

National Flag.

✓ error

28/1

Good

Correction.

Asoka

Asoka Asoka Asoka.

1 ouerlyte serib, 50 gr. dan bawang 50 gr. kuzai,
50 gr. seldin, 100 gr. white pool, 50 gr. laka / sun /
& eieren, 5 sardappelen, wat geboden wie
de 6 eende soeken benden fijn waken in 1/2 eetlepel
olie fruiten, water erbij en de lip in wie de gefruite
kew. putik + goudan dan bawang en serib.
Laka + pool + eieren + sardappelen gas toben.
den bawang + kuzai + seldin fijn rijn.
De Lambel: 3 geboden keurien + 3 geboden lumbol
3 saucit + 1/4 thelyel berai en wie rani fijnumake
Men kan erbij nemen: djerub ap en lujap.

maai so die dij per saunehochberlag. Mentla er
ook maai fingenieden dan barung er dan kuzji
erlij vdeyn. Rempji ten ook an fjne teri genontli.

Carnalen hochj. frebadeit

10092 garnale. so eschjele veel (berign) 1/2 thulped
Lekumben, 4 witte min, 1 ei, sauten, pepen a rosti
De garnalen worden van gepeld. hi veel met
wat sauten saugeluyt. vdeyn heerlij de fingenontli
sparyn, en geblopi er en de gepelde garnalen
in stuljis suide. / Pak van dit bedag in vdeyn
Klappertli klath frebadeit. a plasie van veel
van een geraspte d'agony neme, vdeyn wat suiker
lij, sauten er fingenieden dan barung. Gerorogji
maati men de d'agony er udang ook fij.

Soe ajan. (Keyner)

1 witte kip, 4 rode er witte min, 3 keuris. 1/4 thulped
Lekumben. 1/2 vngelike keuris, 1/4 thulped frasin
Dau naar smach, 4 fingenonen a gebotte barung

Babi Kuning. / Kuyur.

1/2 bakke babi, 5 rode en 3 witte men witte peper, 1

stuk serib, saute, asam en roue naar smaak.

Met olie vrijt men in kleine stukjes, de bumbas

behalve de serib fijn waken. Doe nu alles in een

lammetje en laai het oles roete koken. Dit gerecht

mag niet te droog zijn

Rempiji

180 gr. kleine garnalen 10 eetlepels kuyur beras, 3 eetlepels

kuyur berigu, 1 theelepel ketumbar, 1/2 rode en 3 witte

men, 1/2vingerlingen kumis, 1 theelepel krassi, en roue

beim
bubba de garnalen men de kop, die veel lengte men aan

met wit water en ditte saute. De bumbas worden

het fijn gevoren; voeg heilig de garnalen en de

paugelinge mel. Maak in een wasjan 2 theelepels

slappali warm. doe nu een theelepel van dit

beslag het dem in de verwarmde olie en laai de

Rempiji droogman worden. Het paugelinge mel

de lip in stukken rijk en toe met de specerijen
de sae en daarna de garnalen, 2 eetlepels kerrij, een
soort blaadje, de suun, de aardappelen, de gebra-
de witte uien en kerrij in. Voor de sambel:

3 gebraade kerrij + 2 Louboots + 3 Litchi, kerri,
rooi, pekis en djerubap.

Bali Gier

10 kleine aardappelen, 1/2 Pakkie varkensvles, 1 eetlepel
kerrij, 2 schijfs djabi, 1/2 theelgeluk ketumbar, 1/2 eetlepel
kerrij, 5 rode en 3 witte uien, gevonden dan bawang
eene uien of bonilla, pepen en rooi

De aardappelen worden geschild, met eene rooi
in rij gebak in een vuur of bakke. De bawang met de
kerrij fijnrijzen en in 2 eetlepels varkensvlees
laag in kerrij het vlees dat men eene in stukken
gevonden kerrij, de dan bawang, de kerrij en de
bonilla. Het alles toe toe it vlees rooi worden
en het met rijk drigen, dan pas de gebakke aardappelen
in den.

Pian Rikja

6 Lomboks + 3 Lepel mien + 4 bau p., 1 theulegh trevini
Kouk, assem of djerackwater, 1 kopje sauker
Eerst hij raakten, bespreukelen met sajj kruide
samen met djerackwater en de sauker, tot o.j.

Pian sauker

2 Lepel mien, serik + laos + brassie + salam
hout, water, sauker.

de hij om stutten geonede - hijna gaar koken
met 4 kopjes water met de kruide - dan
de sauker erlij - koken tot hijna draag, dan
voorrekig de hij uit pan halen en in boter braden.

Solo Pian Koolboek W.C. Keymer

1 vette hij, 150 gr. garnal, 1 ongerlegh trevini, 1 st. djahi
1 ongerlegh serik, wat jonge bawang, 2 eelyleg hegg,
met koolboekje, 50 gr. soeden, een paar aardappelen
gebrade bawang putih, peper en doue

Pindado daging:

2 bawang + bawang p. + wai kemiri + ketumbar, djinten
+ lero + krami + kembang + lei + sante, roux + pui, selding
kan ook mei mel of kastermout di maken.

Pain panggang.

1/2 kopje kapp + 3 lepel djeradeng + 2 lepel gemote
boter, 1/2 theel peper + roux

Pain pedis.

3 lepel fingeon. mien + 5 sideng bawang p. + 8 loubok
1 theel krami + 2 lepel asem of djeradeng. Boter of di

Pain seljil.

6 kemiri + 12 loubok + 3 bawang p. + roux, krami, 6 kembang
kopje sante, djeradeng en kemangi blanggi
P. kanda fji stampen, vermeng mei sante, ghol
di di. Dore saus gaet over de gerookerde kip + mei
kembang blanggi versieren.

Toko Ajam. (Keesje)

saembac: Ajabi, Kacir, daun salam, lada, kemiri
(3 à 5 per biji) serih; gebatke mien.

Toko Ajam. (Tietje)

dihaen bevan in de hou.

fiji stamp: 10 kemiri + 1 Ajabi + Kacir +
10 gode mien, Ajabi, lada (allegerooten)
daun lepele betoembac, pepu, serih, salam

Galle Lambing: (Alego)

klapper brin batte droog - 7 mien + bawang putih
thulpele betoembac, 10 ajabi, 3 à 4 kemiri +
wort, 2 kruidruyge, lada + Kacir, 2 Ajabi ajam
mesoji (den verkeren gort in klade), suiker, zout
daun paerac + serih + salam, kamel, 1 of 2 lantak

10 2: 3:2 2/3 3/500 (170) 2/3 x 100 = 2/3 / 1000 (333) 2/3 / 750 (

Loto ajam. Per Kraus / 202

Lip gaarboke:

kruiden: 1 vingerleuske kaniis + gember + 3 pitjes huaflood +
 5 uijes + roos, pepa - franta in olie - samen
 doorbake - Bannise!

jonge prei aan stukjes snijden, en paar boij
 laksa uit in stukken gebroden peppertien.

sambel: 5 gebrade kaniis + Comboh + brassi +
 Comboh rawit.

Privadab Djazang:

10 jonge djazang + 1 ei + roos + 1 stukje baksteen
 2 pitjes huaflood + 4 uijes + 2 kaniis + stukje brassi
 en laos + fijne prei + selderij + 2 lepels sautur
 2 lepels rauw gepelde garnaal - alles fijne wroeg
 mengen met losgeklopte ei en sautur en prei + selderij
 in hete olie bakken.

$\frac{1}{2} \cdot 375 = 187\frac{1}{2}$
 $\frac{2}{3} \times 8 = 3\frac{1}{3}$

Reinig, brom (na Regensburg)

Op 12 ei - waarom 8 met wit
1 pond boter + 375 gr suiker + 250 gr meel

Op 6 ei - waarom 4 met wit
 $\frac{1}{2}$ lb boter + 188-190 gr suiker + 125 gr meel

Heb wit apart kloppen in t laatste erin
eerst boter, dan suiker, daarna los roer
in een al roerende, dan pas t
meel en allerlaaste t wit der eier

Op 8 ei - waarom 5 met wit
332 gr boter + 250 suiker + 168 gr meel

Na 5 min groot gas $\pm \frac{3}{4}$ maal je iets kleiner
stellen tot ± 5 min, dan weer $\frac{1}{2}$ grote gas
van de kleinere forth plan. na ± 25 klaar
Met de Pomise in totaal ± 25 minute!

Patatoejoe

Kipje oris + Lawang p + m. Laos + Prasni
Liek toemis met braadolie of boter.
Dan de bouillon van kip of staar.
Stukjes kentang + soesem.

Taetaeroega (Kantong)

Van kip, vis origineel schildpad vlees.
Kip aan stukken gesneden en een goede
houwelkeid prei fijne gesneden + ook
die kleine geringe blaren als in India: Mint
dan braambang en lawang + veel rode
kajali en veel kerwirie, kori en wat
kalmie, dit alles fijne deelen in ruime
olie-fruite, dan de kip erin samen fruiten
naar de prei + geringe blaadjes en dan ditke
santen + salang, Laos. - Steeds soeven
als nu. dan eerst braden, later sausje overdoen

Croquette:

London W. 9

groot stevens steel glass need
1/2 " " " Bouillon
bowl (green small) ^{= 9 plates} mince meat
chopped onions (lent yehooki)
sellery, + 2 eggs.

The onions sliced and chopped,
the Bouillon + mince cooked,
in all the flour, but also before
oil, pepper pepper, salt + onion + 2 eggs
in bread crumbs. The eggs beaten
again bread crumbs.
madelmatige croquette + 4 little balls

35. Pvon dan oles

soft meat make kreut of it.

massala: 4 onions + 1 garlic + 1 teaspoon Lemna +
salt + hinli + goore + laro. Rub in the
meat with this massala. Fry in hot oil
nice crispy and fritu onions later mixed.

36. Pacbuch klappa.

kracie baki, garlic, onions + 2 chili ground and
fried, mixed then with the roasted
coconut and together fine stamp.

37. Picualti:

baki, kip + capri + sp. onion, kacang + allery +
fogi + loba + sleeping tobacco, (sades malan) +
lawang paku + m, + pepu, roui, djerak nipis -
cableg + omelette fine-cutted. + (adang)
dahi

33) Sambel godok

Mess, hip of garnaal of alle 3 voren
crosse goed rachi gebroki, da an
karnen + garam + goda mi + kute gila
+ laos, then vegetables, dden cocome
with + green chili.

34) Verab.

cocosnut light brown roasted.

masala: ^{laos +} demial + koutjoer + bit brass
+ red chili roasted + onion roasted

The vegetables: cabbage + spinach +
lobiah + lenghac + toge steamed

then mix masala + vegetables
to give salt + white sugar

28/ Inert.

Soak the green beans a night. They
boil till soft. Boil also a pan of
or beans till it is soft. A lot of onion
oil together with the pork lard and
then mix with the green beans,
give dry fried onions in the bottle.

29/ Hutspot.

Carrots + potatoes boil and mix in
pieces with the iron or spoon.

Boil klapspek beef / thin flank / till
soft, give them ^{margarine} onions + Spring onions
and boil together after mixing.

Peper + salt + nutmeg.

30/ Tahoe Kesjap.

The tahoe light brown, cut in

Sassala: garlic + Raekjai ground (with
without onions) / this fry in lard. Mix
the pork, oil water + kecap + ginger a bit
+ Vetsin powder + pepper + salt + sugar.
Make thick with arrowroot flour.

26) Suwor.

Chicken or beef or. Boil first, take the
bonillon for soup!

2 Cobs of onions, fry till light brown.

Use same bonillon + kecap + pepper +
salt + vinegar + nutmeg!

27) Roedjah salad.

Cucumber + Boiled potato (cubes) +
green beans (steamed.)

3 Boiled eggs make fine with a fork, then
dressed + vinegar + pepper, salt + nutmeg (a
little sugar + lime + water, Mix the veg

The Massala fry in the margarine. The chicken in the oven and rub with the same. Boil with some water.

21/ Barbecusauce (chicken, veal)
4 onions + 2 garlic + 2 paprika + seldery +
mustard, peper, salt, salami, tomato.

22/ Bembac Bali
Meat or fish. First fry with salt +
kintu. Then mix with massala:
garlic + onions + ginger + frassie + red chili
sugar. Fry in Dolda, give water + ketjap
+ vinegar or nimboc. Make a thick gravy.

23/ Cajon Meris.
korentji + onions + a bit frassie + white sa
Spinach + corn + leuca or marrow. Boil for
further with massala, then mix vegetable

24/ Loto.

Sheep liver + stomach + lung + heart + tillie + darms

All clean good and Boil till soft

Massela; kenurie + haldie + garlib +

red chelie + salt + pepor + onions + (red chelie)

All ground and fry in Dalda, mix
with the meat. Spring onions cut fine

at the last moment Boil together

Fried dry onions on top of this soup

Sambel: 3 garlib + 3 kenurie ground and

fry in Dalda + 2 red chelie + brassie + salt

This do in banana leaf and steam.

Afterwards take out do on a dish together

with some nimbac pieces + fine cutted selder

25/ Babi Hong

roast till brown. The pork legs

be very soft, without any hair

clean

18/ Red beans

Soak the red beans whole night.
then the next morning boiling till
soft, mix with pork leg and fried
onions, pepper and salt.

19/ Ayam Ragedjeh Perincie

Pchicken fried in himli + salt
massala: Perincie nuts (roasted) +
krassie + himli + cheli + sugar.
Fried in Dalda + water + kesjap
Boil till soft.

20/ Ayam sefan.

Pchicken - 6 chili + 4 spoons onions +
4 garlics + 1 spoon mustard + salt +
butter + pepper + nutmeg.
The chicken half fried in margarine

The cheese + macaroni + at the
end tomato ketchup. Then in
the oven or wonderypan.

16/10/50 ar.

Massala: denuia + diera (little) +
kemiriant (roasted) + franie + himli +
onions + garlik + serē + laos. All
fry in Dalda. Coconut milk
mix with boiled meat or chicken and
boil till a thick gravy.

17/10/50 ar.

Massala: denuia + diera (little) + kemiriant (roasted)
+ franie + haldie + himli + onions +
garlik + serē + laos + red chili all
grounded and fry in Dalda. Mix
with boiled meat or chicken + coconut
milk.

13/ Grödök

quod² peanut + ketchup + vinegar
+ white sugar. Cold water.
Vegetables! cucumber + cabbage
fresh thin sliced.

14/ Frikadel

onions sliced, minced, fried in
margarine. Cheese rasped. Eggs
mixed with the minced meat +
minced pork + bread in hot water
soaked + pepper, salt, nutmeg. This
in the oven or wouderpan

15/ Macaroni

The macaroni in boiling water for
+ 4 minutes. Cheese rasped. Eggs
whipped and mixed with milk +

10 / Serunding

Cocconut sliced and dry roasting
massala. onions + garlic + denuca +
sugar + salt + kudu fried in
Dalda, then mix with the cocconut
frye till dry. (add some saupung dry).

11 / Pejong Ray.

onions + garlic + Vetsin + ginger +
pork cubes + prawn in lard fried.
Then spring onions / sliced + cabbage
sliced half fried. Mix all.
If it is cold, then mix with egg.
Kell it is well. Make pancake.

12 / Bannic.

onions + garlic + ginger + Vetsin + pork cubes +
prawn fried in lard. Cabbage + Spring onion
half fried, then mix noodles. Egg
on top. anelthe in slices.

vegetables: peanuts first with the
massala + cabbage + green chili +
beans + lady's fingers + green tomato +
lobial + lentils.

D/ Sate babi (= pork).

massala: dennis + djera (a little) + onions
+ garlic + himli + kemiri nuts / roasted
+ lentils + ginger + goore + trassie
all ground.

The meat in cubes in pepper + salt
+ hot ^{+ massala} dip in the sticks, the rear.

g/Smoor.

A lot of onions sliced and fried
in margarine till half brown. The
meat boiled, mixed with the onions
+ pepper + salt + nutmeg + vinegar +
white sugar. Boil. All soft.

ketjap, red chili + some
white sugar. Some gravy.

6/ Sajor lodeh.

Pete-beans boiling in a pan.

Massala: onion + garlic (only little) +
leaves + salam leaves + trassie boiling
till no more smelling. (+ chili)

Vegetables: ^{lobia + lenth} petee + cabbage + brinjal
beans + green chili boiling in
thin coconut milk at the end
thick coconut milk. Stir other
wise the coconut milk breaks!

7/ Sajor asem (= Hindi)

massala: onion + garlic + trassie + leaves +
salam leaves + a lot of hindi water,
keep boiling till no smell. The

3/ Sambel goreng Ajabi idjo
peanut roasted, + grassie +
onions + garlic + laos + salam
The meat soft boiled, mixed
with coconut milk. Stir!!
some himli + white sugar.

4/ Gado 2

peanut roasted and minced
+ grassie + himli + sugar +
hentjer + minced fried onions
+ red chili + laos + salam
Boil this with water or
coconut milk. Stir!!!

5/ Garlic herjan Meas
pepa, salt + a lot of garlic.
Rub it in and roast. Give some

1/ Sajor kerric

massala: demiaak or little bit / +
trasaet djera, + haldie, + kemiric - nuts

first roasted + onion, garlic
+ laos, + serih, + salam leaves

this fried in Dalda.

cocconut milk made.

The Vegetables: cabbage, pota-
to + green beans boiled in
the cocconut milk. The
thick milk at last. Sugar.

2/ Stew:

onions fried in Margarine. The
meat boiled soft. Then mixed
with the onions, cabbage, carrots
and later on beans, turnek,
Peper, salt + nutmeg. + White
sugar

recept 237.

14-5-1995

Atjar ikan.

De vis^{erst} bakken als "ikan asem garem".

Boemboe: Lombok, Koenir (als dit vers is dan moet het beslist eerst gepoft worden.) Barung poetik.

Kemiric (ook poffen) djahi, arijn en suiker, rook.

De boemboe's fijnmaken en friten, voeg er arijn bij en suiker toe en laat de saus flink optoken; even voor het opdienen opnemen doet men er te gebakken vis/asein garem liefst in.

Men kan de atjar sauce ook met mosterd binden (maar dit doe ik nooit, wel voor "atjar babi") en de mosterd altijd het laatste erin.

Bereiding

In een ruime braadpan de olie doen en als die warm is / volgorde van A ingrediënten!

A - de 1) uien friten tot glazig.

2) Lombok + dijke mee friten tot half gaar.

3) kummie erby, tegelyk met de rest van de ingrediënten genoemd in A.

Na weinige minuten de gesneden kip

in de pan doen en goed met de gefrite ingrediënten mengen. Dan de kurjiti, citroen-

sap van 1 schuifje, de rest water tot een half kopje.

Dit by de kip doen en zorgen dat alle

stukjes kip met dit vocht in aanraking komt

en een gelijke gele kleur krijgt. Na \pm 5 min 1

glas water toevoegen en gaar koken. Zonodig water

by doen. Het mag geen al te veel vocht hebben.

Zout toevoegen. De volgende dag op warmer

en de ingrediënten genoemd in C by doen en

op smash sap van $\frac{1}{2}$ citroen.

Even nog door koken en op klein stellen nog even

door sudderen.

Sambel Cyreng Kering Hati

½ kg runderhart in blokjes gesneden,
olie, asem water, wat gula djawa of suiker,
krassi, zout, 50 gr. rode ^{lombok} ~~saai~~ pitte verwyderen
en snyden, eventueel petek bonen, 6 sjalotjes ool.
gesneden en 3 knoflook gesneden.

fijn gemaakte kruiden: 50 g tjabe merah,
5 sjalotjes, 3 knoflook.

Bereiding: olie (½ half/lop) warm maken en
gesneden runderhart half gaar bakken, dan
runderhart eruit halen en de fyngemaakte
kruiden in fruiten, dan runderhart erby doen,
asem water, gula djawa of suiker, krassi en
zout en verder bakken tot het runderhart
gaar is. (Dan de petek toe voegen)

De gesneden lombok en sjalotjes en knoflook
moet apart gebakken en dit op het laats by
het gerecht mengen en van het roosr halen.

Gjarnalen ballekjes:

8 smulps ont witbrood zwaar korst.

6 waterkustbanjes

50 gr. ontbijtspek

350 gr. gepelde garnalen

1/2 theelepels zout

1 theelepels suiker

2 theelepels mayonaise

1 eiwit + frituurolie

Snij het oude brood in zeer fijne blokjes, die doornig nog best wat zout mogen dragen. Hak de uitgelekte waterkustbanjes heel fijn en doe dat ook met de garnalen: druk ze doornig even een flauw open vlak en hak dan met een roker mes fijn, roddel de een soort garnalen gehakt bijje. Snij ook het spek in kleine stukjes. Roer de mayonaise, het zout en de suiker door de garnalen.

Roer ook het eiwit, het spek en de waterkustbanjes erdoor, roddel de kase massa overtoet. Laat die Remonade 20 minuten afgedekt rusten.

Spreid de kleine blokjes brood op een bord en rol doornig kleine ballekjes van de garnalen massa.

Bak de ballekjes in frituurvet van $\pm 180^{\circ}\text{C}$ in 3 min. goudbruin en ga. Laat de ballekjes uitlekken op keukenpapier en serveer ze warm of heet.

