





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

1/2 liter ryodemiel, 4 kamier, ietke zout,
dikke sanden. De kamier heel fijn afmaakt
vermengen met 1/2 mel, zout en de dikke
sanden, tot in dichte van pannakoeck
beslag. In in aarde kommetje met aarde
dekkel, op 1 vuur, tot 1 gaar is.

229 Gado gado sans (Wies)

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

230 Coelie Lambing.

Baembac: Kemiric sepoet, kamin, 4 lombaks, zout, krasse
laos, kemiric mangga, kempas, djahi, dit alles sijn wijven
met bawang poetih + uerak. Dit baemis met een stuk
sich, salam + sijskamel, sieder, asemwater naar smaak.
Dan klappa gombeng, erot stampe, dan met de baembac
menges, met ditte sante.

231 Mayonnais sans

Errot + met aarlingen, met water. Sien klutsen met peper
zout, pala, ^{asij} dit opkoken, warmen t al kookt, dan in
erim met op + looit een klomp boter.

232 Sambel Badjak:

Bawang, krasse, tjahi oel, oel bawang uerak + poetih, zout
kass, obela di awal, asem, sams kemiric, lette, sams
Pb. met kips, oel eten, dan met sanch, opkoken + oedingken
tjahi een klein kips; laos-kuan 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 hooch en lep de kolan en - en meeste schut-
blad verwijderen en bind de overige met een touwtje vast, - 25 min.
gear potel. Neem de uit t voete, stroomer wat tafelsout op
bedien t met dese saus: Brengh t aardappelmeel- of groentewater
meer de melk aan de hooch, build t voete met de aangevoorte bloem
met peper en sout naar smaak. haat haer een doorkoken en roer er,
vand uwer, en stut boter doorheen.

235 Mais in een schotelijje

4 maisholm, een stukje boter, peper, sout, en paar eetlepel geraspte
kaas, eetlepel gekookte peterselie.
Hoof de mais gaar, de kornels van de spel doen, nog een ^{peruysche} kooktoeken, vacy
en stukje boter en wat geraspte kaas toe, schep alles volruetsig in 20
sluyt, mengelst door elkar, 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 niet
hasse hebt, in welk geval de peterselie achterwege gelaten worden.

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
hal de tomaten uit, vermeng t moes, sal fij gaar in water, met asij
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 kond.

237 Gestroofde mais met gesnipperde wortels

2 kolben, 500 gr wortels, 1 eetlep, wat boter, 1 theelepel suiker, wat sout
Hoof de gaar - schrap de wortels, snipper ze, was ze heel dng in wat H₂O
en kook ze doorn in een bodempje water, waarvan t gesnipperde wortel de ha
sueker, en sout is wegverogt, gear. Vermeng ze met de mais. Stroom aly
t ruime 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 Pangeh van visch.

Rode en witte men, lombok, koentjot, 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, koentjot
kemiri, alles fijn wrypen, koken met saute, gela djawal, serih
sperak paeroet en kip.

237 Peris.

rode lombok, koentjot, kembang, djente, rode en witte men
kemiri, laos, serih, daon djerak 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 Rajane 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
blanc erlij doen.

241 Bebotok

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

242 Sajer Blauw.

lip of vlees, blauw, rode + witte uien, laos, serik, saenjit, Lombok, asem en rouit.

243 Broeng fos.

vlees of visch, rode + witte uien, laos, Lombok, ajerick, pocrut, brassi, asem, saute en bloewal, alles fijn make en eerste opbrade dan hoken tot de olie eruit komt.

243 Okok Okok.

een hele halap of kengeri, $\frac{1}{2}$ gemeste klapper droog brade, 3 utlopels ajerick, 2 tising Bawang poech, 1 lepel ketoesambe, 1 adjuente, brassi, goela apawa, asem, peper, rouit, 1 ei, $\frac{1}{2}$ kopje saute, uien eerste brade en daarna met de andere beentoes sjimmale, visch beklappe en ontvulle de ajam fodok, diebehoes lakke en met hande mengen en alles opbrade en hoken worden.

Dan met 1 ei en saute mengen en de visch ualle en brade.

244 Sambel satie.

rode Lombok, rode + witte uien, kalyang of kemiric, Ladja goela apawal, apabi, saty, kempjar, asem, rouit, brassi, salom en saute.

245 Rawon.

stutjen vlees en kaldoe lake met Lombok inerah iei; 1 thelepel ketoesambe, ajiente; kemiric, bawang 3 stuks, brassi, nasi, asem, laos, 3 st. blauw, bawang poech. Al de beentoes peled en gupung. Dan alles samen hoken met serik en baou pocrut polioet; rein buty hetjap erbij.

246 Tempie goreng.

Bawang poech, brassi, saute, ajente, rouit, alles fijn make mengen met uiele saute, dan dunne tempie saarin siepke en brade.

247 Speensartensaus:

1 eetlepel miel bruin brade ronder boter.
Diel men fruite in boter, dan ½ fl. Engelse saus ^(Worcesters)
mengen met, 1 eetlepel mosterd, roue, peper suiker, ketjap
sijn geurenen laombok rawit en alles bijde men en miel
mengen met met kaldoe (= bouillon).

248 Jen Tjoan (visch)
sijn gesneden laos, apak, rode uien, fruite in olie.
Dan bijden groene laombok, ketjap, ketjap en asin en
hoken met de visch gaeta djawa.

249 Saeser pindang Soening:
sijn gesneden rode laombok, rode en witte uien, laos en
soerijit. Milt in olie. Saosalan, serik, gaeta djawa,
en blinding en alles hoken met kaldoe en stekjes vles.

250 Senis tempie.
sijn gesneden ~~rode~~ rode laombok, laos, rode uien, fruite
in olie, Gaeta djawa en asin. Kleine stukjes tempie en
groene laombok en alles same hoken met wat water.

251. Laombok getoh, van vles of oesae

Met vles / restant smoor / eerst hoken. Dan de boembac ein:
fruite, brassie, garem, asem, tjatei ook tjatei idje en
bauwang merah + putih, laos. alles f. Dan gewoon oploke
met ketjap. Man ook mengen met tomacit, met prep.

252 Droeg sambel goreng (oedang of sambel uit)

Eerst de oedang in rouw wasser, lake uit wasser en leggen in
dikke asinwater. Dan oppruten en eruit. Lake f. dit galat ook
voor sti + rempele. Dan de boembac ein fruite: laos, tjatei
iris, bauwang p. + merah, salam, garem, brassie, suiker op f.
laotst.

3 hardgekookte eieren.

een eetlepel klutsen, daarin peper, zout, pata, dit opkoken
en koudere, als schijn weg is, dan is 't gaar, met arjen
suiker opkoken en 1 rood van 3 eieren afijn en gemengd
met peper en zout; een lepelje mosterd poeder tegelijk.

als:
een eetlepel klutsen met mosterd, arjen en 3 bloeiens, peper, zout
als 't hoort opvoren.

254. Sjjar ketiman.

Laembre: konyt, kemiric, bawang podich + m., djohi, brassie, bjak.
Dit soenis dan arjen erbij en mitte suiker dan ketiman en
ketiman met zout ingevoren en uitbleken.

255. Pata tojai:

djohi en, bawang p. + m., laori, brassie. Dit soenis met brander
of boker. Dan de bouillon van kip of haare. Tutsje kuitang + soen.

256. Mostkruis (Maay S).

Berst braad je de rimen op, gooit er wat water overhen, met
de volgende kruiden: peper, zout, notennus hout, fijn gestampt
kruidnagel, suiker, eerst luttel koken, daarna 't bloed dat reeds
met arjen is erin. Dan wier vande boek brengen. De end
kruide oven in slakke geveden is er in en koke tot hij
rook is. Ballen (de kamferballen) maken van: kerwe
met, een weinig water, zout, boker, en een eetlepel. 't allen
gaor dan rimen je wat mel met arjen vermengd en dit
allen koken.

257. Sueri / Maay S.

Je eroten roeten in water, dan koken tot ze door en reef
kunnen geworen worden, dan de bouillon van varkenspotjes,
en dor mengen, met de bouillon van varkenspotjes, kip of
vlees. De soepgroenen: peterselie, sellerie, prei, groen

mien en aardappelen, die warmer de nacht zijn
gevoerd worden en er in gemengd. Ook kunnen er
kooking, saucijes bij gemengd worden. Dit geschiedt
als de snert al goed del is, alrook de vorkenspoetjes.

258. Nutsjö / M. S. J.

Berri vorkenspoetjes goed koken. Dan met de bouillon
koken: aardappelen,

Sabi babi (Mita).

hantjan (van Mita kerak) ^{van Mita kerak} bawang putih, galletti gjan
ketjap asin / ^{van Mita kerak} kerdauis ketjap pajar ^{van Mita kerak} +
gewone maris ketjap. pouder peper.
Sausje: ketjap + rawit.
Berri 1 olier later staan, half uur steekt lang.

Le fac Mie / Mita.

2 potben Mie - gewone recepti koken tot 2 1/2 uur
ketjap su-pi, dan bawang putih. Kerdauis
vorkenspoetjes in sago ketjap, eruit halen.
Berri de mie halve, met roeren in de
platen. eruit halen, dan vorkenspoetjes,
dan wit wit + djabi pruiten. gongkol
rij + spai siew / groene sawie met gely bloem
+ warken olus + water erin godgh. (hupleder
reuplo, deconvos garnale, ketjap asin +
Vetsin, dan hinde met sago
Opdien eerst de gebafte bane, dan de
saus erboie op (Champignons)

Rauwe Ham (Schild)

varkensbout ruitbenen.
inrouwen; de eerste dagen droogrouwen. Viel rouw en een
beetje salpeter. op 1 kg rouw, theelepelt, en de zelfde hoeveelheid suiker. Dus:

1 kg rouw, 1 theelepelt KNO_3 , 1 theelepelt suiker.

Na 3 dagen vlees eruit halen en van restant rouw een rouwoplossing maken met water. Rouw water gebruiken dat er genoeg peklosplossing is om het vlees onder het doornpelen de oplossing moet id Beauvè zijn. m.a.w. een rauwe aardappel moet hierin drijven -

vlees goed onder de vlees lof houden. Dus versieren

Na 3 weken naar gelang de grote $\frac{1}{2}$ stuk.
Het vlees in gewoon leiding water wassen en 's nachts laten staan. Rookt wordt de ham te rook. Daarna met touw inbinden en ophangen. Roken!

Deng 2 Johan Blaauw.

Risijn:
Een risijn zo groot als die van Parita een theelepelt salpeter. telemaal spouwing, + rouw naar smaak.

Wanis:
rode suiker, betaverbar, bawang, laos, asem, zout, dit gegering, rooker olie!

Roempia korst (Roulin Welke)

1 vol theefopje meel (à 200 g. klein risijn meelglas).
 $\frac{1}{2}$ water ^{seel} ~~seel~~ ^{mindre} ? " dus: seel onder.
1 theelepeltje zout (\pm of eidooier)
2 eetlepels margarine (niet roggop, maar gewoon).
Borst 1 meel met ^{ingewone} de ^{ingewone} meel $\frac{1}{2}$ ringels gewron inwrijven, als 1 als haversmeel wordt, dan has $\frac{1}{2}$ l. tot 1 l. een gebul wordt. Dan vulsel erin en dan de randen met H_2O bevochtigen (of erin is beta).
Craa Leonie: Rama (- marg.) smelten + seel ($\frac{1}{2}$ + w.) + suiker
Ductje: Bonillon in planis paste.

Tabu (Mok. Said)

Maak de keteli eerst een nachtje in water staan
in een pan; meestal laat de schel niet dan gemak-
kelijk lospellen. Maak de katjang fijn (stampen)
totdat je een raakke brij hebt, niet al te vloeibaar
omdat het toch een compacte massa moet worden.
Laat er naor smook een weinig smok in en voor de
kleur een beetje air kumir. Dan neem je vierkante
kajjes, witte de brij erin totdat je vierkante bletjes
krijgt in de grootte zoals je het geneer in Bandung
of roos. (niet) verhoort. Bind je verberg-pokjes
korsjes met bevang of kleine kali ramie en dompel ze
dan in water. Dat al minstens 10 minuten aan de
haak is!! De pan haakdeken en laat de niband hebe
tot je denkt dat de brij gaar is en hard gevaag.
Om het ^{hard} hard worden te voorkomen, kun je h. Douber
voor het na het gaar worden doen!! (Pelangrijh!)
Als dus de kabon gaar is, wordt het van de daeljes
verdaan en dompel ze in een houtoplossing.
Hand water! De afholing van de kabon gaat
dan ook niet slinger. Veldaar, nu heb je koku.
Smakelijk eten! - Nege Med! Dank je!!

Tabu (Rubi Wattimena)

De keteli moet je een nachtje weeten. Dan koken, tot
de boontjes gaar zijn. Daarna waspen het zo lang tot
de vellen er af zijn. Dan weer koken met water, daarmee
aan de molen halen. Heb je dit gedaan, dan moet je
it pappi door de molen een doek halen en als het water
het meel er uit persen. De ampas, dat ik maar zeg-
gen, blijf je dan in de doek hebben. Het meel en het
water heb je in een bled of iets anders opgevangen.
Het water wordt weggevoerd en houd je alleen het
meel over. Als dit koud is, kun je dit in platten
nijden. Of je it pappi moet natuurlijk heel fijn zijn
of liever gezegd, de keteli natuurlijk. Het suwes!

Jangé

Katjang idjo wordt van te voren een avond gadeekt.

(8)

Daarna op een kampa uitgelegd en steeds voelg
gehouden. Vaedehken met een stukke vitrage.
Blij is vindt dat de koutjes gevoeg uitgelegd
rij, rij de oor: gelyk gerecht. — Bab. —

Seroending ketchup (Ben Kraus)

1 jong, geraspte klapper, 1 krusbol gebatte katjong, 15
muis, 2 peijs hooftloek, 2 schyffjes laos, 2 kulepels
khaembas, 1 krus. dyenta, kout, krasu, kamauna,
quella dyawa, sabam en dyeruehblondje.
Tevooren de geraspte klapper rondt olie in een diepe
epieren veldje lichtbrin, roodere. De krusen behaten
de quella dyawa, de kamauna en de bladoorte, kamauna
sijnerop en in olie fruit. De kamauna end juv.
suker samen wrijve, de hool weinig water sijden en
dik bij de gfruite krusen dven, de klapper erby, alles gaer
onseheppe, dan de gebatte katjong.

Paembas Bali van vis (Ben Kraus)

De visse vis eerst in olie gaarbathe. eerst in kout
kamauna legge. 1 keg de gebatte vis op een kout en
ruadh nu de saus. Wrijf kamauna fijt: 3 hooftloekje
Cuitjes, klein stukje geraber, stukje krasie, 1 rode koutje
suker. Fruit dit in olie en doe er daarna bij: een koutje
water, gaetn koutje en wat drij. of citroensap. het moet
een roedere saus rij. De de saus mooi dik, gitt hem
dan over de vis. Meem nu ikn pi, dan moet dere,
na goed afgepeld en even in de pan geleef te rij, in
stukken gesneden worde en even in de saus meebou.

Lontong (Ben Kraus)

Lontong is rijt in pisangbladen gekookt. De bewerking is:
van pisangbladen worde peperknisje gevormd, welke met
een pinneij worde vastgestoken. De elk peperknisje worde
voor de helft gevormd rijt gedaan, het pakje losjes dicht,
gemaakt met de pinneij ende pakje in kokend water
geargkookt. Af late koelen en in stukje verdelen.

Pepier menir. (Ban Kaur.)

6 baps spinarie, 6 jong djagaeng, labae of boerbae,
1 stukje kaentje, 6 uijjes, stukje brassie, theulepel
witte suiker, stukje vlees en wat rouw. Maak van
vlees met 1/2 l. water bouillon. Laat er de djagaengs in
mehoke. Wrijf de kruiden fijn, doe ze dan bij de bouillon
Blijf met de spinarie en de labae en nog een lake doordelen.

Pindang kappas, een bandeng. (vrij) (Ban Kaur.)

1 bandeng, 6 uijjes, 2 knoflook, 1 stukje laos, 1 kaenir,
Bouillon theulepel, serch. 2 of 3 lumbok, wat suiker, kemarir.
Bou gade soja.

met de melk, kaenir, laos, lumbok, knoflook, brassie, assen
van bamboes kappas en roosteren. Druessen 1/2 ltr. H₂O
maak van de boeh brong. En wis in stukke snijde en met
rouw en kemarir kruiden. Wrijf de kruiden geroosterd
drie de. dan met de bouille, in 1/2 kokende water en laat
ze even koken. Daar na kort de wis erbij gedaan met
de serch, 1 salam. en 1 droebel hadje en alles kerame. Dit
poornedde, tot dat de wis gaar is.

Pindang razine. (B.K.)

1/2 pd maas vlees, 4 kemarir, 4 uijjes en 1 stukje knoflook
stukje brassie, en 1 ad. suiker, laos, 1 theulepel ke.
soembar, 1/2 geraspte klapper, rouw en Baholie.
Snij de vlees in, hal dunne, kleine lappes. Wrijf de
kruiden fijn. Vermeng vlees, kruiden en klapper goed
met elkaar en brand ze in olie licht ruz. Doe er 1/2
kopje water bij en laat alle opbraden tot 1 en more, droog
massa is geworden.

Pis madura. (Kaur)

Koop ... stukjes met alles, leuer, pens, long, hart, suerwit, damar.
kruiden: 3 schijfjes laos, klein stukje gember, dito bentoor.
3 kemarir, klein stukje laos, 4 knoflook, brassie, rouw.
theulepel peper, 12 uijjes, 4 rode lumbok. Alles fijnwrijven.
Van de vlees, voort + water + rouw bouillon koken. De kruiden
in olie gaarfrijde en met de bouillon mehoke. Ten
blij krijg van stukke snijde en een vis 1/2 gedruide in de
soep mehoke. Op 1 laasit gebakken uijjes over de soep

mistrooin. In deze sambel bijgaven:
 3 peijs knoflook fijnsijde en met 3 lemerie in olie
 bekibruin smaken. Wrijf se dan fijn met 2 rode Loubet
 krassi en ront. Dit kappi in pisangblad wikkele en een
 opstomen. Deze sambel kan met 1 Blad vemeu, op een
 schaal doen, met fingersmeden seldery en bawang moeda
 en djerach ripin-parys.

Spam hanggang.

Yang kips veme, de ^{wrijf} eerste openslijten, met
 peper en ront en rooster de dan aan beide zijte op hout.
 had. Maak een sauzi van: een paar lepels boter, 2
 gesnipperde knoflook, citroensap + roete soya. Bedruip
 door middel van een wasstij onder 1 roosteren voort.
 devent met sauz. tot dat de kips vollaan gaar is.
 Och kappi. wanneer de kips goed bruin is geworden.
 kips en rest van de sauz in een panetje verder gaar en
 racht laie worden. Zorg voor voldoende sauz. Mensje de
 sauz pithegij. dan sambel oek erdooshe meig.

Jengdeng manis. ^{goelab djawa (waar maale)}

1 pd maal busken. heel dunne lappe zijde. Klop se
 even. Kruiden: 6 mitja, 1 knoflookpist, stukje asen, 2 stu.
 lepels betoembar, 1 stukje djenti, 2 schijfjes laos. peper
 ront. Wrijf met deze kruiden het vlees goed in. Lauw
 naast elkaar uitgespreid op een ^{betampak (gestoekte riet)} vellen in de ront droog
 rooster se even op houtsoort, klop se daarna een voor een
 rochtig met een vleeschopper en bak se da in kokende olie ko.

Pribadel djagaeng.

totul jonge djagaeng. 1 ei, ront, 1 stukje betoembar, 2 knofl.
 4 mitja, 2 lemerie, stukje krassi en laos, fingersmeden fijnsijde
 zelfen, 2 lepels saute, 2 lepels rames garuvalen. De kruiden
 fijnwrijf, dan de afgeschafde djagaeng, de garuvalen meeng
 alles vemeeng met 1 losgeklopte ei en de vante en fijnsijde.
 De olie het maake en lepel voor lepel de pribadel bakken.

Roempia:

pannetochijs: 1 ei + 1 doos, loskloppen en daardy bij gebelte
 aden. 2 lepels geroep met en 2 in kop laus water. Ples
 en gladdi massa roere. it. ront rovaeg, dan dunne
 pannetochijs bakken.

Masi kin:

Benodigdheden: 1- 1 1/2 utlept rauwe wode rijst. Een handvol Bajin
2 à 3 worteldjes (3/4 tot 1 maggi blok) 1 el water een stukje lever ter
grootte van een leppen levertje. en tomaat.

Bereiding: Kook alles tezamen en bain marie ± 2 uur. Haal de lever eruit.
Gief daarna voeg sap aan, rauwe tomaat toe (de tomaat moet eerst
goed gewassen, daarna een paar minuten in kokend water gelegd worden.)
Daarna nog 1/4 theelepel melkzuur zout.

Pap voor kinderen van ± 8 maanden.

Benodigdheden: 140 gr. melk. 70 gr. water. 1 theelepel = 4 gr. suiker
1 paplepel = 8 gr. melk.

Bereiding: Maak 1 melk aan met een weinig van de melk. Voeg de
rest van water en melk en suiker toe. Baking roerende aan de kook. Het is

Melkzuur melk. (Recept voor 1 l.) met verse melk!

Benodigdheden: 8 el. melk. 45 gr. suiker of 55 cc sirupus simplex.
Celaak water + 16 gr. rijstmeel. + 20 mg. saccharine + 6 cc 75% melkzuur

Bereiding: Kook de melk met de suiker. Maak 1 melk aan met
20 cc water (dik papje). Kook de melk, roer dan de aangemerkte
suiker er door en laat al roerende 10 minuten doorkoken. Gief de
melk. Doe er 20 mg. saccharine door (opgelost in 5 à 10 cc water).
Gief den hoerelheid met gekookt water aan tot 1 l. Na afkooking
6 cc 75% melkzuur voorzichtig bijdruppelen. Dit is de volle melk.
Niet melk, die volgens voorschrift van de arts verdund moet worden.
Essentiaal kan men 3 cc levertraan toevoegen en 20 mg ascorbine.
zuur (bij toediening van omletten verwaakt dit.) Het voordeel van
deze melk is dat kind er meer goed blijft bij tropische temperaturen

2
Overbouillon.

Benodigdheden: 2 ons lever. 5 gr. zout.

Bereiding: Spind 2 ons lever in kleine stukjes. Het doet niet 1 l. Het
koud. En 5 gr. zout op. Kook t. laat dan nog 5 min. doorkoken
Gief alles aan een neef.

Lapjans idje water:

Benodigdheden: 50 gr. Lapjans idje

Bereiding: Was dagelijks te voren 50 gr. Lapjans idje goed met. Doet t
dan na met 1 el water staan tot de volgende dag. Het t met de
water op. Als t kookt. laat dan nog 20 min. doorkoken

Sinaasappelmelk:

Benoedigheden: 100 cc melk. 50 gr. suiker of 75 cc. sirupus simplex.
15 gr. melk. 100 cc. sinaasappelsap. 3 cc. levitran.
Bereiding: Gooch 100 cc. melk met 50 gr. suiker of 75 cc. sirupus simplex
en 15 gr. rangelengd melk. Laat afkoelen. Voeg onder voortdurend roeren
100 cc sinaasappel- of geroestap leingraam toe. Zeef en vul aan met
water tot ien liter. Drippel daarna 2 à 3 cc. levitran bij. Het per-
centage melk en suiker is vrijwel gelijk aan dat van Karmemelk en
melkruis melk. nl. resp 2 en 5%. Blijf allen goed op je."

Sirupus simplex:

Bereiding: Gooch 25 gr. suiker met 25 cc. H₂O op een raelt vuur
laaf te min doorheen. Zeef door een lappje en vul aan tot 100.
Dee snoep bederft niet

Kalfsang dje melk pap:

Bereiding: 2 eetleutels Kalf dje melk aanbrengen met laudwater. in een
kopp. 1 eetl. Middelmelk aanbrengen met warm water. dan wat melk
bij de kalf dje doen en roeren en daarna alle melk erbij. Een beetje
stout en wittenusbaan (als je klaar is) en alles opkoken tot
karselt (10 min. doorkoken). Steeds roer.

Handeel (om kraanvisite)

Men neemt een fles goede rijwijn en een also witte bo-
deaus, verwarmsel die in een gesloten pan en laat er de schil van
een citraan en van een sinaasappel in trekken, heel dun af-
gechield, verder een fijne hamel, een stuk of twintig kind-
nagels en wat suiker naar smaak. Dan klopt M van 6
eieren alleen de doovers heel goed los en voegs al roerend
voorzichtig een klein deel van de hete wijn erbij in een dun
straaltje; daarna de rest of de overblijfsel, waarmede de boesig-
sels vermijst rijen. De prescurie of Handeel lieft in lage
rijde glazen botelglaasje bijvoorbeeld en, al naar t verasen,
warm of flink koud. Maet se opvuren gewarmd worden
dan kan dat alken an bain marie gebeten.
Men kan er schuimpjes bij geven, gebakken van de overge.
honden eivitten. Chocoladeschuim erbij is een lekker combinatie

Deze therapie is niet
al een nuttig genees-
middel, maar het is
nuttig, vooral bij de
leverschade.

A Voor normale
grieksvormen.

B Thiamine
Voor en geronde schen-
en ruisig. Penicillen.

C Biscobine
Voor en gerond gebit, die
handels- en beendstel en
Medische.

D Voor normale ontwikkel-
en groei van tanden en
beendstel.

E Nicotina
Voor en geronde tanden
opge.

Voor voedingsmiddelen, pijn o.a.
byzonder, rijt aan de in totem-
gewende velen.

Poker
voren
milk
Koudwater
Opinaria

golvogae spinnin-
nagere Lam
eroben
Kavonmont
volkenontgog
gewone Natijng vorng
gromme lumbel
ongelochte lool
gropofriet
Kruisappelen

Levertwan
Aelm. in biek
voren

Opinaria
milk
leer
Krepschok
gewoone lep

een kleine uit de toevonden
vonggeven door verschafte
een normaal volkomen mens
zijn dagdij minimum v. d.
behoeven vitamine.

6 alkylol
2
4 tot 5 glazen
en kleine portie
1/2 alkylol, gebode...

1/2
2 flinke plakke
1/3 1/4 kop
4 kop v. d. gebode
7 kwartjes
1/2 kop
1 kleine
1 kop geraspt.
1/4
1/4 of 1/2 kop v. d.

1 alkylol
1/2 kop
6

1/2 kop gebode.
2 3/4 kop
1 alkylol
6 plakke
4 kleine plakke

De toe totem geen in de beide manen
aan om de velding onidele te bereik
een normaal volkomen mens met minimale vitamine.

in de over vollen,
snel totem bij hog temperatuur in mingt
en weinig 1/20 liter. Water met vrygog
men over sans of in top gebode
de amine wordt door gebode totem met
vermiedt, maar het is in totem.

De toe totem geen vollen vollen
vrien te gogog.

De toe totem geen vollen vollen
vrien te gogog.

Ma den kolon geer we de beste manier
aan om de volking ontslede te berisik
of met minimume verlamme. verlies.

om de over tevoeren,
snel totten by hog temperatuur in weinig t.
En weinig H₂O totten. Water niet weggeve
maar ook pars of in voo gebuiken.
Lamine werde door gekrom totten, niet
vermiltget, maar bot of in h.
Pauze.
Remer
Wit. C. wordt door totten vermiltget, de
by blisio.

totten kape geen, maar
verlies te gelygeve.

midelmeit
Vol

Nasi goreng (Baetje)

5 ei fij. suijde + 13 mi snipperen, en groes + fahi + Trosin
+ roek koemis; besamen mengt met de niet groeste
min, fruker tot gaas in veel reusel.
Eo, rijst, vul make en koud.

En in andere pan: garlik fruker + kepeking erin dan
+ peper + rouw + Vetsin + 6 ei klutsen + koefjai fij
roerei make, roeren tot droog.
Kof de rijst door de boerebde haak + tomato pekelp
goed make, met rouw op smaak + Vetsin. roeren
met de bedung / fij. suijde / + de ham iris endan t
ei doorben. Dfshere met slierte onullet + ham + gebak. uit.

Pepesan Udang (Iba) / Ome 7an.

Bahan: Udang (iba), Kjihi merah, bawang merah,
bas. putih, kemiri, garam, gula merah, asem, daun
kemangi, daun salam, serih, laos, kunir.

Membuatnya: udang dibersihkan (kulitnya dibuang)
Bumbu² di baluskan (kemiri + kemiri dibakar dabulu)
ketjuali daun salam, serih, laos dan daun kemangi
(dibiarkan utuh: niet iris²). Udang ditjampurkan
dengan semua bumbu², kemiri dan dibungkus dengan
daun pisang, lalu dikukus sampai matang
Dapat djuga sesudah dikukus lalu dipanggang
di atas api supaya lebih lezat.

Van recept / De De Worm

Om vooral de melk eruit te halen, heb ik hier een centrifuge gebruikt. De rommel doe ik in een zak van stof (kussensloop) bind hem af en laat de centrifuge het werk verder doen. De kedeli maakt zijn gemalen meel, hoe fijner hoe beter en hoe meer per kg kunt halen. Ik heb hier tot 25 st. per kg. kunnen halen.

Melk de land is het natuurlijk ook te bewerken, maar dan is je productie hooguit honderd per dag, daaren tegen is het per machine wel duizend.

Enfin hier heb je dan het recept per kg. kedeli:

1 kg. kedeli wasken en $\frac{1}{4}$ uren weeten in water.

Wanneer de boven hun natuurlijke verse vorm hebben teruggezien, de rook goed uitwassen, het water moet dan helder blijven. (eerste versie de boven zo schoon mogelijk te krijgen)

Vervolgens de geweezde kedeli in één maalmaal de zij magelijk tot pap malen. De pap daarna met water mengen, zodat we ongeveer tot de dikte van verse koemelk (samben) zijn.

Daarna via de bovenomschreven centrifuge het melksap eruit persen. (of met de Land de geweldige kussensloop uitpersen.)

Hierna in de melk even met aluinsteen (Bakae, kahae / doorken gran. Dit mag niet te lang duren, hoogstens een halve minuut. Vervolgens de melk op 't vuur zetten, let wel de pannen en alles wat erbij gebruikt wordt, moet brandschon zijn en onophoudelijk raeren!!

Het stremmingsmiddel is:

Epricksap en half glas.

Wijn en bitterglasje

Wijnstecca, melk 100 ~~gr~~ m. gram

stroerum 300 m. gram.

Ben van der meer kunnen de dus gebruiken!

halen we "Djeracksap" geb ruken. Deze verdelen we eerst in 3 locaaldede:

Hiervan we, dat er stoom uit de melk komt, dan

goeden mee er al roerende één derde van het strooming
 middel in en niet dan dat er kleine witte vlokken
 zich gaan vormen. Bij deze al fabrijs, dan wordt
 het tweede deel erin gedaan. De vlokjes worden groter
 en er gaat zich een pap vormen. Zo het roer, dan
 wordt het laatste deel erin gegooid en we niet dan
 dat er helder water tussen de vlokken pap rich-
 maakt. Op dat moment zie je ook, dat de pap zich
 losmaakt van de pauwand. De lakas is roer klaar
 we halen het dan 1 uur af.
 De vorm bestaat uit 4 latjes die een recht hoekig
 raam vormt. Dit liggen we op tafel en doen er in
 dat in die we keeren met water hebben wat ge-
 maakt. De latjes maken een dikke lakas 2x de
 verlangde dikte van de lakas. Met een schep met
 gaas wordt de pap uit de pan gehaald en in de
 vorm gezet. Wanneer de vorm vol zijn
 wordt het deksel omgevoeren, de latjes-venturen
 afgehaald en een passende plank met een gewicht
 erop op de hoek geplaatst. Het water zal door
 deze bewerking uitlopen en als we hand is, kun je het
 openen en de lakas aansnijden. De dikte en het gewicht
 gewicht bepalen de hardheid van de lakas.

Deng - deng Asin (Of 1/2 uur)

Mitgaande van in dambert.
 Alles in lappen van 1/2 in en vriezen. Het roer goed fijn
 stampen en er 1/2 theelepel salpeter aan toevoegen. De
 salpeter goed mengen met het roer. Indien het van
vriezen is 1/2 korrel laasij (Bokura e.g. Bole) aan toe-
 voegen. Het gemiddelde vries lap voor lap met dit roer
 mengsel in vriezen en in een schone gemailleerde bak
 leggen. Bij alle vrieslappen daarmee ingewreven dan
 mag een nachtje laten staan, tot verrijp. (over het
 algemeen wordt de deng 2 in de vooravond gemaakt.)
 De volgende dag is er inbusen een sap bijgehomen,
 geeft wit, ro doekje magzij met dit sap, help op
 uuring of stroo legje droge. Als het nog magzij is
 de inbrang of stroo op een kinbeplaat uitpreiden, zodat
 de deng 2 ook enige warme dan bereiden krijg. Legen 1 uur
 in de middag "balik" de deng 2 en om 6 uur ophalen. In de
 deng 2 dan nog te nat, de volgende dag mag 1 uur

in de middag dragen. En dan naar gerey en eten met
watte rijst of ketan.

Dery. Dery Boembae (Or. 1/2 l. l. l.)

Dery² boembae: uitgaante van 1 Damheri.

1 pk ketambar + 1 ons djinken. De ketambar en djinta
eerst afzonderlijk van elkaar droog bakken tot het begint
te ruiken en vooral niet groark laten worden (aanbranden)
"Is swart was pait". In de boel gebakken, dan wordt de
ketambar en djinken geolampit. Dit stampen dient grof
voeder tot resultaat te hebben, dus niet al te fijn
doordrukken. Hierbij maakt dan $\pm 1,5$ kg gaela djawa
(areus niet geolampit worden. Ook kout kout er mag
bij naar believen. Wil men het ront, roet of
vredeng hebben. En de boembae mag 1 langkashoortel
lijngeslagen (liever geregt platgeslagen) toevoegen, voor
de goede smaak kan er ook 1/2 schijfje bawang paitil
aan toegevoegd worden. Viel bligen, 1 à 1/2 glasje
Botma of Bols erin. Het innervieren geschiedt op
derelict manier als bij de dery² asin. Het oles eerst
persen, raad ik ten rechte af, want juist daardoor ver-
dwijnt de smaak. Als het oles ingesmeerd en ook in
een ton of bak of wat zit, is er geen bezwaar tegen
om er een gewicht op te zetten. Er kout dan veld
vrij. Voor het dragen de lappen oles eerst flink
"kadoek" in de ton en daarna zo nat mogelijk
dragen. Om 1 uur balit, 6 uur ophalen. Mag niet
droog, de volgende dag hetzelfde tot 1 uur herhalen
en balit om ± 11 uur. Wadaek, do. Lethe's ja saek!!

Potjap: (Eddy Ho Oen Kiang).

2 kg kedeli hitam, setelah ditjuki bersih, direbus
didalam ± 3 l. air mendidai (koben) / sampe sernja
habis dan kedelinya mateng (gaar). Setelah itu
ditaruk didalam kangkok / bergiet / sampe dingin
dan kering. Kalau subillah kelampah diatas mana,
ditaruk merang. Diatas merang ini kedeli tsb. diletakkan
dgn. rata, kemudian ditutup lagi dengan lapisan
merang dan akhirnya semua ini ditutup dgn. karung
guni selingga rapi tertutup betul dan ditinggalkan
begitu sampai 3 hari lamanya. Kalau lewat 3 hari
guni dan merangnya dibuka, kedeli tsb. telah peruk
bulukan (pekin mel). Kedeli bulukan ini ditaruk

kelampayan yang bersih / kampa merang / dan didjampur
 hari lamanya sehingga kering. Setelah itu masak ± 10 lb.
 er dengan 3 djangkir garam, sampai mendidih, angkat
 dan masukkan kelele kering tadi didalamnya sampai
 dingin. Djampuran ini, selama 15 hari. Terus menerus
 harus didjemur di matahari, ditutup dengan kain
 tipis supaya tidak kena masuk kotoran. Jadi bikin
 ketjap harus dimusim kering. Setelah itu, aer tsb.
 sudah sedikit kental. Sekarang djampuran aer garam
 dan kelele tsb. diberi bumbu: 5 batang serih, 10-15
 daun salam, langkuas sebesar telur ayam, 3 ajam
 batang djabi, 2 bidji pikhak, yang digoreng terlebih
 dahulu tanpa minyak. 6 bidji (pitjes) didalam 2
 pikhak itu, dibuang, setelah digoreng. Semua ini
 lantas dimasak lagi sampai mendidih. Kobend / dan
 diberi tambahan gula aren 5 kg, yang terlebih dulu
 telah dimasak didalam aer setjukupya. Jadi setelah
 aer garam dan kelele tadi telah didjampur aer gula aren,
 semua dimasak sampai matang betul. Bila kurang air
 atau mau boleh ditambah sebjuknya. Kalau sudah
 matang, semua itu lantas diaring dengan kain voile
 atau sematjem itu dan biar ketjapnya menetes semua.
 semuanya, djangan diaduk. Sesudah itu, sekali lagi
 diaring dengan kain bersih. Jadi semua matan kering
 lama, jadi harus sabar. F.F. nie onderen bludrij!

Kulit loempia (Eddy Ho Den Liang)

2 putih telur didjampur 1 glas aer garam (garam 1 sedek keh)
 diaduk dengan 1/2 kg kepung berigu dan 1 sendok makan
 kandi (kepung). Gaed kueden sampai seperti lesley
 roti kandi sedikit lebih tipis. Pake wadjan ketjil
 yg. special untuk keperluan itu, jadi wadjan baru
 dan djangan dipakai untuk lain keperluan. Wadjan
 dikasi sedikit minyak dengan kwast atau lap ketjil
 supaya kulit tidak menempet diwadjan. Tunggu sampai
 wadjan panas dan dengan deeg tadi didalam kangan,
 dengan kjeat digosokan merata sebesar telur dadas
 atas wadjan panas itu dan lepas angkat dan begitu
 seterusnya sampai deeg yg. ditangan habis. Colons Manus
 maet j'it cersé gaen theke ont gaet te lunn wade!

F.F. Pikkab is een gedroesd chin, vruchtige Mat donderbun van
 Pless is en de vrom van en driepensize oter.



Chinees Spinariessoep.

100 gr. bloem. snuffje rook - 1 ei - 200 gr. varkensgehakt -
rouw. peper. fijf gesnipperde ui. 1 ltr. bouillon.
1 flinke eetlepel fijfgehakte selderij. 1 flinke eetlepel
gesnipperde mager ham. 4 eetlepels spinariëblaadjes.
Als vuuraf voor deze soep worden Won Ton
gebruikt: Men mengt de bloem + rook, voegt 1 ei
sac en een beetje water ^{ongeveer een soeplepel vol} om er een soepel deeg te maken.
Men bedekt de deegbal met een schone doek en laat
hem een kwartier rusten. Dan rolt men hem uit op
een met bloem bestoven plank uit tot een papier-
dunne rechthoek. Men snijdt deze rechthoek in
vierkantjes van ongeveer 5 cm lang en breed. Men
maakt uit 1 deeg 16 vierkantjes halen. Men maakt 1
varkensgehakt van met rook, peper en gesnipperde ui.
Men legt er 16 balletjes van en legt op elk vierkantje
een gebakke balletje. Men vormt 1 deeg om het gehakt
sac en plakt de randjes met water vast. Dan
kookt men deze vleesballetjes een kwartier in licht
geroken water. Men laat ze uit lekken en houdt ze
warm. Men verwarmt de bouillon met de selderij
en laat dit 5 min. kachtjes doorkoken. Dan voegt men
de gesnipperde ham sac en de spinariëblaadjes. Men
kookt hieraan 1 beste spinarië met mooie kleine bla-
des nemen. Men laat dit slechts 1 min. en beslist niet
langer doorkoken. Dan legt men in elke soep 1 of 2
en men giet de soep erop. Hum. Hum.

Saus met porrijnesaus.

1 os atong. enkele plakjes wortel. 7 ui - 1 kopje selderij -
1 kopje komkommer - 1 leunierbladje.
Voor de saus: 60 gr. bloem - 60 gr. boter of marg. - 1/2 ltr.
bouillon. een vleugel van een blokje. 1 eetlepel dobbelsteun-
spek. 1 leunierbladje - 1 klein. 75 gr. fijne porrijne -
1 el. rode wijn - snuffje cayennepeper. snuffje rook. citroensap.
Bereiding: de atong gaat afpelen en met ruim water +
rook + kruiden ruim 3 uur koken.
Saus: de porrijne een half uur kachtjes koken in ro-
de wijn, aangevuld met ongeveer dezelfde hoeveelheid
water of iet meer. In die tussentijd maakt men de

grondsaus (sauce m'ère naame de France folie-kei.
 Dese grondsaus is: smelt de boter of marg. Al roert
 de bloem er door en laat die goed donkerbruin branden
 Al voegt dan 1/2 ltr. bouillon bij, voor de kleur 1/2
 lepel Worcestershire sauce of soja en voor de geur de
 kruiden. de bouillon bij kleine beetje regelmatig toe.
 voegt en goed roeren, open klonters s.v.p. Al laat die
 alles een kwartierje zachter pruttelen, heeft dan de
 saus en voegt de roijne in hem loeknat toe. Al
 maakt de saus op smaak met zout, en smulpi kori
 suiker, en muskatis cayennepes en wat citroensap.
 Al snijdt de tong in mooie plakken en giet er wat van
 de saus op. De rest s'k sauce in een sauskom apart.
 Verder set men bij dese tong: kleine nieuwe aardap-
 pelen, die even ongeschud zij met wat boter, + felder-
 als groente doperwtjes of asperges. Wij serveren dit met

Pork Rendang (Nelly).

2 kg pork + 1/2 ltr. full + rode Lombok + 20 drooge van
 de massala + pork regelmatig opbreken. later sudderen

Nº 2 - 30 Juli 1962

2. Bereiding van tabak (Tong - tong)
 Met is oog op de kleur van i eindproducte wordt als
 grondstof nitobolint de witte ledelsoorte gebruikt.
 Dese bane worden gedurende de minste 5 uren gewasht
 van onzuiverheden en bijmengsels ontdaan en da in een
 steen handmolen fijn gemalen onder toezeging van
 weinig water. de melpap loopt als een dikke witte
 krij hang en in de molensken aangebracht wordt in
 een gereedschaps ton.
 de krij wordt daarna in open ijeren panne (wadjar)
 gebakht. Het schijn wat afgeschepet en i rookt wa
 hoken door een doek gefiltreerd. Op i doek blijft een witte
 deegachtig massa achter, welke gebruikt wordt als ender-
 of verbruikvoer (de r.g. ampas tabak). Het rookt, dat
 vorgelezen is. beris een milchachtig sarrin. Na wat afge-
 het de rij, wordt hieraan wat fijn gestampte babae tabak
 van uit China onder de naam van "kien tsing sik"
 hien tsing sik / ingevoerde waterrij gipsvoort, toe-
 voegt, melk middel het eind is i rookt daei
 hi volkomen afhoeling wordt het geheel in dach

pati en met spenen deewaard om oostelijk water te
verwijzen. Hierna is 't product gereed om in flakke
gouden en als rookning in de hand gebruikt te
worden. Als conservering koni het ook veel eens
voor, dat de platte kake in een opperhals van
bevingen wordt gidoopi, waardoor deze
opzwelking en gele kleur aanneemt.

3) Drie glaze bedelen worden naast de een rechte
gedekte rij, 2x door de molen gemaal. Dan er 6
glaze water erbij doen en 6 theelepels suiker.
Kook dit mengsel zonder rouw.
Daarna alles laten afkoken, en paar druppels arg
erbij doen en flink roeren. Na afkoken het ook
laten oplossen door de daek.

Vervolg Bika Ambon.

Bereiding: het beslag met de hand aandringen (met een
lepel quaai maaitje) het deeg, de biter en vanille met
een gedekte van de suiker dooren mengen. Daarna de
santen beetje bij beetje toevoegen, na elk ei wat
spanta, totdat alle eieren en de suiker opgebruikt is.
De eieren behoeven niet gekleefst te worden. Het alles goed
gemengt dan het beslag door de zeef halen voor een
kruis klontje.

Dit beslag laten staan, totdat het goed geroken is.
Bij een glad gesluis beslag koni er een dikke laag schijn
op te liggen. Ook kan men gesnipperde amandelen op de
bika ambon doen (al roerend). Het bakke geschiedt
niet in de oven, maar in een wonderpan of pentakam.
De wonderpan met biter besmeren, even van te voren
voorverwarmen, daarna het beslag al roerend in de pan gieten.
Bijzonderheden: de sante niet te veel meer rij, 250 gr.
De maai bouddie eerst boude rij, voor te gebruiken.
Het beslag moet glad van de vingers aflopen. Prik
de haak met een breipen om te zien of hij gaar is.
De bika ambon die men bakke in de oven, vertoont
geen gaar!

Heue talam.

glas maarens, iets minder dan 3 glaze water, 9 glaze
bitterdrukker, iets rouw, 2 theelepels aardappelzout. De
suiker in water oplossen, maarens erdoor en tot dik koken. De
vanille verschoon gieten. De sante met powder of vanille koken
in de sago. Deze sans over de heue talam gieten en alles
nag en 1/2 uurtje laten staan.

overblijvende krumme sauker neem je 7 kopjes. Neem van
 de maizena 2 volle lepels af en meng deze door de dikke
 sauker. De rest blijft over staan voor de dunne sauker.
 Doe de 7 kopjes dikke sauker in een pannetje met de gela
 djawa. Neem er wat va af en meng deze bezaame met
 grotte del maizena. Doe nu de rest van de dunne sauker
 met de gela djawa in het pannetje en meng er de aangelengde
 maizena (grotte del) door. Voer op 't vuur tot en stevig
 gebonden massa is ontstaan. Giet dit in een schaalje met
 opstaande rand en laat 't staan. Het nu een ander
 pannetje met de aangelengde ^{ditte} sauker en een weinig rouw op
 't vuur en roer dit tot een gebonden massa. Giet dit gelyk
 op de bruine massa in een schaalje uit. Je krijgt nu een
 pudding met een bruine, zachte massa en daarop een
 witte, enigzins zoute massa. Het is rond raag
 het later in suiker.

Jendol

Saaken van een halve klapper (met te dit) 1 lb. Jav-
 suiker bezaame koken en wanneer de suiker gesmolt is
 roeren 3 à 4 lepels Koehuismeel (Kajang itjo) van
 lengen met lauw water en dit mengsel door een speciale
 Jendolreuf (met grote gaten) gieten in een pan met koken
 water, waardoor de druppels als kleine glibberig bolletjes
 worden. Deze worden er later uitgeschepd en in lauw water
 gewoepen. In limonadeplanten daer te de saaken en suikersaaken
 en paar lepels glibberig. Dit rond consumeren!

Wage van amandelen (Tong²)

1 lb. ons amandelen, 3 ons suiker, 1 eetlepel boter, een beetje
 ariz, een snuffje zout.
 De amandelen in wat kokend water dan een pellen, daarna
 snijpen. En een ijeren reedjan de boter smelten en de
 suiker erbij doen. Onder voortdurend roeren en met toevoeging
 van een beetje ariz en een tikje rouw smelten. De amandelen
 erbij doen en doorgaan tot dat de suiker bruin gekleurd is. Als
 de massa dek te geworden, uitstorten op een met boter niet
 smerde warmer plaat of blanke plaat. Wordt ze afgekoelt
 is er daarna hard geworden, de wage in stukke zijde.

Piba ambon (Tong²)

250 gr. brooddeeg, 250 gr. poedersuiker of 200 gr. grove suiker, 250 gr.
 sauker, (met wat rouw), 1 eetlepel boter, 1 ei, 1 vanille stang

1/2 pd betannuel, 1/2 theelgel schar kalk / ongebliose kalk / wat
lauw water en paar druppels groen gebakleusel; goela djawa,
geraspte jonge blapper. Recept wordt i betannuel gamsahi:
de ketan wordt afgespaeld en na it uleiken soektig in een vijzel
gestampt, daarna geseft en op een wan in de zon gedroopt.
Het meel wordt met i lauw water en i kleusel tot een vrij
slip deug gebreed. Vorm er balligjes van, zo groot als een
flinke klinker. Druk in elk balligje een kuitgje. Stop er een
stukgje galla op in en knijp i balligje dicht, maak i
meer mooi rond. Met een pan water met wat hout op en
laai i flint stoken, werp er een handvol balligjes in. Zij de
gaan dan home de louw drijen. Ze worden dan in koud
water met wat hout gedaan, en daarna nitgeseft en i
de geraspte blapper gesefteld. Recept 'recept' 'selam'.

Recept nagorari.

150 gr. rijstmeel, 5 à 6 dl. sanden, 50 gr. witte suiker,
en paar peppe pisang radja, en stukgje pandan, 1 djeroch
soeraetblad. Maak i rijstmeel als betannuel. Breng
de sanden met de kladsortie van de kook. Meng er van i
voor i. meel en suiker door. Blijf roeren tot dat i geheel
glad is en laai i een bevoelen. Neem er de kladsortie uit.
Schil de pisang, snijd de schin in stukken en meng de door
de pap. Leg de massa in een duurdasé selokeltje en dan
in de stoompan een orogeders i uur.

Recept pipis kopper.

Maak i melkde bedag als nagorari, maar laai de pisang
en de witte suiker weg. Neem kleine onruwaste papjes,
die op stoom gret koken worden. Leg in elk potje een
stukgje 1/2 pd suiker per grootte van een gelder, daarop wat
pap, dan een lepel geraspte blapper en daarop wat dikke
sanden. Stoom de potjes in de stoompan.

Recept ketan selam.

1/2 pd mairera. 1/2 pd fav. suiker, 1 oude blapper.
De blapper rasp en er 10 kopjes lauwwater op gieten en
niet persen. Laat een uur staan - de dikke sauk drijft boven.
neem hierna 2 kopjes af en zet deze kenjke. Na de over.

maar dan geen kanel in, wel fijngesnipperde amaran-
 delin, rozijnen in kwiek gesnedd + Jamaica rhem.
 Dit laatste ruim bequien pls de fack slaar is en nog
 warm is. Doe er maar geen rozenolie bij, zo hebben
 wij de kack verhuast!
 Bij Speckhaek + muscaas ma i metgen sluyt 2 grote
 lepels suiker of suer.

Rijstmeel.

Om rijstmeel te maken, legje men de gewassen rijst een
 nacht in water te weken, stort die dan op en vergiet on-
 t water er geheel af te laten lopen. Daarna stampje men
 ze fijn en zeefje ze door een fijne zeef. Dit meel is en
 niet te dikke laag op een seau in de zon laten drogen. Dit
 en paar dagen achter elkaar herhalen. Voor 't drogen er met
 een lepel goed in roeren.

Gadaanse poffertjes (Ben Kraam is die Serakie? of v/d Kraam?)

Een verre klapper raspe, maak er 1 lb. sauten van. Laat
 de sauten en een paar stam, schep er dan de dikke sauten af, die om
 de saus worden gebruikt. Maak dan de rest van de sauten, die
 een licht verwarmd wordt (3 koppen) met 2 volle kopjes
 meel en 3 goed opgeslagen eieren en beslag, iets dikker dan
 pannenkoek en wat rouw. Bak in een ijekere of kopere poffertjes
 pan poffers. De bollen worden bevoert ingevult met de wilgeputte
 droog klapper, welke voor 't gaauw in de den daelje wordt
 gebonden. Het klbeus de pan dicht. Rij de poffers aan de
 onderhand sonder van kleur en vertonen niet aan de opcorrelaten
 putje. neem ze dan met een vork uit en leg ze op een schot.
 Voor de saus: verwarm de afgeschefte dikke sauten met een
 stuk Gadaanse suiker naar smaak. Klop 1 ei schuimig,
 meng er van het vour de heke sauten goed door. Niet meer roe

Ananasdaartje (Ben Kraam dit sauer suiker beken!! met suiker!!)

Maak een saepel deeg: 100 gr. Joka, 175 gr. geseift meel, 1 ei door
 2 1/2 lepels poedersuiker, wat vanille suiker. Bestrijk de platte vorm
 met boter, bestrijk ze met meel, bekleed ze met 't deeg en knijp er
 een randje in. Bak met een pen leen en daan in de bodempjes, opte
 ze niet te veel rijpe. Pak ze bij matig hitte in de oven licht
 Laat ze even staan en neem de hoortjes eruit. Vul ze met inge-
 hoote ananasmoes of rabarber of fijngesnedde ingewaaiken ginder
 leg bonen of elk daartje en decorerje heroe.

Klakkouzen (Rusje Kaptin)

3 eiuwitten, $\frac{1}{2}$ pd droog meel, $\frac{1}{2}$ pd fijne suiker, $\frac{1}{2}$ pd
 boker, vanille, roos, Bereiding:
 eiuwit goed klutsen, voeg hierby het meel, de suiker,
 vanille, boker en wat roos. Doe nu lepelsgewijs het
 beslag op een bakplaat en in de oven lichtbruin bakken

Klapperkoekjes (Rusje K.)

3 doosiers, wa de klakkouzen
 $2\frac{1}{2}$ theekopje klapper, 1 theekopje gestampte suiker, 3 eidooiers
 3 druppels bittere amandel olie. Bereiding:
 de klapper maelt ders en niet al te oud reij. Rasp en droog
 re van in de oven of in de roos. $2\frac{1}{2}$ theekopjes hiervan
 en meng re bij de geklutske eidooiers met de suiker en
 amandelolie, van dit deeg maak je platte ronde koekjes
 (met je spinpel in t midden drukken) in de oven licht
 bruin bakken, ~~en~~ eet re.

Spekbaek (Ped)

Spekbaek - middellijn 2 x cm hoogke + 7 cm bestend 2 loeken
 Dit is ons recept, wij hebben t recept van Onia'sje moeten
 veranderen, t ward Indische ei tjs.

13 khal. eieren, gewicht doosje.
 gewicht suiker is gelijk eieren.
 meel " helft der eieren.

1 kg. boker (volgens Ped was t te nat).
 Eerst doosiers kluit klutsen, dan de fijngestampte
 suiker in doen, dan de geklopte boker erbij, dit
 hele roohtje meer goed draaien.
 Nu t meel sukkeijs inspatelen en allerbaeste het
 stij, geklopte eiwit. Oma gebruikte allen gerdemon
 en kanaal, geen bruidrugel.

Verget niet de specerije al eerder in t meel te doen.
 Wij hebben gebruikt = 13 theelepels gerdemon en 8 kanaal
 ogo 2 spekbaeken. De gerdemon graf malen, vooral niet fijn!
 eerst vuur beneden voor de onderste 2 lagen, en dan
 boven vuur. Na elke laag plat drukken met een
 plat glas drinkglas. Hard drukken, anders is t klief.
 Voor moscovisch heb ik de helft van beslag genomen

een been en vier vreden. Vullen met de bali kerpap en dan
 dicht maken. Zorg dat de bali er niet gluisst.
 Neem een pan met water en een vergiet. Het water niet
 meer laten koken, eerst de blaargewasste bapow indaem
 en dan pas stomen. Na 15 min stomen. d. w. z. als i water
 de boote, dan pas 15 min. - mag j pas heken
 het i 1 uur op klein en klein met pan en al van 1 uur
 het het schiel of vleg afnemen. Er mag geen druppel stoom
 op de bapow komen, want dan krimpert ze als een balleij
 in deaar. Het vergiet heyd, maar is licht en lekker als i slaan.
 Get ei.

Stroop soesae. (Peda)

1 lb. melk, 1 kg suiker, rozen-essence en wat blauwrood
 Melk en suiker opkoken en steeds roeren, ongeveer een half
 uur. Daarna afnemen van i uur en blauwrood in poen.
 Melk is een mespenzi.
 Als i wat afgehaald is, no, dat de damp er niet meer uit
 gaat, dan pas de rozen-essence. Laten afvoelen in in
 flessen doen, j bijgi hiermit rein 1/2 fls.

Beschuit kaart. (Tus kaas)

1 kopje fijngestampt Marie-beschuit, 2 lb. ribbe roete melk
 pang chengd melk 1 lb. melk water, 5 eieren, 1 pk vanillesuiker
 2 à 3 eeklepels boter.
 De eieren kloppen met de boter tot dat i niet is en dan de
 melk al roerend erbij doen en dan de beschuit en vanille
 suiker. Alles in een beboterd pabblik doen en in de oven
 lichtbruin bakken (76 deud i algiel in een gewooneleerd bord
 want makkelijkter snijden, want j kan de kaart niet uit i bot.
 Blik halen fligit sets op klappertaart.

Kahang. moiji. Noisgat (Ardji Rapien)

Kahang een bakken in de olie en dan malen niet al lafiji,
 met een beetje roet.
 1 eeklepel suiker smelten in de pan, een half eeklepel boter,
 2 eeklepels gemalen kahang erdoorheen mengen tot het mooi
 bruin niet en op de beboterde plank uitlaten strijken en
 1 vinger, grote naar wens, daarna omschelden in papier (of silberp)

kan met de beenderen, die je tot koldoe gemaakt heb / mengen en was soja (Geroechap?)
En met bonen en gerichte op water en aardappel.

Bapouw (Ped) ± 30 stuks!

1 pd. karnemelk (veel) / boq. gist., ietsje soet, dit aan-
leugen met 1/2 glas Camus water, veel en gist samen
kook kudden en laten staan, ongeveer 1/2 uur, tege-
dekte met een vochtige doek. Daarna meer kudden met
1/4 pd. poederwiter, ei, meer 1/2 p. melk bij doen. Dit
laatste moet je natuurtijde bij hetjes van doen. Men 1/3
glas Camus water en voeg dit ook naar gelang de
substantie te dik is. Nu meer ongeveer 1/2 u. laten
staan, afgedekte met een vochtige doek.

Dit vult je meer en schokeltje met melk, zodat je
handen steeds in haar palden. De kous is zo te knie-
den en te slaan dat de massa een egale bal wordt
en los van je hand laat!

Bapouw (Kuspaas)

1 pd. bloem + 30 gr. gist / Panninggist. / ei, weespun soet
en wat water.

Van bloem + ei + gist brooddeeg maken, goed kudden
en slaan dus, ± 1 uur laten staan om te laten rijzen.

Als it gereren is, nog een keer kudden en slaan en dan kleine
ballenjes sullen met gelakte op 1/2 in Chinese bereid. of
ketjang itjo, op stellig papier ± 3 kwartier laten
rijzen. Dan in een rijt houwer / i water laten koken
de ballenjes ± 10 minuten laten stomen, 4 of 5 tegelijk
naar gelang de grote van je vergiet.

gelakte kwafloek, krij = taeghi heker? peper, soet fruit

Brood Red Bapouw!

Maak uitassen Dabi - ketjap van oawang pedes, merak,
peper, djahi en ketjap + suiker. Dit alles krong bakken. Dit
rijt papuety van ongeveer 10 en knippen. Nu de ba-pouw
sullen, dit vereist even een handigheid, daar je een plechtje
van de melk substantie en recht ook proberen te maken, de
melk schiet elk ogenblik in elkaar en it wordt in it begin
1/2 plecht: ten grootte van een hippeni. Niet kumbet als de bali eruit
hand, neem een ander plecht.

Vanille sla (om pudding etc) Vataing.

4 acren goed blutsen met suiker en vanille naar smaak, el radrende oprette met melk tot 's gaar is (zonder melk of den woods en theelep. wairena).



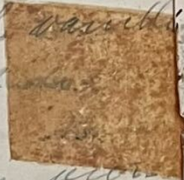
Gatcau Africaan (popie Gredbooy).

16 kampenji = droog. des 4 ei : 200 gr. suiker, (leer 5 ei. blutsen)
 ~~75 + 200 = 275 gr~~ melk 100 gr.
 cacao = 10 gr.

met 5 eien apart blutsen, afsweld. met wit + melk op slaat.

Milka (Maatsje S.) zie onder schrift

Op 3 lb. melk, 1 kg. suiker en een (of 2) groot stuk was... en een beetje roest. Alles gelijc nichoben tot... dikke dan borstplaat. Daarna uitgoeien en als 't dek is, snijden in kleine hande stukken of "Wylbert".



Spam kodok (Maatsje S.)

De blyf eerst slijcken Daarna voor p. leggen met a. bils naar p. toe. Dan een streep trekken van de sal. ... de boengger. Het vel moet je dan los van t. vles. de boengger met p. slijcken 't vel afsnijden bij de borst met p. oordichtig zijn, dat 't niet veteurt. de vles laat je er dan en de post ook en dek. Waas vles is, neem je af.

Daarna neem p. al t. vles weg en heb... meng dit dan met abjar aelgierken en 6 rauwe eieren; & als mall p. gaar koken dan neem p. de banebon... duer 20 min. p. rook en als 't goed gemengd is, de blyf vullen. Als 't gevuld is, dan dicht waasen ten het vel van de blyf op de blyf (C) leggen. Een bah mesbater smeren en nu de boon doen. De gaar eieren blyf p. 20 in 't vullen dat p. blyf snijden dit blyf (C).



De saus is de eieren die eruit gelopen zijn, (Gaemen in een 60 gr. g. rookte kastanje + 1/2 thep. chieroppyon 1/2 thep. 1965) 60 gr. vanne bon + gewokte orenbros + 1 more appel + 1/2 thep. cognac of willekeurig

ppp thsel

Pisang taart.

2 een bord vol pisang ambou. 8 eieren - liefst rood en wit
apart kloppen. 3 lepel boter - 5 lepel suiker. 2 1/2 lepel meel.
een stomp vanille.

Daarom hou de ei dooriers + boter (of slagroom) + suiker
+ meel roeren. dan de pisang mengen de luchtig de it.
eivit erdoorheen roeren. $\pm 3/4$ meel tot 1 meel die de vonds...

Spekhoek.

G. W. W. ... Oma Carels
... en de rest in de oven heeft

10 eieren wege met suiker (gestampt) ...
5 eieren " " meel. 1 pond boter (1/4 pd meel
rood en wit apart kloppen. -
1/2 rood, de suiker, dan doorroeren, dan
meel, dan pas boter.
gardening. 2 theelepels, 3 theelepels vanillemeel
(shinduegel, palke).

Moscouisch gebok.

gic spekhoek b. slag. met rum of brandy.
Maar met suiker, krenten en korijsen
preede.
Als de hoek gaar is, dan besprenkelen met rum.

Stouingsbrood. (Oma Carels)

12 eieren, boter (voor 10 eieren 1/2 pond, dus 12 eieren 0,6
gewicht van 12 eieren voor suiker. 725g.
" 6 " " meel. 375

Roer eerst eieren, dan suiker, dan meel, boter
op 1 laait. 3/4 meel gebakken.

Ananastaartjes (Oma Carels)

1 pd meel, 6 eieren, boter rommel tot dat te
compact blijft. te eivit niet gebreke.
Ganeden - Men die gebakkingd en minimum baf
uurtje late staan.

175cc 350g meel
200g boter
2 eidovia
4 theelepels vanillemeel

G. P. P. P. P.

189cc 196g zand
50g ...
190g ...

Boud. Maag. Schijffer.

- 2 fl. rode wijn / Costenac.
- 1/2 fl. witte wijn / Graves.
- 1/2 fl. rode wonsserende wijn / Louis Berz, red kop.
- 1 fl. witte wonsserende wijn / idem.
- 2 fl. per branda.
- 1 fl. vanilla stroop.
- 1 fl. siigrauw. / 1 grote fles.
- 1 fl. kersen of stater, van rikken ontdoen } in stukjes
- 1 bl. jerricken. } snijden
- 2 velsche ananasen, in stukjes snijden en op brandewijn alken of cognac.
- 1/2 fl. Cognac of brandewijn.
- 1 fl. calvitter. (3/4 in doen) / bruine stof.

3 maerina } roepel. + 6 lb suiker + broen melk + vanilladropjes + 1 hoop extract combinaar + 3 ei
 4 melk } melk: 560 melk van 90gr / 19 grootte
 suiker: 720 / 1290 ei

Suere brülee.

1 champagne is ± 40 gr. / 1 hoop (Hollands) = 130cc. dan 3/4 in ± 100cc. 6 ei

1 theelopp gebroude suiker } mengen tot voor de loek } 390 suiker
 1 koffje extract } " " " " } 250 gr melk

1 gewicht van fijn suiker op 12 lijnen. 8 : 8 450 gr
 " " " " " " 6 : 2 300 gr

suikert spart klutsen. roertijd in totaal = 20 minuten. extract
 eerst eierdovies klutsen, daarbij suiker roegen tot 1 wit
 richt: dan moet er in, afwisselen met eiwit. extract
 Resultaat: 2 middelwater + roek hoeken. vla: 3 ei + 3 eeklopels extract
 + 6 suiker + 500 cc melk + 1 hoop extract combinaar
 India: 4 eel melk + 2 suiker + 2 vanille suiker / 1 Bonnie Klop
 Raboe Siam kaart / alias Vermicelli } 10 pin
 1/5

De laboe, eerst stomen, zodat it nog hard is; dan raspen en it water goed uitpersen. Dan een papje maken van melk, eieren, vanilla en suiker / minder dan 1 gewicht id eieren, daar de laboe zelf al roet is. Dan "au bain Marie" kofpel it gaar is. b.v. 6 laboes op 6 eieren de gewichte daarvan voor melk

Roth Raboe (Wies)

8 hopunier + 1 eendenei; 1 1/2 gr. glas melk. 1 gr. gl. suiker. 1 eier
 roeten. Eerst eieren even dan melk suiker, dan melk, dan 1/2
 soera kuller, 250 cc melk + 2 ei + 2 goepel. suiker + 1 goepel maer

32. Jam Hegd. (Kibelle)

8 0 0 0
 0 0 0 0
 0 0 0 0
 0 0 0 0

300 gr. bloem, 200 gr. boter, 150 gr. basterdewiker, 1 theelep
 melk, 50 gr. suiker, 50 gr. gepelde en een fijn gemiddelen suiker
 delen (ook don pinda's te vervangen) 1 eierdooier.
 Hooft van bloem, boter, basterdewiker en suiker een goed
 samenhangend deeg, vorm er te een salpeter bal van en
 laat die enige tijd op een heete plaats rusten. Rol de bal
 vervolgens uit tot een dunne lap en leg deze op een
 met boter bestreken bakblik. Bestrijk de deeg met een
 eierdooier, die met 1 theelep water is losgeklopt.
 Snij er daarna de suikerdelen (of pinda's) die met
 de suiker vermengd zijn overhem, plaats de bakblik
 boven in een matig warmen oven en laat de deeg in plm.
 15 min. bakken en gaar worden. Nieuw is blik met een
 mes; snijd met een mes mes stug langwerpige koekjes
 van plm 3 x 0 cm van de deeg, laat deze behouden en
 bewaar ze in een goed gesloten brouwenl.

33. Guldekoekjes. (Kibelle)

250 gr. bloem, 125 gr. boter, 125 gr. basterdewiker, een scheep
 melk, een paar theelepels jam of gelie, een smeffe zout
 eierdooier.
 Hooft van bloem, boter, suiker, melk en zout een glad
 deeg en rol dit uit tot een plak van 1/4 cm dik.
 Leg de deeg op een plak op een met boter bestreken bakblik
 bestrijk de deegplak met jam of gelie en leg er de
 suikerdelen op. Prijs er hier en daar een gaatje in
 en bestrijk de bovenkant met een even losgeklopte eierdooier.
 Bak de deeg in een samelijc hitte oven in plm. 25 min. gaar
 en bruin. Verant de gebak daarna met een scherp mes
 onmiddellijk in smalle koekjes van plm. 1 1/2 x 4 cm.
 Laat deze behouden op 1 bakblik en bewaar ze in goed
 gesloten brouwenl.

G PPP thesel

bolle kranse kran + gewoone oosters
 1 roze appel + Beninghas cognac of inder kran
 19 69

30. Hebkoeken / Libellen.

250 gr. bruine suiker (zo donker mogelijk), 100 gr. bloem,
125 gr. amandelen; 100 gr. boter.

Breng de amandelen met lauw water van de kook en
nemen it pannetje, zodra t water kookt, van t vuur.
Draai de amandelen van de bruine vlieps en hak de
in kleinste grove stukken.

Knud boter, bloem en suiker door elkaar. Knud er de
amandelen dooren in vorm van t seeg ronde balletjes
ter grootte van knidlers.

Leg deze op een met boter bestreken bakblik en schuif
t blik boven in een heeten oven. Druk de balletjes, van
nuer de niet olog uitlopen met een mes even een
weinig plat. Laat de koekjes in plm. 10 minuten meer
bren in gaar worden, haal t bakblik uit den oven, laat
de koekjes even bekoelen en neem se vervolgens met een
scherp mes van t bakblik af.

Laat se bekoelen en bewaar se daarna in n goed gestoten
brommel.

31. Kaaktoezeg / Libelle.

100 gr. bloem, 100 gr. poedersuiker, 1/2 theele vanillesuiker
& 1/2 theele van kleinste grote eieren, een snufje rood
Puur de boter met de poedersuiker, t rood en de
vanillesuiker tot room.

Vermeng deze massa met de even lasphoppte eiwitten
en roer er vervolgens de geyefde bloem dooren.
Spreit van dit mengsel, dat dit voutbaar moet zijn, op
een met boter bestreken bakblik lange reepjes op eenigen
afstand van elkaar met behulp van een spuitzak waar
in een glad spuitje is gedaan in plaats het bakblik boven
in een met de heeten oven. Laat de koekjes slechts lang en
vanden lichtbren in voor t overige goudgel van kleur
worden en neem t blik, wanneer de koekjes na plm.
15 min. gaar zijn, uit den oven. Haal se met n scherp mes
van t blik. Laat se bekoelen en bewaar se in een
goed gestoten brommel.

26. Luitnantspudding.

agar^e lozen met een weinig suiker.

1/2 fl. gelie mengen in de agar^e.

1 wit van 3 eieren hard klutsen en gelie en agar^e min
mengen als klutsende (half houd in de vorm).

Stem met vanille saus

27. Liquorpudding.

3 doovers klutsen met 4 lepels suiker. Als 't wit geslagen
is, mengen met agar^e en op nieuw lozen. Als 't gaar is
(als niet meer smilt!) 1/2 s. wit klutsen, gheen hard bij de
vla 1/2 kop eidoen dan in 't wit bij beetje roeren. Stem met
vanille saus / stang.

28. Blappentaart v. brood.

Men neemt voor 1/2 lb brood, 3 eieren en 4 jonge klappers
van 1 brood zonder korst, maakt men een pappi met wit
melk. dan klopt men de eieren, 't wit en de doovers als
opast, voeg bij de broodpan vanille en suiker naar smaak,
de fijn gesiepte klapper, en paar lepels gesmolten boter, en
gebak geklopte eieren, en 't laatste de tot schijn geklopte
eierwit en dan bakken.

29. Wodhaet.

Men maakt v.l. 1/2 fl. melk 6 doovers, 3 lepels suiker.
1 stang vanille, daerda besmeerd men broodjes met
gelie en dan legi men ze op een vuurbaste schotel
(bord) met boter besmeerd. De v.l. wordt er overheen
gestort en dan wordt de both gebakken.

L p 21 melk
1/2 vanille + 1/2 vanille glas cognac of melk
1/2 vanille + 1/2 vanille glas cognac of melk

21. Cempurong.

4 eieren, 6 grote lepels suiker (fijne)
1/2 lepels melk trigae, zouten.

22. Petene.

Reist met eerst bevochtigen met water en dan een
grote tangok haken; dan in kopjes die van lappes
oborruin keja en dan op de klatat.

23. Peloe Majang.

Reist met eerst nat maken en dan koekas.
Half paar rijnde kneden met warm roze water, dan
door een pers haken en dan roze koekas, totdat hij
glimt. Men met suiker en santen (rode suiker).

24. Gonglong.

Reist met een pap maken met water en daan wedji
stampen en met water persen, daarna een klein stukje kalk
er in en te schuim afschepjen en dan mengen in de pap
en dan haken tot te gaar is. Daarna hele dikke santen
met roze haken. Overin in een ^{rijnde} blaadje doen, waarop
de pap en dan een flinke 1/2 lepel santen er overhaken
en dan koekas.

25. Pitji Palak.

Eerst 10 hardapp: haken en daarna herten, dan met safs
mengen 2 lepels daarna in steppen snijden en in warm-
water haken, totdat hij snijft, dan suiker water maken (roze)
en de haken er in doen en met klapper steen.

17. Ruwe Mangkok.

2 1/2 ct. tapi of zelfgemaakte rijsttapi
4 kopjes rijstmeel, 2 kopjes gula djawa.
1 kopje dikke santan; de santan moet rebus er in; ook
kan water gebruikt worden.

18. Ruwe Apem.

1/2 lb. waarde 5 ct. voor een reep wijnen.
en mengen met 1 kopje suiker.
3 kopjes meel en 6 kopjes santan.

19. Ruwe Lapis.

20 eieren, 1 lb boter, 1 lb suiker, 1/2 pa melk, de kruiden.
2 theelepels kanel; 3/4 theelepel kruidnagel; 1 theelepel
garnemoude, 1/2 theelepel faeli, 6 kopjes (groot) wit + 1 kopje
spart voor it laatste. in de rest mengen met de kruiden.

20. Christmas Puke.

10 eieren, 3 1/2 ons suiker, 4 ons boter.
5 ons melk, 1 1/4 ons gesneden langkwe.
1 ons gesneden sukkade, 10 ons gesneden amandelen.
1 3/4 ons karnari, 1 ons snippers solit ajeroek, 2 ons gesneden
wijn, 1 bitter glas brandy.

Kruiden:

1/2 theelepel faeli, 1 theelepel kruidnagel,
die manbars met wat melk mengen.

Dit is bestug voor 2 koeken;

in 4 pt boter bakken of van zeieren een koek
voor 5 ponds boter is.

de koek gulleki, ook in de oven.

1/2 lb. appel + 1/2 lb. cognac of in de wijn

14. Appelkruut.

Deze appelen gaen lozen met kaneel en met mel mengsel en door een vrees halen en verder in kruit men t doen een met suiker en wat arrowroot stoven. en wit riet en voege

53
de geden met
land
kuch bij
te

er hij
vrij vuer en voer steeds
er t houd op t ook

15. Bitterhoekjes.

1/2 pond amandelen met 8 druppels bittere amandelolie,
3 pond fijne suiker, stamp de amandelen half fijn, doe er
8 ongeschlopte eiwit bij en stamp ze te samen goed door
elkaar, voeg er dan de suiker en olie bij. Maak voor
iecar hoekjes een klein bolletje van dit beslag en bak ze
op papier, na iedere bol eerst met water glas gestreken
te hebben.

16. Kraasbollen.

1 ons geraspte kaas.
1/2 ons boter
1/2 ons melk
4 eieren
1 kopje melk wat wijnmostaas, een weinig suiker.
De melk wordt opgezet en als ze kookt, alles er doen doen. Of
dit goed door elkaar dan klopt men de eieren, roert die er
voorteen en voegt de geraspte kaas erbij. Men bestrijkt men een
vuurvast sekeret met wat boter en doe t beslag bij kleine
spoor velderen erop en bak ze in de oven.

11. Dranken

2 1/2 ct. kopje of zelfgemaakte melk.
4 kopjes rijst melk, 2 kopjes van een halve liter water en een
+ 1 kopje dikke santen; de laatste mengsel laat men ongeveer
en water gebruikt worden. In Doek van te voren heeft

D. Roue Apem een bijgedaan. Hierna doet

1 kopje van de ijstast in, om te
en mengen met 1 kopje suiker. Te dienen. Voor 1 kopje melk
3 kopjes melk en 1 kopje santen. 1 sinaasappel en vermen
de smaak veranderd.

10. Roue Lapi

Men vermengt een kop vruchtensap met een kop melk zonder
room, dat men vervolgens met vierde vier samenvoegt. Men
laat dit mengsel in glazen en laat it in de ijstast afkollen.
De glazen moeten voor 2/3 gevuld zijn. Met mineraalwater
bijgeweld vormt dit een heerlijk koken drank, naar
eigen smaak kan men nog suiker toevoegen.

12. Vruchtenmelk

Wordt gemaakt uit abrikozen of perziken. De vruchten
wordt ^{aan}gemaakt en greeft, welk drie hon met 1 vruchten
sop en melk vloeibaar wordt gemaakt. Ook hier kan
men suiker en suiker toevoegen. Wederom in de ijstast!!

13. Schuimende melk

In een hoog limonade glas doet men een lepel vruchtensap
voort men of 1 eetlepel van een mes een stukje foelie
natron toevoegt. Daarna wordt 1 glas tot over de helft met
melk gevuld. Even voor 2 opdoeken worden wederom enige
kristallen nijnshuimner en een beetje natron toevoege.
De drank bruiset dan als champagne. Ook hier: afkollen.

L PPP Witsel
50191 rance van + 1/2 liter
1 rance appel + 1/2 liter cognac of melk

men de de eierdooiers met boter. Totdat 't wit niet en voegt
er dan lepelsgewijs beurtelings wat van 't melk mengsel en
de fijne suiker in. 't is dit nog klaar. dan kookt men 't dan een
spritsen vorm in kahl se in een oven of bakpan met boven
in onder vuur. [oven.]

5. Reghorise potter.

5 eierdooiers goed mit kloppen doe er bij
2 eetlepels fijne suiker
1 eetlepel " kaneel
1/2 lb potter.

't is alle goed geworden mit 't dan op een saete vuur en roer steeds
door tot dat de eieren gaar zijn. men eet 't koud op brood.

6. Kolombijntjes.

6 eieren, de kweek van 6 eieren voor suiker en 3 eieren melk, roer
op de helft de vormpjes vullen.

7. Rotti boekes / anders.

2 eieren, 2 kopjes melk, 2 kopjes suiker en 3 eierdooiers water. De
eieren worden met de suiker samen gekloft.

8. Putbigtkoep. (Schäffer)

15 lb. deeg. 1/2 avonns suiker naar smaak, 6 eieren, geraspte djerode
porrepschil, 1 theelepel kruidnagel, 1 theelepel kaneel.

9. Roude vla (Rouci kook).

Op 1 fl. melk 2 eieren.
2 dooiers klutsen met 3 lepels suiker. Als 't al goed is met
1 fl. melk en vanille. Dan op een grof bord kaneel en
op strooien, stomen en als 't gaar is met ijs koud met

Respect van Betty Thorne.

Wat een goed Gerinsbondlid te maken.

Mary van Lehan gelijke hoerelieden en Maer,
Gabe Geronsheid en Gebalancere Medeg wold,
maakt stief met Wilbrache en Medeg wold. Cuy
hij van niet Vriendelghheid.

Voy hierly de roete maak om in Glinck en
huid hij gebul met flinke hoerelieden. Fast,
Gued Humeur, Oudfruchtigheid en Geduld.
Gruen hij met Guldrijf en Ambitie. De sams
den Erwaring doet dit gerode altijd nog later tot
hij recht homen.

Handwritten note on a small piece of paper, partially obscured and difficult to read.

