

Europeesch

Eden

^{Van der}
D. Schaffer

605

3198-33

G. C. T. VAN DORP & Co. — BANDOENG

Menu:

Rydt.

Soto van kip

Sambel goreng ati ayam

Soto ayam.

Kruiden:

djahi, koemier, mout, 1 daon salam, laos,
kemiric 3 à 5 per kip, serik.

Bereiding:

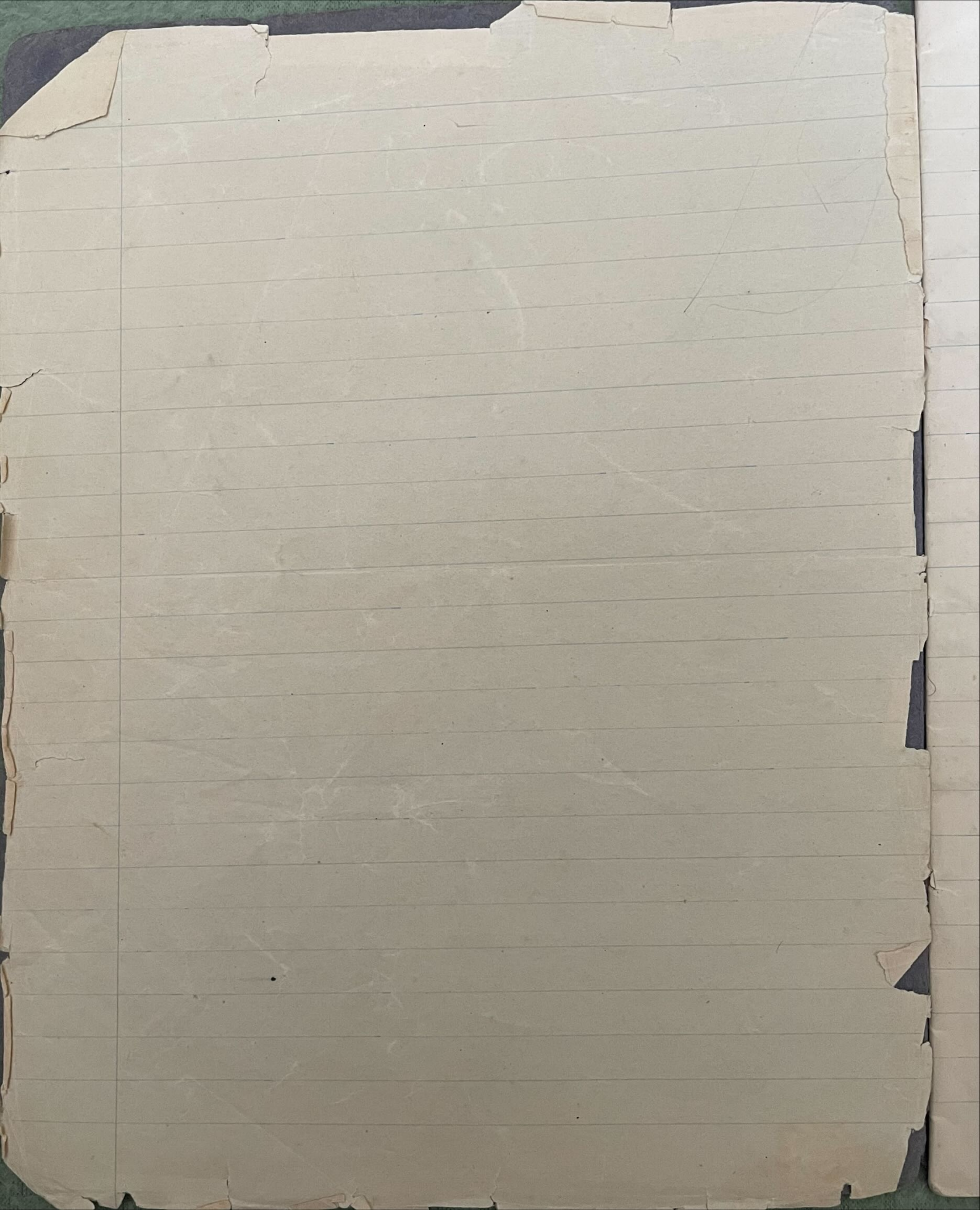
Kruiden in tamelyk groote stukjes snyden
behalve kemiric moet fyn gewreven met
kip schoonmaken en met kruiden half
gaar koken. Dan grof gesneden pry en selderie
er in tot 't gaar is / nacht / koken.

Aardappelen en eieren gaar koken.
met de schib er aan.

toze + sohoen elk apart op koken
pry bladeren + selderie fyn hakken / rauw.

Opgedienen:

Op een bord doen toze, sohoen, fyn ge-
sneden kippenvleesch, schyffes aardap.,
fyngeen ei, pry en selderie (hoetsje).
In schip soto er over en wat
gebakken uitjeser op stroven.



extensie en zoo nodig by droge visch/ een
beetje melk Meng alles dooralen en praef of
de massa goed smaakt, maakt er ronde
ballen van en leg ze in een braadlee waer
wat boter is warm gemaakt. Bestryk de
ballen van boven met ei stroom of paneer,
meel over en laat ze in de oven heet bren
worden. Presenteer er vischsous. by of ge,
smolten boter. Ook kan de massa wat
vochtiger aangemaakt worden met melk
en boter of met resten vischsous in een
smurreschotel worden gelegd en
bedekt worden met fijn paneermeel en
kruisjes boter. Doe ze in de oven en laat er
een heet bren korstje op komen.

Indakhas

Beh de kating gaar in een droge wadjang
konder olie. Maak ze daarna fijn door
een molen (pleeschmolen) 3 of 4 maal. Vermeng
deze massa met peper, houten bewaar ze
in schone potten.

Ossestaartsoep.
Gros d'œuvres

Ossestaartsoep.

1. Ossestaart - wordt in stukjes gesneden
en in 60 gr toter met wat gesneden
wortel, 2 gesneden uien, wat selderij,
groen, peperkorrels, laurier bladen,
kruidnagelen, al roerende bruin
gefrunt, daarna $\frac{1}{2}$ l. water en wat
hout wordt toegevoegd. Alles samen
wordt nu 2 a $2\frac{1}{2}$ uur keur nachjes
gekookt, waarna de bouillon gefilterd
wordt. Na het koken wordt 4 vet van de
bouillon afgenomen en 75 gr blaem
hierin gefrunt.

Het vocht wordt langzaam toegevoegd
in de soep nog 10 min doorgeroerd.
Men werkt het af met uitgeleechte
saus, soja, Madeira en kleine
stukjes vleesch van de ossestaart.

Gros d'œuvres

Gros d'œuvres worden voor de soep

gegeven men presenteert er geroosterd
brood en boter balletjes by.

Een hors d'oeuvre schotel is een schotel
van kristal of porselein in verschillende
vakken verdeeld. De vakken worden
doo gevuld, dat alle kleuren aardig
afsteken.

Ham met augurkjes.

Plakjes ham worden opgerold
met een augurkje in ^{1/2} 1/2 cm erin.

Ossetong met augurkjes

Plakjes ossetong worden opgerold met een
augurkje in ^{1/2} 1/2 cm erin.

Tong of salm met blik wordt gegarneerd
met plakjes hardgekookte ei, augurkjes
en suifjes in ^{1/2} 1/2 cm.

Tomaten sla met gehakte peterselie

Mayonnaise in ^{1/2} middenvak gegarneerd
met reepjes gerookte salm en plakjes
knuffel.

Russische sla. Hiervoor maakt men
een groentensalade, die enige uren met
een dressing wordt weggeret, Wanneer
de groente hiermit is genomen

wordt te gemengd met wat truffel
gemalen handbroden, en geschilde
gehakte kure appelen. Het geheel
wordt op smaak gebracht met
mayonnaise.

Eyes

Gevulde somaten met gehakt
6 somaten - 200 gr halfsgehakt of 100 gr
varkensgehakt + 100 gr halfsgehakt -
40 gr boter - fyngehakte ui - fyngehakte
peterselie - een weinig vleesch extract -
vulbrood - peper - zout (kerry) - paneermee
Bereiding: snyd een kappie van de gevulde
somaten, verwijder de kelk blaadjes, hol
uit met een zilveren lepel, stroo er
wat zout in. Fries 1 ui in de boter,
maak 1 gehakt aan (met 1 gebakken
ui). Fries of de farce goed smaak
en vul de somaten er mee. Moedaat het
vleesch een weinig boter boven uit,
steekt schik de somaten in den oven
rasteren schotel, bestrooi de den met
paneermee en het de in een ry warm
oven, tot de nacht rijn. Smak 4 somaten

moes in boter. Madera toevoegen en heeft dit.
Gest' rocht daarna over de somaten en
laat dit nog even in de oven.
Purée en de soen pudding.

Varkenscoteletten

Purée.

Snyboontjes

Warme gember pudding.

Schimsaus (wijnsaus).

Varkenscoteletten.

8 varkenscoteletten. 150 gr boter. aardapp-
purée. jonge doperwelen. of snyboontjes.
8 papieren manchetsjes.

Bereiding:

Schrap, klop, wouken panier de
coteletten, waarvan langs't beenje al't
vleesch en vet zijn weggesneden.

Het beenje moet 3 of 4 cm lang zijn
maat een gedeelte van de boter bij de
kekepan warm worden en bak hierin
bij gedeelten de coteletten licht bronsen

gaar, ± 25 min. Zorg dat de beensjes ge-
durende het bakken niet verworden
en houd ze daarom buiten de pan.
Voeg de rest der boter toe. Maak de jus
niet water en garneer de beensjes met
een papieren manchetje.

Leg dan midden op een rondschaal
een bergje vry droge aardappelpurie
met de ^{Parkens} korstjes hier in een
kring tegen aan en schik er omheen
een rond gestroopte snyboonjes of
doperwtjes. Presenteer de jus er by.

Warme gemberpudding.

250 gr. oud brood. zonder korsten. 300 gr
geconfyte gember (nastje). wat gemberstrop
3 of 4 eieren. $4\frac{1}{2}$ d. l. melk. 50 gr. boter.
75 gr. suiker. citroenschilleke - een weinig
hout

Bereiding:

Roast de melk koken met 1
citroenschilleke verwijder 1 daarvan.
Voeg dan rest hout en het gebrokkelde
brood toe, wrijf dit fyn in de melk.

laet de pap inkoken tot een dikke massa.
Snyd de gember in kleine stukjes. Roer de
poter in een kom met een houten lepel
tot ne geheel nacht is geworden, roer hier
door een voor een de eidoovers, dan de
sukker, de broodpap. de gember met de
gemberstroop en het laatste luchtig
meer styfgeslagen eijwt. Doe de massa
in den puddingvorm, doe op de ge-
wone wyse is klaargemaakt en kook
den pudding $\frac{1}{2}$ uur an. Pan. Marie.
Presenteer er een warme vanille of
vigeadesaus by.

Witte wijnsaus.

(bij warme puddingen).

2 eieren. 2 eidoovers. 6 gr suker. $\frac{1}{4}$ sap van
 $\frac{1}{2}$ citroen. 2 d l Rhyngwyn of witte bessen
wyn (in 4 laatste geval 45 gr suker)

Bereiding:

Klop in een pannetje met dikke
bodem de heele eieren en de doovers met
de suker geurende 5 min. Vrog roerende
 $\frac{1}{4}$ citroensap en de wyn toe en laat, onder

flink kloppen, de saus op 10 uur binden
de behoefte hiervoor niet te koken

Prepares
Chateaubriands

Prepares.

1/2 gr bloem. 1/2 l. d. l. bier of aerblanda.
1/2 l. s. mout. 1/2 l. s. mout.

Periding.

Doet de bloem in een kom,
maakt een knulje in, doet hierin 1
ongeklopte eier, een gedeelte van de
aerblanda of bier en 1/2 l. s. mout.
lopen eenige tyd van te voren de flesch
om 't koolruur te laten ontschappen.
Roer van nu het knulje beginnend de
massa door elkaar, totdat ze geheel glad
is. Meng ze met de rest van de aerblanda.
Doet dit beslag in een hoog poortje in laat 't een
poortje staan onder afen de roeren. Maak
1/2 l. s. mout zeer goed heet in 1/2 l. s. mout.
laat 't doen in dampen doop 't goet
de rand in het beslag. Laat de 1/2 l. s. mout.

oogenblik opdrogen, breng daarna het yzer
in 's heete vet en bak de frissu^{re} een
paar min: tot ze mooi bruin van kleur is.
Haak ze voorzichtig van het yzer, laat ze
op gram papier uitstikken. Droog ze
warm. Vul de frissures met een ragout
en presenteer ~~de~~ op een schotel met een
gevoonen vingerdoekje bewaard.

Chateaubriands.

(kleine biefstukjes van de haas gesneden).
Bak de chateaubriands even als gewone
biefstuk. Leg des verkiend op ieder
biefstukje een dun plakje eiergelei en
daarop een plakje truffel. Maak
in dit geval de jus met een schenkje
Madeira af.

Opgewalde Rook

4 eieren, 50 gr suiker, 70 gr bloem, 200 gr abri koren
jam of frambozenjam, glazuur van 10 gr
poedersuiker, geconfyte Franse vruchten.
Bereiding: Roer de eidoivers met de suiker
dooren tot ze heeten schuimig zijn geworden

Neem een groot wit vel papier goed in met
baker, leg dit op een beboterde bakblik.
Nemen de dooiers en bloem met elkaar en
deur samen met luchtig styf geslagen eiwit
strijk de massa gehkmatig uit op 't beboterde
papier en laat de koek in een vry warme
oven licht bruin en gaar worden. Neem de
koek dan uit de oven, keer hem dan
op een bakblik, verwijder 't papier, bestrijk
de koek van boven heel vlieg met de jam.
rol hem dan op, verwijl die nog warm is
en slap, omdat die anders licht barst.
Aand de kanten een weinig geelyk.
Bestrijk de koek als die koud is met
glamuur en garnceer hem met geconfyte
punchten.

Doorschijnend glamuur.

voeg poedersuiker. Een paar theelepeltjes water,
een weinig citroensap of marasquin

Bereiding:

Heef de poedersuiker, roer de met
't water en citroensap dooreen ± 10 min tot
't glamuur glimmend is geworden, als den

een lepel arrowroot aan met wat koud water
groot er overende hoeveel kokend water bij
tot de massa glazig wordt laat die dan nog wat
doorkoken. Geefte op een soepbord. en presenteer de
sukker. en kneel. Men kan er ook wijn bij presenteer.

Ananaspeij.

120 gr bloem - 60 gr boter - 20 gr suiker - wat
hout - $\pm \frac{1}{2}$ d. l. water - ananas - \pm 50 gr suiker

Bereiding

Doen in een kom de boter en bloem.

Verdeel met een mes ^{mes} de boter in stukjes in
de bloem. Voeg 20 gr suiker toe, iets hout
 $\pm \frac{1}{2}$ d. l. water. Roer dit even met een houten
lepel door elkaar en kneed \pm deeg verder
met een goede hand tot een stevige massa.
Bestrooien stenen tafel of deegplank met
bloem. Wrijf de deegruk eveneens in met
bloem en rol \pm deeg gelijkmatig uit tot een
grote lap. Leg een reep van deze lap als op de
wat gemaakte rand van een vuurvast schotelje
vol de schotel met in schijfjes gesneden
ranve ananas, zorg dat \pm schotelkje in
de midden wat hoger gevuld wordt
Strooi de suiker er tusschen. Maak de
rand deeg weer nat en leg de lap deeg er in.

overheen. Zijt 't deeg langs de rand p[er] en drin-
met een vork de beide kanten op elkaar versie
't deksel met de resten van 't deegen plak
alles met water op elkaar.

Bestrijk 't deeg met ei en prik tusschen de
figuren gaatjes in 't deeg voor 't ontsnapp
van de waterdamp. Laat de peelen een
matig warme oven bruen en gaar word

11. 20. -
25. -
25. -
5. -
75. -
20. -
60. - bedien
20. -

omak 050
 Mr. t.s. 050
 uang 1,30
 Dr. helm 200.-
 toho 27 + 9.45 + 65...
 de'eres ponda 475

beras 60 ltr. x 175 105.00
 brood 46 do
 toho 70.-
 priet 5.-
 kran 8.-
 water 2.50
 huis 25. do
 dim 1.-
 didik 40 x 025 5.-
 lili 24.35
 gas 24.85

eter Wris
 27780
 1570.-
 52480

wondete herh 7.50
 djajaeng 5 k. 20 do ponda 5.-
 gaba 5 kg 6.50
 petan 2 ltr 3.30
 weng 30.-

250.- toho 70.- 580.00
 13.- water 2.50
 269.- huis 86.80
 299.- lili 24.35
 gas 25.-
 208.65
 8.- kran
 50.- beras

strop
 beras 82.50 Jim
 hanglung 0.50
 paster 1.- Landage
 anoh 0.15
 ronde 2.80
 2.- oetla

50.- beras 600.-
 100.- Baet
 15.- Weas 309.45
 75.- ete
 50.- Tjepin 290.55
 19.45 kleinghede over
 240.55

309.45
 rieboud laadje 145.-
 50.- beras 1.50
 100.- Baet 33.-
 15.- Weas 7.25
 75.- ete 2.50
 50.- Tjepin 2.-
 19.45 kleinghede 100.-
 50.- brood 49. krot. ta

359.45 + 240.55 = 349.25
 240.55
 99.70
 1153
 5250

54
 12
 66
 6 27 52 27 118 58 106.50 26
 6 52 30 30

Bali

Meqner / Hans di Pulu. Menasoumb gredie
1 jong. Lijp, 2 Lombok + 3 rode vis + 3 schijfje dyabe, donc
naar smook, dan Lemangi, dan Ajintan, dan
beurung, dan haekjai, dan bruiseuni, dan veubel,
dan jelsudi, groene Lombok, 1 ei, dan pando + serch.
veer Wumbang - woto
de woto y bantou heel fij uleh en de reit fij vrieje
lehalen de serch en dan pando. Nu slopi na, ceri hei
ei, dat naam de hele masoa in een pan met water
en drompsap en dat de hip erin koken. Donoing selken
water en bij vaeje.

Stok. Stok van vis
1 grote bandog, 14 stukjes kluumbor, 4 rode + 2 witte vis,
1 schijfje lempur, 1 schijfje laos, 1 stukje brassie, 3 Lemuis
1 kopje reibe sante, soan, peper + donc
de bandog wort ceri heel vordic bij met en uleh. Uleh
recht gelogje. het alle eruit gebasle, van groen outdoo
pander het velleje te bebadrije de bodang waenen spazijn
en de vis heel fij make; vrog lievelij de sante. Nu
stopi na de masoa naar in i velleje en welleli de
bandog in sidangblad. Nu van i stoum of roobem
Lambel gor pehis (Pod)

groene + rode Lombok, laos, kemoekoentja, serch, rode + w
nientje gemede, kinten en dan pehis vredeje, die eerste
sante wort ogelori, de sg. koken tot dat de olie eruit bo

1. in soepen, (ei melk brood geringe, heldere bouillon).
2. bedekt met een der sansen b.v. kerry sans, mosterd sans, kaassans, somaten sans. Garnier in dit geval met een rand gefruite broodjes er om heen
3. Op dunne sneetjes gerosterd brood die met boter en eijer besmeerd.
(1 ei op elk sneetje).

klapper taart.

4 jonge klappers. 4 eieren. 1 theekopje melk. 1 broodge. suiker naar smaak. 40 gr boter. vanille.

Bereiding:

Week 't brood in klapperwater en pers 't daarna uit. Haal met een lepel de klapper uit de dop. Klop de eieren met de suiker en vanille, voeg 't brood, klapper melk en boter hierby. Bak deze taart in een schotel in een oven

Gepocheerde eieren met ham
en somaten

4 eieren - 4 plakjes ham. 4 ronde sneedjes
geroosterd brood (besmeerd) - 500 gr
tomaten - peper. zout. 50 gr boter

Bereiding:

Leg de gewasschen tomaten in
plakjes, doe ze in een pan met
boter, peper, zout. Raak ze op een
zacht vuurje gaar stoven.

Voer de eieren, verwarm de schotel
daarop de plakjes ham en op de ham de
gepocheerde eieren. Garnier de schotel
met een rand tomatenpuree. Dien de
schotel meer heet.

Vischgehakt.

[van alle soorten visch].

500 gr vischresten. 500 gr gekookte aardapp.
50 gr boter. 1 ei. zout. peper citroensap.
Boter om te bakken.

Bereiding: Verwarm de visch, als de
koud is. Verwijder het vel en zorgvuldig
alle kleine graatjes. Kem het vleesch
met een zuiveren vork van de graat.
Voeg hierby de fyn gemakte aardapp.
ei, de gesmolten boter, peper, zout.

