





## avonturen met de soetil

SAY BAH (Chinese soep)

250 gram varkenslapjes  
250 gram varkensdarmen  
3 stukken tahoe  
1 flinke bos sawi asin  
2 tripangs (zeekomkommers)  
1 vingerlengte kaneel  
een mespunt steranijs  
peper, zout en nootmuskaat naar  
smaak  
2 eetlepels zoute ketjap  
reuzel

### Bereiding:

Snijd de tahoe in kleine blokjes en bak ze in reuzel of olie. De tripang in water weken (sedoe met kokend water) en als het zacht geworden is, in stukjes snijden. Voeg nu al deze ingrediënten bij elkaar, voeg de kruiden toe, overgiet het met de varkensbouillon en kook deze soep tot alles zacht is, en de kruiden goed ingetrokken zijn (op klein vuur), zo nodig water toevoegen. Ten slotte kan men de smaak met Vetsin (Chinees zout) afmaken.

Men kan naar verkiezing, inplaats van varkensdarmen ook hart, long of lever nemen.

**Itijd ook even denken  
O en Boekhandel dan!**

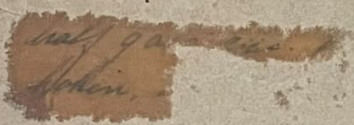
### Serabi

$\frac{1}{2}$  kg witte rijstemeel,  $\frac{1}{4}$  pond asin, ietpij zout,  
dikke Santen. De kemiri heel fijn gezeefd  
vermengt met  $\frac{1}{2}$  meel, zout en de dikke  
Santen, tot in dichte van pannakoeke  
beslag. Dit in aarde kommetje met aarde  
dekkel, op  $\frac{1}{2}$  vuur, tot  $\frac{1}{2}$  gaar is.

nik:  
len  
en  
ndre  
che  
et  
ij  
en  
r

les in in  
will bang  
en, dan  
r onder  
han wal

where  
e tot  
hoel  
Hawa  
er, Smit  
Kool  
er



Stevale  
hale 1/4 tatie bide ord en  
maeld 12 in hotoy thamp 1  
Oan mel goethi kome gelant  
hual pndel ter beeytyn meug  
er 5 kienghen ingedde te vol  
pand dala dhad gree,  
1921 in is oorden fan met  
orden buur bu tman an  
delid senda buur de stand  
maeld men fan de stand fan  
1 klapen, gemeng met kranke  
drie wien Meer streek bu 100 le  
tya byafmel met 18 stakke deen  
pandam bu hant 12 lak for

14/10  
1874

1/2 lb. Butter der Berg  
Schnecke elba

Blank lined paper insert

1. Sajor lodeh. (1)

ingred: 10 rode sien schillen en versnijden. 3 rode Lomboks de pittem er mit:  
halen, een klein stukje was er, 1 sieng wille er en wat wort.  
Bereid: alles fijn wijven. (reuk) Een stuk laos heel laten, ter grootte van een  
duiventi of zo groot als je duim. Dan wat bonillon of water in een  
pan laten koken met kleine stukjes vlees als t goed hoort, de brander  
er in, met een stuk goela djawa, ter grootte van een duiventi  
de groenten kook, bruin, hetjang panajang, laboek, saungae, petee  
en wat groene spate. Als de bonibore er in de pot zit, dan moet  
je eerst wachten tot t sauer hoort en dan de gewonen groenten er bij  
doen. Wier wachten tot bij 2 of 3 gekookte kuff, dus dat gewonen  
half gaar zijn. Dan de vanden van blapper erin doen en door  
koken, onder t koken waren van tijd tot tijd.

2. Vlies / sermoer.

5 sien fijn snijden. Pan fruiten met een sechep koker. Het vlees in 2  
gubul of naar stukken, wasen met peper, kout en pala (niet bang  
zijn met de brander's!). Dit mengen in de half gaar sien, dan  
water bij gillen en hetjang tot t bruin riedt en t vlees goed eronder  
ligt en dekken. Koken tot t nacht is. Mankeert t vader, dan wat  
bij doen, hetkens tot t vlees roett geworden is.

3. Asem goring asem.

lijp schoongemaakt in stukken, even op koken tot t nacht is.  
Dan mit de bonillon halen en flink met rouw en asem er wijven.  
Dan in die bruin badken.

4. Sambel goreng / van vlees, ati of rempelo  
2/ van boren of kook  
3/ van hetjang panajang, etc.

5 sien fijn snijden, 1 sieng berrang poek, 3 of 5 gubul van pittem outaren.  
Dit alles fijn wijven met root rouw en brassie. Pan fruiten in die tot  
t gaar gaar is, dan t vlees of ati, rempelo, of boren of hetjang of kook  
er in. Dan santen erbij voegen, met een klein stukje laos en goela djawa  
er door koken tot t gaar is.

5. Sambel goreng t kook.

saung, berrang, laos, Lombok, brassie, asem, rouw, sulam + bueji miller, santen  
Wat een snijde de kook in fijne repps. Mit de bonibore en dan er de kook  
er santen bij. Kook t tot de kook helemaal gaar is en zorg dan dat er een  
koffie saus over blijft.

6. Sambel goreng van bonen.

Meng met alles met kleine stukjes vlees, dan is te lekker. Schone paprikas  
erbij braden en met sambel er by, dan kan niets lekkerder smaken.

7. Bijlindje.

Gerat de liden goed braden laten worden en niet te warijg.  
te vlees wasken en met peper en rook doen en even laten staan.  
Als de liden niet meer siss en mooi bruin is, dan te vlees er in. Gerat  
een kant bruen braden, dan omkeren en de andere kant bruin  
laten worden, dan een schep  $\frac{1}{2}$  Perky en rook laten koken tot te 4.0  
nageweg verdampt is en de saus dik is. te Vlees erop bruen te niet rein.

8. Sambel goreng tomat.

3 of 4 tomaten. Branding. bawang. Lombok. leas. gale djawa. krasie.  
sauten en rook. Tudiin niet meer genueg, wat assenwater by.

Recept: Was de tomaten, snijdt ze in plakjes of in vieren pastjes.  
Snijdt de kruiden fijn en bak ze met krasie en rook in wat plakjes  
olie. Bak de tomaten even mee. Doe dan de sauten te in en de soewig  
wat assenwater. Laat het op te vuur tot de olie eruit kookt.

9. Sajoe asem.

Stukjes vlees in water koken tot koud. 10 min fijn wrijven met  
5 djabi, rook en krasie. Een stuk kaas zo groot als je duim, een stukje  
galle djawa en muskub assem. Als te vlees goed van de kook is dan  
de kruiden er in. Dan weer rook laten koken en als te gaar kookt  
dan de groenten er in. Een rijie kappang panajang, melindjo  
djabi idjo, kleine kentang. Koken tot alles gaar is. ook komaten!

10. Haseki.

te vlees in stukjes snijden. Dan te vlees snijden en putten in water  
half gaar zijnde te vlees erbij doen, dat te voren gemengde met  
peper. kook en pala is. Even doorbraden, dan water erbij rogen  
met soja. witte suiker. een theelep of 2, een schentje wijne  
en 2 hele smidrugels te doen koken.

11. Sambel goreng klor.

Sjabi, barwng, laos, geradjang en gekumis met trassie in olie, daorum  
santim er in en roont, vervolgens de uieren ien voor ien er in stuk slaan.  
pot met de eitjes eerst braden.

12. Ajam roedjak kemiriu.

kipp batken met roont en de bomboe: kemiriu, bakaar, trassie oof.  
roont, assen, H<sub>2</sub>O, sjabi en een weinig suiker en van de kipp  
in asennwater goudk.

13. Ajam roedjak.

kipp batken, van te voor met assen en garam te rijen. De bomboe:  
sjabi, barwng starrupen, tennis in olie, soja en in een weinig  
water of kokon.

14. Pelodjak selase.

Eerst selasas maken, dit mengen met sambel. De groentien sla, ketiman,  
broedjes reboes, sardappelen in twide oeffjes, oft gebakken uien en  
emping.

Wit-saus: hard gekookte eieren - fijn maken - roont, peper - suiker - rijen  
en een lepel boter. Van saus met sambel oelen mengen.  
(altijd in emaille of loorn lepel gebruiken.)

Wakji: gewoon sambel: sjabi, trassie, garam, gela dit weerg met  
suiker.

15. Lapies.

Het vlees fijn hakken of van stukken, 2 eieren, roont, peper, pala en  
boter, <sup>over</sup>schutsen, waarna <sup>met</sup> 2 vlees mengen. Van men met dit alles  
braden in boter in een saus van soja en boter en wat water of bouillon.  
lok ralsymer, dan was een...

16. Sambel goreng selor ketjap.

selor in vierkante stukjes braden, hard stukjes prij, sjabi barwng  
merat, en barwng polak snijden. Dit alles of braden in wat olie  
Met half gaar is, de selor bij met wat water, soja en roont en  
sambel suiker.

17. Pindang boering.

groenten. a) halving panjang, met loof. b) bouen met loof.

of hart rook maar zonder groenten.

3. Njales, de pikken oort, 10 min snijden, 1 siroeng witte ui, 2 stukken  
koninget eerst poffen, dan ook lang uit snijden, brassie. Dit alles niet  
allek, maar handig in de bodden, ook een stukje laos erbij.

Wies in kleine stukjes snijden en koken met 4, 0 tot bonillon.

Dan de gebraden boeriboe er in, met wat assem en suiker.  
ook de groenten erbij tot 't gaar is. Zout wilt vergeten!

18. Penver van spek.

2. Eerst eerst wassen, dan met peper en zout innwigen. Dan  
koken in de pan, 2 spek wat opbraden. Daarna als 't wat bruin  
gekrolden is, 4, 0 en soja en soothoken met een siroeng bawang  
pattil, lang koken anders is 't niet gaar van binnen.

19. Pati van rijng.

2. Wies moet goed uit rijng in racht. Dan in stukken snijden en  
na wassend met peper, zout, Javanase suiker, wut djeroekstap  
en een pios katen staan. Dan in de stukjes rijgen en bakken.

Dit kan je ook maken van varkensvies, schapevies of kip.

De sambel:

hemiric bakken, halving goreng, brassie, zout, suiker, gabi soja  
maken, dan in bulje soja en aring of djeroek erbij, ook bawang  
goreng.

20. Penver van Jeleug.

3. wut uia, 1 wut en 3 hemiric. Het wies aan stukken snijden  
en 2 wut in peper. Zout en aring al laten staan als om bawang  
te voorkomen, dan uitwassen. (in de peper, zout en aring), dan  
weer met aring en zout en bulje, dan veel bawang moei licht bruin  
in koken en suberine bakken. Daarna 't wies er in doen en de

beating op zij schrijven. dan water bij doen voor de saus, het op  
pola als rook, peper en zout en een beetje sikkohem tot it alles  
nakt is.

21. Pajver asem van Tjileng.

3 rode sien, 1 witte en 3 kemiris, 3 Lombok. (rom + groene),  
een stukje njahi, serub, kemangi, asem, goela, prij, selerie,  
wort (goela kpiwa is hier beusla de: galld), daon k...

22. Kalptong lachi.

Gen verse tong snijdt men in stukken. Kookt ze met zout, <sup>een Doornay in</sup> en een  
laurieblad. Ook kan men er soepgroenten en luidnagel bij doen.  
Vervolgens braadt men 1 of 2 lepels melk in boiler gill, vermengd it  
met de afgegoten saus en voegt er de fijngelakte tong, wort, muswort,  
wort, wort gelakte petersilie en citroensap aan toe.

23. Gevulde komaten.

Mooie grote komaten worden uitgeleerd en dan in de oven garet  
tot ze halfgaar zijn. Een kleine komant breekt men een ei en  
vocht er was gelakte kruiden, zout, peper, gestampte bechamit  
over. Dan zet men de schotel vier gedurende 5 minuten in de  
oven. Voor dienen met een pikante saus.

24. Gestroofde kersens.

De kersens van velletjes en partjes oort oven. Zij moeten er blank  
uitzien. Ze in een met boiler blaasende vuurkast in schotel  
doen. Met peper en zout, panermeel (fijngestampt geroosterd  
brood) bestrooid. In bouillon of water overheen gillen, tot ze onder  
liggen. Een stoepje foetie, citroensap en boiler. Een uur in  
een oven of pan bakaraan zetten. Men dient ze op met  
schijfjes citroen en gebakken witte brood.

25. Atas De ades

25. Masi Kuning.

De rijst kookt met santen en koluer. 1/2 liter rauwe raspen, dan  
de klapper en 20 uitpersen in een pan. dan goed koken met rouw  
en de rijst er mee kookt, er op:  
klapper goreng, bawang goreng, kerie goreng, ketjang keudli goreng,  
aron, tjabi goreng, kluar.

26. Masi Putih.

De rijst kookt met santen en rouw half om met rouw ketan, er op:  
aron, keudli goreng, tjabi goreng, kerie goreng, bawang goreng, kluar.

27. Masi Belau.

De rijst kookt gewoon kookt.

Sambal: ketumbar, broden en daarna acemwater en knusse en rouw  
mengen en op koken en dan over de rijst

Er op: oedang goreng, kempis goreng, deng deng goreng, bawang goreng  
kleine fru kadekeltis, kerie goreng, ketjang keudli, kerong dan schijven  
diti boven dan schijven en daon kerangie, kluar en tjabi goreng.

28. Konjia.

pannekoek, zonder melk maar water. 1 li bakken met reusel, groenten  
er in met spek en garnalen en een beetje ketjap en tofjo en peper  
en wort, groenten: soji, reboeng, koltjia, erwten.

29. Kuwang.

groenten, reboeng, erwten, kool, spek, garnalen en gebakt van spek,  
en garnalen. Saus tofjo en ketjap, bawang pakti, jonge uiem,  
peper en kool.

30. Onghjahi.

groenten: erwten, kool, daon bawang, koltjia, garnalen, spek.  
Saus: jonge bawang met bawang pakti bakken in reusel, mengen  
met bonillon van garnalen, spek met ajerwek nipis, melk en soja  
kond. peper.

31. Pangsit Koca.

Pangsit kochjes gebakken en dan de soep er overheen.

32. Baso.

Zelfde groenten van Jap. Tjai met ajamoor koping: boembou, ook als Jap. Tjai kochjes: garbolen, spek, gekookt en mengen met ~~vet~~ meel. Koping heelde roelap, smelt er in dan kochjes en daarna broden in reusel en dan sjemploring.

33. Sop vesos.

Zelfde groenten van Jap. Tjai en nog vesos van spek en garnalen. De boembou ook als Jap. Tjai.

34. Bami.

Bawang polci en daon bawang bakken in reusel. bouillon van kip, spek, garbolen, peper, kout en ketchup, katjang ceapi + kool + sawe + bloembou.

35. Pangsit

Groenten: erwten, kool, sellery, wortelen, lobak, kochjai, daon bawang, kip, spek, garnalen. Pikadul van kipborst, van spek. Pikadul van garnalen. Kip rebes met varendspoot, daon bawang met witte rimen gebakken in reusel en dan de bouillon er in met peper en kout, ook wat soja. De kip van stukken er in, ook de poel.

36. Jap. Tjai.

Groenten: erwten, kool, sellery, wortelen, lobak, kochjai, daon bawang, kip, spek, garnalen. Pikadul v. kippenborst, van spek. Pikadul v. garnalen. Kip rebes met varendspoot. Daon bawang met witte rimen gebakken in reusel en dan de bouillon er in met peper en kout, ook wat soja. De kip van stukken er in, ook in de poel.

37. Trop.  
Wampar met: Lontjoe + Brambang + Lombok + djerech nigis op.  
Kerubas, krassie, garem, galla, kerubas, klappa parot, Jampoor,  
boembos daun, kochos, sajaran, toji, kool, katjang, soerie, bamboe  
kelele. Garem, krassie, tjaki stampen, stelli goreng kerubas alles met kerubas.

38. Gadik.

Manka, kool, katjang, ajam, boembos, kerubas, krassie, bawang, laos,  
garem, santan gebok. volgende dag stelli santan met suiker.

39. Gadon.

kerubas, bawang, krassie, garem, kemiri, galla, santan.  
boembos: kerubas seri bilet. <sup>in 400g per</sup> blemabing er op: 7 Vles bakken 2 telor rebus

40. Ajam Pipit.

kip bakken. en met roos immerjoen. boembos, kemiri gebakken - krassie  
garem - tjaki - en in santan gebokt, kelirruen er op, ketamou, iris

41. Ajam Klappa.

kip in assem. garem braden in olie. de boembos: bawang suerah,  
laos, tjaki, roos kerubas plos. mengun met klapper en braden  
en kan stampen met de boembos klapp en water ophoken.

42. Ajam goreng tepung.

kerubas, ajienten, bawang, krassie, garem, gestampt de tepung  
met een beetje suiker, santan dun waken, met de boembos en de  
kip er in wankelen en in olie braden.

43. Ajam Lebaran.

kerubas, ajienten, laos, kouri, kemiri, garem, bawang, krassie  
fing omakt de kerubas gebakken en met santan ophoken.  
De kip van te voren rebus en in stullen verdelen.

44. Ajam sambel.

de kip rebus, de boentoe: baruang, Djabi, krasie, garam, kemuric  
de boentoe kornis, godok met sarten.

45. Ajam rosojak kemuric.

kip bakken met rook en de boentoe, kemuric, baker, krasie ook, rook.  
samen water, Djabi, en een weinig sarten en dan de kip in  
samen water godok.

46. Ajam rosojak.

kip bakken, van de rook met samen en garam inwrijven de boentoe  
Djabi, baruang, stamper, kornis in olie; soja en een beetje H<sub>2</sub>O  
opkoken.

47. Ajam Opor.

kip rebus en daarna opbraden in olie; de boentoe: ketumbar,  
Keriken, krasie, garam, baruang, kemuric, laos, die boentoe,  
en met olie kornis, koken met sarten, Gerni of blingking.

48. Ajam besungik.

kip met rook gezeven en gebakken. Boentoe: ketumbar,  
Keriken, laos, kemuric, krasie, garam, ajewel of acuwwater, rode  
vinnen, sarten alles opbraden en opkoken met sarten, Djabi, kornis  
gebruikt en en alle kruiden gestampt.

49. Nasie ayam.

een vette kip kookt men op met sarten van een klapper, 2 Phlepeps  
rook en een stukje kamel (of salam en soep). Dan kookt men  
2 katten rijst in een hoed en half gaar en doet dit in de sarten  
dat en mengt de Bonillon dat de kip bij (ngaroe), roert dit goed  
van de rijst en laat het koken. De rijst afgevoerd dan doet  
men de weer in de hoed en laat het gaar koken. De de  
kip gaar dan doet men en op een schotel en daarna de rijst  
te koken op.

50. Ajam Padang.

Smiden:

Pingorlang serch. evenveel kornjit. 1 theelep. ketjember. 1 theelep. djienten  
kalki. 1/2 theelep. peperkorrels. 3 stuks knidraspen, 10 st. kemari. 3 siweng  
bawangpacht. 1 klein stukje laos, en klein stukje krentjoer, en klein  
stukje kenne kornaji, stukje tjabi worden afzonderlyk in Pura gebaden  
en vervolgens fijne uweven met 2 theelep. fijngesneeden rode uien, 1 st.  
afwroek soerbetblad en wat brassie. Dan neemt men een lepel vol  
van deze smiden en mengt er doorken de fijngesneeden kornjes  
en niertjes van een kip, 2 rauwe eieren, wat abanwater, zout en  
een paar theelep. sarten kentel. Peperkorrels van pisangblad worden  
met dit mengsel gewald. Dan snijdt men een kip in stukken en  
wrijft de stukken goed in met de overige kruiden, waarna men de  
kip in sarten van 1 klapperhoekt. Als de kip half gaar, dan doet  
men de peperkorrels ook in de pan met 2 theelep. fijne gesneeden  
kambok en laat alles afkoken tot de saus gebonden is.

51. Ajam Penki.

Men wrijft een een stukken goudam kip met zout in en laat ze in  
2 volke gaar koken:  
3 sarten van 1/4 klapper, een band vol goudam uien, enige salam.  
blaren, 1 lombok sonder pethin, 1 theelep. serch, 1/4 geraspte klapper.  
Als de saus reeds ingehookt is, doet men de kip achterijls omdraaien  
dat ze niet aanbrandt. is de kip lichtbruin en komt de olie uit  
de ingrediënten pan is de oetel klaar.

52. Bebek HD. Chines.

1 vette send goed gaar koken en in stukjes snijden. Dan brokt men  
in een half theelep. Pura bruin, en handvol sjungesneeden groen  
afgehoekte jonge ribbung. 4 theelep. fijngesneeden rode uien, 1 theelep.  
zachte uien. 1 theelep. fijngesneeden geriber. Men voegt dan de send  
en de boniellen erby met 2 theelep. fijne peper. 1/2 theelep. soja.  
1/2 theelep. kactjo en laat 2 1/2 uren mooi goed koken.

53. Ajam pangang.

ajati, lombok, bawang dawang pacht, uiter, brassie, arjen, soja, ass

54. Soete / Anders.

keuier, laos, bawang soetik fijn wrijven en goussong, daarna saringin  
koken met 1 vlees en prij, ketoeambar, laka, gekookte eieren en  
aardappelen en gebakken mien.

✓ 55. Soete.

rode wijn, kemiric, assem, brassie, ketoeambar, laos, keuier, sjaranyien  
in de kippensoepp doen, dan nog bij doen: grof gesneden ajeti, seré,  
prij en seldery. Is de soep al krachtig genoeg dan doet men er alth  
santen bij. Deze soep wordt gegeten met gekookte bage, soeven, aardapp  
en eieren, gebakken mien, fijngesneden, rauwe seldery. Zijn gewo-  
nen Lambok met hetjas gebruikt men er bij.

✓ 56. Gevulde tomaten.

Meer grote tomaten worden uitgekold en dan in de oven gezet tot ze  
halfgebar zijn. En ieder tomaat breekt men een ei en doet er wat  
gekakte knuffels, zout, peper, gestampte beschnitt over. Dan set men  
den schotel weer gedurende 5 minuten in de oven. Voordien men  
met een piquante saus. (welke?)

57. Repsiting sla.

Repsiting reboes, daarna pellen, op een schaal doen met peper, zout  
en arig<sup>3</sup> of sellerie.

58. Gestroofde pesters.

De pesters schoonmaken daarna een bord ruwen met boter smeren  
en de pesters in een pan koken met zout, peper, daarna op te bord  
staan op een hoekvoetel en dan een beetje beschnitt erop strooien.

59. Lutsoofde vis, gemaken of vandenpostjes  
vrij braden met boter, daarna een beetje water met zout, peper, pe-  
sen suiker, als ik boote de vis erin en daarna op een bord met  
peper brood bestrooien.

12  
60. Panvisch.

Men neemt gekookten rijn en in stukken gemaden gekookte  
aardappelen. De vis van de graat ontdoen. Daarna een paar  
eieren kloppen met wat peper, zout, notennusskast en boter,  
daarna alle mengen en op een pan bedrooid met fijn beschnit  
brood gebakken.

61. Amerikaanse eieren.

In een kochpan laad men wat boter 4 of 5 minuter lang bakken met  
een theelepeltje met fijn gemaden rijn. Daarna doet men er met  
koud en peper gekookte eieren in en laad se onder omroeren bakken  
15 eieren twee eieren een theelepeltje boter. Men dient se op met stukjes  
gebakken brood en fijn gesneden peterselie

62. Gezonde hersens.

De hersens van valletjes ontdoen. Zij moeten er blank uitzien. Ze in een  
met boter besmeerden vuurvatken aldus doen. Met peper, zout en  
rancen met fijngekampst geroosterd brood bedrooid. Er bonillon  
of water erin gieten, tot se ontslijpen. Een stukje citroen  
citrouwsap en boter. Een reus in een oven of pan "baleren" stellen  
Men dient se op met schijfjes citrouwen gebakken wittebrood.

63. Pis boembac.

Tjate, bawang, laos houtje, serich fingsamuan en opgebraden met  
olie, dan de pis mengen in de bakken van 1 klapper en dan die  
alles kokar tot 't die is.

64. Rook vles. (zie No 79)

Los 9 theelepels koud, 2 theelepels suiker en 2 theelepels salpeter op, in een  
wijnfles waken rook met een Amertio. Laat dit oplozing koud worden  
en doe die in een stopfles met 2 de rundvles, haal na 3 dagen 't vles  
er uit, doe it in een kok van bambac goed en lang 't 14 dagen in de  
rook. Het vles mag niet gewassen worden. (zie No 79)

65. Macaroni.

men neemt 1 vles van een kip, haakt dit fijn, vermengt 1 met  
warmschicht, doot er peper, zout en pala, knuidnagel, boter, 2 eieren  
een flesje tomaten saus. Daarop loocht men een laagje macaroni met  
een weinig zout, als dit al gaar is, neemt men ze op en plaatst ze  
in een rooster op een droge kerst. Nu neemt men een pudding vorm,  
bromer 1 met boter en bealroot 1 met beschuit, dan sothert men  
de macaroni in een vorm waarna men de macaroni met  
boter besmeert, daarop volgt een laagje gelakt, men doet nu voort,  
totdat de vorm nogmeeg vol is, de beschreene gebruikt men op  
de laagje gelakt ook wat champignon. Is dit alles gereed dan  
laat velen 1 3 uren lang stoven.

66. Macaroni (x).

Men neemt een hoeveelheid macaroni, loocht dit tot dat 1 gaar is en  
neemt 1 dan op. Nu neemt men drie dooier, klopt dit goed en  
mengt 1 met 1/2 fl. melk (warm geloopte) doet er de fijn geraspte  
pads en gromeden hem bij, als ook de macaroni, meng dit goed  
samen en bakt 1 in een groot schotel (= wonderpan.)

67. Proquettjes + Garnalen broodjes.

Men neemt een oep boter in de pan daarna een weinig fijn  
gromeden mien, braud dit op tot dat de boter gesmolten is dan doet  
men er een paar lepels melk bij, daarna melk, peper, zout en pala.  
Loocht dit alles tot dat 1 doot is en doet er eindelijk 1 kippenvles bij  
en ogenblik laten staan rolt 1 dan in fijn beschuit en geklopte  
eieren en braud ze eerst des avonds in reusel.

68. Kotjo Genem.

1 vles fijn hakken; bamboe: bawang, brassie, garan, kentjes een weinig  
laos, bawang pokie, een weinig, en een klein beetje ajabi (10 groot),  
bamboe hamper sarten, ook knid, sarten hjerhjer met 1/2 sarten,  
paging, hjer satoe, sedikit abies tarok die basie siraan sama itoe  
sarten laen, die atas taro bling bling, hjeri reboes.  
daging - 1 telor - doe 1 in een base - siraan met ander lautee, bovenop doe 1  
blengrey. hjeri reboes.

69. Gado-Gado Batavia.

Champet wat rode sien, tjahi, prassie, gorem, kemuric en kembang  
goring fijn. Braadt dit met wat klapper olie op zonnas de sien zoen  
goud zijn, meng er wat Yarrowe suiker bij, doe er wat dunne  
santien bij en goet dit goed, daarna met wat assen water en  
hele ditte kanten, aldoo roeren dat it niet reijft.

70. Pute.

Pluk 10 of 12 sien / doores / met 2 lepels suiker voeg daarbij veel vrien  
wat bouillon van kip of vles, peper, zout en hoek it daarna. Heeft  
it al gerookt dan doet je au sans in arrien, waarvan is aul gemenge  
wordt met ien of een half stang gemolten ager.  
Giet deze sans over de gebakke vles: krusim of calin, biet  
kappertjes, augurken en garnalen en laat it zo hard worden bij 2  
2<sup>e</sup> derde deel. De sans wat beter roegen om als de saube mit  
de vorm is er vordien te gillen, dan rest er nog een derde over  
dat is voor de sans van de sla, vooraf wat vles er in gedaan.

71. Puric de Merlan - Parisisch.

Van een alle vordien en heb lekker van kipping gemaakte worsten.  
De gare fine vis wordt met een even grote hoeveelheden fine sardap.  
kelen voorengewreven. Da er zout, peper en melk bij. Een paar geklutte  
sien en boter. Doe dat alles in een beboterde vuurwaste schotel, krom  
it met panermeel, daarna weer klontjes boter en bak den schotel  
25 à 30 minuten met boven- en onder vuur mooi bruin. Geef er  
gebakken brood bij.

72. Pangget.

Vis-vles of kip.  
1 theelepelt fine gurevon tjahi; 1 theelepelt fine gurevon rode sien, 1/2 theelepelt  
leos, 1/2 theelepelt apahi. it sap van gjerok nipis en zout naar smaak.  
De knian soepis met olie.

73. Pambel badjak.

5 stuks gebrande kemuric - 1 bawang poeki - 3 theelepels rode sien -

1 thelepel wort. 1 thelepel serih. 1 thelepel laos. braadt men in klapperolie zodat 't lichtbruin riet en doet er dan 2 thelepel's fijngesneden Lombok en 1 thelepel brassie water bij (gebrande brassie / Galla djawa naar smaak.

44. Gole jahoe.

Bamboe: 3 fosjes pakus in dikke santen - 2 thelepel's fijngewreven Lombok 1 thelepel fijngewreven lawang merah. 2 thelepel's fijngewreven kaniel - 1 thelepel fijngewreven djahi, 1 thelepel fijngewreven laos, wort naar smaak. - 3 st. daon ajeroek perret. 1 st. serih - 2 st. daon roekwe<sup>2</sup> - 2 st. daon mangkok - asem Kandi of ajeroek niepis - 1 st. wort van (gepanggang). De fijn gewreven kruiden wordt men met de dikke santen van de klapper, doe er ook de gaurigheid 1 st. serih, daon ajeroek poeroek, daon roekwe<sup>2</sup> en daon mangkok (niet laatste fijngesneden in. Door voortdurend roeren of scheppen voorkomt men dat de santen scheidt. Als ze eenmaal dik en begint ze te koken, dan is 't klaar voor schiften voorbij en kan men haar stil nog een potje ketam door koken. Daarna doet men er de pakis in, die vooraf in stukjes gesneden schoongemaakt en een poos in de roningedroogd is, om te voorkomen dat ze door de vele sappen die ze inhoude te peperig wordt en te in stukjes gesneden ikan panggang. Ten laatste perst men er nog 't sap van een ajeroek niepis op dat er wat asem Kandi in. Is de bamboe ongeveer droogen de pakis goed slap, dan is 't gerechte klaar.

45. Bekokok Peda.

Katjang panajan - kemper } klein snijden.  
Krong-jeki - (vuljoen).  
Bijgeweng rassen

Bamboe: wortt men een hand vol - wortt men een sieng.  
Njahi itjo - Lombok - wortt - dikke santen.  
[naar gendegen ook 2 bloewels door hem te mengen: in pakjes opstomen maar dat ook bij wijze van sajoe gelooft worden. De peda eerst wassen en dan in ossem water seken. Na te schoongemaakt te hebben, bij de hal/gare massa mengen. Men eet deze sajoe met empal of aengdeng.

C 11 (1)

46. Piquante saus bij spensvarken.

Nam veel rode samboko van pittig ontdaan, stoom den, droog en  
naarna en stamp de wortelgans heel fijn. Doe nu wat droog meel  
in een pan en braut dit goed droog. Giet de dan gesmolten boter  
bij de roerend tot een dikke pap is geworden. Voeg er dan de  
fijngestampte samboko bij, wat soja naar smaak, wat  
citroen sap.

✓ 47. Quiviel saus.

1 pint wijnaazijn, 1 glas water, 4 geklutste eieren, finguurven peiersche  
ingelgde augurden in schiffjes, een lepel boter, zout, peper - mosterd.

48. Roobles (zie No 64). Recht: verhanding:  
10-2-1.

Kook 4 eetlepels rook op, 2 eetlepels suiker en 1 theelepel salpeter op in  
een wijnglas water en kook dit een kwartier. Laat de oplossing  
koud worden en vers in een stop fles met randselgancie,  
Laat 't nu 3 dagen uit, doe 't vles in een zak van klamboe en  
hang 't vier dagen in rook. Het vles mag niet gevaaren worden.

49. Bremboe Atkan (anders).

Ajai, maritja, lombok, brambang, barung paki, pala, pingik,  
soja en arijn. De bremboe getoeris (gebraden) gonsong.

✓ 50. Wiener Schnitzler.

Kook vles aan lappen ruigen en goed kloppen, daarna peper en crook  
in een dag in arijn leggen, daarna in een eijs en dan in brocht  
en braden met boter en reusd en lappertjes erop.

51. Uitleggen van gaudaria.

Dorst de vructe preppen, dan in heit water koken vervolgens later  
afdruppen en als 't koud is in Barcelona (wijn) en vanille stroop  
Op 1 fl. Barcelona 2 fl. vanille stroop. Rijpe gaudarias nemen.

83. Gembrot.

De kumpu stampen nadat i gebakken is; klapper raspen ook daarmede stampen; boembac: ketumbar, djinten, kemiri, krasie, garam, sien; ook wel kaon siembakan. Eerst fijn gemalen reboes, dan uitwringen en mengen met alles en dan in papjes van pisang kladder bakken (pépis).

84. Canvot van Terong.

Eerst de terong reboes, dan schillen en koken in ketjap, arjen, smitker (witte), bawang goreng, pala, garam en lada en boter.

85. Rempjé.

Eerst ketjang ketete of ketjang beras droog in water weken. Dan ketumbar, djinten, bawang, ketumbar, garam fijn stampen. Dan santen waken en met met deze boembac mengen en bakken in klapporolie.

86. Timbaal de poisfoi.

Neem twee garnalen, kook ze met rookgaar rijnde worden re gepeld. Neem nu een vorm met opstande rand bijv. een toterblik met pekel, besmeer de vorm met boter. Rangier de garnalen op de bodem en kanten van de vorm. Maak nu een farci (gehalt) van rauwe vis, een klein stukje brood, rook peper, boter, 10 vierdooiers de waar gelang de vorm groot; beplak nu de gewrangende garnalen met deze farci. Te voren heeft men in stukken gesneden vis gekookt met een weinig rook en peterselie, verder maakte men witte sans heel dik, doe een weinig van deze sans op de farci in de vorm. met de gekookte schijfjes visch in op garnalen, gonedan Champignons, witte sans, dan weer vis en so verder tot de vorm vol is. Holt laatste de witte sans en daarop weer de farci van de rauwe vis. Bepluister de timbaal er goed mee, besmeer in boter op en dek haar met een stuk papier dat rond geknipt is volgens de vorm en besmeerd is met boter, verder wordt deze behandeld als pudding of wet in een oven gebakken, het eerste is zeker beter. Representant wordt t met stoof of pantaferges en gemolten boter.

zie recept: witte sans. No: 99. (niet verwarrren met: pure sans.)

27. Boensboesjes.

met spabi, met bawang pirok, 1 eoz minder, serik met en kwentje  
 1 vinst, geradjang. Dit alles kook, als 't gaar is de gemengde pelen  
 met stenten er in en koken tot 't is oorig gaar in olie.

28. Chucep broodjes.

Op 2 keegjes van brood van 10 et.

$\frac{3}{4}$  horn boter en  $\frac{1}{4}$  horn suiker - 10 eieren.

Als 't te doen is met bijden.

29. Quiven-Pastie.

Als de quiven geplukt zijn, kook je ze op met water en de keni-  
 den, peper, zout, wortknus, kruidnagel totaet 't goed racht is  
 daarna brad je min met boter, vry wat melk bij, als dit  
 gedaan is, doet je de sans van de vogels er bij en kook 't gaar  
 en meng dan de vogels er in.

30. Ragout.

Eerst sien braden met boter en van g'shokte boug met min, bonilton  
 een biefje arjen, peper, zout, pala opkoken. Allets een paar eierdovoren  
 met een lepel met en een lepelje suiker. Van 't vuur halen en  
 beneden roeren. Verder saucyjis, champignonns alle door elkaar  
 mengen.

31. Pisalles.

Eerst de kip rebours, dan aan stukken snijden. Sien op braden  
 met boter, hard g'shokte eieren met sladerie, daon bawang en  
 pikersche fijn knijden met de kniden peper, zout, pala en melk.  
 Allets mengen met bonilton van de kip met vlees van de kip  
 en op koken tot 't droog is.

32. Saus van biet en min.

met, suiker, pala, melk, zout en was arjen, ook boter met de  
 vergien.

19  
93. Blinde ruchen.

Brood ruchen in water. 1 rook van 1 ei, een weinig melk, wat peper, zout, dit in 1 vles rollen en dan in bechamille en 20 staden in reusel en boter.

94. Pantse fikouellen met gebakte of brood.

1/2 goed vles, snijden in diverse schijven goed kloppen - een goed brood in water weken - daarna uit persen - vermengen met eieren, peper, zout, een gebakte ui, Peterselie en sal die in de lappen vles - rol te op een paneren, in boter bakken, gewurig met hard water bedruipen.

95. Caucya broodjes.

1/2 aey van 10 et, een half kopp boter, 1/2 kopp suiker, 5 eieren (ookkers) ook 32 et. aey, 1 kop boter, 1 kop suiker en 12 eieren.

96. Mayonaise spuis voor sla.

ook eieren kloppen, met peper, zout, pala, boter en een weinig suiker. Daarna wijje en dit koken.

97. Wasi ajam.

De rijst wordt gearon met sarten waarin kip is gekookt met wort en dan met roekkes met de kip.

98. Sajvan pagi.

Sawang - Brasie - gann, kaepjie.

kom klon van kip of vles

De groentien: bonen met oebie + selderie

of: paontatock met oebie of laboe of jong.

99. Wille sars. (wie No 86.)

een eitje kloppen met wat peper, zout en pala; ook suiker en melk. Dan melk erbij, wat bouillon en ophoken, en een beetje boter.

100. Kolimpoot = heerlijk!

4. bestelt de poot selongemaakt en gemalen: 'wooradelijk.'  
Dan was je 2 schoor, snijdt de stukken door in rokerol 1 laar  
er af, als is nog klaar is. Dan neem je pien grote rode sien,  
3 et. ajambor koepung tikos, 1 et. kembang setep, malem,  
10 slot 15 peperkorrels, 5 lulle bruidnagels, 3 kembang pala (fatis)  
en kout met veel water op ritten en koken tot 1/2 gaak zacht  
is en haast uit de laar valt.

Dit voor 2 poken!

101. Bambang deng voor dazing

kepombar - ajienten - assem - gela - garam, laos en een weinig  
bawang <sup>paeti</sup> alles fijngestampt.

102. Pajer van kombokomer

hemiric - een stukje bawang paeti - een kanavel bawang merah -  
een stuk Yavaann suiter, een schijfje sjahi, wat rook en kengjit.  
Alles fijngestampt en opgebraden, ook brassie, sam arjen + kelimon  
die koken met rook ingen reven is.

103. Pajer O. (rebaeng)

bawang merah - bawang paeti - kaotjo - keljap, lada, Annis  
de Bambang geradjang.

104. Pajer klowek - assem - asseman

bawang merah - bawang p. f. brassie - garam - laos / stuk gesloper -  
en met santen glook, sjahi belal, bawang ghevenis als is  
klowek is met santen mengen.

105. Pajer sebic mangol / kensangie Pogi

kepombar, hemiric - sjahi sjawa, laos een stukje kengji - brassie -  
garam - geradjang en kwenis met santen, bawang.

106. Pajon Pjampoen (Soji).

Pjati, bawang, laos, brassie, garam; geradeng en kornis met saarten.

107. Pajon kornis kool (kelor).

Pjati, bawang, brassie - garam - iris met sieren en bonillon.

108. Pajon kooltisen mangka

Sawentar - kornis - laos - brassie - bawang, garam, getoemboek en Pjemplong en koken met saarten

109. Pajon kornitlo.

bawang merah - postek - ketjap - lada - garam - fijn gesneden gebaden in olie, de bonillon van den kip en de groenten: kool, erwten, sellery, saontawang of prij, garnalen och er bij.

110. Pindang korning getoemis de boembou.

Pjati, bawang - garam - asem, water, brassie en kornis en laos in schijven met een weinig suiker.

111. Pambel godok.

Deus, kip of garnalen of alle drie bealijft worden eerst goed rucht gekookt, dan de boembou er in, kornis, garam, rode wien en een klein beetje witte wien en laos, en garnalen, dan de groenten er in, vervolgens de saarten en op 't laatste de Pjati idjo.

112. Pindang ketjap.

bawang, Pjati, laos, kornis, asem, allen gepoft roont en sojia alles Pjemplong.

113. Pindang serani of korning.

bawang, Pjati, laos, kornis, asem, garam, suiker getoemis, alles gesneden

✓ 114. Boemboc Gado. Gado. Wico.

Sjabi, brassie, garam, katjang, goela, kemiri en asem water.  
Eerst katjang sopsong, dan boemboc stampen: sien. Kent, brassie, sjabi, <sup>kemiri</sup> kemiri en met  
-asemwater + goela djawa dan de gestampte katjang + water oploke.

115. Bempa.

Ketembor - ajinten - bawang. kemiri - garam - gestampt.  
de klapper geraspt en vlees na gekakt gestampt. alles gemengd  
met 2 eiljes en dan in 3 bakjes gevormd en in olie gebakken.

✓ 116. Trog garnalen sarabel goreng.

De garnalen in asem - garam braden.  
Boemboc: sjabi, bawang, laos goed fijn gestampt en in de  
zelfde olie braden als de garnalen, als de boemboc gaar is  
dan de garnalen, en een weinig citroen water en suiker er in  
doen.

✓ 117. Vlees met sjabi idjo.

Vlees eerst koken: bawang, brassie, kemiri, garam, laos-  
fijn gestampt en gesjerpeling sarten en sjabi idjo.

✓ 118. Kam pipis.

Sjabi, brassie, asem, garam, goela en bawang fijn gestampt  
en rauw met de vis mengen en poffen.

✓ 119. Pavik van vis.

Boemboc: ketembor, ajinten, kemiri, laos, bawang, brassie  
garam, met sjabi en pittig meggovin en nitrasain, kornis  
die bakar, kemiri en goeloh met sarten van klapper.

120. Garnalen botok.

Garnalen koken, ketembor, ajinten, kemiri, laos, brassie, bawang,  
garam, fijn stampen, mengen met de garnalen en sarten, 2 eiljes

en ho  
Laats  
bain  
Kroto  
Kornis  
guro  
Keto  
Klein  
pocket  
met  
Sawa  
olie  
grok  
Klein  
meng  
stels  
vult  
laos  
laos-  
brassie  
opbra  
Krijp  
Lij  
Kuch

in hout radjang. De hout bunden en t vlees boven en ten  
laatste wat stoken er over heen en dan hoedoes (of au  
bain marie) koken (stomen).

121. Babi Sjien. (des woods gewoon vlees).

soefo, soja, min wit en rood, lada, boemboe kornis en  
palembek en wat water om te koken tot dat t vlees zacht is  
geworden.

122. Boemboe saki baki.

keboembar. djienten - kornis. kassie <sup>ruil</sup>, garam, goela, en  
klein stukje kornis - bawang merah - en weinigje bawang  
pocok. alles door elkaar getampt en met assem. water gekookt,  
met zo lang tot t droog is, ook laos.

123. Boemboes von Cambe gering.

bawang merah, sjaki, laos, kassie alles fijn gesneden en met  
olie opgebraden - daarna sauten met hout en vervolgens de  
groenten.

124. Deng-deng raji.

Klein stukken ravin vlees met de boemboe van deng-deng  
mengen: wat klapper raspen en vervolgens de boemboe,  
vlees en klapper met water gerook en dan alles opbraden  
met olie - boemboe: keboembar - djienten - bawang - kassie -  
laos en suiker en assem. No 101

125. Indische pasteijs of kebertoe.

laos. keboembar. djienten. kornis - hout - kornis - bawang -  
kassie - kip in stukjes gesneden (eerst gereboes) - de boemboe  
opbraden met olie en dikke sauten en droog op koken.  
Enig vlees gaar koken en in kleine stukjes snijden en  
bij roeyen t hoest met de balletjes van eend (pawastren)  
koken.

✓ 126. Prikadel djagweg.

Ketembalar - djinten - bawang - trassie - garam - 1 eitje met witte suiker, als de djagweg erg jong is kan men er een lepeltje keru mengt er door heen mengen + kadenmoeth.

127. Beras.

Water + zout aan de kook brengen. Daarna beras een in het water is en half gaar, dan in pisang blaren wikkelen en 4 uur lang koken.

✓ 128. De Brandong.

1. Hetjang eerst in olie braden. Eerst 2 faosuse suiker goudsch koken dan de fingenmaakte ketembalar er in. Dan krabbe fijn maken in assemmator en wat zout dit ook mengen in de suiker en ten laatste de geraspte klapper er in doen en koken tot 't goed dik is.

129. Prikadel van:

gabi, ketimboen, kook, ruien (nithollen) de prikadel als gewoonlijk maken; dan vullen in de gabi, ketimboen, kook of ruien. Als 't gabi is braden in olie en ketimboen en kook in een saus koken van soja, boter en bonillon en anders met water, pala, peper en zout.

130. Boebur djagweg.

Eerst djagweg raspen, daarna koken met sarten en gale djawa en ten laatste een beetje soep er in mengen.

✓ 131. Staf-laus.

Wien braden met boter. Dan water er bij doen en kruiden met peper, zout en pala. Dan restant van vles snijden en met djawaer koeping, setep matam, warrappeljes en soepsoen er in.

132. Groenten Pastei.

Goed nieuw met beurre boter braden. Half gaar rijnde de bouillon er in. Van de groenten er in: Erwtten, Grool, Sellerie, Naon Bawang of pry, Sorben en ook garnalen, van de eieren gekookt, daarna peper, zout, pala en dan een sans van muel, suiker errien (dooiers) en muel en dit er in mengen en ook niet te vergeten frivadelleijs en aardappeltjes (blokjes)

133. Huravensta.

Bilt, augurkjes, gerookte tong, aardappelen, mien, restant biefstuk alles fijn gesneden, aan kleine blokjes, ook de amamos.

134. Getrufferde gans - onze Ryan Rodok.

Men vult de borstbeenderen (gesneden  $\frac{1}{2}$  a hals achter, hant of rug) haalt it vol er netjes of er ook de ingewanden, wascht haar, daarna schoon en vult it met de volgende paras:

Men  $\frac{2}{3}$  gekookte varkensv. en  $\frac{1}{3}$  kippenv. zout, peper en pala truffels, champignon, lever  $\frac{1}{2}$  a gans, alles fijn gesneden, bradt te even in boter, neemt ze van it vuur, doet er 6 eierdooiers in vult hiermee de gans en maakt ze dicht. Besmer de gans met boter, zout, peper en bepakt de pan met ruuch en bakt it (de gans) daarin met boven en onder vuur of in een oven. - De died later ook " seldsatjes" + appels shatjes, kontangjes, truffels, errien, augurken

Saus:  
Wat er uit loopt van de gans met keijap en ajeroek sans maken. Of: Coquide met thulepil aardappelmel.

135. Bambak peda.

peda braden. bawang putih - bawang merah. lombok merah en idjo keumis, sikke santen godok, de groenten er in, sjapoeng katjang, peti, kelor, seboe, kelor alles er in: peda te brakt.

136. Russische sla.

groenten:  
petis poits, jonge bonen, asperges punt, wortelen, biet, ananas  
nien rennies met zout en peterselie.  
mayonnaise met wat mosterd en garneren met slablatten.

137. Mayonnaise sans oor sla.

met eieren klutsen met peper, zout, pata, boter en een  
weinig suiker, daarna arjen en dit kloken!

138. Bremboe Gado' - bali.

kennirri, eode loubok braden.  
Dan loubok en kennirri fijn maken met zout, krassie en  
gola djawa. Pantun goetk en als 2 kookt de bremboe er in  
meer koken. Dan gietten over de groenten en met djerwek  
nipsi kelpis en met bawang goreng en gebokke ei en eruping.

139. Laspjien van ketjepat.

Pajier lodok - sambel sedang, sambel poja, sambel boeboek,  
Sambel kelappa - sate pentokk en pembardan.  
Daarna nog vles en kip gerechten, zie verder  
Pajier lodok bekend.  
Sambel sedang "

140. Va met witte saus.

De kapa in moten snijden, dan in een weinig water met zout  
opkoken in 10 minuten. Verder de moten of een befaat doen  
en van de saus met melk, melk, en peterselie met most-  
de opkoken totdat het een gebonden saus wordt en kort voor de  
beoepdenen over de moten heen gieten.

141. Pajier woun van Jileng.

3 rotte nien, 1 witte, 3 kennirri, 3 rotte loubok, een stukje djali.

142. Croquetjes.

Best sien met boter braden, als se bijna gaar zijn, roert  
 kerne meel er bij, doen in dan met melk of bouillon  
 aan maken en tot pap koken, daarna de kip of garnalen  
 of vlees er in en tot een dikke massa laten worden en  
 dan rollen in eiwit en panermeel.

143. Hardappelen Croquetjes.

Men kookt wat hardappelen, maakt ze fijn, doe er zout  
 peper, melk in, maak er bolletjes van, panneer ze in  
 eieren en beschuit en braadt ze in reusel, it selffe  
 met kippes vulsel: zie 142.

144. Gevulde kip met kastaanj.

De kastaanjes eerst bakken en dan opstoven met boter, peper,  
 rook en bouillon en kookt it tot it dik wordt, vult daarmee  
 de kip en dan bakken in een kastan pan, omw van boven  
 meer, als van onderen.

145. Roze. Soesje.

De kip in stukken rekes: dan sien, rook en kjahe, braden  
 in boter met de kip en hardappelen stroen. (sooen.)

146. Gevulde end. Agam Kollab

De end of kip goed wassen en bismieren met peper, zout. De  
 hardappelen in kleine stukken snijden, sien fijn maken  
 romigela en ste van kip of end ook. Dit alles braden, ook  
 kleine stukjes brood bakken en braden met wat boter, dan  
 alles rooken mengen en met wat boter en pala, daarna  
 alles in de kip vullen en bakken met boter.

Dans er van: het vet, wat er uit gelopen is, met wat soja  
 en ajerwek mepis.

- |   |                  |    |               |    |                  |        |                  |         |                  |
|---|------------------|----|---------------|----|------------------|--------|------------------|---------|------------------|
| 1 | hartwijze        | 7  | halp loon     | 1  | Vetien ?         | gebale | 1                | koekens | 1                |
| 2 | happelen         | 8  | knuffels      | 1  | peper            | 2 1/2  | reid             | 2       | 3                |
| 3 | myndkip          | 9  | keping        | 1  | Tihoo            | 6      | rookwinstant     | 3       | halfo            |
| 4 | ham (jalond)     | 10 | champignons   | 7  | schijns          | 7      | schijns          | 7       | schijns          |
| 5 | gewoke tong      | 11 | appels: groen | 10 | citreen          | 10     | citreen          | 10      | citreen          |
| 6 | renges + ati kip | 12 | glooken eier  | 13 | saichen          | 13     | saichen          | 13      | saichen          |
|   |                  | 13 | eieren        | 14 | uitgelopen pasta | 14     | uitgelopen pasta | 14      | uitgelopen pasta |

147. Ting - deng kengkep.

kebonbar, ajienten - kemiri, zout, barang, alles fijn gestampt  
en goed met sarten (suiker) tot 1 in die overmaat en  
1 vlees.

148. Oto mie.

Babat goed schoon wassen met siri kalk en warme water  
en dan reboes met zout, kippa bonillon bij met wat peper,  
zout, ruzel, daon barang en eten met siri en gebakken  
mien.

149. Sin van kip of anissen.

kip eerst van stukken, dan in een pan met zout, hele peper,  
hele knie, nagels, en een stuk folie (kembarang pala), soven  
seder malen, kopung sikoos, en water, heke mien en dan  
de pot in water doen en koken.

150. Sambel goerug djaging met ketjap.

Eerst 1 vlees reboes, daarna mien en tjabi kornis en dan  
ketjap met 1 vlees en der esser.

151. Sambel goerug djagoeng ketjap.

Eerst mien en tjabi kornis, daarna met ketjap en djagoeng  
en dan perkolate sennewater, ten met pite opbrade.

152. Pati van vlees met als  
spel zonder kornijit.

153. Pocyo.

Pocyo: peper, zout, pala - fijne kornis. Bloedwort met  
peterselie wit reboes, beses wassen met siri van binnen  
en buiten en broden met boter, daarna ook saken met en  
spela.

154. Kam pisan blanak.

baembœ: 2 jati, bawang, krassie, garam, usum en galla  
fjngestampē.

155. Ajar van visch.

baembœ zonder galla, kullpe recept als korntommer, en  
sis opbraden met peper ten asip.

✓ 156. Amoor kamping.

berst vles gekookt een stukken gesneden en gebraden in rouw en  
usum, soja, pala, peper, zout, kruidwagel hiel, een paar  
schijfjes sjabi, kullboel gebakken vrien, wat gestampē be.  
schort en asip en gepookt keramen met water 1/2 l. vles.

157. Gablok.

rijst rachter koken als anders en stampen en dan in een bakool  
geduan tot een bal en de volgende ochtend vromeden.

baembœ Gablok:

Kaljang heetli eerst wassen, dan opbraden van de schil  
op een stampa met een steen wrijven en dan met kerel de  
baembœ opbraden, todat het galk is en dan fjngestampē tot  
een reif, de klapper raspen met zout mengen.

158. Boeboek klappa.

een klein stukje kentjoer, bawang, krassie, garam, sjabi alles  
vryaar gestampē en dan alles tegelijc opbraden met de geraspte  
klapper en dan stampen.

159. Ajar - kjangvoer adack.

bawang kemor - palmiet (kop van de klapperboom) wrijven  
met rouw, reboeng urst rebae. De groenten van ajar kjangvoer  
adack rijen:  
kool, erwten, bonen, fapjang pandjang, reboeng, kelimoen  
en jonge kjangong.

160. Ajar kocung.

Bembac: kornjit, tjabi, bawang putih, alles gepoft en gestampt en gerooft in arjen en gaar bij een gasief.

161. Ajar sijn en suiker

voor bilt, kombokomms met lada <sup>= peperkorrels</sup> boelt, Finor vinn, wortelen, enz.

✓ 162. Ajar Tjoan van vis.

Vis in olie gebraden en van de voren in soem. garen  $H_2O$  wendelen Bembac:

Tjabi, bawang, lada, koetjo in olie kornis en daarna was arjen ook kelfen van kapinge zonder arjen.

163. Bembac van kombokommer en tabac.

Kapang lauh, kumuri, tjabi, garen, kringkug, arjen

164. Bannic met koetjo.

bawang merah - bawang putih en koetjo, lada en ketjap.  
Eerst braden de garnalen dan t' spek en dan de bawang merah en putih is dat gaar dan de koetjo en dan de saus van de garnalen met soja, overigens t' spek, garnalen bembac en de sajoerans bestaande uit: suiker, selin en dan bawang.

165. Laksa.

Moenjit, ringer lang, 2 schijfs laos, garam, keloubar, 2 ajeroek  
poerost, klein roemijge djienten en een stukje bawang, solidik  
10 stuks kemiri, bawang perat, brassie alles fijn stampen  
1 stuk seret. De garnalen koken met zout, de kip ook tot it  
recht genoeg is om te scheuren. Santen, bonillon van kip  
en garnalen mengen. De bamboe met vlie boennis, ook  
kemangie blancher er in. (sai-babi erbij?).

166. Pambel riki.

Sjabi, bawang, laos, kemiri, brassie, garam, fijn gestampt  
met een roking per asem. De bemboc gekookt en gerook  
met santen en de riki wort gekookt en dan gemengd met  
de bemboc en santen.

167. Pawan. (garnalen soepjes).

Keloubar, djienten, brassie, min, fijngesneden met zout  
en rijstmeel mengen een beetje water en een eitje: de garnalen  
er door heen eerst fijngesneden ook daan 1 dwang erbij,  
wie 't zelfde.

168. Rangkoeng boennis.

Eerst wien en sjabi boennis, dan soepje en asemwater en ten  
laetste de rangkoeng.

169. Telo g djamboc.

asem, garam, daan djamboc; gerook met water. De eieren gaar  
koken, stuk slaan en in de bemboc koken.

170. Perat.

Sjabi, brassie, garam, die boemboc, laos, bawang en klappa die baka,  
klapper die parvojen de bemboc met de klapper fijngestampt en  
de groenten gestoemd.

171. Gjubi.

Klomban. djenten - kemiri, laos, sijugestamp met koengit  
krassi, golla djawa en de bumban kornis, klappa gohseng,  
akke die goeng, boontjes die goak, sampi kring, de gulle paboe  
met sanderi gekookte dierlijke bumban Sjabi.

172. Pambel goeng than merak.

Sjabi, bawang, kornis, saarna te vis er in en de ser asum en  
de godokken het te droog is.  
kan ook versé de die door een kringok halen.

173. Soji goeng.

Sjabi, bawang, krassi - kornis.  
Kachjo met de bumban.  
saarna de soji, kochjai en kaku.

174. Gewilde Frikadel.

De frikadel als gewoonlijk gemaakt. Voor te vutsel helfe men  
noug: erwten, saon bawang, sellery, loof en soen. Neem  
eerst wat gesneden rieu, braadt het op met boter, alst  
volkomen is dan wat bouillon erbij en vervolgens de groenten  
met peper, zout en wort. Is te gaar door doe je te op een grope  
schotel en plaats de frikadel er op en wordt te gebakke.

175. Pambel goeng kelor.

Sjabi, bawang, laos geradjang en getornis met krassi in oli  
waarna sanderi er in doen en rook, vervolgens de eieren een  
voor een er in stuk slaan.  
Ook met de utjis wort braaden (ditte methode).

176. Bakie Ja.

bawang postil - bawang merak - kachjo, djabi, kappas en peper

reboeng, eroten, sellery, daon bawang, stuk is spek, garnalen  
stukjes spek opbraden en de rest daarvan met de boemboc  
braden (kaloe).

177. Blouwek van vis (Bandeng).

Mien fijn gesneden - Lombok - kassie - laos en zout, alles fijn  
geveeld en braden in olie, dan enig bloewek's met de olie  
samen gemengd met asuwatet tot dat 't kookt. De vis doet g.  
er in ten laatste volang tot dat, de saus tot olie overgaat, doet  
de vis kookt g. tot dat 't gaar is overgieten in een oelotel  
sengsien het anders te racht wordt. Hoe meer kruiden,  
hoe smakelijker. Ook een stuk serok er bij even kapot geslagen.

178. Pipissan atie en rempela v. kip.

rook. bawang. Lombok - fijn geveeld. serok (kan ook salam erbij-  
kernang). To de kip niet net gewog, dan kan men er wat boter bij  
doen. Hoe meer net van de kip kapperder, en gaar rijst.  
dit alles dooven mengen met de kernangi bladeren en fijngeme-  
den serok.

atie. rempela en de jonge krannen fijn hakken met 't vet en  
mengen met de boter en de rest en in pisang blaren boeng.  
Lies.

179. Wies met beschuit bakken.

Wies buitenhaus in stukken gesneden van 3 vingers breed en  
1 duim dik. Klof deze stukken goed racht. Doe ze daarna met  
peper en rook. Eet er wat verdund sijn over heen en laat 't  
zo een poosje staan. Daarna worden ze eerst ien voor ien in een  
geblutst eijje gewenteld en daarna in paner met of met beschuit  
(noui brain gebakken en gestamp't vord brood). Dan balt  
men ze nieuw bruin en gaar in wat boter gemengd met  
dulcine olie.

180. Pastei van Kip.

185. Vis in gelée.

Nadat de vis goed schoon en in rozen is gesneden, wrijft men die in met zout en lemmetjies sap en laait ze zo een oogenblik of veel een half uur staan. Dan neemt men  
vrijen - water - een stukje agar<sup>2</sup> of alles meer naar de hoeveelheid vis met een stukje foeli, kook dit goed en doe slechts 5 minuten de vis er in en laait ze zo door koken tot ze gaar is, maar niet met elkaar valt. Als men de vis er uit gehaald heeft voegt men bij de vrijen alle kruiden als schuim gouden - 2 of 3 stuks kruidnagel en laurierblad. Neemt nu de vrijen van 't vuur af en rangeer de vis in een stopfles en er overden de behouden vrijen. Alles moet goed houdt zijn voor men de stopfles sluit.

186. Gebakken resten.

Men opent de resten, scheidt ze van de baarden, wendelt ze in fijn gewreven fermasaan kan geklatst ei en beschikt en laait ze handig ook in hete boter van beide zijden licht gel. De resten worden bij citroenschipjes en gebakken peterselie voorgedruerd.

187. Zestofde pree

1 kg. pree,  $\frac{1}{2}$  citroen, zout, peper, 3 d. kookvocht, 3 eetlepels bloem,  $\frac{1}{2}$  eetlepel boter.

Snydt de pree in niet te grote stukken en wasch deze meerdere malen in schoon water. Breng de groenten met een weinig water, zout en peper aan de kook. Laat haar af sijn. 20 min. gaar koken en daarna op een beziet uitblaken. Smelt voor de saus de boter, meng de bloem bij en breng boter en bloem te same roerende aan de kook. Ziet af dan 't warme kookvocht des groente bij en laat 't schuim roerend gaar koken. Roer er 't citroensap droehen. Roer 't sausje dan bij de pree, die in een pannetje is gedoen en laat 't mengsel nog ventjes stoven. Maak de groente zo nodig op smaak met wat citroensap, peper en zout.

188. Mayonnaise in 10 minuten (niet lekker)

De benodigdheden van mayonnaise in 10 minuten zijn:  
3 eidooiers, sap van een halven citroen, 3 eetlepels olie, 2 eetlepels  
wijn, wat zout.

Klop allereerst de eidooiers en voeg daarna de overige ingre-  
diënten toe. Ook de olie wordt beetje bij beetje toegevoegd.

Wanneer voortdurend kloppen, zal bij de massa op een  
kleine plam op de achterplaat verschromd te worden tot ze dik  
begint te worden. (Houd oora t kookpunt).

Blijf de mayonnaise roeren tot ze effgebeld is. Het best gaat  
dat voor t het open raam.

189. Fritures. (plm. 8 stuks).

30 gr. bloem, 1 ei,  $\frac{1}{2}$  dl spuitwater, zout.

Voor t vullsel: 1 klein blekje asperges,  $1\frac{1}{2}$  ons ham, 4 eieren,  
4 eetlepels melk, zout, peper, bouillonaroma, peterselie  
boter, kappertjes.

Vermeng de bloem met t even losgeklopte ei, een weinig  
van t spuitwater en t zout en smaak van deze ingrediënten  
een glad beslag. Verdun het beslag met de rest van t spuit-  
water en laat t frituurrijer intussen in slacie of frituur-  
vet, dat re hiet is gemaakt, dat t begint te dampen, goed  
hiet worden. Dompel het dan tot even onder den bovensten  
rand in het beslag, laat het hiet even drogen en houd t  
frituurrijer dan in t hete vet of de olie. Haal de fritures,  
wanneer ze bruin zijn, uit het vet, laat ze op grammo papier,  
wildruiper en stel ze daarna met de in stukjes gesneden  
ham, die met de in stukjes gesneden, verwarmde asperges,  
men van t blekje asperges daartoe t beste even in hiet water  
plaatzen t is vermengd.

Bedek dit mengsel met roerei, dat op de volgende wijze  
wordt gemaakt: klop de eieren los met de melk, zout, peper  
en bouillonaroma en vermeng ze daarna met de fijn ge-  
knipte peterselie. Giet de massa in een kochpan, waarin  
een stukje boter gesmolten is en laat de eieren, onder voort-  
durend roeren met een lepel, stollen. Garmer de roerei

met een kraanji van kapperijs en stuk in t midden  
telkens een aspergepuntje.

N. B. Wanneer men een nieuw frituurrijze gebruikt,  
moet men dug genomen worden, naar de fritures in  
dit geval wilt altijd even mooi zijn.

De aspergepuntje en de rand van kapperijs vormen  
een aardig garnering voor de fritures, die met  
ham, asperges en roerig geweld worden.



190. Sate Padang! (van Sawir!).

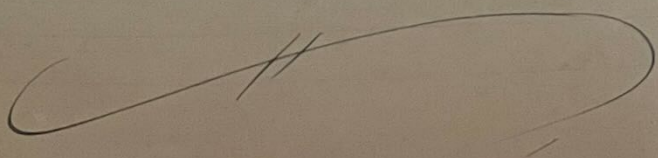
Ingrediënten: <sup>mel.</sup> Lombok, bawang merah, bawang putih,  
kecomber, lankwas, roent. Alles fijn malen (aus ook less).  
De sate moet gehalveerd worden. (I en II).

De sate kan gemaakt worden roerindarmen, - maag etc.  
Eerst de darmen met wat roent soken tot t roent is.  
A. Afbreken hiervan bewaren.

Chaussetten: rijstemeel in water gewest.  
en wat sarten.

Bereiding bijbehorende saus:  
portie I. Praden in boker of kapperijs tot  $\pm \frac{3}{4}$  gaar.  
ken: er in doen: rijstemeel. Vanaf het moment door  
roem, anders krijg je klonters.  
ken: sarten er in doen (blijf roem).  
ken: afhoopsel van darmen etc. naar willekeur  
er in doen. Nu blijf je roem tot alles  
kenkel is er gaar.

Sate bereiding:  
De darmen in stukjes snijden en mengen met  
portie II.  
ken: van de sates rijzen  
saarna: bakken (leest half gaar).  
Warm opdienen: leest met lontong of ketupat.  
Geschikt voor verjaardagen.



Pibelle recepten

191. Rabarbar-waaklemmes met langevingers  
(4 personen)

1 kg. rabarbar, 150 gr. Franse vruchtpis, 50 gr. langevingers,  
50 gr. suiker.

Snij de rabarbar, wanneer ze jong is, zonder te schillen in stukjes en wasch deze. Schil de rabarbarstelen, wanneer ze ouder zijn, snij de daarna pas in stukjes en wasch deze eveneens.

Bring de rabarbar met het aanhangende water aan de kook, laat het tot twee koken en voeg er dan de suiker bij. Laat het twee of drie koken, vermeng het vervolgens met de Franse vruchtpis, die in stukjes zijn gesneden en bestrooi het met een dikke laag van de tot kruimels fijn gestampte biscuits.  
Dien het met een paar suikerklompjes op.

192. Rabarbarcompote met yoghurt  
(4 personen)

1 kg. rabarbar, 200 gr. suiker, 1/2 liter yoghurt, 4 waaien biscuits.

Snij de ongeschilde of geschilder rabarbarstelen (zie recept 191) in stukjes, wasch deze en laat ze op een vergiet uitschillen.

Bring intussen 2 dl. water met 150 gr. suiker aan de kook en laat het water, zonder deksel op de pan, zo lang indoken tot het mengsel stroperig geworden is. Leg er vervolgens de stukjes rabarbar in en laat deze in flauw 15 min. koken en gaar, maar vooral niet stuk koken.

Laat de rabarbarcompote in een reep of vergiet uitschillen. Vermeng de yoghurt met de rest van de suiker en roer er de stukjes rabarbar, die geheel afgekookt moeten zijn, door. Gief hij dit gerecht desverkiezende een thin beschriftje.

193. Rabarbar met vanilletoets en bitterhoedjes  
(4 personen)

1/2 pd. rabarbar, flauw 150 gr. suiker, 100 gr. bitterhoedjes, 1/2 lb. melk, 2 eieren, papje 90. Bloem of maizena. Maak de rabarbar schoon zoals in het 191. recept werd beschreven en kook de melk met het aanhangende water tot twee koken.

Brey er vervolgens 100 gr. suiker van toe en laat 1 minuut of  
koken. Brey de melk met 1 roest van de kook en laat  
de bitterdoeljes hal even in de warme melk weeten,  
maar zorg er voor, dat zij niet stuk gaan.

Roer de eivooiers met 35 gr. suiker, de vanille suiker, en de  
maizena of de bloem tot een gladde massa, klof de 2 eivitten  
met de rest van de suiker stijf. Vorm van 1 eiwit met twee  
eetlepel's ronden ballen en laat dien in de warme, doch niet  
kokende melk glijden. Laat ze even stollen, met de haak  
op de pan en belep ze daarna met een schuim spaan uit  
de melk. Laat ze op een vergiet uitschrijven.

Roer van 1 vuur, de kokende melk voorzichtig door  
de eivooier massa, doe alles in de pan terug en laat de  
vla onder roeren aan de kook komen en enige minuten  
doordoken.

Doe 1 rabarbermoes in in glazen schotel, rangschik er de  
bitterdoeljes bovenop en giet er ten slotte de vanillewala  
overheen. Camus te gebruiken met de sneeuwvieren en  
sien 1 kofschop doel op.

#### 194. Rabarbervla met gember.

1/2 pa rabarber, 1/2 lt. melk, 1 ei, 30 gr. maizena, een snuffje  
roest, 150 gr. suiker, 30 gr. gember, 1/2 dl gemberstroop.  
Kook van de schoongemaakte rabarber op de gewone wijze  
rabarbermoes en vermeng 1 met de suiker.

Brey de melk met 1 roest van de kook. Roer 1 ei met  
de rest van de suiker en de maizena tot een gladde massa.  
Giet er, van 1 vuur, de melk voorzichtig bij, doe alles in de  
pan terug en laat de vla onder voortdurend roeren aan  
de kook komen en even doordoken.

Vermeng 1 rabarbermoes met de  
afgeschode vla; roer er de in stukjes  
gesneden gember en de gemberstroop  
doorheen en sien de vla in een  
glazen schotel op.

195. Rabarberboudes  
 4 pers<sup>m</sup>

250 gr. bloem, 1/2 lb. rabarber, 50 gr. rozepeper, 15 gr. gist, in smeltje van  
 2 1/2 p. suiker, boter.

Wort de schoongemaakte rabarber op de gewone wijze tot moes en  
 vermeng dit met de suiker. Doe de bloem in een kom, maak en  
 het midden een heuvel en giet hiin de gist, die met een  
 paar schepjes suiker tot een papje is aangemaakt.

Vaan voort weinig van t. smeringende melk. Ron de gist, laat er de  
 rest als een kraus omkeeren liggen en laat dit zetsel. toegedekt,  
 op een lauwwarme plaats plm. 15 min. rijzen. Voeg er dan t.  
 rabarbermoes aan toe en, wanneer de massa er stijf is rocht  
 rijzen, ook nog een schenke lauwe melk. Laat t. zetsel plm. 1 uur  
 rijzen, voeg er dan t. rest en de gewassen rozepieper aan toe  
 en bak de boudes, op dezelfde wijze als 3 in de pan, in wat  
 gesmolten boter in een koekenpan bruin en gaar. Dien de crum  
 op, bestrooid met suiker.

196. Kalm met tomatensaus  
 4 pers<sup>m</sup>



groot bleek kalm, 1/2 lb. bonillon, 25 gr. boter, 20 gr. bloem, 1 ui  
 een paar schepels tomatensaus, wat geknipte peterselie, zout,  
 peper, 1 hard gekookt ei.

Smelt de boter en laat er den gewijs perden in in smelten.  
 Voeg er dan de kalm aan toe en laat deze even verwarmen.  
 Steem de vis voorzichtig wit de boter, voor door den kalfste  
 de bloem en oerdelgen onder goed roeren ten bonillon.  
 Laat de saus onder roeren even doordoken en maak se op  
 smelt met zout, peper, en tomatensaus.

Roer er de geknipte peterselie doorheen en giet de saus over de  
 vis, die op een verwarmde schotel is gelegd. Garnier t. gerecht  
 ten slote met plakjes hard gekookt ei.

fijngekote peterselie

De kalm op met tomatensaus  
 aan een schotel van gekookte of gebaden  
 vis overvragen.



✓ 197. Kalm met gewijde wijnsaus.

1 groot bleek kalm, een paar slalotjes, 1 wortelkij, wat seldsien  
peterselie, een stukje selderijknol, wat selderijgroen, 1 laurier-  
blad, 1 knidnagel, 1 peperkorrel, zout, 2 1/2 dl witte wijn,  
2 1/2 dl water, 45 gr. boter, 20 gr. bloem.

Smelt de boter, voeg er de gewijde groenten en de kruiden  
bij en laat de massa even smelten.

Giet er daarna den wijn en t water bij en laat de kalm in  
deze saus op een heel laag vuurkij koken en door warm roorden.  
Doe de vis vervolgens niet de saus, reef deze en bind ze met  
de saus bloem, die met wat koud water tot een dun papje  
is aangemaakt.

Leg de vis op een verwarmden schotel, giet er de saus overheen  
en garnier t gerecht met een halve peterselie.

448  
✓ 198. Kalm op Italiaansche wijze.  
(4 per.)

1 groot bleek kalm, 2 1/2 dl bouillon, 2 1/2 dl rode wijn of bessens-  
wijn, een paar slalotjes, wat peterselie, 35 gr. boter,  
20 gr. bloem, wat prajoris-pastei.

Bereiding:

Giet de bouillon en de wijn in een pan, voeg er de fijn ge-  
hakke slalotjes bij en bring t mengsel langzaam aan de  
kook. Verwarm in t rookt de stukken kalm met t bleek.  
Smelt de boter, voeg er de bloem bij en gaarna onder goed  
roeren het gereefde, warm kookvocht. Laat de saus even  
doorkoken, roer er van t vane de geknipte peterselie en  
wat prajoris-pastei doorheen en vermeng de stukjes kalm  
met de saus.

199. Floude kalmschotel met garnalen.

1 flesje salm, 150 gr. gepelde garnalen, 2 hard gekookte eieren,  
een asperges, witjes, augurkjes, een paar gekookte aardappelen  
wat komain pure, mayonnaise, 1 roepje sla, 1 flesje champignons

Bereiding:

Snijd de gekookte aardappelen in kleine, nouwt mogelijk gekookte  
stukjes.

Kook de eieren eveneens in kleine stukjes, ook ook de asperges, witjes  
augurkjes, en champignons.

Vermeng al deze ingrediënten met de in stukjes verdunde salm  
en de garnalen en roer er nouwt komainpure en mayonnaise  
door heen tot een samenthangende massa is verkregen.

Leg de gewassen sla op een schotel, bedek de salm massa  
met mayonnaise, en garnier te gerecht met geknipste  
schiedelie, champignons en garnalen.

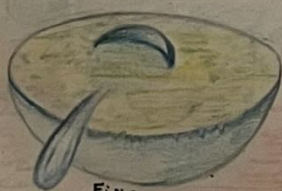
200. Pikante kalmsla.  
4 pers.

1 flesje salm, 2 hard gekookte eieren, 2 citroenen, wat kappertjes  
mayonnaise, geknipste peterselie, 1 roepje sla.

Snijd de hard gekookte eieren en de citroenen der citroenen  
in kleine stukjes en vermeng deze met de in stukjes  
verpulde salm, wat kappertjes, en wat peterselie.

Leg de quasssen en de roepje met gelayen slaadjes sla op  
een schotel, leg er te slaadjes op, en bedek te met mayonnaise  
Garnier te slaadjes een stote met kappertjes en peterselie  
en dien het als hartig voorgerecht bij een diner of als hartig  
tappje op een woedagje bij de lunch.

201. **I**nter**N**ationa**L**e



**G**erechten



Turks.

201. Turks rijstgerecht.

250 gr. rijst, 400 gr. mals rundvlees, 1 eei, zout, peper,  
1/2 l. lauwarblad, 1 knidnagel, 1 eetlepel tomatenpuree,  
100 gr. rundvet.

Smelt het vet, voeg er de gewijperde eei en de kniden  
aan toe en laat het mengsel 15 min. koken. Oeg  
gewaaren rijst aan toe en laat de massa zo lang koken  
tot het vlees en de rijst lichtbruin van kleur geworden  
zijn. Giet daarna koud water bij de rijst tot deze ruim  
onderstaat en kook alles te samen op een zacht vuur  
in 1/2 uur gaar. Dien het gerecht in een verwarmde  
kuchelhaat bij wijze van hoofdgerecht van een warmen  
maaltijd op.

202. Finsch Nationaal gerecht  
(4 pers.)

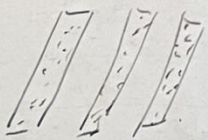
2 lb. water, 1 kg. halfbunderen, 1 ui, een stukje boter,  
2 wortelen, wat selding groen en peterselie, 45 gr. half vet,  
1 knidnagel, een paar peperkorrels, 1 lauwarblad, 1 pond  
aardappelen, 20 gr. rijst.

Was de stukken gekookte halfbunderen en droog ze  
nog wel af. Smelt het vet, leg er de bunderen in en  
laat ze klein braden. Snijd de schorsgeraakte groenten  
en aardappelen in stukken. Laat groenten en aardappelen  
in het water, waaraan de kruiden en de rijst zijn toe-  
gevoegd, gedurende 1/2 uur koken.

Voeg er dan het vet en de bunderen bij en laat de soep nog  
ongeveer 1 uur koken. Reef de vervolgens en wrijf de  
aardappelen en de groenten fijn.

Laat de soep daarna nog even doorkoken en voeg er,  
even voor het opdienen, de geknipte peterselie en het  
geknipte selding groen aan toe.

203. Baseler Leckerli (Schweizvorland.)



100 gr. honig, 150 gr. bloem, 50 gr. suiker, 50 gr. amandelen, 20 gr. oranje snippers, 1/2 geraspte schil van 1/2 citroen, een mespuntje gemalen kardemompe, een weinig geraspte wortmuukaak, 1/2 theelepeltje kanel, een snuff rook, wat geraspte poedersuiker.

Bereiding:

Versaam honig en suiker op een saelt vuutje, vermeng de massa met de gebovide, gepelde en gebakte amandelen, de geraspte citroenschil, de kanel, en t rook en ten slotte met de geraspte bloem.

Roll it warme deeg op een met bloem bestrovide tafel uit ter dikte van 1 cm. Snij de deegplank in reepen en bak deze op een met boter bestroven en met wat bloem bestroven bakblik in een hete oven in plm. 15 minuten gaar en bruin. Neem it gebak uit den oven en bestroof het, wanneer it gekoold is, met glazuur. Vermeng hiervoor de poedersuiker met een weinig kokend water en roer zo lang tot een dik, glad mengsel verkregen is.

roef it glazuur opbijden en breekt it gebak daarna in stukken.

204. Prince pie (Engeland.)

100 gr. bloem, 50 gr. boter, een snuff rook, ruim 1/4 dl water, voor it vulsel; 500 gr. ruzie appelen, 250 gr. krenten, 250 gr. rozijnen, 45 gr. sukade, 45 gr. oranje snippers, het sap van 1/2 sinaasappel en van 1/2 citroen, 1/2 dl cognac, wat gebakte gember, 1/2 theelepeltje geraspte wortmuukaak, 250 gr. witte en 100 gr. bruine bakkersuiker.

Snij de bloem en bak er de boter in, stopjes doorheen. Voeg er dan it rook en it water bij en laad de ingrediënten tot een samenhangend deeg. leg dit op een met bloem bestrovide tafel en roll it uit.

Roer in een kom de suiker (witte en bruine), de geraspte appelen, gewassen krenten en rozijnen, gebakte sukade, snippers

en quaker, it vruchtensap, den cognac en de rootmuskaat  
voor elkaar. Het vutal moet it liefst een paar dagen  
vooren bereid worden, daar de verschillende survolgie den  
beter op elkaar in kunnen werken.

Voer een pie-disk met 4 deeg, vul de deeg bodem met  
it vutal, en dek dit met een lap deeg, die met wat  
water op den rand wordt vastgeplakt, af.

Imix van het overgebleven deeg figuren en plak dese  
eveneens met wat water op 4 deeg. Bestrijk dit ten  
slotte met losgeklopte eierdovos en laat de pie in een  
keten van in plan 3 kwartier gaar en bain marie.

Bestrooi het gebak na bakding met poedersuiker.

### 205. Kaiserschmarren. (Wien.)

25 gr. suiker, 35 gr. bloem, 4 eieren, een snuffi zout, 3 dl. melk,  
plan 75 gr. boter.

Laat de boter in een broodpannetje smelten. Maak van  
eieren, suiker, zout en bloem een glad deeg en voeg er  
naarna langzaam de melk bij. Plet it beslag in de pan,  
rijg het onder it bodden met een mes in stukjes en dien it  
oprecht, desverkiezend nog met wat poedersuiker bestrooid,  
warm op.

The Egg

### 206. L'arnalense = is dit onze "Junder-soep"?

4 pers "

1 lb. bonn vischbouillon, 45 gr. boter, 40 gr. bloem, 1 ui, een  
stukje wortel, een paar halpis petersaliv, wat factie en bijm, roze  
sijn gelakte petersaliv, 2 1/2 dl. witte wijn, 1 eierdovos, een schenstje  
room of melk, 200 gr. gepelde garnalen, zout, peper.

Omest de boter, voeg hierbij de verschillende kruiden en gansje  
perde groenten en laat dit mengsel zachtes gedurende ongeveer  
vijf minuten smelten. Strooi de bloem er door en rook het  
mengsel tot een glad pizz. Voeg de vischbouillon toe en

Laat de soep onder voortdurend roeren doorkoken gedurende ongeveer 10 minuten. Zief de soep en maak ze op smaak met zout, peper en de witte wijn. Roer er de garnalen door en laat de soep warm worden, maar niet koken.  
 Strop in de soep korven van eierdovrie met de room of melk en de fijngehakte peterselie, roer er vlak voor het presenteren de soep doorheen

204. Garnalensoufflé  
 4 pers.

1 1/4 dl. water, 50 gr. boter, 55 gr. bloem, 2 eieren, een snuffje zout.  
 Voor het vultsel: 1/2 dl. gelatine visbonillon, 15 gr. bloem, 15 gr. boter, zout, peper, een scheutje citroensap, 100 gr. gepelde garnalen.  
 Doe de boter met het water en het zout in een pan en laat de vloeistof aan de kook komen. Strooi er dan de bloem door en roer het mengsel tot het als een bal van de pan loslaat. Neem de pan van het vuur en stop er dan een paar eieren eigen door. Opuit op een heel klein bakje met kleine hoopjes van het mengsel op gelijke afstanden en bak ze in een liem oven gaar en bruin in ongeveer 15 tot 20 minuten.  
 Laat de soep in den oven afkoken en ruim ze er daarna pas uit om ratten te voorkomen. Knip het gebak voorzichtig los en neem er een plekje weg is de losse stukjes weg. Smelt voor de ragout de boter, voeg er de bloem bij en onder roeren de visbonillon. Laat de saus doorkoken.  
 Maak ze op smaak met peper, zout en citroensap. Roer er vervolgens de garnalen door. Vult met dit mengsel de speer en leg er een plakje peterselie op. Het de vultsel op een schotel en presenteren ze als karkas tussen gerecht.

205. Garnalen cocktail  
 4 pers.

10 gr. bloem, 10 gr. boter, 1 dl. melk, 1 1/2 eieren, gelatine, 100 gr. gepelde garnalen, een scheutje room, 1 ei, 20 wort, peper, Engeld saus, pannemel, frituurvet, peterselie, 1 pijpje macaroni, papieren manchetjes.

Smelt de boter, voeg er de bloem bij en onder goed roeren de melk en laat it koken even koken. Wisk de gelatine in ruim water. Knijp de wit en voeg de van t'voren af van de saus toe. Maak t' sausje af met de wort, de eierdovier, t' wort, en de peper. Roer er de garnalen door. Laat it mengsel afkoken en vorm er daarna cobbeltjes van.

Wentel deze door paneermiel, daarna door losgelooft ei wit en vorm ous nogmaals door paneermiel.

Bak de cobbeltjes in heet schuurovet bruin. Steek een e ma. papomijp in de cobbeltjes, verbind dit met een papieren manchetje. Leg de cobbeltjes op een verwarmde schotel en garnier ze met wat gebakken pepervliet. Presenteer ze als hartig kopje bij de boterham of in plaats van stus bij het diner.



Gegarniert met garnalen en pepervliet.

### 209. Garnalenpannekoekjes. (4 personen)

150 gr. bloem, 3 dl. melk, 3 eieren, wort, 150 gr. gepelde garnalen, boter. Brek de eieren in een kom, voeg er t' wort bij, de bloem en daarna langzaam de melk. Klop alles tot een glad beslag. Schep er de garnalen door. Smelt wat boter, doe een gedeelte van t' beslag in de pan en bak de pannekoek bruin en gaar.

Schuijf hem op een verwarmde schotel en presenteer de pannekoekjes bij de boterham of als warm tussengerecht.

De wortden ook met ter vervanging van stus, of visch, bij aardappelen en groente of gedina.

### 210. Garnalen in gelatin.

250 gr. garnalen, 1/2 litr inmaakazijn, 1/2 liter H<sub>2</sub>O, een stukje opolane peper, 1 laurierblad, een paar schijfjes citroen, wort, 30 gr. gelatine.

Bereiding:

8  
Stuk de gelatine in warm heet water. Het water met de saijn,  
4 roest, het stukje Spaanse peper en het laurierblad op en breng  
de stovend tot aan de kook. Het er dan om te vuur of de gewoede  
en uitgeknepen gelatine in op.

Was de garnalen in warm water, laat ze op een vergiet uitlekken.  
Schik ze in een goed schoongemaakte pampolje. Giet de saijn  
er op en leg er hier en daar een schijfje citroen tussen.  
Smit de foljes af met welkig peramentpapier. Bewaar de  
in nuok op een kade plaats, echter niet langer dan drie weken!

### 211. Gebruide halflappjes. [4 pers<sup>n</sup>]

400 gr. halflappjes, zout, peper, nootmuskaat, een paar schijfjes  
citroen, 1 laurierblad, 40 gr. boter.

Was de lappjes, droog ze af en wrijf ze in zout, peper en  
nootmuskaat.

Smet de boter, voeg er 1 laurierblad bij en laat de lappjes in  
de gesmolten boter aan beide zijden bruin braden. Voeg er dan  
de schijfjes citroen, waarmede de lappjes verwijderd zijn, aan toe  
en gaaft de jus met een schutje water af.  
Laat 1 elles nog plus 10 min. stoven, verwijder de lendenen  
en schijfjes citroen uit de jus en dien bij de lappjes een of  
andere fijne groent.

### 212. Gebruide speklever. [4 pers<sup>n</sup>]

400 gr. lever, 50 gr. spek, 40 gr. boter, zout, peper, nootmuskaat,  
1 of 1/2 eetlepel citroensap, 1 ui, wat gekruide pekerdie, een  
paar stukjes selderijknol.

Buistrooi de gewaasem lever met peper, zout en nootmuskaat  
en laat hier er even inbreken. Smit de gesnipperde ui en de  
selderijknol in de boter, die in een braadpan gesmolten is,  
leg er de lever in en braad den aan alle zijden bruin. Voeg  
er vervolgens een schutje H<sub>2</sub>O bij en laat 1 gerecht in plus  
35 min. gaar stoven. Voeg daarna 1 citroensap bij de jus  
en stoor er een voor 1 op dienen, de pekerdie overblijven.

De groenten in pa schijven snijden. Rooste: komkommer, tomaat, erwt, kool, aardappelen en salade, selderij.

Pannkoek: bawang suijden <sup>met</sup> taenies met 1 grote lombok, dan de groente + salade erin. Voor 1 verhoging of 2 smaakt kan je ook wat dj orok nipis of arjen gebruiken.

### 214 Groenten stoof met spek.

De groenten: Lenteng, kool, erwt, wortel, bonen.

Pannkoek: mien + roud sterven en dan de groenten erin, wat spek en partjes spek (kelling saucysje). Dan taenies tot 1 gaar is, desnoods met een sausje van melk, bonen.

Pls je it roel panggang dan serot eieren en wat melk erin om te binden.

### 215 Takoe kelpap selderij.

Takoe racht op braden, of in oerhante partjes of heel laten. Dan een sausje van 2 yaki versij, een schijf bawang paetel, samen wijnen met wat roel, <sup>viskel</sup> vegen kelpap, arjen, en in die stoofvraag: petis!! Dit sausje kiel op roel met de salade, oek apart oerde wotke en slof musing koush: bawang goeng, strosie met de selderij.

### 216 Pedang gopjap.

Grote garnalen middendoor snijde. dan kann erbusien, dat stomen waentelken in melk en eieren. Dit braden in potel' ann. hui.

Op diene met tomaten saus: 3 bawang, wat peper, sinter, en kelpap mosterd, roud. en dit sausje met de 9 en effe rijpe tomaten die eerst door een reif nipighaald, op token met wat grote lombok in een ketje met aandelgen. Oek kelpap een paar stropfels bij of siaggi!

### 217 Paempia goeng: Wies!

Pannkoek bakke: rust met water en een eitje blaken + roud Paempia bestaat uit: <sup>deine tang hui</sup> erwt, kool, sauge, rebseng, soepflaer + selderij. Dit met spek, garnale, kelpap, salsunstrivee met de kokenne. Dan een tomater sausje, gemengd met dat gang saus.

Pannkoek: bawang paetel + merah + djaki en kelpap sterven. dan de groente erin en dan pas de saus erover een slofke.

218 Toennis kenglaing.

Bawang merah; poelich, ront, brassie, <sup>urique, Caes</sup> djabi <sup>padjois</sup>, <sup>brunnen</sup> <sup>kan er ook ontgon</sup>  
Dan asem water, na de kenglaing erin. of dan asem en petich <sup>hijvoegen</sup> <sup>pek kelpas</sup> voegen bij de  
asem water, kan met peda.

219 Pihong goreng.

boembac; bawang merah, poelich, ront, peper  
Dedang, speh, lepiting erin doen. De kelen van keora al in  
water zedoch, dan de groenten erin: erwten, boestpis, prij, seldery  
dan de chinesishe groente erin doen met kelpas + water.

220 Tjabi idjo kelpas.

bawang hanten met een stukje Caes. + ront + fijn gesneden djabi en  
kelp. Dan de tjabi erin, water bijvoegen. Kelpas, asin of asem  
water en smaken bijvoegen en laten opkoken. Tot de tjabi half gaar is.

221 Sate babi (Mains).

Een paar kemeres ~~offe~~ deure. Alle ingrediënte hiervoor zijn rauw!  
boembac, djabi, goring, bawang poelich + merah + ront + een klein stukje  
djabi stampen. Dan alles mengen met ~~roem~~ + djabi + een stukje Caes + kelpas  
en de stukjes babi erin doen. Dan pas-bakar (minstens 1 uur duren) in  
een stukje haan, ook; + vlees + boembac even op koken met saus eten

222 Poempia goreng (Mains).

Saus: een klein stukje djabi + ront + asem water of liever bouillon + gela  
dawa opkoken.

Poempia: bestaande uit: bawang poelich + merah + ront fruiten, dan de groente  
erin o.a. (petit port) + de kleine jonge peultjes + lepiting + oedang, <sup>erdijf</sup> <sup>onballe</sup> babi erin  
dan een citje roerri van make en mengje, ook lam. <sup>al gant</sup> Dan de framvecht  
balle of liever serit dit hebbe. De saus apart opdienen.

223 Gwolda tahoe (bakes) (Mains).

Kentang half gaar koken. da inthollen met de tahoe; dit nietgehode  
vormige met <sup>af djabi</sup> garnak, neel, ei. bawang poelich + merah, peper +  
ront. Dit alles rauw in de nietgehode tahoe en aardappelen doen.  
Voor

opkome met sambel kamore. Bestaan uit:  
Saus: 2 geklofte kamore slanke, met djabi + roet, dan erin mengen. Met  
blangking kleine / indin voorradig. Dan deroek limo + ketjap + keramie + b. p. /

224 Trihadel babi (Mamus)

De babi zijn lekker. Grote <sup>rijpe</sup> bananayruia + roet half zijn stampe. Een eitje of 2  
kloppen met pala. Dan de babi mengen met dit alles, het eitje op een leestot.  
In een oonwaste schotel doen.

iniban marie: dan melk erin doe.  
gebraten: geen melk erin doe, anders gaat het kapat.  
Een sausje eroverheen gieten, van: somatje opkoken en revent, dan ketjap  
en theelep, melk en theelep om te koken. + roet + deroek in pis.  
Kop naar in de kachoesan net als Mamus!

225 Geoulden tomaten (Mamus)

Neem grote rijpe tomaten nemen.  
Sjek zijn lekker met (2 theelep) melk mengen. Daarna een eitje kloppen  
in roet hooi met roet. Hiermee rookt de tomaten geould. en in een  
oonwaste schotel gedaan. Een sausje als frihadel babi erover heen  
gieten, dan als het al kookt een de saus apart leggen en tomaten een  
kante in boker (in de zelfde schotel kookt) en als het al gaar is dan  
er de saus erin doe zodat de smaak erin gaat in boker

226 Masi goreng (Mamus)

babi eerst opbakken, + oedang. Dan <sup>veel</sup> bawang p. + m. + roet + djabi  
stampe en fruite; babi half gaar dan pas oedang erin doe. Dan een  
ei mengen dan ketjap en de warme, pas gaar vijst mengen!

227 Trihadel Djabi

Djabi eerst <sup>st</sup> koken pitken out doen. De frihadel sausje eerst koken  
in euyulge niet. Dit opbraden in hete olie. Dan de saus erin  
doen. Bestand uit: ketjap, suiker, deroek in pis, peper, roet, eerst  
bawang stamper.

Trihadel bestaat uit: ochoke, peper, roet, pala, aardappelen,  
rij, bawang merub stampe, eieren, en eiuwe erom heen

228 Saus voor Sasi babi

Djabi, ketjap goreng, bawang goreng, laos geparuet, ketjap  
blimo.

## Gistbereiding

Dr. Hartman - Kamps Barvo

3 havermoutblikken met atjeblokken of tapiocameel  
± 1/2 laten staan met 1800 c.c. heet water.

Hieraan toevoegen 1 1/2 havermoutblik met gemalen bonnumel  
wenschelijk Kadjang - pandjangbonni of de gewone, eventueel  
gemalen mais of rijst.

← levende Dit alles goed mengen en 250 gr. kristalsuiker toe-  
voegen + 2 theelepels zout. We verkrijgen bier enten met  
een bestaande gistproduct [gist van brood, of dergelijke],  
een mespunt, en weer mengen, waarna de bier in een  
stopflesch wordt vorgebracht en geplaatst in een verwarmde  
omgeving van 36-40° C. gedurende 8 uur, waardoor de  
gist zich gaat vermehren.

De losse gist wordt geverd en weder 150 gr.  
suiker toegevoegd.

De gebulle volgende dag regelmatig roeren in verwarmde  
omgeving. De daarop volgende dag is de gist gereed voor  
het gebruik, s.a. op het brood.

Van konsumptie moet de gist eerst gedrovd worden,  
hietgen geschikt door koken. Gewenscht is tijdens het  
koken suiker toe te voegen, daar de gist anders te suur  
smakt.

Stopfl. mit gist 1/3 vullen.

## Demmediging

Mit alle mist kwam toch weer klaarheid  
En alle duister baarde licht  
En minne blijdschap droogt de tranen  
Om 't vrede leed ons van 't gesicht.

G. C. van 't Hoog 1869

229 Gado gado sans (Wies)

Mien opkrade, + tjahi, dan pas sijn wijven met krasse, zout  
salpang, kemiri, bawang putih. Dit opkoken met water of  
sante, goela djawa + asemwater naar smaak; ~~goring~~, barong  
goring krosie.

230 Coeli Lambing.

Baembac: Kemiri sepoet, kamin, 4 lombaks, zout, krasse  
laos, kemir mangga, kempas, djahi, dit alles sijn wijven  
met barong putih + ucrak. Dit keminis met een stuk  
sich, salam + sijskamel, sieder, asemwater naar smaak.  
Dan klappa gombing, erot stampe, dan met de baembac  
mengem, met ditte sante.

231 Mayonnais sans

Errot + met aarlingen, met water. Sien klutsen met peper  
zout, pala, <sup>asij</sup> dit opkoken, warmen t al kookt, dan in  
erim met op + looit een klomp boter.

232 Sambel Badjak:

Bawang, krasse, tjahi wit, witte barong ucrak + poelit, zout  
kass, obela di awal, asem, omz kemiri, lette, kamin,  
Pb + met kips, wit eten, dan met sante, opkoken + oedingken  
tjahi een klein kips; laos-kemir niet.

234 Maisrecepten (Lithelle)

Geloochte mais:

Van de saus 2 dl aardappel- of groentewater, 1/2 dl melk, wat peper, sout  
de gr. bloem, maizena, aardappelmeel of rog, en stukje boter.  
Brengh ruim water aan de hoek en lep de kolan en - de meeste schut-  
blad verwijderen en bind de overige met een touwtje vast, - 15 min.  
gaar stoken. Neem de uit t voete, stroom er wat tafelsout op  
bedien t met deze saus: Brengh t aardappelmeel- of groentewater  
meer de melk aan de hoek, build t voete met de aangevoorte bloem  
met peper en sout naar smaak. haai haer een doorkoken en roer er,  
van t meer, en stut boter doorheen.

235 Mais in een schotelijje

4 maisholm, een stukje boter, peper, sout, en paar eetlepel geraspte  
kaas, eetlepel gekookte peterselie.  
Hoek de mais gaar, de korrels van de spel doen, nog een <sup>peruipromen</sup> doorkoken, vacy  
en stukje boter en wat geraspte kaas toe, schep alles roeruechtig en ro  
dug mengelst door elkaar. en brengh de massa over in een venspannd  
witte want schotelijje. Stroom von t opdeere wat peterselie.  
B. Men kan die gerechtje ook even in de oven gratineren, als je met  
kaas hebt, in welk geval de peterselie achterwege gelaten wordt.

236 Gewilde tomaten met mais:

2 met te rijpe stuyg tomaten, een restje geloochte mais, wat asij  
of citroensap, peper, sout, fijn gekookte peterselie, bouillon aroma.  
Verwijder de kroontjes der tomaten, was ze en snij de haljes af  
hol de tomaten uit, vermeng t moes, sal fij gaar in water, met  
of citroensap, peper, sout, gekookte peterselie, en bouillon aroma naar  
smaak. Schep t mengsel door de mais en vul er de tomaten mee. Laat  
t goedje in een plat pannet, waarin wat water is gedaan, desover  
kruand smoren tot de tomaten gaar geworden zij of rond.

237 Gestroofde mais met gesnipperde wortels.

2 kolben, 500 gr wortels, 1 eetlep, wat boter, 1 theelepel suiker, wat sout  
Hoek de gaar - schrap de wortels, snipper ze, was ze heel dug in wat H<sub>2</sub>O  
en kook ze doorn in een bodempje water, waarvan t gesnipperde wortel de  
suiker, en sout is weggevoegt, gaar. Vermeng ze met de mais. Stroom er  
t roer de peterselie overheen.

234 Mangai van Visch.

Lombok, kemiri, rode men, witte men, laos, brassie, koutjor,  
kembang, hout, alles fijn stampen en koken met saute, daarna de visch  
erlij.

235 Tangek van visch.

Rode en witte men, lombok, koutjor, hout.  
fijn make koken met saute en serih pat i niet selijf, dan de  
visch en citraenap bijdoen.

236 Besengik

rode en witte men, lombok, kembang, djente, laos, koutjor  
kemiri, alles fijn wrypen, koken met saute, gela djawal, serih  
sperak paeroet en kip.

237 Peris.

rode lombok, koutjor, kembang, djente, rode en witte men  
kemiri, laos, serih, daon djeraet paeroet van alies of kip.

238 Tjor.

kemiri, laos, rode en witte men, djente, hout, alles fijn  
make, brade, en dan koken met kip. Herwasi en saute.

239 Pindang Kijap.

visch, lombok, serih, sperak paeroetblad, salam, laos, rode en  
witte men, ketjap.

Kruide eerst brade en dan met water koken.

240 Hajane ketjil.

Kip met pepere hout, roostere, lombok, kemiri, rode en witte  
men, koutjor, brassie (een poffe)  
alles fijn make en koken met saute en asem en gaar bijnde kerange  
blant erlij doen.

241 Bebotok

kip fijn bakke, rode en witte men, kembang en djente, laos, brassie  
lombok, asem, peper, alles fijn make en wrypen met kip en eieren  
en saute en stomen.

Repeti en Betty Thorne.

Wat een goed Gerinsbondlid te maken.

Marys van Lehan gelijke hoerelieden en Maer,  
Gabe Gerinsbond en Gebalanciert Medy wold,  
maakt stief met Wilbrache en Medy wold. Cuy  
hij van niet Vriendelghheit.

Voy hierly de roete maad van en Glinck en  
hijst hij gebul met flinke hoerelieden. Fast,  
Gued Humeur, Oudfruchtigheit en Geduld.  
Gruenst hij met Ginstdrif en Ambitie. De sams  
van Erwaring doet dit gereste altyd nog later tot  
hij recht thomen.

Handwritten note on a small piece of paper, possibly a signature or date, partially obscured by tape.

