

*Het*

# KOOKBOEK

Voor  
Hollandsche,  
Chineesche  
en Inlandsche  
gerechten

Samengesteld door  
Mej. W.C. Keijner

9<sup>e</sup> herziene druk

N.V. Koninklijke Boekhandel en Drukkerijen G. Kolff & Co.  
Batavia, C. - Cheribon - Djocja - Solo - Madioen - Kediri - Soerabaia - Malang - Amsterdam

## **Voorwoord bij de 9<sup>e</sup> herziene druk.**

Het kookboek van Keijner bestaat uit een schat aan originele recepten uit voormalig Nederlands Indië. Deze recepten zijn uit Oost-Java, waardoor de gerechten hun eigen en afwijkende smaak hebben van gerechten uit West-Java.

Door een reproductie te maken met moderne middelen (PC met Word 97), hoop ik de waardevolle overlevering te bewaren, die in de vorm van een fysiek boek de tijd niet zal doorstaan.

In deze reproductie van het oorspronkelijke kookboek is ervoor gekozen de oorspronkelijke tekst exact over te nemen, zodat het oude taalgebruik onveranderd is gebleven. Dat zal voor de tegenwoordige generatie geen problemen opleveren, maar veeleer de sfeer van vroeger benadrukken. De tijdgebonden maateenheden zijn onderkend en hiervoor is een sleutel toegevoegd. Afbeeldingen konden in deze reproductie (nog) niet worden opgenomen.

Door toevoeging van een extra kolom wordt het mogelijk toelichtingen op de tekst te geven.

Er was geen voorwoord bij de 8<sup>e</sup> druk.

Met dank aan mw. M.C. de Raad, geboren in Malang in voormalig Nederlandsch Indië, voor haar waardevolle bijdrage.

Bilthoven, Juni 2001,  
Drs B.F.J. Curfs

## **Voorwoord bij den 1sten druk**

De recepten, die hierin voorkomen zijn heel eenvoudig en gemakkelijk klaar te maken. Elk gerecht of gebak is voorafgegaan door de ingrediënten, die men er voor nodig heeft. Het zal de huisvrouw niet veel moeite kosten zelf de gewenste gerechten of gebakjes te bereiden.

Soerabaia, November 1927

## **Voorwoord bij den 2en druk**

Eerder dan kan worden voorzien, blijkt een herdruk van 'Het Kookboek' nodig te zijn.

Zeer zeker mag hier dus geconstateerd worden, dat het in een behoefte voorziet en zijn publiek gevonden heeft. Dit stemt te meer tot verheugenis daar het bewijst, dat de Europeesche huisvrouw zich meer en meer met de keuken gaat bemoeien en dit terrein niet geheel en al meer overgelaten wordt aan de elleenheerschappij van 'Mas Kokkie'.

Deze tweede druk verschilt in opzet niet van den eersten. Slechts werd het geheel aan een algeheele revisie onderworpen en hier en daar enkele onnauwkeurigheden hersteld. Eenige geheel nieuwe recepten vonden eveneens plaatsing.

Dat dit boekje meer nog dan zijn voorganger den weg naar het publiek mogen vinden.

Soerabaia, October 1928.

## **Voorwoord bij den 3en druk**

Deze druk is belangrijk uitgebreid en is een afzonderlijke rubriek ijs-recepten toegevoegd.

De uitvoering van het boek werd door de Uitgevers G. Kolff & Co. Te Soerabaia, aanmerkelijk verbeterd.

Soerabaia, Maart 1930.

## **Voorwoord bij den 4en druk**

Het aanbrengen vanwijzigingen of verbeteringen bleek deze maal niet nodig.

Soerabaia, November 1930.

## **Voorwoord bij den 5en druk**

Deze druk bleef geheel gelijk aan den voorgaande.

Soerabaia, October 1931.

## **Voorwoord bij den 6en druk**

Deze druk werd belangrijk aangevuld en van gekleurde illustraties voorzien. Vooral door de duidelijke afbeeldingen hoop ik, dat het boek nog meer in een behoefte zal voorzien.

Soerabaia, October 1934

## **Voorwoord bij den 7en druk**

Deze druk is geheel ongewijzigd.

Batavia-C., December 1939

Dit is een zeer interessante advertentie, die ons laat kijken in de wereld van de Indische huisvrouw en de cultuur. Ik wilde hem u niet onthouden.

De grote kans op bederf had ertoe geleid, dat er dagelijkse boodschappen voor het eten moesten worden gedaan. In feite was men de hele dag met eten en etenkoken bezig.

Vijf zones, merk op dat in de tekst de vijf zones zijn aangegeven, maar dat het ook een komisch effect geeft en de aandacht trekt. De laatste twee zones werden blijkbaar vanzelfsprekend.

Gebreid = uitgebreid. Dus de ruimte is twee maal zoveel.  
Het 'verengelsen' kwam toen ook al voor in advertenties!

Hoe zuinig is dit 'oude' apparaat!?

Tot uw dienst mevrouw

De nieuwe WESTINGHOUSE koelkast staat aan de spits. Betere bescherming tegen bederf, langere levensduur, lager stroomverbruik, praktischer indeeling.

Vraagt demonstratie en ziet, welke besparingen de nieuwe WESTINGHOUSE koelkast U kan geven.

N.V. Borneo Sumatroya Handel-Maatschappij, Afd. technische zaken.

### ***De vriend van het gezin – een WESTINGHOUSE koelkast***

Het is voor de Indische huisvrouw heusch geen gemakkelijke taak, haar levens- en voedingsmiddelen tegen een spoedig bederf te vrijwaren. De hoge temperatuur in onze tropen is oorzaak, dat de schadelijke bacteriën dikwijls reeds na enkele uren haar nadelige werking doen gelden. Daarom is het dan ook, dat wij een oogenblik willen uitweiden over de voordeelen van een koelkast – en wel over de nieuwe Westinghouse koelkast, welke voor de Indische huishouding – van buitengewoon gemak is.

Waarom juist een Westinghouse koelkast? – zal menige huisvrouw zich afvragen. Het antwoord hierop is, dat de nieuwe Westinghouse koelkast, door haar prima bescherming der levensmiddelen tegen bederf alsmede door het lagere stroomverbruik en den langeren levensduur andere merken de spits afbijt! Bovendien kan de Westinghouse koelkast nog bogen op een praktische indeeling.

De Westinghouse koelkast bezit o.m. vijf zones van verschillende temperatuur, welke door een specialen afleesbaren temperatuur-regelaar op constant peil gehouden kunnen worden. In de eerste plaats – dus boven in de koelkast, dicht bij et vrieslichaam – heeft men de afdeeling: **Vries-temperatuur**, welke bestemd is voor het maken van ijsblokjes en het bveriezen van ice-cream en andere ijs-delicatessen. Daaronder bevindt zich de zone met een eveneens **zeer lage temperatuur**, welke zich uitstekend leent voor het bewaren van melk, room en eetwaren, die een lage temperatuur vereischen. De middelste zone is **iets hooger** in temperatuur en heeft een hooge vochtigheid, waardoor zij in hetbijzonder geschikt is voor het bewaren van versch vleesch in de speciaal daarvoor aangebracht4e vleeschbak. De vierde afdeeling is de zone met **de juiste temperatuur** voor het bederf-vrij houden van diverse levensmiddelen, terwijl men geheel onder in de koelkast **de vijfde zone** aantreft, waar men het beste vruchten en groenten kan bewaren. De bediening van deze wonderlijk ingedeelde koelkast is buitengewoon geriefelijk en eenvoudig. Door de speciale deur-klink is het openen en sluiten van de koelkast erg gemakkelijk. Bovendien is zij met verstelbare rekken en vuuvaste schalen uitgerust, wat de bediening van de koelkast aanzienlijk ten goede komt. Eén en ander heeft tot gevolg, dat – in vergelijking met vroegere modellen – de ruimte van het nieuwste type Westinghouse koelkast met niet minder dan 100 procent is gebreid. Van belang zijn ook de „Eject- O-Cube” ijsbakjes met de bijpassende „Ex-press” loswippers voor het gemakkelijk losmaken der ijsblokjes. Deze nieuwe koelkast is zoo zuinig, dat zij tien van de twaalf uren in het geheel geen stroom verbruikt!

Heeft men eenmaal met een Westinghouse koelkast kennis gemaakt, dan kan men er niet meer buiten en is zij gaan behooren tot het onontbeerlijke huisraad in ieder gezin.

## Soepen

1 cent selderie ~ 1 ons selderie

Brood en gebakken uien: fruit uienringen in wat olie. Beleg dikke ronde plakken stokbrood hiermee en bestrooi met geraspte kaas. Bak ze in een oven tot de kaas is gesmolten.

1 cent soepvlees ~ 50 g

Brood en gebakken uien: zie Erwtensoepp

Brood en gebakken uien: zie Erwtensoepp

### **Erwtensoepp**

½ pond spliterwten, 1 varkenspoot, 3 stuks prij, 2 à 3 centen selderie en jonge uien, 2½ cent peultjes (pollong), 2 stuks Bobay-uien, peper, zout en notemuskaat naar smaak

**Bereiding:** De spliterwten goed zacht koken, fijn maken en zeef ze door een kalo (bamboe zeef). Voeg ze daarna bij de zacht gekookte varkenspoot met de fijn gesneden soepgroenten en specerijen en laat alles ruim ½ uur koken. De soep wordt opgediend met gebakken uien en stukjes brood.

### **Erwtensoepp dun**

Een handvol spliterwten, 15 cent soepvleesch, 2 cent daon selderie en bawang, 4 stuks uien, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Het soepvleesch wordt zacht gekookt in ruim water met wat zout. De spliterwten koken en zeven. Voeg de fijn gemaakte erwten en de bovengenoemde ingrediënten bij de bouillon en laat alles ruim ½ uur doorkoken.

### **Bruine Boonensoepp**

¼ pond bruine boonen. 15 cent soepbeenderen of vleesch, 6 stuks gesneden uien, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De bruin boonen worden met het soepvleesch in ruim water zacht gekookt en geeefd. Laat daarna de bouillon met de uien en specerijen op een heel zacht vuurtje nog ¼ uur doorkoken. Presenteer bij deze soep gebakken stukjes brood en uien

### **Vermicellisoepp**

Een paar kopjes bouillon, 2 eetlepels vermicelli, 2 cent gesneden selderie en jonge uien-bladere, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De soepgroenten worden met de specerijen in de bouillon gaar gekookt, daarna doet men de vermicelli er in. Vermicelli mag niet te lang koken.

### **Macaronisoepp**

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding, doch inplaats van vermicelli gebruikt men macaroni. Men heeft ruim een kwartier nodig om macaroni gaar te krijgen.

### **Bruine Soep**

1½ eetlepel boter, 2 eetlepels gebraden meel, 1 eetlepel fijngesneden uien, 15 cent soepvleesch of een paar kopjes bouillon, zout, peper en notemuskaat naar smaak, 1 eetlepel ketjap.

**Bereiding:** Fruit het meel in de boter bruin, voeg de bouillon daarbij, en zeef ze daarna door een kalo. Nu laat men de soep nog ruim 20 minuten doorkoken met de gefruite uien en de specerijen. Men kan ook kleine stukjes vleesch of tong of vleeschfrikandelletjes erbij voegen. Deze soep wordt gepresenteerd met gebakken stukjes brood en uien

### **Groentesoep**

3 à 4 glazen bouillon, 1 eetlepel rijst, 1 stuk prij of jonge daon bawang, 1 worteltje, 4 stuks boontjes, 1 blaadje witte kool, 2 stengels selderie-blaadjes, zout peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De groenten worden heel klein of fijn gesneden. Nu laat men ze met de rijst en specerijen ruim ¾ uur in de bouillon koken.

### **Uiensoep**

2 stuks fijngesneden Bombay-uien, 1½ eetlepel boter, 1 eetlepel gebraden meel, 4 à 5 kopjes bouillon, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Braad de uien gaar in de boter en doe ze daarna in de bouillon. Het meel wordt aangelengd en met de kruiden ook erbij gevoegd. Nu laat men de soep nog een half uur op een heel zacht vuurtje doorkoken.

### **Melksoep**

3 splitglazen melk, 1 theelepel meel, 1 eierdooier, 3 eetlepels suiker, citroensap naar smaak.

**Bereiding:** De melk kookt men op met het meel en de suiker, zoowat een minuut of zes. Daarna neemt men de soep van het vuur af en roert de geklopte eierdooier erdoor. Presneter bij deze soep in stukjes gesneden citroen.

### **Kippensoep met asperges**

Bouillon van een vette kip, 1 klein blikje asperges, 4 stukjes fijn gesneden uien, 2 stengels selderie en uienblaadjes, (niet snijden, vastbinden), zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De bovengenoemde specerijen in de bouillon gaar koken, voeg daarna de in stukjes gesneden aspergespunten bij. Men kan de soep met wat gebraden meel binden en voor het opdienen de selderie en uienblaadjes eruit halen.

### **Vischsoep met misowah (Chineesche Vermicelli)**

1 visch of 4 mootjes kakap, 4 à 5 splitglazen water, 2 à 3 stengels fijngesneden selderiebladeren, 2½ cent misowah (verkrijgbaar in Chineesche warongs), zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Het water laat men eerst flink koken, doet daarna de visch en de ingrediënten erin en even voor het opdienen de misowah. De misowah mag niet te lang meekoken, daar de soep anders een heel dikke pap wordt.

### **Vischsoep met rijst**

**Bereiding:** Dezelfde beriding, doch inplaats van misowah neemt men gekookte rijst.

### **Tomatensoep**

6 à 8 rijpe tomaten, 2 eetlepels boter, 2 eetlepels gesneden uien, 1 eetlepel soja (ketjap), 4 splitglazen vleeschbouillon, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De tomaten gaar koken, fijn wrijven en zeven. Fruit de uien in de boter bruin, voeg hierbij de toaten urée en laat alles ruim 20 minuten in de bouillon en specerijen koken. Deze soep mag men met wat gebraden meel binden en wordt met gebakken uien gepresenteerd. Men kan voor de smaak ook 2 à 3 eetlepels Worcestersaus erbij voegen.

### **Kippensoep met aardappelen en wortelen**

Misowah ~ Chinese mie

Ketjap = ketjap manis

Kerrie uit de toko ~ kerrie djawa

Vleeschballetjes ~ gehaktballetjes, Ø 3 cm;  
Pijpjes macaroni ~ cannelloni, maar 30 g penne rigate is ook goed.

Een kwartier is nodig om de macaroni gaar te koken.

5 à 7 theekopjes kippenbouillon, 4 stuks gesneden uien, 3 stuks gekookte aardappelen, 2 cent selderie- en uienblaadjes, 6 stuks gekookte wortelen, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De gekookte aardappelen en wortelen worden fijngezeefd en gezeefd in de bouillon gedaan. Nu voegt men de bovengenoemde specerijen bij met het in stukjes gesneden kippenvleesch. Laat alles ruim een kwartier doorkoken.

### ***Pikante soep***

5 à 7 kopjes kippenbouillon, 2 stuks gesneden Bombay-uien, 1 eetlepel boter, 3 lepels gebraden meel, 1½ lombok, zout peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit de fijngemaakte lombok in de boter, voeg er het meel en de bouillon bij en zeef ze. Nu laat men de soep met de uien en stukjes kippenvleesch nog een 20 minuten doorkoken. Deze soep wordt gepresenteerd met gefruit brood en hard gekookte eieren.

### ***Pikante Kerriesoep***

4 à 5 kopjes bouillon, 2½ eetlepel boter, 3 eetlepels meel, ½ gestampde lombok, ½ theelepel kerrie-poeder uit de toko, wat stukjes vleesch en eieren, zout en peper naar smaak.

**Bereiding:** Men fruit de kerrie-poeder en lombok in de boter, doet hierbij het meel en de bouillon. Haal de soep door een bamboezeef en laat ze daarna een kwartier lang met het vleesch en specerijen op een heel zacht vuurtje doorkoken. Bij het opdienen doet men er een paar stukjes van de hard-gekookte eieren bij.

### ***Staat-soep***

1 koestaart, 3 stengels selderie, 2 stengels daon bawang, 1 Bombay- ui, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De staart in stukjes hakken en in ruim water zacht koken met wat zout. Daarna zeeft men de bouillon; doet de stukjes vleesch erbij en laat dan alles met de soepgroenten nog ruim een 20 à 25 minuten doorkoken. Deze soep eet men met tomaten saus uit de flesch en wat mosterd.

### ***Soep met geraspte kaas***

4 à 6 kopjes bouillon, stukjes tong en kleine vleeschballetjes, 2 eetlepels fijn gesneden uien, 2 stengels selderie blaadjes, 2 stukjes daon bawang, 1 eetlepel boter, 3 eetlepels geraspte kaas, 4 pijpjes macaroni, zout, peper en notemuskaat.

**Bereiding:** De selderie en bwangblaadjes worden met wit garen vastgebonden en in de bouillon gedaan. Nu laat men de soep met de stukjes tong, de vleesch-balletjes, de macaroni en de specerijen ruim een kwartier doorkoken. Even voor het opdienen doet men de gerspte kaas erin.

### ***Hangaarsche kippensoep met doperwten***

1 kip, ¼ blik doperwten, 2 eetlepels boter, 1 eetlepel meel, wat fijn gesneden peterselie, zout, ½ eetlepel paprika, water.

**Bereiding:** De kip in stukken snijden en zacht koken met het zout. Fruit de uien, voeg hierbij de bouillon, de stukjes kip, het aangelengde meel en paprika. Even voor het opdienen doet men de doperwten erin.

Magie blokjes ~ maggiablokjes ~ bouillonblokjes

Vogelnestjes ~ ?

### **Goulash soep**

15 cent soepvleesch en beenderen, 2 eetlepels boter, 4 cent uien, 2 eetlepels paprika, 4 cent aardappelen, 4 cent wortelen, zout.

**Bereiding:** Maak van soepvleesch en beenderen bouillon. Fruit de uien in de boter gaar; voeg hierbij de paprika, de bouillon, in schijfjes gesneden wortelen, aardappelen en de stukjes vleesch of vleesch balletjes.

### **Koninginne soep**

Maak bouillon van soepvleesch en beenderen met 2 magie blokjes, wortelen en zout.

**Bereiding:** Roer in 1 ons gesmolten boter 20 gram meel en voeg hierbij de bouillon. Laat de soep door koken; klop nu 2 eierdooiers, doe hierin ½ glas melk en al roerende de warme bouillon. De soep moet gebonden zijn.

### **Rijste soep**

**Bereiding:** Maak van soepvleesch en beenderen sterke bouillon, voeg hierbij een paar eetlepels gekookte rijst met wat fijn gesneden selderie en jonge bawangblaadjes. Gebruik bij deze soep Worcestersaus.

### **Soep van vogel nestjes. (Chineesche soep)**

**Bereiding:** Maak een stuk of vier vogelnestjes (nesten van zeezwaluwen) goed schoon, haal de fijne veertjes met een kleine knijptang eruit. De vogelnestjes moet men eerst een paar uren weken.

Neem nu bouillon van een heele kip; het vleesch van de borst fijn scheuren, doe het daarna weer in de bouillon met de vogel nestjes, die men uitelkaar gehaald heeft, met bijvoeging van gesneden daon selderie en daon bawang. Laat de soep op zacht vuur nog een kwartier door koken.

Deze soep wordt door de Chineezers veel gebruikt voor zwakke menschen.

### **Bouillon met Klösschen**

**Bereiding:** 3 of 4 glazen sterke bouillon.

Voor de Klösschen: laat men een ½ glas melk met 2 stuks fijn gemaakte uien en 1½ eetlepel boter goed koken; voeg hierbij al roerende 6 eetlepels meel met wat zout, als het deeg koud is dan roert men een ei erin, maar ervan kleine balletjes en in kokend water met zout koken ongeveer 6 minuten. Doe nu de Klösschen met wat in boter gefruite uien, peper en zout in debouillon. Men kan een stengel selderie er in doen.

### **Uiensoep met stukjes ham**

**Bereiding:** Fruit de uien in 1 eetlepel boter gaar, voeg hierbij de fijn gesneden ham, de soep-groenten en de bouillon. In plaats van ham kan men tong nemen.

### **Groenten soep met mosterd**

**Bereiding:** Fruit een paar eetlepels gesneden uien in boter gaar; voeg hierbij de bouillon, 1 cent fijn gesneden selderie, 3 cent fijn gesneden prij, 3 cent gesneden wortelen, 3 cent in stukjes gesneden aardappelen, wat ketjap, mosterd, zout en peper.

Laat de groenten gaar koken, men kan bij deze soep gekookte rijst presenteren.

### **Witte boonen soep**

**Bereiding:** Kook 2 ons witte boonen, nadat men ze eerst geweekt heeft, met wat zout. Als de boonen zacht zij, wrijft men ze door een zeef, voeg ze bij de bouillon met gefruite uien, een stengel peterselie, peper, notemuskaat en zout.

Men kan in kleine stukjes gesneden vkrns- of rundvleesch n de soep doen. Ziet men dat de soep te dik si, dan moet men ze verdunnen met het water waarin men de boonen gekookt heeft.

## Hors D'Oeuvre en Entrees

Sardijntjes ~ sardientjes

### ***Croutons met sardijntjes***

12 reepjes gefruit of geroosterd brood van 2 vingers breedte, 2 hardgekookte eieren, 4 stukjes sardijntjes, mosterd, zout en peper naar smaak.

Gefruit brood

**Bereiding:** De sardijntjes van de graten ontdoen, maak ze fijn met de eirdooiers, mosterd, zout en peper; voeg een ½ lepel boter bij en smeer dit mengsel een vinger dik op de broodjes. Op gefruit brood hoeft men geen boter meer te smeren.

### ***Croutons met kaviaar***

12 reepjes geroosterd brood van 2 vingers breedte, een paar lepels kaviaar, citroen en peper naar smaak.

**Bereiding:** De reepjes worden met boter besmeerd; beleg ze daarna met kaviar en presenteer hierbij stukjes citroen.

Telortroeboek ~

### ***Croutons met telortroeboek***

12 reepjes geroosterd brood, 1 mooie groote telortroeboek, citroen en peper naar smaak.

**Bereiding:** De telortroeboek laat men ruim een half uur in warm water weken, doch verwisselt het telkens van water om de zoutachtige smaak eruit te krijgen. Nu snijdt men de telortroeboek in tweeën, perst het citroensap erop, bestrooit ze daarna met wat peper en legt ze op de broodreepjes, die eerst met boter besmeerd moeten worden.

### ***Croutons met Oesters-ragout***

28 reepjes geroosterd brood, 50 stuks oesters (laat ze eerst uitlekken op een bamboezeef), 3 eetlepels melk, ½ glas water, 4 eetlepels meel, 3 stuks fijngesneden uien, 1½ eetlepel boter, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit de uien in de boter gaar, voeg nu het met melk en water aangelengde meel bij en laat ze al roerende een paar minuten goed koken. Daarna doet men de oesters in de meelpap en laat de massa ruim 30 minuten koken. De reepjes brood worden eerst met boter besmeerd, dan een vinger dik van deze ragout erop. Men kan ze met stukjes augurkjes of biet garneren.

### ***Croutons met zalm-ragout***

24 stuks geroosterd of gebakken brood, 5 à 6 eetlepels zalm uit blik, 2 eetlepels gesneden uien, 3 eetlepels meel, ½ splitglas melk en ½ splitglas water, zout, peper en notemuskaat naar smaak, 2 lepels boter, wat lemmetjessap.

**Bereiding:** Fruit de uien gaar, voeg het aangelengde meel bij en laat het goed koken. Daarna doet men de zalm en specerijen bij en laat de massa ruim een kwartier al roerende op het vuur. De broodreepjes worden eerst met boter besmeerd, daarna met de ragout.

### **Croutons met eierdooiers**

24 reepjes brood in reuzel gebakken, 5 stuks hardgekookte eierdooiers, 2 à 3 eetlepels bereide mosterd, 1½ eetlepel gesmolten boter, zout en notemuskaat naar smaak

**Bereiding:** De dooiers worden met een vork fijngemaakt. Meng de mosterd, de boter, het zout en notemuskaat erdoor heen. Nu besmeert men de reepjes een vinger dik met dit mengsel. Deze croutons kan men met stukjes zuur garneren.

### **Croutons met garnalen ragout**

18 reepjes geroosterd brood, 20 à 25 cent verse garnalen, 2 à 3 volle eetlepels meel, 1 theekopje melk of garnalen-bouillon, 1 lepel gesneden uien, 1½ eetlepel boter, zout, peper, notemuskaat en citroensap naar smaak.

**Bereiding:** Fruit de uien in de boter gaar, voeg nu het aangelengde meel met de bouillon en de specerijen erbij en laat de massa een kwartier lang met de garnalen koken. Als de ragout te droog wordt, kan men er een paarlepels melk bijdoen. De croutons worden eerst met boter, daarna een vinger dik met deze ragout besmeerd.

### **Garnalen-broodjes**

10 stuks warm-bollen (niet te zoet). 30 cent garnalen, 2 eetlepels fijngesneden uien, 1 kopje melk en water, ½ theelepel suiker, 1½ eetlepel boter, 2 à 3 eetlepels meel, zout, peper, notemuskaat en djerooksap naar smaak.

**Bereiding:** Van de garnalen maakt men ragout. De broodjes worden een beetje uitgehold, met boter besmeerd en met de garnalen-ragout goed gevuld. Voor ze opgediend worden, verwarmt men ze ruim een kwartier in den oven.

### **Croutons met kepinging**

3 à 4 stuks groote kepinging, 20 stuks brood-reepjes, 1 eetlepel gesneden uien, 1 eetlepel in stukjes gesneden zuur, azijn, peper en zout naar smaak.

**Bereiding:** De kepingings worden met zout gaar gekookt. Haal het vlees uit de schalen en vermeng ze met de uien, zout, peper en azijn. De broodreepjes worden eerst met boter besmeerd, daarna een laagje van de kepinging er op. Men garneret ze met de in stukjes gesneden zuur van biet of augurkjes.

### **Croutons met leverragout**

½ kattie lever (attie), ¾ kopje melk, 2 eetlepels boter, 1½ eetlepel aangelengd meel, zout, peper, notemuskaat en lemmetjessap naar smaak.

**Bereiding:** De attie wordt eerst gaar gekookt; daarna fijn malen en met de kruiden vermengen. Smelt de boter, voeg er de melk, het meel en de fijngemalen attie bij. Laat de massa ruim ¼ uur koken. Besmeer de croutons eerst met boter, daarna met de ragout.

### **Brood met lever-ragout**

Inplaats van croutons neemt men gesneden versch brood of warmbollen.

Warm-bollen ~

Kepinging

Gesneden zuur ~ atjar van biet, uitjes, augurkjes, paprika, uitjes in azijn

De reuzel wordt goed verhit. Daarna warmt men het frituurijzer erin op. Door de frituur daarna in het beslag te dompelen, gaat het beslag er omheen zitten, daarna weer in de reuzel gestopt. Pas op voor spetters!

Frituren kan in een kookpan (diep) of braadpan (ondiep). Een frituremandje is een ijzeren netje/mandje dat men vult met deeg of ragout.

Een friture is eenvoudig met een vork uit het vet te halen. Schelpen zijn geschikter voor een braadpan.

Friture ~ Friture-mandje

### ***Frituurbeslag met bier***

2 eieren, 4 à 5 volle eetlepels meel, 8 eetlepels bier, 1 soeplepel water, zout naar smaak.

**Bereiding:** De eieren met het wit en al kloppen. Het meel aanlengen met het water en bier en voeg hierbij de eieren en het zout. Doe dit beslag in een diep kopje, maak het frituurijzer goed heet in ruim varkensreuzel en dompel het daarna in het beslag. Stop het ijzer weer in de reuzel en laat de frituur licht bruin worden. Met een vork haalt men de frituur uit het vet en laat ze op een bamboezeef met papier koud worden.

### ***Frituurbeslag zonder bier***

Iets meer dan ½ glas water, 1 eitje, 1 splitglas meel, wat zout.

**Bereiding:** Het meel wordt met het zout en het water aangelengd en gezeefd. Het ei klutst men niet te lang en voeg het bij het meelbeslag. Voordat men het bakt, laat men het eerst een paar minuten staan.

### ***Fritures met kippen-ragout***

1 bordje vol in stukjes gesneden kippenvlees, 2 eetlepels meel, 2 eetlepels boter, 1 theekopje bouillon, 1 eetlepel gesneden uien, wat champignons, zout peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit de uien in de boter gaar. Voeg de bouillon, het aangelengde meel, het kippenvlees en de specerijen erbij en laat de massa ruim een 20 minuten flink stoven. De ragout wordt heel warm in het friture-mandjes of schelpen gedaan

### ***Fritures met tong***

1 bord vol gekookt en in stukjes gesneden rundertong, 3 eetlepels gebraden meel, 2 eetlepels boter, 1 splitglas bouillon, 1 eetlepel gesneden uien, zout, peper, notemuskaat en lemmetjessap naar smaak.

**Bereiding:** Precies hetzelfde als het kippenvleesch-ragout.

### ***Fritures met garnalen-ragout***

25 cent garnalen, 5 eetlepels meel, 1½ theekopje bouillon of melk, 1½ eetlepel gesneden uien, 2 à 3 eetlepels boter, ½ cent fijn gesneden daon bawang, ½ centfijn gesneden selderi-blaadjes, zout, peper, notemuskaat en lemmetjessap naar smaak.

**Bereiding:** De uien fruit men gaar, voegt het met bouillon aangelengde meel bij en laat de massa een kwartier lang alroerende koken. Daarna doet men de in stukjes gesneden garnalen en de specerijen erin en laat de rouw nog een minuut of 6 al roerende op het vuur. De fritures worden met deze warme ragout gevuld en bovenop gearneerd met stukjes biet of augurkjes.

### ***Fritures met pastei-vulsel***

3 stuks gekookte wortelen, 10 stuks gekookte boontjes, 6 eetlepels doperwten, wat gesneden daon bawang en selderie, 1 gesneden Bombay-ui, 1½ eetlepel meel, 2 eetlepels boter, 1 handje vol gekookte soeoen (laksa), wat in stukjes gesneden lever, 20 centen garnalen, 1 bordje vol vleesch-balletjes, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit eerst de Bombay-ui gaar, voeg daarna het aangelengde meel, de gekookte groenten en het vleesch erbij. Laat nu alles ruim een kwartier lang goed stoven. De friture-mandjes worden met dit warme vulsel gevuld.

### ***Fritures met lever-ragout***

½ kattie koelever (attie), ¼ kattie vet varkensvleesch, 5 eetlepels meel, 2 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De lever wordt eerst gekookt, daarna met het varkensvleesch fijngemalen. Nu smelt men de boter, doet het gemalen vleesch en het aangelengde meel erbij en laat de massa ruim een half uur goed koken. Zoo de ragout te droog wordt, kan men nog een paar lepels bouillon of melk er bij voegen.

### ***Kaas soesen of soufflés***

1 splitglas water, 2 eetlepels boter, 1 splitglas meel, ½ glas geraspte kaas, 4 eieren, zout.

**Bereiding:** Men laat het water met de boter flink koken, voeg al roerende het meel en de kaas erbij en laat de massa koud worden. De 4 eieren worden flink geklutst en bij het beslag gemengd. Van dit beslag bakt men kleine koekjes in den oven. Het bakken duurt wel 20 à 30 minuten. Men kan ze ook in reuzel braden.

### ***Ham en kaas soesen (soufflés)***

1 splitglas water, 2 eetlepels boter, 1 splitglas meel, 4 eieren, 1 ons fijn gesneden ham, ½ ons geraspte kaas.

**Bereiding:** Het water met de boter goed laten koken, doe al roerende het meel erin, en laat het dan koud worden. Nu klopt men de eieren en voegt ze bij het deeg met de ham en de kaas. Bak de massa lepelsgewijze in ruim vet en dien ze warm op met wat mosterd.

### ***Hersens in schelpen of ragoutschaaltjes***

Hersens, 2 eetlepels meel, 1½ splitglas bouillon, 2 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De hersens koken en in stukjes snijden. Maak van het meel, bouillon, boter en specerijen een ragoutbeslag; doe nu de hersens erin. Vul daarna de schelpjes of ragoutschaaltjes hiermee en bstrooi ze met gestampt droog brood en bak ze een kwartier lang in den oven bruin.

### ***Oesters in schelpjes of schaaltes***

50 stuks oesters, 1 eetlepel gesneden uien, 2 eetlepels meel, 2 eieren, 1 lepel daon selderie en bawang, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit de uien gaar, doe daarna de oesters, het aangelengde meel, de geklopte eieren en de specerijen erin en laat de massa ruim een kwartier lang al roerende koken. Doe ze daarna in de schelpen, strooi wat paneermeel erop en bak de schelpen in den oven bruin.

### ***Garnalen in schelpen of ragoutschaaltjes***

1 bord vol gepelde garnalen, 1 splitglas melk of bouillon, 2 eetlepels boter, 1 eetlepel gesneden uien, 2 eierdooiers, 3 eetlepels meel, 3 eetlepels gestampt droog brood, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit de uien in de boter gaar, doe het met melk aangelengde meel bij en laat dit al roerende 10 minuten koken. Voeg daarna de garnalen, de geklopte dooieres en de specerijen bij en laat de ragout nog een paar minuten op het vuur. Vul nu de schaaltes of schelpjes hiermee, bestrooi ze met wat gestampte beschuit en bak ze in den oven bruin.

Bakken ~ ? min op ? °C

### ***Visch in schelpjes***

**Bereiding:** Dezelfde bereiding als hierboven, inplaats van garnalen, neemt men gekookte visch en ontdoet ze van de graten.

### ***Kepiting in ragoutschelpjes***

**Bereiding:** Dezelfde bereiding, inplaats van garnalen neemt men gekookte kepiting. Men kan deze ragout in de kepitingschaaltjes doen.

### ***Soesen met garnalen-ragout***

¼ pond boter, 3.4 splitglas water, ¼ pond meel, 6 à 7 eieren, wat fijn zout, garnalen-ragout.

**Bereiding:** Men laat eerst het water met de boter samen koken, voegt daarna al roerende het meel bij. Neem het deeg van het vuur af en maak het koud. Nu roert men de eieren erin en bakt het beslag in ovale vormen ruim 25 minuten in den oven. Even voor het opdienen vult men ze met warme garnalen ragout.

### ***Soesen met kippenragout***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding, inplaats van garnalen neemt men kippenvleesch.

### ***Broodjes met garnalen***

12 stuks kleine, ronde broodjes, een bord vol gepelde garnalen, 3 eetlepels meel met melk aangengelgd, 2 theekopjes bouillon, 1 eetlepel gesneden uien, 1½ eetlepel boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit de uien in de boter gaar, voegt hierbij de garnalen, het meel, de bouillon en de specerijen. Laat nu alles goed gaar stoven, tot het dik wordt. Hol de broodjes uit, stop een volle eetlepel van dit vulsel erin en verwarm ze daarna een paar minuten in den oven.

### ***Macaroni met ham en kaas***

¾ pak macaroni koken in warm water, 2 splitglazen melk of bouillon, 4 eieren, 1 ons ham, ½ ons kaas, 4 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De eieren flink klutsen, voeg hierbij de melk., de gesmolten boter en de specerijen. Neem nu een vuurvasten schotel, besmeer ze met at boter, plaats daana een laagje van de macaroni erop, dan een laagje van de ham en de kaas en het laatst giet men een paar lepels van de saus erover heen. Dit wordt herhaald totdat de schotel vol is. Men bakt de macaroni ongeveer ¾ uur in den oven. Om de macaroni niet droog en hard te hebben moet men ze toedekken.

### ***Macaroni met kippenvleesch en garnalen***

¾ pak gekookte macaroni, 1½ splitglas water of melk, 3 à 4 eetlepels geraspte kaas, wat kippenvleesch en garnalen, 4 eieren, 4 eetlepels gesmolten boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Precies hetzelfde, doch niet te droog bakken.

Toedekken met een schone theedoek, die de schotel geheel bedekt.

### ***Rolpens in schotel***

Schijfjes rolpens, schijfjes gekookte aardappelen, wat bouillon, boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De schijfjes aardappelen en rolpens worden laag om laag in een vuurvast schoteltje geplaatst, giet nu de bouillon er over heen, doe de boter en specerijen erop en laat de massa op een heel zacht vuurtje een half uur stoven.

### ***Bereiding van aardappelpurée No. 1***

**Bereiding:** Een kattie aardappelen wordt gaar gekookt, daarna warm fijn gemaakt met een aardappelperser, of geoelekt op een tjobek. Voeg nu bij 4 à 5 eetlepels melk, 3 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak. Plaats de purée in een puréeschotel of geëmailleerd bord en bak ze 10 of 15 minuten lang in een warmen oven.

### ***Aardappelpurée No. 2***

**Bereiding:** Een kattie aardappelen wordt eerst gekookt en daarna fijngewreven. Voeg nu hierbij 5 eetlepels melk, 3 eetlepels boter, 1½ eetlepels meel, 1 theelepel suiker, zout, peper en notemuskaat naar smaak. Doe de purée in een met boter besmeerden schotel en bak ze ruim 15 minuten in den oven.

### ***Aardappelpurée met spiegeleieren en kaas***

6 stuks verse eieren, 4 eetlepels geraspte kaas, 3 eetlepels beschuit van gestampt droog brood, 2 eetlepels melk, 1 theekopje magere bouillon, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

Beschuit

**Bereiding:** Kook 4 kopjes water met wat zout en azijn. Breek de eieren één voor één in het kokende water en wentel vlug de dooiers in het wit. Men laat de eieren 3 à 4 minuten koken en haalt ze met een schuimspaan eruit. Nu worden de tjeploks heel netjes in een met boter besmeerden vuurvasten schotel geschikt., giet de bouillon en melk er overheen, strooi de kruiden, de kaas en de gestampte beschuit erop en laat de massa een paar minuten in den oven stovven. Presenteer hierbij aardappelpurée.

Tjeplok ~

### ***Aardappelpurée met haché***

1 bord vol in stukjes gesneden restant vleesch, 2 Bombay-uien dik gesneden, 2 volle eetlepels boter, 2½ eetlepel gebraden meel, 2½ theelepel ketjap, 2 à 3 eetlepels azijn, 1½ eetlepel suiker, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit eerst de uien gaar, voeg hierbij de bouillon, het meel, het vleesch de azijn, suiker en specerijen en laat alles ruim 15 à 20 minuten samen koken. Maakt nu op een lange of ronde schotel een rand van aardappelpurée (recept 1). Plaatst op de purée gesneden biet of augurkjes in zuur en even voor het opdienen wordt de haché warm in het midden van de aardappelpurée geschikt.

Asemwater ~ asem opgelost in wat water.

### ***Aardappelpurée met kerrie***

1 bord gesneden vleesch (eerst zacht koken), ½ vingerlengte koenir, ¼ theelepel gestampte ketoembar, 2 stuks kemirie, ½ theelepel trasie, 1 stuk witte en 2 stuks roode uien, 1 theelepel suiker, ½ lombok, 1 schijfje laos, 1 stukje sereh, wat bouillon, 1 eetlepel meel, 2 eetlepels boter, zout en asemwater naar smaak.

**Bereiding:** De bovengenoemde ingrediënten worden fijngemaakt en in de boter gefruit. Voeg daarna de bouillon en het meel bij, zeef het en laat alles ruim een kwartier lang methet vlees goed koken. Maak nu in het midden van de schaal een berg van aardappelpurée (No. 1) en plaatst de kerrie warm er om heen.

### ***Aardappelpurée met garnalenkerrie***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding, inplaats van vleesch neemt men garnalen. Men kan de keerrie maken van kepiting of visch.

### ***Gevulde aardappelpurée met witte ragout***

1 bordje kippenvleesch balletejs, 2 eetlepels gesneden uien, 3 à 4 eetlepels meel, 1 theekopje bouillon of versche melk, 2 eetlepels boter, lemmetjessap, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Van de balletjes en ingrediënten bereidt men een smakelijk ragout-gerecht. Maak nu van aardappelpurée (recept 1) ovale of ronde koekjes, zoo groot als een eendenei, met kuiltje in het midden: bak deze 6 minuten lang in den oven en vul ze daarna met de warme ragout. Men garneert ze met doperwtten of in stukjes gesneden atjar biet.

### ***Aardappelpurée met rundertong***

1 kattie gekookte aardappelen, 6 eetlepels meel, 2 eieren en wat zout, 1 zacht gekookt rundertong, 4 eetlepels gesneden uien, 4 eetlepels gebraden meel, 2 à 3 eetlepels boter, ketjap, peper, notemuskaat, zout en lemmetjessap naar smaak.

**Bereiding:** Van de aardappelen, meel, eieren en zout maakt men purée en van deze aardappelpurée vormt men ovale ronde koekjes, die men door een geklutst eitje haalt en in kokend water gaar kookt. Nu fruit men de uien in de boter, voegt er wat water en ketjap bij en laat de puréekoekjes een paar minuten hierin stoven. Van de tong maakt men bruine ragout: snijdt ze in stukjes van een vinger dikte en schikt ze in zijn geheel op een lange schaal met de aardappelpurée erom heen.

### ***Ardappel croquetten met vleesch***

**Vulsel:** ½ kattie garnalen vleesch, 1 eetlepel gesneden uien, 1 eetlepel gesneden selderie en bawangblaadjes, 1 eetlepel boter, 1 eetlepel meel, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Korst:** 1 kattie gekookte aardappelen, 1 eetlepel boter, 1 eetlepel meel, zout naar smaak, gestampt droog brood, 1 geklutst ei, reuzel

**Bereiding:** Fruit eerst de uien. Voeg daarna wat water bij en kook hierin het gemalen vleesch en de ingrediënten gaar en droog. Van de aardappelen en meel maakt men purée-rolletjes met een lepel van het vulsel in het midden. Nu wentelt men de croquetjes eerst in het geklutst ei daarna in paneermeel en bakt ze dan in de reuzel bruin. Men kan hierbij presneteeren gebraden peterselie-blaadjes en versche mosterd.

Gemalen vleesch ~ gehakt

### ***Croquetten met garnalen***

25 cent gehakte garnalen, ¼ pond gemalen varkensvleesch, 1 eetlepel gesneden uien, 1 eetlepel gesneden selderie en jonge uienblaadjes, 1 eetlepel meel, wat melk of bouillon, 1½ eetlepel boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit de uien. Voed daarna de garnalen, het vleesch, de specerijen en de bouillon bij. Laat alles gaar koken, en bind dan de massa met het meel. Verder dezelfde bereiding als hierboven.

### ***Vleesch-croquetten zonder aardappelen***

½ kattie gemalen vleesch, (eerst koken), 1 eetlepel gesneden uien, 1 eetlepel gesneden selderie en lange ienblaadjes, ½ splitglas meel, 1 splitglas melk of bouillon, 2 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak, 1 ei geklopt met 1 lepel water, wat gestampt droog brood.

**Bereiding:** Fruit de uien gaar. Voeg de bouillon, het meel, het gehakte vleesch, en de specerijen bij en laat dit alles ruimm een half uur gaar koken. Zoo het noodig is, kan men er wat water bijdoen. Nu maakt men van deze dikke ragout kleine croquetjes, die in het geklopte ei en het paneermeel gewenteld worden, en in warme reuzel bruin gebakken.

### ***Garnalen croquetten zonder aardappelen***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding, inplaats van vleesch neemt men garnalen.

### ***Kepiting-croquetten met macaroni***

1 bord kepitingvleesch, 1 eetlepel gesneden uien, 1/3 pak gekookte macaroni, 2 eieren, 2 eetlepels boter, een paar lepels melk, 1 eetlepel geraspte kaas, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit de uien in de boter gaar. Voeg daarna de melk, kepiting, macaroni, eieren en kruiden erbij. Laat de massa ruim een kwartier droog koken. Als het koud geworden is, maakt men er croquetjes van. Haal ze door een geklopt ei en paneermeel en bak ze in warme reuzel bruin.

### ***Aardappel coteletten met ham***

1 bord aardappel-purée, ½ brod gehakte ham, 4 eieren, boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak

**Bereiding:** Meng de aardappel-purée, ham eieren en specerijen te zamen. Maak hiervan coteletten, haal ze door een geklopt ei en paneermeel en bak ze verder in warme reuzel bruin. Men kan bij elke cotelet een stukje macaraoni plaatsen, bijwijze van been.

Stukje macaroni ~  
Bij wijze van been ~

Chutney ~

Soeoen + djamoerkoeping + sedep-  
malem ~ doperwten en champignons

### ***Coteletten van vleesch***

½ kattie gehakt vleesch, ½ splitglas meel, ½ splitglas melk,  
½ splitglas water of bouillon, 3 eetlepels geraspte kaas, 2 eieren,  
2 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Smelt de boter, voeg hierbij het vleesch, de melk, de bouillon, de kaas, het meel, de geklopte eieren en de specerijen en laat dit alles goed gaar koken. Als de massa droog en koud is geworden, dan maakt men hiervan coteletten. Haal ze eerst door een geklopt ei en paneermeel en bak ze dan lichtbruin in warme reuzel.

### ***Risolles***

**Vulsel:** 20 cent garnalen of ½ kattie vleesch, 1 eetlepel gesneden uien,  
1 eetlepel gesneden selderie en jonge bawangblaadjes, 1½ eetlepel meel, ¾ splitglas water of bouillon, 1½ eetlepel boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Korst:** 3 eieren, 2 splitglazen meel, 2½ splitglas water, wat zout.

**Bereiding:** Fruit de uien in de boter, voeg er de bouillon, de garnalen of 't vleesch, de specerijen en het aangelengde meel bij. Laat nu alles voor een paar minuten goed gaar en droog koken. Van het korstbeslag maakt men dunne pannekoekjes. Doe op elk pannekoekje 1 volle eetlepel van het vulsel en vouw ze daarna netjes dicht. Voor het bakken wentelt men ze eerst in een geklopt ei en paneermeel. Risolles kan men presenteren met wat mosterd of chutney.

### ***Kippenpastei in een schotel***

Zacht gekookte kippenvleesch, 10 stuks gesneden boontjes, 5 stuks gesneden wortelen, 2 stuks gesneden prij o f1 Bombay-uitje,  
1 eetlepel gesneden uien, 2 eetlepels boter, 1 eetlepel meel, 1½ kopje bouillon of water, zout, suiker, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Al de groenten worden eerst gaar gekookt. Men fruit de gesneden uien in de boter, voegt hierbij de bouillon, de groenten, het vleesch en de specerijen, daarna bindt men de saus met het meel. Plaats dit vulsel in een vuurvaste schotel en bedek ze met een korst van aardappelpurée (recept No. 2). Strijk nu met een mes wat boter er overheen, bestrooi ze met een beetje paneermeel en bak de pastei in den oven lichtbruin.

### ***Garnalen pstei in een schotel***

**Bereiding:** Inplaats van vleesch neem tmen gepelde garnalen. Als groenten neemt men gewoonlijk wat wortelen, kook en doperwten; verder dezelfde bereiding als hierboven.

### ***Duivenpastei***

2 jonge duiven, 2½ cent soeoen, 2 cent djamoerkoeping, 2 cent sedepmalem, 2 cent selderie en jonbge bwawangblaadjes,  
1½ eetlepel meel, 2 eetlepels boter, 4 stuks roode en 2 stuks witte uien, wat bouillon, zou, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De duiven worde nin stukjes gesneden en met wat zout zacht gekookt. Nu braadt men de duifjes in de boter bruin, voegt hierbij de bouillon, duien en de andere ingrediënten en laat de massas gaar stoven. Plaats nu dit vulsel in een schotel en bedek het met een korst van aardappelpurée (No. 2) en laat de pastei in den oven bruin worden. Inplaats van soeoen, djamoerkoeping en sedepmalem, kan men doperwten en champignons nemen.

2 geklopte eierdooiers,  
1 biet of 1 ons augurkjes

Een warme oven ~ ? °C; bakken tot  
het bladerdeeg gebladerd en bruin is.

20 cent brooddeeg ~

Een warme oven ~ ? °C; baktijd ± ?  
min.

### ***Pastei met gebraden saucijsje***

1 blik gebraden saucijsjes, 1 blik puntasperges, 1 blik fijne  
doperwtten, 2 eetlepels gesneden uien, 1 kopje melk, 2 eetlepels  
meel, 2 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De saucijsjes en asperges worden in stukjes gesneden. De uien braadt  
men in de boter lichtbruin; voegt hierbij de melk, het meel en de specerijen en  
het laatst de asperges, de doperwtten en de gebraden saucijsjes. Plaats de massa in  
een schotel en bedek ze met aardappelpurée, recept No. 2. Met bijvoeging van  
1 theelepel suiker.

### ***Garnalen-pasteitjes in bladerdeeg***

Bladerdeeg recept No. 2, een bord vol garnalen ragout.

**Bereiding:** Neem een stuk van het bladerdeeg, rol het een ½ vinger dik uit en vorm  
met een wijnglas platte ronde koekjes ervan. Smeer nu langs den rand geklopte  
eierdooiers en plaatst er een randje op in den vorm van een ring. Nu bakt men  
de pasteitjes ruim een half uur in heen heeten oven; hol ze daarna een weinig uit en  
vul ze met de garnalen-ragout. Van dun gesneden biet of augurkjes kan men  
dekseltjes ervoor maken.

### ***Sacucijsbroodjes in bladerdeeg***

Bladerdeeg, (recept No. 1 of No. 2), 1 pond gehakt van  
varkensvleesch, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Neem een stuk van het bladerdeeg en rolt het uit ter dikte van ¼ cM.  
Snijd e nu vierkante koekjes uit en plaats in het midden van elke koek een volle  
lepel van het gehakt. Smeer langs den rand wat geklopte eierdooiers, vow ze daarna  
dicht, doch druk niet lans de kantjes, anders kan het niet bladeren. De broodjes kan  
men in een warmen oven if in reuzel bakken

### ***Garnalen-broodjes in bladerdeeg***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding, doch inplaats van gehakt neemt men  
garnalen-ragout.

### ***Saucijsbroodjes in broderbeslag***

1 kattie spek, ¼ kattie rundvleesch, zout, peper, notemuskaat en  
kruidnagel naar smaak, 1 brooddeeg van 20 cent, 10 eieren, ¼ kattie  
meel, 3 volle eetlepels boter, 3 volle eetlepels suiker.

**Bereiding:** Van het spek met rundvleesch maakt men met de ingrediënten samen  
kleine saucijsjes en laat ze even gaar stoomen. Nu draait men bij het brooddeeg  
eerst de eieren met de suiker, daarna de boter en het laatst het meel. Vul  
de saucijsbroodjesvormen, die men eerst met wat boter bestreken heeft half vol met  
dit deegbeslag en plaats in het midden van elk vormpje een saucijsje. Men laat  
de broodjes eerst voor een paar uurtjes rijzen en bakt ze dan in een warmen oven  
gaar.

### ***Pasteitjes in bladerdeeg***

1 bord vol kippenvleesch, ½ bord vol garnalen, 8 stuks gesneden roode uien, 2 stuks gesneden witte uien, 1 cent selderieblaadjes, 1 cent jonge uitjes, 1 eetlepel meel, wat water, zout, peper en notemuskata naar smaak. Bladerdeeg (recept No. 4).

**Bereiding:** Hak het kippenvleesch en de garnalen fijn. Fruit de uien in wat boter gaar; voeg er nu bij de bouillon, het gehakt, de specereijen en laat alles nog een paar minuten koken met wat water. Daarna de massa met het meel binden. Een gedeelte van het deeg wordt op een met meel bestrooide plank uitgerold. Doch niet te dun. Met behulp van een splitglas steekt men er ronde figuren uit. Doe op elk koekje een lepel van het vulsel, vouw ze dicht in tweeën en knijp de randjes bij elkaar. Deze pasteitjes bakt men in reuzel of klpperolie bruin, doch de olie mag niet te warm zijn, als men de pasteitjes erin doet.

### ***Pasteitjes met boemboe kerrie***

½ kattie vlees (fijnhakken), 20 cent garnalen, 3 hard gekookte eieren in stukjes snijden, ½ vingerlengte koenier, 4 stuks roode uien, 2 stuks witte uien, ¼ theelepel fijngemaakte ketoembar, ¼ theelepel trassie, 2 stuks kemirie, 1 schijfje laos, 5 à 6 stuks djienten, ½ roode lombok, een handvol geweekte laksa, 1½ kopje santen, zout en asem naar smaak, bladerdeeg recept No. 4.

**Bereiding:** Fruit de fijngemaakte ingrediënten in een paar eetlepels klapperolie gaar. Voeg de santen, het gehakte vleesch en de soeoen bij en laat dan alles droog koken. Van het deeg steekt men met een splitglas platte ronde koekjes uit, doet wat van het vulsel in het midden, vouwt ze in tweeën en knijpt de randjes goed dicht. De pasteitjes worden in reuzel of lekkere klapperolie gebakken.

### ***Gehakt in brooddeeg***

15 cent brooddeeg, 3 eetlepels meel, 2 eieren, ¼ glas aerblanda, ½ eetlepel boter, zout. Voor het gehakt: ½ pond rundvleesch, ½ pond varkensvleesch, 1 sneedje geweekt brood, peper, notemuskaat, zout.

**Bereiding:** Kneed het brood deeg met het meel, de eieren, de boter, het zout, de aerblanda te zamen. Laat het een paar uren rijzen. Besmeer eenbroodvorm met boter, vul één derde van den vorm met het brood deeg, plaats het gehakt in het midden en bedek het met het resteerende deeg. Nu laat men het weer een paar uurtjes staan (zorg dat de vorm niet te vol wordt) dan in den oven gaar bakken

### ***Kaasschotel met eieren***

6 eieren, kokend water met wat azijn, 2 eetlepels boter, 2 volle eetlepels geraspte kaas, wat Bêchamel saus.

**Bereiding:** Maak van de eieren tjeplok in het kokende water; smelt de boter in vuurvaste schotel en plaats hierop de tjeploks, strooi de geraspte kaas op de eieren en giet de Bêchamel saus er over heen. Bak de kaasschotel een paar minuten in den oven en presenteer hierbij reepjes geroosterd brood.

tjeplok = ?

mosterd zuur = ?

dulcine = ?

### ***Ragout in poffertjes***

Poffertjes, ragout, mosterd zuur, zout.

**Bereiding:** In het poffertjes beslag doet men wat zout.

Snijd de poffertjes open, stop er wat ragout in, haal ze door een geklopt ei en paneermeel en hak ze bruin in warme dulcine. Men presenteert hierbij mosterd zuur.

### ***Kaas broodjes***

1 ons meel, 75 gr. gerapte kaas, 4 eieren, zout.

**Bereiding:** Klop de eieren, voeg hierbij de kaas en het meel. Bak in warme dulcine telkens een paar lepels van dit beslag.

Deze kaas broodjes worden met mosterd gepresenteerd.

### ***Hard gekookte eieren met mayonaisse***

4 stuks hard gekookte eieren, wat mayonaisse saus, wat tomaten puree, biet in zuur.

**Bereiding:** De eieren in tweeën snijden. Plaats ze met het wit naar boven in een langen schaal. Giet eerst de mayonaisse saus er over heen, daarna de tomaten puree; de rand van de schaal garneren met in ruitjes gesneden biet in zuur. Men geeft bij dit gerecht geroosterd brood, die in reepjes gesneden zijn.

### ***Eieren ragout***

5 eieren, 1 theekopje melk, 1 eetlepel aardappelmeel of maizena, wat citroensap, zout.

**Bereiding:** De eierdooiers kloppen, voeg hierbij de melk, het meel, (eerst aanlengen) het geklopte eiwit, het citroensap en het zout naar smaak. Doe dit beslag in beboterde ragout schaaltes en bak ze in den oven gaar.

### ***Eiereschotel***

6 hard gekookte eieren, 1¼ glas melk, 2 eetlepels meel, 1 eetlepel boter, 1 ons geraspte kaas, 1 eetlepel paneermeel of gestampt droog brood, peper, zout.

**Bereiding:** De eieren in dikke schijven snijden, plaats ze laagsgewijze met de kaas in een beboterde vuurvaste schotel. Maak van het meel, de melk, de boter, de peper en het zout een pap en doe ze over de eieren. Bestrooi dit schoteltje met paneermeel en bak het licht bruin in den oven.

### ***Omeletten met kaas***

6 eieren, wat melk, geschaafde of geraspte kaas, zout.

**Bereiding:** Maak een pannenkoeken beslag; bak ervan vrij dikke pannenkoekjes, bestroo of beleg ze met de kaas en dan in drieën vouwen.

### ***Roereieren schotel***

5 eieren, 1 blik jonge doperwtten, 1 blik aspergespunten, ½ glas melk, 6 volle eetlepels, gesmolten boter, peper, zout.

**Bereiding:** Maak van de eieren, melk, peper en zout roereieren; de asperges en de doperwtten opwarmen. Plaats nu de aspergespunten op een schaal, schik de doperwtten erop, daarna de roereieren en hierover de gesmolten boter. Strooi wat zout en notemuskaat op dit gerecht en leg erom heen droog gebakken vierkante stukjes brood

### ***Roereieren met tomaten***

4 stuks tomaten, 6 eieren, een paar lepels boter, peper, zout.

**Bereiding:** De tomaten koken, daarna zeven. De eieren flink kloppen, voeg hierbij de tomaten, puree, peper en zout. Maak hiervan roereieren in boter. Presenteer hierbij reepjes geroosterd brood.

### ***Schotse eieren***

½ kattie varkensvleesch, ½ kattie rundvleesch, 5 eieren, peper, zout, paneermeel, reuzel, tomatensaus

**Bereiding:** De eieren worden gaar gekookt en gepeld. Van varkens- en rundvleesch maakt men gehakt; wikkel de eieren één voor één in het gehakt, paneer ze en bak ze in warm vet. Snijd nu in tweeën en doe tomaten saus eroverheen.

### ***Gebakken Sardines***

**Bereiding:** De sardines paneeren en croquant bakken. Presenteer ze met een rand van gebakken brood.

### ***Gebakken hersens***

Hersens, notemuskaat, peper, zout, paneermeel, ei.

**Bereiding:** De hersens met wat zout koken. Snijd ze in schijven van een vinger dikte; haal ze door het geklopte ei, daarna paneeren. Voor het bakken moet men ze weer door het ei halen en heel dik paneeren. Presenteer hierbij mosterd.

Hersens van welk dier?

haas = biefstuk van de haas (van het rund)

Na 3 of 4 uurtjes = Laat de specerijen 3 tot 4 uur intrekken, dan...

lamah = deel van koe  
salpeter = NaSO<sub>3</sub>

pala = nootmuskaat

## Vleesch-gerechten

### **Biefstuk**

1 kattie haas, 3 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Het vleesch wordt ontdaan van de zijstukjes en velletjes; daarna flink met de specerijen ingewreven. Na 3 of 4 uurtjes, smelt de boter bruin en bakt de biefstuk half gaar. Men mag het vleesch niet omkeeren, voordat de onderste kant mooi bruin is. Plaats nu de biefstuk op een lange schaal en doe bij de boter wat bouillon of water en laat het even koken. Daarna giet men het over de biefstuk. De jus kan met wat aardappelmeel gebonden worden. Deze biefstuk wordt gepresenteerd bij gebakken of gekookte aardappelen en gestoofde groenten.

### **Biefstuk met mosterdsaus**

½ kattie vleesch (haas), 2 eetlepels boter, 1½ theelepel bereide mosterd, ½ theelepel meel, ½ theelepel suiker, 1½ eetlepel azijn, ½ eetlepel ketjap, ½ splitglas water, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De biefstuk wordt in de boter bruin gebakken, daarna op een lange schaal geplaatst. Voeg nu bij de boter het water en de ingrediënten; is de saus gebonden, dan giet men ze over den biefstuk. Presenteer bij dit vleesch gebakken aardappelen en sla van boontjes of andere soort groenten.

### **Biefstuk met tomatensaus**

1 kattie haas, 8 à 10 stuks gekookte tomaten, 3 eetlepels boter, 1 eetlepel reuzel, wat water of bouillon, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Snijd uit dit vleesch 3 stukjes biefstuk, kruid ze en laat ze een paar uurtjes staan. Braad ze daarna in de heete boter en reuzel bruin. Neemt nu de stukjes vleesch eruit, voeg bij de boter, waarin men den biefstuk gebakken heeft, de gezeefde tomaten met wat bouillon en zout. Laat de jus nog even opkoken en giet ze daarna over de 3 stukjes vleesch. Presenteer hierbij gebakken aardappelen met of zonder groenten.

### **Opgerolde biefstuk**

1 kattie malsch vleesch, 3 à 4 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Van het vleesch maakt men eerst een lapje van 2 à 3 cM. dik, hak het aan één kant heel voorzichtig met een tafelmes en wrijf het dan in met de specerijen. Nu wordt het lapje vleesch goed opgerold en vastgebonden. Men braadt het in boter bruin en de saus wordt met wat meel gebonden. Presenteer dit vleeschgerecht bij gekookte aardappelen en gestoofde groenten; bij de rijsttafel is het ook heel smakelijk.

### **Corned beef**

1 à 1½ kattie mooi vet vleesch (lamah), 2 eetlepels salpeter, 2 theelepels zout, 10 stuks peperkorreltjes, ¼ notemuskaat, 3 à 4 lepels boter.

**Bereiding:** Het vleesch snijdt men in 2 of 3 stukken. Wrijf de stukken in met het salpeter en het zout en laat het daarna ruim 3 uren lang in een gesloten pan met de peperkorrels, pala en boter stoomen. Men mag het vleesch ook op een heel zacht vuurtje koken met telkens bijvoeging van water.

loeloer loewar = ?

### ***Blinde vinken***

1 kattie rundvleesch, ¼ kattie varkensvleesch, 2 à 3 eetlepels boter, zout, peper en notmeuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Snijd uit dat stuk vleesch lapjes van ½ vinger dik; wrijf ze in met de bovengenoemde specerijen en rol ze op met een reepje varkensvleesch er tusschen in. De rolltjes worden met garen vastgebonden en daarna bruin gebakken in de boter, voeg nu wat water bij en laat ze op een heel zacht vuurtje stoven. Presenteer dit gerecht bij gebakken aardappelen en groenten of bij de rijsttafel.

### ***Blinde Vinken met gehakt***

**Bereiding:** Inplaats van een lapje varkensvleesch er tusschen, neemt men fijn varkensgehakt en verder dezelfde bereiding.

### ***Rollade***

1 kattie ribstuk (of loeloer loewar) (haas), 3 à 4 eetlepels boter, zout, pepere en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Snijd van het vleesch een lapje van 1 vinger dik, kruid het flink met de specerijen en maak nu van het lapje een stevige rol van ongeveer 15 cM. lang. Gebruik haakgaren om het te binden. De rollade wordt in de boter bruin gebakken en daarna ruim 2½ uur op een klein vuurtje zacht gekookt. Men kan dit vleeschgerecht opdienen bij gekookte aardappelen en gestoofde groenten. Het is ook heel smakelijk bij de rijsttafel.

### ***Ossenhaas met pikante saus***

1 kattie haas (loeloer loewar), 2 volle eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Het vleesch wordt eerst gekruid en na een paar uren in de boter bruin gebakken. Nu snijdt men het in schijfjes van 1½ vinger dik, sorteert het netjes op een lange schaal en giet pikante saus No. 2 er over heen. Als garnering plaatst men gestoofde wortelen of boontjes langs den rand van de schaal en presenteert hierbij gekookte aardappelen.

### ***Kalfsoesters***

1 kattie haas, wat varkensreuzel, paneermeel, 1 geklopt ei, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Ontdoe eerst het vleesch van de velletejs en vezels. Snijd het dan in nette ronde lapjes van 1½ vinger dik en wrijf het in met de specerijen. Nu haalt men de lapjes eerst door een gelopt ei en paneermeel en braadt ze daarna in den reuzel of dulcine bruin. Sorteert de kalfsoesters netjes dakpansgewijze op de schaal, garnereert den rand van de schaal met gespoten aardappelpurée en presenteert hierbij tomatensaus met groote uien.

### ***Tong in wijn en lombok***

1 zacht gekookte tong, 3 eetlepels gesneden uien, 1 splitglas roode wijn, 3 eetlepels azijn, 1 fijngewreven lombok (zeven), wat bouillon van de tong, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit eerst de uien en lombok, voeg daarna de bouillon en ingrediënten bij en laat nu de tong hierin ruim een uur op een klein vuurtje stoven. De saus bindt men met wat meel. Presenteer hierbij gebakken aardappelen of aardappelen croquetten.

zeven = zonder pitjes. Bijv. vooraf verwijderen.

### **Lever gehakt**

1 kattie gekookte lever, ¼ kattie varkensvet, 4 eieren, 1 broodje van 6 à 7 cent, 1 eetlepel boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Maal lever en vet fijn, voeg de geklopte eieren en ingrediënten bij en maak hiervan een lagwerpige bal, die in boter en reuzel bruin gebakken wordt. Nu laat men het gehakt ruim 1½ uur op een zacht vuurtje stoven. presenteer bij dit gerecht gekookte aardappelen met zuurkool of ingemaakte boontjes.

### **Gestoomd gehakt**

½ kattie rundvleesch, ½ kattie varkensvleesch, ½ kattie lever, 2 eieren, 1 broodje van 6 à 7 cent, ½ eetlepel meel, 1 eetlepel boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Maak van de vleeschsoorten en ingrediënten een smakelijk gehakt, stop het daarna in een linnen zakje en laat het ruim 1½ uur stoomen. Dit gehakt eet men op brood.

### **Rolpens**

1½ kattie rundvleesch, 1 kattie varkensvleesch, ½ kattie varkensvet, 3 kattie runderpens (babat tawon), zout, peper, kruidnagel en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Het varkensvet in kleine ierkante stukjes snijden, het rund- en varkensvleesch fijn malen; maak er nu met de specerijen een smakelijk gehakt van; stop het in zakjes van pens en laat ze 2 uren lang in ruim water flink koken. Doe ze daarna op een zeef. Nu kookt men wat azijn met peperkorrels en zout. Koud zijnde giet men de azijn in een wijde stopflesch en laat de rolpens 5 of 6 dagen hierin zuur worden. Rolpens wordt in schijven van 1 vinger dik gesneden en aan beide kanten bruin gebakken. Men eet het met aardappelen en vruchtenmoes, of met gebakken ananas.

### **Varkenscarbonades**

6 stuks varkenscarbonades, 1 geklopt ei, 1 lepel azijn, wat gestampt droog brood, reuzel, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De carbonades worden met de kruiden en azijn ingewreven en laat ze een paar uren zoo blijven. Daarna haalt men ze door het geklopte ei en paneermeel en bakt ze bruin in heete reuzel. De carbonades worden gepresenteerd met gebakken aardappelen en gestoofde witte of roode kool met zure saus.

### **Wiener Schnitzel**

1 kattie haas, 1 geklopt ei, wat gestampt droog brood, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Het vleesch wordt van velletjes en vezels ontdaan, in schijfjes van 1½ vinger dik gesneden en met een vleeschklopper of oelik-oelik zacht geklopt. Nu wrijft men de vleeschschijfjes met de kruiden in, haalt ze door het ei en paneermeel en bakt ze goed bruin in reuzel. Dit gerecht presenteert men met aardappelen en sla van boontjes of andere soort groenten.

babat tawon = ?

oelik-oelik = vijzel  
sla van boontjes = ?

### ***Gestoofde varkenspoot***

1 varkenspoot, ½ kool, 1 kattie aardappelen, 2 stuks Bombay-uien, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Het pootje wordt met wat zout zacht gekookt en dan van de fijne beentjes ontdaan. Stoof het daarna ruim een uur met de aardappelen, de kool, de Bombay-uien en de specerijen. Voor het opdienen doet men er een paar lepels boter bij.

### ***Ham met doperwtten***

1½ pond ham, 1 blik doperwtten, wat botersaus, aardappelpurée.

**Bereiding:** De ham wordt even gekookt, daarna in dunne lapjes aangesneden en op een lange schaal gesorteerd. Nu maakt men van de doperwtten een rand langs de ham en presenteert dit met aardappelpurée en botersaus.

### ***Braadworst***

1 pond varkensvleesch, ¼ pond koevleesch, ½ pond varkensvet, 2 lepels slappe azijn, ¼ theelepel meel, zout en peper naar smaak.

**Bereiding:** Alles wordt fijn gemalen en vermengd met het meel en kriden. Stop nu de massa in een gedroogde darm en bak ze in boter in den oven bruin. Men eet deze worst met zuurkool en aardappelen. Het is veel smakelijker als men het varkensvet in kleine vierkante stukjes snijdt.

### ***Gezouten tong (No. 1)***

1 rundertong, ¾ briket zout, 4 à 5 theelepels salpeter, wat salicylzuur

**Bereiding:** De tong eerst flink slaan, daarna inwrijven met het salpeter en een gedeelte van het zout, totdat er geen vocht meer uit de tong komt. Beleg nu een stopflesch met het resterende zout en plaats de tong er tusschen in. Den volgenden dag keert men de tong om. Na 4 dagen kan men de tong koken of berooken.

### ***Gezouten tong (No. 2)***

1 rundertong, ½ briket zout, 4 theelepels salpeter, wat salicylzuur.

**Bereiding:** De tong een paar malen op de plank slaan, totdat ze zacht wordt, wrijf ze daarna flink in met het zout, het salpeter en het salicylzuur. Plaats nu de tong tusschen 2 planken met zware steenen erop. Den volgenden dag kan men de tong drogen.

### ***Gefarceerde tong***

1 zacht gekookte tong, ½ pond gehakt van vareknsvleesch, 1 ei, citroensap, paneermeel, 3 lepels boter.

**Bereiding:** De tong in de lengte middendoor snijden, wrijf ze in met wat peper, zout en naotemskaat en plaats ze met de gesneden kant naar boven in een beboterde schaal. Beleg nu de tong met het gehakt, besmeer ze daarna met het ei en strook dan wat paneermeel erop. Nu stoogt men de tong ruim een half uur in wat bouillon, madeira, boter en citroensap. Preseneteer hierbij aardappelpurée en gestoofde bladgroenten.

botersaus = gesmolten boter

salicylzuur = ?

### ***Gehakt met vleeschlapjes***

½ kattie lapjes van haas, ½ kattie gehakt van varkensvleesch, ½ broodje van 6 cent, ½ stang gekookte ager-ager, ½ theekopje bouillon of melk, 2 eieren, 2 eetlepels boter, azijn, zout, peper en botemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Van het varkensvleesch, brood, eieren, boter en specerijen maakt men een smakelijk gehakt. De lapjes worden met wat zout ingewreven. Nu doet men het gehakt en de vleeschlapjes laag om laag in een geëmailleerden vorm, giet daarna de bouillon, azijn en ager0ager erover heen. Laat het nu goed dicht 2 uren lang stoomen. Na bekoeling plaatst men het gehakt op een schaal en garneert het langs den rand met gestoofde wortelen en doperwten. Men presenteert hierbij gekookte aardappelen met botersaus.

### ***Rundertong in witte ragoutsaus***

1 tong zacht gekookt in water en zout, 1½ eetlepel meel, 3 glazen bouillon of melk, 3 à 4 eetlepels boter, 2 eierdooiers, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Maak van meel, bouillon, boter, dooiers en kruiden een ragoutsaus en stoof nu de tong ½ uur lang in dat sausje. Men presenteert hierbij gestoofde witte boonen.

### ***Rundertong in bruine ragoutsaus***

1 zachtgekookte tong, 1 eetlepel gebraden meel, 5 stuks gesneden uien, 2½ glas bouillon, ½ eetlepel ketjap, 2½ lepel boter, wat citroensap en suiker, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit de uien in de boter gaar. Voeg nu bij het aangelengde meel, de bouillon, de ketjap, enz. Stoof nu de tong ruim een half uur in dit sausje. Men presenteert hierbij gebakken aardappelen.

### ***Gebraden varkensvleesch***

1 kattie varkensvleesch (ribstuk), 3 lepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Het vleesch wordt eerst met een vork geprikt, daarna met de specerijen ingewreven. Nu laat men de boter goed heet worden en bakt hierin het vleesch mooi bruin. Stoof het verder ruim 2 uren op een heel klein vuurtje zacht. Presenteer bij dit vleeschgerecht gekookte aardappelen en gestoofde groenten.

### ***Gehakt met mosterdsaus***

½ kattie gehakt vleesch, ¼ kattie gehakt varkensvleesch, 1 broodje van 6 cent, 3 lepels boter, 1 ei, paneermeel, mosterd, suiker, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Maak van vleesch, brood, ei en specerijen een langwerpige gehakt, wentel het in eiwit en paneermeel. Nu braadt men het in de boter bruin, voegt daarna wat water, zout en mosterd bij en laat alles ruim ¾ uur stoven. De saus moet zuur en zoet zijn. presenteer bij dit gerecht gebakken aardappelen en doperwten of aardappelen croquetten met sla.

### ***Gehakt in kool***

½ kattie gehakt van rund- en varkensvleesch, ½ brood van 6 cent, 3 stuks gekookte aardappelen, 1 à 2 eieren, 1 goote witte kool, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Maak van het gehakte vleesch en ingrediënten een ronde bal. Haal het middelste van de kool eruit en stop het gehakt erin. Bind nu met grof garen de kool goed dicht en laat ze met een paar lepels boter ruim een uur stoomen. Van de verkregen bouillon maakt men een dik sausje met wat gebraden meel, boter en ketjap. Men presenteert hierbij aardappelpurée.

### ***Zoetzuur van varkenspoot (Zwartzuur)***

1 zacht gekookte varkenspoot, 1 lepel gesneden uien, 4 tuks heele kruidnagels, 1 vingerlengte kaneel, ½ flesch roode wijn, 1 lepel ketjap, 2 lepels boter, 2 volle eetlepels suiker, azijn, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit de uien bruin, voeg de bouillon, de in stukjes gesneden varkenspoot de wijn en de ingrediënten bijeen. Laat nu alles ruim een half uur stoven. Men presenteert hierbij gekookte aardappelen.

### ***Zwaartzuur van runderstaart***

1 runderstaart zacht gekookt in water en wat zout, 1 lepel gesneden uien, 3 stuks hele kruidnagels, 1 vingerlengte kaneel, ½ flesch roode wijn, 1 lepel ketjap, 1½ lepel boter, suiker, azijn, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De uien in de boter fruiten, voeg er de bouillon, de runderstaart en de ingrediënten bij. Laat alles een half uur lang op een klein vuurtje koken. Men eet dit gerecht met gestoofde of gebakken aardappelen.

kakap  
soembal

## Vischgerechten

### ***Gestoomde visch***

1 kakap of soembal van middelmatige groote, citroensap, zout, peper en notemuskaat.

**Bereiding:** Maak de visch goed schoon; wrijf hem in met de bovengenoemde kruiden en laat hem ruim een half uur stoomen. Plaats nu de visch op een lange schaal en presenteer hierbij lemmetjes. Men kan inplaats van botersaus, mayonnaise-saus gebruiken.

### ***Gestooftde visch***

6 mooten visch, 2 lepels gesneden uien, 5 lepels boter, 1 wijnglas witte wijn, wat water, citroensap, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit eerst de uien gaar; voeg de ingrediënten toe en laat de visch ruim een half uur daarin stoven. De saus bindt men met een geklopte eierdooier. Bij dit gerecht presenteert men gekookte aardappelen.

### ***Gehakt van visch***

1 groot stuk visch, 1 broodje van 6 cent, 1 splitglas melk, 3 eierdooiers, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De visch koken en van de graten ontdoen. Maak daarna van de visch en ingrediënten een smakelijk gehakt, plaats de massa in een vuuvaste schotel en bak ze ruim 20 minuten in den oven. Presenteer dit gerecht met aardappelen en mosterdsaus.

### ***Gebakken visch***

6 mooten visch, 1 geklopt ei met wat water, gestampt droog brood, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De vischmootjes worden eerst gewasschen, daarna gekruid en in ei en gestampt brood gewenteld. Nu braadt men ze bruin in rezuel of dulcine. Bij dit vischgerecht presenteert men gebakken aardappelen met of zonder sla.

### ***Gestooftde visch in tomatensaus***

6 mooten visch, 10 stuks gekookte tomaten, 4 eetlepels boter, peper, zout en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De visch wordt eerst gekruid, daarna met de boter in een schotel geschikt. De tomaten maakt men fijn, voegt ze met het water gezeefd bij de visch en laat alles ruim een half uur op een zacht vuurtje stoven. Presenteer bij dit gerecht gekookte aardappelen met zure mosterdsaus.

### ***Gebakken visch met aardappelen***

1 niet al te groote visch, (kakap of soembal), 6 eetlepels boter, 1 kattie aardappelen, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Doe de boter in een bakpan; plaats de visch in het midden en de geschilde aardappelen erom heen. Laat nu alles ruim  $\frac{3}{4}$  uur in den oven gaar bakken (als het te droog wordt, mag men een scheutje water erbij voegen.) Presenteer hierbij stukjes citroen.

Bandeng

### **Visch coteletten**

1 groot stuk kakap of soembaal, 1 broodje van 6 cent, 2 eieren, 1 eetlepel fijn gesneden selderie en jonge bawang blaadjes, 1 theekopje aangelengd meel, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De visch wordt eerst gekookt, dan van de graten ontdaan, daarna fijn gemaakt met de ingrediënten. Vorm van deze massa platte ronde koekjes, wentel ze in het aangelengde meel en braad ze lichtbruin in reuzel of dulcine. Presneteer hierbij gebakken aardappelen en mayonnaise saus.

### **Bandeng in zuur**

1 vette bandeng, 3 splitglazen azijn, 10 stuks peperkorrels, zout naar smaak.

**Bereiding:** De bandeng wordt schoongemaakt en aan stukken van 3 cm dik gesneden. Wrijf ze in met wat zout en azijn en laat ze gaar stoomen. Kook nu de azijn met de peperkorrels samen, doe daarna de stukjes bandeng erin. Na 2 of 3 dagen is de bandeng zuur genoeg om met brood gegeten te worden.

### **Gerookte bandeng**

1 bandeng, zout naar smaak.

ampas teboe  
tepes klappa

**Bereiding:** De bandeng wordt schoongemaakt, opengesneden en van de graten ontdaan. Droog ze goed af en wrijf ze flink in zout. Nu laat men de bandeng heel voorzichtig een paar uren berooken. Voor het berooken van bandeng gebruikt men gewoonlijk ampas teboe of tepes klappa. Het is smakelijk om ze nog even in boeter op te warmen, voordat men ze op brood eet.

### **Stokvisch**

1 pond stokvisch, ½ kattie gebakken uien, wat gekookte aardappelen, wat gekookte rijst, zure saus met mosterd, botersaus, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De stokvisch wordt een heelen nacht geweekt, fijn geplozen en ruim 2 uren gekookt. Plaats ze daarna met een gedeelte van het water in een diepe schotel, presenteert hierbij de gekookte aardappelen, de rijst, de gebakken uien en de bovengenoemde sausen.

### **Panvisch van stokvisch**

Een bord vol fijn gemaakte stokvisch, 1 kattie fijn gemaakte aardappelen, 3 stuks fijn gesneden Bombay-uien, 4 à 5 eetlepels boter, 1 eetlepel fijn gesneden selderie en bawang-blaadjes, ½ glas melk of vischbouillon, mosterd, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit de uien in de boter gaar, voeg daarna de visch, de aardappelen en de andere ingrediënten bij. Plaats nu de massa in een vuurvaste schotel; doe wat boter en broodkruimels erover heen en bak ze ruim 20 min. in den oven lichtbruin. Inplaats van stokvisch kan men zalm uit blik, gekookte tongkol of bandeng nemen.

### **Garnalen coteletten**

6 stuks garnalen, 1 geklopt ei met wat water, wat gestamppte beschuit, citroensap, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De garnalen worden van de schalen ontdaan, opengespuwen en met de kruiden ingewreven. Dompel ze daarna in ei en beschuit en bak ze bruin in reuzel of Dulcine. Men presenteert deze garnalen coteletten bij sla of rijsttafel.

kepinging

### **Garnalen met aardappel-purée**

10 stuks heel groote garnalen, mayonnaise-saus, 1 kattie aardappel-purée.

**Bereiding:** De garnalen worden in weinig water en zout gekookt, daarna gepeld. Neem nu een lange schaal, maak eerst een rand van sla- of peterselie-blaadjes, dan een tweeden rand van de aardappelpurée en in het midden plaatst men de grnalen met de mayonnaise-saus erover heen.

### **Kepitting met kerrie-saus**

6 stuks groote kepinging, bijna een halve vingerlengte koenier, 1 theelepelt gestampte ketoembar, 1 stuk bawang poeti, 2 stuks bawang merah, ¼ theelepelt trasië, 1 schijfje laos, 2 stuks kemirrie, 1 vingerlengte sereh, ½ glas santen, 1 eetlepel boter, zout naar smaak.

**Bereiding:** Bovengenoemde kruiden met uitzondering van de sereh fijnmaken, in boter fruiten, zeven en daarna met de santen koken, doch niet te lang. De schoongemaakte kepinging plaatst men in het midden van een groote schaal, met een rand van aardappe-purée of in bouillon gekookte rijst. Giet nu de kerrie-saus over de kepinging heen.

### **Gestooftde visch met kaas**

Een paar mooten visch, een paar eetlepels boter, ¾ glas melk, een paar eetlepels geraspte kaas, peper, notemuskaat, zout.

**Bereiding:** Plaats de visch op een beboterde schaal, voeg hierbij de kaas, de boter, de melk, depeper en het zout. Strooi wat paneermeel erop en bak de visch vijftien minuten in den oven. Presenteer bij dit vischgerecht gestooftde bajem met aardappelpurée.

### **Gestooftde visch met paprika**

Een paar mooten visch, 4 stuks uien, een paar lepels boter, 2 volle theelepels paprika, notemuskaat, peper, citroensap, zout.

**Bereiding:** Fruit de uien in de boter gaar, voeg hierbij de paprika met een glas water. Doe de visch in een vuurvaste schaal, giet de saus er overheen en kruid ze naar smaak. Men laat de visch een half uur in den oven.

### **Gestooftde visch in een schotel**

Kakapmooten, 2 lepels boter, peper, notemuskaat, citroensap, paneermeel, ¼ glas water.

**Bereiding:** De visch flink inwrijven met de kruiden. Neem een vuurvaste schotel, besmeer ze met boter en plaats de kakapmooten erop; voeg hierbij het water, de boter, het citroensap en de gestampte beschuit. Laat de visch in den oven gaar worden.

### **Zalm met mayonnaise saus**

1 blik zalm, 1 blik doperwtten, mayonnaise-saus, gebakken aardappelen. (pommes châteaux).

**Bereiding:** Haal de zalm uit het blik en warm ze even op. Plaats nu de zalm op een lange schotel. Doe de doperwtten erom heen en giet de mayonnaise saus over de zalm; leg als garneering in ruitjes gesneden biet op de saus. presenteer hierbij pommes châteaux.

### **Groote garnalen met mayonnaise saus (oedang wiendoe)**

10 stuks groote garnalen, 8 stuks komkommers, mayonnaise saus.

**Bereiding:** De garnalen worden gekookt en gepeld, daarna sorteert men ze op een schaal. Plaats erom heen in schijfjes gesneden en met zout uitgereste komkommers. Giet de mayonnaise saus erop en presenteer hiernij gebakken aardappelen. Garneer den rand van de schaal met jonge slablaadjes.

Kakap

## Gevogelte

### **Gebakken kip met kaas**

1 kip (een groote dôroh), 5 eetlepels boter, 3 eetlepels geraspte kaas, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Men maakt de kip schoon, bindt de pootjes bij elkaar en wrijft ze goed in met de kruiden. Nu braadt men ze mooi bruin in de boter, voegt daarna wat water bij en de geraspte kaas en laat de kip ruim  $\frac{3}{4}$  uur op een zacht vuurtje koken. Dit gerecht presenteert men met gekookte aardappelen en groenten of compôte. Bij de rijsttafel is het heel smakelijk.

### **Gevulde gans of eend**

1 jonge gans of eend, 5 stuks aardappelen, 5 stuks wortelen, 10 stuks boontjes, 3 à 4 eetlepels doperwten, 2 eetlepels gesneden uien, 5 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De schoongemaakte gans wordt met de kruiden en wat azijn ingewreven. De bovengenoemde groenten in dobbelsteentjes snijden. Fruit nu eerst de uien gaar, dan de gesneden lever en maag van de gans erbij voegen en laat ze ruim een kwartier koken met wat zout. Vervolgens doet men de gesneden groenten en aardappelen erbij en laat de massa goed gaar worden. Vul de gans hiermee en naai ze goed dicht. Nu braadt men de gans in boter bruin en laat ze verder op een klein vuurtje zacht koken; niet vergeten telkens wat erbij te voegen. Men presenteert bij dit gerecht gekookte aardappelen met doperwten. Men kan de gevulde gans ook in den oven bakken.

### **Gevulde kapoen**

**Bereiding:** Bereiding precies dezelfde als gevulde gans; in het vulsel kan men hard gekookte eieren erbij nemen.

### **Gebraden gans of eend**

1 jonge gans of een, 6 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De gans wordt schoongemaakt en ingwreven met de specerijen, daarna in ruim water zacht gekookt. De boter eerst goed warm laten worden voordat men de gans erin braadt. Doe nu de bruin gebakken gans op een langes schaal en maak van de boter een smakelijk sausje met wat meel en bouillon. presenteer hierbij gebakken aardappelen met sla van jonge boontjes.

### **Zwartzuur van eend**

2 jonge eenden, 4 eetlepels gesneden uien, 4 à 5 eetlepels boter, 2 eetlepels ketjap, 6 suks heele kruidnagels,  $1\frac{1}{2}$  vingerlengte kaneel,  $\frac{3}{4}$  flesch wijn, het bloed van 1 eend in wat azijn opgelost, azijn, peper, zuiker, zout en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De eendjes worden schoongemaakt en aan stukken gesneden. Fruit de uien in de boter, voeg het bloed bij en wrijf met wat wwater alles fijn. Doe er de in stukjes gesneden eenden en de ingrediënten bij en laat ze ruim 2 uurtjes samen koken. Bind daarna de suas met wat wmeel en presenteer hierbij gekookte aardappelen met vruchtenmoes.

Het bloed kan achterwege gelaten worden.

Vruchtenmoes kan vervangen worden door gestoofde peertjes of perziken op suikerwater.

### **Zwartzuur van kip**

**Bereiding:** Precies dezelfde.

### **Gebraden jonge duiven**

2 jonge duiven, 2 à 3 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De jonge duiven in tweeën snijden, wrijf ze flink in met de specerijen en laat ze ruim een half uur koken, daarna in de boter bruin bakken. Presenteer hierbij vruchten op water.

### **Gebakken kalkoen**

1 jonge kalkoen, ½ kattie varkensgehakt, ¼ kattie vleeschgehakt, 1 ons gesneden ham, 1 blikje truffels, ½ broodje van 6 cent, ½ glas melk of bouillon, 3 eetlepels geraspte kaas, 2 eieren, 4 eetlepels boter, augurkjes, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De kalkoen voorzichtig schoonmaken, dat het vel niet beschadigd wordt. Maak van de vleeschsoorten en ingrediënten een smakelijk gehakt, vul de kalkoen hiermee en naai het vel goed dicht. Men laat em eerst stoomen, daarna met boter in den oven bruin bakken, en eet dit gerecht met aardappelen en compôte.

### **Kippen-ragout**

2 jonge kippen, champignons, 2 eetlepels boter, 2 eetlepels meel, bouillon of water, 2 eierdooiers, citroensap, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De kippen snijden en ½ uur koken in water en zout. Braad ze daarna in de boter licht bruin, maak nu van het meel en ingrediënten een smakelijk sausje en laat de begakken stukjes kip ruim ¼ uur samen stoven. dit gerecht met aardappel-purée is zeer smakelijk.

### **Galantine van kip (Ajam kodok)**

1 heel groote kip, ½ kattie varkensgehakt, ½ broodje van 6 cent, 3 hard gekookte eieren, 2 eetlepels gebakken uien, 4 eetlepels boter, 2 eieren.

**Bereiding:** Neem van de kip het vleesch en de beentjes eruit, doch zorg dat het vel niet beschadigd wordt. Maak nu een gehakt van vleesch en ingrediënten, vul hiermee met de hardgekookte eieren het kippenvel en naai het goed dicht. De galantine wordt eerst gestoomd, daarna met boter in den oven gebakken. Presenteer hierbij vruchten uit blik met of zonder aardappelen.

### **Kippen biefstuk**

4 lapjes kippenvleesch, liefst borststuk, 2 eieren, boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De lapjes worden eerst gekruid, daarna in de geklopte eieren gewenteld en in reuzel of boter bruin gebakken. Rangeer nu de lapjes op een lange schaal en maak van de boter, waarin men de lapjes gebakken heeft met wat meel een smakelijk sausje. de lapjes eet men met gebakken aardappelen en doperwten of wortelen. een beetje mosterd in de saus is ook heel smakelijk.

kodok = kikker

bajem = spinazie  
gellang ???

### ***Kippengehakt gestoomd***

½ pond kippenvleesch, ¼ pond varkensvleesch, 2 ons gekookte ham of rookspek, ½ broodje van 6 cent, 1 eetlepel meel, 2 à 3 eieren, 2 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Maak van de vleeschsoorten en de ingrediënten een smakelijk gehakt, doe de massa in een puddingvorm of diepe schaal en laat ze ongeveer 2 à 3 uren stoomen. Men eet dit gehakt op brood of bij aardappelen en gestoofde bajem met gellang.

### ***Aardappelgerechten***

#### ***Pommes frites***

Snijd rauwe aardappelen in reepjes van ongeveer ½ c.m. dik en maak ze met een doek goed droog.

**Bereiding:** Maak dulcine goed warm, bak hierin de aardappelreepjes ongeveer 3 à 4 minuten. Schep ze uit de pan en laat het vet weer goed warm worden. Doe nu de aardappelreepjes voor de tweede maal in de pan tot ze licht bruin zijn. Neem ze uit het vet, laat ze goed uitlekken en bestrooi ze daarna met fijn zout.

#### ***Pomme pailles (stroo-aardappelen)***

dulcine ???

**Bereiding:** Snijd rauwe aardappelen in luciferstaafjes, droog ze goed af en braad ze in warme dulcine (gebruik zacht vuur). Als ze licht bruin zijn, schept men ze uit het vet en bestrooit ze dan met fijn zout.

#### ***Aardappel schijfjes***

ketella ???

**Bereiding:** Snijd rauwe aardappel in heel dunne schijfjes en houd ze een paar minuten onder zoutwater.  
Braad ze daarna croquant in warme dulcine.  
Deze schijfjes kan men ook maken van ketella.

#### ***Aardappel croquetten***

**Bereiding:** Van aardappel puree met wat geraspte kaas maakt men croquetten. Haal ze door een geklopt ei en paneermeel en bak ze bruin in warme dulcine.  
Deze gebakken aardappelen kan men presenteren bij sla of bij Wiener Schnitzel met doperwtten als groenten.

## Sla-soorten

### **Huzarensla**

½ kattie vleesch (restant semoer of biefstuk), 1 kleine ananas, 2 stuks biet in zuur, 7½ cent jonge boontjes, 5 cent wortelen, 2 stuks groote ketimoen, 7 stuks gekookte aardappelen, wat slablaadjes, 1 groote Bombay-ui, 6 à 7 stuks hard gekookte eieren, 4 à 5 eetlepels gesmolten boter, suiker, zout, peper, mosterd en azijn naar smaak.

**Bereiding:** De groenten in kleine stukjes snijden, koken, doch niet te zacht en op een zeef koud laten worden. Het vleesch, de ananas en de biet worden in dobbelsteentjes gesneden en bij de groenten gevoegd. Nu maakt men van de eierdooiers en ingrediënten een smakelijk zuur sausje; het eiwit in reepjes snijden. Meng daarna de groenten en saus door elkaar, en plaats de massa op een slaschaaltje met een rand van slablaadjes. Men kan de huzarensla garneren met vakjes van fijngesneden worteltjes, eiwit, biet enz.

### **Haringsla**

2 stuks haring, 4 stuks groote ketimoen, 1 Bombay-uitje, 1 biet in zuur, 2 à 3 stuks augurkjes, 3 eetlepels gesmolten boter, 4 stuks gekookte eieren, azijn, peper en zout naar smaak.

**Bereiding:** De haring weken in melk of water, daarna van de graten ontdoen en in stukjes snijden. De komkommers in schijfjes doen en met wat zout het water eruit persen. Van de eieren en specerijen maakt men een dik, zuur sausje. Meng nu alles door elkaar en plaats de haringsla in een schotel met een rand van jonge slablaadjes.

### **Boontjessla**

15 cent heel jonge boontjes 3 hard gekookte eieren, 2 à 3 eetlepels gesmolten boter, azijn, zout, peper en suiker naar smaak.

**Bereiding:** De boontjes middendoor snijden en koken, doch niet te zacht. Maak van de eieren en specerijen een dikke saus, doe nu de koude boontjes hiern en plaats de sla op een lange schaal met een rand van kleine gebakken aardappelen. Men kan bij deze sla biefstuk of gebraden tong presenteren.

### **Sla van slablaadjes**

Slablaadjes, 3 à 4 eieren, 3 eetlepels gesmolten boter, 3 stuks gebraden uien, 1 Bombay-uitje, azijn, mosterd, suiker, ketjap, zout en peper naar smaak.

**Bereiding:** Maak van de eieren, boter en ingrediënten een smakelijk sausje. Voeg nu de slablaadjes hierbij en plaats ze op een slabakje. Men eet met gebakken aardappelen en biefstuk.

### **Zalmsla**

1 blikje zalm, 1 blikje doperwtten, 10 stuks gekookte wortelen, 2 stuks ketimoen, wat slablaadjes, 1 Bombay-ui, 4 gekookte eieren, 3 flinke eetlepels gesmolten boter, azijn, mosterd, peper en zout naar smaak.

**Bereiding:** Maak van de eieren een smakelijk sausje en voeg er de bovengenoemde ingrediënten bij. Plaats nu de massa op een slaschotel en garner den rand met aardappelen-croquetten.

ketimoen = komkommer

### ***Aloersla (zeeplant)***

3 grote bosjes aloer, 5 stuks keping, 10 cent garnalen, 8 stuks gekookte aardappelen, 3 à 4 eetlepels gesmolten boter, 4 hard gekookte eieren, 1 Bombay-uitje, azijn peper, suiker en zout naar smaak.

**Bereiding:** De aloer schoon maken en koken; vergeet niet het water te verwisselen, anders zou de aloer te zout zijn. Maak nu van de eieren en specerijen een dik sausje en meng hierin de aloer, de garnalen, de keping, de aardappelen en de uien.

### ***Sla van ossetong met ham***

6 stuks wortelen, 3 stuks lobbaks, 4 stuks aardappelen, 1 blik doperwt, 20 stuks boontjes, 8 stuks olijven, ½ ons ham, 1 blikje champignons, 4 stuks gekookte eieren, 1 gerookte tong, mayonaisse-saus.

**Bereiding:** De groenten en de aardappelen worden gekookt en daarna in kleine stukjes gesneden; de osstong en ham eveneens. Het eiwit en de dooiers afzonderlijk gehakt. Nu rangeert men alles in hoopjes, doch zorgdragende, dat geen gelijke kleuren naast elkaar komen. Tusschen elk groepje wordt eiwit en dooier getrooid, om de kleuren beter te doen uitkomen. De mayonaisse-saus wordt afzonderlijk opgediend.

### ***Macaronisla***

1 blikje asperges, 1 bord vol gekookt kippevleesch, ½ pak gekookte macaroni, tomaten-puree van gekookte tomaten, mayonaisse-saus.

**Bereiding:** Rangeer nu de macaroni en het kippenvleesch op een lange schaal; daarop asperges en tomaten-puree, giet daarna de mayonaisse-saus erover.

### ***Sla met ansjovis***

5 stuks gekookte aardappelen, 2 stuks gekookte bieten, 20 stuks gekookte boontjes, 1 dun gesneden Bombay-uitje, augurkjes, ansjovis, stukjes vleeschrestant, mayonaisse-saus.

**Bereiding:** De aardappelen en groenten in kleine stukjes snijden, daarna met de andere ingrediënten en de helft van de mayonaisse-saus vermengen. Plaats langs den rand van de slaschotel wat peterselie of slablaadjes, doe nu de sla in het midden en giet de rest van de saus erover.

### ***Armeniaansche sla***

Slablaadjes in tweeën snijden, komkommers in schijfjes, Bombay-uien in schijfjes, 5 hardgekookte eieren, azijn, peper en zout naar smaak.

**Bereiding:** De groenten plaatst men in een slaschaal, de eieren in dunne schijfjes er boven op; daarna de peper, zout en azijn erover. Men eet deze sla met aardappelen en gebakken schapenvleesch.

ager-ager = ???

### ***Daube van visch***

1 gekookte kakap of soembal zonder graten, 5 cent gekookte boontjes, 5 cent gekookte worteltjes, 2 stuks gekookte eieren, 1 stang gekookte ager-ager opgelost in een splitglas water, azijn, peper en zout naar smaak, mayonnaise-saus.

**Bereiding:** De groenten, visch en eieren worden in stukjes gesneden en in een vorm gerangeerd; azijn, peper en zout doet emn in de gesmolten ager-ager en giet deze over de groenten. Koud zijnde haalt men den inhoud uit den vorm en presenteert hierbij mayonnaise-saus.

### ***Daube van macaroni***

1 bord gepelde garnalen, 1 bord vleesch frikkadelletjes, 5 cent wortelen, 5 cent boontjes, ½ pak gekookte macaroni, azijn, peper en zout naar smaak, 1 stang opgeloste ager-ager in 1 splitglas water, mayonnaise-saus.

**Bereiding:** De groenten worden in stukjes gesneden en gekookt met wat zout. doe nu laag om laag de groenten, vleeschfrikadelletjes en macaroni in den vorm. Kruid de opgeloste ager-ager met peper, zout en azijn naar smaak en giet ze warm er overheen. Presenteer hierbij de mayonnaise-saus met wat gebakken aardappelen.

### ***Daube van kepitings***

4 à 5 kepitings, frikkadel-balletjes van kippevleesch, 4 stuks gekookte Bombay-uien, augurken, 2 stuks hardgekookte eieren, 1 stang ager-ager opgelost in 1 splitglas water, azijn, zout en peper naar smaak, mayonnaise-saus.

**Bereiding:** Precies als de andere daube-soorten.

### ***Daube van asperges***

1 groot blik aspergepunten, 2 stuks gekookte Bombay-uien, 2 eetlepels gesmolten boter, 5 gekookte eieren, 2 à 3 ons gesneden ham, 1 stang ager-ager opgelost in ½ splitglas water, ½ glas melk, azijn, zout en peper naar smaak, mayonnaise-saus.

**Bereiding:** Neem een puddingvorm, rangeer de asperges, uien, eieren en ham erin. Voeg de boter, melk, azijn-essence, peper en zout bij de gesmolten ager-ager en giet het in den pudding-vorm. Men eet deze daube met mayonnaise-saus en gebakken kip met of zonder aardappelen.

kepiting = ???

Het bijbehorende plaatje laat een slanke juffrouw zien van rond de dertig met een opgemaakt kapsel, gekleed in een lange jurk. Ze staat ontspannen achter een tweepits fornuis met oven. Op één van de pitten staat een braadpan waaruit reeds hete lucht opstijgt. De andere pit is leeg. Ze houdt een lepel in haar rechter hand, die ze net uit het blik boter in haar linkerhand heeft gehaald.

*Een goed advies!*

**Dat u teleurstellingen zal besparen  
en uw kookprestaties verhoogen!**

Gebruikt voor bakken en braden alléén zuivere Hollandsche Roomboter. U weet dat de uitmuntende eigenschappen van Hollandsche Roomboter voor het stoven van groenten, het braden van vleesch zoo-wel als voor het bereiden van alle soorten gebak, niet te overtreffen zijn. Het resultaat en vooral de smaak geven U, Uw gasten en huisgenooten dan 100% voldoening.

Het product van de  
N.V. Vereenigde Zuivelbereiders, Rotterdam  
**V.Z. HOLLANDSCHE ROOMBOTER**  
is van de allerbeste kwaliteit en afkomstig van het beste Hollandsche vee.  
Gebruikt dus voor betere smaak en  
betere resultaten uitsluitend

**V.Z. HOLLANDSCHE ROOMBOTER**

Importeur:  
Firma  
**LAUW TJIN**  
Batavia-C.  
Bandoeng  
Semarang  
Soerabaja

# Gestoofde groenten

## ***Gestoofde Bajem***

**Bereiding:** De bajem wordt schoongemaakt, gewassen en met heel weinig water opgekookt. Giet het water eruit, kruid ze naar smaak met wat boter, zout, peper en notemuskaat. Plaats nu de bajem op een schaalte en gaarneer ze met in stukjes gesneden eieren, gebakken uien en croutons.

## ***Gestoofde gellang (krokkot)***

**Bereiding:** Neem 5 bosjes gellang en 3 bosjes bajem. Kook ze samen gaar, giet daarna het water weg en kruid ze met wat meel, boter, peper, zout en notemuskaat.

## ***Gestoofde witte sawie Tjina***

**Bereiding:** De sawie wordt gesneden (niet te fijn), gewassen en goed gaar gekookt, zoonoodig het water verwisselen en weer een poosje doorkoken. Daarna giet men het water weg en stoof ze verder met wat melk, meel, boter, notemuskaat, zout en peper.

## ***Gestoofde boontjes***

**Bereiding:** De boontjes (eerst langs de beide kantjes afsnijden) in tweeën doen en met wat zout opkoken. Giet daarna het water eruit en stoof ze met wat suiker, zout, boter, peper en notemuskaat. Men kan de boontjes ook fijn snijden.

## ***Gestoofde pollong (peultjes)***

**Bereiding:** De pollong wordt schoongemaakt en met heel weinig water gaar gekookt; giet daarna het water eruit en kruid ze naar smaak met een beetje melk, boter, suiker, zout, peper en notemuskaat. Pollong kan men ook samen mengen met boontjes.

## ***Gestoofde wortelen***

**Bereiding:** De wortelen worden geschild, in tweeën gesneden en het hartje eruit gehaald. Men kookt ze goed gaar in ruim water met wat zout. Giet daarna het water weg en stoof ze verder in wat melk, meel, suiker, notemuskaat, boter, peper, zout en fijn gesneden peterselie.

## ***Gestoofde bieten***

**Bereiding:** De bieten worden eerst gaar gekookt, daarna geschild en in ronde schijfjes gesneden. Men stoof ze met wat zout, boter, peperkorrels, kruidnagels, suiker, meel en azijn op een zacht vuurtje.

gellang = ???  
krokkot = ???  
bajem = spinazie

sawie = ???  
Tjina = China

Met gebakken aardappelen, - rolpens of - kip.

lobbak = ???

### ***Gestoofde roode kool***

**Bereiding:** Fruit wat uien in boter, dan de fijn gesneden kool erbij voegen met wat zout, suiker en water. Als de kool gaar is, doet men een weinigje azijn erin. Roode kool eet men met gebakken aardappelen en gebakken rolpens of gebraden kip.

### ***Gestoofde witte kool met witte saus***

**Bereiding:** De kool wordt in vieren gesneden en met wat zout goed gaar gekookt. Plaats ze daarna heel netjes op een schaal, giet de witte saus eroverheen en garneer de kool met geraspte notemuskaat (zie sausen).

### ***Gestoofde witte kool***

**Bereiding:** Elk koolblaadje wordt in tweeën gesneden, gewassen en gaar gekookt. Giet daarna het water eruit en stooft ze dan nog een poosje met wat melk, meel, boter, zout, peper en notemuskaat.

### ***Gestoofde lobbaks***

**Bereiding:** De lobbaks worden in vierkante stukjes gesneden en met wat zout gaar gekookt. Giet daarna het water eruit en stooft ze dan nog een poosje met wat melk, meel, boter, zout, peper en notemuskaat.

### ***Gestoofde prei***

**Bereiding:** De prei wordt in lange stukjes van 1 vingerlengte gesneden en met heel weinig water goed gaar gekookt. Giet daarna het water eruit en stooft ze verder met wat boter, peper, zout, notemuskaat en suiker. Men presenteteert hierbij gebraden vleesch met aardappelen. Men kan gestoofde prei ook met gekookte eieren en gesmolten boter eten, zoals asperges.

### ***Gestoofde bloemkool***

**Bereiding:** Deze wordt eerst met wat zout goed gaar gekookt, daarna op een schaal geplaatst en overgoten met witte saus (zie sausen).

### ***Gestoofde doperwtten***

**Bereiding:** De doperwtten warmt men op in een pan; daarna giet men het water eruit en voegt er dan wat boter, zout, en notemuskaat bij.

### ***Gestoofde papaja***

**Bereiding:** Onrijpe papaja wordt geschild en in vierkante stukjes gesneden. Bereiding precies als gestoofde lombok.

### ***Gestoofde Bombay-uien***

**Bereiding:** De uien schillen, in tweeën of vieren snijden en met wat water en zout opkoken. Als de uien gaar zijn, giet men het water eruit en stooft ze verder met wat boter, zout, suiker, peper en notemuskaat.

terrongs = aubergine???

Hier worden ongekookte, gedroogde capucijners bedoeld. Reeds voorgekookte bonen hoeven niet geweekt te worden

Hier worden ongekookte, gedroogde bonen bedoeld. Zie ook Kapucijners.

Met tong en aardappelen.

Met spek.

### ***Gestoofde andijvie***

**Bereiding:** Dezelfde bereiding als gestoofde witte sawie.

### ***Gestoofde sla-blaadjes***

**Bereiding:** De blaadjes worden eerst gaar gekookt, daarna uitgeperst en gesorteerd in een geëmailleerde pan. nu stooft men ze voor een paar minuten in wat boter, peper, notemuskaat en zout.

### ***Gestoofde terrongs***

**Bereiding:** Neem hiervoor heel jonge terrongs; schillen en in tweeën snijden. Kook ze in wat water en zout, sorteer ze daarna netjes op een schaal en overgiet ze met witte saus.

### ***Kapucijners***

**Bereiding:** Men weekt ze eerst in ruim water voor een paar uurtjes, daarna ze koken met wat zout. Als ze gaar zijn het water uitgieten en voeg er dan een paar lepels boter bij.

### ***Gestoofde witte bonen***

**Bereiding:** De bonen worden eerst een paar uren geweekt, daarna in ruim water met wat zout gaar gekookt. Even voor het opdienen giet men het water eruit en stooft ze dan nog een paar minuten met wat boter, zout en notemuskaat. Presenteer hierbij gesmoorde tong met zure uien-saus. Bij deze gestoofde bonen kan men ook gekookte aardappelen toedienen.

### ***Gestoofde bruine bonen***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding.

### ***Bruine bonen met zoutspek***

**Bereiding:** Kook de bruine bonen gaar. Fruit 3 stuks fijngesneden Bombay-uien in 3 eetlepels boter, voeg nu hierbij wat bouillon, in stukjes gesneden zoutspek, dat men eerst gekookt heeft, mosterd, zout, peper, notemuskaat en azijn; laat de bonen 20 à 30 minuten in dit sausje stoven. Presenteer dit gerecht met wat gebakken spek en uien.

Met biefstuk of varkenscarbonades

10 cent wortelen = 1 kattie wortelen (omrekenleutel), vergelijk ook Hutspot

bajem = spinazie

sawie = ???

Met carbonades of braadvlees.

Met ev. zoutpek.

### **Hutspot (Stoof Tjampoer)**

1 kattie aardappelen, 5 cent wortelen, 5 cent boontjes, 10 cent kool, 2 stuks Bombay-uien, 2 à 3 eetlepels boter, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Men kookt de aardappelen met de groenten, tezamen (niet te veel water). Als de massa gaar is en het water is verkookt, dan doet men de boter en specerijen erin. Presenteer hierbij biefstuk of varkenscarbonaatjes.

### **Aardappelen met wortelen en vleesch**

1 kattie aardappelen, 10 cent of 1 kattie wortelen, 2 stuks Bombay-uien, 1 kattie rundvleesch (liefst borststuk, sandoeng lamoer), zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Het vleesch wordt met wat zout eerst zachtgekookt; daarna laat men het koud worden, schept dan het vet eruit en snijdt het in stukjes. Nu kookt men het nog eens op met de aardappelen, groenten en specerijen.

### **Aardappelen met bajem**

1 kattie aardappelen, 5 à 7 cent bajem, zout, peper, boter en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De aardappelen schillen en de bajem goed schoon wasschen. kook ze samen op met heel weinig water en de specerijen. Als de massa gaar is, stamp men ze goed fijn door elkaar. Presenteer hierbij droge carbonaatjes of braadvleesch. Inplaats van bajem, kan men witte sawie of boerenkool nemen.

### **Zuurkool met aardappelen**

1 witte kool, 1 kattie aardappelen, 2 à 3 eetlepels boter, 2 stuks Bombay-uien, azijn, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De kool wordt fijn gesneden, gewasschen en gaar gekookt, doch niet te zacht. De aardappelen kookt men goed gaar, giet deen gedeelte van het water weg en voegt hierbij de kool met al de ingrediënten. De aardappelen worden fijn gestampt met een lepel en de massa nog een paar minuten op heel klein vuur door koken met de worst in het midden. Men kan zuurkool ook met gekookte zoutpek presenteren. Als men zuurkool uit blik neemt, dan moet men ze eerst wasschen; ze zou anders te zuur zijn.

### **Zuurkool met varkenspoot**

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding. De varkenspoot wordt eerst met wat zout zacht gekookt en de kleine stukjes been eruit gehaald.

# Sausen

## **Botersaus**

Bij gestoomde vis.

**Bereiding:** 5 eetlepels boter smelten met 2 eetlepels melk of bouillon, voeg er wat zout, peper en notemuskaat bij. Deze saus wordt veel gebruikt bij gestoomde visch.

## **Eierensaus met azijn**

Bij sla of daube.

**Bereiding:** 5 hard gekookte dooiers fijn maken met wat zout, peper, suiker en mosterd; voeg er azijn en gesmolten boter bij. Deze saus wordt gebruikt bij slablaadjes of daube.

## **Eierensaus zonder azijn**

Bij asperges of prei.

**Bereiding:** De hard gekookte eieren goed fijn maken, voeg hierbij gesmolten boter, zout, peper en notemuskaat. Deze dikke saus gebruikt men bij asperges of gestoofde prei.

## **Witte saus**

Bij kool of bloemkool.

**Bereiding:** Kook 2 à 3 eetlepels boter met 1½ splitglas water, voeg hierbij 2 theelepels aangelengd meel. Neem daarna de saus van het vuur af en doe 2 geklopte eierdooiers met wat peper, zout en notemuskaat erin. Deze saus wordt veel gebruikt bij gestoofde kool of bloemkool.

## **Bruine saus**

**Bereiding:** Fruit 1 eetlepel meel in 2 à 3 eetlepels boter bruin; daarna voegt men er wat bouillon bij met 1 theelepel ketjap, zout, peper en notemuskaat.

## **Zure uiensaus**

Bij bruine bonen of koud vlees.

**Bereiding:** 2 fijngesneden Bombay-uien fruit men in 2 à 3 eetlepels boter gaar, voegt er daarna wat bouillon, ketjap, gebraden meel, azijn, mosterd, peper, zout en notemukaat bij. Deze saus gebruikt men bij bruine bonen of koud vleesch.

## **Mayonnaise-saus (rauw)**

**Bereiding:** 3 eierdooiers flink kloppen, voeg al roerende 1½ theelepel mosterd, ¾ glas azijn, 1 kopje gesmolten boter en zout naar smaak. Men kan ook een paar lepels sla-olie erbij doen.

## **Gekookte mayonnaise-saus**

aangelengd meel = ???

**Bereiding:** 2 à 3 lepels boter kookt men met 1½ glas water, of magere bouillon, voegt er daarna 1 eetlepel aangelengd meel bij met wat peper en zout. Neem nu de pan van het vuur, doe al roerende 1 of 2 geklopte eierdooiers erin en azijn naar smaak.

### ***Mosterdsaus***

**Bereiding:** 1½ eetlepel gebraden meel aanlengen met ruim 1 splitglas water of magere bouillon. Kook het al roerende op een klein vuurtje, voeg daarna 1 eetlepel mosterd en 2 eetlepels boter bij. (Men kan voor de smaak wat ketjap erin doen).

### ***Pikante saus (No. 1)***

**Bereiding:** 16 stuks groote, roode lomboks koken, maak ze daarna fijn met 3 stuks hard gekookte dooiers en wat zout. Fruit nu wat fijn gesneden uien in 1½ eetlepel boter, voeg er de fijngemaakte lomboks en dooiers bij met 1½ glas bouillon en wat azijn. Laat alles goed koken en daarna zeven. Bind nu de saus met 1½ eetlepel gebraden meel en voor de smaak kan men 1½ theelepel ketjap erbij voegen.

### ***Pikante saus (No. 2)***

**Bereiding:** 6 lomboks zonder pitten gaar koken, daarna fijn maken met wat zout, 2 eierdooiers (hard gekookt en 2 eetlepels mosterdpoeder. Dit alles in 2 eetlepels boter braden, voeg 1½ theekopje water of bouillon bij en bind de saus met ½ eetlepel gebraden meel. De saus zeven en afmaken met wat azijn en zout.

### ***Tomaten-saus***

**Bereiding:** 6 à 8 stuks gekookte tomaten fijn maken en zeven. Fruit nu 1 eetlepel gesneden uien in 2 eetlepels boter gaar, voeg de tomatenpurée en het water, waarin men de tomaten gekookt heeft erbij met wat zout en 2 theelepels ketjap of Worcester saas. Men bindt de saus met wat gebraden meel.

### ***Uien-saus***

**Bereiding:** Neem 2 stuks groote Bombay-uien. Snijd ze fijn en fruit ze in 2 eetlepels boter gaar. Voeg er daarna bij 1 glas mager bouillon, 1 eetlepel ketjap, 2 à 3 eetlepels azijn, peper, zout, en notemuskaat naar smaak. De saus bindt men met een weinige meel. Deze saus gebruikt men bij stokvisch.

### ***Kerrie-saus***

**Bereiding:** 1 vingerlengte koenier; ½ theelepel trassie; ½ theelepel ketoembar, 2 stuks kemirie, ½ lombok, 2 stuks witte uien (bawang poeti), 3 stuks roode uien, 1 schijfje laos en zout naar smaak, worden fijngemaakt en in 2 eetlepels boter gefruit. Voeg er 1 splitglas bouillon bij en laat de saus een poosje doorkoken met een stukje sereh; daarna zeeft men de saus en bint ze met wat meel.

Bij stokvis.

Bij gestoofde vis.

### **Peterselie-saus**

**Bereiding:** 3 stuks fijn gesneden uien in 3 eetlepels boter gaar fruiten, voeg er 2 theekopjes bouillon, ½ kopje witte wijn, champignons, gehakte peterselie en zout bij. Men bindt de saus met een paar lepels meel. De saus wordt bij gestoofde visch gepresenteerd.

### **Champignons saus**

Bij gebakken kip, gans of kalkoen met gekookte aardappelen en doperwtten/

**Bereiding:** Kook in 1½ glas bouillon 2 lepels boter, wat ketjap, peper en zout. Voeg hierbij de champignons, die eerst in tweeën gesneden worden en bind de saus met gebraden meel.

De saus mag niet dik zijn. Presenteer ze bij gebakken kip, gans of kalkoen met gekookte aardappelen en doperwtten.

### **Ravigotte saus**

**Bereiding:** Het is mayonnaise saus met fijn gehakte atjar bawang en augurkjes. Deze saus moet zuurder zijn dan de gewone mayonnaise saus.

Bij gestoomde vis of garnalen met gekookte aardappelen en gestoofde wortelen.

### **Garnalen saus**

**Bereiding:** Klop 2 eierdooiers, voeg hierbij 1½ glas bouillon, wat peper en zout. Kook ze al roerende dik, neem de saus van het vuur en doe de gekookte garnalen met wat citroensap erin. Men presenteert bij deze saus gestoomde visch of garnalen met gekookte aardappelen en gestoofde wortelen.

### **Rijnwijn saus voor visch**

**Bereiding:** Fruit in 2 lepels boter wat gesneden uien gaar, niet bruin. Voeg hierbij 1½ glas vischbouillon, ½ glas Rijnwijn, peper en zout. Laat alles flink koken en bind de saus met 1 eetlepel meel, neem ze daarna van het vuur en doe al roerende 2 eierdooiers, eerst kloppen, erin. Nu mag men de saus niet meer koken, daar ze anders schift.

### **Madeira saus**

**Bereiding:** Het is bruine saus met ½ glas madeira.

### **Gebonden saus**

**Bereiding:** Het is boter waarin men het vleesch of gevogelte gbraden heeft met wat bouillon en maizena meel. De jus moet slijmerig zijn.

### **Mosterd saus No. 2**

3 lepels boter, ¾ glas vischbouillon, 2 lepels mosterd, peper, zout.

Bij gestoofde vis.

**Bereiding:** Smelt de boter, voeg hierbij de vischbouillon, de mosterd, de peper en het zout. Bind de saus met wat meel, even voor het opdienen wat citroensap of azijn erin doen. Presenteer deze saus bij gestoofde visch.

Bij varkensvlees, gekookte aardappelen en gestoofde groenten.

### ***Saus au Diable***

2 lepels gesneden uien, 4 stuks fijn gemaakte roode lombok, 1 lepel mosterd, gebraden meel, tomatenpurée, peper, zout,  $\frac{3}{4}$  glas bouillon.

**Bereiding:** Fruit de uien in de boter, voeg hierbij de bouillon, de gezeefde lombok, de tomatenpurée, de mosterd, de peper en het zout. Bind nu de saus met het meel. Deze saus presenteert men bij gebraden varkensvleesch met gekookte aardappelen en gestoofde groenten.

### ***Augurkjes saus***

**Bereiding:** Fruit in 2 eetlepels boter 4 stuks gesneden uien, voeg hierbij wat bouillon, gesneden augurkjes, azijn, peper en zout. Bind de saus met een paar lepels gebraden meel, doch niet dik koken.

### ***Witte pikante saus***

**Bereiding:** Kook in bouillon in groote stukken gesneden lomboks met wat uien, peper, peterselie en zout; voeg hierbij al roerende wat meel en boter en daarna zeven. Deze saus presenteert men bij gestoomde visch.

Bij gestoomde vis.

### ***Bechamel saus***

**Bereiding:** Smelt 2 eetlepels boter, voeg hierbij 4 stuks gesneden uien, 5 lepels meel, 2 splitglazen melk, peterselie, peper en zout. Kook de saus al roerende gaar en daarna zeve. Men kan inplaats van 2 glazen melk, 1 glas bouillon en 1 glas melk nemen met wat citroensap.

## Sausen voor Puddingen

### ***Vanille vla (als saus)***

1 stok vanille, 1 flesch melk, 4 eierdooiers, 1 eiwit, suiker naar smaak.

**Bereiding:** De eierdooiers en eiwit samen kloppen met de suiker. voeg hierbij de vanille en de melk. Laat nu alles al roerende koken. Voorzichtig dat de vla niet schift.

### ***Vanille vla (als vulsel)***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding; als de vla dik begint te worden, doet men er 2 à 3 eetlepels aangelengd meel bij. Om de vla een paar dagen lang goed te houden voegt men een paar eetlepels likeur erin.

### ***Witte wijnsaus***

½ splitglas water; 1 splitglas witte wijn, kaneel of vanille, ½ eetlepel maizena meel, djeroeksap en suiker naar smaak.

**Bereiding:** Kook eerst de witte wijn met de vanille, de suiker en het water samen, bind daarna de saus met het maizena meel.

### ***Roode wijnsaus***

1 glas roode wijn, ½ glas water, 1 stuk kaneel, ½ eetlepel maizena meel, suiker naar smaak.

**Bereiding:** Men kookt water, wijn, suiker en kaneel samen. Bind daarna de saus met het maizena meel. Om een mooie kleur te hebben, doet men een druppel of twee rood kleursel uit de apotheek er in.

### ***Bessensap-saus***

½ splitglas bessensap, 1 splitglas water, 1 stuk kaneel, een paar druppels kleursel, suiker naar smaak.

**Bereiding:** Samen koken: water, bessensap, kaneel en suiker. Bind de saus met ½ eetlepel maizena meel en voeg er een paar druppels kleursel in.

### ***Koffie-vla***

**Bereiding:** Maak gewoon vanille-vla, laat ze bekoelen en giet hier door een paar eetlepels zeer sterk koffie-extract.

### ***Chocolade-vla***

**Bereiding:** Maak vanille-vla en giet er steeds roerende, de aangemengde chocolade poeder door. Op een flesch melk van 10 cent heeft men noodig 2 eierdooiers en 1½ volle eetlepel aangemengde chocolade.

flesch melk van 10 cent, reken-sleutel.

### ***Citroen-vla***

**Bereiding:** Maak gewoon vanille-vla, laat ze bekoelen en doe hier door een paar lepels citroensap.

### ***Caramelsaus***

10 cent melk, 3 eierdooiers, 150 gram suiker, 1 stokje vanille.

**Bereiding:** De suiker eerst tot caramel maken, voeg hierbij de melk en de vanille; laat de saus half koud worden, giet nu al roerende de geklopte eierdooiers erin. Zet de saus weer op het vuur en laat ze steeds roerende dik koken.

### ***Aardbeiensaus***

10 cent melk, 5 volle eetlepels suiker, 2 eierdooiers, ¼ pond aardbeien.

**Bereiding:** De aardbeien koken met een weinigje water en dan zeven. Maak van de melk, suiker en eierdooiers een gebonden vla en giet al roerende aardbeien-purée er door. Op deze zelfde wijze maakt men sausen van andere soort vruchten. Harde vruchten, zoals ananassen, moet men ze eerst raspen.

### ***Rhum saus***

**Bereiding:** Klop 3 eierdooiers met 2 eetlepels suiker en voeg hierbij 1½ theekopje gekookte melk. Laat de maassa al roerende koken, zoo de saus nog niet dik genoeg is, dan mag men ze met ½ eetlepel maizena meel binden. Als de saus koud is geworden dan doet men 1 portglas rhum erin.

### ***Marasquino saus***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding, inplaats van rhum neemt men marasquino.

### ***Punch saus***

**Bereiding:** Laat 1 glas water koken met 2 portglazen cognac, 1 portglas rhum, 1 stukje kaneel en 2 ons suiker; bind ze met ½ lepel aangemaakte maizena meel. Is de saus koud geworden dan doet men wat citroensap erin.

### ***Djamboek kloetok saus***

**Bereiding:** De rijpe djamboes schillen, in tweeën snijden en opkoken met een stukje kaneel en wat suiker. Zijn ze gaar dan drukt men de djamboes met een lepel in stukken, zoodat men een dikke saus krijgt en daarna zeven. Daze saus is lekker bij blanc manger.

### ***Loebie-loebie saus***

**Bereiding:** Kook rijpe loebie-loebie met wat water en suiker, wrijf met een lepel de vruchten stuk en daarna zeven. Men kan deze saus met wat maizena meel binden..

djamboe  
blanc manger

## Koek-glazuur

### **Waterglazuur**

**Bereiding:** Neem een paar eetlepels fijn gezeefde suiker met een beetje water. Het glazuur moet als dikke brij er uit zien. Men strijkt het heel voorzichtig met een mes over de koek.

### **Chocolade-glazuur**

**Bereiding:** Half chocolade en half poedersuiker emt een beetje water samen mengen.

### **Eiwit-glazuur**

**Bereiding:** 1 eiwit met een paar eetlepels fijne suiker en een paar druppels citroensap. Het eiwit wordt eerst geklopt, daarna met de suiker en citroensap vermengd en dan weer flink geklopt tot het stijf wordt. Men kan dit glazuur kleuren. Met een spuit kan men op de taart allerlei figuren van dit glazuur maken. Als het glazuur door het staan dun wordt, voeg er dan wat citroensap of azijn bij.

## Voor babys

### **Maizena-pap**

**Bereiding:**  $\frac{3}{4}$  glas melk, 1 eierdooier, 10 gram maizena meel, 9 gram suiker tot een pap koken.

### **Havermout-pap**

**Bereiding:**  $\frac{3}{4}$  glas melk, 15 gram havermout, 10 gram suiker.

### **Griesmeel-pap**

**Bereiding:** Iets meer dan  $\frac{3}{4}$  glas melk, 15 gram griesmeel, 10 gram suiker. Ongeveer 10 minuten koken.

Sagoe = ???, tepoen kasper = ???

### **Sagoe-pap tepoeng kasper**

**Bereiding:**  $\frac{3}{4}$  glas melk, 15 gram kasper, meel, 10 gram suiker, 1 eierdooier, zout.

### **Rijstemeel-pap**

**Bereiding:** 1 glas melk, 10 gram suiker, 20 gram rijstemeel.

### **Vermicelli-pap**

**Bereiding:** Iets meer dan  $\frac{3}{4}$  glas melk, 20 gram vermicelli, 15 gram suiker, zout. Al roerende ruim 20 minuten koken.

***Chocolade pap***

1 glas melk, ½ eetlepel cacaopoeder, 2 volle eetlepels maizena meel,  
1 ei, 4 eetlepels suiker

**Bereiding:** Klop het ei, doe alles bij elkaar en kook het tot een dikke pap.

***Nasie tim***

2 eetlepels geweekte beras, ¾ glas water, zout.

**Bereiding:**

## Bereiding van rijst

### **Nasie aron**

gajoong = groot blik

**Bereiding:** 2 katties beras worden schoon gewassen en een uur lang geweekt. Vul een dandang half vol met water en plaats de koekoesan erop, het water mag alleen de punt van de koekoesan raken. Als het water kookt, doet men de beras in de koekoesan, en laat ze toegedekt ruim een 20 minuten stoomen. Daarna doet men de rijst in een verwarmde kemaron (aarden paso). Begiet ze met een paar gajoongs warm water van uit de dandang en laat de rijst ruim een half uur toegedekt zoo staan. Men doet er zooveel water in, totdat de rijst eronder komt. Roer nu een paar malen met een tjentong door de rijst. Voeg wat water in de dandang en laat het weer goed koken; leg daarna de halfgare rijst weer in de koekoesan en stoom ze verder gaar.

sabloekan = boterblik ???

### **Nasie in sabloekan gekookt**

**Bereiding:** Wasch een boterblik (5 pond) beras en week ze een poosje in het water. Vul de sabloekan tot de helft met water en laat het goed koken. Het boterblik vult men ook met water, plaats het in het midden van de sabloekan en er om heen de beras. Dek nu de beras toe en als het begint te dampen, haalt men het blik met water eruit en giet het over de beras. Roer een paar keeren met een tjentong in de rijst en laat het verder een half uur lang gaar stoomen. Men kan het water ook apart koken.

### **Nasie goerie**

**Bereiding:** Dezelfde bereiding, maar inplaats van water neemt men gekookte santen met wat zout. Voor 2 katties beras gebruikt men gewoonlijk de santen van 1½ klapper. Men kan bij de rijst een handvol beras ketan doen. De santen wordt gewoonlijk met daon pandan of daon salam eerst gekookt. Gebruik hiervoor dandang met koekoesan.

### **Nasie ajam**

**Bereiding:** Neem 1 vette kip. Maak de volgende specerijen fijn: 1 theelepel ketoembar, 2 stuks witte uien, 3 stuks rode uien, ½ theelepel trasië, 3 schijfjes laos, 2 stuks kemiries en wat zout. Kook nu de kip met de fijn gemaakte boemboe, daon pandan en een vingerlengte sereh in 5 splitglazen santen zacht. Neem daarna de santen om de rijst te aron. Doe nu alles weer in de koekoesan met de kip in het midden.

### ***Nasie Langie of oelan***

**Bereiding:** De hieronderstaande kruiden fijnmaken: 3 stuks bawang merah, 2 stuks bawang poeti, ½ theelepel ketoembar, 2 schijfjes laos, een paar schijfjes sereh, ½ theelepel trasie en wat zout. Kook deze boemboes met de santen van één klapper en daon pandan. Gebruik deze santen om de halfgare rijst te weeken en na een half uur laat men de rijst weer in de koekoesan gaar stoomen. Daarna doet men de rijst op een groot bord of lange schaal en garneert ze met bawang goreng, lombok goreng, terie goreng, fijngesneden dadar, kleine rempah-balletjes, daon kemangie en in schijfjes gesneden ketimoen.

### ***Nasie keboeli***

**Bereiding:** Men kookt een vette kip (Babon) met water en de volgende fijngemaakte kruiden: 4 stuks bawang merah, 2 stuks bawang poetie, 3 stuks tjenkeh, ½ theelepel ketoembar, 1 stukje foelie, 1 stukje pala, laos, sereh en zout, voeg er 3 eetlepels boter bij. Week de half gaar gestoomde beras met deze gekruide bouillon en laat ze dan verder gaar stoomen in de koekoesan. Inplaats van kip kan men rund- of schapenvleesch nemen.

### ***Nasie koening***

**Bereiding:** 1½ kattie beras en ¼ kattie ketan worden in koenierwater met wat djeroeksap een paar uren geweekt. Daarna met schoon water overwasshen. Nu stoomt men de beras half gaar en weekt ze daana in warme santen, die men eerst opgekookt heeft met daon pandan, sereh, laos en een paar schijfjes koenier. Na een half uur kan men de rijst weer stoomen. Als de rijst gaar is, doet men ze op een groote schaal en garneert ze met in klapperolie gebakken uien, lombok, terie, kleine stukjes timpee en dadar.

### ***Nasie gôreng***

**Bereiding:** Maak de volgende kruiden fijn: 2 stuks lombok, 3 stuks bawang poeti, 1 theelepel trasie, 1 theelepel zout en 2 lepels fijn gesneden uien. De laatste mogen niet te fijn geoelekt worden. Fruit deze boemboes in 1½ eetlepel lekkere klapperolie of boter gaar, doe nu de rijst erin met wat gesneden vleesch of dendeng, restjes gebakken visch, kip, enz. Doe de nasi goreng op een schaal en garneer ze met fijn gesneden dadar. Presenteer hierbij lalap ketimoen of atjar bawang.

koenierwater (hoeveel koenier???)

dendeng = gedroogd vlees, gerookte ham

gesneden dadar = gebakken ei in reepjes gesneden over de nasi draperen

lalap ketimoen = in zeer dunne plakjes gesneden komkommer

atjar bawang = augurken zuur

Laat de lontong afkoelen na bereiding! Dan wordt de pudding hard. Snijd dan de lontong in blokjes van 2 cm. Stoom de lontong kort voor gebruik.

In plaats van peperhuisjes kan men ook een washandje nemen en dit dichtspelden met een veiligheidsspeld (helaas geeft dit geen pisangmaak...)

### ***Nasie liwet***

**Bereiding:** De beras wordt eerst gewassen en daarna in een ijzeren kwalie met zout gekookt, het water moet 2 vingers breed boven de beras zijn. Als het begint te koken, roert men 2 of 3 malen met een houten lepel (tjontong) door de rijst; dek ze weer toe en kook ze verder op een zacht vuurtje gaar

### ***Ketoepat ketan***

**Bereiding:** 1 kattie ketan wordt goed gewassen en de keopat-huisjes bijna vol hiermee gevuld. Nu kookt men de ketoepats in ruim santen met wat zout en daon pandan gaar tot de olie eruit komt. Deze ketoepats worden met sambel boeboek van oedang kering gegeten.

### ***Lontong***

**Bereiding:** Van pisangblad maakt men peperhuisjes en vult ze op een vinger na vol met beras. Nadat ze met bitings dicht gemaakt zijn, laat men ze 3 uren lang in ruim water gaar koken. Vergeet niet er telkens wat water bij te voegen.

### ***Boeras (lontong met santen)***

**Bereiding:** De rijst wordt eerst half gaar gestoomd, daarna met gekookte santen en zout gearoe (geweekt). Na de rijst een kwartier zoo te hebben laten staan, vult men ze in kokertjes van pisangblad en kookt ze verder indunne santen (santen tjewèr) gaar.

Men ziet hier een afbeelding bij van een bescheiden en elegant geklede (korte pliceemouwen) jonge vrouw die het KOOK BOEK vasthoudt en voor haar staan uitgesteld een fles met kurk, een halfvol glas, een thee- of schenkpot en een steelpan met kleine schenktuit. Onderaan staat een afbeelding van een blik FILMA met het opschrift.

## voor elk recept

Filma-vet, voor het braden van alle soorten vleesch, – biefstuk, wild, gevogelte, enz. –, voorgebak – koek, cakes, enz. – alsmede voor garnerwerk – crême au beurre, enz. –.

Filma-olie voor alle frituurwerk – sneeuwballen, schelpen, vlinders, enz. – voor het bakken van visch, het bereiden van rijsttafel en mayonnaise.

Filma vervangt met groot succes alle duurdere ingrediënten, die men voor bakken, braden en stoven placht te gebruiken.

(Opschrift:)

**FILMA**  
(PURE AND RICH)  
PHILIPPINE MANUFACTURING  
COMPANY

## Gerechten, die bij de lontong behoren

### ***Lôdeh***

**Bereiding:** De groenten: katjang, terrong, reboeng, lombok idjoe, timpe en pete worden gesneden. Maak de volgende boemboes fijn: 5 stuk uien, 2 stuks bawang poetie, ½ theelepel fijne ketoembar, een paar schijfjes laos, 2 stuks kemiries, 1 theelepel trasie en wat zout. Kook deze boemboes met de groenten in wat water gaar, daarna doet men er santen bij, doch laat de lôdeh niet te lang meer koken.

### ***Sambel gôreng gôdok***

**Bereiding:** De groenten, boontjes (of jonge kattes, of witte laboe), lombok idjo, blimbing woeloe, uien, timpe en pete fijn snijden. De volgende kruiden fijn oelek: 5 stuks bawang merah, 2 stuks bawang poeti, 4 stuks gekookte lomboks, 2 schijfjes laos, 1 theelpel trasie en wat zout. Fruit nu de boemboes in een paar lepels klapperolie, doe daarna wat water bij en kook hierin de groenten gaar. Men kan ook wat garnalen erin doen. Als de groenten gaar zijn, voegt men er dikke santen bij en laat de sajoer nog een paar minuten koken.

### ***Sambel klappa***

**Bereiding:** ½ klapper schillen en in lange stukjes raspen. Maak 1 lombok, ¼ theelepel trasie, 1 stukje djerboekpoeroetblad en wat zout fijn; meng de klapper hierdoor heen en laat daarna de sambel klappa even koekoes

### ***Sambel boeboekoedang kering***

**Bereiding:** 1 kopje schoone ebbie wordt eerst gebraden of in den oven gedroogd. Stamp ze daarna fijn met 2 lomboks, ½ theelepl trasie, 1 stukje djerboekpoeroetblad, 1 stukje bawang poetie, een stukje kentjoer en wat zout.

### ***Sambel gôreng oedang***

**Bereiding:** Maak de onderstaande boemboes fijn: 3 gekookte lomboks, 3 stuks bawang merah, 2 stuks bawang poetie, 1 schijfje laos, 1 stukje trasie en wat zout. Fruit (toemies) dit alles in 1 eetlepel heete klapperolie, voeg er de gepelde garnalen, de asem of blimbing woeloe en wat dikke santen bij en laat de massa doorkoken tot de olie eruit komt. Men kan een stukje daon salam of daon djerboekpoeroet erin doen.

### ***Sambel gôreng dendeng***

**Bereiding:** 1 kattie droge dendeng wordt in kleine reepjes gesneden en in klapperolie croquant gebraden. Snijd zeven stuks bawang merah, 4 stuks bawang poetie, 2 stuks lombok, wat laos en sereh fijn. Fruit ze elk afzonderlijk in klapperolie bruin, neem daarna in een wadjan 2 eetlepels van deze resteerende klapperolie (djelanta), doe wat asemwater, suiker, trasie en zout erin en meng de gebraden dendeng en boemboes flink erdoorheen.

### ***Lembaran van kip***

**Bereiding:** Maak de volgende boemboes fijn: 1 stuk koenier, 1 stukje laos, ½ lombok, 2 witte en 5 roode uien, 3 stuks kemiries, ½ theelepel trasie en wat zout. Fruit deze boemboes in klapperolie gaar, voeg er wat water bij en kook hierin de in stukjes gesneden kip met djerokpoeroetblad en 1 vingerlengte sereh. Als de kip zacht is geworden, dan doet men 1½ kopje santen erin en laat alles nog een poosje samen koken.

### ***Sambel boeboek van katjang***

**Bereiding:** De katjang beras of idjo droog braden zonder olie, daarna van de schillen ontdoen en fijn maken met ½ theelepel trasie, 1 lombok, 1 schijfje kentjoer, ½ stuk daon djerokpoeroet en wat zout. De katjangs ter waarde van 7½ cent.

### ***Sambel poja***

**Bereiding:** ½ klapper raspen, lichtbruin braden zonder klapperolie en daarna stampen met ½ theelpel gepofte trasie, 2 schijfjes laos, 1 bawang poetie, ½ stuk daon djerok poeroet en wat zout.

### ***Sambelgôreng telur met petis***

**Bereiding:** De volgende boemboes worden heel fijn gesneden: 2 stuks lombok idjo, 2 stuks lombok merah, 2 schijfjes loas, een klein stukje temoekoentjie, een paar schijfjes sereh, roode en witte uien. Fruit nu de fijn gesneden ingrediënten in 1 eetpel warme klapperolie lichtbruin, voeg hierbij 2 eetlepels lekkere petisoedang, 1½ theekopje dikke santen en 10 stuks hardgekookte eieren, die men eerst in olie gebraden heeft. Laat alles te zamen doorkoken, totdat de olie er uit komt. Voor de smaak kan men een stukje daon salam en 1 cent lombok rawit erin doen.

Ajam boemboe roedja,  
Ajam gôreng,  
Ajam bensegek,  
Ajam opor,  
Empal van vleesch,

Zie gerechten bij de rijsttafel

poja = ???

gepofte trasie = ???

menier = meneer. Opdracht aan de kokkie: 'Maak eens een lekkere sajoer voor menier...'

## Sajoers (sausen) bij de rijsttafel

### **Sajoer menier**

4 cent bajem, 2 cent jonge djagoengs, ½ cent daon kemangie, 1 lepel fijn gesneden bawang merah, 1 stukje temoe koentjie, ½ theelepel trasie, zout naar smaak.

**Bereiding:** De boemboes worden fijn geoekt; kook ze in een paar glazen water of magere bouillon met de djagoengs gaar; doe daarna de groenten erin.

### **Sajoer toemis toge met ôjong**

2 cent toge, 2 cent ôjong (gambas), 5 stuks bwawang merah, 2 stuks bawang poetie, ½ lombok, 1½ kopje santen, ½ theelepel rasië, 1 stukje laos, asemwater en zout naar smaak.

**Bereiding:** De uien en lomboks worden fijngesneden en in 1 eetlepel klapperolie getoemis, doe daarna de groenten, trasie, laos en zout erbij en laat dit alles al roerende met de santen en asemwater gaar koken. Men kan ook garnalen erin doen.

### **Sajoer asem**

2 cent katjang pandjang, 2 cent terrong, 1 cent daon melindjo of kraai, 4 stuks roode en 2 stuks witte uien, 2 schijfjes laos, 1 lombok, 2 stuks kemiries, 1 theelepel trasie, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De boemboes worden fijngemaakt en met een paar glazen water of bouillon gekookt. Doe daarna de groenten erin. Als de groenten gaar zijn, voegt er de asem bij.

### **Sajoer asem van lompong**

2 à 3 centen lompong (jonge steeltjes en blaadjes van tales), 5 stuks roode en 2 stuks witte uien, 1 lombok, 2 stuks kemiries, 1 stukje laos, ½ theelepel trasie, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De boemboes fijn oelek en in wat klapperolie toemis. Voeg er een paar glazen water of magere bouillon bij en laat dit goed koken. Daarna doet men de in stukjes gesneden lompong erin en als alles gaar is, dan kan men het asemwater erbij doen. Lompong moet men met glink vuur koken. Men kan stukjes kip of vleesch of ebbie in deze sajoer doen. Sajoer asem kan gemaakt worden van kangkoeng, keloewe, melindjopitten, enz.

### **Sajoer ketèwèl (jonge nangka)**

4 stuks roode en 2 stuks witte uien, ½ theelepel ketoembar, 1 theelepel trasie, 1 stukje laos, 15 stuks djienten, 2 stuks lomboks, 2 stuks kemiries, santen en zout naar smaak. [en nanka]

**Bereiding:** De jonge nangka in stukjes snijden en in water houden. De kruiden maakt men goed fijn. Toemis ze in wat klapperolie bruin; voeg hierbij wat water en laat de nangka erin gaar koken; daarna doet men 1 kopje dikke santen erin en laat alles nog een paar minuten doorkoken. Men kan in deze sajoer stukjes vleesch of een jonge kip erbij doen.

[en tjètjèk]

### **Sajoer tjètjèk**

Kool of jonge reboeng, timpe, boontjes, lombok idjo, 5 stuks roode en 2 stuks witte uien, 4 stuks gekookte lombok zonder de pitten, 1 stukje laos, 1 stukje kentjoer, ¼ theelepelo ketoembar, 3 stuks kemiries, 1 theelepel trasio, asemwater, santen en zout naar smaak.

**Bereiding:** De boemboes fijn oelek, de groenten en lombok idjo in stukjes snijden. Toemis eerst de boemboes, voeg er dan wat water bij en laat de groenten en tjètjèh hierin gaar koken, daarna doet men de santen en asemwater erbij. Inplaats van tjètjèk, kan men gebraden kroepoek koelit nemen met wat garnalen.

### **Sajoer toemis**

Kool, daon bawang en selderie, togé of wortelen, pollong, djamoer koeping en sedepmalem, soeoen (laksa), garnalen balletjes of varkensvleesch, bouillon van garnalen of varkensvleesch (beenderen), 5 stuks bawang merah en 4 stuks bawang poetie, ketjap, peper en zout naar smaak.

**Bereiding:** Toemis de fijn gemaakte roode en witte uien in reuzel, voeg daarna de bouillon, de specerijen, en de balletjes er bij; als dit alles goed kookt, dan kan men de schoongemaakte groenten er in doen. Inplaats van varkensvleesch kan men kip nemen.

pindang ???

### **Pindang ajam**

1 jonge kip, ½ vingerlengte koenir, 2 schijfjes laos, 4 stuks bawang merah en 2 stuks bawang poetie, ½ theelepel trasio, ½ stuk lombok, 1 stukje sereh, asemwater of blimbing-woeloe en zout naar smaak.

**Bereiding:** De boemboes worden fijn geoelekt of gesneden; fruit ze in wat klapperolie, voeg daarna een paar glazen water bij en laat hierin de in stukjes gesneden kip gaar en zacht koken. Men kan voor den smaak wat jonge koolblaadjes erbij nemen.

jonge koolblaadjes van ???

### **Piendang ikan**

**Bereiding:** Precies dezelfde boemboes, doch de visch moet eert in asem-garem gedaan worden.

### **Piendang daging**

**Bereiding:** Precies dezelfde boemboes en bereiding. Sommige menschen doen ook wat kemiries in de boemboes.

bandeng ???

### **Piendang ketjap van bandeng**

1 vingerlengte koenir, 1 stukje laos, 1 of 2 stuks lomboks, 4 stuks bawang merah en 2 stuks bawang poetie, 1 groote bandeng, 1 stukje sereh, 1 eelepel suiker, asem, ketjap en zout naar smaak.

**Bereiding:** De bandeng in stukjes snijden en in asem-garem doen. De boemboes worden eerst gepoft, daarna met wat water, ketjap, suiker, asem en zout opkoken. Als de piendangsous al goed kookt, dan doet men pas de bandeng erin.

### ***Podomoro***

2 cent kangkoeng, 2 cent timpe, wat garnalen of gehakt vleesch, ½ theelepel ketoembar, 1 schijfje temoe-koentjie, 2 schijfjes laos, 5 stuks bawang merah en 2 stuks bawang poetie, 3 stuks kemiries, ½ theelepel trasië, 1 lombok, santen, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De groenten worden schoon gemaakt en de timpe in stukjes gesneden. Maak de boemboes fijn en kook ze op met de groenten en garnalen samen. Men gebruikt voor dhet koken van de groentne bouillon, verkregen van de opgekookte garnalen schaaltes. Als de groenten gaar zijn, doet men pas het asem-water en de santen erin. Bij deze sajoer presenteert men de volgende sambel: 3 stuks gekookte lombok, 4 stuks gekookte uien, 2 stuks gekookte tomaten, wat trasië en zout.

### ***Lelawar van vleesch***

1 gekookte reboeng (betoeng), 10 cent vleesch, ½ theelepel ketoembar, 2 schijfjes laos, 1 theelepel trasië, 3 stuks kemiries, 1 stuk lombok, 3 stuks bawang merah, 2 stuks bawang poetie, 1½ glas santen, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De reboeng in lange reepjes snijden en het vleesch grof hakken. De boemboes fijn maken en met water of bouillon koken; voeg hierbij het gehakte vleesch, daarna de groenten met een stukje daon djerook-poeroet en het laatst de santen. Inplaats van vleesch neemt men ook weleens stukjes kip.

### ***Rawon van vleesch***

10 à 15 cent soepvleesch met been. 2 stuks keloewek, 1 stuk lombok, 5 stuks roode en 2 stuks witte uien, 1 stukje laos, ½ theelepel ketoembar, 1 vingerlengte koenir, 1 theelepel trasië, 1 vingerlengte sereh. 1 eetlepel ketjap, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De boemboes op de sereh na fijn oelek en in wat olie fruiten. Voeg daarn een paar glazen water bij en laat het vleesch hierin zacht koken. Niet vergeten telkens wat water erbij te doen. Jonge bawang in stukjes gesneden, kan men ook erbij nemen.

Brongkos = ???

### ***Brongkos***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding, doch met bijvoeging van een glas santen. Doe als groenten hierin jonge boontjes. Inplaats van vleesch neemt men ook weleens kip.

Mangoet = ???

### ***Mangoet van visch***

2 stuks gebakken of gepofte visch, 3 stuks roode en 2 stuks witte uien, 1 stukje laos, 1 stuk lombok, 1 stuk gesneden lombok idjo, ¼ theelepel trasië, 2 kopjes santen, asem of blimbing-woeloe en zout naar smaak.

**Bereiding:** De boemboes kan men fijn snijden of oelek, fruit deze in wat olie, voeg er de santen bij en laat de visch hierin koken, doch niet te lang. Voor de smaak kan men daon salam of djerook poeroetblad erin doen.

djahé  
lombok lètèh

Een beetje vreemd om schildpad  
klaar te maken? Inderdaad,  
schildpadden zijn een beschermde  
diersoort. Blijkbaar werden ze  
vroeger veel gegeten...

De boemboes kunnen ook voor  
ander vlees worden gebruikt (zie aan  
het eind van het recept)

### **Kerrie van vleesch**

10 à 15 cent soepvleesch, 2 cent soeoen (laksa), 2 cent aardappelen of kool, 1 vingerlengte koenir, 3 stuks kemiries, ½ theelepelo ketoembar, 3 stuks roode en 2 stuks witte uien, 2 schijffjes laos, ½ theelepel trasie, ½ lombok, asem en zout naar smaak, 2 kopjes santen, en 1 stukje sereh.

**Bereiding:** De boemboes fijn maken en fruiten. Kook de stukjes vleesch met wat water in de boemboes zacht, voeg daarna de groenten erbij en het laatst de santen met het asemwater. Inplaats van vleesch kan men garnalen, kip keping of visch nemen, doch bij visch geen soeoen of aardappelen doen.

### **Echte kerrie djawa**

10 à 15 cent soepvleesch met been, 5 cent timpe, 2 cent lombok idjo, 1 cent daon bawang, 2 cent soeoen (laksa), 1 vingerlengte koenir, een stukje djahé, 4 stuks lomboks, 4 schijffjes laos, 1 theelepel ketoembar, 10 korreltjes djienten, 3 stuks kemiries, 1 theelepel trasie, 5 stuks bawang merah en 2 stuks bawang poetie, santen, 15 stuks heele lombok lètèh, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** Het vleesch eerst zacht koken. De boemboes maakt men fijn en fruit ze in 1½ eetlepel klapperolie. Voeg hierbij de bouillon met het vleesch, de in stukjes gesneden timpe, lombok idjo, soeoen, daon bawang en lombok lètèh. Het laatst doet men het asemwater en de santen erin.

### **Witte kerrie**

1 kip [in] stukjes snijden, 4 stuks roode en 3 stuks witte uien, 3 dunne schijffjes laos, ½ theelepel ketoembar, 15 stuks djienten, ½ theelepel trasie, 2 stuks kemiries, een stukje djahé, ½ vingerlengte koenir, ½ lombok, 2 kopjes santen, een stukje sereh, asem of djerooksap en zout naar smaak.

**Bereiding:** De boemboes behalve de sereh fijnmaken, daarna met de santen en de kip samen koken. Men kan telkens wat water erbij voegen, todat de kip zacht wordt.

### **Kerrie Penjoe (schildpad)**

1 bord vol in stukjes gesneden schildpadvleesch.  
4 stuks fijn gesneden koolblanda

2 stengels selderie,  
2 stengels vinkelblaadjes,  
1 stengel peterselie,  
2 stuks daon bawang,  
1 stengel kemangie,  
1 stuk daon djienten,  
6 stuks daon kruisemunt           fijn snijden

[z.o.z.]

1 stuk sereh,  
3 lomboks,  
5 stuks bawang merah en  
2 stuks bawang poetie,  
2 stuks kemiries,  
1 stukje laos,  
1 stukje djahé,  
½ theelepel trasië oelek (fijn maken)

wat santen, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** Het schildpadvleesch wordt in al deze boemboes met wat water gaar en zacht gekookt. Daarn doet men de groenten en santen erin en laat dan de massa nog een kwartier lang doorkoken. Inplaats van asem kan men djeroeksap gebruiken. Vleesch, kerang of iris-iris kan men ook zoo bereiden.

Goele = schapenvlees  
Arab = arabisch

### **Goele Arab**

2 katties schapenvleesch, ¼ geraspte klappa goreng (zonder olie),  
1 theelepel ketoembar, ½ theelepel djienten, een klein stukje kaneel,  
een klein stukje pala, en een paar korreltjes adas, 4 stukjes  
peperkorrels, 1/8 theelepel klabet, 5 stuks roode en 2 stuks witte  
uien, een stukje djahé, een stukje laos, ½ vingerlengte koenir, 4 stuks  
lomboks, santen van 1 klapper, asem en zout naar smaak.

pipis = fijn maken ???

**Bereiding:** Al de hierboven opgenoemde kruiden worden heel fijn gemaakt (gepipis); daarna in wat klapperolie geoemis, voeg hierin het in stukken gesneden schapenvleesch en laat alles goed koken met de santen; men voegt telkens wat water bij, totdat het vleesch zacht wordt. Men kan deze goele heelemaal droog maken tot de olie eruit komt of met een beetje saus laten.

klampes = roekoe-roekoe =  
klampjesblaadjes (NL) ???

### **Pangèh Padang**

4 à 5 mooten visch, ½ vingerlengte koenir, 5 stuks roode uien, 3  
schijfjes laos, 3 stuks lomboks, 1 stukje sereh, wat klampjesblaadjes  
(roekoe-roekoe), djeroeksap of blimbing-woeloe en zout naar smaak.

**Bereiding:** De boemboes behalve de sereh en daon klampes worden fijngemaakt, daarna met wat water en de andere ingrediënten opgekookt. Als de saus al flink kookt, dan kan men de visch ein doen. Inplaats van visch neemt men ook wel een jonge kip of groote garnalen

Padang is een streek in Oost-Java???

### **Goele Padang**

babat = pens  
atie = lever  
limpoh = milt

**Bereiding:** Dezelfde boemboes en bereiding, doch men neemt niet zooveel water voor de saus en even vóór het opnemen doet men wat dikke santen erin. Sommigen maken dit gerecht niet alleen van visch of kip, ook wel van rundvleesch, babat (pens), atie (lever), en limpoh (milt)

pedoh  
katjang pandjang

### **Sajoer pedoh**

3 stuks pedoh, (neem pedoh Siam), 5 cent garnalen, 2 eetlepels klapperolie, 6 stuks jonge djagoeng, 3 cent timpe, 2 cent pete, 3 stuks terrong, 2½ cent katjang pandjang, 5 stuks roode en 3 stuks witte uien, 5 stuks roode en 4 stuks groene lomboks, 2 stuks kemiries, 1 volle theelepel trasie, 2 theekopjes dikke santen, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De pedoh van de graten ontdoen en de garnalen, als ze groot zijn, pellen. Maak de bovengenoemde boemboes behalve de lombok idjo heel fijn en de andere ingrediënten in stukken snijden. Fruit nu de fijngemaakte boemboes, voeg hierbij wat water en kook daarin de gesneden ingrediënten gaar. Als de groenten gaar zijn, voegt men 't asemwater en de santen erbij en laat de sajoer nog een paar minuten doorkoken.

### **Sajoer Lombok**

15 cent tahoe, 5 cent timpe, 2 cent lombok idjo, 2 cent lombok rawit, 1 cent daon bawang, 10 cent tètèllan (soepvleesch), 5 stuks roode en 3 stuks witte uien, 1 theelepel trasie, 1 stukje kentjoer, 4 roode lomboks, een paar theekopjes santen, asem of belimbing-woeloe en zout naar smaak.

**Bereiding:** Het vleesch wordt eerst zacht gekookt. De tahoe, timpe, lombok idjo en daon bawang snijdt men in stukjes. De boemboes worden fijn geoelekt, daarna in 2 eetlepels klapperolie getoemis. Voeg hierbij 't gekookte vleesch met de bouillon, de santen en de ingrediënten en laat de sajoer nog een kwartie lang koken. 't Is smakelijker, als men de tahoe en timpe eerst halfgaar in klapperolie braadt.

### **Sajoer Belimbing-woeloe**

15 cent droge garnalen, 10 tuks belimbing-woeloe, 5 roode en 2 witte uien, sereh, 4 roode lomboks, ½ vingerlengte koenir, wat santen en zout naar smaak.

**Bereiding:** De roode en witte uien worden dun gesneden, de lomboks en koenir worden met het zout fijn gemaakt. Kook nu de garnalen, de belimbings, die eerst in ronde schijfjes worden gesneden met de santen en boemboes te zamen.

tètèllan = soepvlees

*Belimbing-woeloe*, elders geschreven als *blimbing-woeloe*

## Gerechten bij de rijsttafel

### ***Sambel goreng oedang***

10 à 20 cent garnalen, 5 stuks gekookte lomboks, 3 stuks bawang merah en 2 stuks bawang poetih, 2 schijfjes laos, ½ theelepel trasië, ½ theekopje santen, blimbing-woeloe of asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De oedangs worden gepeld en met fijn zout ingewreven. De boemboes maakt men fijn en fruit ze in wat klapperolie, doe daarna de garnalen, de belimbing-woeloe en de santen erin. Laat de massa doorkoken, tot de saus dik wordt, of tot de olie eruit komt. Voor de smaak kan men pete, daon salam of daon djeroek poeroet erin doen.

atie ayam = kippelever

### ***Sambel goreng atie ayam***

**Bereiding:** Precies dezelfde boemboes en bereiding

### ***Sambel goreng van vleesch***

**Bereiding:** Precies dezelfde boemboes en bereiding

### ***Sambel goreng telur***

**Bereiding:** Precies dezelfde boemboes en bereiding met bijvoeging van 2 stuks fijn gesneden [rode] uien en lombok.

### ***Sambel goreng tjètjèk***

5 cent tjètjèh, 5 stuks lombok idjo, 2 schijfjes laos, 3 stuks roode en 2 stuks witte uien, ¼ theelepel trasië, 1 kopje santen, een stuk daon djeroek poeroet, asem of blimbing-woeloe en zout naar smaak.

**Bereiding:** De tjètjèh schoonwasschen en in stukjes snijden. De boemboes worden fijn gesneden en in wat klapperolie getoemis (fruiten). Voeg nu de santen, de tjètjèh en de daon djeroek poeroet bij en laat alles te zamen koken, doch niet te droog. Voor de smaak kan men wat lombok rawit en pete erin doen.

### ***Sambel goreng tjètjèk met veel saus***

**Bereiding:** Precies dezelfde boemboes en bereiding, doch doe er wat garnalen, iris-iris en meer santen in.

iris-iris

### ***Sambel goreng kering van dendeng***

½ kattie dendeng, 5 stuks roode en 3 stuks witte uien, 2 stuks lomboks, 2 schijfjes laos, ¼ theelepel trasië, ½ eetlepel suiker, asemwater en zout naar smaak.

**Bereiding:** De dendeng in kleine korte reepjes snijden en croquant bakken in klapperolie. De boemboes fijn snijden en elke soort afzonderlijk licht bruin braden. Neem nu een schoone wadjan met 1 eetlepel klapperolie, laat deze goed warm worden en doe hierin het asemwater met de suiker en trasië. Als het droog begint te worden, doet men de gebraden dendeng met de boemboes er bij. Wees voorzichtig dat het niet aanbrandt.

### ***Sambel goreng kering van ebbie (oedang kering)***

15 cent ebbie, 5 stuks roode en 3 stuks witte uien, 2 schijfjes laos, 1 stuks lombok, ½ eetlepel suiker, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De ebbie wordt eerst een poosje geweekt, daarna gestampt doch niet te fijn. De boemboes worden heel fijn gesneden en elk soort afzonderlijk droog gebraden. Nu neemt men een schoone wadjan met wat klapperolie, braad hierin de gestampte ebbie lichtbruin, giet daarna een gedeelte van klapperolie eruit en voegt hierbij de boemboes, asemwater en zout.

### ***Sambel goreng kering van gedroogde teries (sambel badar)***

10 cent gedroogde ikan terie, 6 groote roode lombok, 4 stuks roode uien, ½ theelepel suiker, 2 schijfjes laos, 1 vingerlengte sereh, 2 eetlepels dikke santen, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De teries worden van de kopjes en graatjes ontdaan, gewasschen en even gedroogd, daarna in heete klapperolie croquant gebakken. De boemboes op de sereh na heel fijn geoelekt; daarna fruiten in 1½ eetlepel heete klapperolie, voeg hierbij de santen, sereh, asemwater en zout. Laat alles koken, totdat de olie eruit komt. Dan pas de teries erin doen

### ***Sambel goreng petis***

25 cent petis, 10 stuks roode en 5 stuks witte uien, 4 dunne schijfjes temoekoentjie, 2 schijfjes laos, 2 stuks roode lomboks, 2 stuks groene lomboks, 1 vingerlengte koenir, daon salam, 3 eetlepels klapperolie, 1 theekopje santen en wat heele lombok lètèh (rawit).

**Bereiding:** De bovengenoemde kruiden, behalve de koenir en daon salam heel fijn snijden en in de warme klapperolie fruiten. Voeg hierbij de santen, de daon salam, de in dikke schijfjes gesneden koenir, de lombok rawit en de petis, die eerst met een weinige water aangengelend wordt. De sambel goreng petis moet zoolang koken, totdat de olie eruit komt.

### ***Roedja gobet***

2 stuks ketimoen, 2 stuks kraai, 2 stuks bangkoewang, 2 stuks blimbing manis, 1 stuks jonge mangga, 2 stuks kedondong, 2 stuks ketella, 1 stuks jonge pisang keloetok (batoe), 1 stuk roode lombok, 5 stuks lombok rawit, 1½ theelepel trasie, wat azijn, petis en zout.

**Bereiding:** De lomboks, de trasie, de petis en het zout fijn maken; voeg hierbij de azijn en de petis. De groenten worden met paroetan goebet geraspt en door de sambel roedja gemengd. Deze roedja eet men met kroepoek terong of kroepoek oedang.

### ***Sambel gandaria met ebbie***

5 stuks groote gandaria's, 2 theelepels petis, 5 cent ebbie, 2 roode lomboks, ½ theelepel trasie en zout naar smaak.

**Bereiding:** De gandaria's in dunne schijfjes snijden. De ebbie wordt even geweekt, daarn niet al te fijn gestampt. Van de lombok, trasie en zout maakt men sambel en voegt hierbij de gandaria's en de ebbies

### ***Empal pedis***

1 kattie vleesch, 3 stuks roode lomboks, 10 stuks lombok rawit, 10 stuks roode en 3 stuks witte uien, 3 schijfjes laos, ½ theelepel trasië, wat deroeksap, water en zout.

**Bereiding:** Van het vleesch maakt men zachte empal met boemboe dendeng. De bovengenoemde specerijen fijn maken en in wat warme klapperolie fruiten. Voeg hierbij wat deroeksap en water en laat daarin de empal koken. todat de olie eruit komt en het smakelijk eruit ziet.

### ***Brenkessan oedang met timpe***

15 cent oedang, 4 cent timpe, 2 stks roode lomboks, 5 stuks lombok rawit, 5 stuks roode en 2 stks witte uien, 3 schijfjes koenir, 3 schijfjes laos, 2 stuks kemiries, 1 theelepel trasië, 3 eetlepels dikke santen, wat daon kemangie, zout en asem naar smaak.

**Bereiding:** De garnalen pellen, de timpe en bovengenoemde specerijen fijn oelek en voeg hierbij de garnalen, daon kemangie en santen. Maak hiervan brengkessan in pisangblad, laat ze eerst stoomen en daarna poffen.

### ***Bessengek of ajam koening***

1 kip, 3 stuks kemiries, ½ stuk lombok, 3 stuks roode en 2 stuks witte uien, ½ theelepel trasië, ¼ theelepel ketoembar, 2 schijfjes laos, 1 vingerlengte koenir, een stukje sereh, santen van een ½ klapper, suiker, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De kip schoonmaken en in stukjes snijden. De boemboes oelek en fruiten in 1½ eetlepel warme klapperolie. Doe daarna de kip, en de santen erin. Laat alles tezamen koken, todat de kip zacht wordt en de olie eruit komt. Men kan dit gerecht van atie, vleesch, garnalen, of eieren maken.

### ***Dendeng ragie***

½ kattie vleesch, 2 stuks kemiries, ½ theelepel ketoembar, 1 eetlepel suiker, 3 roode en 2 witte uien, 2 schijfjes laos, ½ geraspte klapper, 4 eetlepels klapperolie, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** Maak van het vleesch kleine lapjes. De boemboes heel fijn oelek en doe daarna met bijvoeging van een glas water alles in een wadjan. Kook ze op, tot de olie eruit komt en dklapper lichtbruin wordt. Zoo noodig kan men nog wat warme klapperolie erbij doen.

### ***Abon van vleesch***

½ kattie gekookte vleesch, ¼ theelepel ketoembar, 2 stuks bawang poetie, 1 schijfje laos, suiker, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** Het gekookte vleesch wordt eerste met oelek-olek geslagen, daarna in lange reepjes heel fijn gescheurd. De boemboes fijn oelek en vermeng het met het vleesch. Nu braadt men de abon croquant in warme olie. Plaats de abon op een schaal en garneer ze met gebakken uien.

### ***Abon van kip***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding.

### ***Abon van visch***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding maar zonder suiker. De visch eerst koken, daarna van de graten ontdoen.

### ***Opor Ajam***

1 vette kip (dôroh), 5 stuks bawang merah en 2 stuks bawang poetie, ½ theelepel fijne ketoembar, ½ theelepel trasië, 4 stuks kemiries, 2 schijfjes laos, ½ theelepel suiker, 1 vingerlengte sereh (niet fijn maken), santen van 1 klapper, zout en asem naar smaak.

**Bereiding:** De kip wordt schoongemaakt en in haar geheel met de fijngemaakte boemboes en santen zacht gekookt. Inplaats van asem gebruikt men gewoonlijk tjeremé, doch flink het sap er uit persen. Voor de smaak kan men een stukje djerook poeroet erin doen. Dit gerecht mag niet al te droog zijn.

### ***Opor van eend***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding. Men mag telkens wat water bijvoegen, totdat de eend zacht wordt.

### ***Ajam boemboe roedjak met kemiries***

1 jonge kip, 6 lomboks zonder pitten, ½ theelepel trasië, 6 roode en 2 witte uien. 2 à 3 stuks kemireis, 1 stukje laos, 1 vingerlengte sereh, 1½ kopje santen, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De schoongemaakte kip open spouwen, in asem-garem doen en even braden in heete klapperolie, doch niet te droog. De boemboes worden op de sereh na fijn geoelekt en in 1 eetlepel heete klapperolie gefruit. Doe daarna de santen, de asem en de kip bij deze boemboes en laat alles bijna droog koken. Als de kip nog niet zacht genoeg is, dan kan men telkens wat water erbij voegen.

### ***Ajam boemboe roedjak zonder kemiries***

**Bereiding:** Precies dezelfde boemboes en bereiding, maar zonder kemiries en santen. Als men dit gerecht pedis wil hebben, voegt men een stuk of 7 lombok rawits bij de boemboes.

### ***Ajam panggang boemboe roedjak***

1 jonge kip, 2 à 4 stuks lomboks, 3 stuks bawang merah, 2 stuks bawang poetie, ½ theelepel trasië, 2 schijfjes laos, 1 stukje sereh of daon djerook poeroet, 1 splitglas santen, asem en zout naar smaak

**Bereiding:** De kip schoonmaken en openspouwen. De boemboes eerst fijn oelek, daarna met de sereh, santen en kip samen koken, tot de olie eruit komt. Rooster nu de kip in de boemboes op een heel klein vuurtje.

### ***Ajam panggang boemboe ketjap***

1 jonge kip, 3 stuks bawang poetie en 4 stuks bawang merah, 3 à 5 stuks lombok rawit (lètèh), ½ theelepel suiker, ½ eetlepel boter, 2 eetlepel ketjap, djerooksap en zout naar smaak.

De kip schoonmaken en openspouwen. De boemboes fijn oelek en in de boter fruiten. Voeg bij deze wat water, djerooksap, suiker en ketjap en laat de kip hierin zacht koken. Als de saus bijna opdroogt, neemt men de kip er uit en rooster ze op een heel klein vuurtje. Plaats nu de ajam panggang op een lange schaal en giet de saus erover heen.

tjap = merk, bandera Π gebruik in ieder geval zoute (als uitzondering) of juist zoete ketjap ???

dada mentok

TIP: koop een gegrild kippetje bij de poelier.

### ***Ajam panggang boemboe bessengek***

1 jonge kip, 3 stuks kemiries, 3 stuks roode en 2 stuks witte uien, ½ lombok, ½ theelepel trasië, ¼ theelepel ketoembar, ½ vingerlengte koenir, 2 schijfjes laos, ½ eetlepel suiker, 1 vingerlengte sereh, 1 eetlepel klapperolie, 1 kopje santen, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De kip schoonmaken en openspouwen. De boemboes op de sereh na fijn oelek, daarna in warme olie lichtbruin fruiten. Voeg hierbij de santen, sereh en kip en laat alles tezamen koken. Als de kip zacht is geworden en de olie eruit komt, dan rooster men de kip heel voorzichtig. Plaats nu de ajam panggang met de boemboes op een schaalte.

### ***Ajam smoor djawa***

1 kip, 2 stuks lomboks, 4 stuks bawang merah en 2 stuks bawang poetie, 2 schijfjes laos, 1 eetlepel ketjap (tjap bendera), azijn en zout naar smaak.

**Bereiding:** De kip schoonmaken, in stukjes snijden, asem-garem en in klapperolie bruin bakken. De boemboes heel fijn snijden en in 1½ eetlepel klapperolie fruiten, voeg nu wat water bij met de azijn en ketjap en kook hierin de kip zacht. Dit gerecht mag niet te droog zijn.

### ***Ikan smoor djawa***

**Bereiding:** Precies dezelfde boemboes en bereiding.

### ***Ikan kering smoor djawa***

**Bereiding:** De gezouten visch in stukjes snijden en een paar minutenlang in water doen, om de zoutige smaak weg te krijgen. Bak nu de stukjes ikan kering in klapperolie lichtbruin. Verder dezelfde boemboes en bereiding als hierboven, met bijvoeging van een paar stuks lombok rawit (lètèh).

### ***Smoor daging van sandoenglamoer (dada mentok)***

1 kattie sandoenglamoer (borststuk), 1½ eetlepel boter, 10 stuks roode en 2 stuks witte uien, ketjap, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Wrijf het vleesch in met de kruiden. Maak nu de boter warm en braad hierin het vleesch lichtbruin; fruit in dezelfde boter de fijn gesneden uien gaar, voeg daarn wat water en ketjap bij en kook hierin het vleesch zacht.

### ***Smoor babie***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding.

### ***Smoor ayam***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding. Men kan de kip eerst in gewoon klapperolie lichtbruin bakken.

### ***Smoor ikan***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding. De visch wordt eerst in asem-garem gedaan, daarna lichtbruin gebakken in klapperolie.

### ***Smoor van spiegeleieren***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding. Men kan ook smoor maken van kool, kangkoeng en terrong

### ***Lapis ayam***

1 kip, 2 stuks roode en witte uien, 1 ei, 2 eetlepels boter, ketjap, peper en zout naar smaak.

**Bereiding:** Haal het vleesch of van de borst en pooten. Wrijf ze flink in de kruiden, wentel ze daarna in een geklopt ei. Nu snijdt men de uien fijn en fruit ze in de boter gaar, voeg hierbij het kippenvleesch en het geklopte ei en bak ze aan beide kanten lichtbruin. Laat de lapjes in wat water en ketjap zacht koken.

### ***Lapis van vleesch***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding, men kan ook lapjes maken zonder eieren.

### ***Lapis met tomaten***

**Bereiding:** Een stok of 4 tomaten worden gaar gekookt, fijn gemaakt, gezeefd en in de lapjes gedaan.

### ***Ajam gôreng in meel***

1 jonge kip, 2 eetlepels meel, 1 ei, wat water, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De kip in stukjes snijden en opkoken met de specerijen. Meng nu het meel en het ei met het water, wentel de stukjes kip hierin en braad ze lichtbruin in warme klapperolie of dulcine.

### ***Otak-otak van visch***

1 groote bandeng, ¼ theelepel ketoembar, 4 stuks roode en 2 stuks witte uien, 1 schijfje kentjoer, 1 schijfje laos, 1 theelepel trasië, 3 stuks kemiries, 1 kopje dikke santen, asem, peper en zout naar smaak.

**Bereiding:** De bandeng wordt eerst heel voorzichtig met een oelek-olek zacht geslagen, het vleesch eruit gehaald, daarna van de graten ontdaan, zonder het velletje te beschadigen. De bovengenoemde specerijen en de visch heel fijn maken; voeg hierbij de santen. Nu stopt men de massa weer in het velletje en wikkelt de bandeng in pisangblad. Men kan otak-otak stoomen of roosteren.

### ***Otak-otak van kip***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding, doch gewoon in pisangblaadjes wikkelen.

### ***Otak-otak van vleesch***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding.

### ***Gadon van vleesch***

½ kattie vleesch, ⅛ theelepel ketoembar, 1 schijfje laos, 4 stuks roode en 2 stuks witte uien, 2 stuks kemiries, 1 splitglas santen, 1 stukje daon djerook poeroet, zout naar smaak.

Het vleesch fijn hakken. De boemboes oelek, meng alles met de santen bij elkaar en plaats het in een geëmailleerd bord en laat het ruim ½ uur stoomen. Men kan ze ook in pisangblaadjes wikkelen. Als men de gadon droog wil hebben, doe dan 1 ei erin om de santen te binden.

### ***Gadon van visch***

**Bereiding:** Precies dezelfde boemboes, doch met wat gesneden daon bawang, lombok idjo, 1 ei en dikke santen.

### ***Dendeng terih***

½ kattie vleesch, 4 stuks kemiries, ½ theelepel trasië, ¼ theelepel ketoembar, 2 schijfjes laos, 3 theelepels suiker, 4 roode en 2 witte uien, 1 vingerlengte sereh, wat santen, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** Het vleesch wordt in kleine lapjes gesneden en de boemboes fijn gemaakt. Kook nu de vleeschlapjes met de fijn gemaakte boemboes, asem en santen te zamen tot het droog wordt. Als het vleesch nog hard is, kan men telkens wat water erbij voegen. Dit gerecht kan men van kip of lever (atie) bereiden.

### ***Bebôtok aloer***

1½ cent aloer, 2 cent timpe, 5 cent iris-iris, 5 cent garnalen, 2 stuks kemiries, 2 schijfjes laos, 1 lombok merah, 4 stuks rooden en 2 stuks witte uien, ¼ theelepel trasië, ¼ theelepel ketoembar, 4 stuks groene lomboks, santen van ½ klapper, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De aloer schoonmaken en uitkoken. Timpe en lombok idjo in stukjes snijden. De andere specerijen fijn maken en meng dan alles bij elkaar met de santen. Nu wikkelt men ze in kleine pakjes van pisangblad, en laat ze gaar stoomen. Inplaats van aloer, kan men koolblaadjes nemen.

### ***Bebôtok van visch***

6 mooten visch, 3 stuks kemiries, 3 schijfjes laos, 3 schijfjes koenir, 2 à 3 stuks lomboks, 5 stuks roode en 2 stuks witte uien, ¼ theelepel ketoembar, ½ theelepel trasië, dikke santen, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De vischmooten in asem-garem doen. De boemboes fijn maken en met de dikke santen mengen. Nu wikkelt men elk mootje met wat van de saus in pisangblad en laat ze en half uur lang stoomen.

### ***Bebôtok oedang***

**Bereiding:** Precies dezelfde boemboes en bereiding. Men kan bij deze bôtok oedang wat geraspte jonge klapper, gesneden lombok idjo en peté erin doen.

### ***Petjel ayam***

1 jonge kip, 4 stuks gepofte of gebraden kemireis, 2 lomboks, ½ theelepel gepofte trasië, 1 stuk bawang poetie, 1 schijfje kentjoer, wat daon kemangie, dikke santen, suiker, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De kip schoonmaken, openspouwen en gaar roosteren. Al de boemboes op de daon kemangie na fijn maken en bij de santen voegen. Het kippenvleesch in kleine reepjes scheuren en meng het bij de saus.

### ***Petjel ikan pé***

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding.

iris-iris

ikan pé

### ***Petjel gôdok***

1 jonge kip, 2 stuks lombok merah, 3 à 4 stuks lombok rawit (lètèh), ½ theelepел trasie, 1 schijfje kentjoer, 2 schijfjes laos, 4 stuks roode en 2 stuks witte uien, wat santen, suiker, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De kip schoonmaken, openspouwen en roosteren. De boemboes fijnmaken en fruiten in 1½ eetlepel olie. Doe nu de santen en asem erin en kook de kip in deze saus zacht en droog.

### ***Petjel gôdok van vleesch***

zachtkoken

**Bereiding:** Precies dezelfde boemboes, doch het vleesch wordt eerst zachtgekookt, dan in lapjes gesneden en in asem-garem gedaan; nu slaat men met een oelek-olek de lapjes bijna uit elkaar en kook ze verder in de saus, totdat de olie eruit komt.

Frikkadel

### ***Frikkadel pangang van vleesch***

½ kattie gemalen rundvleesch, ½ kattie gemalen varkensvleesch, 10 stuks gekookte aardappelen of 5 stuks gekookte aardappelen en 3 sneedjes brood, 2 eetlepels boter, 2 à 3 stuks eieren, 1 kopje water, bouillon of melk, peper, zout en notemuskaat naar smaak.

gemalen vleesch = gehakt

**Bereiding:** De aardappelen fijn maken, voeg het gemalen vleesch en de specerijen er bij en bak ze in een met boter besmeerd geëmailleerd bord in den oven gaar. Wil men bij deze frikkadel wat saus hebben, dan neemt men een half kopje bouillon, 1 eetlepel ketjap en wat lemmetjessap, giet het erover heen, doch laat de frikkadel niet langer dan nog 5 minuten in den oven, anders wordt het weer droog. Inplaats van rundvleesch, kan men het ook van kippenvleesch maken.

### ***Frikkadel-pastei***

Soesoen = laksa

**Bereiding:** Precies dezelfde bereiding met bijvoeging van gekookte en in stukjes gesneden boontjes, worteltjes, kool en soesoen (laksa)

### ***Frikkadel goreng***

½ kattie vleesch, 1 ei, 5 à 6 stuks aardappelen, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Het vleesch fijn maken met de hardgekookte aardappelen. Voeg hierbij de specerijen en het ei. Maak hiervan 5 à 6 eenigszins platgedrukte ronde balletjes, die men in warme klapperolie bruin bakt.

### ***Frikkadelletjes met saus***

4 stuks roode en 2 stuks witte uien, ½ eetlepel ketjap, 1½ eetlepel boter, 1 kopje water, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** Fruit de uien in de boter gaar, voeg hierbij het water en de ingrediënten en laat de gebakken frikkadelletjes ongeveer 10 minuten hierin koken. Deze frikkadellen kan men ook van kippenvleesch maken.

### ***Gevulde witte laboe met gehakt***

1 kleine witte laboe, wat vleesch gehakt, ½ eetlepel boter, ½ eetlepel ketjap, 1½ theekopje water, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

**Bereiding:** De laboe schillen en de pitten eruit halen. Stop nu het gehakt erin en stoof ze verder gaar met de bovengenoemde ingrediënten. Inplaats van laboe kan men ketimoen, terrong, of koolblaadjes gebruiken.

Dembaran

### **Dembaran**

1 kip, 1 vingerlengte koenir, 3 schijfjes laos, 2 witte en 5 roode uien, 3 stuks kemiries, ½ theelepel trasië, 1 stukje sereh, wat santen, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De kip schoonmaken en in stukjes snijden. Al de bovengenoemde specerijen oelek en met de kip, sereh en santen samen koken tot de kip zacht wordt; telkens wat water er bij voegen. men kan de boemboes ook eerst fruiten.

(‘Hoezee, hoezee!’)

### **Oesee-oesee**

singoer = lippen

½ kattie vleesch of 2 stuks singoer (lippen), 2 stuks kemiries, 2 schijfjes laos, ½ theelepel ketoembar, 2 stuks witte en 5 stuks roode uien, 1 theelepel trasië, 1 stuk djeroekpeeroetblad, santen, asem, suiker en zout naar smaak.

**Bereiding:** Het vleesch in stukjes snijden en koken met wat zout. Men maakt al de boemboes fijn en fruit ze in 1 eetlepel warme klapperolie. Voeg hierbij de bouillon, het vleesch, de daon djeroekpeeroet en santen en laat alles tezamen weer koken. Dit gerecht wordt zoowel droog als met veel saus opgediend.

### **Sate manis**

½ kattie loeloer (haas), 2 stuks bawang putie, ½ eetlepel ketjap, goela djawa, citroensap en zout naar smaak.

**Tip.** Laat het vlees een nacht in de marinade trekken in de koelkast, alvorens de sate te rijgen. (In de tropen ging dat moeilijk: er was altijd een probleem met de hygiëne.)

**Bereiding:** Het vleesch in kleine vierkante stukjes snijden. De boemboes fijn maken, meng ze met vleesch, de ketjap en djeroeksap. Daarna rijgt men het vleesch aan de sate-stokjes en roestert [roostert] ze met groot vuur.

### **Sate goerie**

**Bereiding:** Precies dezelfde boemboes en bereiding, doch met 2 eetlepels heele dikke santen.

loeloer

### **Sate boemboe dendeng**

½ kattie loeloer, 2 stuks witte en 3 stuks roode uien, ½ theelepel ketoembar, 2 schijfjes laos, suiker, ketjap, djeroeksap en zout naar smaak.

**Bereiding:** Het vleesch in vierkante stukjes snijden. De boemboes fijn oelek en vermeng ze met het vleesch, de ketjap, het citroensap en 1 eetlepel dikke santen. Verder het vleesch aan de sate stokjes rijgen. Men kan deze sate soorten maken van kip- en kambingvleesch.

[met alleen ketjap]

### **Sambel bij deze satees (No. 1)**

**Bereiding:** Heel fijn oelek: 2 eetlepel klappa goreng (zonder olie), 2 roode lomboks met wat lombok rawit, ½ theelepel trasië en wat zout. Voeg hierbij wat djeroeksap, suiker en ketjap.

[met timpe en petis]

### **Sambel bij deze satees (No. 2)**

**Bereiding:** 1 cent timpe goreng, 2 stuks roode lomboks met wat lombok lètèh, ½ theelepel trasië, zout naar smaak. Al deze ingrediënten fijn maken en voeg hierbij wat ketjap, djeroeksap, petis en suiker.

### ***Sambel bij deze satees (No. 3)***

**Bereiding:** 3 à 4 jonge daon djeroek tipis, 2 roode lomboks met wat rawit, 4 stuks roode uien, 4 eetlepels ketjap, djeroeksap en suiker naar smaak. De bovengenoemde ingrediënten fijn snijden. Voeg hierbij de ketjap, suiker en djeroeksap.

Tip sate

#### ***Sate boemboe roedjak***

½ kattie vleesch, 2 stuks kemiries, 2 stuks lomboks, 1 schijfje laos, ½ theelepel trasie, 1 lepel santen, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De boemboes fijn maken en met de santen en vleesch vermengen. Verder rijgt men ze aan de sate-stokjes.

Tip sate

#### ***Sate boemboe koening***

15 cent runderlever, 25 cent vleesch, 2 stuks kemiries, 1 stuk lombok, ½ theelepel trasie, ¼ theelepel ketoembar, 5 stuks roode en 2 stuks witte uien, ½ vingerlengte koenir, 1 schijfje laos, santen, asem, suiker en zout naar smaak.

**Bereiding:** Het vleesch en de atie in vierkante stukjes snijden. De boemboes fijn maken en fruiten in 1 lepel klapperolie. Voeg hierbij wat dikke santen en kook de boemboes, totdat de olie eruit komt. Als de boemboe koud is geworden, mengt men ze bij het in stukjes gesneden vleesch en rijgt men ze aan de sate stokjes.

pentool = gehakt?

#### ***Sate pentool***

½ kattie vleesch, een paar eetlepels geraspte klapper, 1 stuk lombok, ⅛ theelepel ketoembar, 2 stuks kemiries, 10 stuks korreltjes djienten, 2 stuks wite en 3 stuks roode uien, ½ theelepel trasie, 1 of 2 eieren, suiker, sasem en zout naar smaak.

**Bereiding:** Het vleesch fijn malen. Al de ingrediënten heel fijn oelek. Voeg hierbij het vleesch en de eieren. Maak hiervan lange rolletjes (croquet vorm) die elk met een sate stokje doorstoken wordt. Men braadt ze in warme klapperolie licht bruin.

#### ***Ajam die boeloe (bamboe) Menadonessch gerecht***

1 jonge kip,  
2 stuks lomboks,  
3 stuks roode uien,  
3 schijfjes djahé,  
zout naar smaak,           fijn maken.  
Daon kemangie, daon djienten, daon bawang, daon koetjai,  
daon kruisemunten, daon vinkel, daon peterselie, groene lomboks,  
1 ei, daon pandan en sereh, wat djereoksap en water.

koken in bamboe

**Bereiding:** De vier eerste ingrediënten heel fijn oelek en de rest fijn snijden, behalve de sereh en daon pandan. Nu klopt men eerst het ei, doet daarna de heele massa in een pan met wat water en djereoksap en laat de kip hierin zacht koken. Zoo noodig kan men telkens een weinigje water erbij voegen. Op Menado kookt men dit gerecht in een daarvoor bestemde bamboe soort. Op Java kan men de bamboe talie hiervoor in de plaats gebruiken. Men kan dit gerecht ook van vareknsvleesch maken.

kelia

### ***Kelia van kip***

1 kip, 1 eetlepel klappa goreng, 1 schijfje kentjoer, 2 schijfjes laos, 4 stuks roode en 2 witte uien, 2 stuks lomboks, 2 stuks kemiries, ½ theelepel ketoembar, 6 korreltjes djienten, ½ theelepel trasië, 1½ kopje santen, 1 stukje sereh, asem en zout naar smaak.

**Bereiding:** De kip in stukjes snijden. De boemboes, behalve de sereh, heel fijn maken. Fruit ze in 1½ eetlepel klappereolie bruin en voeg hierbij de santen, asem, sereh en kip. Men laat nu alles goed koken, totdat er maar heel weinig saus overblijft. Als de kip nog niet zacht is, kan men telkens wat water erbij doen.

### ***Rendang (Padangse kost)***

½ kattie vleesch, 3 stuks kemiries, 1 vingerlengte koenir, 3 schijfjes laos, 5 stuks roode uien, 6 stuks roode lomboks, daon kelampes (roekoeroekoe), daon koenir, 1 vingerlengte sereh, santen van 1 klapper, djeroeksap en zout naar smaak.

**Bereiding:** Het vleesch in vierkante stukjes snijden. De boemboes heel fijn oelek en fruiten in 2 eetlepels klapperolie. Voeg nu de santen, het vleesch en de andere ingrediënten erin en laat alles koken, tot de olie eruit komt.

### ***Goele pakis (Padangse kost)***

Een paar bosjes pakis (eetbare varens), 3 stuks kemiries, 3 schijfjes laos, 1 vingerlengte koenir, 10 stuks groote lomboks, 5 stuks roode uien, 1 vingerlengte sereh, kleine stukjes ikan kering zonder de graten, dikke santen van 1 klapper (1¼ glas) wat daon kelampes, djeroeksap en zout naar smaak.

**Bereiding:** De jonge pakissteeltjes in vieren snijden, wasschen en even drogen. De boemboes fijn oelek, in 2 eetlepels klapperolie fruiten, dan de santen, de stukjes ikoan kering, de daon kelampes, de sereh en het djeroeksap erin doen. Als de santen al flink begint te koken, doet men de pakis erin en laat de massa opkoken, tot de olie eruit komt. Inplaats van pakis, kan men daon kangkoeng nemen.

### ***Goele ikan (Padangse kost)***

4 à 5 mooten visch, 4 stuks roode lomboks, 4 stuks roode uien, 1 vingerlengte koenir, 3 schijfjes laos, 1 vingerlengte sereh, wat dikke santen (¾ glas), wat daon klampes, djeroeksap en zout naar smaak.

**Bereiding:** De visch in asem-garem doen. De boemboes heel fijn maken, doe ze daarna in een pan met 1½ splitglas water en laat de saus koken met de klampes-blaadjes, de sereh en het djeroeksap. Doe daarna de visch erin en laatst de santen.

### ***Goele oedang met gele laboe***

**Bereiding:** Precies dezelfde boemboes en bereiding.

### ***Goelepoetie***

**Bereiding:** Precies dezelfde boemboes, doch koenir, uien en lomboks fijn gesneden. Men maakt dit gerecht van visch en blimbing-woeloe

pakis

\*x

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

[Deze als copie gebruiken:]

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

**Bereiding:**

[Hieronder nieuwe pagina's toevoegen]

# Begrippen- / Ingrediëntenlijst

## Termen, bereidingswijzen

Abon	(abon van kip)???
Ager-ager	Suiker???
Aer blanda	Spuitwater, koolzuurhoudend water
Aroe	In een vloeistof weken, meestal water of santen
Aron	Een manier van rijst koken, waarbij water over de rijst wordt gedaan.
Asem-garem	Zuur + zout, een manier om vis te marinieren
Bebôtok = bôtok ???	???
Bessengek	Ander naam voor ajam koening ???
Biting	Prikker van hout, tandenstoker, om pisangblad dicht te steken
Brengkessan	???
Boemboe	Kruidenmengsel
Dada mentok	Andere naam voor smoor daging etc. ???
Dadar	Omelet, dus geklopt en gorengan.
Dandang	Rijststomer
Daon	Blad
Daube	Vleesch, garnalen of kepiting met gekookte boontjes en worteltelen in ager-ager en azijn.
Dendeng	Droge of gedroogde reepjes vlees of vis
Djawa	Uit Java ???
Djelanta	Klapperolie
Empal	???
Frikkadel / prekedel	Een gebakken mengsel van zetmeel (aardappel) en eiwit (vlees, tahoe, gehakt). Het mengsel kan eerst in kleine brokjes, rolletjes of plakjes worden gevormd alvorens te bakken.
Fruiten	In boter kort bakken
Gadon	
Garem	Zout, (NaCl), wat is zoute smaak, zoals ketjap???
Gobet	???
Goela	Melasse siroep (zoet)
Goerie	Goela djawa ???
Goreng	Rijke, volle smaak
	Een soort fruiten en omscheppen (in een wadjan) met een tjentong; bakken in olie ???
Ikan	Vis (in zijn algemeenheid)
Kalo	(Bamboe) zeef.
Kemaron (aarden paso)	Een aarden pot om in te koken
Kepiting	Kreeft of krab
Kering	Droog ???
Ketan	Kleefrijst, wordt bij het koken zeer plakkerig, bijna pudding
Ketjap	Bereid uit sojabonen. Aanbevolen: Tjap Kaki Tiga, Ketjap Medja No. 1 (Soja saus zoet), gemaakt door Vanka Kawat – Leidschendam
Ketoepat	Gevlochten zakje waar lontong of ketoepat in gekookt wordt
Klappa, Klapper	Kokosnoot
Koekoës, koekoësan	Stomen / au bain marie koken.
	Koekoësan = de kleinere pan
Kroket	Gebakken aardappelmengsel of vleesmengsel, met een knapperige buitenkant, meestal van paneermeel. Het kan in brokjes, rolletjes of plakjes worden gebakken.
Lalap	Zonder kruiden, gesneden (rauwe) groente.
Langie	Soort blad
Lapis	Lapjes
Liwet	Koken van rijst door er 2 vingers (of 1½ vingerkootje) water op te doen en te laten koken tot de rijst gaar is
Manis	Zoet

Meritja	Peper
Merrah	rood
Oelek, oelekan, oelek-oelek	Vijzelen / gevijzeld, vijzel, stamper
Oelan	???
Open spouwen	[van kip] ???
Opkoken	
Opor	
Otak-otak	Zacht slaan, zodat het vlees zacht wordt ???
Panggang	Roosteren
Pastei	Bij een pastei is het een mengsel van vlees en groenten.
Pé	(Ikan pé) ???
Pedis	Heel pittig gekruid, door toevoegen van lomboks.
Pèpessan	Iets poffen in pisangblad gewikkeld
Peroetan goebet	???
Petjel	
	Petjel-gôdok (bereidingswijze, reepjes + koken + slaan ???)
Pisangblad	Dit werd voor allerlei dingen gebruikt, zoals het maken van een peperhuisje (voor lontong) of rolletjes om bepaalde gerechten in te stomen. Pisangblad geeft een lekkere zoetige smaak.
	van diverse ingrediënten ???
Poffen	???
Ragie	???
Reuzel	???
Roedja	???
Boemboe roekjak	Varkensvet om in te bakken (veel door Chinezen gebruikt)
Sabloean	Gerecht met diverse ingrediënten, salade ???
Sajoer	Gerecht met diverse ingrediënten, salade ???
	Hete boemboe met petis???
	???
	???
Schoonmaken	Soep, of waterig gerecht, in tegenstelling tot drooggerechten, waarvan de saus ingedikt is.
	[van kip] Het gaat hier om een net geslachte kip, waar de ingewanden nog in zitten en de veren nog aan zitten. Tegenwoordig koop je een schoongemaakte kip bij de poelier of slager.
Smoor	Smoren, i.t.t. goreng of panggang
Soeoen	Laksa (???), dunne sliertjes rijste mie
Spouwen	Zie 'open spouwen'.
Telor	Ei
Toemies	Fruiten in weinig olie, reuzel of boter
Tjentong	Houten lepel
Uitkoken	
Wadjan	
	Dit is een pan met bolle bodem, zodat het op houtskool gebruikt kan worden om in te goreng
Warong	Eethuisje, Toko (winkeltje)

### ***Maten, hoeveelheden***

Briket zout	? g
Eetlepel	? ml
Glas	200 ml
Kattie	1 ¼ pond = 625 g
Kroepoek	Knapperige, brosse snack, gefrituurd. Kroepoek terong = ??? Kroepoek oedang = bekende garnalen-kroepoek
Santen van 1½ klapper	? ml ? g santenblok oplossen in water
Splitglas	dikke santen van 1 klapper = 1¼ glas 300 ml
Theelepel	? ml
Vingerlengte	Koenir ~ 4 theelepels;
1 cent brooddeeg	75 g
1 cent groente	100 g
1 cent garnalen	30 g
1 cent vlees	50 g
10 cent melk	1 liter

## **Sambels**

Sambel	Gemalen spaanse pepers of gemalen rawit pepers. Aanbevolen merk: Koningsvogel - Rijswijk
Badjak	Gebakken, met uien, niet zo heet en heel smakelijk
Beledèk	Stout, een goede basis als vervanger van lombok, neem 1 theelepel voor 1 lombok.
Boeboek	van oedang kering ??? (niet goed)
Brandal	Stoute jongen
Gandaria	
Oelek	Zonder toevoegingen. Het betekent dat de sambal vers geoelekt is met wat suiker en zout, maar verder niets. Kan als vervanging van rode pepers dienen. 1 theelepel ~ 1 peper.
Setan	Duivel.
Taotjo	Zwarte bonen (sojabonen).
Trassi / Trassie / Trasië	Met garnalenpasta

## **Basiskruiden en specerijen**

Asem	[Zuur] gemaakt van tamarinde; bruine pasta met een zurige smaak
	Asemwater = asem opgelost in een glas water, zodat een bruin mengsel ontstaat
Bawang (poetie)	Knoflook
	Bawang poetie = brambang = knoflook (witte ui = Bombay-ui)
	Bawang merah = rode uien, vergelijkbaar met kleine sjalotjes.
Beras	Rauwe rijst
Boeboek	Gestampte ketambah, welke de jonge gespruite sojabonen zijn
Bombay-ui	Witte uien, Ø 4-5 cm
Daon Bawang	Uienpijpjes
Daon Pandan	Lang (20-30cm), dun (0.5 cm) blad, met een geurige smaak
Daon Djeroek-poeroet	Een blad dat een citroensmaak heeft (van djeroekplant)
	Daon djeroek tipis (tipis = dun???)
Daon Kangkoeng	???
Daon Kelampes (Daon klampes)	Wordt ook wel roekoeroekoe genoemd. ???
Daon Kemangie	
Daon Melindjo	
Daon Salam	
Djamoer koeping	vaak samen met soeoen en sedepmalem, te vervangen door doperwten en champignons.
Djeroek	Kleine groene citroentjes
Djienten	Poeder van ???
Kemirie	Soort nootje, vorm lijkend op hazelnoot (iets groter), Ø 1½-2 cm
Keloewek	Zwart nootje
Ketimoen	Komkommer
Ketjap	Sojabonen saus, zie boven
Ketoembar	Poeder van ???
Klappermelk	Dit is het doorzichtige sap dat in een kokosnoot zit als hij geopend wordt. Dit is dus geen santen!
Klapperolie	Olie uit het vruchtvlees van de kokosnoot gewonnen.
Koenir, kentjoer	Van een soort wortel
Koenjit	Geel poeder
Kraai	(een blad)
Laksa	Het gerecht of het ingrediënt (mihoen)
Laos	Schijfjes van een bepaalde wortel, enkele mm dik, Ø 1-2 cm. 1 schijfje laos ~ 1 theelepel laospoeder
Lemmetjessap	Sap van lemmetjes, een soort citroen
Lombok	Rode (of groene) spaanse peper (6-12 cm)
	Lombok idjoe of idjo = groene spaanse peper
	Lombok merah = rode spaanse peper
	Lombok rawit = lombok lètèh = kleine peper (3 - 4 cm)
Nasie	Bereide rijst, zodat rijstkorrels nog apart te zien zijn
Pakis	Eetbare varens. Te vervangen door daon kangkoeng
Pala	Nootmuskaat
Peper	Witte of zwarte peper, in ieder geval geen lombok
Pete [pe'tee]	Soort zachte lichtgroene boon, met een indringende geur en smaak
Petis [pe'tis]	Garnalenpasta, zwart en stroperig
Rempah-balletjes	Een soort gehaktballetjes met kokos voor bij de nasi koening
Rode ui	Is wat pittiger dan witte ui ~ sjalotten Ø 2-3 cm.
Rawit	Kleine rode of groene pepers.
Reuzel	Varkensvet, voor frituren of bakken. Men kan ook (plantaardige)

Santen	olie gebruiken, maar dat geeft vanzelfsprekend een andere smaak. Het sap van geperst kokosvlees. Dit is meestal in gedroogde vorm of in poedervorm te krijgen, dat met water verdund kan worden tot een vloeistof die op volle melk (ondoorzichtig) lijkt. In 150 ml water kan men ongeveer 20 g gedroogde santen oplossen.
Sereh	santen tjewèr = dunne santen, bijvoorbeeld 10 g in 150 ml water.
Temoe koentjie	Rietachtige specerij, vers of gedroogd
Trasie, trassi, trassie	???
Witte uien	Gedroogde gestampte garnalen, bruine blokjes, lijkend op maggie blokjes.
Zout	In alle recepten wordt met witte uien feitelijk knoflook bedoeld (bawang putih). Recepten met witte uien, spreken van Bombay-uien. Meestal wordt zeezout bedoeld, dat vroeger in blokken te verkrijgen was en men zelf moest raspen.

## Groenten, vruchten

Aloer	???
	In plaats van aloer kan men vaak koolblaadjes nemen.
Bajem	Spinazie
Bangkoewang	???
Blimbing, blimbing manis	Stervrucht (niet blimbing woeloe)
Blimbing woeloe (Belimbing-woeloe)	Kleine zure nep-stervrucht
Foelie	
Ganadaria	Bloem van de pala
Katjang	Pindanoetje
	Katjang beras = ???
	Katjang idjo = groene pinda, d.w.z. rauw, niet gebakken
	Katjang pandjang = kouseband???
Kankoeng	Papaya
Kattes	
Kedondong	
Keloewe	Pitten van de ???, heeft een zachte smaak
Ketella	
Ketèwèl	Jonge nangka (groen, is nog zuur???)
Ketimoen	Komkommer
Koolblaadjes	Meestal zal witte kool bedoeld zijn
Laboe	Een tropische vrucht lijkend op ??? heeft een schil die je moet verwijderen en bevat pitten (vorm, vruchtvlees, etc.)
	Jonge steeltjes en blaadjes van tales
Lompong	Tropische vrucht
Mangga	
Nanka	
Pisang	Banaan
	Pisang keloetoe (uit batoe) =
Pollong	Peultjes
Reboeng	Betoeng, Bamboe scheuten
Sawie	Een soort groenten lijkend op kool of andijvie
Selderij	Hier wordt bladselderij bedoeld
Tahoe	Gemalen gegiste sojabonen, ook wel taufu of tofu genoemd. Dit is een eiwitrijke vleesvervanger.
	???
Tales	Maiskolf
Terrong	Dit zijn gegiste sojabonen, lijkend op tahoe, alleen nog niet vermalen, maar geperst. Ook wel tahoe timpe.
Timpe	Kruidnagel
	Soort vrucht???
Tjenkeh [tjeng'kè]	Taugé
Tjeremé	
Toge, togé	

## **Vlees, vis**

Ajam	Kip
Atie	Lever
Babat	Pens
Babie	Varkensvleesch
Babon	Volwassen, vette kip
Bandeng	Zoetwatervis met veel graten, het vlees is vezelig
Daging	Rundvlees???
Dendeng	Gestampt, gedroogd vlees (recept???)
Dôroh	Een soort vette kip
Ebbie	Gestampte rouwe garnalen, vezelachtig
Ikan	Vis
Iris-iris	??? (feitelijk vlees?)
Kakap	Een soort vis, lijkend op kabeljouw
Kambing	Geitevlees
Limpoh	Milt
Loeloer	Runderhaas (niet hazevlees???)
Oedang	Garnalen
Ôjong	Gamba's
Pedoh	Een soort vis, ???
Sadoenglamoer	Borststuk (rund of varken???)
Terie	Soort klein visje vergelijkbaar met ansjovis, maar 1-3 cm lang en zout gebakken.
Tjètjèk, tjètjèh	Resten v.d. buik van varkens. Ev. kan men buikspek nemen.
Vleesch	Varkensvlees of rundvlees ???

## **Tips en aanvullende aantekeningen**

- De recepten zijn veelal opgesteld voor 4 personen. Hieuit kan men enigszins afleiden hoeveel ingrediënten men dient te gebruiken. Voor specerijen geldt als regel 1 theelepels voor een milde smaak, 2 theelepels voor een sterkere smaak, per gebruikte specerij voor 4 personen.
- Bij veel recepten staat dat er steeds water bijgevoegd moet worden totdat het vlees zacht wordt. Dit kan wel een uur duren, maar door het water toe te voegen in een open pan, zal op den duur het vlees inderdaad gaar worden.
- Soms wordt lombok zonder pitten gebruikt. De reden is dat juist de pitten het gerecht pittig zouden maken.
- Als in een recept vermeld wordt dat men in plaats van een bepaald ingrediënt ook iets anders kan nemen, mag men aannemen dat dit ook voor andere recepten geldt.
- Tip sate. Als men sate maakt, laat het vlees dan een nachtje in de koeling staan alvorens het vlees te rijgen, zodat de boemboes in het vlees kunnen trekken. De blokjes bij de sate zijn ongeveer een vingerkootje (1-2 cm<sup>3</sup>). Hiervan rijgt men er 6 aan een stokje.

# Inhoud

<i>Voorwoord bij de 9<sup>e</sup> herziene druk</i> .....	1
<i>Voorwoord bij den 1sten druk</i> .....	1
<i>Voorwoord bij den 2en druk</i> .....	1
<i>Voorwoord bij den 3en druk</i> .....	1
<i>Voorwoord bij den 4en druk</i> .....	1
<i>Voorwoord bij den 5en druk</i> .....	1
<i>Voorwoord bij den 6en druk</i> .....	1
<i>Voorwoord bij den 7en druk</i> .....	1
<b>SOEPEN</b> .....	<b>3</b>
ERWTENSOEP.....	3
ERWTENSOEP DUN.....	3
BRUINE BOONENSOEP.....	3
VERMICELLISOEP.....	3
MACARONISOEP.....	3
BRUINE SOEP.....	3
GROENTESOEP.....	4
UIENSOEP.....	4
MELKSOEP.....	4
KIPPENSOEP MET ASPERGES.....	4
VISCHSOEP MET MISOWAH (CHINEESCHE VERMICELLI).....	4
VISCHSOEP MET RIJST.....	4
TOMATENSOEP.....	4
KIPPENSOEP MET AARDAPPELEN EN WORDTELEN.....	4
PIKANTE SOEP.....	5
PIKANTE KERRIESOEP.....	5
STAART-SOEP.....	5
SOEP MET GERASPTE KAAS.....	5
HANGAARSCH KIPPENSOEP MET DOPERWTEN.....	5
GOULASH SOEP.....	6
KONINGINNE SOEP.....	6
RIJSTE SOEP.....	6
SOEP VAN VOGEL NESTJES. (CHINEESCHE SOEP).....	6
BOUILLON MET KLÖSSCHEN.....	6
UIENSOEP MET STUKJES HAM.....	6
GROENTEN SOEP MET MOSTERD.....	6
WITTE BOONEN SOEP.....	6
<b>HORS D'OEUVRE EN ENTREES</b> .....	<b>7</b>
CROUTONS MET SARDIJNTJES.....	7
CROUTONS MET KAVIAAR.....	7
CROUTONS MET TELORTROEBOEK.....	7
CROUTONS MET OESTERS-RAGOUT.....	7
CROUTONS MET ZALM-RAGOUT.....	7
CROUTONS MET EIERDOOIERS.....	8
CROUTONS MET GARNALEN RAGOUT.....	8
GARNALEN-BROODJES.....	8
CROUTONS MET KEPITING.....	8
CROUTONS MET LEVERRAGOUT.....	8
BROOD MET LEVER-RAGOUT.....	8
FRITURBESLAG MET BIER.....	9
FRITURBESLAG ZONDER BIER.....	9
FRITURES MET KIPPEN-RAGOUT.....	9
FRITURES MET TONG.....	9
FRITURES MET GARNALEN-RAGOUT.....	9
FRITURES MET PASTEI-VULSEL.....	9
FRITURES MET LEVER-RAGOUT.....	10
KAAS SOESEN OF SOUFFLÉS.....	10
HAM EN KAAS SOESEN (SOUFFLÉS).....	10
HERSENS IN SCHELPELEN OF RAGOUTSCHAALTJES.....	10
OESTERS IN SCHELPELEN OF SCHAALTJES.....	10
GARNALEN IN SCHELPELEN OF RAGOUTSCHAALTJES.....	10
VISCH IN SCHELPELEN.....	11
KEPITING IN RAGOUTSCHELPELEN.....	11
SOESEN MET GARNALEN-RAGOUT.....	11
SOESEN MET KIPPENRAGOUT.....	11
BROODJES MET GARNALEN.....	11
MACARONI MET HAM EN KAAS.....	11
MACARONI MET KIPPENVLEESCH EN GARNALEN.....	11
ROLPENS IN SCHOTEL.....	12
BEREIDING VAN AARDAPPELPURÉE NO. 1.....	12
AARDAPPELPURÉE NO. 2.....	12
AARDAPPELPURÉE MET SPIEGELEIEREN EN KAAS.....	12
AARDAPPELPURÉE MET HACHÉ.....	12
AARDAPPELPURÉE MET KERRIE.....	13
AARDAPPELPURÉE MET GARNALENKERRIE.....	13
GEVULDE AARDAPPELPURÉE MET WITTE RAGOUT.....	13
AARDAPPELPURÉE MET RUNDERTONG.....	13
ARDAPPEL CROQUETTES MET VLEESCH.....	13
CROQUETTES MET GARNALEN.....	14
VLEESCH-CROQUETTES ZONDER AARDAPPELEN.....	14
GARNALEN CROQUETTES ZONDER AARDAPPELEN.....	14
KEPITING-CROQUETTES MET MACARONI.....	14
AARDAPPEL COTELETTEN MET HAM.....	14
COTELETTEN VAN VLEESCH.....	15
RISOLLES.....	15
KIPPENPASTEI IN EEN SCHOTEL.....	15
GARNALEN PSTEI IN EEN SCHOTEL.....	15
DUIVENPASTEI.....	15
PASTEI MET GEBRADEN SAUCIJSJE.....	16
GARNALEN-PASTEITJES IN BLADERDEEG.....	16
SACUJSBROODJES IN BLADERDEEG.....	16
GARNALEN-BROODJES IN BLADERDEEG.....	16
SAUCIJSBROODJES IN BRODERBESLAG.....	16
PASTEITJES IN BLADERDEEG.....	17
PASTEITJES MET BOEMBOE KERRIE.....	17
GEHAKT IN BROODDEEG.....	17
KAASSCHOTEL MET EIEREN.....	17
RAGOUT IN POFFERTJES.....	18
KAAS BROODJES.....	18
HARD GEKOOKTE EIEREN MET MAYONNAISE.....	18
EIEREN RAGOUT.....	18
EIERESCHOTEL.....	18
OMELETTEN MET KAAS.....	18
ROEREIEREN SCHOTEL.....	19
ROEREIEREN MET TOMATEN.....	19
SCHOTSE EIEREN.....	19
GEBAKKEN SARDINES.....	19
GEBAKKEN HERSENS.....	19
<b>VLEESCH-GERECHTEN</b> .....	<b>20</b>
BIEFSTUK.....	20
BIEFSTUK MET MOSTERDSAU.....	20

BIEFSTUK MET TOMATENSAUS .....	20	KIPPENGEHAKT GESTOOMD.....	31
OPGEROLDE BIEFSTUK.....	20	AARDAPPELGERECHTEN.....	31
CORNED BEEF.....	20	POMMES FRITES.....	31
BLINDE VINKEN.....	21	POMME PAILLES (STROO-AARDAPPELEN.....	31
BLINDE VINKEN MET GEHAKT.....	21	AARDAPPEL SCHIJFJES.....	31
ROLLADE.....	21	AARDAPPEL CROQUETTES.....	31
OSSENHAAS MET PIKANTE SAUS.....	21	<b>SLA-SOORTEN.....</b>	<b>32</b>
KALFSOESTERS.....	21	HUZARENSLA.....	32
TONG IN WIJN EN LOMBOK.....	21	HARINGSLA.....	32
LEVER GEHAKT.....	22	BOONTJESSLA.....	32
GESTOOMD GEHAKT.....	22	SLA VAN SLABLAADJES.....	32
ROLPENS.....	22	ZALMSLA.....	32
VARKENSCARBONADES.....	22	ALOERSLA (ZEEPLANT).....	33
WIENER SCHNITZEL.....	22	SLA VAN OSSETONG MET HAM.....	33
GESTOOFDE VARKENSPOOT.....	23	MACARONISLA.....	33
HAM MET DOPERWTEN.....	23	SLA MET ANSJOVIS.....	33
BRAADWORST.....	23	ARMENIAANSCHESLA.....	33
GEZOUTEN TONG (NO. 1).....	23	DAUBE VAN VISCH.....	34
GEZOUTEN TONG (NO. 2).....	23	DAUBE VAN MACARONI.....	34
GEFARCEERDE TONG.....	23	DAUBE VAN KEPITINGS.....	34
GEHAKT MET VLEESCHLAPJES.....	24	DAUBE VAN ASPERGES.....	34
RUNDERTONG IN WITTE RAGOUTSAUS.....	24	<b>GESTOOFDE GROENTEN.....</b>	<b>36</b>
RUNDERTONG IN BRUINE RAGOUTSAUS.....	24	GESTOOFDE BAJEM.....	36
GEBRADEN VARKENSVLEESCH.....	24	GESTOOFDE GELLANG (KROKKOT).....	36
GEHAKT MET MOSTERDSAUS.....	24	GESTOOFDE WITTE SAWIE TJINA.....	36
GEHAKT IN KOOL.....	25	GESTOOFDE BOONTJES.....	36
ZOETZUUR VAN VARKENSPOOT (ZWARTZUUR).....	25	GESTOOFDE POLLONG (PEULTJES).....	36
ZWAARTZUUR VAN RUNDERSTAART.....	25	GESTOOFDE WORTELEN.....	36
<b>VISCHGERECHTEN.....</b>	<b>26</b>	GESTOOFDE BIETEN.....	36
GESTOOMDE VISCH.....	26	GESTOOFDE ROODE KOOL.....	37
GESTOOFDE VISCH.....	26	GESTOOFDE WITTE KOOL MET WITTE SAUS.....	37
GEHAKT VAN VISCH.....	26	GESTOOFDE WITTE KOOL.....	37
GEBAKKEN VISCH.....	26	GESTOOFDE LOBBAKS.....	37
GESTOOFDE VISCH IN TOMATENSAUS.....	26	GESTOOFDE PREI.....	37
GEBAKKEN VISCH MET AARDAPPELEN.....	26	GESTOOFDE BLOEMKOOL.....	37
VISCH COTELETTEN.....	27	GESTOOFDE DOPERWTEN.....	37
BANDENG IN ZUUR.....	27	GESTOOFDE PAPAJA.....	37
GEROOKTE BANDENG.....	27	GESTOOFDE BOMBAY-UIEN.....	37
STOKVISCH.....	27	GESTOOFDE ANDIJVIE.....	38
PANVISCH VAN STOKVISCH.....	27	GESTOOFDE SLA-BLAADJES.....	38
GARNALEN COTELETTEN.....	27	GESTOOFDE TERRONGS.....	38
GARNALEN MET AARDAPPEL-PURÉE.....	28	KAPUCIJNERS.....	38
KEPITTING MET KERRIE-SAUS.....	28	GESTOOFDE WITTE BOONEN.....	38
GESTOOFDE VISCH MET KAAS.....	28	GESTOOFDE BRUINE BOONEN.....	38
GESTOOFDE VISCH MET PAPRIKA.....	28	BRUINE BOONEN MET ZOUTSPEK.....	38
GESTOOFDE VISCH IN EEN SCHOTEL.....	28	HUTSPOT (STOOF TJAMPOER).....	39
ZALM MET MAYONNAISE SAUS.....	28	AARDAPPELEN MET WORTELEN EN VLEESCH....	39
GROOTE GARNALEN MET MAYONNAISE SAUS		AARDAPPELEN MET BAJEM.....	39
(OEDANG WIENDOE).....	28	ZUURKOOL MET AARDAPPELEN.....	39
<b>GEVOGELTE.....</b>	<b>29</b>	ZUURKOOL MET VARKENSPOOT.....	39
GEBAKKEN KIP MET KAAS.....	29	<b>SAUSEN.....</b>	<b>40</b>
GEVULDE GANS OF EEND.....	29	BOTERSAUS.....	40
GEVULDE KAPOEN.....	29	EIERENSAUS MET AZIJN.....	40
GEBRADEN GANS OF EEND.....	29	EIERENSAUS ZONDER AZIJN.....	40
ZWARTZUUR VAN EEND.....	29	WITTE SAUS.....	40
ZWARTZUUR VAN KIP.....	30	BRUINE SAUS.....	40
GEBRADEN JONGE DUIVEN.....	30	ZURE UIENSAUS.....	40
GEBAKKEN KALKOEN.....	30	MAYONNAISE-SAUS (RAUW).....	40
KIPPEN-RAGOUT.....	30	GEKOOKTE MAYONNAISE-SAUS.....	40
GALANTINE VAN KIP (AJAM KODOK).....	30	MOSTERDSAUS.....	41
KIPPEN BIEFSTUK.....	30		

PIKANTE SAUS (NO. 1).....	41
PIKANTE SAUS (NO. 2).....	41
TOMATEN-SAUS.....	41
UIEN-SAUS .....	41
KERRIE-SAUS.....	41
PETERSELIE-SAUS.....	42
CHAMPIGNONS SAUS .....	42
RAVIGOTTE SAUS .....	42
GARNALEN SAUS .....	42
RIJNWIJN SAUS VOOR VISCH .....	42
MADEIRA SAUS.....	42
GEBONDEN SAUS .....	42
MOSTERD SAUS NO. 2 .....	42
SAUS AU DIABLE .....	43
AUGURKJES SAUS .....	43
WITTE PIKANTE SAUS .....	43
BECHAMEL SAUS .....	43
<b>SAUSEN VOOR PUDDINGEN.....</b>	<b>44</b>
VANILLE VLA (ALS SAUS).....	44
VANILLE VLA (ALS VULSEL).....	44
WITTE WIJNSAUS .....	44
ROODE WIJNSAUS .....	44
BESSENSAP-SAUS .....	44
KOFFIE-VLA .....	44
CHOCOLADE-VLA .....	44
CITROEN-VLA .....	45
CARAMELSAUS.....	45
AARDBEIENSAUS .....	45
RHUM SAUS .....	45
MARASQUINO SAUS.....	45
PUNCH SAUS.....	45
DJAMBOEK KLOETOEK SAUS.....	45
LOEBIE-LOEBIE SAUS.....	45
<b>KOEK-GLAZUUR .....</b>	<b>46</b>
WATERGLAZUUR .....	46
CHOCOLADE-GLAZUUR .....	46
EIWIT-GLAZUUR .....	46
<b>VOOR BABYS .....</b>	<b>46</b>
MAIZENA-PAP.....	46
HAVERMOUT-PAP .....	46
GRIESMEEL-PAP .....	46
SAGOE-PAP TEPOENG KASPE.....	46
RIJSTEMEEL-PAP.....	46
VERMICELLI-PAP .....	46
CHOCOLADE PAP .....	47
NASIE TIM .....	47
<b>BEREIDING VAN RIJST .....</b>	<b>48</b>
NASIE ARON .....	48
NASIE IN SABLOEKAN GEKOOKT.....	48
NASIE GOERIE.....	48
NASIE AJAM.....	48
NASIE LANGIE OF OELAN.....	49
NASIE KEBOELI.....	49
NASIE KOENING.....	49
NASIE GÔRENG .....	49
NASIE LIWET .....	50
KETOEPAT KETAN .....	50
LONTONG .....	50
BOERAS (LONTONG MET SANTEN) .....	50

<b>GERECHTEN, DIE BIJ DE LONTONG</b>	
<b>BEHOOREN .....</b>	<b>52</b>
LÔDEH.....	52
SAMBEL GÔRENG GÔDOK .....	52
SAMBEL KLAPPA.....	52
SAMBEL BOEBOEKOEDANG KERING.....	52
SAMBEL GÔRENG OEDANG .....	52
SAMBEL GÔRENG DENDENG.....	53
LEMBARAN VAN KIP .....	53
SAMBEL BOEBOEK VAN KATJANG.....	53
SAMBEL POJA .....	53
SAMBELGÔRENG TELOR MET PETIS.....	53
<b>SAJOERS (SAUSEN) BIJ DE RIJSTTAFEL .</b>	<b>54</b>
SAJOER MENIER .....	54
SAJOER TOEMIS TOGE MET ÔJONG .....	54
SAJOER ASEM .....	54
SAJOER ASEM VAN LOMPONG .....	54
SAJOER KETÈWÈL (JONGE NANGKA).....	54
SAJOER TJÈTJÈK.....	55
SAJOER TOEMIS .....	55
PINDANG AJAM.....	55
PIENDANG IKAN.....	55
PIENDANG DAGING .....	55
PIENDANG KETJAP VAN BANDENG .....	55
PODOMORO .....	56
LELAWAR VAN VLEESCH .....	56
RAWON VAN VLEESCH.....	56
BRONGKOS .....	56
MANGOET VAN VISCH .....	56
KERRIE VAN VLEESCH .....	57
ECHTE KERRIE DJAWA .....	57
WITTE KERRIE .....	57
KERRIE PENJOE (SCHILDPAD) .....	57
GOELE ARAB .....	58
PANGÈH PADANG .....	58
GOELE PADANG.....	58
SAJOER PEDOH.....	59
SAJOER LOMBOK.....	59
SAJOER BELIMBING-WOELOE .....	59
<b>GERECHTEN BIJ DE RIJSTTAFEL.....</b>	<b>60</b>
SAMBEL GORENG OEDANG.....	60
SAMBEL GORENG ATIE AJAM .....	60
SAMBEL GORENG VAN VLEESCH.....	60
SAMBEL GORENG TELOR.....	60
SAMBEL GORENG TJÈTJÈK .....	60
SAMBEL GORENG TJÈTJÈK MET VEEL SAUS .....	60
SAMBEL GORENG KERING VAN DENDENG .....	60
SAMBEL GORENG KERING VAN EBBIE (OEDANG	
KERING).....	61
SAMBEL GORENG KERING VAN GEDROOGDE	
TERIES (SAMBEL BADAR) .....	61
SAMBEL GORENG PETIS .....	61
ROEDJA GOBET .....	61
SAMBEL GANDARIA MET EBBIE .....	61
EMPAL PEDIS .....	62
BRENKESAN OEDANG MET TIMPE.....	62
BESSENGEK OF AJAM KOENING.....	62
DENDENG RAGIE.....	62
ABON VAN VLEESCH.....	62
ABON VAN KIP.....	62

ABON VAN VISCH .....	63
OPOR AJAM.....	63
OPOR VAN EEND .....	63
AJAM BOEMBOE ROEDJAK MET KEMIRIES .....	63
AJAM BOEMBOE ROEDJAK ZONDER KEMIRIES... ..	63
AJAM PANGGANG BOEMBOE ROEDJAK.....	63
AJAM PANGGANG BOEMBOE KETJAP .....	63
AJAM PANGGANG BOEMBOE BESSENGEK.....	64
AJAM SMOOR DJAWA .....	64
IKAN SMOOR DJAWA.....	64
IKAN KERING SMOOR DJAWA .....	64
SMOOR DAGING VAN SANDOENGLAMOER (DADA MENTOK) .....	64
SMOOR BABIE .....	64
SMOOR AJAM.....	64
SMOOR IKAN.....	64
SMOOR VAN SPIEGELEIEREN.....	65
LAPIS AJAM .....	65
LAPIS VAN VLEESCH .....	65
LAPIS MET TOMATEN .....	65
AJAM GÖRENG IN MEEL .....	65
OTAK-OTAK VAN VISCH .....	65
OTAK-OTAK VAN KIP .....	65
OTAK-OTAK VAN VLEESCH.....	65
GADON VAN VLEESCH .....	65
GADON VAN VISCH.....	66
DENDENG TERIH .....	66
BEBÔTOK ALOER .....	66
BEBÔTOK VAN VISCH .....	66
BEBÔTOK OEDANG .....	66
PETJEL AJAM .....	66
PETJEL IKAN PÉ.....	66
PETJEL GÔDOK.....	67
PETJEL GÔDOK VAN VLEESCH.....	67
FRIKKADEL PANGGANG VAN VLEESCH .....	67
FRIKKADEL-PASTEI .....	67
FRIKKADEL GORENG.....	67
FRIKKADELLETJES MET SAUS .....	67
GEVULDE WITTE LABOE MET GEHAKT .....	67
DEMBARAN .....	68
OESEE-OESEE .....	68
SATE MANIS.....	68
SATE GOERIE .....	68
SATE BOEMBOE DENDENG .....	68
SAMBEL BIJ DEZE SATEES (NO. 1).....	68
SAMBEL BIJ DEZE SATEES (NO. 2).....	68
SAMBEL BIJ DEZE SATEES (NO. 3).....	69
<b>BEGRIPPEN- / INGREDIËNTENLIJST .....</b>	<b>82</b>
TERMEN, BEREIDINGSWIJZEN .....	82
MATEN, HOEVEELHEDEN .....	84
SAMBELS .....	85
BASISKRUIDEN EN SPECERIJEN .....	86
GROENTEN, VRUCHTEN .....	88
VLEES, VIS.....	89
AANVULLENDE AANTEKENINGEN.....	89
<b>INHOUD .....</b>	<b>90</b>