel zout, 1 eetlepel witte uijen, 2 eetlepels droog gebraden ketoembar, 1 dito djinten, doch beide op een drooge pan, laat dit alles fijn maken, doe dan 2 eetlepels boter in de pan en braad hierin even 3 stuks seré, 2 daon salam, 2 dito djerook poeroot, doe daarna er bij in de pan de fijn gemaakte kruiden, braad dit ook even op, totdat het een weinig bruin is. Bruin zijnde, doet men er een aan stukken gesneden kip bij in de pan, laat het weder wat braden, en doe er dan warm water bij, tot dat de stukjes kip er bijna in zinken; laat dit alles koken, tot dat het bijna droog is, doe er daarna het sap van 3 citroenen bij en kook nog even op, doch de pan moet gedekt worden. Op dezelfde wijze kan men ook Palembangse Kerrie maken, doch in plaats van warm water gebruikt men klapper melk en in plaats van citroensap tamarinde water.

Botok van Garnalen. Neem 2 groote eetlepels kemiërie, 2 dito gesneden roode uijen, 1 paplepel witte uijen, 1 paplepel

ketoembar, 1 ½ theelepel djinten poëtie, 2 stuks koënjit van 1 pink lang, 1 theelepel trassie, wrijf alles fijn en meng dit dan met een bord vol garnalen, eerst fijn gehakt, en 2 dojers van eieren, 12 groote lepels klappermelk en 1 theelepel tje zout, doe dan in een pisangblad 2 stukjes seré, 1 stukje daon djerook poeroot, (de seré moet door midden gesneden worden,) één bliembing asem, en 2 stukjes gesneden lombok. Doe dan ook aangemengde garnalen er bij in het blad en een klein stukje hard gekookt ei bovenop; maak het blad dicht, en stoom deze pakjes op, (men moet echter kleine pakjes maken); in plaats van pisangblad kan men ook kleine japanseche of chineesche kopjes nemen en zoo laten stoomen. —

Satee toesook. Neem 1 groote eetlepel vol ketoembar, 1 theelepel tje djinten poëtie, laos ter grootte van een kemiërie, 1 theelepel trassie, 1 vinger lang gebrande koënjit, 1 paplepel witte uijen, 2 groote eetlepels vol kemiërie, 2 groote eetlepels vol roode uijen, wrijf alles fijn; dan mengt men bij de kruiden 1 ½ kalfsvleesch, aan kleine stukjes gesneden en 2 theelepel tjes zout, wrijf dit goed met de handen door een, doe het dan in een ijzeren pan met santen van een halven klapper, 15 stuks daon djerook poeroot, 3 stuks seré van 1 vingerlengte, laat dit alles wat opkooken tot het half gaar is en er van de saus slechts de helft overblijft. Neem dan 1 handvol tamarinde, wrijf die met wat koud water, doe dit dikke water er ook bij in de pan en laat het nog even opkooken tot er weinig van de saus overblijft; steek de stukjes vleesch dan aan bamboesjes en rooster deze al sprenkelend met de saus die nog in de pan gebleven is.

Kerrie Laksa. 1 ½ eetlepel vol roode uijen, 1 groote eetlepel vol ke nirie, 1 sioong bawang poëtie, 2 theelepels ketoembar, ½ theelepel tje djinten poëtie, 1 theelepel laos, 1 heel klein stukje gember, 2 kleine stukjes djerook poerootschil, 2 stukjes seré, 1 theelepel tje trassie, 5 lomboks, de trassie moet eerst gebrand worden, ½ half vingerlengte koënjit, wrijf dit alles fijn; braad het, fijn zijnde, met versche klapper-olie in een kwalie met 2 theelepel tjes zout, doe ook de kaldoe (bouillon) van 1 heele kapoen in de kwalie als de kruiden goed gebraden zijn. Neem daarna de kapoen, eerst goed gekookt, aan stukjes gesneden, en de santen van ½ klapper. Men late deze soep nog even op

het vuur kookten en eet dit dan met rijst-laksa die men afzonderlijk moet kookten en op eenen schotel doen, met de ondervolgende samballan, daon kemandie en hardgekookte kippeneieren in viere gesneden.

Frikadel voor de Kerrie laksa. Neem 1 groote eetlepel vol roode uijen, 3 kleine sioong bawang poetie, 1 groote eetlepel keminrie, 1 theelepel tje laos, 1 klein stukje koenjit, 1 theelepel tje trassie, 1 do. ketoembar, ½ theelepel djinten poetie, 1 theelepel lombok, ½ geraspte klapper en de borst van eene kip, eerst gehakt en dan met al deze kruiden fijn gewreven fijn zijnde mengt men er mede 3 dojers van eieren. en 2 theelepels zout, maak er dan kleine balletjes van en braad ze met klapper-olie bruin.

Gebraden Garnalen voor deze Kerrie. Neem 1 bord vol garnalen, wrijf ze goed met tamarinde en zout en braad ze dan met versche klapper-olie bruin; de garnalen moeten eerst gepeld worden.

Sambal Katjang voor deze kerrie. 4 groote eetlepels vol gebraden katjang beras, [zonder olie gebraden], 2 groote lombok, 1 theelepel trassie, 1 theelepeltje zout, 2 stuks daon djerroo's poeroot en stamp dit alles goed fijn.

Sambal Seré voor deze kerrie. 1 theelepeltje gebrande trassie, 2 groote theelepels geraspte seré, 1 theelepel zout, 2 stuks lombok, alles goed fijn gestumpt.

Laksa voor deze Kerrie. Neem 1 katje rijst, week die een nacht en een dag in water, stamp ze dan fijn als meel, fijn zijnde mengt men dit met koud water tot het een pap wordt, doet dit beslag in een servet en hangt het op, tot dat het water er uit gedropen is; kook dan water. Als dit goed kookt neemt men een zeef, legt een pisang blad op den bodem, doet hier in [in het zeefje] dan het beslag, laat het zoo met het zeefje op het water even kookten, maar het water moet kookend wezen, haal 't er dan uit en stamp het beslag weder fijn, fijn zijnde mengt men bij dit beslag wat warm water, tot het een weefnig dun wordt, doe het dan in de pers en pers het uit in kookend water; als het opborrelt is het gaar, haal het dan er uit en doe het dadelijk in koud water.

Bengaalsche Lapjes. 1 paplepel bawang poetie, 3 eetlepels fijn gesneden roode uijen, 1 eetlepel fijn gesneden seré, 1 dito gember, 1 papelep gesneden laos, een zeer klein stukje notenmuscaat, dit alles moet fijn gewreven worden. Maak dan 4 dunne kalflapjes, wrijf die met wat van die fijn gemaakte kruiden, doe dan wat klapper-olie in de pan, en braad de lapjes er in; als ze half gaar zijn haalt men ze uit de pan; braad daarna de overige kruiden, met de rest van de olie die nog in de pan is; als het reeds goed gebraden is doet men er de melk van een halve klapper bij in de pan, met de gebradene lapjes, neem vervolgens 1 theelepeltje trassie, meng die met een weinig water fijn, doe dit water ook in de pan, maak vervolgens 1 papelep tamarinde in wat water fijn, en doe dit mede in de pan, doe er dan bij 2 daon salam, 3 daon djerook poeroot, 1 eetlepel soja en laat dit alles braden tot het droog wordt.

Ajam Doefi Haché. (sambel ajam.) 1 paplepel fijn gesneden bawang poetie, 3 eetlepels fijn gesneden roode uijen, 1 eetlepel fijn gesneden seré, 1 paplepel fijn gesneden gember, 1 dito laos, 1 dito ketoembar, 1 theelepeltje djinten, 5 stuks geheele kruidnagelen, een klein stukje notenmuscaat; laat dit alles fijn stampen, braad het met 1 eetlepel klapper-olie op en neem daarna 1 jonge kip, braad die, aan stukken gesneden, in de klapper-olie; als deze reeds bruin is doet men ze uit de pan, en braadt dan in de pan de fijn gemaakte kruiden, gebraden zijnde doet men er wat bouillon en de gebradene kip in de pan bij; maak dan 1 paplepel tamarinde met wat water fijn, doe dit ook in de pan, met 1 eetlepel soja en laat dit nogmaals braden, tot het bijna droog is.

Sambel Oedang. Braad 4 eetlepels klapperolie met een bord vol rauwe garnalen, die vooraf ge schild moeten worden, doch als de garnalen half gaar zijn moeten zij uit de pan met olie genomen worden, braad dan in de olie waar de garnalen in geweest zijn, en waar men 1 eetlepel olie bij doet, 2 eedelepel fijn gesneden roode uijen, als die wat bruin zijn doet men er bij in de pan, 1 paplepel fijn gesneden witte uijen, 1 eetlepel fijn gesneden seré, 1 dito laos, 1 eet lepel fijn gesneden lombok, zonüer pitten, 3 stukjes djerook poerootschil, 1 paplepel fijn gestampt roode lombok (de pitten moet men er vooraf

uithalen,) 1 papelepel trassie water, 7 eetlepel tam erindewater, 2 theelepels tjes zout, 15 eetlepel klapermelk (santen) doe dan de gebraden garnalen er in, en braad dit alles even op tot er olie uitkomt.

Sambel brandal. 20 stuks roode lombok, die men eerst moet poffen, doch niet te lang. 1 papelepel g brande trassie, 2 eetlepel kenirie, wrijf dit fijn, en braad dit alles met 4 eetlepel klaper-olie, 2 thee lepel zout en wat limmetjessap.

Sambel petis. Braad 4 eetlepel klaper-olie met 2 eetlepel fijn gesneden roode uijen, tot het wat bruin wordt, doe er dan in, 1 papelepel fijn gesneden koenjit, 1 dito laos, 1 dito seré, 1 dito witte uijen, 1 dito roode lombok, (doch de pitten moeten er een weinig uitgehaald worden). Als dit alles reeds gebraden is doet men er bij 1 1 2 eetlepel petis, 12 eetlepel santen, 7 eetlepel tam erindewater en eenige stukjes schil van de djeroek poeroot, doch die zeer fijn ge sneden moeten worden, laat dit alles nog wat braden tot er de olie uitkomt. papelepel fijn gesneden laos, 1 dito seré. 2 theelepeltjes trassie, 30 stuks roode uijen, laat dit alles fijn stampen en braad het daarna met 3 eetlepels klapperolie. Doe er dan 2 eetlepels fijn gemaakte roode lombok zonder pitten en 3 theelepels zout bij. Maak vervolgens wat tamerinde fijn met water, doe daarvan 1 eetlepel ook in de pan met 15 eetlepels klappermelk, en braad dit alles nog wat op tot er olie uitkomt.

Sambel Goreng Kemanten. Neem 2 eetlepels fijn gesneden roode lombok, (waar men eerst de pitten moet uithalen,) en 1 ½ eetlepel fijn gesneden groene lombok, (mede zonder de pitten); laat dit wasschen, en kook het met water en zout op; gekookt zijnde, haalt men het uit het zout water, en wast het in zoet water af; braad dan 4 eetlepels klapperolie, met 1 eetlepel fijn gesneden roode uijen tot het half bruin is, doe daarna 1 papelepel gesneden laos, 1 dito seré, en 1 dito witte uijen er bij in, braad dit alles tot het heel bruin wordt, doe dan de fijn gesneden roode en groene lombok in de pan, met 2 theelepels zout. Maak vervolgens wat trassie met koud water fijn en gebruik van dit water 1 eetlepel met 1 papelepel witte suiker, 6 eetlepels tamerindewater en 10 eetlepels

klappermelk, laat dit alles nog wat braden tot dat de olie van de klappermelk er uitkomt.

Sambel Oedang. 1 ons gesneden bawang tiemocr [roode uijen] 1 lood witte uijen en 6 wigtjes gesnedene laos braadt men met 1 eetlepel klapperolie: als het bruin is doet men er nog 2 eetlepels fijn gesneden lombok bij; als dit goed gebraden is doet men 1 bord geschilde garnalen, die eerst gekooft. moeten worden, er bij en braadt dit nog wat op; neem dan 1 theelepel trassie, meng dit met koud water, en gebruik van dit water 1 eetlepel, met 1 eetlepel tamerindewater, 1 theelepel zout, 7 eetlepels klappermek, 2 daon djerook poeroot, laat dit dan braden, doch zoo dat het niet droog wordt. Als men deze sambel van gedroogde garnalen maken wil, moet men deze eerst fijn stampen, dan met wat klapper-olie braden, en daarna eerst in de kruiden doen, die men ook moet braden, zooals hier boven staat, met 1 theelepel tje javaansche suiker, doch braad dit alles tot het goed droog is.

Pastei galigni. Men maakt het navolgende vulsel. Doe wat versche klapper-olie in eene pan; laat die even koken, doe er bij een half bord roode uijen fijn gesneden en een weinig witte uijen, 2 theelepel ketoembar, dito djinten poetie, dito zwarte peper en een theelepel tje trassie; dan neemt men het vleesch van eene groote kip, hakt dit niet zeer fijn en laat alles zamen braden. Doe er nu bij een stukje koenjit een paar stukjes seré van een vingerlang, een paar stukjes gestampte laos en zout naar den smaak als ook wat blieming asem. Als het half gaar is, doet men er de melk van één klapper in en laat het droog opkoken. Voor de korst neemt men 1 pond meel 4 eieren met wit, 2 volle eetlepels boter en water; kneed dit goed dooreen met zooveel water dat men het kan uitrollen; rol het zoo dun mogelijk, snijd er ronde schijfjes van, doe er het vulsel in met een stukje hard gekookt ei, vouw het dicht en braad het in versche klapper-olie en wat boter.

Petjel Ajam. Rooster een kip. Als ze gaar is, scheur dan het vleesch daarvan in kleine stukken [in de lengte;] Maak vervolgens de volgende kruiden klaar: 9 stuks roode uijen; 1 theelepel gebrande trassie; 2 theelepeltjes grof zout; een klein

stukje kentjoor; 5 gebrande kemiries, wrijf dit alles fijn en meng de stukjes [reepjes] kip met klappermelk en citroensap.

Loddeh. Neem alle soorten van groenten die men verkiest, snijd ze aan kleine stukjes, maak ze met water schoon, en zet een pot met water op het vuur. Als dit reeds goed kookt doet men de groenten er in; wanneer deze goed gaar zijn, voegt men er de volgende kruiden bij: 3 eetlepels fijn gesneden roode uijen, 5 kemirie's [ongebakken;] 2 theelepeltjes witte uijen, 1 eetlepel fijn gesneden laos, 2 dito lombok merah, 2 theelepeltjes trassie [ongebrand;] 2 dito zout, 1 paplepel ketoembar. Dit alles moet fijn gestampt worden. Meng bij deze kruiden 20 stuks lombok iedjoe en santen kaning van 1 klapper en doe er langzaam de groenten met eenige salam bladen bij; als men het rood wil maken neemt men 6 of 7 roode lombok, maakt die goed fijn en haalt de pitten er uit. Men moet aanhoudend roeren, dat het niet schift; het water waarin men de groenten kookt moet men geheel wegwerpen, dan de santen bij de groenten doen en het laatst de kruiden en eenige stukjes fijn gesneden tempé.

Sajor gado gado. Neem alle soorten van groenten, boong moeda [jonge bamboe,] katjang pandjang, boontjes, jonge ketjampir en kool; snijd ze allen eer halve vinger lang, kook die met een weinig zout ir kookend water op, en maak er de navolgende boem boes, [kruiden] voor klaar. Neem daartoe 10 stuk roode uijen, 2 sioong witte uijen, een klein stukje kentjoor, 4 lomboks, 1 theelepel gebrande trassie, 2 dito zout, [dit alles moet fijn gewreven worden;] dan neemt men 1 eetlepel versche klapper-olie, braadt de kruiden bruin en mengt er bij de santen van 1 klapper, kookt het op en rangeert dan de groenten op een plat bord met de kruiden er boven op.

Sajor Meneer. Neem 1 bord vol fijn gesneden rauwe boong, laat die afkoken tot het bitter er uit is, kook ze dan in een kwalie met water met jonge djagoong in zijn geheel, eenige lombok iedjoë in tweeën gesneden, en bajem, [de bajem moet er eerst in gedaan worden, als de bamboe er reeds in gekookt is.] Voor boemboe neemt men: 1 theelepel rauwe trassie, 2 lepels zout, 1 eetlepel roode uijen, 4 stuks rauwe kemirie, een

stukje temoe koentjie, 1 eetlepel rauwe rijst die men eerst even in het water weekt en dan alles tegelijk heel fijn wrijft.

Kerrie Laksa. Neem 1 vette kip, hak de borst fijn tot frikadel, doe daarin een theelepeltje ketoembar, een half theelepeltje djinten, (die beiden moeten eerst droog gebraden en fijn gemaakt worden) 1 theelepeltje fijne peper, 1 theelepeltje zout, en ei met het wit; meng dit alles goed door een, en maak er kleine balletjes van, braad die in klapper-olie tot ze bruin zijn. Braad verder een halve theelepeltje heele peper, 2 dito ketoembar, 2 dito djinten poetie, 2 eetlepels fijn gesneden roode uijen, 5 sioong witte uijen, 6 stuks kemirie, een klein stukje koenjit en een stukje laos, (al deze kruiden eerst fijn gestampt,) braad dit met 1 eetlepel boter. Brand nu een stukje trassie [een theelepeltje], week het met een weinig water, en doe het water bij de kruiden met de melk van 1 klapper. Als het goed dooreen gemengd is, doet men de bouillon van de kip, waarvan men de borst afgenomen en het vleesch daarvan zeer dun gescheurd heeft, er bij, met 2 theelepeltjes zout, 1 stukje foelie, 1 stukje seré, 2 stuks daon djerook poeroot en wat geweekte laksa [of versche laksa], kook dit alles goed gaar, als het gaar is perst men er citroensap naar den smaak bij. Neem dan eenige eieren, bak er dunne struif van, die men aan dunne reepjes snijdt, en doe eenige hard gekookte eieren, die men in vieren snijdt, boven op de kerrie met wat gepelde garnalen, eerst in olie gebraden, met een weinig gehakte peterselie en jonge daon bawang, ook fijn gesneden.

Sajoor gado gado. Men neemt jonge bamboe [boong,] dito ketjipir, kool, jonge katjang pandjang, kembang toerie, boros, koentjie, radijs, katjang blade-ren, kangkoongbladeren, boontjes, togé, alles aan kleine stukjes gesneden en goed gaar gekookt, en ete deze groenten met de volgende sambels.

Sambel assem of Woenie. Men neemt 10 roode lomboks, 2 theelepeltjes zout, 2 stukjes gebrande trassie [alles fijn gestampt met wat woenie of assem] een theelepeltje petis oedang en een half bierglas water.

Sambel Klappa. Men neemt 1 stukje kentjoor, 1 sioong witte uijen, 2 roode lombok, 1 stukje trassie, die eerst moet gebrand worden, 1 theelepeltje zout, 1 klapper, die eerst gebrand en

daarna geraspt [paroot] wordt, met een stukje laos, om later met het eerst gemelde fijn gestampt te worden.

Sambel Kemirie. Men neemt 20 stuks roode uijen, 2 sioong witte uijen, 6 stukjes laos, 1 ther lepelte ketoembar, 15 stuks kemiie, 1 stukje kentjoor, 10 stuks lombok, 1 stukje trassie, die eerst gebrand moet worden, wat zout, en een stukje tamerinde; dit alles moet fijn gemaakt en daarna met versche klapperolie gebraden worden, gebraden zijnde neemt men de santen van 1 klapper, en tomis [fruit] het nogmaals.

Men kan ook 25 stuks roode uijen en 5 sioong witte uijen fijn gesneden, (dit afzonderlijk met versche klapper-olie droog gebraden) nemen, daarna een bord vol gepelde garnalen ook in olie gebraden er bij doen. Men kan ook bij die groenten drooge gestampte garnalen eten.

Bebek masak santen. Doe 2 eetlepels versche klapper-olie in de pan; laat deze eerst warm worden, braad daarin 20 stuks fijn gesneden roode uijen, 2 sioong witte uijen, 2 stukjes schil van djerook poeroet en 5 stuks daon salam. Maak nu 5 stuks kemiie fijn, 2 theelepeltjejes ketoembar, 2 dito zout, (de ketoembar moet eerst droog gebraden worden,) zijn de eerste kruiden bruin gebraden, doe er dan de andere fijn gestampt bij en daarna een aan stukken gesneden en gekookte eendvogel, met de melk van 1 klapper, een stukje gebrande trassie en dito assem met een weinig water aagemengd en door een zeef gedaan; laat het zoo nog even koken, giet vervolgens alles in eene aarden pan en laat het koken, tot dat de saus goed gebonden is.

Rawn. Neem 10 stuks fijn gesneden roode uijen, 1 witte ui fijn gesneden, 2 theelepeltjejes grof zout, 1 dito ketoembar, 6 of 7 sneedjes koenjit, 1 theelepeltjeje trassie, 5 schijfjes laos. De kruiden worden fijn gestampt en dan met versche klapper-olie opgebraden. Kook nu 2 pond vleesch, aan stukjes gesneden, tot bouillon en doe de bouillon bij de gebraden kruiden; doe er vervolgens bij 1 stuk gebrande tamerinde, 6 fijn gesneden lombok, 2 stuks keloeweh, 1 kemirie aan stukjes gesneden, 3 djerook poeroetbladeren, 2 stuks daon salam, 2 stukjes seré van een vingerlang en laat dit alles te zamen goed gaar koken.

Kiemblo. Men neemt 5 sioong witte en 10 roode uijen, allen fijn gesneden, deze braadt men met wat versche klapper-olie; gaar zijnde doet men er bij 1 eetlepel soja en de bouillon van 1 vette kip; de borst van deze moet fijn gehakt worden en gemengd met 1 ei met wat peper en zout; goed gemengd zijnde, maakt men er kleine balletjes van en doet die in de bouillon, het andere vleesch, waar men bouillon van gekookt heeft, snijdt men in kleine stukjes en doet het met de beentjes ook in de saus met wat geweekte laksa, koeping tiekools (Chinesche champignons) een handvol selderie, gesneden ter lengte van een vinger, dito peterselie, jonge uijen, dito kool, dito peultjes, en een weinig peper en laat dit alles gaar koken.

Masak bebek Ho! [Chinesche kost] Neem 1 vette eendvogel, kook die goed gaar, gesneden aan kleine stukjes; neem dan een bordvol dun gesneden jonge boong, [de boong eerst goed afgekookt;] 4 eetlepels roode uijen, [fijn gesneden;] 1 dito witte 1 dito djae. Dit moet men eerst met $\frac{1}{2}$ theekopje versche klapperolie bruin braden. Men doet dan den eendvogel en de bouillon er bij, met twee eetlepels fijne peper, $\frac{1}{2}$ theekopje soja, dito tautjoo en laat het nogmaals goed koken.

Kerrie Bengala. Neem 1 theelepel ketoembar, dito djinten poetie, 4 stukjes [van een vingerlengte] gebrande koenjit; 2 sioong bawang poetie, 3 eetlepels fijne roode uijen, 2 fijn gesn. lombok, laat dat fijn wrijven, braad het met 1 theelepel klapper-olie bruin, doe er dan de bouillon van 1 kip met de kip bij in laat het opkoken met 2 daon djeroek poeroet en 2 stuk daon salam, pers er het sap van een paar limmetjes in, of fijn gesnedenene blimbing asem.

Eendvogel met Miso. Maak 1 eendvogel goed schoon, snijd dien aan stnkken en kook hem half gaar; brand dan met een eetlepel bster 4 dito fijne roode uijen, 1 theelepel witte uijen en 1 dito gember bruin, neem daarna 4 eetlepels miso, maak die met de bouillon fijn, doe dan in de kruiden een theelepel suiker, en voeg er den eendvogel en al de kaldoe bij met wat citroen sap; als men geen citroenen heeft kan men ook tamarinde water gebruiken, ook kan men in plaats van eendvogel een vette kapoen nemen.

Sanggrabandang van kip of vleesch. Kook eene kip goed gaar, snijd die aan kleine stukken, neem dan de volgende kruiden: 1/2 klapper geraspt, 2 theelepels peper, 2 dito djinten poetie, 4 dito ketoembaar, 3 eetlepels roode wijn, 3 sie oong witte uijen, 5 sneedjes, laos 12 dito of 2 vingerlang koenjit; braad dit alles droog wrijf, het fijn en braad het op met 3 eetlepels versche klapperolie; goed gaar zijnde doet men er die kip bij en braadt ze weder goed bruin; neem dan 1 theelepel trassie, meng dit met wat water, doe dit bij de kip, dito tamarinde, voeg er dan de bouillon van de kip bij en santen van 1 klapper met 4 stukken seré van een vingerlang, dito daon salam, dito djerook poeroet en zout naar den smaak, laat dit goed koken tot de saus gebonden is.

Podomoro van Kip of Vleesch.

Laat eene kip aan stukken snijden en goed gaar koken, dan doet men er 4 stukken daon salam, en 1 vol bord fijn gesnedene kool of daon tjeremée in, kook het goed gaar, meng er daarna de volgende kruiden in, allen eerst fijn gestampt; 2 kleine stukjes koentjie, dito kentjoer, 5 sieoong witte uijen, 6 eetlepels roode uijen, 6 sneedjes laos, 7 kemiries ongebrand, 2 theelepels peper, dito dijenten poetie, 4 theelepels ketoembar-1 heele tjabee djawa, gebrand, en het laatste de santen van eenen klapper, en zout naar den smaak.

Sajoor Lemeng.

Neem een paar kleine stukjes kentjoer, 2 kleine stukjes laos, 1 theelepeltje ketoembaar, 5 stukken kemierie gebrand, 12 stuks lombok, 3 dito sieoong witte uijen, 20 roode uijen 1/4 klapper geraspt en een stukje gebrande trassie; braad dit alles, wrijf die kruiden allen fijn, braad ze met één eetlepel versche klapperolie, en een paar lepelties zout, bij de kruiden gemengd. Neem nu een kwalie, doe daarin de melk van eene klapper, namentlijk het tweede aftreksel, en kook daarin boong die eerst afzonderlijk gekookt is, komkommers, tempee katjang pandjang, boontjes en wat ongekookte garna-len. Nu doet men de gebradene kruiden en de helft van het eerste klapper, aftreksel er in, laat dit zoo lang zamen koken tot de olie er uit komt; giet het dan bij de gekookte groenten, alsook

de andere helft der klappermelk met eenige stukjes kroepoek, die men vooraf eerst in versche klapperolie gebraden heeft.

Sezatie toesook Balie.

Neem 12 roode uijen, stukken kemierie, laos, ter lengte van 1/2 vinger, dito sere, dito koenjit van eenen vingerlang, wat gember. een klein stukje witte uijen, 2 theelepels ketoembaar, 1 dito djinten poetie, 2 lomboks fijn gesneden en gestampt, 2 theelepels zout, een stukje trassie, dito tamarinde, een paar djerook poeroet bladeren, wrijf dit vervolgens fijn en meng het met 1 € vleesch of kip aan stukjes gesneden in de melk van een kwart klapper; dan moet het aan een dun bamboe (of soejen) gestoken worden en onder het poffen met versche klapperolie besprenkeld.

Boendoe - Boendoe. Neem een kip, snijd kleine stukjes en laat die opkoken met water, een eetlepel tamarinde, een halve eetlepel grof zout, 3 stukjes serië van een vingerlang, en 12 schijfjes laos, dun gesneden. Hierin kookt men de kip, zoo lang tot het water verkoopt is, dan neemt men de kruiden er uit en braadt de kip met wat versche klapperolie, doe hierbij 2 theelepels fijne peper en de santen van 1 klapper, en laat ze hier weder in koken tot de saus verkoopt is.

Bebek Keras. Neem 1 vette eendvogel, maak die goed schoon en vul hem op met fijn gehakte lever, 1 theelepeltje fijne peper, dito notemuscaat, 1 eetlepel scja, wat water, en 1 eetlepel boter, naai hem goed dicht en hang hem in een spit met een grof bord, er onder, besmeer den eendvogel aanhoudend met 2 eetlepels gesmolten boter, 1 paplepel soja en citroensap; het vuur moet men achter den eendvogel plaatsen.

Piendang Keloewek. Neem 1 kip of een pond vleesch, snijd die aan kleine stukjes en kook ze op met wat zout en water, tot er een goed bouillon van komt, neem vervolgens 4 eetlepels roode uijen, 10 sieoong witte uijen, 2 stukjes koenjit van 1 vinger lang, 10 schijfjes laos, 10 stuks lombok, alles fijn gesneden, en dan bruin gebraden met 2 eetlepels klapperolie, bruin zijnde neemt men 1 eetlepel tamarinde, mengt die met een weinig water, en doet het in de kruiden, als ook 1 theelepel ongebrande strassie gemengd met een weinig water. Voeg dan de kip met de bouillon er bij met 4 stuks keloewik, (het

binnenste gedeelte) en laat het zoo koken; men kan er nog eenige gesneden boontjes en koolbladeren in doen.

Sapit. Neem 1 kip of een pond vleesch, laat dit koken met wat zout en water, doe vervolgens de beenderen van de kip er uit, neem daarna 4 eetlepels roode uijen, 14 sieoong witte uijen, snijd die aan dunne sneedjes, en braad dit op met 2 eetlepels klapperolie, bruin zijnde neemt men een eetlepel tamerinde en 1 thee-lepel strassie, meng dit met een weinig water en doe het in de uijen. Neem daarna 2 theelepelds djinten, 4 dito ketoembaar 4 dito peper, 4 dito zout, stamp dit fijn; doe het ook in de uijen neem dan een halve klapper, rasp dien en braad het droog, stamp het en voeg er dat ook bij: Vervolgens neemt men de bouillon en de kip of het vleesch met de santen van een halve klapper, laat het even koken, neemt het vleesch of de kip er uit, en steek ze tusschen gespletene bamboes, pof ze, leg ze op de schotel en doet de saus er over; de saus moet men goed zamen vermengen.

Sathoe toesoo van Vleesch. Neem 1 pond vleesch, of het vleesch van 1 kip, aan kleine stukjes gesneden, en daarna de volgende kruiden: 2 eetlepels roode uijen, 8 sieoong witte uijen, 4 stuks kemiae, 2 schijfjes gember, 8 dito laos, 2 lombok, 1 stuk koenjit van 1 vinger lang, 2 theelepeltjes ketoembaar, 1 dito djinten, 2 dito zout, 1 dito trassie, 1 klein stukje kentjoer en 1 klein stukje javaasche suiker, al deze kruiden moeten fijn gestampt worden; meng er bij 1 eetlepel tamarinde, die vooraf met een weinig water aangemengd moet worden. Stamp dan het vleesch met al de kruiden goed door een, voeg er bij de santen van een kwart klapper, steek dan het vleesch door een dunne bamboes of stokjes, en pof het, aanhoudend met de saus en kruiden besprenkelende.

Boemboe Dendeng. Neem 5 pond vleesch aan dunne lappen gesneden en de volgende kruiden: 2 eetlepels ketoembaar, 1 dito djinten, 4 heele bawang poetie, 1 vinger lang laos, 2 eetlepels zout, 2 dito tamarinde, dit moet alles fijn gestampt worden, wrijf het goed op het vleesch en laat dit in de zon droogen; men kan het poffen, of wel in klapper-olie braden, ook kan men het eerst poffen dan stampen, en daarna braden met olie.

Boemboe mangoot van versche of gepofte visch. Neem 2 lombok, 2 kemirie, 2 eetlepels fijn gesneden roode uijen, 4 sieoong witte uijen, 3 schijfjes laos, 1 theelepeltje trassie, een klein stukje kentjoer, 2 theelepels ketoembar, dito zout, deze kruiden moeten eerst fijn gestampt worden. Doe dan de versche Kakap er bij, en stamp het even over, voeg daarna er bij de santen van een kwart klapper en 2 eieren met het wit, doe het dan in kleine pakjes van pisang bladeren, of in kleine kopjes en laat het zoo in een koekoesan kookken [of stoomen]. Wanneer men het van gepofte visch maakt, doet men er geene eieren bij; men laat de kruiden met de santen eerst even opkoken.

Bebotok Djawa met Koolbanda. Neem de volgende kruiden: 2 lombok, een kwart klapper, 2 eetlepels gesneden uijen, 4 sieoong witte uijen, 3 schijfjes laos, 2 kemirie, 2 theelepelijjes ketoembaar, 1 dito trassie; deze kruiden moeten allen eerst droog gebraden worden en dan fijn gestampt. Neem dan 2 theelepelijjes zout, de santen van een kwart klapper heel dik geperst, een ei met het wit en doe daar de stukken visch in. Neem vervolgens koolbanda bladeren, snijd die aan heele dunne sneedjes, kneed dit met wat zout, pers het water er uit, doe het dan in een pakje van piesang bladeren, of in een klein kopje: op de bodem de bladeren en dan de visch en de kruiden, en laat het in een koekoesan kookken [of stoomen].

Drooge kerrie kruiden. Neemt 1 thee kopje ketoembar, een half dito djinten poetie, dito peper, 2 heele witte uijen, 2 theekopjes roode uijen, 1 theekopje fijne drooge lombok, 1 half theekopje laos, 2 stuks daon djerook poeroot, 1 theekopje fijne sereé, 1 dito koenjit, al deze kruiden moeten eerst fijn gesneden worden, in de zon gedroogd, en dan droog gebraden behalve de lombok die eerst er in gedaan moet worden als de kruiden reeds gebraden en gestampt zijn, wanneer men deze kruiden wil gebruiken, neemt men voor 1 kip, 2 eetlepels, braadt de kruiden met een weinig boter, het sap van 2 citroenen, santen van een halve klapper, een weinig bouillon en zout naar den smaak.

Drooge kruiden voor de satee toesoe. Neem een half theekopje ketoembar, 1 kwart kopje dienten poetie, 6 stuks

djerook bladeren, 1 theekopje koenjit, 1 dito fijne sereé, 1 dito laos, 1 dito bawang poetie, 3 dito roode uijen, en 40 stuks lombok. Al deze kruiden moeten eerst gedroogd; worden; daarna droog gebraden, behalve de lombok, en dan fijn gestampt, als men ze gebruiken wil, moet men voor 1 kip of voor 1 pond vleesch er 3 eetlepels van nemen met 5 kemierie en santen van een halve klapper. Laat dit alles fijn stampen, doe dan het vleesch er bij en zout naar den smaak.

Drooge kruiden voor de sambel goring. Neem 1 theekopje laos, 3 dito roode uijen, een half theekopje witte uijen, 50 stuks lombok, al deze kruiden moeten fijn gesneden en gedroogd worden. Als men ze gebruiken wil, neemt men er van naar verkiezing en braadt ze met wat klapper-olie. Neem dan 1 eetlepel tamerinde en 1 theelepel rauwe trassie, meng dit eerst met wat water en doe het dan bij de kruiden, met de santen van een halve klapper, wat zout en een bord gepelde garnalen of vleesch naar verkiezing.

Drooge kruiden voor satee pentool. Neem 3 theekopjes fijn gesneden roode uijen, 1 kwart dito witte uijen, die eerst goed gedroogd moeten worden, en dan droog gebraden, 3 eetlepels ketoembar, 2 dito diienten, alles tegelijk fijn gestampt. Als men ze gebruiken wil voor 1 kip of 1 pond vleesch, moet men 3 eetlepels van die kruiden braden met 1 eetlepel klapper-olie, doe er bij de santen van een halve klapper, met een eetlepel tamerinde, 1 theelepel trassie, ongebrand, laat dit goed dik koken, neem het van het vuur en laat het even koud staan. Neem dan het vleesch dat vooraf, fijn gehakt en gestampt moet worden, meng dit bij de santen, met 3 dojers van eieren en zout naar den smaak, maak er balletjes van zoo groot als 1 ei en steek er een pennetje door; laat het zoo poffen en besprenkel het met het wit van de eieren, goed geklopt en gemengd met een weinig santen.

Dofi Hachée. Neem 3 eetlepels fijn gesneden roode uijen, 1 dito witte uijen, 2 dito fijn gesneden lombok, 1 theelepeltje temoekoentjie, fijn geparoot, 1 dito koenjit, 1 dito djaae, 1 paplepel laos, braad dit met 2 eetlepels versche klapper-olie, tot het geheel droog is. Doe er dan 1 kip aan kleine stukken gesneden bij, en braad die op met de kruiden, tot dat de kip

gaar is; neem vervolgens 1 theelepeltje trassie ongebrand, 1 eetlepel tamarinde; meng dit alles met 4 eetlepels water, doe het dan door een zeef en meng het met de kip. Voeg er bij 2 stuks daon djerook poeroot, 2 dito salam, 2 stuks serée, van een vinger lang, en 2 stuks djerook. poeroot schil, laat dit eerst goed droog braden; meng er dan bij 2 eetlepels soja, en santen van een halve klapper; en laat het dan droog worden.

Nassie Ajam. Neem 1 vette kip, kook die op met santen van 1 klapper [de santen moet geheel uitgeperst worden], 2 theelepeltjes zout en een stukje kaneel en laat dit goed koken. Neem vervolgens 2 katties rijst, laat die goed wit stampen en goed uit wasschen, doe die in een koekoesan; half gaar zijnde neemt men ze er uit en doet ze in een pasar pijppot, mengt er de bouillon van de kip bij roert het goed door de rijst en laat het zoo koud worden. Als het reeds koud is, zet het dan weder in de koekoesan en laat het goed gaar koken; de kip laat men in zijn geheel weder koken met wat santen, goed gaar zijnde doet men ze op een schotel en daarna de rijst er over heen.

Piendang seranie van kip of vleesch. 2 eetlepels roode uijen, 1 paplepel witte uijen fijn gesneden, 2 lombok gepofd de pitten er uit genomen, 2 lombok met de pitten ongepofd, 1 eetlepel koenjit, 2 theelepels laos alle fijn gesneden, en bruin gebraden met 1 eetlepel versche klapper-olie; doe er bij 1 theelepeltje trassie, 1 paplepel tamarinde die met wat water aangemengd en door een zeef gedaan moet worden. Neem dan 1 kip of 1 pond vleesch, aan kleine stukjes gesneden, kook die met 4 stukjes dierook bladeren, 2 stukjes serée, van een vinger lang en zout naar den smaak; doe vervolgens het vleesch of de kip in de kruiden, braad het bruin en doe dan het laatst de bouillon er bij.

Sambel Goreng van Eieren. Neem 8 eieren, braad die elk in hun geheel als kalfs oogen in een pan met een weinig klapper-olie en vouw ze dicht dat men de dojers niet zien kan. Maak vervolgens de volgende kruiden gereed: 3 eetlepels roode uijen, 1 paplepel witte uijen, zeer fijn gesneden, 5 kennieri fijn gestampt, 1 theelepeltje laos ook fijn gesneden, 2 eetlepels fijn gesneden lombok deze moeten allen bruin gebraden

worden met 2 eetlepels klapper-olie. Neem dan 1 theelepel rauwe trassie en 1 paplepel tamarinde, meng het aan met een weinig water, doe het in de kruiden met zout naar den smaak, en santen van 1/2 klapper, laat het goed koken en doe er dan het laatst de kalfsoogen [eieren] in.

Nassie goren met kruiden van eene vette Kip. Neem een vette kip of kapoen, kook die met wat water, 10 stukjes foelie, 4 theelepels witte peper, 4 dito geheele kruidnagels en 1 paplepel zout goed gaar. Neem vervolgens 2 katjes witte rijst, en kook die half gaar in een koekoesan, doe ze er dan uit, meng er de bouillon van de kip met de kruiden door en laat het koud worden; doe het dan weder in de koekoesan en laat het goed gaar koken. Braad daarna de kip in zijn geheel met wat boter; de rijst moet men ook met 2 eetlepels olie braden. Zij moet geel zijn, en niet bruin; doe dan de kip op een grooten platten schotel, de rijst er overheen, daarop 1 vol eetbord gesneden en gebraden uijen, en rondom rangerert men op den schotel, in tweeën gesneden eieren die eerst in hun geheel gekookt, en daarna in boter moeten gebraden worden, en in vieren gesneden. Over de rijst strooit men eenige daon kemangie.

Nassie keboelie van een vette kapoen of schapenbout. Neem 3 stukjes seré van een vingerlang, 3 stuks notenmuscaat 1 eetlepel witte peper, 1 paplepel kruidnagels, 1 stukje poetjoo van 1 vingerlang, 3 stukjes kaneel van 1 vingerlang, 2 theelepels klabet, 10 stuks daon djeroek poeroot, kook al die kruiden in een pot met water en een vette kapoen. Kook dan 2 katjes witte rijst half gaar in een koekoesan, doe ze er uit en roer ze met de bouillon van de kapoen en de kruiden goed door een, laat het koud worden, en kook het weder goed gaar. Snijd nu de kapoen in 8 stukken en braad die met boter bruin. Doe ze dan op een schotel en de rijst over de kip. Rangeer weder om den schotel hard gekookte en dan gebakken eieren.

Kerrie poedoetjie. Neem 3 eetlepels lombok, 3 schijffjes laos, dito gember, al die kruiden worden fijn gesneden [of ierees] 2 theelepels ketoembar, 1 dito dienten poetie, eerst moeten deze 2 laatste droog gebraden en fijn gestampt worden met 2 eetlepels zout. Vervolgens mengt men een eetlepel geraspte koenjit met de santen van 1 klapper en doet het door eene zeef.

Als de klapper-melk aan het koken is doet men er eene kip aan stukken gesneden bij. De kip moet tamelijk vet zijn en 4 half gekookte eieren in hun geheel of iekan panjang er bij gedaan worden.

Koekjes van garnalen om bij de rijst te eten. Neem 1 bord rauwe, gepelde garnalen, 3 theekopjes santen, 1 theekopje arrowroot vermengd met de volgende kruiden, die eerst fijn gestampt moeten worden. 2 theelepels ketoembar, 10 stuks roode uijen, 2 sieong witte uijen, 1 schijfje laos, 2 theelepels fijn zout. Doe dan alles met de garnalen en een eetlepel fijn gehaktejonge uijen bladeren in de pan, en bak ze als pannekoekjes.

Ketan boomboong. Laat 2 katjes ketan wit stampen, en week het één dag en één nacht in water. Neem vervolgens een koperen kwalie die van boven zeer naauw toeloopt, zoodat er juist een bamboe in pust, die 1/2 el lang moet zijn, in den bodem moet een stuk batok met gaten sluiten; doe de ketan in den bamboe half vol, als het water in de kwalie eerst goed aan het koken is tot de wasem er uit komt. De bamboe moet niet in de kwalie maar alleen deszelfs bodem; en als de wasem er uit komt dan dekt men pas het bovenste van de bamboe met een kleine deksel. Men eet de ketan met de volgende sambals.

Sambel oedang kering. Neem een bord vol drooge garnalen, stamp die fijn alsmede de volgende kruiden: een stukje gebrande trassie ter grootte van een theelepetje, een stukje kentjoer, 5 sieong witte uijen, 3 lomboks, 2 stukjes daon djeroek poeroot, stamp dit fijn, doe dan de gestampte garnalen er bij en stamp alles door een.

Sambel Katjang Beras. Braad 1 bord vol katjang droog, giet er dan in eene zeef water overheen en stamp het fijn met de volgende kruiden: 1 stukje gebrande trassie, 3 lomboks, 1 stuk kentjoer, 2 daon djeroek poeroot, 2 theelepelties zout, en stamp het dan met katjang nog eens door.

Om Drooge garnalen en petis te maken. Wasch de garnalen schoon, kook ze in een koekoesan met warm water, goed gaar zijnde droogt men ze in de zon; laat dan de schil goed uitstampen en het water, waarin de garnalen gekookt zijn, in

een wajan kookten tot men de petis op den bodem ziet en het water verdampt is.

Kerrie van versche garnalen. Neem een goed bord vol rauwe gepelde garnalen, stamp dan de schillen en koppen en pers ze uit. Neem daarna de volgende kruiden: 3 eetlepels heele roode uijen, 2 st. kurkuma of koenjit van een vingerlang, 7 sieoong witte uijen, 2 theelepeltjes ketoembaar, 1 dito dijenten poetie, 10 lomboks, al deze kruiden moet men fijn wrijven; braad ze dan op met een eetlepel versche klapper-olie goed gaar, doe daarna de garnalen en nat van de koppen met de santen van een klapper er bij, alsmede zoo-veel water tot men genoeg saus heeft, en zout naar den smaak.

Bebotok van garnalen. 5 geschilde kemieries, 3 stuks lombok zonder pitten, 4 sieoong witte uijen. 3 eetlepels heele roode uijen, 3 theelepels ketoembaar, 1 stukje trassie, 2 stukjes kentjor, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper en 1 theebord rauwe garnalen. Al deze kruiden moeten rauw gestampt en tegelijk gegielingd worden. Meng er bij een ei met het wit, 2 theelepels fijn zout en santen van $\frac{1}{4}$ klapper. Maak er kleine pakjes van in pisang bladeren, doe in ieder pakje een stukje schil van djerook poeroet en een stukje daon salam, en laat het dan stoomen of in een langzing in warm water koken. Men kan het ook in Chinesche kopjes doen en op dezelfde wijze laten koken.

Nassie oelam. Neem 2 katjes rijst, $\frac{1}{2}$ dito ketan laat dit zamen wit stampen, wasch het schoon, kook het nu; in een koekoesan, in een dandang met warm water, dat goed moet koken voor men er de rijst in doet; men zorge dat de koekoesan niet in het water komt, en moet ze goed digt maken. Half gaar zijnde, doet men de rijst uit de koekoesan in een pot, giet er water over tot de rijst uitgedijd is; meng er dan de dikke santen van een klapper in en 4 theelepels ketoembaar, ook 2 dito dijenten poetie, vooraf droog gebraden, en fijn gestampt. Doe dan de rijst weer in de koekoesan en laat ze gaar koken; wanneer men ze weder uit den pot doet mengt men een theebord vol drooge garnalen er onder die vooraf in versche klapper-olie gebraden moeten worden, verder 1 dito fijn gesneden dingding, 1 dito fijn gesneden klapper, 1 dito roode uijen fijn gesneden; doe dan de rijst in een schotel; braad nu eenige

eieren tot heele dunne struif, snijd die aan zeer dunne reepjes, en leg ze boven op de rijst.

Sodie voor een kraamvrouw. Neem 4 theelepeltjes ketoembar, 2 dito dijenten, 8 schijfjes laos, 10 sieoong bawang poetie, 4 eetlepels roode uijen, 2 theelepelties peper, een half dito klabet; al deze kruiden moeten eerst droog gebraden worden, en dan fijn gestampt. Als men ze gebruiken wil moet men een eetlepel van dit poeder nemen, en kookten met water, zout naar den smaak en een stukje tamerinde dat vooraf gebrand moet worden.

Kerrie jawa. Neem 3 eetlepels heele roode uijen, 7 sieoong witte uijen, 3 schijfjes laos, 4 stuks kemierie, 2 stuks koenjit van een vinger lang, die eerst gepoft moet worden, 1 theelepeltje trassie, 6 lomboks, 2 theelepelties ketoembar, 1 dito dijenten, al deze kruiden moeten fijn gewreven en gebraden worden, met 1 eetlepel versche klapper-olie, niet te droog. Neem nu 1 kip, snijd ze aan stukken en braad ze met de kruiden, doe dan de santen van een halve klapper, eenige stukken blieming asem, en zout naar den smaak er bij.

Kerrie sodie. Neem 2 theelepelties ketoembar, 1 dito dijenten, 1 dito peper, 1 stuk koenjit van 1 vinger lang, 3 stuks kemierie, laat al deze kruiden fijn wrijven en opraden met 1 eetlepel klapper-olie, en 2 eetlepels roode uijen fijn gesneden, die vooraf met wat olie gebraden moeten worden; neem nu 1 kip, snijd ze aan stukken, laat ze kookten, en meng ze met de kruiden en bouillon, zoo veel als men voor de saus verkiest te hebben, benevens eenige fijn gesneden blieming asem en zout naar den smaak.

Kerrie pedis. Neem 3 schijfjes gember, dito laos, 3 stuks koenjit van 1 vinger lang, 3 lomboks, 2 theelepelties fijn gesneden seré, 2 theelepelties ketoembar, 1 dito dijenten, deze 2 laatste artikelen moeten eerst droog gebraden worden, laat al deze kruiden fijn wrijven, braad ze dan met 2 eetlepels olie bruin en kook ze daarna met de bouillon van 1 kip en het vleesch van de kip aan stukken gesneden, met heele snijboonen, en zout naar den smaak.

Kerrie sekoe. Neem 2 stuks koenjit van 1 vinger lang, 2 theelepelties ketoembaar, 1 dito dijen- ten, deze 2 laatste artikelen moeten eerst droog ge- braden worden, 2 eetlepels heele roode uijen, 1 dito rauwe rijst (of bras) droog gebraden, tot ze donker- bruin is, 1 theelepelties peper, laat al deze kruiden fijn wrijven en braad ze met 1 eetlepel boter. Doe dan de stukken kip, die vooraf gekookt moeten worden met de bouillon er bij, en kook dat alles te zamen tot dat de saus goed gebonden is, met zout naar den smaak.

Kerrie van spal. Neem 3 eetlepels fijn ge- sneden roode uijen, braad die geel met 1 eetlepel boter, leg ze daarna aan den kant van de wadjan en braad dan de volgende kruiden in de overgeble- ven boter (vooraf moeten de kruiden fijn gewreven worden); 8 stuks lombok, 2 stuks koenjit van 1 vinger lang, 2 theelepelties ketoembaar, 1 dito dijenten. Als al deze kruiden goed gaar zijn, doe er dan bij het vleesch van 1 kip aan stukken gesneden, een half theekopje tamarinde water met de santen van een halve klapper, zout naar den smaak en kook het te zamen goed gaar.

Kerrie pastij. Neem 1 kip en snijd ze aan stukken, doe daarbij 2 eetlepels fijn gesneden roode uijen, 6 stuks fijn gesneden lombok, 2 stuks koenjit gewreven, laat dit alles tegelijk met de santen van een halve klapper koken, zoo lang tot dat de saus dik is; met zout naar den smaak.

Toemis Tagoe. Neem 4 eetlepels fijn gesnedene tagoe, braad die in versche klapperolie op, tot ze goed gaar is en laat ze koud worden; braad nu in de overgebleven olie de volgende kruiden: 2 eetlepels fijn gesneden roode uijen, 2 theelepeltjes fijn gesneden witte uijen, 2 dito gember; bruin gebraden zijnde, doet men het bij de tagoe, benevens 3 eetlepels jonge uijenbladeren, dito koetjai, dito seldrie en een theebord tougée; braad dit alles even op, voeg er dan bij 1 eetlepel toutjoo, 2 dito soja en het laatst 3 eieren met het wit, eerst goed geklopt, en een weinig bouillon.

Kerrie Calcutta. Neem 3 eetlepels heele roode uijen, 3 sieoong witte uijen, 4 schijfjes gember, 6 stuks Lombok, 1 stuk koenjit van 1 vinger lang, 4 stuks kruidnagelen, 2 theelepeltjes ketoembaar, 1 dito gardamong, 1 eetlepel droog gebraden rijst,

laat dit fijn wrijven en braad het op, met een weinig santen. Doe dan het vleesch van 1 kip er bij, en vervolgens de santen van 1 klapper; kook dit op, tot dat de saus zeer dik is, met zout naar den smaak. Als men het opdisschen wil, legt men er boven op fijn gesnedene roode uijen, die vooraf met wat klapperolie bruin gebraden zijn.

Kerrie van Frikadelleltjes. Neem 2 eetlepels heele roode uijen, 3 sieoong witte uijen, 3 schijfjes gember, laat dit fijn wrijven, en braad het dan op, met 1 eetlepel versche klapperolie; fruit nu 3 eetlepels fijn gesneden roode uijen en 6 stuks fijn gesneden Iombok, en voeg dit bij de andere kruiden; neem 1 eetlepel tamarinde gemengd met een weinig water; daarna door een zeef gedaan, en san ten van 1 klapper, met 3 stuks seré en kook dit. Braad daarna het vleesch van 1 kip, dat aan stukken gesneden is en de borst vooraf tot kleine frikadelleltjes gemaakt zijn, bruin, en doe dat alles in de saus met zout naar den smaak.

Sambel goreng Lombok. Neem 30 stuks lombok zonder de pitten; 1 eetlepel heele roode uijen, 4 sieoong witte uijen, 4 schijfjes laos, 1 stukje rauwe trassie, zoo groot als 1 theelepeltje; 1 eetlepel Javaan-sche suiker, laat dit alles fijn wrijven, doch niet te fijn, en zout naar den smaak; braad dit dan met 1 eetlepel klapperolie goed gaar, doe daarna er bij de san ten van een kwart klapper; gemengd met een stuk tamarinde, zoo groot als 1 kippen ei, doe het vervolgens door een zeef, en kook het met boven-staande kruiden tot het goed droog is.

Lelawar van Kip met boong of jonge bamboe. Neem 3 eetlepels fijn gesneden roode uijen, 1 dito lombok, 2 theelepeltjes laos fijn gesneden, dito serée, 2 theelepeltjes ketoembaar, 1 dito dijenten en 1 stukje kentjor, deze 3 soorten moeten fijn gewreven, en dan alles tegelijk gebraden worden met 1 eetlepel versche klapperolie; bruin zijnde doet men daar bij 1 kip aan stukken gesneden, goed bruin, daarna nog de san ten van 1 klapper en een bord vol fijn aan reepen gesneden boong of jonge bamboe (als ze versch zijn behoeft men ze niet vooraf te koken) en zout naar den smaak.

Kerrie van Visch of panneh van Padang. Neem 15 stuks roode uijen, 15 stuks lombok zonder de pitten, 3 sieoong witte

uijen, 1 stuk koenjit van 1 vinger lang en 3 theelepeltjes zout, laat dit fijn wrijven, meng er bij de santen van 1 klapper en 3 stukjes seré van 1 vinger lang, kook dit goed, al roerende dat het niet schift; als het goed dik is doet men een kwart bierglas citroensap in de kruiden, en daarna 3 mootjes kakap.

Kerrie Padang. Neem de volgende kruiden: 15 stuks lombok zonder pitten, 15 stuks heele roode uijen, 3 sieoong witte uijen, 1 stuk koenjit van 1 vinger lang, 3 theelepeltjes zout, laat dit fijn wrijven, meng er bij de santen van een klapper en 1 vette kip, aan stukken gesneden, kook dit nu alles tegelijk, goed gaar zijnde, perst men het sap van 2 limmetjes er bij, al roerende dat het niet schift.

Om Ragie te maken. Neem 2 stuks laos van 1 vinger lang, 30 sieoong witte uijen, 20 stuk tjabé Jawa, 2 stuks kaneel van 1 vinger lang, suikerriet van 1 el lang (een nacht van te voren moet men het suikerriet branden en des anderen daags schillen); neem nu 1 katje rijst, stamp die zeer fijn, met al de hierboven genoemde kruiden, doe dan bij stukjes het suikerriet · bij de rijst met de kruiden, en stamp het aanhoudend tot dat het suikerriet zeer fijn is, zeef het dan door een groffe zeef, meng er een weinig warm water bij en maak er ronde balletjes van; men moet oppassen dat, wanneer men de balletjes maakt, men niet in den wind of op togt staat; leg nu de balletjes op een setampa onder en boven met merang belegd; berook het met Javaansche suiker 3 dagen lang, en droog het in de zon.

Om tapeé te maken. Neem 6 grootte koppen vol gekookte rijst (de rijst moet niet te hard gekookt worden) laat deze goed koud worden, bestrooi ze dan met 3 theelepeltjes fijne ragie, doe dit nu in een pot, dek het met piesang bladeren, en laat het zoo 2 nachten staan. Men kan van ketan ook hetzelfde maken, hiervan maakt men balletjes, en legt deze laagswijze in een pot met piesang bladeren van onder en boven.

Om roode vischjes te maken. Neem ikan terie van de grootste soort, trek den kop met de ingewanden in eens er uit. Men mag de vischjes niet wasschen, als men driekwart pasoo iekan terie heeft, dan doet men er bij anderhalf bord vol grof zout, maar geen zout uit de boter. Leg nu de vischjes in een

pot, dek ze van boven met piesang bladeren, druk het met zware steenen, en laat het 2 dagen en 2 nachten staan, neem dan de vischjes al wasschende uit het zout water, leg ze op een groffe zeef en laat het water goed uitdruijen; nu neemt men 45 eetlepels van die visch, mengt er bij 13 eetlepels fijn gestampte roode rijst, en 19 eetlepels fijn gestampte tapee van rijst; men moet ze dadelijk in een flesch doen, slechts driekwart vol, en dadelijk goed digt kurken; op den dag dat men de visch in de pekel doet, maakt men de tapee; haalt men de visch uit de pekel, dan is de tapee kok te gebruiken.

Podomoro van tougée. Neem 1 theelepeltje ketoembar, een klein stukje koentjie, dito kentjoor, 1 schijfje laos, 8 sieoong witte uijen, 2 eetlepels heele roode uijen, laat dit alles fijn wrijven en kook het op met de santen van een halve klapper; als het goed kookt mengt men er bij 2 eetlepels fijn gesneden lombok, 2 daon salam, 1 kip aan stukken gesneden, zout naar den smaak en kookt het goed gaar, niet te droog.

Besengêh tertanie. Neem een jonge kip, laat Tertanie die goed inwrijven met zout en peper, en goed gaar poffen. Neem nu de volgende kruiden: 3 eetlepels heele roode uijen, 2 sieoong witte uijen, 1 eetlepel ketoembar, een halve dito dijenten, 8 stuks roode lombo k, 1 schijf laos, en een theelepeltje rauwe trassie, laat dit alles fijn wrijven en braad het met 1 eetlepel klapperolie goed gaar, meng er bij de sarten van een halve klapper, met 1 theelepeltje javaansche suiker en het sap van 3 citroenen, laat het zoo kookken, doe dan de gepofde kip er in, zout naar den smaak en doorkookken tot dat de saus goed dik is.

Versche laksa om bij de kerrie te eten. Neem 1 katje rijstmeel, meng het met een weinig koud water, maak er ringetjes van, en laat het in een grove schotel van onder met pisang bladeren belegd, in kookend water goed gaar kookken [of stoomen] kneed ze daarna met wat koud water, leg nu het beslag op een plank, en druk er boven op met een batok dat met gaten is. Neem nu de laksa die er uitkomt voor zigtig er uit, leg ze in een langzing en laat ze weder goed gaar kookken [of stoomen] boven kookend water; als ze goed gaar is, neemt men ze er uit en legt ze in koud water en daarna op een zeef.

Trasie Melaka. Neem kleine garnalen [of rebon] en laat de kleine vischjes en groote garnalen er goed uitzoeken en weg doen; men moet de garnalen niet wasschen, maar dadelijk in de zon laten droogen, en als ze goed droog zijn denzelfden middag laten stampen. Bij 1 pond drooge garnalen mengt men 2 eetlepels grot zout, laat het dan tegelijk fijn stampen en dan zeeven. Vervolgens wordt het fijn gewreven met een weinig water, maak er dan kleine balletjes van en laat die eenige dagen in de zon droogen.

Gepofde visch met keloewik. Men neemt de visch, maakt die schoon, snijdt hem aan den buik open, vult hem op met de volgende kruiden en smeert hem ook van buiten er mee: 3 stuks keloewik, 3 eetlepels roode uijen, 3 sieoong witte uijen, 5 stuks lombok, 1 theelepel trassie, 2 dito tamerinde, 2 dito ketoembar rauw, 5 stuks kemerie gebrand, een weinig schil van de djerook poeroot, 2 theelepels zout, dit alles moet fijn gestampt worden en als de visch goed gesmeerd en in een piesang-blad gerold is, dan even boven de koekoesan gelegd en dan opgepoft.

Sajoor masak asem. Neem een pot, vul die half met water, kook het op met een bord vol gesneden katjang pandjang, vervolgens neemt men de volgende kruiden: 4 lombokts met pit, 5 kemirie rauw, 2 eetlepels roode uijen, 3 sieoong witte uijen, 1 theelepel rauwe trassie, 2 dito zout, dit alles moet fijn gestampt worden; doe deze kruiden in de groenten met 2 eetlepels rauwe gepelde garnalen, 2 schijfjes laos, 1 eetlepel tamerinde, en kook dit alles weder goed op.

Otat otat of gevulde visch met kruiden. Men neemt de visch, maakt die goed schoon en klopt hem goed, tot dat de graad er uitgehaald kan worden; haal dan de ruggegraat er uit, leg de visch op een plank, neem nu een batok met gaten, houd ze op den visch, aldoor wrijvende tot dat het vleesch in de batok is, en de graten op de lank blijven. Neem nu de volgende kruiden een halve klapper geraapt en droog gebraden, 3 eetlepels fijn gesneden roode uijen, gebraden met een weinig klapper-olie, 2 theelepels ketoembar, 1 dito dijenten, eerst droog gebraden, 1 dito trassie rauw, 2 dito javaansche suiker, 2 dito tamerinde, 1 dito fijne peper, 2 dito zout, dit alles moet fijn gewreven

worden. Meng dan de visch er bij, 1 ei met het wit een half theekopje santen (of klapper-melk), vul het vel er mede op en braad het even met een weinig klapper-olie; men kan hem ook poffen.

Ajam goreng asem garem. Neem 1 kip snijd ze aan kleine stukken en kook ze op met een weinig zout en water en de volgende kruiden, die vooraf eerst gestampt moet worden: 3 stuks koenjit van 1 vinger lang, eerst geschild, 8 sieoong witte uijen, 4 schijfjes laos, 1 theelepels rauwe trassie, 2 theelepels ketoembar, 1 dito dijenten, rauw, als het goed aan de kook is, doe dan 2 daon djerook poeroot, dito salam, en 2 stuks seré van 1 vinger lang er bij, kook dit alles tegelijk goed op, en braad het vervolgens met olie tot het bruin en droog is.

Seroendeng. 1 klapper goed wit geschild, aan dunne reepjes en die weder aan heele kleine stukjes gesneden, meng er 1 theebordje schoon gemaakte kajtjang beras bij en wasch het zamen goed schoon, doe het op eene zeef, laat het water uitlekken en braad het al roerende met 10 lepels versche klapper-olie op tot het droog en geel is, doe het dan op eene zeef tot de olie uitgelekt is, neem dan 2 lepels van die olie, braad daarmede de volgende kruiden, die vooraf fijn gestampt moeten zijn: 3 lepels fijne roode uijen, 4 sieoong witte uijen, 1 lepel fijn gesneden laos, 4 theelepels ketoembar, 2 dito dijenten poetie, 2 dito zout, 2 dito rauwe trassie, 1 theelepels javaansche suiker, als het goed is gaar mengt men er 1 eetlepel tamerinde bij, vooraf met 3 lepels water aangemengd, en dan door eene zeef; doe dan de klapper er bij en braad alles even op.

Sambal goreng dendeng. 3 eetlepels gesneden roode uijen, 2 lepels dito lomboek, 2 theelepels witte uijen, dito laos, braad het op met 2 lepels klapper-olie goed gaar, neem de kruiden uit de pan, en braad met de overgeblevene olie 4 lepels fijn gesneden dendeng; als het te droog is, doe er dan wat klapper-olie bij en neem het goed gaar zijnde ook uit de pan. In de overgeblevene olie doet met 1 theelepels rauwe trassie, 2 dito tamerinde vooraf gemengd met 2 lepels water en 1 stukje javaansche suiker en dan door eene zeef; doe er vervolgens de dendeng bij en de kruiden en braad ze nog even op.

Piendang ketjap. 6 stuks lomboek midden door gesneden, 2 stuks seré van 1 vinger lang, 2 stuks djerook poeroot-blaren, 1 salam-blad, 5 schijfjes laos, 15 sieoong witte uijen, kook al deze kruiden tegelijk met 1/2 kwalie water. Neem 2 kleine kakaps, snijd die aan stukken, wasch ze goed schoon, doe ze ook in het water en als het goed kookt mengt men er 2 lepels soja bij.

Sambel Badjak. Neem 4 eetlepels fijn gesneden lomboek en wasch die tot dat de pitten er half uitgevallen zijn, 2 stuks serée van 1 vingerlang fijn gesneden, 2 eetlepels fijn gesneden roode uijen, 10 sieoong witte uijen, 7 schijfjes laos, 8 stuks kemiie ongebrand, al deze kruiden moeten fijn gewreven worden, braad ze met 4 eetlepels versche klapper-olie, neem 1 eetlepel tamerinde, 1 theelepel rauwe trassie, meng het met een half theekopje water en 2 theelepel-tjes zout, doe dit bij de kruiden, braad het goed gaar, doe er bij 1 eetlepel javaansche suiker, 15 eetlepels dikke santen, 4 djerook poeroot bladeren, 2 stuks daon salam en laat het zoolang koken tot het droog is.

Toemis Kool. Neem 1 eetlepel gesneden lombok met pitten en 3 eetlepels fijn gesneden roode uijen, braad dit met 2 eetlepels versche klapper-olie goed gaar, doe dan 1 theelepel rauwe trassie, aangemengd met een weinig water. Neem nu een bord vol fijn gesneden kool, braad het even op, doe er een weinig water bij, laat het even koken, perst de santen van een halve klapper, mengt er bij 2 theelepeltjes zout, kook nu de kool goed gaar, meng er bij 2 eieren met het wit, goed geklopt, 2 eetlepels rauwe garnalen, doe nu het laatst de santen er in en laat het zoo koken, tot het droog is. De eieren moeten eerst goed gaar zijn voor dat men ze omroert.

Ketoepat Soempil. Neem 1 katje rijst, stamp ze wit, wasch ze schoon en laat ze even in het water staan. Neem nu bamboesbladeren van 3 vinger breedte, vouw die als peperhuisjes, vul ze half vol met de rijst, vouw dan de punt er van dicht en kook het in een pot met water; als de helft van het water verkoopt is, vult men de pot weder vol en laat het steeds koken, tot dat het water weder half verkoopt is; men eet deze ketoepat met de volgende saus en sambels:

Mangoet Saus. Neem 2 eetlepels rauwe rijst, die vooraf een nacht in water gestaan heeft, 2 eetlepels fijn gesneden roode

uijen, 5 stuks kemerie ongebrand, 3 sieoong witte uijen, 1 stukje kentjoor, 2 schijfjes laos, 1 theelepeltje ketoembar, 1 dito rauwe trassie, deze kruiden moeten fijn gestampt worden, meng er nu bij een halve flesch water, kook het al roerende tot dat de rijst goed gaar is, doe er nu bij de santen van een halve klapper, 2 djerook poeroot bladeren, 20 blaadjes kemangie, 2 eetlepels rauwe geschilde garnalen en laat het koken tot het dik is.

Lembaran bij de Ketoepat. Neem 1 kip snijd ze aan stukken en kook ze met een weinig water. Neem nu de volgende kruiden: 1 kwart klapper even gebrand tot ze geel is, 3 eetlepels heele roode uijen gebrand, 5 stuks kemerie gebrand, 3 schijfjes laos gebrand, 2 theelepels zout, wrijf al deze kruiden fijn, braad ze met 3 eetlepels klapper-olie goed gaar; doe nu de bouillon van de kip, en de kip zelve er bij, na vooraf de beenderen goed uitgehaald te hebben, laat het dan goed koken, meng het vervolgens met de santen van een halve klapper, een stukje seré, 2 djerook poeroot bladeren en 4 stuks blieming asem, midden doorgesneden, en laat het zoo koken tot dat de saus goed gebonden is.

Sambel poja bij de ketoepat. Neem een halve klapper, laat ze raspen en braad dit tot het droog en geel is; doe dan de volgende kruiden er bij: 1 theelepel gebrande trassie, 2 dito ketoembar, 3 schijfjes laos, 4 stuks djerook poeroot bladeren, 2 theelepel zout en braad het nu alles te zamen droog.

Sambel oedang kering bij de ketoepat of katjang beras. Neem 4 eetlepels drooge garhalen, stamp ze fijn, neem nu 5 sieoong witte uijen, 2 stukjes kentjoer, 1 theelepel gebrande trassie, 2 dito zout, 4 stuks djerook poeroot bladeren, stamp die mede fijn, meng de helft ervan goed met de garnalen, en de andere helft bij de katjang beras; de katjang moet eerst droog gebraden worden, dan de schil afgenomen, gewasschen en daarna fijn gestampt worden.

Sambel klappa bij de ketoepat. Neem een halve klapper, braad ze even tot ze geel is, rasp ze te gelijk met 3 schijfjes laos en een weinig djerook poeroot schil, neem nu 2 theelepels zout, 3 stuks lombok, 1 theelepel gebrande trassie, laat dit fijn wrijven en meng er dan de klapper bij.

Gekruide soja. Neem 3 flesschen soja, kook ze met 20 roode lomboks met pitten, 20 daon djerook poeroot, eenige stukjes gember, 10 stuks serée van 1 vinger lang en eenige stukjes djerook poeroot schillen.

Sathée pentool. Neem 3 eetlepels fijn gesneden roode uijen, braad ze met een weinig klapper-olie, tot ze goed geel zijn, benevens 1 eetlepel fijn gesneden witte uijen; 3 theelepel tjes ketoembar, 2 dito dijenten, 1 dito peper, braad dit droog, stamp het fijn neem, een kwart klapper, laat die raspen en even droog braden tot ze wat bruin is, meng dit alles bij elkander, neem nu 1 theelepel rauwe trassie, 1 eetlepel tamerinde, 2 theelepel tjes zout, meng dit met een weinig water en doe nu het vleesch van 1 kip, fijn gehakt, er bij, met een stukje javaansche suiker. Laat alles te gelijk fijn wrijven, meng het vervolgens met 3 dojers van eieren en de santen van een kwart klapper; men moet van de santen zoo veel gebruiken, dat men er balletjes van maken kan, om aan de stokjes te doen, en de overschietende santen, met het eiwit kloppen en daarmede de sathée besprenkelen als het op het vuur staat, maar zorgende dat de sathée niet op den rooster drukt.

Om tougée te maken. Neem 5 eetlepels katjang iedjoe, laat die 1 dag en een nacht in het water staan, doe ze daarna op een zeef en daarin een dag en een nacht staan, doe ze vervolgens in een gember pot, maak ze met merang digt, doe er een weinig water bij en keer dan den pot om; wanneer men dit 3 malen daags doet, dan kan men het den volgenden dag reeds gebruiken.

Boemboe lawar droog. Men neemt 2 eetlepels van deze kruiden, braadt ze met een weinig klapper-olie bruin zijnde doet men er bij 2 theelepels ketoembar, 1 dito dijenten, die vooraf droog gebraden worden, 1 theelepeltje trassie met een weinig water aangemengd en wat citroen-sap; dit moet men het laatst er in doen. Als men de kruiden gebruiken wil moet men ze eerst met wat water afwasschen, het vleesch moet men fijn hakken.

Drooge boemboe sambel goreng. Men neemt 1 eetlepel van de kruiden, wast ze schoon en braadt ze met een weinig olie, meng dan 1 theelepel rauwe trassie, 1 eetlepel tamerinde en

een weinig water en doe dit door een zeef; meng dit nu bij de kruiden, met wat santen en zout naar den smaak; men kan deze kruiden voor garnalen, of kippenvleesch; gebruiken. Als men drooge sambel goreng maakt, doet men er een weinig javaansche suiker bij.

Drooge boembœ Mangoot botok. Neem 1 eetlepel van deze kruiden, braad die met een weinig santen, een weinig zout, 1 theelepel rauwe trassie, 1 eetlepel tamerinde met een weinig water aangemengd, en als het goed aan de kook is, doet men er de visch in. kleine dandang, vul die half met water, laat het zoo koken, en als het goed aan de kook is, doe dan de koekoesan in de dandang; zorgende dat de punt van de koekoesan niet tot in het water komt; neem nu een weinig van het kookend water en begiet daarmee een paar malen de koekoesan, doe daarna 2 katjes rijst, die vooraf goed met water gewasschen is, in de koekoesan, neem 2 gajoong met warm water uit de dandang en giet het over de rijst; dek deze nu met den koperen deksel en laat het zoo 10 minuten koken; als men ziet dat de rijst in de koekoesan reeds half gaar, is neemt men ze uit de kekoesan en doet ze in een pot, doe dan 2 1 2 gajoong warm water uit de dandang erbij en laat het zoo staan, tot dat het water geheel in de rijst getrokken is; doe nu dezelfde hoeveelheid koud water in de dandang als men er straks heeft uitgehaald. Als nu het water weder goed aan de kook is, doe dan de rijst nogmaals in de koekoesan, en laat ze zoo goed gedekt gaar koken.

INLANDSCHE GEBAKKEN



Chinesche broedertjes. Neem 2 eenden eieren met het wit, besla deze met 2 eetlepels legen tot ze goed schuimen, doe er dan bij 4 pond goed droog meel, 3 kippen eieren met het wit, besla dit goed door elkander met 2 eetlepels boter, doe er nu bij 5 eetlepels witte suiker, en het laatst 8 lepels legen, zet dit beslag in de zon, en laat het 4 uren rijzen, doe dat nu in kleine kopjes, laat het weder 2 uren rijzen en bak zê dan eerst met vuur onder en boven; de kopjes moeten besmeerd worden met was die vooraf met een weinig boter gesmolten wordt.

Klapper taart. Neem 10 eetlepels zeer jonge klapper, 7 eieren, 3 met het wit, klop ze goed, doe er bij 2¹/₂ lepel meel, 5 lepels suiker, 2 dito boter en de schil van een citroen. Roer er de 10 lepels klapper door; besmeer nu een groven schotel met boter, giet er het deeg in, strooi boven op wat krenten en gestampte beschuit. Laat daarna de taart bakken met onder en boven vuur.

Loempoor sorga. Pers de melk uit een klapper, kook de helft daarvan en roer daardoor een katje rijstmeel en een weinig stroop van javaansche suiker. Door de andere helft van de ongekookte klappermelk roert men 4 eieren met wit en ook wat stroop van javaansche suiker. Nu neemt men een poffertjes pan, besmeert die met versche klapper-olie en doet in elken vorm eerst een eetlepel van het rijstmeel deeg en daarop een lepel eieren deeg en laat het bruin bakken met onder en boven vuur.

Piloes. Neem 14 groote aardappelen, kook ze met de schil en schil zo als ze gaar zijn, maakt ze dan goed fijn, doe er 2 eetlepels meel en 1 theelepel zout door en roer dit goed door elkander, daarna mengt men er 5 eieren één voor één door met het wit, zet nu een ijzeren pan op het vuur, giet daarin een thee-kopje klapper-olie, laat die eerst goed warm worden, doe er dan een eetlepel van het aardappelen deeg in en laat het bruin braden; men eet ze met drooge poeder suiker.

Kwee sierie kaja. Neem 12 eieren met het wit, doe er javaansche suiker in, naar den smaak [de eieren moeten eerst goed geklopt worden] santen van een halve klapper en een stukje daon pandan, doe het dan in kleine kopjes en laat het koken in een pan met warm water in de langzing; men eet deze vla met ketan die met santen gekookt is.

Kwee Lapis. Neem 6 theekopjes fijn rijstmeel en een half theekopje ketanmeel, kneed het met 2 theekopjes dik gekookte santen, 2 dito dik gekookte stroop van witte suiker, 1 kopje koud water, en 1 theelepeltje zout, als dat alles goed door elkander gekneed is, zeeft men het door een fijnen doek, en verdeeldt het dan in tweeën, de helft mengt men met fijn gestampte roode rijst met een weinig citroensap; laat dan een groote pan met kokend water klaar staan, en doe daarna het beslag bij heele dunne laagjes in de schotel; men moet oppassen dat het beslag goed gaar is, voor dat men de tweede laag er op doet;

Kwee Lapis. Een katje rijst tot meel gemaakt mengt men met de gekookte santen van drie klappers, als dit nu niet dun genoeg is, doet men er wat gekookt water bij, en gekookte stroopsuiker naar den smaak; vervolgens verdeelt men het beslag in tweeën, en mengt de eene helft met fijn gestampte roode rijst. Neem nu een groote schotel zet die in warm water, en leg daarin eerst van het witte beslag zeer dun en dan van het roode en zoo vervolgens; doch men moet oppassen dat het eerste beslag goed gaar is voor dat men het tweede er in doet.

Kwee Mangkok. Een katje rijst tot meel gemaakt en gemengd met het water van oude klappers tot het dun is, en vooral goed beslagen; men doet er stroopsuiker bij naar den smaak; gewoonlijk gebruikt men hierbij een weinig tapée beras; als men geen tapée heeft, kan men gewone legen 'of gist gebruiken wanneer het goed gerezen is, doet men het in kleine kopjes en laat het koken in een gedekte langzing boven warm water.

Kwee Wajee. Een katje ketan kookt men eerst goed gaar, vervolgens neemt men de santen van 2 oude klappers, die men met javaansche suiker naar den smaak kookt, tot de olie er uit komt; doe er dan de ketan in, en roert het goed door; als het

gaar en droog is, doet men het op een schotel, en snijdt het in kleine stukjes.

Kwee Kelepon. Een katje ketan tot meel gemaakt, goed gedroogd en fijn gezeefd met lauw water en een weinig sieriekalk, met wat water gemengd en beslagen zoo dat men er balletjes van maken kan, kan ze ook met kleine stukjes javaansche suiker vulen] maakt ze goed digt, kook deze ballatjes in kookend water, neem ze af als het water opborrelt en doe ze in koud water met wat zout; als ze gaar zijn, wentelt men ze in geraspte klapper.

Kwee Biedaran. Neem 1 katje meel van ketan dat goed fijn en droog is, daarin kneedt men 10 eieren met het wit, die men eerst goed wit roert; als dit goed dooreen geroerd is, doet men er een weinig sieriekalk bij, vervolgens maakt men er kleine balletjes van, of naar verkiezing ook andere figuren, dit gereed zijnde, braadt men ze met koude klapperolie in de pan; gebraden zijnde moet men de olie koud laten worden eer men de anderen figuren er in braadt. Dan neemt men wat suiker en kookt die met wat warm water, als de suiker reeds goed gesmolten en dik is neemt men de pan van het vuur, doet de gebraden figuren, al roerende in de kookende suiker, neemt ze er dan uit, en legt ze in een schotel, tot dat ze goed droog zijn.

Kwee Oondé Oondé. Neemt $\frac{5}{8}$ pond katjang idjoe, die men eerst moet schoon maken, en vervolgens laten koken, met wat water, gekookt zijnde doet men de katjang in een zeef en laat het water, waarin deze gekookt is afscheiden, vervolgens maakt men die katjang met wat water in de zeef fijn en laat de fijne deelen van de katjang er uitloopen; kook vervolgens $\frac{3}{8}$ pond javaansche suiker met wat water, gesmolten zijnde doet men de fijne deelen van de katjang in de suiker, die men dan nog wat laat koken tot het goed dik is. Neem vervolgens 1 1 pond keetlepels witte suiker en 1 theekopje lauw water, kook dan kleine balletjes van dit deeg, doe in elk balletje, een kleine balletje van die dikke suiker en katjang, wentel de balletjes in de widjin mejan en braad ze in versche klapper olie tot ze goed bruin en droog zijn.

Kwee Pasoong. 1 pond rijstemeel mengt men met wat koud water tot het cen deeg wordt, maak er groote ringen van en

kook deze ringen in een kwalie met warm water; als deze gaar zijn, drijven ze boven het water, haal ze er dan uit en maak die ringen fijn in een servet, doe dit later uit het servet en kneed het dan als een deeg met het wit van 2 eieren; gekneed zijnde rolt men ze uit en maak er ronde schijfjes van, doch de taartenrol en het plankje waarop het deeg uitgerolt word, moet men eerst met een pisangblad omwoelen, wouw die ronde schijfjes dan eenigzins en vul ze met het 'volgende vulsel; maak dan de plooiën dicht en leg ze in een langzing met een servet op de bodem in kookend water; wanneer men het deeg plooit moet men, om het niet aan de vinger te laten kleeven, met wat klapper olie warm maken, en daarvan wat aan de vinger smeerden.

Vulsel van de Kwee Pasoong. Neem 1 theelepel peper, 4 dito ketoembar, 2 dito dijenten, 50 stuks roode uijen, 6 sieoong witte uijen, en een stukje kentjor fijn gestampt, braad het dan met 1 eetlepel klapper olie, het vleesch van 1 kip, die eerst fijn gehakt moet worden, en 1 theelepel zout, als het wat gebraden is, doet men er de santen van 1 klapper bij, en laat het dan nog wat braden; doe er vervolgens der 1 theelepel witte suiker en eenige fijn gesneden katis of pepaja katis bij, laat het dan nog wat braden tot het eenigzins droog is, en voeg er 1 theelepel trassie bij; men kan ook garnalen gebruiken in plaats van kip.

Kwee Koetjor. 1 pond rijstmeel mengt men met een half pond kookend water, en een half pond suiker tot stroop gekookt; als men het rood wil hebben dan moet men javaansche suiker gebruiken in plaats van witte suiker. Neem vervolgens wat klapperolie, die men in een wadjan laat warm maken, doe in kleine kopjes van het beslag, in de kookende olie; steek een soejen [of een klein dun stokje] in het midden van het beslag, en giet aanhoudende met een lepel de warme olie over het beslag tot dit gaar is, waarna men het in een zeef doet.

Kwee loempoor sorga. Neem 5 kwart pond santen, en kook dit; gekookt zijnde mengt men dit met 1 pond rijstmeel, 5/8 pond javaansche suiker die men eerst met wat santen heeft warm gemaakt, 3 eetlepels witte suiker, en 10 eieren met het

wit. Bak dit beslag in een poffertjes pan, eerst met wat klapperolie besmeerd, met onder en boven vuur.

Kwee apim Ceylon. Neem 2 pond rijstmeel, braad dit, tot het goed droog is in een drooge wadjan, en zeef het; de grofste deelen moeten nogmaals gestampt worden en dan weder gezeefd; meng dit dan met 2 pond legen min 3 eetlepels, en 2 eetlepels oud klapper water, besla dit goed; dit moet men savonds doen, wanneer men het 'smorgens wil eten, en laat het dan den geheelen nacht rijzen; neem vervolgens 4 groote oude klappers, die men eerst moet laten raspen, meng dezen geraspten klapper met het water van den ouden klapper en een theelepeltje zout, en pers dan de dikke melk er uit. Als het deeg goed gerezen is, mengt men 20 eieren met het wit, goed geroerd, met 1/4 pond van de bovenstaande klappermelk, en een half pond witte suiker goed roerende. Bak dit beslag in een aarden wadjan, die men eerst goed met boter moet besmeeren, leg dan boven die wadjan, een deksel als een platte wadjan en doe daarin vuur, zoo dat het, met boven en onder vuur, gebakken wordt.

Kwee mentok. Voor de korst neemt men 1 pond rijstmeel, gemengd met 2 eieren met het wit, 1/4 pond water, en 1 theelepeltje zout, bak het deeg als pannekoeken, doch smeer de pan eerst met wat klapperolie, doe dan het volgende vulsel in de pannekoeken, vouw dit digt, en doe ze in pisangbladeren, die men als boenkoe moet opvouwen; deze pakjes moet men laten koken in de koekoesan [boven den wasem] tot dat ze goed gaar zijn.

Vulsel van de kwee Mentok. Neem 10 duiten zwaarte geraspte klapper, 33 dito fijn gesneden roode uijen, 4 sieoong witte uijen, 1 duit zwaarte laos, 2 dito kemierie, 1/2 duit zwaarte dijenten, dito peper, 2 duiten zwaarte ketoembar, braad dit alles droog op, tot het goed bruin is, en wrijf het fijn. Neem dan 1 vette kip, kook deze goed gaar, met een weinig water, scheurt het vleesch aan kleine stukjes en doe de beenderen weg. Braad deze stukjes kip, met de fijn gemaakte kruiden, wat kippen bouillon, 1/2 pond klappermelk, 1/2 duit zwaarte ongebakken trassie, 4 stuks daon djeroek pooroot, 1 theelepeltje zout tot dat alles goed droog is. kookten, gekookt

zijnde doet men er een half pond dikke klappermelk bij, roert dit goed dooreen en laat dit dan nogmaals koken. Maak er dan kleine langwerpige ballen van, en vul deze ballen met hetzelfde vulsel van de kwee mentok; doe ze daarna in een pisangblad en laat ze zoo roosteren.

Kwee Boegis. Neem 1 pond ketanmeel meng dit met 1 kwart pond warm gemaakte klappermelk tot het een deeg wordt, neem eene kleine bal van dit deeg, maak die met de vingers op een pisangblad plat; vul dit dan met het volgende vulsel, vouw het dicht, en maakt er weder eene bal van, doe deze gevulde ballen dan ieder in een pisangblad met wat gekookte dikke santen, vouw het pisangblad dicht, druk de pakjes dan eenigzins met den vinger, tot ze plat worden, en laat ze daarna in de koekoesan of in de langzing gaar koken.

Vulsel van de Kwee Boegis. Een half pond geraspte oude klapper braadt men met een kwart pond javaansche suiker en 1 eetlepel ketanmeel.

Kwee Pasoong. 1 pond rijstmeel mengt men met 1 theelepel zout, en 11/4 pond dunne, warm gemaakte klappermelk, doch voor dat al de warm gemaakte klappermelk in het meel geroerd is, moet men 3 eetlepels er van afnemen, en deze 3 eetlepels deeg mengen met wat andere dikke ongekookte klappermelk, die men later als room over het gebak gebruikt. Meng dan bij het deeg het overige van de warm gemaakte klappermelk en een half pond javaansche suiker doe dit deeg in pisangbladeren, die men als peperhuisjes moet vouwen, doch de peperhuisjes moeten als zo gaar zijn doet men de room er boven op en laat ze dan nogmaals even in de koekoesan. Als men Kwee talam wil maken moet men hetzelfde deeg gebruiken, doch in plaats van het deeg in peperhuisjes te doen, moet men dit in een grove schotel doen en de javaansche suiker eerst met eenige pandan bladeren laten koken; als men de kwee talan wil voordienen moet men ze aan kleine stukjes snijden.

Kwee Koe. 5/8 pond ketan meel mengt men met 1 theekopje dikke gekookte klappermelk, 1 eetlepel witte suiker en wat pandanwater tot het goed groen wordt. Als men pandanwater wil maken, moet men eenige pandanbladeren laten stampen,

en perst er dan het sap uit, en om het mooi groen te krijgen moet men zeer weinig sieriekalk in het sap mengen. Maak dan van het groene deeg kleine ronde balletjes, die men met het volgende vulsel moet vullen; doe deze ballen in een houten vorm, die men eerst met wat meel moet bestrooijen, druk ze in den vorm plat, haal ze er daarna uit, en laat deze figuren in een langzing boven warm water koken.

Vulsel van de Kwee Koe. 5/8 pond katjang idjoe moet men eerst laten schillen en dan goed laten koken, gekookt zijnde moet men dit fijn laten wrijven, doch het water, waarin de katjang gekookt is, moet men eerst niet weg doen; als het reeds fijn gewreven is, moet men het nogmaals laten koken, met 3/8 pond javaansche suiker, en zeer weinig water, als dit reeds goed op het vuur vermengd is, moet men het van het vuur nemen en er kleine balletje van maken.

Kwee Koetjie Koetjie. Een half pond ketan ker, 2 theekopjes dik gekookte klappermelk en een theelepeltje zout. Maak van dit deeg kleine ronde balletjes, vul dit met hetzelfde vulsel van de Kwee Koe, doe deze ballen dan in een pisangblad, dat men dicht maakt als en boongkoo en laat het in deze pakjes in een langzing koken in warm water.

Kwee Timoos. 3/8 pond javaansche suiker kookt men met 3 eetlepels water, als dit gekookt is, doet men er een achtste pond gebakken en fijn gesneden klappers in en laat dit nogmaals opkoken; meng deze warme suiker en klapper met 1 pond ketanmeel en een half pond gekookte klappermelk, doch van het halve pond klappermelk moet men wat afzonderlijk laten, roer het dan goed dooreen tot het een goed deeg wordt. Neem daarna wat van het deeg, wentel dit in de klappermelk die afzonderlijk gelaten is, doe ze dan in kleine pakjes die van pisang bladeren gemaakt zijn en laat ze koekoesen.

Kwee Tjarang Madoe. Een half pond ketanmeel mengt men met 1 ei met het wit, en drie kwart pond dunne klappermelk, doe dit deeg in een peperhuisje van pisangblad gemaakt met een gaatje er in. Neem dan eene pan of kleine wajan, met klapper olie, die goed warm is, laat daarin het deeg uit het gaatje van het peperhuisje loopen, maak er ronde koekjes van,

braad ze tot ze droog zijn en laat ze koud worden, op het servet over een ierik, braad ze nogmaals op, tot ze goed bruin worden, doe ze dan eerst eens op het servet, en kookt dan vervolgens wat javaansche suiker met wat water tot ze goed dik is en strooi ze op de koekjes. Men kan de koekjes ook als zij eens gebakken zijn, eene nacht in de dauw laten staan, om ze mooi wit te krijgen, en braad ze den volgenden dag eerst nogmaals op.

Kwee Biekang. 5 oncen rijstmeel mengt men met 5 oncen gekookte klapper melk, een theelepeltje zout, 3 oncen stroop van witte suiker gemaakt, besla dit goed dooreen en bakt dit deeg in een poffertjes pan, doch zonder deksel op de pan; doe dan op elk deeg als het reeds in de pan is wat groene verf, die men van pandan bladeren maakt, welke men moet laten stampen; pers het sap er uit, mengt wat sierie kalk en een lepel van het deeg in de verf, voor dat men het bovenste van het deeg, wat reeds in de pan is bestrijkt. Men kan ze ook rood of blauw maken. Rood, van roode chinesche rijst, die men fijn laat stampen en mengen met wat water; en ook met een lepel deeg, blauw maakt men van Menteling bloemen die men laat stampen en ook met 1 lepel van het deeg mengt, voor dat men ze gebruiken kan; als ze gaar is neemt men ze uit de pan en buige hen om dat ze goed rond worden.

Kwee Gawook Gawook en Rangie. Neem 5 oncen ketan meel, 6 oncen geraspte klapper en 1 theelepeltje zout, meng dit goed dooreen, strooi dit ter dikte van een vinger op een pisang-blad, strooi er dan boven op kleine gesneden Javaansche suiker, doc'n in eene goede hoeveelheid, strooi dan weder boven de suiker wat van het meel, en de klappers, leg het piesang-blad, dan op eene gevlochte bamboe en laat dit koekoesen [of stoomen] als het reeds goed gaar is, moet men het aan schijfjes snijden. Van hetzelfde deeg maakt men Kwee rangie, doch dan moet men in een rangie pan, ook op dezelfde wijze met Javaansche suiker in het midden, doch zonder vuur van boven, goed geel bakken.

Kwee Poetoe Tagal. 4 onzen ketan meel mengt men met 2 eetlepels koud water, zoo dat het meel droog blijft, doe het meel door een zeef en vlecht dan eenigen bamboes naar den

vorm van een bord, leg op de bamboe een wit katoenen lapje en leg op het lapje 2 dunne reepjes piesang radja dicht naast elkander, en een weinig er van daan weder 2 reepjes; strooi op de piesang het meel ter dikte van een vinger, leg er dan boven op een piscang-blad, laat dit koekoe-san, gaar zijnde doet men op een houte plank eerst een piesang-klad, strooit er wat geraspte klapper op, daarboven de koek en strooi dan over den koek wat witte suiker en geraspte klapper en leg ze dan op een bord, en zoo vervolgens.

Kwee Serabie. 7 oncen rijst stampt men tot ze bijna geheel fijn is, meng ze dan met 6 lood klapper, 2 lood aan stukken gesneden rauwe kemerie, 3 lood gedroogde rijst, [rijst die men eerst gekookt heeft en in de zon gedroogd] en stamp dit alles nogmaals tot het geheel als fijn meel wordt, meng dit meel dan met 3 oncen warme klappermelk, doch in kleine hoeveelheid en niet alles tegelijk, besla dit goed en laat dit deeg dan even stampen, gestampt zijnde doet men er nog 3 oncen warme klappermelk bij en besla het goed. Neem dan een lepel vol van dit deeg en bak het in een aarden pan, of wajan met een deksel [de deksel moet eerst warm gemaakt worden] als men het geel wil hebben, moet men eenige eieren, met het wit goed kloppen, en dan een lepel vol van de eieren boven op het deeg doen wanneer dit reeds in de wajan is. Men eet het met de volgende saus:

Saus van de kwee Serabie. Neem 1 ons en 1 lood Javaansche suiker, die men eerst tot stroop moet laten koken, en meng er bij 2 oncen klapper melk.

Kwee satroe katjang. Neem 5 oncen katjang iedjoe, tot meel gestampt, doch voor dat men ze weegt moet men de katjang eerst laten branden, daarna wasschen tot dat de schillen weg zijn, en dan eerst stampen; meng dit katjang meel met 4 oncen witte suiker, en doe ze dan in kleine vormen. Naar verkiezing kan men, als ze reeds uit de vormen zijn, weder in een taartepan laten opbakken.

Kwee Bidaran Badjar. 5 oncen ketanmeel, eerst gebraden, stampt en zeeft men fijn, eer men het weegt, sla dan 15 eieren met het wit, doe er het meel bij, en 1 ons witte suiker, meng alles goed door een, en stamp het met een stok, die vooraf met

klapper-olie bestreken is ook moet men het meel kneden met eene hand, die eerst in klapper-olie gedoopt is, om het kleven te beletten. Neem het dan uit den vijzel, rol het op eene taarte plank, eerst met een piesang-blad belegd, rond uit. Geef er vervolgens 3 sneedjes in, maak dit dun als let figuur van een blad, en laat deze figuurtjes in den oven bakken.

Kwee bipang. Neem 2 oncen en 1 lood ketan die men eenen nacht weekt, dan kookt, vervolgens weder wasschen en droogen, en daarna weeken moet; braad deze ketan [als ze eerst goed droog is] in versche klapper-olie, doch bij kleine hoeveelheid. De olie moet goed koken, eer men de ketan er in doet; doch laat deze niet bruin worden, en haal ze dadelijk uit de kookende olie, zoodra ze bruischt; doe ze dan in een zeef, op dat de olie er uit kan loopen, en laat de gebraden ketan dan weder eene dag in de zon droogen, kook nu wat witte suiker met water, en zuiver het met een ei met het wit; als het reeds goed zuiver is, moet men 5 loöden van deze stroop nemen, laat dit nogmaals koken met 5 lood bebekkoo; als dit goed gekookt heeft, moet men een weinig van deze stroop nemen en in koud water de proef nemen of ze hard word, zoo ja, dan strooit men de dikke stroop over de drooge ketan, mengt dit goed door een, rol dit met een taarten rol ter dikte van 3 vingers uit, snijd het aan schijfjes en rol het in droog meel.

Kwee Mantjoong. Neem 4½ pond droog fijn meel van ketan, die vooraf goed uitgezocht en niet met rijst gemengd is, en ruim ¼ pond gestampte kedeleé die een nacht geweekt en daarna geschild moet worden, voor dat men ze laat stampen. Men kan zwarte of witte kedeleé gebruiken, meng nu het ketan meel met en dus de helft van de hierboven gemelde, kedeloe en wat koud water tot dat het goed gekneed kan worden, doch zorgende dat het deeg niet te week word. Maak er dan ronde platte koeken van; van twee vingers dikte met een gaatje in het midden, als ringen en kook deze koeken in goed kookend water, tot dat ze boven drijven, en het meel bijna uit elkan der gaat, haal ze dan uit het water en laat ze in een loempang kajoe, met de nog over zijnde helft van die fijn gemaakte kedeloe, fijn stampen. Zoo de loempang en kentjeng niet zeer groot is, deelt men dit deeg in tweeën, wanneer het fijn gestampt is, haalt men het uit de loempang met een houten

lepel, die vooraf met koud water nat gemaakt is geworden, om het deeg niet te doen kleven. Doe het deeg dan in een tetampa, die vooraf met droog ketan meel bestrooid moet worden, boven op het deeg weder droog ketan meel, en rol het vervolgens dun uit boven de tetampa, tot dat het deeg slechts een halve vinger dikte heeft, men heeft hiervoor drie tetampas noodig, laat het nu in de zon droogen; als het bijna droog is, keert men het deeg om, opdat het aan den anderen kant ook droog wordt; wanneer het reeds goed droog is, knipt men dit deeg in de lengte van eene halve vinger, en van eene vinger dikte en breedte. Als men het braden wil, doet men van deze koekjes in een jong piesang blad, opdat het een weinig zachter wordt. Neem dan twee ijzeren wadjans, zet er een op het vuur met 1 flesch klapper-olie, als de olie goed kookt, doet men een paar lepels van deze gekookte olie op die andere wadjan, die niet op het vuur is, en laat ze lauw worden; doe dan eenige van die zacht gemaakte koekjes in de lauwe olie, aanhoudend met een houten lepel die lauwe olie er overheen gietende tot dat het een weinig uitdijdt; langzamerhand moet men er eene lepel van die warme olie bij in doen, tot dat het groote koeken zijn, dan haalt men deze uit de lauwe olie, doet ze in de kookende olie, en braadt ze bruin; bruin zijnde haalt men ze er uit, en doet ze op een zeef met een servet, op dat de oliedeelen er goed uitgaan. Neem nu wat witte suiker, maak er dikke stroop van, na ze vooraf goed met eieren gezuiverd te hebben; als de stroop goed dik is, doet men er 1 groote lepel bebekkoo in, en laat het dan nog even koken; doe dan de Mantjoong in de strooppan, en deze daarna in eene ieriek waar wiedjen op is, wentel nu de koekjes goed om in de wiedjen, doch de wiedjen moet eerst gezuiverd en dan op een drooge pan gebraden worden. Men kan hier in plaats van wiedjen ook tjangkaroo voor gebruiken, dit maakt men van beras ketan, die eerst schoon gewasschen moet worden, daarna gedroogd en vervolgens met versche klapperolie gebraden.

Boeboor Saren. Neem 1 1/2 pond ketan meel, 1 pond Javaansche suiker, laat de suiker smelten; neem dan het meel, meng dit met wat water en kook het op. Het beslag moet dun wezen, doch zeer dik gekookt worden, doe er dan de suiker in en de navolgende kruiden: 4 stukjes gember van een vinger

lang en 3 duiten zwaarte 2 duiten witte peper, 1 dito notenmus-caat, 22 stuks kruidnagelen die men eerst fijn stampt en goed in het beslag roert; doe er dan bij 1 duit zwaarte gebrande sepet-klapa, die ook eerst fijn gestampt moet worden; men moet er zoo veel in doen dat het zwart wordt. Het beslag moet men tot dikke koeken verdeelen, doe het dan in kleine pakjes van daon piesang met een weinig dik gekookte klapper melk.

Boeboor Tjotjo. 6 theekopjes fijn rijst meel mengt men met 1 1/2 theekopje koud water, kneed het goed dooreen, maak er dan ringen van, zet het beslag op een zeef kook het in warm water; goed gaar zijnde, haalt men het uit het water, kneedt ze goed dooreen, maak er kleine ronde en lange balletjes van en leg ze op een droog bord, met wat droog meel op dat ze niet aan elkander kleven, kook dan 11 thee-kopjes water, als het goed kookt doet men daarin al roerende de balletjes met 10 stukjes Javaansche suiker en laat dit alles tot het dik is koken. Men eet deze boeboor met rauwe klapper melk.

Tjendol of Dawet. Maak wat water in een kwalie goed kookend, neem dan een bord arawroot, meng dit eerst met koud water zeer dun, als het goed gemengd is, doet men ze bij kleine hoeveelheden in de kwalie met het kookend water, mengt het goed door een, kookt het tot het goed dik is, en laat het dan door een groffe zeef, in koud water vallen, als men er van drinken wil, perst men klapper melk, doet de aarwort korrels daar in, en Javaansche suiker naar verkiezing [die eerst tot stroop gekookt moet worden] met een stukje nangka.

Boeboor Pieso. Meng 5 theekopjes fijn rijste meel met een kwart geraspte, klapper, laat dit even droog koekoesen; doe er vervolgens 1 theekopje koud water bij, maak van het beslag ronde balletjes, kook dan 10 theekopjes, santen klappa, en doe dan de balletjes er in als het eerst goed kookt. Men eet deze boeboor met stroop van Javaansche suiker.

Rondo kalie. Maak van piesang-bladeren vierkante bakjes [of pientjoo] houd die even over den wasem, en leg er daarna fijn gesnedene Javaansche suiker naar verkiezing in. Neem nu 3 theekopjes fijn gestampt rijstemeel, meng dat met de dunne santen van 1 klapper, 15 theekopjes, laat dit nu goed gaar

kookten, het beslag moet vrij dun wezen, en goed warm, moet men op de suiker doen. Nu kookt men de dikke melk van die klapper, met een theelepel rijstemeel en doe het beslag er boven op.

Javaansche broodjes gebakken in een poffertjespan. Neem 5 groote theekopjes fijn gestampt rijstemeel, besla het goed, met 1½ dito kop legen [of gest] laat dit 2 uren rijzen meng er bij 8 eieren met het wit, eerst goed geklopt, 3 groote kopjes witte suiker, en 3 dito kopjes san ten van 1 klapper, goed uitgeperst met 1- theelepel zout, besla dit nogmaals goed en bak het met vuur onder en boven; boven moet meer vuur wezen en het beslag mag niet in de pan omgekeerd worden.

Vulsel voor Javaansche Pastijtjes. Neem 3 theelepels ketoembar, 1 dito dijeinten, 2 dito peper, braad het droog, en stamp het fijn; neem 3 eetlepels roode uijen, 1' paplepel witte uijen, beiden fijn gesneden, braad dit met 2 eetlepels klapperolie bruin, doe dan de bovenstaande kruiden er in, een plat bord vol fijn gebakte garnalen, 1 theelepel trassie ongebrand, en een paplepel tamerinde eerst met wat water gemengd; braad dit, doe er dan bij 1 vinger lang gem ber, die eerst geraspt moet wezen, met een stukje witte suiker, 3 theelepels zout, san ten van een halve klap per, en het laatst een theelepel fijn gehakte per ter selie of daon onder bladeren, 4 stuks djerookbladeren en 2 stuks sereé.

De Korst. Neem 2 groote theekopjes rijst meel met 2 eieren met het wit en een weinig koud water meng dit goed door elkander, doe dan 2 eetlepels boter er bij rolt het goed uit, maak daarvan ronde plaatjes, vul ze met het bovenstaande vulsel vouw ze digt, en braad ze dan met versche klapperolie.

Kwee Mangko de gist van kwee Mangko. Neem voor 1 duit tapee beras pers het door een zeef, meng het water met 4 eetlepels rijstemeel, en laat het zoo 3 uren in de zon staan. Neem vervolgens 4 theekopjes fijn gestampt rijst meel, doe daarbij 3 eetlepels van bovenstaande gist, die gemengd wordt met een half bierglas koud water en 1 theekopje jong klappør water, besla het deeg goed door elkander een kwart uur lang met een theelepel zout, doe dan bij het deeg, 2 theekopjes dik gekookte santen [of klapper melk] en 2 theekopjes dikke

stroop, van witte suiker gemaakt, het beslag wordt in een grooten groften kom gedaan, laat het zoo 2 uur rijzen dicht bij het vuur en leg een weinig warme asch onder den kom. Zet een groote këntjêng met water op vuur, als het goed aan de kook is, doe dan een mandje van bamboe [of langzing] in het water, leg daarin kleine kopjes, vul deze met het beslag, maak ze met een deksel, goed dicht, en laat het zoo gaar koken.

Chinesche Pastijtjes. Neem een plat bord fijn gehakte garnalen, braad dit droog met 2 djerook poeroot bladeren, 2 dito salam, 2 eetlepels fijn gehakte jonge uijen bladeren, 2 dito gehakte roode uijen. Eest moeten deze kruiden gebraden worden met een weinig klapper-olie 2 sieoong witte uijen worden mede gebraden; meng vervolgens 1 theelepelt ketoembar, 1 dito fijne peper, 2 dito zout, kook nu santen van 1 klapper, goed dik, en meng het dikke er van bij de kruiden.

De korst van de Chinesche pastijtjes. Meng 2 groote theekopjes fijn rijste meel met een weinig koud water, maak er balletjes van, en kook ze in kookend water goed gaar, neem ze er uit, en kneed ze goed gelijk; rol ze uit, en vul ze met bovenstrand vulsel. Doe dan in ieder pastijtje eer stukje hard gekookte ei en braad ze in versche klapper-olie op.

Caras Caras. Neem 3 oncen fijn rijste meel, meng er bij een kwart groote theekop stroop van witte suiker gemaakt, een half dito kopje koud water, kneed het goed door elkander, meng het vervolgens weder met een half kopje koud water, besla het goed en maak in een kleine wadjan versche klapper-olie warm, doe dan het beslag in een batok met gaten [of de trekker van de drabelka] laat dan het beslag in de warme olie loopen, en maak er drie koekjes van, door drie maal te vouwen als het beslag reeds in de olie is, braad ze bruin en doe ze dan in een servet op een zeef.

Poetoe Majang. Neem 2 pond fijn rijste meel, leg het in een langzing met een servet er onder, en laat het in een këntjêng met warm water goed gaar koken, kneed het vervolgens met 3 bierglazen jong klapper water, [of warm water] doe dit beslag in de pers, pers het uit, neem het er bij stukjes uit, leg deze weder in de langzing met een servet er onder en laat ze goed gaar koken (of stoomen). Men eet ze naar verkiezing

met geraspte klapper en witte suiker, of anders met stroop van Javaansche suiker, santen klappa en een weinig rijste meel.

Kwee poetoe pienig. Neem 2 pond fijn rijste meel (de rijst moet men 3 uren in koud water laten staan, voor dat men ze laat stampen en het meel, vervolgens goed gedekt houden met een servet) kook of stoom het goed gaar in een langzing, op welks bodem men een servet moet leggen, [de vorm of langzing moet niet tot aan het warm water komen] Leg vervolgens het meel op een doelang of groot houten bord en wrijf het aldoor met de hand of een houten lepel [of entong] tot dat het meel niet korrelt, gelijk fijn en goed koud is. Besprengel dan dit meel al wrijvende, met 2 pond jong klapper water, zeef het nu met een bamboezen zeef die vrij grof is, leg vervolgens op kleine bordjes een laag meel, een laag fijn gesneden Javaansche suiker, en dan weder een laag meel, wacht nu tot het meel door den wind wat droog is geworden en besprengel het dan weder met een weinig klapper water. Men kan ook bij gebrek van klapper water, koud gekookt water gebruiken. Nu legt men de bordjes in een langzing in een groote kentjeng met goed kookend water en laat het zoo gaar koken. De bordjes moeten met een natten doek of met piesang bladeren digt gedekt worden. Men eet deze poetoe met geraspte klapper.

Kwee Poetrie mandie, het vulsel. Laat 5/8 pond Javaansche suiker met een weinig water op het vuur smelten; als ze goed aan de kook is, voeg er dan bij, een halve geraspte klapper met een eetlepel fijn ketan meel. Als het goed dik is, maakt men er langwerpige balletjes van.

De korst van de poetrie mandie. Rasp een halve klapper en meng die vervolgens met 5 thee-kopjes koud water, pers het in een zeef uit en kook het op. Neem nu 3 theekopjes fijn ketan meel met een thee-kopje van de gekookte klapper melk, kneed het goed door elkander, neem een weinig van dit beslag, druk het op de hand zeer dun uit, doe het vulsel er in, en sluit het goed digt; kookt nu warm water in een kwalie, [of aarde pot], als het goed aan de kook is, doet men de balletjes er in, en haalt ze er niet uit voor dat ze boven opdrijven; dan zijn ze goed gaar. Meng de overgebleven klappermelk die vooraf nog eens

gekookt moet worden met 1 eetlepel fijn ketanmeel, kook dat te zamen tot het gebonden is, en doe er dan de balletjes

Kwee Poetrie Mandie [ander recept.] Kook

3/8 pond javaansche suiker met 3 theekopjes koud water, goed gekookt zijnde, zijgt men 't door een servet en mengt een half theekopje van deze stroop met 3 theekopjes fijn ketanmeel, een half theekopje lauw water, kneed het goed door elkander, en maak er kleine balletjes van. Nu kookt men water in een pot [of aarden pan] als het goed aan de kook is doet men de balletjes er in, en kookt ze goed gaar; vóór dat de balletjes boven opdrijven mag men ze er niet uithalen; doe ze dan in een zeef en laat het water goed uitdruipen, kook nu de overgebleven stroop weder op met 1 theekopje koud water en 4 djerook poeroot bladeren, als het goed aan de kook is neemt men de bladeren er uit, en doet de balletjes er in, met een halve geraspte klapper, eerst goed geschild zoo dat die goed wit is.

Dodol.

Rasp 2 klappers meng die met wat water en pers de dikke santen er uit en kook dit tot dat de olie er uit komt, doe nu weder 8 pond water in de geraspte klapper, pers het goed uit, en doe dan 2¹/₄ pond fijn ketanmeel in de dunne ongekoekte santen, meng het goed, en doe het dan door een doek; kook dat op, tot het zeer dik is, meng nu de gekoekte santen er bij en laat het aldoor roeren tot het zeer dik is. Men kan er ook fijn gesneden klappers, of widjin die eerst gebraden is, bij doen.

Loro Goedik.

Laat 1 pond ketan wit stampen en wasschen doe dan een weinig sierie kalk in het koude water, wasch de ketan daarna weder met koud water goed af, en doe ze in eene zeef om uit te druipen; braad ze vervolgens in een wajan droog op, en laat ze fijn stampen en zeeven. Neem nu 1/2 klapper, rasp en pers die met wat water, doe het door een zeef. en meet er 5 theekopjes van. Kook ze dan met 1/2 & javaansche suiker: als ze goed aan het koken is, mengt men er op het vuur, steeds roerende, 1/2 klapper in, vooraf gebrand en geraspt in de ketan, die dik

gekookt moet worden, en dan op een houten bord gedaan, en naar verkiezing gesneden.

Sagon goeloong. Vulsel. 2 niet zeer oude klappers, geraspt en opgekookt met 2 1/2 theekopje stroop van Javaansche suiker met wat witte suiker, gemengd met een eetlepel fijn ketan meel. Kook het heel dik en gebonden.

Maak vervolgens roiletjes van een vinger lang en dito dik terwijl het nog warm is.

De korst van de Sagoong. 1 & fijne witte ketan meel besprenkelt men al wrijvende met 3/4 bierglas jong klapperwater. Als men ziet dat het beslag door den wind droog wordt, besprenkelt men het nog maals, daartoe kan men bij gebrek aan klappers ook koud water met een weini; zout gebruiken. Neem nu eene aarden pan, als een groot diep bord of groote diepe tjobe; als die warm is, zeeft men het meel zeer dun als voor pannekoek; als het even op vuur staat, doet men er het vulsel in, knip de punten af, en iedere keer als de koek gaar is, veegt men den panuit, eer men er weder nieuwe in zeeft. Het vuur moet zacht wezen.

Sagon. Meng 1 1/2 pond fijne witte ketan met 3 ge raspte klappers en 1 theelepels zout, laa; het zoo 2 uur in den wind staan, braad het dan in eene drooge pan met een zeer zacht vuur; als men het eet roert men er fijne witte suiker paar den smaak door.

Serabie. Week 1/2 katje witte rijst eenen nacht in water, stamp het den auderen dag met 2 eetlepels koude gekookte rijst, en zeef het zeer fijn; meng er 5 bier glazen ongekookte santen door, besla het goed, bak het in eene aarden pan met onder vuur, en boven een aarden deksel zonder vuur.

Voor Saus neemt men de santen van een klapper mengt er Javaansche suiker naar den smaak bij, benevens 1 eetlepel fijn rijstmeel met 2 stuks daon pandan en kookt het dik op.

De bobor voor witte Apem. Meng 2 eetlepels rijst tapé met 4 eetlepels fijn rijstmeel, de tapé moet vooraf met 4 eetlepels koud water worden aangemengd. Wrijf het goed dooreen en

vervolgens door een zeef, doe nu het meel er bij en kneed het goed, laat het dan een nacht staan voor dat men het gebruikt.

Beslag van de witte Apem. 1 katje rijstmeel goed doorkneed, gemengd met 11 eetlepels van die bobor en 8 eetlepels koud water worden in een vijzel zoolang gestamp tot dat het zacht wordt. Neem het nu uit den vijzel, meng er 21 lepels koud water bij, sla het goed door, en laat het 6 uur in de zon staan rijzen, laat de pot op asch staan, en als men bakken wil, mengt men er 10 lepels jong klapperwater bij, bak ze in kleine aarden pannetjes met onder vuur en een aarden deksel boven op. Als ze gaar zijn, keert men de koek om; legt een stukje pisang blad in de pan, en laat het even opbakken. Doop ze dan in de vooraf goed dik gekookte santen.

Saus. De santen van 1 klapper, gemengd met 1 eetlepel arrowroot niet te vol, en Javaansche suiker naar den smaak met 1 dieroek poeroet blad en kook het langzaam op.

Javaansehe Broodjes. Besla 2 TM fijn rijst-meel met 3/4 flesch legen; laat het zoo 4 uur in de zon rijzen, dan beslaat men het weder met het wit. Steeds roerende doet men er 11 eetlepels witte suiker-en 2 bierglazen dikke santen (of klappermelk) bij, voor dat men bakt laat het weder 1/2 uur staan. Men kan dit beslag in een poffertjes pan of in colombijnen vormen bakken met onder en boven vuur.

Biedjie Deliema. Neem 6 eetlepels katjang meel-meng er bij 9 eetlepels warm water, kneed het beslag op een plat bord, leg er boven op een servet dat vooraf vier malen opgevouwen moet worden, en druk het zoolang, tot dat al de water, deelen er uit zijn. Nu neemt men 2 theelepelijes tjoetie [of roode chinesche poeder] mengt het met een weinig water, strijkt het zeer dun en gelijk op het beslag, laat het zoo even staan, snijd het aan dobbelsteentjes en kookt het in kookend water goed gaar. Men drinkt ze met gemberwater; hiervoor neemt men een pot met water, eenige sneedjes gember en witte suiker tot stroop gemaakt naar den smaak, met fijn gesneden tangkoe-wee, fijn en gekerfde djerook manis, eenige schoon gemaakte lengkeng, en katjang idjoe, die vooraf droog gebraden moet worden, zonder de schillen. Kook het vervolgens in ruim water op.

Boongkoe Menieran. Neem 1 katje rijst, laat die zoo stampen dat ze aan kleine brokkels valt, doch vooraf moet men ze een uurtje in koud water laten staan; wasch ze goed schoon, en kook ze half gaar in een koekoesan, doe ze in een pot en meng ze met dunne santen, melk van 1 klapper. De dikke santen bewaart men. Neem nu de rijst bij kleine hoeveelheid leg ze in een pisang blad, doe er een weinig Javaanse suiker en een weinig van de dikke santen onder; vouw dan de pakjes dicht, en laat het zoo kookken in een langzing boven warm water [of stoomen.]

KONFITUREN



Gekonfijte Djeroek manis. Neem 30 stuk djeroek manis, schil ze zeer dun, snijd ze in vieren, doch zoo, dat ze aan het einde aan elkander gehecht blijven; week ze in water met een plat bord vol fijne metselkalk drie dagen lang, gedrukt met zware steenen boven op, wasch ze schoon af, kook vervolgens water in een këntjêng; als het goed aan de kook is, doe er dan de djeroek in; neem ze er uit als het eenmaal opborrelt: doe ze in een pot met koud water, en druk ze plat dat de pitten er uitkomen. Kook nu 2 katjes witte suiker met wat water en een ei met het wit, goed gezuiverd zijnde. doet men die door een servet, doch de stroop moet zeer dun zijn. Doe dan de djeroek er in, en laat het zoo 4 dagen staan; boven op doet men kruisseling dunne bamboes, vervolgens neemt men 3 katjes witte suiker, kookt deze met water en een ei op, goed gezuiverd zijnde, doet men ze door een servet, zet ze dan weder op het vuur, en laat ze zoo koken tot het een dikke stroop wordt. Doe dan de djeroek er in, laat het zoo koken tot dat de stroop geheel droog is, doch vooraf moet men de djeroek weder afwasschen met koud water, en de stroop waarin de djeroek gelegen heeft, wegwerpen. Doe de djeroek op een zeef en bestrooit ze met fijne witte suiker en laat ze zoo een paar dagen in de zon droogen.

Gekonfijte Bliembing Asem. Neem 250 stuks bliembing asem, beprik die met eene groffe naald en week ze een nacht in zout water; haalt ze er dan uit en leg ze op een zeef, dat het water er goed uitlekt. Kook vervolgens water in een këntjêng, doe de bliemblings daar even in, als het goed aan de kook is, haal ze er dan uit, en doe ze weder in een zeef. Kook nu 2 katjes witte suiker tot stroop, zuiver die met het wit van een ei, de stroop moet zeer dun wezen, en warm zijnde, doet men de bliemblings daarin. Dit herhaalt men 4 dagen lang 's morgens en 's avonds, doch men moet de bliemblings uit de stroop halen, de stroop warm maken, en warm zijnde, de bliembing er weder indoen, met den 4 dag moet men de stroop weg doen, en weder versche en dikke stroop koken van 2 katjes witte suiker; doe

dan de bliembings 1 dag en 1 nacht in die stroop en haalt ze den volgenden dag er weder uit, en doet ze op een zeef. Maak nu die stroop weder warm, voeg er een klein stukje troesie bij, doe de bliembling weder in de stroop, en laat het zoo 2 uren staan. Doe dan de bliembling weder op een zeef, werp de stroop weg, en kook dan weder van 2 katjes witte suiker dikke stroop, doe de bliembling in die stroop en laat het koud worden voor dat men het in de fleschen doet.

Gekonfijten Djerook Kiemkip. Geef de djerook eerst eene snee van boven, om de pitten er uit te halen, en wasch ze met koud water af. Daarna neemt men een kom vol koud water, mengt daarbij sierie kalk zoo veel als een tamerinde pit, en laat het goed bezinken. Neem dan van het zuivere water, leg de djerook er in. en laat ze zoo een nacht staan; neem ze den volgenden dag er uit, wasch ze weder goed met zuiver water, schoon, doe ze dan op een zeef dat het water er goed uitdruipt; perst nu de djerook één voor één uit, tot dat al de waterdeelen er uit zijn. Kook dan water met een stukje aluin ter groote van eene kemerie, doe de djerook er in, laat ze 5 minuten koken, en doe ze dan weder op een zeef; kook nu witte suiker tot stroop, zuiver die eerst goed met het wit van 2 eieren, doe ze dan door een doek en kook ze weder op. Als ze goed kookt doet men de djerook in, en laat het 3 minuten koken; laat het dan koud worden en doe ze in een kom tot den volgenden dag, doe dan de djerook weder in een zeef en kook de stroop op, doe nu de djerook weder in de stroop; doch niet terwijl deze nog op het vuur staat; laat het dan weder koud worden, het opwarmen moet men tot 4 malen herhalen; en mogt er te weinig stroop zijn dan kan men nog wat stroop er bij doen.

Konfijt van Kolang Kaling. Neem een passo vol schoon gemaakte kolang kaling week ze 2 nachten in koud rijstwater, — men moet rijstwater nemen, waarmen de rauwe rijst in uitgewassen heeft, — wasch ze na den tweeden dag met schoon water af, doe ze in een zeef, en laat het water goed uitdruipen. Kook nu witte suiker tot dunne stroop, zoo veel dat de kolang kaling er in kan leggen en laat ze zoo drie dagen in dezelfde stroop staan; doch men moet elken morgen de kolang kaling in een zeef doen, de stroop even opwarmen, en terwijl deze nog op het vuur staat, de kolang kaling er in doen; na den

derden dag kookt men weder nieuwe suiker, tot eene dikke stroop, waarin dan de kolang kaling met een weinige bebek koo in gedaan wordt. De oude stroop moet men weg doen.

INLANDSCHE ZUREN, SIROPEN, ENZ.



Atjar Djeroek niepies gevuld. Neem djeroek niepies, laat ze op een nieuwe genteng wrijven tot de groene schil geheel en al weg is, wasch ze dan schoon met koud water af, snijd ze overkruis, en haal het hart er voorzigtig uit, vul ze één voor één met zout, leg ze laagsgewijze, in een pot, dek ze met daon piesang, leg er zware steenen op, en laat ze zoo drie dagen staan. Pers nu een voor een er de zoutdeelen uit, en laat ze 3 dagen in de zon droogen. Den eersten dag dat men de djeroek droogt, snijdt men een bord vol lombok zeer fijn en 1 dito met gember; na deze 2 soorten van kruiden met zout vermengd te hebben laat men ze er een dag en een nacht in staan. Nu haalt men ze uit het zout, laat ze in de zon droogen, vult daarmede de citroentjes, en bindt deze goed met een draadje toe. Kook dan de volgende kruiden: 2 eetlepels fijn gegielingde koenjit, 2 dito lombok, 1 dito gember en 1 theelepels bawang poetie; braad deze kruiden met een weinig slaolie op tot ze bruin zijn, doe er dan Javaansche azijn bij, laat het goed opkoken en doe ze vervolgens door een zeef; leg nu de djeroek in een stopflesch, vul deze met de azijn, en doe er een weinig mosterd bij. Men moet het koud laten worden voor dat men de flesch digt maakt.

Atjar Djeroek niepies. Schil de djeroek zeer dun, of rasp ze op een nieuwe genteng, wasch ze dan goed in koud water af, laat ze een nacht in koud water met een hand vol zout weken, haal ze den volgenden dag er uit, snij er aan éénen kant een kruis in, leg ze laagsgewijze, met wat Javaansch zout in een petieman en dek ze met een piesang blad en een plankje met zwaar gewigt er boven op, zoo dat het gelijk drukt, gedurende 2 dagen; daarna haalt men ze uit de petieman, perst het sap en de pitten er uit, doet de pitten weg, en houdt het sap afzonderlijk; vervolgens legt men ze op een tetampa, en droogt ze 2 dagen lang. Kook nu wat Javaansche azijn met eenige dunne langwerpige stukjes gebrande koenjit van een vingerlengte, wat schijfjes rauwe gember en eenige roode lombok zonder de pitten. Is het sap van de djeroek, dat

afzonderlijk is gehou- den, niet te bitter, dan kan men dit er ook bij kookten. Doe de djerook nu in een stopflesch met de hierbo- ven gemengde azijn en 10 stuks kruidnagelen. Gebruikt men Hollandsche azijn dan moet men er geen koenjit in doen. Maakt men deze Atjar van djerook sam- bel dan moet men het sap ervan in het geheel niet gebruiken.

Atjar Ketiemoon. Men neemt eenige kom- kommers, wascht ze goed schoon en snijdt er boven op een kruis, legt ze dan een nacht in zout water, en den volgenden dag een oogenblik in de zon te droo- gen; vervolgens neemt men 6 stukjes laos, een eetlepel gesneden koenjit, eenige sioong witte uijen, en 1 eetlepel gesneden gember, dit alles moet fijn gewre- ven worden; dan braadt men deze kruiden met een weinig sla-olie gaar, doet er zoo veel Javaansche azijn bij, als men denkt dat genoeg zal zijn voor de kom kommers; dan rijgt men aan een dun bamboesje een stukje witte ui, 1 lombok en een stukje gember en doet dit in het voorgemelde.

Atjar Tjimparadoe Blanda. Kook wat water met veel zout [geen boterzout]; als dit goed kookt, doet men er aan stukken gesneden koolbladeren in, doch laat deze niet te gaar worden; haal ze uit het zout water, en doe ze dan in een zeef, doe ook zoo met wortelen, palmet, boontjes en schorseneren, doch alles moet afzonderlijk gekookt worden, en goed gaar, behalve de koolbladeren. Braad dan 2 eetlepels sla-olie met 2 theelepeltjes bawang poetie fijn gestampt, 2 dito gember en 2 paplepels fijne koenjit; goed gaar gebraden zijnde, doet men er 4 theekopjes gekookte Javaansche azijn bij en laat dit alles door een zeef. Doe dan de hier bovengemelde gekookte groenten, die men eerst goed door elkander mengen moet, in eene stopflesch, giet er de azijn bij, die reeds door een zeef geloopt heeft, en als de flesch nog niet vol is, doet men er nog wat gekookte azijn bij. Maak dan 1 eetlepel mosterd fijn met gekookte azijn en meng dit ook in de flesch met 1 paplepel zout.

Atjar Palmiet. Kook eenige stukken palmiet in zout water; gekookt zijnde, doet men ze in een zeef en laat het zout water er uitloopen, maak ze dan droog in een servet, en doe ze in een stopflesch. Braad nu 2 eetlepels sla-olie, met 2 theelepels fijne gember, 2 dito bawang poetie en 2 paplepels fijn gewreven

koenjit goed gaar, doe daarbij 4 thee-kopjes gekookte Javaansche azijn, laat het dan door een zeef loopen en vul de flesch daarmede; als de flesch niet vol is, doet men er nog wat gekookte azijn bij; voeg er nog bij, 1 eetlepel mosterd, met azijn ge mengd en 1 paplepel zout. Als men atjar boong maakt, moet men dit op dezelfde wijze doen, doch in plaats van mosterd gebruikt men 3 theelepels roode lombokpitten.

Gevulde Atjar krai. Men neemt een groote krai, snijdt ze aan 3 stukken, haalt er de pitten en het hart uit en legt ze vervolgens een nacht in zout water; neemt ze den volgenden dag er uit, en laat ze droogen; dan vult men ze met het volgende vulsel, rolt vervolgens elk stukje netjes op, en bindt het met een draadje vast.

Het vulsel van de Atjar Krai. Neem 1 theelepel witte uijen, 1 dito gember, 1 eetlepel koenjit, en 1 dito kemirie; dit alles moet fijn gestampt en met 1 eetlepel sla-olie bruin gebraden worden, doe er dan wat gekookte azijn bij, vervolgens door een zeef, en meng dit met zeer fijn gesneden gember, lombokk een weinig witte uijen, en tougee. Doe dit alles in een stopflesch, vul die met Javaansche azijn, die vooraf moet gekookt worden met 2 theelepels fijne gember, dito bawang poetie, 2 paplepel koenjit fijn gestampt en opgebraden met een eetlepel sla-olie, en eerst door een zeef gedaan is. Als men gevulde atjar kool wil maken dan moet men de kropjes van de kool nemen, deze even in zout water koken en hetzelfde vulsel er intoen.

Atjar Manis. Neem verscheidene groenten, snijd die allen aan dunne reepjes en leg ze een nacht in 't zout.

Laat ze dan een oogenblikje droogen, en doe ze daarna in een stopflesch; neem wat Javaansche azijn, kook die met een stukje Javaansche suiker, en als ze goed kookt, doet men de groenten in een stopflesch met eenige peperkorrels en vul ze dan met de azijn. Men kan in de groenten ook eenige jeremees doen.

Lombok in zuur. Neem groene lombok zooveel als men verkiest, snijd een klein stukje van de punt af, leg ze een nacht in zout en den volgenden dag een paar uren in de zon. Kook vervolgens Javaansche azijn, doe dan do lombok in de flesch en de azijn koud er bij.

Atjar van Ananas. Snijd eenige ananassen aan kleine vierkante stukken, steek in ieder stukje een kruidnagel en leg ze in een stopflesch, kook dan Javaansche azijn, en doe die zoo warm mogelijk op de ananas met eenige peperkorrels.

Zuur-zoet van jonge Manga. Neem 25 stuks jonge manga's, schil die schoon en snijd ze in het langst ter lengte van een vinger, leg ze in grof zout, doe ze dan in een pasoo en leg er een steen boven op. Laat ze zoo een nacht staan, neem ze den volgenden dag er uit, en leg ze een dag lang in den wind te droogen. Neem vervolgens 2 fleschen Hollandsche azijn, kook die goed met 5 eetlepels stoomsuiker, 3 stukjes kaneel van een vingerlang, 1 eetlepel heele kruidnagelen, dito heele witte peperkorrels; neem ze van het vuur en laat het even afkoelen. Doe dan de manga er in tot den anderen dag, neem dan de manga er uit, kook de azijn weder op, neem ze van het vuur en laat ze even koud worden; doe dan de manga er weder in, herhaal dit vier dagen lang, en proef den laatsten dag of er suiker genoeg in is, zoo niet, dan doet men er nog wat suiker bij.

Atjar Ketimoon die niet lang bewaard kan worden. Neem 10 groote jonge ketimoons on- geschild, snij ze aan stukken van een vinger lengte, meng ze met wat grof zout, doe ze in een pasoo, dek ze met een pisang blad, leg er een zwaren steen op, om het te drukken en laat het zoo een paar uren staan- Neem de volgende kruiden: 15 stuks kemierie, 10 roode uijen, 5 sioong witte uijen, 3 stuks koenjit van 1 vinger lengte, 1 dito djai; laat dit fijn stampen en braad het op met 2 eetlepels klapper-olie, goed gaar; doe er dan bij: 1 flesch Javaansche azijn, 2 eetlepels fijn gesneden lombok zonder de pitten en 2 eetlepels witte suiker, laat dit goed koken, neem dan de pan van het vuur, en doe de komkommers er in, doch laat het zout water eerst goed uitdruijen.

Atjar Bliembing asem. Neem 2 borden vol met groote bliembing asem, snijd ze midden door, wasch ze goed schoon, doe ze in een pot, bestrooi ze met grof zout, dek ze met piesang bladeren, druk ze met een grooten steen, laat het zoo een nacht staan, en vervolgens 2 dagen in de zon droogen. Den dag dat men de bliembing in het zout legt moet men dit ook doen

met 3 eetlepels fijn gesneden lombok, 1 dito gember, 1 dito witte uijen, alle fijn gesneden, en die ook 2 dagen in de zon droogen, vervolgens legt men in de flesch, 2 lagen bliembing, en strooit daarop een weinig van de kruiden, dan weder 2 lagen bliembing en zoo verder tot de flesch vol is. Doe nu 2 eetlepels fijn gemaakte mosterd er boven op en begiet ze dan met azijn die vooraf gekookt moet worden met de volgende kruiden: 2 eetlepels fijn gemaakte koenjit, 2 theelepels fijn gemaakte witte uijen, 2 dito gember en braad deze kruiden met 2 eetlepels slaolie goed gaar, doe er nu 1 flesch azijn bij, en laat het kookon; doe de azijn dan door een zeef in de flesch.

Gelei van Djamboe biedjie of Amerikaansch zuur. Neem rijpe djamboe biedjie, snijd ze midden door, en laat ze in een petieman timmen; de pot moet goed dicht gemaakt worden; doe dan het sap door een dock, neem nu 2 theekopjes van dat sap, 1 dito dikke stroop van gezuiverde suiker en kook het zoo lang op een zacht vuur tot ze dik genoeg is.

Orgeade. Neem een Nederlandsch pond zoete amandalen, stamp dezelve na ze vooraf in lauw water van de schil ontdaan te hebben, in een vijzel zeer fijn, voeg er bij een Nederlandsch ons witte suiker, en onder gestadig roeren, 1 Nederlandsche kan water; zeef het door een lap, laat het bezinken en meng er extract van vanille bij.

Citroenstroop. Neem 1 Nederlandsch pond witte suiker, kook die met wat water en het wit van 2 eieren, die vooraf eerst goed geklopt moeten zijn, schuim de suiker goed af, en doe er citroensap naar den smaak bij.

Siroop van Punsch. Neem 3 fleschen cognac, 1 dito brandewijn, 1 dito citroensap, een halve flesch brandewijn, op citroen schillen getrokken; doe dit alles in eene groote flesch, en voeg er 4 pond witte suiker bij.

Sorbet Stroop. Neem 3 lood fijn gesneden seree, 2 dito notenmuscaat, 10 stuks kruidnagels, 2 lood fijn gestampte gember, 13 stuks fijn gesneden daon djerookpoeroot, 15 katjes suiker, en 8 flesschen water; kook de kruiden eerst in water, giet dat aftreksel dan daarin, meng het met de stroop, en kook het tot behoorlijke dikte. De suiker moet eerst met water en het

wit van 2 eieren opgekookt en goed afgeschuimd worden. Dezelfde stroop kan men ook opkookten en er bij doen boemboe poka, eenige stukjes seree, daon djerook poeroot en eenige stukjes gember; dan door een servet.

Stomme Jongen. Neem 2 flesschen roode wijn, 1 flesch rijnwijn, 1 flesch aardbeziën op water, een halve flesch madera, 1 bierglas citroensap, dito ananas sap, wat suiker, eenige stukjes ananas en djerookmanis, waarvan de fijne schil goed afgedaan is, en 1 flesch champagne.

Warme Wijn. Een flesch roode wijn, de schil van eene groote citroen, zeer dun gesneden, 25 heele kruidnagelen, eenige stukjes kaneel, 1 flesch Rijnwijn, suiker naar de smaak; maak dit goed warm, doch zorg dragende dat het niet kookt, en zeef het door een doek.

Punsch. 1 flesch rhum, 1 flesch siroop van punsch een half kruikje goela tetes, of klontjes suiker siroop 1 bierglas citroensap en koud water naar den smaak.

Kandeel. Men neemt 6 flesschen Rijnwijn, op elke flesch 1 lood kaneel; laat de kaneel op 1 pint water verkokken tot op de helft; vervolgens op elke flesch 4 dojers van eieren, eerst goed geklopt en laat de eieren met de wijn en kaneel opkokken onder gestadig roeren, dan de kaneel door een zeef gedaan, doch niet weder op het vuur, en suiker naar den smaak.

Bisschop. Neem 5 $\frac{3}{4}$ lood oranje schillen welke van het binnenste vlezige ontdaan zijn, 1 $\frac{3}{4}$ lood kaneel, 1 lood kruidnagelen, 1 lood galanga wortel en 2 lood gebrande suiker; dit laat men trekken met 2 $\frac{3}{4}$ wijngeset, Na eenige dagen filtreert men het, en bewaart het in gesloten flesschen, of gebruik het terstond.

Tamarinde Stroop. 1 groot stopflesch vult men $\frac{3}{4}$ vol met versche tamarinde, eerst goed schoon gemaakt, en de pitten er uit gedaan, zonder dat de draden los laten. Kook dan witte suiker tot dikke stroop; zuiver die, en laat ze door eenen doek loopen tot de flesch met tamarinde vol is. Doe die vervolgens digt, laat ze een paar dagen in de zon staan, schenk dan de stroop er uit, doe die door een doek, en als ze te zuur is, voegt men er gewone stroop naar den smaak bij en maakt de

flesschen met stroop goed digt. In de stopflesch kan men nog voor de 2e maal stroop doen, doch moet ze 3 dagen in de zon laten staan. Dan kan men de tamarinde uit de flesch doen, en op de volgende wijzer gelei van maken: zet de tamarinde met een weinig water op het vuur, roer ze goed door, vervolgens maakt men ze fijn, laat ze door een zeef loopen, en het fijne dat er uitloopt kookt men nogmaals met een weinig stroop op, en doet het in een stopflesch; wanneer men de tamarinde wil laten cristaliseren neemt men ze voorzigtig uit de eerste stopflesch, haalt ze even door eene dikke stroop, wentelt ze in fijne suiker, en laat ze in de zon droogen.

Tamarinde stroop met kruiden. Versche tamarinde die men een nacht van te voren met koud water gemengd heeft doet men in een servet, hangt die op, en laat er het water goed uitdruipen. Kook nu witte suiker, zuiver die goed met het wit van twee eieren, dat vooraf goed geklopt moet worden; doe deze stroop vervolgens door eene servet en tamarinde water er bij, zooveel als men verkiest, met eenige djerookpoeroot blâren, eenige stukjes serée en eenige heele kruidnagels. Kook nu alles te gelijk op tot het dik genoeg is.

INHOUD

HOLLANDSCH ETEN

Kippen Frikadel.....	4
Zwart zuur van Eendvogel.....	4
Kampersteur.....	4
Gestoofde Frikadel.....	5
Ouderwetsche Kippen of Duiven Pastei.....	5
Amandel Frikadel.....	5
Vleesch Ragout.....	6
Vulsel van een Eendvogel.....	6
Gestoofde Garnalen.....	6
Kippen Coteletten.....	6
Oester Pastei.....	7
Saucijs Brood.....	7
Bengaalsche Biefstuk.....	7
Inlandsch Pasteitje en Vulsel.....	7
Gevulde Kalkoen en Daube.....	8
Sous over Ham.....	8
Sauce Piquante over Ossen Vleesch.....	9
Sauce Piquante op een andere manier.....	9
Haché à la Patriarde.....	9
Gestoofde Ossentong.....	9
Smodder Visch.....	9
Duivenpastei.....	10
Schaaps Coteletten.....	10
Bruine Kappertjes Sous.....	10
Morilles Sous.....	11
Truffel Sous.....	11
Ragout Sous.....	11
Wild Sous.....	11
Piquante Sous.....	11
Schildpad Soep.....	11
Gevogelte Ragout met een witte Sous.....	12
Runder Tong.....	13
Runder Tong Gestoofd.....	13
Runder Haas met Ragout.....	13

Paling Rollade.....	14
Geforceerde Varkens Karbonade.....	14
Truffels Sous.....	14
Rollade van Runder Haas met varkens vleesch.....	14
Rozette de Veau.....	15
Morilles Saus.....	15
Kalfs Lapjes.....	15
Pasteitjes.....	15
Gebraden Vleesch.....	16
Hoofd Kaas.....	16
Kippen lapjes met Morilles.....	16
Gebraden Vleesch met bruine Kapper-tjes Saus.....	17
Hutspot.....	17
Gestooftde Visch.....	17
Haché.....	17
Ingemaakte Snippen.....	18
Gestooftde Varkens Pootjes.....	18
Witte Ragout.....	18
Een saus bij overgebleven gebrad.....	18
Paté à la financière.....	19
Paté à la Philosophie.....	19
Duiven Daube.....	19
Gestooftde Eieren.....	20
Saus bij koud Vleesch.....	20
Robert Saus.....	20
Vol au Vent.....	21
Duiven Pastei.....	21
Deeg van Foullette.....	21
Oes'ers of Garnalen vulsel.....	22
Kippen Pastei.....	22
De Korst van de Kippen Pastei.....	23
Eieren in Bakjes.....	23
Salade à la Volaille.....	23
Een andere Salade.....	23
Majonaise Salade.....	24
Koude Pastei.....	24
Canard van schapen vleesch.....	24
Gepofte Kip.....	24

Gestooftde Garnalen of Oesters.....	25
Wild Saus.....	25
Witte Piquante Saus.....	25
Saus bij koud Schapenvleesch.....	25
Oester Saus.....	26
Garnalen Saus.....	26
Een Kapoen met witte Ragout Saus.....	26
Citroen Saus.....	26
Bamie.....	26
Kip of Eend gevuld met Manga.....	27
Om roode Kool te maken.....	27
Temathee saus met Kippen-lapjes.....	27
Gestooftde Ham met Frikadelletj es.....	27
Gestooftde Kool met Saucijs.....	28
Majonaise.....	28
Majonaise.....	29
Gestooftde Garnalen.....	29
Paling à la Majonaise.....	29
Hoën met Rozijnen en Amandelen.....	29
Gestooftde Macaronie.....	30
Rollade van Kalfsvleesch met Gelei.....	30
Boeuf à la mode.....	30
Macaronie met Frikadel.....	30
Gevulde aardappel-croquets.....	31
Aardappelen croquets.....	31
Duivel van koude kapoen.....	31
Eijerstruif.....	31
Gevulde Kapoen met Amandelen en Tong.....	31
Kippen Ragout.....	32
Schildpad Soep.....	32
Bijv: van Kreeften.....	32
Haché.....	33
Zand Koekjes.....	33
Nogât.....	33
Amandel taart met gevulden rand.....	33
Petits feuilletés à la Reine.....	34
Schoenlappers Taart.....	34
Citroen Podding.....	34

Podding à la Diplomate.....	34
Amandel Broeder.....	35
Crème.....	35
Poffertjes.....	35
Rum-taart met Amandelen.....	36
Broeder.....	36
Flensjes met vla.....	36
Beschuit Taart.....	36
Meel Podding.....	37
Rum Saus.....	37
Evenveeltjes.....	37
Schielijk en lekker.....	37
Aardappelen Podding.....	37
Madera Saus.....	37
Kaakjes.....	38
Amandel Crème.....	38
Water Koekjes.....	38
Gevulde Zandtaart.....	38
Wafelen.....	38
Amandel Taart.....	38
Aardappelen Podding.....	39
Rijnwijn Saus.....	39
Brood.....	39
Bollen.....	39
Bitterkoekjes Podding.....	40
Vanille Saus.....	40
Aardappelen Tulband.....	40
Rozen Gebak.....	40
Garnalen Broodjes.....	40
Amandel Taart.....	41
Beslag voor Schulpen.....	41
Honigkoek.....	41
Macronen.....	41
Spek koek.....	41
Rijst Taart.....	42
Chinesche Broeder.....	42
Room Taart.....	42
Kaneel Podding.....	42

Saus voor den Kaneel Podding.....	43
Rijst Podding.....	43
Saus van den Rijst Podding.....	43
Brood Podding.....	43
Saus van den Brood Podding.....	43
Ananas Prol.....	43
Rol Podding.....	44
Saus van de Rol Podding.....	44
Bloem Podding.....	44
Boterhammen Podding.....	44
Melksaus voor de Boterhammen Podding.....	45
Palm Podding.....	45
Konings Kroon.....	45
Brood taart.....	46
Hollandsche Soesen.....	46
Groote Soesen.....	46
Citroen Pap.....	46
Omelette Soufflée.....	47
Amandel Brood.....	47
Amandel Taart.....	47
Podding a la Diplomate.....	47
Chocolate Podding.....	48
Melk Vla in een schotel.....	48
Baisers.....	48
Zwam Podding.....	49
Saus van de zwam Podding.....	49
Melk Sprits.....	49
Punsch Taart.....	49
Tulband.....	50
Vanille Marenges.....	50
Blanc Mangé.....	50
Rhum Gelei.....	50
Poffertjes.....	50
Succade Podding.....	50
Malga saus voor de succade Podding.....	51
Pannekoeken.....	51
Gelei Rubanie.....	51
Transparant Taart.....	52

Nood Koek.....	52
Ananas Pannekoek.....	52
Beschuit-Koek met Amandelen.....	52
Boter Biesjes.....	53
Makaronie.....	53
Obligues.....	53
Kaneel Wafel.....	53
Roomtaart zonder korst.....	53
Koude Gierstmeel Podding.....	54
Gerezen Pannekoeken.....	54
Spritzen.....	54
Krenten Brood.....	54
Kollembij Podding.....	54
Melk Banket.....	55
Bagijnen Rijst.....	55
Beschuit Podding in een tulband pan.....	55
Warme gierst meel Podding.....	55
Makaronie Gebak.....	56
Wentel Gebak.....	56
Koffij Podding.....	56
Rijst of Meneer Podding.....	56
Olie Koeken.....	57
Ceylonsche boter om met brood te Eten.....	57
Bokkende Koek.....	57
Zoete Bollen.....	57
Bollen om beschuit van Samarang te maken.....	58
Aarwood Podding.....	58
De saus voor aarwood Podding.....	58
Taart de Fransche Vlag.....	58
Stekel-Varkens Podding.....	58
Couronnes.....	59
Spritzen.....	59
Gateau de Mecklenbourg.....	59
Diplomaat Podding.....	59
Kaakjes.....	60
Bitterkoekjes Podding.....	60
Saucijs Brood.....	60
Kabinet Podding.....	61

Kanarie Banket.....	61
Spek Koek.....	61

INLANDSCH ETEN

Portugesche Kerrie.....	62
Dinding ragie van 2 ½ Vleesch.....	62
Frikadel van Visch.....	62
Kerrie van Visch.....	63
Ajam anem Padang.....	63
Kerrie bengala.....	63
Kerrie laksa.....	64
Laksa Palembang.....	64
Sambel ikan kering.....	65
Sambel oedang kering.....	65
Bebek opor van 2 eenden.....	65
Sesate pentool Batawie.....	65
Lawar of lelawar.....	66
Kerrie Sekoe van een groote kip.....	66
Sambel godok.....	66
Sambel Badjak.....	67
Kerrie Soep.....	67
Sambel tijprie.....	68
Ingemaakte Kemboong.....	68
Sesatee toesook.....	69
Bengaalsche Kerrie.....	69
Botok van Garnalen.....	69
Satee toesook.....	70
Kerrie Laksa.....	70
Frikadel voor de Kerrie laksa.....	71
Gebraden Garnalen voor deze Kerrie.....	71
Sambal Katjang voor deze kerrie.....	71
Sambal Seré voor deze kerrie.....	71
Laksa voor deze Kerrie.....	71
Bengaalsche Lapjes.....	72
Ajam Doefi Haché.....	72
Sambel Oedang.....	72
Sambel brandal.....	73
Sambel petis.....	73

Sambel Goreng Kemanten.....	73
Sambel Oedang.....	74
Pastei galigni.....	74
Petjel Ajam.....	74
Loddeh.....	75
Sajor gado gado.....	75
Sajor Meneer.....	75
Kerrie Laksa.....	76
Sajoor gado gado.....	76
Sambel assem of Woenie.....	76
Sambel Klappa.....	76
Sambel Kemirie.....	77
Bebek masak santen.....	77
Rawn.....	77
Kiemblo.....	78
Kerrie Bengala.....	78
Eendvogel met Miso.....	78
Sanggrabandang van kip of vleesch.....	79
Podomoro van Kip of Vleesch.....	79
Sajoor Lemeng.....	79
Sezatie toesook Balie.....	80
Boendoe - Boendoe.....	80
Bebek Keras.....	80
Piendang Keloewek.....	80
Sapit.....	81
Sathee toesoo van Vleesch.....	81
Boemboe Dendeng.....	81
Boemboe mangoot van versche of gepofte visch.....	82
Bebotok Djawa met Koolbanda.....	82
Drooge kerrie kruiden.....	82
Drooge kruiden voor de satee toesoe.....	82
Drooge kruiden voor de sambel goring.....	83
Drooge kruiden voor satee pentool.....	83
Dofi Hachée.....	83
Nassie Ajam.....	84
Piendang seranie van kip of vleesch.....	84
Sambel Goreng van Eieren.....	84
Nassie goren met kruiden van eene vette Kip.....	85

Nassie keboelie van een vette kapoen of schapenbout.....	85
Kerrie poedoetje.....	85
Koekjes van garnalen om bij de rijst te eten.....	86
Ketan boomboong.....	86
Sambel oedang kering.....	86
Sambel Katjang Beras.....	86
Om Drooge garnalen en petis te maken.....	86
Kerrie van versche garnalen.....	87
Bebotok van garnalen.....	87
Nassie oelam.....	87
Sodie voor een kraamvrouw.....	88
Kerrie jawa.....	88
Kerrie sodie.....	88
Kerrie pedis.....	88
Kerrie sekoe.....	89
Kerrie van spal.....	89
Kerrie pastij.....	89
Toemis Tagoe.....	89
Kerrie Calcutta.....	89
Kerrie van Frikadelleltjes.....	90
Sambel goreng Lombok.....	90
Lelawar van Kip met boong of jonge bamboe.....	90
Kerrie van Visch of panneh van Padang.....	90
Kerrie Padang.....	91
Om Ragie te maken.....	91
Om tapeé te maken.....	91
Om roode vischjes te maken.....	91
Podomoro van tougée.....	92
Besengêh tertanie.....	92
Versche laksa om bij de kerrie te eten.....	92
Trasie Melaka.....	93
Gepofde visch met keloewik.....	93
Sajoor masak asem.....	93
Otat otat of gevulde visch met kruiden.....	93
Ajam goreng asem garem.....	94
Seroendeng.....	94
Sambal goreng dendeng.....	94
Piendang ketjap.....	95

Sambel Badjak.....	95
Toemis Kool.....	95
Ketoepat Soempil.....	95
Mangoet Saus.....	95
Lembaran bij de Ketoepat.....	96
Sambel poja bij de ketoepat.....	96
Sambel oedang kering bij de ketoepat of katjang beras.....	96
Sambel klappa bij de ketoepat.....	96
Gekruide soja.....	97
Sathee pentool.....	97
Om tougée te maken.....	97
Boemboe lawar droog.....	97
Drooge boemboe sambel goreng.....	97
Drooge boemboe Mangoot botok.....	98

INLANDSCHE GEBAKKEN

Chinesche broedertjes.....	99
Klapper taart.....	99
Loempoor sorga.....	99
Piloos.....	99
Kwee sierie kaja.....	100
Kwee Lapis.....	100
Kwee Lapis.....	100
Kwee Mangkok.....	100
Kwee Wajee.....	100
Kwee Kelepon.....	101
Kwee Biedaran.....	101
Kwee Oondé Oondé.....	101
Kwee Pasoong.....	101
Vulsel van de Kwee Pasoong.....	102
Kwee Koetjoor.....	102
Kwee loempoor sorga.....	102
Kwee apim Ceylon.....	103
Kwee mentok.....	103
Vulsel van de kwee Mentok.....	103
Kwee Boegis.....	104
Vulsel van de Kwee Boegis.....	104
Kwee Pasoong.....	104

Kwee Koe.....	104
Vulsel van de Kwee Koe.....	105
Kwee Koetjie Koetjie.....	105
Kwee Timoos.....	105
Kwee Tjarang Madoe.....	105
Kwee Biekang.....	106
Kwee Gawook Gawook en Rangie.....	106
Kwee Poetoe Tagal.....	106
Kwee Serabie.....	107
Saus van de kwee Serabie.....	107
Kwee satroe katjang.....	107
Kwee Bidaran Badjar.....	107
Kwee bipang.....	108
Kwee Mantjoong.....	108
Boeboor Saren.....	109
Boeboor Tjotjo.....	110
Tjendol of Dawet.....	110
Boeboor Pieso.....	110
Rondo kalie.....	110
Javaansche broodjes gebakken in een poffertjespan.....	111
Vulsel voor Javaansche Pastijtjes.....	111
De Korst.....	111
Kwee Mangko de gist van kwee Mangko.....	111
Chinesche Pastijtjes.....	112
De korst van de Chinesche pastijtjes.....	112
Caras Caras.....	112
Poetoe Majang.....	112
Kwee poetoe pienig.....	113
Kwee Poetrie mandie, het vulsel.....	113
De korst van de poetrie mandie.....	113
Dodol.....	114
Loro Goedik.....	114
Sagon goeloong.....	115
De korst van de Sagoong.....	115
Sagon.....	115
Serabie.....	115
De bobor voor witte Apem.....	115
Beslag van de witte Apem.....	116

Saus.....	116
Javaansehe Broodjes.....	116
Biedjie Deliema.....	116
Boongkoe Menieran.....	117

KONFITUREN

Gekonfijte Djerook manis.....	118
Gekonfijte Bliembing Asem.....	118
Gekonfijten Djerook Kiemkip.....	119
Konfijt van Kolang Kaling.....	119

INLANDSCHE ZUREN, SIROPEN, ENZ.

Atjar Djeroek niepies gevuld.....	121
Atjar Djeroek niepies.....	121
Atjar Ketiemoon.....	122
Atjar Tjimparadoe Blanda.....	122
Atjar Palmiet.....	122
Gevulde Atjar krai.....	123
Het vulsel van de Atjar Krai.....	123
Atjar Manis.....	123
Lombok in zuur.....	123
Atjar van Ananas.....	124
Zuur-zoet van jonge Manga.....	124
Atjar Ketimoon die niet lang bewaard kan worden.....	124
Atjar Bliembing asem.....	124
Gelei van Djamboe biedjie of Amerikaansch zuur.....	125
Orgeade.....	125
Citroenstroop.....	125
Siroop van Punsch.....	125
Sorbet Stroop.....	125
Stomme Jongen.....	126
Warme Wijn.....	126
Punsch.....	126
Kandeel.....	126
Bisschop.....	126
Tamarinde Stroop.....	126
Tamarinde stroop met kruiden.....	127

ALPHABETISCH REGISTER**A.**

Aardappelen croquets.....	31
Aardappelen Podding.....	37
Aardappelen Podding.....	39
Aardappelen Tulband.....	40
Aarwood Podding.....	58
Ajam anem Padang.....	63
Ajam Doefi Haché.....	72
Ajam goreng asem garem.....	94
Amandel Broeder.....	35
Amandel Brood.....	47
Amandel Crème.....	38
Amandel Frikadel.....	5
Amandel Taart.....	38
Amandel Taart.....	41
Amandel Taart.....	47
Amandel taart met gevulden rand	33
Ananas Pannekoek.....	52
Ananas Prol.....	43
Atjar Bliembing asem.....	124
Atjar Djeroek niepies.....	121
Atjar Djeroek niepies gevuld....	121
Atjar Ketiemoon.....	122
Atjar Ketimoon die niet lang bewaard kan worden.....	124
Atjar Manis.....	123
Atjar Palmiet.....	122
Atjar Tjimparadoe Blanda.....	122
Atjar van Ananas.....	124

B.

Bagijnen Rijst.....	55
Baisers.....	48
Bamie.....	26
Bebek Keras.....	80
Bebek masak santen.....	77
Bebek opor van 2 eenden.....	65

Bebotok Djawa met Koolbanda.	82
Bebotok van garnalen.....	87
Bengaalsche Biefstuk.....	7
Bengaalsche Kerrie.....	69
Bengaalsche Lapjes.....	72
Beschuit Podding in een tulband pan.....	55
Beschuit Taart.....	36
Beschuit-Koek met Amandelen..	52
Besengêh tertanie.....	92
Beslag van de witte Apem.....	116
Beslag voor Schulpen.....	41
Biedjie Deliema.....	116
Bijv: van Kreeften.....	32
Bisschop.....	126
Bitterkoekjes Podding.....	40
Bitterkoekjes Podding.....	60
Blanc Mangé.....	50
Bloem Podding.....	44
Boeboor Pieso.....	110
Boeboor Saren.....	109
Boeboor Tjotjo.....	110
Boemboe Dendeng.....	81
Boemboe lawar droog.....	97
Boemboe mangoot van versche of gepofte visch.....	82
Boendoe - Boendoe.....	80
Boeuf à la mode.....	30
Bokkende Koek.....	57
Bollen.....	39
Bollen om beschuit van Samarang te maken.....	58
Boongkoe Menieran.....	117
Boter Biesjes.....	53
Boterhammen Podding.....	44
Botok van Garnalen.....	69
Broeder.....	36
Brood.....	39
Brood Podding.....	43
Brood taart.....	46

Bruine Kappertjes Sous.....10

C.

Canard van schapen vleesch.....24

Caras Caras.....112

Ceylonsche boter om met brood
te Eten.....57

Chinesche Broeder.....42

Chinesche broedertjes.....99

Chinesche Pastijtjes.....112

Chocolate Podding.....48

Citroen Pap.....46

Citroen Podding.....34

Citroen Saus.....26

Citroestroop.....125

Couronnes.....59

Crème.....35

D.

De bobor voor witte Apem.....115

De Korst.....111

De korst van de Chinesche
pastijtjes.....112

De Korst van de Kippen Pastei..23

De korst van de poetrie mandie
.....113

De korst van de Sagoong.....115

De saus voor aarwood Podding. 58

Deeg van Foullette.....21

Dinding ragie van 2 ½ Vleesch..62

Diplomaat Podding.....59

Dodol.....114

Dofi Hachée.....83

Drooge boemboe Mangoot botok
.....98

Drooge boemboe sambel goreng
.....97

Drooge kerrie kruiden.....82

Drooge kruiden voor de sambel
goring.....83

Drooge kruiden voor de satee
toesoe.....82

Drooge kruiden voor satee
pentool.....83

Duivel van koude kapoen.....31

Duiven Daube.....19

Duiven Pastei.....21

Duivenpastei.....10

E.

Een andere Salade.....23

Een Kapoen met witte Ragout
Saus.....26

Een saus bij overgebleven
gebraad.....18

Eendvogel met Miso.....78

Eieren in Bakjes.....23

Eijerstruif.....31

Evenveeltjes.....37

F.

Flensjes met vla.....36

Frikadel van Visch.....62

Frikadel voor de Kerrie laksa....71

G.

Garnalen Broodjes.....40

Garnalen Saus.....26

Gateau de Mecklenbourg.....59

Gebraden Garnalen voor deze
Kerrie.....71

Gebraden Vleesch.....16

Gebraden Vleesch met bruine
Kapper-tjes Saus.....17

Geforceerde Varkens Karbonade
.....14

Gekonfijte Bliembing Asem.....118

Gekonfijte Djerook manis.....118

Gekonfijten Djerook Kiemkip. 119

Gekruide soja.....97

Gelei Rubanie.....51

Gelei van Djamboe biedjie of Amerikaansch zuur.....	125
Gepofde visch met keloewik.....	93
Gepofte Kip.....	24
Gerezen Pannekoeken.....	54
Gestooftde Eieren.....	20
Gestooftde Frikadel.....	5
Gestooftde Garnalen.....	6
Gestooftde Garnalen.....	29
Gestooftde Garnalen of Oesters. .	25
Gestooftde Ham met Frikadelletj es.....	27
Gestooftde Kool met Saucijs.....	28
Gestooftde Macaronie.....	30
Gestooftde Ossentong.....	9
Gestooftde Varkens Pootjes.....	18
Gestooftde Visch.....	17
Gevogelte Ragout met een witte Sous.....	12
Gevulde aardappel-croquets.....	31
Gevulde Atjar krai.....	123
Gevulde Kalkoen en Daube.....	8
Gevulde Kapoen met Amandelen en Tong.....	31
Gevulde Zandtaart.....	38
Groote Soesen.....	46

H.

Haché.....	17
Haché.....	33
Haché à la Patriarde.....	9
Het vulsel van de Atjar Krai.....	123
Hoen met Rozijnen en Amandelen.....	29
Hollandsche Soesen.....	46
Honigkoek.....	41
Hoofd Kaas.....	16
Hutspot.....	17

I.

Ingemaakte Kemboong.....	68
--------------------------	----

Ingemaakte Snippen.....	18
Inlandsch Pasteitje en Vulsel.....	7

J.

Javaansche broodjes gebakken in een poffertjespan.....	111
Javaansehe Broodjes.....	116

K.

Kaakjes.....	38
Kaakjes.....	60
Kabinet Podding.....	61
Kalfs Lapjes.....	15
Kampersteur.....	4
Kanarie Banket.....	61
Kandeel.....	126
Kaneel Podding.....	42
Kaneel Wafel.....	53
Kerrie Bengala.....	78
Kerrie bengala.....	63
Kerrie Calcutta.....	89
Kerrie jawa.....	88
Kerrie Laksa.....	70
Kerrie Laksa.....	76
Kerrie laksa.....	64
Kerrie Padang.....	91
Kerrie pastij.....	89
Kerrie pedis.....	88
Kerrie poedoetje.....	85
Kerrie sekoe.....	89
Kerrie Sekoe van een groote kip	66
Kerrie sodie.....	88
Kerrie Soep.....	67
Kerrie van Frikadelleltjes.....	90
Kerrie van spal.....	89
Kerrie van versche garnalen.....	87
Kerrie van Visch.....	63
Kerrie van Visch of panneh van Padang.....	90
Ketan boomboong.....	86

KetoePAT Soempil.....	95	Kwee Pasoong.....	104
Kiemblo.....	78	Kwee poetoe pienig.....	113
Kip of Eend gevuld met Manga..	27	Kwee Poetoe Tagal.....	106
Kippen Coteletten.....	6	Kwee Poetrie mandie, het vulsel	113
Kippen Frikadel.....	4	Kwee satroe katjang.....	107
Kippen lapjes met Morilles.....	16	Kwee Serabie.....	107
Kippen Pastei.....	22	Kwee sierie kaja.....	100
Kippen Ragout.....	32	Kwee Timoos.....	105
Klapper taart.....	99	Kwee Tjarang Madoe.....	105
Koekjes van garnalen om bij de rijst te eten.....	86	Kwee Wajee.....	100
Koffij Podding.....	56	L.	
Kollembij Podding.....	54	Laksa Palembang.....	64
Konfijt van Kolang Kaling.....	119	Laksa voor deze Kerrie.....	71
Konings Kroon.....	45	Lawar of lelawar.....	66
Koude Gierstmeel Podding.....	54	Lelawar van Kip met boong of jonge bamboe.....	90
Koude Pastei.....	24	Lembaran bij de KetoePAT.....	96
Krenten Brood.....	54	Loddeh.....	75
Kwee apim Ceylon.....	103	Loempoor sorga.....	99
Kwee Bidaran Badjar.....	107	Lombok in zuur.....	123
Kwee Biedaran.....	101	Loro Goedik.....	114
Kwee Biekang.....	106	M.	
Kwee bipang.....	108	Macaronie met Frikadel.....	30
Kwee Boegis.....	104	Macronen.....	41
Kwee Gawook Gawook en Rangie	106	Madera Saus.....	37
Kwee Kelepon.....	101	Majonaise.....	28
Kwee Koe.....	104	Majonaise.....	29
Kwee Koetjie Koetjie.....	105	Majonaise Salade.....	24
Kwee Koetjoor.....	102	Makaronie.....	53
Kwee Lapis.....	100	Makaronie Gebak.....	56
Kwee Lapis.....	100	Malga saus voor de succade Podding.....	51
Kwee loempoor sorga.....	102	Mangoet Saus.....	95
Kwee Mangko de gist van kwee Mangko.....	111	Meel Podding.....	37
Kwee Mangkok.....	100	Melk Banket.....	55
Kwee Mantjoong.....	108	Melk Sprits.....	49
Kwee mentok.....	103	Melk Vla in een schotel.....	48
Kwee Oondé Oondé.....	101		
Kwee Pasoong.....	101		

Melksaus voor de Boterhammen Podding.....	45
Morilles Saus.....	15
Morilles Sous.....	11

N.

Nassie Ajam.....	84
Nassie goren met kruiden van eene vette Kip.....	85
Nassie keboelie van een vette kapoen of schapenbout.....	85
Nassie oelam.....	87
Nogât.....	33
Nood Koek.....	52

O.

Obligues.....	53
Oes'ers of Garnalen vulsel.....	22
Oester Pastei.....	7
Oester Saus.....	26
Olie Koeken.....	57
Om Drooge garnalen en petis te maken.....	86
Om Ragie te maken.....	91
Om roode Kool te maken.....	27
Om roode vischjes te maken.....	91
Om tapeé te maken.....	91
Om tougée te maken.....	97
Omelette Soufflée.....	47
Orgeade.....	125
Otat otat of gevulde visch met kruiden.....	93
Ouderwetsche Kippen of Duiven Pastei.....	5

P.

Paling à la Majonaise.....	29
Paling Rollade.....	14
Palm Podding.....	45
Pannekoeken.....	51
Pastei galigni.....	74

Pasteitjes.....	15
Paté à la financière.....	19
Paté à la Philosophie.....	19
Petits feuilletés à la Reine.....	34
Petjel Ajam.....	74
Piendang Keloewek.....	80
Piendang ketjap.....	95
Piendang seranie van kip of vleesch.....	84
Piloos.....	99
Piquante Sous.....	11
Podding a la Diplomate.....	47
Podding à la Diplomate.....	34
Podomoro van Kip of Vleesch....	79
Podomoro van tougée.....	92
Poetoe Majang.....	112
Poffertjes.....	35
Poffertjes.....	50
Portugesche Kerrie.....	62
Punsch.....	126
Punsch Taart.....	49

R.

Ragout Sous.....	11
Rawn.....	77
Rhum Gelei.....	50
Rijnwijn Saus.....	39
Rijst of Meneer Podding.....	56
Rijst Podding.....	43
Rijst Taart.....	42
Robert Saus.....	20
Rol Podding.....	44
Rollade van Kalfsvleesch met Gelei.....	30
Rollade van Runder Haas met varkens vleesch.....	14
Rondo kalie.....	110
Room Taart.....	42
Roomtaart zonder korst.....	53
Rozen Gebak.....	40
Rozette de Veau.....	15

Rum Saus.....	37
Rum-taart met Amandelen.....	36
Runder Haas met Ragout.....	13
Runder Tong.....	13
Runder Tong Gestoofd.....	13

S.

Sagon.....	115
Sagon goeloong.....	115
Sajoor gado gado.....	76
Sajoor Lemeng.....	79
Sajoor masak asem.....	93
Sajor gado gado.....	75
Sajor Meneer.....	75
Salade à la Volaille.....	23
Sambal goreng dendeng.....	94
Sambal Katjang voor deze kerrie	71
Sambal Seré voor deze kerrie...71	71
Sambel assem of Woenie.....	76
Sambel Badjak.....	67
Sambel Badjak.....	95
Sambel brandal.....	73
Sambel godok.....	66
Sambel Goreng Kemanten.....	73
Sambel goreng Lombok.....	90
Sambel Goreng van Eieren.....	84
Sambel ikan kering.....	65
Sambel Katjang Beras.....	86
Sambel Kemirie.....	77
Sambel Klappa.....	76
Sambel klappa bij de ketoepat..96	96
Sambel Oedang.....	72
Sambel Oedang.....	74
Sambel oedang kering.....	65
Sambel oedang kering.....	86
Sambel oedang kering bij de ketoepat of katjang beras.....	96
Sambel petis.....	73
Sambel poja bij de ketoepat.....	96

Sambel tijprie.....	68
Sanggrabandang van kip of vleesch.....	79
Sapit.....	81
Satee toesook.....	70
Sathee pentool.....	97
Sathee toesoo van Vleesch.....	81
Sauce Piquante op een andere manier.....	9
Sauce Piquante over Ossen Vleesch.....	9
Saucijs Brood.....	7
Saucijs Brood.....	60
Saus.....	116
Saus bij koud Schapenvleesch..25	25
Saus bij koud Vleesch.....	20
Saus van de kwee Serabie.....	107
Saus van de Rol Podding.....	44
Saus van de zwam Podding.....	49
Saus van den Brood Podding.....	43
Saus van den Rijst Podding.....	43
Saus voor den Kaneel Podding. 43	43
Schaaps Coteletten.....	10
Schielijk en lekker.....	37
Schildpad Soep.....	11
Schildpad Soep.....	32
Schoenlappers Taart.....	34
Serabie.....	115
Seroendeng.....	94
Sesatee pentool Batawie.....	65
Sesatee toesook.....	69
Sezatie toesook Balie.....	80
Siroop van Punsch.....	125
Smodder Visch.....	9
Sodie voor een kraamvrouw.....	88
Sorbet Stroop.....	125
Sous over Ham.....	8
Spek Koek.....	61
Spek koek.....	41
Spritzen.....	54

Spritzen.....	59
Stekel-Varkens Podding.....	58
Stomme Jongen.....	126
Succade Podding.....	50

T.

Taart de Fransche Vlag.....	58
Tamarinde Stroop.....	126
Tamarinde stroop met kruiden	127
Temathee saus met Kippen-lapjes	27
Tjendol of Dawet.....	110
Toemis Kool.....	95
Toemis Tagoe.....	89
Transparant Taart.....	52
Trasie Melaka.....	93
Truffel Sous.....	11
Truffels Sous.....	14
Tulband.....	50

V.

Vanille Marenges.....	50
Vanille Saus.....	40
Versche laksa om bij de kerrie te eten.....	92
Vleesch Ragout.....	6
Vol au Vent.....	21
Vulsel van de Kwee Boegis.....	104
Vulsel van de Kwee Koe.....	105
Vulsel van de kwee Mentok.....	103
Vulsel van de Kwee Pasoong....	102
Vulsel van een Eendvogel.....	6
Vulsel voor Javaansche Pastijtjes	111

W.

Wafelen.....	38
Warme gierst meel Podding.....	55
Warme Wijn.....	126
Water Koekjes.....	38

Wentel Gebak.....	56
Wild Saus.....	25
Wild Sous.....	11
Witte Piquante Saus.....	25
Witte Ragout.....	18

Z.

Zand Koekjes.....	33
Zoete Bollen.....	57
Zuur-zoet van jonge Manga.....	124
Zwam Podding.....	49
Zwart zuur van Eendvogel.....	4