

Recepten Schrift
Hindisch. en
Tante De: J. P. Schaffer

G. C. T. VAN DORP & CO
Semarang - Soerabaia - Bandoeng

Banding in Gelei

Banding (2 1/2), 1/2 d. l. aayn. 3 d. l. water.
5 gr. gelatine of 10 gr. ager². peperkorrels.
Lombok. laurierbl. kruidnagel.
uitgesande schyffjes en croen.

Bereiding.

Maak de visch schoon en snyd
hem in mooten en met de even weg
met hout. Kook de daarna gaar,
niet nacht, in aayn en water met
de kruiden, behalve de Lombok en
croen. Haal de visch er uit en schik
de mooten in een uitgekookte pot
of flesch, leg de Lombok en croen,
schyffjes knosseken de wand of flesch
in de mooten. Schik 't zo, dat de
stukjes banding niet te dicht op
elkaar komen en zach om ieder
mooze wat gelei kan vormen. Heef
't rocht door een flanelle doek en kook
de ager² of gelatine hiermee.
Giet deze massa over de banding en
giet deze onder maat en stuit de
flesch goed af. Plak er een et

naamen Datum. Laat de visch voor
gebruik minstens 3 weken staan.

Leuf poche!

Bring in een wyde pannetje water
aan de kook waarin een weinig
zout (voor 't stollen van 't eiwit)
in hand gedaan zyn. Het 't pannetje
loen af, hoordat het water niet meer
opborrelt. Brecht 't ei in laat 't voor,
Richtig in het heete water vallen
schep vadechik met een lepel 't
wit zoveel mogelijk om de doover heen,
zet 't pannetje weer op 't vuur en
laat 't water 3 of 4 min Ruchties koken.
Nem 't ei uit 't water met een
schuimschaan, geef er een gold
model aan, door aanhangende
stukjes gestold eiwit weg te snyden
en houd 't te warm boven een pan
met heete water tot al de ereren
klaar zyn de doover mag niet
gestold zyn Geef de gepocheerde
ereren by.

in wat boter of olie smelten. Dan doen we
het uitgehakke vleesch er by en laten welken
doorkoken. Dan de spuiten lass schyffes
krems en strek by en het lafst de asem
kakt alles doorkoken tot het sijn droog is
en dan schafte van 1 vinn.

Vervolgens kloppen we de duren met
wat krouen bakken er een groote dunn
dadar van doch dene hoeft niet omge
keerd te worden dan doen we 1 vinnel
er op en roken de dadar netjes op in de
pan darna nog een van beide kanten
brun bakken doch niet te droog.

Menn.

Kryst.

Pandeng bemboc ksjap

Kwoc Kilepon.

Pandeng ksjap.

1 vette Pandeng - 6 stropde en 4 vette mien.
1 bemboc rawiks - 1/2 eetpel boter - een paar
krets ksjap. geroek op en kout naar
smaak.

Bereiding

De banding goed schoon maken,
in opensnyden. Veruit de fynemachte
bromfoel in de biter gaar kook hierby
thee kopje warm water, de ketlap, 2 st
keroksap en het hout en laat de
banding bezidekt in dit sainsje stoven.
Het gerecht mag met te droog zyn.

Men kan dit ook worden men bereiden
en de gewis kan men naar verhuering
ook heel laten. Het is ook heel lekker
als men het gerecht in een onveraste
schotel in de oven strooft.

Kroel Melepon.

1 kastie ketan meel - wat water - goela
dawa - hout - geraapte klapper.

Bereiding

Knudt 't ketanmeel met water en
hout tot een ^{soep} kley. Om de klepon mooi
groen te krygen, stampt men 5 st. draon
soedji en 2 st. draon pandan (jonge).

persst 't met niet een paar utlepels helder
kalkwater / ons weinig kapper si rik er in
doen / en roegt het by de 't deeg

En maakt men hier van kleine ronde
balletjes in het midden gevuld met een
beetje geraspte goela djawa. Kook de
khepouwen kokend water (ouder met
groot / en als de drogen haalt men 't er
in wintels in geraspte klapper met
wat grof vermengd.

De klapper mag niet te oud zijn.

Meng:

^{gryst.}
Gedroogde dengdeng.

Tahoe goreng met lontong.

(Gedroogde Dengdeng)

Kruiden: ketjambar, djinten / minder dan
ketjambar, laos, bawang poeti utsje, utsje
suiker voor gewone en meer suiker voor
roete dengdeng, asem en hout naar smaak.

Bereiding:

Alle kruiden fyn maken behalve de

Laos die geraspt wordt. Dan het vlees
in heel kleine kappes snyden en goed mengen
met de kruiden.

Daarna in de zon droogen. Het droogen ge-
beurt op schoone droge vierang (en een paar
dagen achter elkaar droogen.

Tahoe goreng met lontong en togi.

Bawang poetik - Groul - rawit - ietsje suker -
petis - ketjap - arijn.

De bawang poetik poffen en daarna fijnwrijven
met Groul, rawit en ietsje suker. Dan doen er
petis, ketjap en arijn er by.

De tahoe bakken en daarna in blokjes snijden.

De togi even ophoken. Tahoe, togi en schijffjes
lontong op een schaal doen en de saus er
overheen gieten. De schotel versieren met
fyngehakte selderse en puy en wat fynge
bakken uitjes.

Menu.

Rijst

Sajer rawon met keroik.

Dengdeng bakken.

Kroepoek bakken
Sambel soje
Empal
Pindang selor.

Sajer rawon met kleik.

1 pond kroepoek met been - 5 st. kleik.
1 bombok merah - 1 bombok idjo - roode en
witte uien - laos - ketembur - koenir - krasie -
serek - 1 eetlepel ketjap - salam - 1 daou djeroek
poeroet - asien en hout naar smaak.

Bereiding.

De kleik apart fijn maken met iets
water. Even proeven of de kleik niet bitter is,
want daardoor bederft de sajer.

Verder alle bomboks fijnmaken, behalve serek,
salam, bomboken daou djeroek poeroet.
Alles samen fruisen, behalve de kleik.

Voeg daarna een paar glazen water bij en
laat 10 minuten hierin wacht koken.

De kleik doet men er in tegelijk met het
water. De bomboks groot snijden en ook meefruisen
er niet vergeeten telkens wat water er bij te doen.
jonge barwing in stukjes gesneden kan

men er ook bij doen. Het is beter om 't vleesch
van de porch te koken want dat gerecht
moet lang gekookt worden.

Pindang Telor.

Eieren - zout - asem - 1 of 2 rokken van
bawang merah, dan Djamboe bidji

Bereiding:

De eieren in water met flink
hout, asem de rok van de bawang
merah en ^{dan} Djamboe bidji.

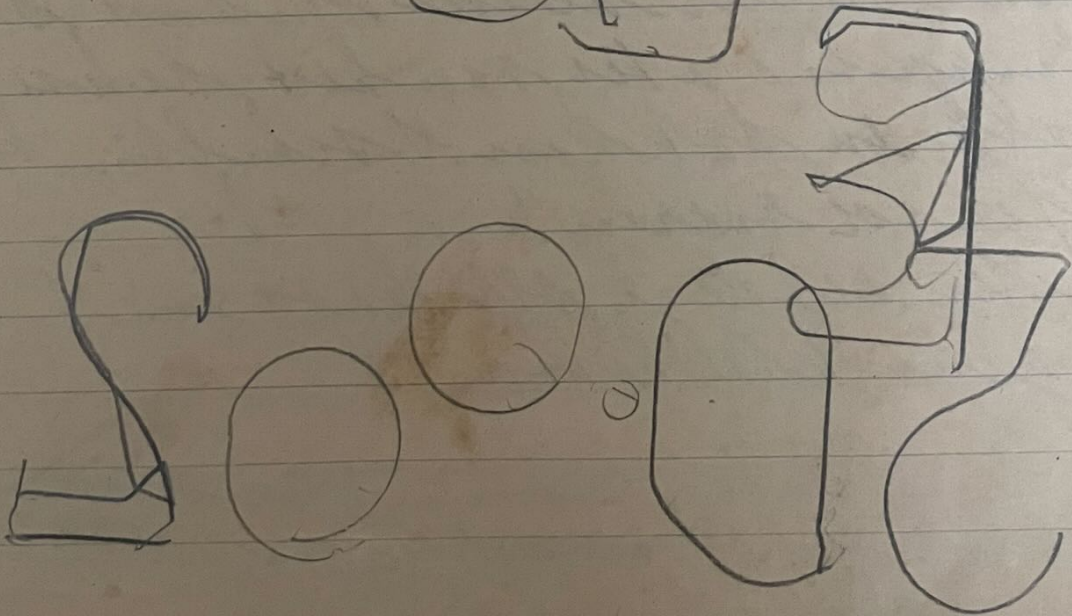
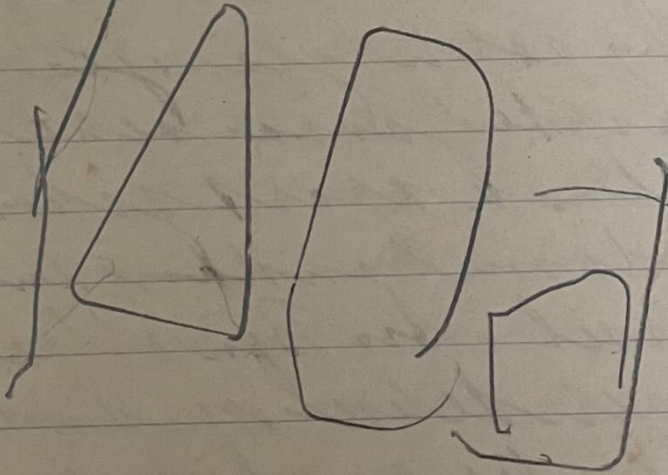
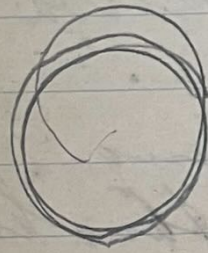
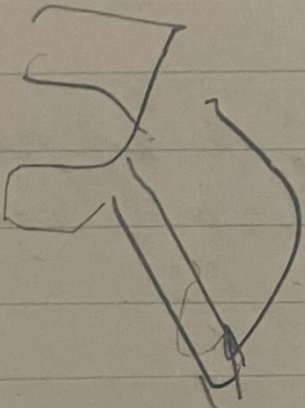
Als de eieren na 10 min. gaar zijn
dan met een vork even de schil stuk slaan,
zoodat het water er in kan dringen voor
de smaak. Voor 't opdienen de eieren
schillen en warm op tafel brengen.

Jambel Toge!

Rambok. krassie - zout - asem.

Rambok met krassie en zout fymsaken en
de asem er bij doen. Dan over de jonge toge
1 toge met harde stamjes en dikke
kopjes zusen.

Dit is segeykeen men van opdienen



Menu

Ketan sirihaja.
Kolak koelang-kalang

Ketan sirihaja.
1/2 kastie beras ketan. 1/2 klapper. 5
sieren, gula Jawa. Daron pandamen
wat zout.

Bereiding

De ketan kookmen met de santen
van 1/2 klapper. De 5 sieren kloppen
voeg hierbij 2 splitglaasjes santen
wat gerypte Javaansehe suiker
(kan ook eerst apart gekookt en
genuet) daron pandamen en kook
dit mengsel bij Bon^{ai} Marie gaar.
Doek rounder de ketel omdat anders
druppels water van het deksel erin
vallen en dat kan 4 schiften bevorderen
of ten toe roeren!

Men eet deze sirihaja met de
gekookte ketan

3 Jan. 1971. 6 eitjes (4 blaasjes + 2 gr.) + 1 plastic potblikje gula Jawa + 1 grote portije Ajap suiker
(santen bloet + 1/2 splitglas) = long drich. In een stoven.
Resultaat: stevig, roet

Menn.

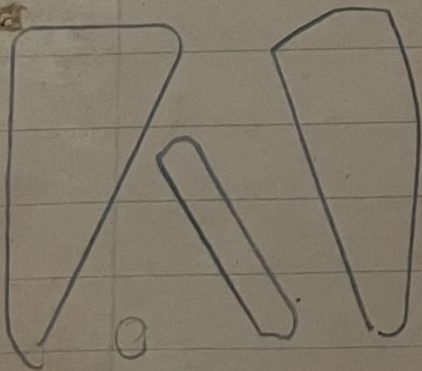
Pasteur galingi

Ajar sjampoer met mosterd.

Ajar sjampoer met mosterd
5 stukks koolbl. - 2 cent wortelen - 2 ct boontjes
3 st kriai of thepinnen - 1 st rode sien - krenn
3 schyffes sjape - 2 st sawang p. - alle proffen
mosterd - eijn. suiker en zout naar
smaak

Bereiding

De groenten sijn rijden. De boemboes
na 4 proffen reuk. Kook nu de sjungemaakte
boemboes met de eijer en de suiker. Doe
daarna de groenten er in en als deye
halfgaar sijn bindt men de sars met
de mosterd. Vervolgens in flesschen
doen om te bewaren.



[Pasteur Galingi]

2 p 2940

Sjar Tjampoer.

Bereiding:

De groenten fijnsnijden. De
boembors velik en samen koken met de
azijn. Daarna alles door een roekje laten
en meer in de pan doen. Daarby doen we
de suiker en de mosterd doen we er in
nadat we niet meer opgezet hebben om het
sausje te binden. Tot het moer dik is
En dit sausje goren we al de groenten
en koken alles samen tot het half gaar is
Daarna in stopfleschen doen tot 1 en
goed afsluiten. De verhouding der ingredi-
enten is als volgt:

4 volle spl. glazen water
6. grootte kennelepels mosterdpoeder
4 " " witte suiker

Men bindt hiermee " volle lepels dus geen azijn.

Pastei Galingi.

1/2 lb tarwemeel - 2 eieren - 1 jonge kip
(alleen 's vleesch) - 1 klapper - Ketembar - djinten
laos - djahij - hout - Japaneesche suiker -
krassi - brambang - barang - kemiric)
kremr - sohren.

Bereiding van het vleesch

De kip wordt in stukken gesneden en
nacht gekookt met water en iets hout
Daarna palmen we het vleesch van de beentjes
en hakken 't fyn (Oma Leonie: rano kip gefaki)

10 brambangs - 1 barang p. 1 theelepel
ketembar - djinten - 1 kemiric - laos -
kremr - 1/2 krassi - hout en peper worden
fyngehakt en in een boter gebakken
Gherby voegt men de sarten van 1 klapper
1 stukje scrah - salam en asem water
Daarna doet men 't fyngehakte kippen
vleesch er by: en al roerende kookt men
dit tot een dikke massa.

Even voor het opnemen doet men er
sophren men de 2 andere eieren worden
hard gekookt en in lange reepen
gesneden.

250 gr. Saem
2 ei dooiers
2 lepels boter
Roug + wein Conillon

1/4 Deeg.

Van 1/4 Saem, 2 ei dooiers, 2 lepels
boter en wat wein kippen Conillon
met wat roug maakt men het deeg aan
Deze deeg wordt dan uitgeald en op
een stukje goet men wat van het vulsel
in een stukje hardgek. ei. Voordat men
het pastetje dicht maakt smeer men
de rand van het deeg eerst in met eiwit
en maakt 't dicht. Door het eiwit plakt
't goed.

De pastetjes krygen den vorm of halfe maan.
en de rand wordt mooi en boogjes dicht
g. knepen. Daarna licht een bakken in
Frisurrot.

Zonder vulsel met ebbi

gedroogde ebbi, goed wasschen en
daarna wecken in lauwe water i' badende
nacht in dan open vliegt drogen en
daarna stampen.

De kinderen brampong en wes swang p
stampen en hout ook de lompok daarna
stampen met de syngestampde ebbi.
Het overblyf des wegdan

Omna Leonie: Rama (= margarin) suelten + sambel kental + 1 e
+ 1/2 d. ^{1/2 d.} nikel.

In met sijn hout in een pan mengen.
Men kan de lobbe en de kruiden ook
apart fransen. Hier mee sullen we't deug

Mangoet van visch

Gebakken of gepoft visch. Brambang. bawang.
laos. loubok! lombohido. krasi. santen.
asem (bhugbing woebe) hout.

Bereiding:

Maak de bembos sijn en fruit deze in wat
klapperolie. Voeg de santen toe en laot de
visch hierin niet te lang koken. Voor de
smaak kan men sijn salam of djerack
poetrot blader in doen.

Mysse boegies (na de klepon?)

Geraspte jonge klapper. goeladjawa - hout.
Ketanmeel, santen.

Bereiding:

Werk de geraspte klapper met de goela
djawa en ieds hout tot een dikke massa
Meng ketanmeel en stakten aan tot een
dikke massa (papp).
Kneed hiervan lappjes. Leg hierop een botje

van de stuti (gekookte goeladjan) met de
klapper. Sta 't dicht, omwikkel het met
pisang blaren en stoom 't gaar.

Soto Babad.

Bereiding: als soto ayam. Garnier de schaal
met gekookte soep, soep, de, gebakken
rutjes syn gepakte selderie, ^{er}prez, Presenteer
er ^{er}houwing by.

Budji Salak.

Ketanmeel, cassavemeel, ^{Kapioen} water - goela djawa
geraspte klapper - hout.

Bereiding

Kneud de ketan en cassavemeel
met wat hout en water. Maak van dit
deeg lange saucyjes van een duim dikte en
snyd ~~de~~ in stukjes van ± 2 cm

Kook de in kokend water gaar
en doe de daarna in de gekookte goela
djawa. Let de met geraspte klapper
in hout.

Djerok stroop.

10 djerok mantos - 5 djerok mepis, ± 3 lb suiker
20 gram citroenruur.

Bereiding:

Pers 't sap uit met 4 en vul 't
aan met water tot een l. vocht. Breng 't
water met de suiker aan de kook en laat 't
tot stroop dikke aankomen. Voeg, van 4 om
het citroenruur toe en laef daarna de
massa door dit goed dooreen en vul 't de
goed schoon gemaakte flesschen mee.

Ges.

~~ruur.
- toe aan
in de volgende
dikke maken,~~

~~2 djerok
djerok, kruidruur,~~

~~in en bakke oven in
in stukjes gesneden~~

Vleesch soe en laas te doen meebakken. Voeg
in de keijap en zijne soe en laas 1/2 vleesch
verder pacht en gaar smoren
Men kan ook alles regelmatig in de pandoen
met een beetje water en gras smoren. Voeg
er dan selkens water bij.

Orak arik van kool

Kool, bawang, peper, hout, ei.

Bereiding:

Snij de kool fijn. Bak de bawang licht
bruin. Voeg de kool, peper, en hout toe en
roer tot de kool gestonken is. Voeg er dan
1/4 geklopte ei bij en roer dit door elkaar
tot het gaar is.

Perab.

Verschillende groenten, krambang, Lombok,
kempoe, pradi, geraspte klapper, hout
[djeroknipis sap]

Bereiding: Maak de groenten schoon
en kook ze gaar. Prooster de kruiden, stamp
ze fijn, vermeng ze met de geraspte klapper
en roer ze door de groenten heen

Rempijé. = Rempijé
Rijstmeel, sarsen, kasjang, tanah, bawang,
ketembor, ront, laos.

Bereiding:

MaaK de kruiden fijn. Vermeng de met
de rijstmeel en sarsen tot een niet te
dikke maar ook niet te dunne massa.
Week de kasjang in kokend water, pel de
en roeg de dan toe. ^{1/2} het niet beter eerst gaar te koken?
Bak hiervan mooie bruine krochjes. Hoop er
voor dat de kasjang goed gaar is.

Pangch Padang.

Visch. kornis. brambang. laos - lumbok. serih.
rochre. blaadjes (klampes) - geroeksap. of
blinghing voeloe. ront

Bereiding

MaaK de vrombol behalve de gorch
en daon klampes fijn. Kook de daarna
met de andere ingrediënten op. Als de saus
al flink kookt, hou men de visch om d
Gruplaats van visch neemt men ook wel
een jonge kip of garnalen.

Bahwan van garnalen.

Garnalen, peper, brambling wort, ei.

Bereiding: Peld de garnalen en wasch ze goed schoon. Stamp brambling met peper en wort en vermeng ze met de sago of roel meel en ei. Doe de gepelde garnalen binnen en bak ze in heete olie licht bruin en gaar.

Dadar kepiting.

Gekookte kepiting, ei, peper, wort.

Bereiding

Haal 't vleesch eruit, klop 't di even los met peper, wort en ei en bak ze aan beide kanten gaar.

Groending.

Geraspte klapper, brambling, bawang, laos, he-bembar, wort, (kras), asem, gela'ngawa, serik salam, een weinig sausen

Bereiding:

Brade de klapper licht bruin en in few droge roodjan. Wrijf de kruiden fijn vermeng ze met de sausen en bak ze met een weinig olie. Voeg de overige sausen

Yes

soe met de ~~soete~~ salam. vervolgens de gebraden
klapper en laatafles op 't vuur nog even
te samen door bakken, des gewenscht kan de
gebakken katjang aan worden toegevoegd.

Pempak:

$\frac{1}{2}$ geraspte klapper, bram bang, bewang,
 $\frac{1}{2}$ serik, laos, ketumbar, djinten, djeroek,
poreet, salam, peper, zout, li, sauten
Bereiding:

Stamp de kruiden fyn en ook even
de serik. Vermeng ze met de geraspte
klapper & geklopte li, zoo woedig wat
sauten. Maak ze goed op smaak met
peper en zout af. Zorg dat de massa
goed samenhangt. Maak er krekjes
van en bak ze licht bruin in wat
klapperolie.

Paksa.

Bihoen gewekt in kokend water, daarna 't
water doors een zeef laten wegvloopen, de
bihoen bewaren in een kom.

Stamp dan fyn door elkaar: 1 kemirris,
1 sjabi, een stuk koengit, 1 roode men,
1/2 sjabi, laos (geroosterd alle kruiden)
en een lepel ketembor, peper

Veruit deze fyn gestampte kruiden in wat
klapperolie, volz sauten, srech, salam en
daon djerok poeroef toe.

Smijt een gekookte kip in fyne deejjes
Smijt srech fyn, een paar hard gekookte
eieren, daon kemungit en garnalen
Bestrooi de bihoen hiermee. By de saus
moet nog kappibouillon by gedaan
worden. Als de saus goed kokend, dan
wordt daarmee de bihoen begoten

krutong

Goeli. arab

Sati kambing

Goeli. arab.

schapevleesch, geraspte klapper goring, keton-
bar djinten, kaneel, pala, adas peperkorret
klabet, bramboeng, bawang, djahi, laos, koem-
lombok, sausen van klapper, assem noust.

Bereiding:

Mak al de kruiden fyn, smit ze in wat
klapper olie voeg hierby 't gesneden schape-
vleesch toe en laat alles in sausen koken.
Voeg wat water by en tot dat 't vleesch zach is
laat 't doorkoken, tot de olie er uit komt.
Men kan ook een beetje sausen laten.

Gaeli Mambing

1 lb vleesch, $\frac{1}{2}$ lb soepbeen, $\frac{1}{5}$ klapper, geraspt en
zonder olie droog en bruin gebakken, 7 nieuw
stukje bawang, 1 theelepeltje ketonbar, 2 ets
djinten, 3 a 4 kemries, wort, 2 kruidnagel, laos,
koemier, 1 sjahi djawa, mesogi / desoverkiekend
gantsen klabet / suiker, noust.

Bereiding:

Mook 't vleesch en soepbeen samen met
wat noust. Stamp de kruiden fyn, de klapper
ook en smit ze in wat olie. Voeg 't vleesch
toe, laat 't even mee bakken doe er daan

roerret (verse) sereh, salam, een stukje kaneel en
'santen van een 1/2 klapper m. Laat alles
hoken, tot 1 vleesch macht is en smakelyk.
Een paar verkwering kan men, of 2 lombok in doen

Sate Mambing.

Vleesch, lombok, katjang, suiker, nouw,
water, djerocksap, ketjap

Bereiding:

Snijd 1 vleesch in stukjes en ryg 4
aan de stokjes. Bak de katjang en vleesch
peel de dadra. Bak de lombok ook even.
Stamp alles daarna fyn met een
klein beetje suiker en nouw. Maak dit
samen met een klein stukje beetje water.
tot een dikke saus. Presenteer djerocksap en
ketjap en djerocksap by

Asie goerie
saper godok
rempa
opor v. vleesch
s.g kring van rempe, daging
s.g redang.

Kemirren

gebraken men, Nadar, Kemangie
Man nog erbij gepresenteerd worden, abou,
ajamopor, ajam kroening, s.g. ati eny.

Nasi goeric

Derzelfde bereiding als rijst koken, maar
in plaats van water neemt men gekookte
santen met wat zout. Voor 2 kasties
beras gebruikt men gewoonlijk de
santen van 1/2 klapper. Men kan bij de rijst
beras ketan doen. De santen wordt met
dooft pandan of d'oor salam erst
gekookt: voor de echte heerlijkhe gewi: d'oor poerisi
+ k'ndan.

Sambel goreng godok.

Kasties pandan, jonge kasties of labre
sant, bumbok idjo, kempé, blingbing,
weloé, pesi, krijsch
brambang, bawang, bumbok, laos, kassi
zout (bedang)

Bereiding: Maak de bumbok fyn
en smet de in wasolie doe hierby wat
water of d'onne santen en de schoone,
maak te gesneden groenten

Laat alles gaar koken. Voeg daarna dikke
santen toe en laat de sajuer nog even
doorkoken. Men kan hierin ook wat
garnalen doen.

Rempah.

$\frac{1}{2}$ geraspte klapper, enz.

Nasi koening

Serie - kemping goreng

keping

keping

keping

sp. ati

gebakken mien, lombok, dadar.

Nasi koening

Helpde bereiding als rijst koken,
alleen in plaats van water gebruikt
men gekookte santen met schijfjes
koenier, serie, salam, daun pandan
en wort. Men kan ook ketan
rijst, in geen bijv op $\frac{1}{2}$ kt. rijst
 $\frac{1}{4}$ kt ketan doe de rijst op een schaal
in garnier toe met gebakken mien,

lombok, serri, kumpu en dandar.

Ronsang
sapper godok
beboek v. kasjang
poya / klapper /
Sambel klappa (jongegeraspte
klapper)

ayam opor
ayam kreuning.
Sg. ati - redang.
pesis

Beboek v. klapper / kasjang.
Braad de kasjang keras of raso droog
mondor oke mondor me van de schillen
maak't syn met brassi, lombok,
kempoor, gjerrek poerret en mont.

Sambel poya / klappa /
Braad de klapper, bakh haar licht bruin
mondor oke, en stamp me syn met
gepoffe brassie, laas, bawing, gjerrek
poerret en mont.

Sam koening of besengek.
kip, kemiri, Lombok, Bambang, Bawang
krassi, ketumbar, laos, kremer, serch,
santen, suiker, asem, mout.

Maak de kip schoon en snijd ze in
stukjes. Maak de boembals fijn en
friet ze in wat klapperolie. Doe daarna
de kip en santen erin.

Kook alles samen koken tot dat
de kip gaar wordt en de olie er
uit komt. Men kan dit gerecht
ook van vis, vleesch, garnalen of
erren maken.

Ees

