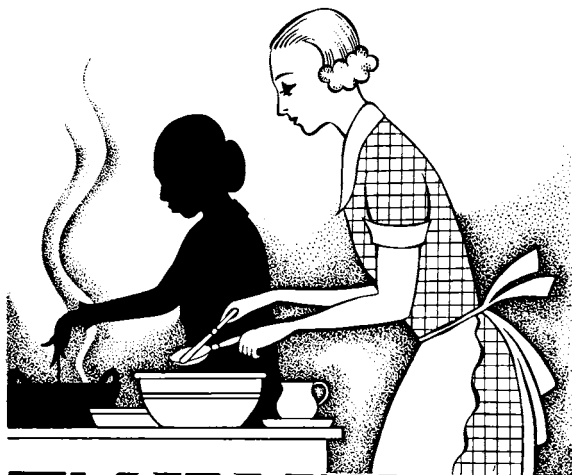


GROOT NIEUW VOLLEDIG INDIÏSCH KOOKBOEK



1381 RECEPTEN

DOOR MEVR.
J.M.J. CATENIUS
VAN DER MEIJDEN

VAN GOOR ZONEN DEN HAAG

Het kon niet uitblijven: de aanhoudende grote vraag naar het aloude en terecht vermaarde kookboek van de moeder der Indische kookkunst eiste een herdruk. Van de duizenden exemplaren, die sinds het verschijnen van de eerste druk in omloop kwamen, treft men zelden een exemplaar op de open markt aan. Zij die het boek bezitten zijn niet te bewegen er afstand van te doen.

Nu men hier en zeker ook buiten ons land de voortreffelijkheid van de Indische spijzen heeft ontdekt en het oneigene van nasi goreng en sateh al niet „vreemder“ meer vindt dan van peper en nootmuskaat, is de vraag nog eens zo groot geworden. Maar de bereiding van de rijst en vooral ook van de toespizzen, vormen voor de Nederlandse huisvrouw nog vaak een struikelblok. Geen wonder ook, want elk gerecht vereist een uitgebreide kennis niet alleen van de kruiden, maar evenzeer van groenten, planten, vruchten en andere voortbrengselen uit de tropen. Het is aan mevrouw Catenius voorbehouden gebleven de geheimen (want dat zijn het vaak!) van de Indische kookkunst volledig te ontwarren. Zij dankt dit niet alleen aan haar opleiding aan het fameuze Institut International d'Alimentation, d'Hygiène et de Cuisine in Parijs, maar bovenal aan haar eigen ervaring en onderzoekende geest. Het resultaat was een boek, waarmee zij de verworven kennis volledig ter beschikking stelde van iedereen die zich de hoog geroemde, Indische culinaire kunst wenst eigen te maken.

Stellig zal deze lang verwachte, nieuwe druk een hartelijk onthaal vinden.

GROOT NIEUW VOLLEDIG INDISCH KOOKBOEK

1381 RECEPTEN

VOOR DE VOLLEDIGE INDISCHE RIJSTTAFEL
MET EEN BELANGRIJK AANHANGSEL VOOR
DE BEREIDING DIER TAFEL IN HOLLAND

DOOR

J. M. J. CATENIUS-VAN DER MEIJDEN

Lauréate institut international d'alimentation d'hygiène
et de cuisine à Paris

ZESDE DRUK

ter ere van de samenstelster in de oorspronkelijke
vorm opnieuw uitgegeven door

VAN GOOR ZONEN DEN HAAG

GROOT NIEUW VOLLEDIG

INDISCH
KOOKBOEK

INHOUD

	Blz.
Gewichtstabel	1
Over de keuken en de kookster (kokkie)	3
Vreemde benamingen en uitdrukkingen bij het bereiden van spijzen en lekkernijen	4
Rijst-recepten	7
Ketan	16
Sajors	16
Kerrie-soorten	27
Boemboe's	38
Sambelans	41
Sambel-gorèngs	63
Kipgerechten	69
Gevogelte-gerechten	102
Vleeschgerechten	110
Vischgerechten	152
Bebôtôks	177
Sesatées	180
Eiergerechten	188
Chineesche gerechten	197
Consommé, bouillon, soepen en vleeschgeleien	204
Roux, aspics en sausen bij vleezen, visch, groenten, enz.	221
Sausen bij gebak	230
Groenten uit blik of uit flesschen alsmede enkele indische surrogaten	235
Het steriliseeren van groenten, vruchten, jams	237
Enkele versche indische surrogaten voor Hollandsche groenten, en indische groenten en saladen	239
Versche Hollandsche groenten	241
Saladen	244
Eenige bijzonderheden	247
Enkele boterbereidingen	248
Zuren en atjars	255
Zoetsuur	264
Boeboers, pap en moes	265
Kwée-kwée (inlandsch gebak)	270

	Blz.
Dranken, siropen en manisans	300
Manisan, geleien en jams	309
Indische manisans	310
Geleien, marmelades	312
Het conserveeren van vruchten	316
Banket-, taart-, brood- en suikerbakkerij en al wat daarbij behoort	318
Gebakken	342
Zoute gebakken	382
Taarten	384
Puddingen	400
Vla's en crèmes	422
Ijssoorten	428
Sorbets	444
Bevrozen puddingen	447
Bevrozen vla's	449
Gefrappeerde dranken	452
Aanhangsel voor Holland	455
Gedroogde kruiden, wortels en poeders	455
Het menu	460
Lijst van Maleische woorden en benamingen die in de recepten voorkomen en in de keuken veelvuldig gebruikt worden	462
Alfabetisch register	486

VOORBERICHT BIJ DEN EERSTEN DRUK

Evenals de nieuwste Nederlandsche en buitenlandsche kook- en receptenboeken is dit werk volgens de tegenwoordige methode samengesteld; de bereiding van elk gerecht wordt n.l. voorafgegaan door een opgave van de verschillende bestanddeelen, waaruit het wordt gemaakt.

Dat dit de meest praktische wijze voor de bereiding is, springt dadelijk in het oog. Men behoeft niet meer naar het een of ander te zoeken.

Als alles gereed ligt, kan men ongestoord voortwerken.

Waar noodig, is de hoeveelheid opgegeven; zijn sommige ingrediënten genoemd, zonder vermelding van de hoeveelheid, dan worden zij naar den smaak en naar de behoefte gebruikt. Met de opgave van de hoeveelheden lombok is, bij de verschillende recepten, de middenweg betracht, niet te flauw maar ook niet te scherp. Voor dames, die een sterk gepeperde rijsttafel verkiezen, zij het dus voldoende, met deze aanwijzing rekening te houden. Voor diegenen, die geen lombok of scherp verdragen kunnen, kunnen lombok en scherpe kruiden geheel worden weggelaten in de te bereiden recepten.

Het metrieke stelsel dat op de kookscholen, bij de meeste opgegeven hoeveelheden, gebruikt wordt, zou, bij de bereiding van vele Indische spijzen, niet voldoen. Zeer sterke kruiden worden gemakkelijker en vooral voor de keukenmeid (kokkie) eenvoudiger aangegeven door een hoeveelheid van $\frac{1}{2}$ of $\frac{1}{4}$ theelepeltje dan door het geringe gewicht van bijv.: $\frac{1}{10}$ gram. Men zou daarvoor zeer gevoelige en dure weegschaaltjes moeten hebben, zooals die bij goudwegers, apothekers en drogisten worden gebruikt. Waar het kan, zooals bij kwée-kwée, gebakken, dranken en ijssoorten, zijn de hoeveelheden in ponden en onsen opgegeven, omdat deze meer onder het toezicht der huisvrouw dan der kokkie worden afgewogen.

Bij de opgave der verschillende recepten is gerekend op eene tafel voor vier à vijf personen. Men verminderde of vermeerdere dus, naar verhouding van het kleinere of grootere aantal gasten. Waar voor één persoon wordt bereid (Recept No. 17) is zulks ook vermeld.

De indeeling van de gerechten in hoofdgroepen, en deze wederom, zooveel mogelijk, in alphabetische volgorde, werd als het doelmatigst beschouwd.

Een woord van welgemeenden dank aan de velen, in het bijzonder aan wijlen Dr. Melchior Treub, Oud-Directeur van 's Lands Plantentuin te Buitenzorg, vinde hier zijn plaats, voor de verstrekte inlichtingen omtrent de benamingen der uitheemsche kruiden en gewassen.

Een kort aanhangsel, met ophelderende verklaringen en verdere aanwijzingen voor de „rijsttafel” in Holland, besluit dit werk.

VOORBERICHT BIJ DEN DERDEN DRUK

Ter voorkoming van verwarring met andere „Oost-Indische kookboeken” van den ouderwetschen stempel, die niet volgens mijn methode te werk gaan, doch bestanddeelen en arbeid door elkander haspelen en die bovendien door de opgave van onbekende oude en inheemsche maten en hoeveelheden een zeer moeilijke lectuur zijn voor Nederlandsche dames, heb ik den titel van mijn werk (bij den tweeden druk) moeten wijzigen. Daarbij gaan de tijden vooruit en is er veel veranderd, ook op culinair gebied en is voor het hedendaagsche „Indië” deze derde druk bewerkt en samengesteld voor allen, die met den tijd meegaan. Immers steeds blijft de stroom van nieuwelingen uit Nederland en andere landen aanhouden. Vele beproefde nieuwe Indische en andere recepten zal men in dezen derden druk aantreffen, waarvoor ik hartgrondig mijn dank betuig aan de vele medewerkers, die zich verdienstelijk maakten door mijn eerste en ook tweede boek door te werken en mij uitstekende inlichtingen te hebben toegezonden omtrent tekortkomingen en verdere bijzonderheden. Nu ik zelf in Indië ben, heb ik de voldoening te weten, dat vele huisvrouwen mijn boek, vol vertrouwen, raadplegen voor de „keuken” en heb ik mij er toe gezet nog meerdere beproefde recepten „voor Indië” in dezen derden druk te verzamelen.

Moge deze derde vermeerderde druk velen welkom zijn!

J. M. J. CATENIUS - VAN DER MEUDEN

GEWICHTSTABEL

1	kg	1000 gram	2	pond
$\frac{3}{4}$	kg	750 "	$1\frac{1}{2}$	"
$\frac{1}{2}$	kg	500 "	1	"
$\frac{1}{4}$	kg	250 "	$\frac{1}{2}$	"
$\frac{1}{8}$	kg	125 "	$\frac{1}{4}$	"
$\frac{1}{16}$	kg	62½ "	$\frac{1}{8}$	"
1	pond	500 "	$\frac{1}{2}$	kg

1 hg (1 ons) 100 gram. $\frac{1}{5}$ pond

1	pikol of 10 gantangs	100 katties (125 Amst. ₤)
1	gantang	10 katties
1	kattie	$1\frac{1}{4}$ pond of $6\frac{1}{4}$ hg
1	kattie	16 taïl
1	taïl	39 à 40 gram.

De „takeran” is een maat voor droge waren, als rijst, padi, dèdèk. Hij houdt gewoonlijk een kattie in.

Het varkensvleesch wordt, in den regel, op hoofdplaatsen door Chineesche rondventers bij de afnemers aan huis verkocht. Het gewicht wordt per kattie berekend en met een „datjin” (unster) afgewogen.

Hoendereieren hebben ongeveer het volgende gewicht:

4 eieren $\frac{1}{4}$ pond of 125 gram

8 eieren $\frac{1}{2}$ pond of 250 gram.

Maat en gewicht van een afgestreken eetlepel:

Boter	± 20 gram
Reuzel	20 "
Bloem	10 "
Zout	10 "
Suiker	12 "
Maizena, sago	12 "
Tarwe	12 "
Gemalen rijst	16 "

1	blad witte gelatine	weegt ongeveer	2	gram
1	blad roode "	"	2½	"
1	stang agar-agar	"	48	"
30	blaadjes witte gelatine. . .	= 1¼	stang	agar-agar.
1	liter (of pint).	= 10	dl = 100	cl
1	dl (maatje)	= 10	cl of	vingerhoed.
1	gewone wijn- of bierflesch. . .	= 7 à 8	dl	
1	zoo genaamd splitglas (gewone soort)	is 3	dl	
1	gewoon theekopje	is ongeveer	1	dl

Als type van lepel neme men den gewonen eetlepel, waarmede men de soep nuttigt; de rijstlepel is kleiner.

Het theelepeltje, van middelmatige grootte, weegt, opgehoopt vol, nog geen 1½ à 2 gram, als men er een of ander gedroogde specerij, in poedervorm, mede weegt. Gedroogde seréh weegt ± ¼ gram per opgehoopt theelepeltje. Vandaar dat de opgaven per theelepel gewenschter voorkomen dan de opgaven per gewicht. Men zie verder het aanhangsel, waarin de verhoudingen van de versche kruiden tot de gedroogde (in Nederland) worden behandeld.

OVER DE KEUKEN EN DE KOOKSTER (KOKKIE)

Hoewel de keuken, de „dapoer” voldoet aan de eischen die de kokkie stelt, eenvoudig en met alles tevreden als deze is, zoo is menige Europeesche dame verre van ingenomen met den bouw en de inrichting der keuken, met de kookmaterialen en met nog vele verdere eigenaardigheden, onafscheidelijk van de indische keuken.

Gebruikt de kokkie bij voorkeur aarden potten, pannen en zelfs komforen, artikelen van enkele centen waarde, maar zeer breekbaar, zoodat ze telkens door nieuwe moeten vervangen worden. Mevrouw hecht meer aan de hollandsche kasserollen, de ijzeren, aluminium en geëmailleerde kookbenoodigdheden die overal tegen billijke prijzen verkrijgbaar zijn.

Dames, die gaarne zelf bakken en koken en niet in de rookerige keuken willen vertoeven, doen goed zich petroleum-kook- en bakfornuizen aan te schaffen of anders gas- of electrische kook- en bakfornuizen.

Daar de kokkie zich spoedig het gebruik der Europeesche kookgereedschappen eigen maakt, levert de aankoop dezer artikelen geen bezwaar.

Indonesiërs zijn zeer practisch en leerzaam, ze zien goed af en bezitten een groote handigheid. Menige kokkie doet een Hollandsche vrouw verbaasd staan over hare vaardigheid in keukenzaken. Vele moeilijke Europeesche gerechten bereiden zij op een goede en gemakkelijke wijze.

Bij twijfel of onkunde late de vrouw des huizes gerust de bereiding van enkele bijzondere spijzen aan kokkie over, natuurlijk aan eene, die meer weet dan een kampongvrouw, die men, bij gebrek aan beter, den weidschen naam van kokkie gaf, doch die zelve nog veel moet aanleeren. De bedrevenheid van de kokkie wordt trouwens door de huisvrouw spoedig genoeg opgemerkt.

VREEMDE BENAMINGEN EN UITDRUKKINGEN BIJ HET BEREIDEN VAN SPIJZEN EN LEKKERNIEN

Bain Marie

Wanneer men vleezen, als anderszins, die in een vorm zijn gedaan, goed gaar wil doen worden, wordt de vorm in een grooteren kasserol of pan gezet, welke met kokend water is gevuld. Het baksel komt daardoor niet in aanraking met het vuur en kan dus niet aanbranden. Zoo worden dikwijls puddingen in vormen „au bain Marie” klaar gemaakt.

Bouquet

bestaat uit een bosje prei, peterselie, thijm en een laurierblad bij elkaar gebonden, dat men bij het vleesch in den pot doet, en dit door het samenstoven een aangenamen geur mededeelt.

Bouquet garni

is hetzelfde als hierboven en wordt met dezelfde bedoeling bij vleezen en sauzen gevoegd, maar dan komen er in het bosje nog marjolein, basilicum (selasi) en dragon bij, welke den aangenamen smaak en reuk verhoogen.

Caramel

is bruin gebrande suiker, welke men als kleurmiddel gebruikt bij soepen, sauzen, gebakken.

Consommé

is een stijf, dik gelei van 'n paar kalfspooten en wordt bij vervaardiging van goede versterkende soepen gebruikt, met of zonder kruiden en bouquet garni.

Croûtons en Canapées

Sneedjes wittebrood, ter dikte van $\frac{1}{2}$ cm, ontdoet men van de korst en snijdt ze in driehoekvorm, de beide schuine zijden 5 cm, de rechte zijde 4 cm lang. Deze worden rondom een gerecht gerangeerd of wel er rondom ingestoken, bijvoorbeeld in spinazie of een ander gerecht.

Om een schotel voor gevogelte-gerechten er mede te beleggen, snijdt men ze in langwerpig vierkante stukjes. Men bakt de croûtons en canapées, in boter, aan beide zijden licht bruin.

Entrées

Zijn kleine schotels, die na de soep — of na het eerste vleesch — worden voorgediend, zooals croquetten, vleeschfrituren, salmis, zwezerikken, enz.

Entremets

Zijn de tusschengerechten, die bij de tweede gang op tafel komen; daartoe rekent men de saladen, timballes, bottergebakken, omelettes, enz.

Frituur

Om frituur te maken gebruikt men rundvet, varkensvet, reuzel of boter; ook wel wordt dit vermengd gebruikt b. v. half boter, half reuzel. Het vet wordt dan in zoo klein mogelijke stukjes gesneden of gehakt en in een ijzeren pan op 't vuur gezet om te smelten; ook de boter laat men smelten, waarna men er het bovenste van afgiet. Dit noemt men frituur. Voor 't bakken moet frituur zeer heet zijn, wat men dadelijk opmerkt, als zij begint te rooken.

Glaceeren

is het bewerken van vleezen door deze te overgieten met zeer dikke, stijve jus; ook het gebraad met een penneveer met caramel bestrijken heet glaceeren. Compôtes en marsepein worden ook met (al of niet gekleurd) geslagen eiwit met suiker glaceerd.

Marineeren

Marinade is een mengsel van azijn, zout, peper, kruidnagels, thijm, uien, enz.

In dit zure vocht zet men het vleesch, wild of welk ander soort ook, dat men een frisschen smaak wil geven (b. v. ook eendvogel) om den somtijds onaangenamen bijmaak van het vleesch weg te nemen. Eigenlijk is dus hoofdzaak het sterk marineeren van gehakt varkensvleesch en is de bekende rolmops niet anders dan rollen haring van graten en afval (vuil) ontdaan, in de marinade (azijn) gelegd.

Menu

is een lijst van het eten, dat als maal op tafel zal komen = spijjalijst.

Paneeren

Vleezen, coteletten, visch en andere lekkernijen worden eerst in geslagen eiwit en dan in beschuutkruim gewenteld. Dat heet paneeren. Men heeft er meel voor, het paneermeel, dat men zelf kan maken door brood te drogen in den oven en daarna fijn te stampen. Om het idee van een korst te krijgen worden vele gerechten gepaneerd, b. v. macaronischotel, jacht-schotel, enz,

Purée

is een of ander gerecht gehakt, fijngemalen en gezift, b. v. „aardappelenpurée”.

Roux

Voor soepen en sauzen, is boter en meel samen gefruit. Hiervoor neemt men b. v.: $\frac{1}{2}$ ons meel en $\frac{1}{2}$ ons boter. Laat de boter smelten, vermeng er het meel mede, met een houten lepel er in roerende.

Voor witte sauzen en soepen laat men de roux $\pm$ drie minuten fruiten, hetzij op 't vuur of op de fornuisplaat, steeds maar roerende, opdat het niet aan zal branden en zorgende dat de roux er blank blijft uitzien; voor gekleurde of bruine soepen en sauzen laat men de roux verder bruin worden, niet branden of verbranden, en dus zachtjes aan, al roerende de roux bruin laten worden.

- 1 Rijst. Gestoomd in den koekoesan
Weeg ongeveer 2½ pond rijst af, wasch ze goed schoon, tot er helder water van afkomt.

Men vult een dandang halfvol water en laat dit goed koken. Als het water goed kookt, plaatst men den koekoesan in de dandang en begiet hem met het kokende water. Men zorgt dat de koekoesan met de punt niet aan het kokende water komt. Vervolgens doet men er de rijst in en begiet ook deze met twee gajoengs kokend water uit de dandang, dekt ze toe en laat ze aldus tien minuten stoomen.

Hierna zet men de rijst, half gaar, af en doet ze in een paso; roert ze vervolgens om („aron”) en giet er ongeveer 2½ gajoeng warm water over, opdat dit in de rijst trekke. Dit intrekken of weeken met 't warme water wordt „sedoe” genoemd.

Daarna vult men de dandang met evenveel koud water aan, als er is uitgehaald en laat dit wederom koken.

Als het water kookt, doet men de halfgare rijst in den koekoesan en laat ze verder goed gaar worden.

- 2 Nasi goeri

Wil men nasi goeri maken, dan begiet en roert men de halfgare rijst (zie hierboven) in den paso met dezelfde hoeveelheid santen, in plaats van met het warme water. Is de santen in de rijst getrokken (di sedoe), dan volgt men verder de behandeling, als hierboven vermeld. De rijst wordt op een schotel gedaan en in het rond gearneerd met: geasnen komkommers, krètjèk, ikan-terie (drooggebakken), kleine klapperfrikadelletjes, hard gekookte eieren in parten geasnen, drooggebraden tempé, in reepjes geasnen en gebakken uien.

De schotels, die bij deze rijst worden voorgediend, moeten grootendeels bestaan uit sambel gorèngs en kipperechten.

- 3 Nasi liwet

Als de rijst schoon gewasschen is, zet men ze op in een koewali

(of geëmailleerden pot), met water en ruim $\frac{1}{2}$ lepel fijn zout. Het water moet ongeveer $3\frac{1}{2}$ cm (twee vingersbreedte) boven de rijst staan. Vervolgens dekt men de koewali of den pot dicht en laat dan de rijst koken, tot het water ingedroogd en de rijst bijna gaar is.

Daarna roert men er even door en strijkt de rijst met den lepel gelijk; zet ze vervolgens af en dekt den pot weer dicht.

Plaats dezen op een matig vuur, tot de rijst gaar wordt. Dan laat men het deksel half open en roert men weer eens in de rijst, waarna deze weer gelijk wordt gestreken.

Verder blijft ze dicht gedekt in de koewalie of den pot, tot ze wordt opgediend.

4 Rijst op x'n Japansch

Deze bereiding kan men volgen, als men een oven of een petroleum kooktoestel met oven heeft (of gasoven).

Men koke eerst water met een lepel fijn zout, tot het borrelt. Stort er, beetje voor beetje, de rijst in, tot de hoeveelheid is opgebruikt. Begint het water, door het verdampen, te verminderen, dan lengt men het met kokend water aan. Nu en dan roert men er in.

Na 25 à 30 minuten is de rijst gaar. Men zet dan de rijst af en zeeft ze, plaatst ze vervolgens vijf minuten in den oven. De rijst, op deze wijze gekookt, wordt droog en wit, met groote, afzonderlijke korrels.

5 Nasi ajam

Een vette kip, 2 pond rijst, santen van 1 klapper, $\frac{1}{2}$ stokje kaneel, 2 theelepeltjes zout.

De rijst goed wasschen. De kip wordt schoongemaakt en, in haar geheel, met de santen van een klapper, het halve stokje kaneel en het zout bijna gaar gekookt.

Vervolgens stoomt men de rijst in den koekoesan, tot ze half gaar is. Men doet ze dan over in een grooten pot en roert er den bouillon van de kip door. Als deze in de rijst is getrokken, wordt de rijst weder in den koekoesan gedaan en stoomt men ze verder gaar. De kip wordt dan opnieuw met verse santen opgestoofd, tot ze geheel gaar is.

Als rijst en kip beiden goed gaar zijn, plaatst men de kip, in haar geheel, op een schotel en bedekt ze met de rijst.

Dit gerecht moet warm worden opgediend.

vingerlengte koenjit, een stuk seréh ter vingerlengte, 2 djerook-poeroet-blaadjes.

Men raspt de koenjit fijn, mengt ze door de santen en kookt de rijst met deze santen, wat water, het zout, de seréh en de djerook-poeroet-blaadjes gaar (liwet). Men kan ook de nasi (de te maken nasi koening) in den koekoesan koken. Als ze half gaar is, doet men ze in de doelang en giet er dan de klappermelk met de uitgeperste geraspte koenjit over. Voor den goeri smaak, voegt men er daon-pandan bij.

Men kan de nasi koening netjes opmaken met kemangie-blaadjes, gebraden uitjes, fijngesneden komkommers, hard gekookte eieren en gebraden katjang-kedelée. Hierbij voordienen sajor-kerrie (met so-ön) of lembaran.

9 Nasi keboelie

2½ Pond rijst; een vette kip, een kapoen of kalbsvleesch (1½ pond), ¼ vingerlengte djahé, 2 lepels fijngesneden seréh, ½ lepel fijngesneden laos, ½ lepel djienten, 1 lepel ketoembar, 2 djerook-poeroet-bladeren, 2 lepels fijngesneden rauwe uien, 4 sioongs bawang-poetih.

Kruiden voor de rijst: een stuk foelie, 1 fijngestampde notemuskaat (pala), 6 peperkorrels, ½ pijp kaneel, eenige schijfjes djahé, 1 theelepeltje zout, boter of olie.

Verder: 2 lepels gebraden fijngesneden uien, 4 sioongs gebraden bawang-poetih.

Men stampt de eerstvermelde kruiden fijn, mengt ze goed door elkander en kookt de kip (kapoen of 't kalbsvleesch) hiermede en met een liter water gaar.

Daarna braadt men de kip met boter of olie bruin.

Nu stampt men de kruiden voor de rijst fijn, vermengt ze en doet alles in den bouillon, waarin men dan de rijst gaar kookt (liwet).

Als de rijst gaar is, dient men ze voor met de gebraden uien er overheen gestrooid en de gebraden kip, in stukken gesneden, er omheen gerangeerd.

Bij deze rijstsoort wordt voorgediend: rempah, sambelgoréng kring van ikan laot en lalap-ketimoen, zoo ook, voor liefhebbers, meestal sasatée kambing, (zie No. 520).

N.B. De rijst kan ook gekoekoest worden. Zie de behandeling als in No. 1 aangegeven.

10 Nasi keboelie

Een ander recept. Een vette kip of kapoen, 1½ pond vleesch, 2½ pond rijst, 1 pond boter, 6 kruidnagels, ½ notemuskaat, foelie, kardemompitten 2 of 3 stuks, 2 theelepels zout, eenige kemangi-blaadjes.

De rijst wordt eerst gedurende twee uren geweekt. Daarna kookt men bouillon van de kip en wordt deze, als ze gaar is, in boter bruin gebraden.

Vervolgens smelt men de boter in een pot of pan, doet er de geweekte rijst, zonder nat, in en, als de boter in de rijst getrokken is, giet men er zooveel bouillon in, dat deze twee vingerbreedten boven de rijst staat.

Eindelijk stampst men al de verder genoemde ingrediënten fijn en voegt die bij de rijst.

Als men ziet dat de rijst droog begint te worden, neemt men er de helft uit, doet er de gebraden kip in en overdekt deze met de uitgehaalde rijst. Men mengt er dan den overgeschoten bouillon bij en laat alles verder samen gaar koken.

Bij het voordienen wordt de kip (vleesch) midden op de schaal geplaatst en de rijst er om heen gedaan. De rijst wordt met eenige kemangi-blaadjes versierd.

11 Nasi oelam

2 Pond rijst, dikke santen van 2 klappers, 2 djerook-poeroet-bladeren, 1 theelepel zout.

Specerijen: 2 eetlepels fijngesneden uien, 4 fijngesneden si-oongs bawang-poetih, ½ lepel djienten, 1½ lepel ketoembar, 1 lombok, 1 lepel fijngesneden seréh, 1 theelepel trassie.

Verdere ingrediënten: 1 eetlepel gebraden katjang-bras, 2 eetlepels gebraden ikan-terie, 1 eetlepel fijngesneden en gebraden troeboek, 3 eetlepels gebraden uien, een fijngesneden dadar van 4 of 5 eieren, eenige kemangie-blaadjes, fijngesneden komkommers.

Men kookt de rijst met de santen, de djerook-poeroet-bladeren en het zout.

Vervolgens stampst men de specerijen fijn, vermengt ze, braadt ze in boter met de verdere ingrediënten, behalve de dadar, kemangie-blaadjes en komkommers.

Van dit gebradene mengt men de helft door de rijst. De

andere helft dient, met de drie laatstgenoemde bestanddeelen, tot versiering van het gerecht.

Men kan die bestanddeelen nog meerdere uitbreiding geven, door toevoeging van gebraden terong, gekookte katjang-pandjang, stukjes dèndèng of, naar verkiezing, stukjes ikan-kring. De dadar wordt, eveneens voor versiering, eerst aan dunne reepen gesneden en, in stralen, over de rijst gerangeerd.

12 Nasi oelam

Een ander recept. 2 Pond rijst, $\frac{1}{2}$ pond witte ketan, santen van 2 klappers, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper, 2 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 1 lombok, 1 theelepel trassie, 1 theelepel zout.

Gebraden worden: 2 eetlepels versche garnalen, 2 eetlepels ikan-terrie, 2 eetlepels fijngesneden dèndèng, 2 eetlepels fijngesneden uien.

Verder; een dadar van 3 of 4 eieren, aan dunne reepen gesneden, fijngesneden komkommers en kemangie-blaadjes.

De rijst wordt met de ketan in de santen gekookt.

De acht eerstgenoemde ingrediënten worden vervolgens fijn gestampt, vermengd en gebraden, daarna door de rijst geroerd, als deze gaar is.

Eindelijk wordt de rijst op een schaal gedaan en alle verder genoemde ingrediënten, als versiering, in verschillende vakjes er op gedaan, met de dadar in reepen gesneden er over heen.

13 Nasi pringit (Makanan kodja)

2½ Pond rijst, een vette kip, 1 liter water, 3 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs fijn gesneden bawang-poetih, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 1 lepel ketoembar, 6 kruidnagels, $\frac{1}{2}$ notemuskaat, 1 theelepel fijne kaneel, 2 theelepels zout, een stuk foelie, een halve vingrelengte djahé: vervolgens een groot glas karnemelk, 1 theelepel rozenwater en jonge peterselie blaadjes.

Van de kip wordt bouillon gekookt. De kruiden, behalve het stuk foelie, worden fijn gestampt en in den bouillon goed gaar gekookt. Daarna zeft men den bouillon en kookt de rijst hierin (liwet) met het stuk foelie.

Is de rijst half gaar, dan neemt men er de helft uit, doet er de kip in en overdekt deze met de uitgenomen rijst. Als nu de rijst bijna gaar is, giet men er het glas karnemelk,

met het rozenwater vermengd, overheen en laat verder alles, toegedeckt, gaar worden.

Bij het opdienen rangeert men de kip, in stukken gesneden, in het midden van de schaal, met de rijst er overheen en versiert het gerecht met jonge peterselie-blaadjes.

14 Nasi poeloe

2½ Pond rijst, een vette kip, 3 liter water, een geraspte notemuskaat, 2 theelepels zout.

De kip wordt met het water en de opgegeven kruiden gekookt, tot het water tot op de helft verkookt is; nu en dan moet deze bouillon worden afgeschuimd. Daarna haalt men de kip er uit en kookt men de gewasschen rijst, op een zacht vuur, in den bouillon gaar; af en toe moet in de rijst geroerd en deze weder glad gestreken worden.

Als men dit gerecht voordient, rangeert men de kip, aan stukken gesneden, om de rijst.

15 Nasi langie

2½ Pond rijst, 2 geraspte klappers, een vingerlengte gebrande of gepofte koenjit, 2 theelepels fijn zout.

Daarbij de volgende toespijzen: kleine stukjes gebraden dëndèng, aan stukjes gesneden gebraden tempé, sambel gorèng petée, sambel oedang-kring, een theeschoteltje vol sroendeng, kleine rempah-balletjes, gebraden kroepoek. Verder: aan dunne schijfjes gesneden komkommers, twee fijngesneden gepofte groene lomboks en een aan reepjes gesneden dadar van 4 of 5 eieren.

De rijst kookt (liwet) men in de santen van de twee geraspte klappers, met de koenjit, gaar.

Bij het opdienen van dit gerecht wordt de rijst, op een schaal, tot een bergje netjes opgehoopt; daarna versiert men haar met de verschillende, te voren bereide toespijzen, hierboven vermeld. Eindelijk, over alles heen, de dadar, schijfjes komkommer en de fijngesneden lomboks.

De recepten der toespijzen vindt men alle, onder de verschillende hoofdstukken, in dit boek vermeld. Zie o. a. rempah. No. 286 en 403.

16 Hachis au riz

2½ Pond rijst, 2 ons runder- en 2½ ons kalfsgehakt of het

vleesch van 2 kippen (fijngehakt), 3 eieren, 4 of 5 sneedjes geweekt brood, 12 zoete amandelen, 4 kruidnagels, $\frac{1}{4}$ notemuskaat, $\frac{3}{4}$ theelepel fijne peper, 2 theelepels zout. Verder; 2 laurierbladeren, 4 heele kruidnagels, een stukje foelie, boter.

Men make gehakt van het vleesch, de eieren en het brood en vermengt dit met de eerst opgegeven *gestampde* kruiden.

Kook daarna de rijst (liwet) in water, onder toevoeging van de later opgenoemde specerijen.

Is de rijst half gaar, dan neemt men de helft er uit, doet er een goede, volle eetlepel boter in en daarop den bal gehakt, dien men weer met de uitgenomen rijst bedekt. Doet er vervolgens nog een scheutje water bij en laat dit alles samen, op een zacht vuur, goed toegedekt, gaar koken.

Als men dit gerecht voordient, haalt men er den bal gehakt voorzichtig uit, snijdt hem aan schijven, plaatst deze midden op den schotel en doet de rijst daar netjes om heen.

Men kan den bal gehakt ook, nadat hij in de rijst gaar gekookt is, met boter bruin opbraden en afzonderlijk voordienen. De eerste wijze van voordienen is evenwel eigenaardiger. Geuriger is het zoete amandelen bij de kruiden te stampen, maar men kan ook de amandelen weglaten.

17 Nasi tim

Voor zieken, bijv: voor een of twee personen. Een kopje rijst, 2 kopjes water, $\frac{3}{4}$ theelepel zout, 1 ons gehakt van kip of van kalfsvleesch, of een kippekluij, danwel een stukje malsch rauw vleesch.

Het gehakt maakt men aan met een ei, een sneedje geweekt brood en zout.

Nu neemt men een zoogenaamden timpot, (een petiman), doet daarin de rijst met het water en stoomt den pot, die goed wordt dichtgemaakt, in een grooteren pot met water, gedurende een half uur. Ook de grootere pot moet dichtgedekt zijn.

Is de rijst in den timpot bijna gaar, dan neemt men er de helft uit en doet er den bal gehakt (de kippenkluij of het vleesch) in en bedekt dit weer met de uitgehaalde rijst. Als de rijst te droog is gestoomd, voegt men er een scheutje water bij, wanneer het gehakt er in wordt gedaan.

Men laat de rijst verder twee .ren doorstoomen, terwijl men

telkens in den grooteren pot warm water bijvoegt, als dit te veel verdampst is. Dit water moet beneden (onder) het deksel van den timpot blijven.

- 18 Pilaw
(Turksch of Perzisch eten). Een bij heeren zeer geliefd gerecht.
1½ Pond rijst, 2 pond schapenvleesch, 5 à 6 gaargekookte
tòmaten, peper, zout.

Het vleesch wordt zoo gaar gekookt, dat men het van de beenderen kan afnemen. De bouillon er van wordt gezift, waarna men er de rijst in kookt, met peper, zout en het aan dobbelsteentjes gesneden vleesch.

Nu zift men de gekookte tomaten en roert deze bij de rijst. Het gerecht moet gebonden, maar *niet* stijf zijn. Warm voordienen. (In Indië kan men ook ander vleesch er voor gebruiken b. v. geitenvleesch).

- 19 Ketoepat
2 Pond rijst, een twintigtal gevlochten mandjes van klapperbladeren (ketoepathuisjes).

Men wast de rijst eerst goed schoon, vult daarna de ketoepathuisjes een weinig meer dan halfvol, sluit de opening der mandjes en koekoest ze of kookt ze in water gaar, telkens dit water met warm water aanlengende, als het verdampst.

- 20 Ketoepat-soempil
Rijst, pisang- of bamboebladeren van twee vingerbreedte tot peperhuisjes gedraaid.

Als voren; men vult de peperhuisjes halfvol, sluit ze daarna met een bieting (houten speldje) en kookt ze in een pot met water, dat telkens, bij verdamping, moet worden aangevuld, tot de soempils gaar zijn.

- 21 Tapé van gekookte rijst
6 Groote mangkoks zacht gekookte rijst (geen tim), 1 lepel fijne ragi, pisangbladeren.

De afgekoelde rijst wordt in een pot gedaan, met de ragi bestrooid, met pisangbladeren gedekt, niet te zware steen er

op, en dan 2 dagen zoo gelaten.

Dan heeft de rijst een gisting-proces ondergaan. Zuur van smaak.

De *tapé* wordt wel eens, als een der ingrediënten, bij enkele indische gerechten aangewend. (Ragi zie No. 889).

22 Toespijzen bij de ketoepat

De ketoepats worden met de volgende gerechten genuttigd: sajor loddèh, sambel oedang, sambel poja, sambel boeboek, sambel klappa, satée pentoel en lembáran. Daarbij nog vleesch- en kippgerechten, zie hierachter, onder de nummers 37, 111, 134, 143, 145, 151, 232, 527.

KETAN

23 Ketan

Wordt even als de rijst gekoekoest (dezelfde bewerking, No. 1), doch met iets *minder* water of santen in een koewali geliwet of gekookt; men doet dan bij deze tweede bewerking de ketan met wat zout op. (Zie No. 3).

Ketan, in *water* gekoekoest dan wel geliwet, wordt even als de rijst met scherpe sambelans en toespijzen genuttigd.

Ketan met *santen* geliwet, wordt als toespijs gegeven en eet men met suikerstroop, danwel met goela-djawa en met geraspten klapper.

Men heeft *twee* soorten van ketan, witte en zwarte. De laatste soort wordt gewoonlijk alléén voor toespijs bereid.

23a Ketan item

Ketan item wordt met goela-djawa stroop en santen gegeten. Men dient de ketan op een schotel voor, bestrooid met geraspten klapper.

Zie ook bij sauzen onder No. 688.

SAJORS

24 Sajor asem I

Allerlei soort van groenten, als: boontjes, peultjes, kool, katjang-pandjang, anjboontjes, 3 lepels fijngeleden *wien*, 4 sloong bawang-poetih, 4 à 5 kemiries, 1 theelepel *transie*, 2 theelepels zout, een kwart vingerlengte laos (*fijngeleden*), 1 (of meer) lomboks, tamarinde-water naar smaak.

De groenten worden fijngesneden en, met wat zout, bij elkander gekookt. Vervolgens worden al de opgegeven specerijen fijngestampt. De helft van het water der groenten wordt nu afgegoten en in het overgebleven vocht, met de groenten, de fijngestampte specerijen gedaan. Men voegt hierbij (naar smaak) twee of drie lepels tamarinde-water en laat dit alles samen gaar worden.

25 Sajor asem II

Een bordvol gebroken katjang pandjang, 2 eetlepels rauwe gepelde garnalen, 2 lepels fijngesneden roode uien, 3 sioongs gesneden bawang-poetih, 4 lomboks met de pitjes, 1 theelepel rauwe trassie, 2 theelepels zout, 2 schijfjes laos, asem-water (gemaakt van asem-kawat- een balletje ter grootte van een ei).

Men kookt de katjang in een kleine wadjan, die half met water is gevuld, gaar. De opgegeven boemboes worden samen fijngestampt en bij de katjang gedaan met het asemwater. Wanneer dit even heeft gekookt, doet men er de garnalen bij en laat alles samen nog eens goed doorkoken.

26 Sajor bajem of Sajor menir

Bajem (spinazie), 2 fijngesneden uitjes, eenige schijfjes temoe-koentji, 2 fijngesneden sioong bawang-poetih, 1 theelepel trassie, zout naar smaak, santen.

De bajem kookt men af, de kruiden stampt men fijn. Giet vervolgens wat water af van de gekookte bajem en voeg er ongeveer twee kopjes santen benevens de fijngestampte kruiden bij en laat dit samen gaar koken.

Als bij deze sajor, tegelijk met de fijngestampte kruiden, twee lepels rauwe gestampte rijst wordt gevoegd, noemt men dit sajor bôbôr.

27 Sajor bôbôr

Deze sajor wordt voornamelijk gebruikt voor zieken en kraamvrouwen. Zie Recept 26.

28 Sajor bajem djagoeng

Dezelfde kruiden als van de sajor bôbôr, met bijvoeging van 4 of 5 kemiries, 1 lombok en jonge djagoengs. De kemiries en lombok moeten met de andere kruiden worden fijngestampt. Overigens dezelfde bereiding als van de sajor bajem.

29 Sajor gado-gado of Djanganan

Allerlei soort van groenten, fijngesneden; de kruiden zijn: 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 1 theelepel peper, eenige schijfjes fijngesneden laos, eenige schijfjes fijngesneden kentjoor, 1 theelepel trassie, 2 lepels fijngesneden uien, 2 theelepels fijngesneden bawang-poetih, 5 gepofte kemiries, $\frac{1}{4}$ geraspte klapper, 2 theelepels zout. Santen-kentel van $\frac{1}{2}$ klapper. Asem- of djerook-water naar smaak.

De groenten worden eerst heel fijn gesneden en met wat zout gaar gekookt. Vervolgens brade men afzonderlijk de fijngesneden uien, bawang-poetih en laos, bruin, en voegt er daarna, de fijngesneden lombok bij. De overigen kruiden stampst men bij elkander fijn, braadt ze afzonderlijk met den geraspten klapper, voegt hier de santen bij, vervolgens de gekookte groenten en laat dit alles samen opkoken.

Ten laatste voegt men, vóór het opdienen, de gebraden uien en laos, en eindelijk het asem- of djerook-water bij.

30 Sajor goeléi-boontjes

Een bord vol boontjes, fijngesneden of heel gelaten naar verkiezing, eenige kippekluifjes of een bordje vol fijngesneden vleesch. Dikke santen van één klapper, een handjevol fijngestampte rijst.

Kruiden: 2 volle lepels fijngesneden uien, 4 fijngesneden sioongs bawang-poetih, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 1 lepel ketoembar, een kwart vingerlengte koenjit, 2 theelepels zout, 2 daon salam, een stuk ineengedraaide seréh.

De kluifjes (stukjes vleesch) worden even in water opgekookt, daarna er uitgehaald en in dezen bouillon de boontjes bijna gaar gekookt.

De kruiden (behalve daon salam en seréh) worden met de rijst fijngestampt en met de helft van de hoeveelheid santen, met bijvoeging van de kluifjes (het vleesch), de daon salam en de seréh opgekookt. Vervolgens voegt men hier de boontjes met de rest van de santen bij en laat dit samen gaarkoken.

31 Sajor sambel goddók

Allerlei soort van katjang, zooals katjang-pandjang, katjang djogo, enz. 1 theekopje fijngesneden bliembing asem, 1 lepel

vol fijngesneden lombok-idjoe, 2 eetlepels gedroogde of versche garnalen.

Kruiden: 2 volle eetlepels fijngesneden uien, $\frac{1}{2}$ eetlepel fijngesneden bawang-poetih, 1 theelepel gesneden laos, 1 theelepel ketoembar, 4 stuks gebrande kemirie, een klein stukje (zooveel als in een theelepel gaat) gebrande trassie, santen van een klapper, olie en tempé, zout naar smaak, 2 lepels fijngesneden lombok.

Men braadt in de olie de fijngesneden uien en laos op, tot dit bruin ziet. Daarna mengt men hier de twee lepels fijngesneden lombok door.

Nu wordt de kemirie, ketoembar en trassie met wat zout fijngestampt, met een paar lepels santen aangeroerd en dit door de gebraden kruiden gedaan. Hierna wordt er nog meer santen aan dit mengsel toegevoegd en doet men er bovendien de bliembing asem, garnalen en de zeer fijngesneden katjang-soorten bij. Laat dit goed gaar koken, terwijl men er nu en dan nog meer santen bijvoegt.

Wanneer men versche garnalen gebruikt, laat men de tempé achterwege.

32 Sajor tjondidoe

Allerhande groenten, als: kool, katjang-pandjang, nangka moeda, boontjes, alles zeer fijn gesneden.

Kruiden: 4 lepels bawang-mérah, $\frac{1}{2}$ vingerlengte koenjit, 2 lomboks, $\frac{1}{4}$ geraspte klapper, $1\frac{1}{2}$ theelepel zout, ajer djerokenipis, water.

De gesneden groenten worden in water gekookt (di reboes); als ze gaar zijn, giet men de helft van het water af; daarna stampt men de kruiden zeer fijn, roert ze door de groenten en laat dit samen koken, tot alles bijna droog is geworden. Eindelijk perst men over alles het ajer-djerokenipis.

33 Sajor ikan-pedah

2 Stuks ikan-pedah, 2 jonge djagoengs, 3 stuks lombok-idjoe, 1 têrong, 10 stuks boontjes, gedroogde of versche garnalen (naar verkiezing) een kopje vol.

Kruiden: 4 lepels fijngesneden uien, 4 fijngesneden sioongs bawang-poetih, 4 kemiries, 2 lepels ajer-asem, santen, zout.

Men make de ikan-pedah schoon, neme er de graten uit en scheure de visch aan kleine reepen.

Daarna koke men de opgegeven groenten gaar, stampe de kruiden fijn en doe deze bij de groenten. Vervolgens voegt men hierbij de reepjes ikan-pedah, de in de helft doorsneden groene lomboks, en het asem-water. Laat dit nog even koken en doet hierbij, al roerende, de santen, benevens de garnalen.

Mocht de sajor niet sterk genoeg zijn, dan voege men er naar verkiezing en smaak roode lombok bij.

34 Sajor keloewèk of Sajor brongkos

Een kip of een pond vleesch. Kruiden: 4 of 5 keloewèkpitten, 2 lepels fijngesneden uien, eenige schijfjes fijngesneden laos, 1½ lepel fijngesneden seréh, een kwart vingerlengte koenjit (fijngesneden) 1 lombok, asem-water, zout.

De kip of het vleesch wordt in kleine stukjes gesneden.

De fijngesneden uien en de lombok worden samen met olie opgebraden. Daarna worden de laos, seréh, koenjit en de uitgehaalde keloewèkpitten met wat zout fijngestampt en bij de gebraden uien gevoegd, met het fijngesneden vleesch. Roer dit nog eens goed door elkaar en voeg er het asem-water bij en laat dit, goed toegedekt, koken, tot het vleesch gaar is.

35 Sajor kool of Toemis kool (Tegégé)

Een klein kooltje, 2 volle eetlepels fijngesneden uien, 5 sioongs bawang-poetih, 1 theelepel trassie, 1 of 2 lomboks, 2 theelepels zout, 2 eetlepels rauwe garnalen, 2 eetlepels asem-water, de santen van ½ klapper naar verkiezing, 1 eetlepel ketoembar, klapperolie of palmona.

Men stampt een lombok met de uien en bawang-poetih fijn, braadt ze daarna op met klapperolie, voegt er de fijngesneden kool bij en braadt dit samen op tot de kool „lajoe” (verslagen) is. Voegt er daarna wat aangemaakte trassie-water en het asem-water bij, alsmede het zout en de ketoembar.

Nu kookt men verder de kool gaar, onder toevoeging van één kopje water. Is de kool gaar, dan voegt men er de garnalen en de santen bij, al roerende koken, tot de garnalen gaar zijn. Wil men dit gerecht smakelijker (geuriger) hebben, dan kan men bij de uien een eetlepel ketoembar fijnstampen.

36 Sajor lémeng

Allerlei soort van groenen fijngesneden en gekookt t. w. boon-tjes, ketimoen, kool, katjang-pandjang, bloestroef, tempé, rauwe gepelde garnalen, krètjèk of versch gebraden kroepoek, reboeng.

Kruiden: 4 lepels fijngesneden uien, 3 fijngesneden sioongs bawang-poetih, 10 (of minder) lomboks, 2 kleine stukjes laos, een paar kleine stukjes kentjoor, 1 volle theelepels ketoembar, 5 gebrande kemiries, een stukje gebrande trassie, $\frac{1}{4}$ geraspte klapper, dikke en aangelengde santen.

De reboeng wordt aan schijfjes gesneden en in de aangelengde santen gaar gekookt. Ook de groenten worden gekookt.

Hierna stampst men al de opgegeven kruiden fijn en braadt ze in olie gaar, waarna men er dikke santen bijvoegt en dit samen opkookt, tot er olie uitkomt.

Dit wordt vervolgens met de gaar gekookte reboeng, de tempé, de gekookte groenten en de rauwe garnalen bij elkaar gevoegd. Hierop wordt nu de overige santen gedaan, tot alles onderstaat en dit gezamenlijk opgekookt.

Zijn de garnalen en de tempé gaar, dan dient men dit gerecht op, met de gebakken krètjèk of kroepoek er over heen gearrangeerd.

37 Sajor loddèh betawi

Men neemt hiervoor of allerlei soorten van groenten of alléén reboeng, waarbij dan tempe en petée-boonen worden gevoegd. Dikke santen van een klapper.

Kruiden: 2 lepels fijngesneden uien, 4 fijngesneden sioongs bawang-poetih, 1 eetlepel ketoembar, 1 eetlepel fijngesneden laos, een stuk séréh (ineen gedraaid), $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 2 djerok-poeroetbladeren, 2 theelepels rauwe trassie, 2 theelepels zout, $\frac{1}{4}$ geraspte en gebraden klapper. Eindelijk, als laatste toevoegsel, 2 lepels gebakken uien.

De verschillende groenten of de reboeng met tempe en petée-boonen moeten eerst gaar gekookt worden.

Vervolgens worden de kruiden fijngestampst en met de santen-kentel van één klapper bij de groenten gedaan, waarvan het water eerst is afgegoten.

Dit wordt nu samen opgekookt, tot alles, onder doorlopend roeren, gaar is. Daarna voegt men er de gebakken uien bij.

N.B. Wil men de loddèh roodgekleurd hebben, dan neemt men een zestal lomboks, haalt er de pitten uit, wrijft de lomboks fijn, lengt dit met water aan en roert dit, onder het koken, door de sajor heen. De seréh en de djerok-poeroet-bladeren worden heel gelaten, terwijl men, in plaats van den geraspten gebraden klapper, 5 gepofte uitgehaalde kemiries kan gebruiken.

De tempé kan, voor den smaak, door garnalen worden vervangen.

38 Sajor loddèh

Men neemt allerlei soorten van groenten, b.v. fijngesneden re-boeng, bidji katjang-mérah, katjang-pandjang, boontjes, timbool, terong mérah, enz. Verder: 3 lepels fijngesneden laos, 2 eetlepels fijngesneden lombok mérah, 2 theelepels rauwe trassie, 2 theelepels sout, 5 stuks kemirie, 20 stuks groene lomboks of 10 stuks groene en 6 à 7 stuks fijngewreven roode lomboks waaruit de pitjes zijn verwijderd.

De groenten worden eerst bijna gaar gekookt; de groene lomboks, heel of gesneden, mede gaar gekookt. De kemiries worden uitgehaald en met de boemboe-boemboes fijngestamp. Daarna kookt men alles samen op en worden de fijngewreven roode lomboks er doorheen geroerd.

39 Sajor ôblok-ôblok

Gesneden térons of laboe siam-katjang-pandjang of boontjes, eenige fijngesneden koolbladeren, stukjes tempéh (nogal veel) eenige petée-boontjes, eenige gesneden groene lomboks, gesneden roode uitjes, en een paar sloongs bawang-poetih, santen, 1 of 2 stuks lombok rawit, oedang kring of basah, of een paar schoon-gemaakte ikan pedah, krétjék, (daon salam en laos naar verkiezing er bij gedaan), bouillon of dikke santen. In plaats van ikan pedah kan men ikan tóngkòl nemen.

Al de groenten in santen éntjér laten gaar koken, dan er de daone in doen. De uitjes stampen met de lombok rawit, sout, trassie en laos er bij doen, als alles gaar is, doet men er de in stukken gesneden visch, de krétjék en de garnalen bij en 't teveel ingekookt, dan kan men er nog wat santen of bouillon bij doen.

40 Piendang-ajam

Een jonge kip, 2 theelepels fijngesneden laos, een stuk ineen-gedraaid seréh, $\frac{1}{2}$ eetlepel ketoembar, $\frac{1}{4}$ eetlepel djienten, 2 volle eetlepels fijngesneden uien, 2 lomboks, zout, asem- en trassie-water.

Men stampt de kruiden fijn, snijdt de kip aan stukken, kookt ze met de fijngestampde kruiden gaar en voegt er het trassie-water bij, terwijl het asem-water, naar smaak, hierbij kan worden gedaan.

Laat dit verder doorkoken, tot alles gaar is.

He spreekt van zelf dat het stuk seréh *niet* mede wordt fijngestampd, doch in den vorm ineengedraaid blijft.

41 Piendang-kétjap van visch

Twee kleine ikan-kakap, 6 middendoor gesneden lomboks, 2 stukken seréh, elk een vingerlengte, 5 schijfjes laos, een stukje gepofte asem, ter grootte van een duivenei, 2 djerokpoeroet-bladeren, 1 daon salam, 10 sioongs bawang-poetih, 2 lepels soja, zout naar smaak.

De zes doorgesneden lomboks worden eerst gepoft en dan met de overige kruiden, in een koewali, half met water gevuld, opgekookt.

Vervolgens wordt de visch schoongemaakt en, in stukken gesneden, er bij gedaan. De gepofte asem wordt verder met water aangemaakt en dit water met de soja door de piendang gedaan.

Dit laat men goed doorkoken, tot de visch gaar is.

Men kan ook andere kleine soorten heele vischjes in plaats van kakap gebruiken.

42 Piendang-kétjap van groenten

Heeft dezelfde bereiding, maar in plaats van visch, doet men er allerlei soort van groenten in, zooals: kool, boontjes, katjang, peultjes, enz.

43 Piendang-keloewèk I

Kip of vleesch, 3 lepels fijngesneden uien, 6 fijngesneden sioongs bawang-poetih, 6 groene lomboks, 5 schijfjes laos, 1 theelepel trassie, een halve vingerlengte koenjit, 1 theelepel zout, 4 à 5 keloewèk-pitten, 2 eetlepels asem-water, boter of olie.

Kip of vleesch in stukken snijden en in water opkoken.
Men stampt de roode en witte uien met de kruiden en het zout fijn (behalve de keloewék-pitten), braadt ze in boter of olie bruin, lengt dit hierna aan met het asem-water en de uitgehaalde fijngewreven keloewék-pitten, doet er daarna den bouillon en de groene lomboks bij en kookt dit samen gaar. Men kan er ook, naar verkiezing, boontjes of gesneden koolbladeren bij doen, dan wel de stukjes kip.

44 Piendang-keloewék II

(Van een pond vleesch of een groote kip).

De kip, of het vleesch, zout, 2 stukken seréh, 3 daon djerok-poeroet, 4 kloewak-pitten. Boemboes: 4 fijngesneden lomboks, 4 eetlepels fijngesneden bawang-mérah, 10 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 2 stukjes koenjit van een vingerlengte, 10 schijfjes fijngesneden laos, 2 eetlepels olie, 1 theelepel trassie-water (ongebrende trassie), 1 eetlepel asem-water, koolbladeren en boontjes.

Kip (vleesch) aan stukjes snijden, opkoken met zout, seréh en daon-djerok-poeroet. De boemboes opbraden met 2 eetlepels olie; als 't bruin is, er trassie- en asem-water bijvoegen. Hier de kip of vleesch (met den bouillon) bijdoen en het binnenste der 4 kloewakpitten. Laten opkoken.

Men kan er naar keuze, ook koolbladeren en boontjes bijdoen.

45 Piendang-keloewék van visch

Heeft dezelfde bestanddeelen, doch in plaats van kip of vleesch doet men er stukken gepofte visch bij en geen koolbladeren.

46 Piendang serani

Kip of vleesch, 2 lepels fijngesneden uien, 2 lomboks, 3 of 4 sioongs bawang-poetih, een paar schijfjes laos, 1 lepel fijngesneden seréh, een kwart vingerlengte koenjit, 1 theelepel trassie, zout, 2 djerok-poeroet-bladeren, 1 daon salam, 1 lepel asem met water aangelengd en 2 gepofte lomboks.

De roode en witte uien, de lomboks, ook de gepofte, de laos, koenjit, worden fijngesneden, vermengd met de seréh en dit samen even in olie bruin gebraden. Daarna wordt het trassie- en asem-water er bij gevoegd.

Men neemt nu de kip (het vleesch) kookt dit met de djerok-

poeroet-bladeren en daon salam met zout bijna gaar. Doet dit daarna met den bouillon bij de kruiden en laat dit samen doorkoken tot alles goed gaar is.

- 47 **Piendang serani of Piendang koening**
(Van $\frac{1}{2}$ pond vleesch of van een kip).
Kip of vleesch in kleine stukjes gesneden, vier stuks daon djerok-poeroet, 2 stukjes seréh van een vingerlengte, een weinig zout. De volgende boemboes: 2 eetlepels gesneden bawang-mérah, een eetlepel gesneden bawang-poetih, twee gepofte en twee rauwe lomboks, $\frac{3}{4}$ eetlepel koenjit-poeder of versch gesneden koenjit, 2 theelepels gesneden laos of in poeder, $\frac{1}{2}$ lepel trassie-water, 1 eetlepel asem-water, olie of boter.

De stukjes kip of vleesch worden met de daon djerok-poeroet, de seréh en het zout in water opgekookt. De verdere boemboes worden samen fijn gestampt en in boter of olie opgebraden. Hierna braadt men het vleesch of de kip nog eens met de gebraden boemboe samen op, tot het geelbruin is geworden, waarna men er het trassie-water en het asem-water bijvoegt, zoomede den bouillon van de kip en laat dit alles samen nog eens doorkoken.

- 48 **Piendang tètèl**
Een pond vleesch, een halve vingerlengte koenjit, eenige schijfjes laos, 2 lomboks, daon salam, 2 lepels asem-water, zout naar smaak.

Men snijdt het vleesch aan dobbelsteentjes en kookt het op met de genoemde ingrediënten in $\frac{1}{2}$ liter water. Als het vleesch gaar is, voegt men er het asem-water bij en laat dit dan nog even koken.

N.B. Men kan deze piendang verscheidene dagen bewaren, mits men zorgt de piendang, als men ze weer gebruikt, eerst boven een zacht vuurtje op te warmen.

- 49 **Podomoro**
Een vette kip, taugé of fijngesneden kool (een bord vol).
Kruiden: 8 sioongs bawang-poetih, 2 lepels fijngesneden uien, 1 theelepel ketoembar, een klein stukje koenjit, een klein stukje kentjoor, 2 eetlepels fijngesneden lomboks, 2 daon salam, zout naar smaak, santen van 1 klapper.

De opgegeven kruiden worden fijngestampt, in de santen gaar gekookt met bijvoeging van de kip, lomboks, de daon salam en de taugé of kool. Kook dit goed gaar en niet te droog.

50 Pomodéro

Kankoeng- of bliendjoe-bladeren, fijngeesneden vleesch (een bordje vol), $\frac{3}{4}$ lepel ketoembar, $\frac{1}{4}$ lepel djienten, 1 theelepel kentjor, 1 theelepel fijngeesneden témoekeontjie, eenige schijfjes laos, 2 lepels gesneden uien, 4 sioongs bawang poetih (gesneden), 4 à 5 kemiries, 1 of meer lomboks, 2 djerok-poeroet-bladeren. Zout naar smaak.

Behalve de djerok-poeroet-bladeren worden al de kruiden met het zout fijngestampt en vermengd, daarna in de santen van 1 klapper gekookt, met bijvoeging van het vleesch, de kankoeng- of bliendjoe-bladeren en de djerok-poeroet-bladeren. Is het vleesch gaar, dan is de sajor ook gereed.
N. B. Het vleesch moet zoo fijn mogelijk worden gesneden.

51 Toemis pollong (erwtjes)

Een bord vol erwtjes, 2 kopjes gepelde garnalen, 3 sioongs bawang-poetih, 1 of 2 lomboks, eenige schijfjes laos, 1 theelepel trassie, 1 theelepel zout, 2 eetlepels asem-water, boter of olie, 1 of 2 kopjes santen.

De kruiden worden eerst fijngestampt en daarna in boter of olie opgebraden met de rauwe garnalen: vervolgens doet men er het asem-water en de erwtjes bij, zoomede de santen, dekt den pot dicht en laat dit gaar koken, men zie toe, dat dit gerecht niet te droog kookt.

52 Toemis kool (andijvie, taugé of bajem)

Boemboes, 5 lepels fijngeesneden bawang-mérah, 4 sioongs fijngeesneden bawang-poetih, 1 stuk fijngeesneden djahé, 1 lombok, 1 lepel trassie-water, een weinig ajer djerokknipis, zout naar smaak, gekookt water, olie of boter.

Een schaalje vol kool, of andijvie, of taugé, danwel bajem, wordt met water en zout halfgaar gekookt. De opgegeven boemboes worden samen fijngestampt en opgebraden in olie. Daarna doet men er wat kokend water bij, vervolgens

een der groentensoorten (welke naar keuze) en het trassie-water. Laat dit verder samen koken tot de groenten gaar zijn. Vóór het opdoen, citroensap er over persen.

- 53 Toemis tjampoeradoek (groenten)
Een bord vol fijngesneden kool, 2 eetlepels rauwe gepelde garnalen, 2 eieren met het wit goed geklopt, santen van $\frac{1}{2}$ klapper. Boemboes: 1 eetlepel fijngesneden lombok, 3 eetlepels fijngesneden bawang-mérah, 2 theelepels trassie-water, 2 theelepels zout, kokend water, olie.

Men braadt de fijngesneden bawang-mérah en de lombok met 2 eetlepels olie op, doet hierbij het trassiewater en de fijngesneden kool met 'n paar kopjes kokend water en zout. Laat dit even doorkoken, voeg er dan naar verkiezing, de garnalen bij, vervolgens de twee geklopte eieren en 't laatst de santen. Dan door laten koken, tot dit bijna droog is. Men roere niet eer, vóór de eieren goed gaar zijn.

- 54 Toemis katjang kaprie (peultjes)
Dezelfde bestanddeelen en bereiding als No. 53, alléén neme men peultjes in plaats van erwtjes.

KERRIE-SOORTEN

De verschillende kruiden, die bij de vele kerriesoorten worden opgegeven, worden in den regel, na fijngestampt en gebraden te zijn, in de santen gekookt, waarna dit alles gezeefd en met de groenten en het vleesch verder bereid wordt. Dit zeeven is geheel *ad libitum*; er zijn ook velen, die van het kruidenbezinksel in de kerrie houden.

- 55 Kerrie benggala |
Een kip of 1 pond vleesch, eenige aan stukken gesneden aard-appelen, santen van 1 of 2 klappers, 2 lepels gebrande rijst, 2 lepels ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, een halve vingerlengte gebrande koenjit, eenige schijffjes djahé (gember), 1 of 2 lomboks, 2 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, zout naar smaak, 2 djerok-poeroet-bladeren.

De kip of het vleesch kookt men even af in water. De bouillon bewaart men, om er de kerrie mede aan te lengen.

De kruiden worden gestampt en gebraden in klapperolie, daarna de kip of het vleesch er bij gedaan. Bak dit nog even samen op, voeg er vervolgens santen bij, met de stukjes aardappel en de djerook-poeroet-bladeren.

Laat dit goed gaar koken, wordt het te droog, voeg er dan wat van den bewaarden bouillon bij. Hoe dikker de kerrie is, hoe smakelijker. Zijn de aardappelen gaar, dan is de kerrie gereed.

56 Kerrie benggala II

12 Hardgekookte en doorgeprikte eieren, twee vingerlengten koenjit, 2 lepels fijngesneden lombok, 2 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, eenige schijfjes laos, 1 eetlepel ketoembar, $\frac{3}{4}$ eetlepel djienten poetih, 1 theelepel fijne peper.

Verder: twee vingerlengten seréh, 4 à 5 kruidnagels, 4 schijfjes djahé, 1 theelepel mosterd, 4 lepels gebraden uien, santen van 1 of 2 klappers. Zout naar smaak.

De eerste serie kruiden wordt fijngestampt, in boter of olie bruin gebraden en daarbij de eieren in hun geheel gefruut.

De mosterd lengt men met een weinig santen aan, voegt dit met de, later opgenoemde, kruiden bij de eieren samen en doet hier de santen bij. Laat alles koken tot het een dikke saus wordt.

57 Kerrie benggala III

Een kip, eenige rauwe aan schijven gesneden aardappelen, santen van 1 of 2 klappers, 2 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 1 notemuskaat, 5 kruidnagels, 1 eetlepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ eetlepel djienten, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, een stuk (vingerlengte) gebrande koenjit, zout naar smaak, boter of olie, 2 lomboks.

De kruiden worden gestampt en gebraden met de kip. Overigens volg men dezelfde bewerking als de Kerrie benggala I (No. 55).

58 Kerrie benggala IV

Een pond kalkspoet, 5 lepels fijngesneden uien, 5 sioongs bawang-poetih, een vingerlengte koenjit, 1 notemuskaat, 10 kruidnagels, 10 peperkorrels, 1 of meer lomboks, zout naar smaak, boter, klapperolie.

De kalfspoet wordt half gaar gekookt, daarna de kruiden gestampt en met de kalfspoet in boter opgebraden. Voeg hier later den bouillon bij en laat dit samen koken tot alles gebonden is.

59 **Kerrie benggala of Kerrie ceylon**

1 of 2 Kippen, 1 runderpootje, allebei apart gaar gekookt, 2 lepels ketoembar, 1 lepel djienten, 3 schijfjes djaï, 5 schijfjes koenjit, $\frac{1}{2}$ lepel adas of anijs, 1 lepel rauwe rijst, 6 kleine fijngesneden uitjes, die gebraden worden, 2 of 3 tjebe's, 1 djerroekschild (nipis).

Het vleesch van de runderpoot wordt, als het gaar is gekookt, er af gehaald en fijngesneden, in kleine stukjes, een paar ketimoens, geschild en ook in kleine stukjes gesneden, en in stukjes gesneden, geschild, ontpifte djerook nipis, olie, boter, zout.

De kruiden tot en met de rauwe rijst, worden even droog in een pan opgebraden. Dan haalt men ze er uit en stampet ze fijn, en kookt die samen op met den bouillon van de kip en de runderpoot, doet er vervolgens de gebraden uien en djerroekschild bij. Het vleesch wordt met het kippenvleesch opgebraden in boter en daarna met de ketimoen en de djerook in de kerrie gedaan. Samen even doorkoken en warm voordienen.

60 **Kerrie djawa**

Een kip, santen van een klapper, eenige stukken rauwe blimbing asem, 4 kemiries, twee vingerlengten gepofte koenjit, 3 schijfjes laos, 4 sioongs bawang-poetih, 3 eetlepels fijngesneden uien, 1 theelepel trassie, 6 fijngesneden lomboks, 1 lepel ketoembar, $\frac{3}{4}$ lepel djienten, zout naar smaak, boter, klapperolie.

De kruiden fijnstampen en in de olie braden. Daarna anjdt men de kip aan stukken en braadt ze met de kruiden op, voeg er vervolgens de santen en de blimbing asem bij en laat dit alles samen gaar worden.

61 **Kerrie ikan l of Panék padang**

Visch (ikan tengirie of ikan bandeng), 2 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 2 lomboks, 1 theelepel trassie,

1 theelepel zout, 1 eetlepel fijngesneden seréh, asem-water en santen van 1 klapper. Verder peper, boter, klapperolie.

De visch snijdt men aan mooten, wrijft ze in met peper en zout en bakt ze in boter of olie aan beide kanten bruin. Daarna stampt men de kruiden fijn en bakt ze op in boter of olie, doet er de visch bij en laat dit samen even opbraden. Voeg er vervolgens de santen bij.

Bij het opdienen, *niet* vóór dien tijd, doet men er wat dje-roek- of asem-water bij.

Men kan dit recept ook voor de *kerrie-keping* en *kerrie-oedang* gebruiken. De visch wordt dan natuurlijk vervangen door kreeften of garnalen.

62 Kerrie ikan li

Gebakken mooten visch, 5 theelepels ketoembar, 3 theelepels djienten, 10 lomboks, 6 à 8 schijfjes koenjit, 3 schijfjes djahé, 5 schijfjes laos, 5 eetlepels fijngesneden bawang-mérah, 3 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 2 stukken seréh, 2 lepels trassie-water, het sap van 2 djerook-nipis, santen kentel, zout naar smaak, klapperolie.

Alle specerijen, behalve de uien, worden samen fijngestampt en daarna met de uien opgebraden in de olie, tot alles bruin is. De gebakken mooten visch worden nu met de gebraden specerijen in de santen opgekookt, waarna men er, langzaam aan, het trassie-water en het citroensap bijvoegt.

Al roerende, moet men er op letten, dat deze kerrie niet schift, en daarom wordt ze op een *zacht vuurtje* gekookt.

63 Kerrie japan I

Een vette kip en een jong haantje, $\frac{1}{4}$ fijngesneden witte kool, 3 of 4 aan schijfjes gesneden lomboks, een bordje vol peultjes (katjang-kaprie), fijngesneden reboeng, boontjes, als er zijn asperges, daon bawang-moeda, beide fijngesneden.

Kruiden: eenige amandelen of kenaries, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 2 glazen bier, $\frac{1}{2}$ glas këtjap.

Kruiden voor de balletjes gehakt van het kippenvleesch: 2 theelepels ketoembar, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 2 eierdooiers, een handvol zeer fijngesneden prij, zout naar smaak.

De kip kookt men even op en snijdt ze aan stukken, de



bouillon bewaart men, om er de kerrie mede aan te lengen. Van het haantje maakt men balletjes gehakt, welke men met de gemelde kruiden vermengt en in boter of olie braadt. Daarna voegt men, bij de aan stukken gesneden kip, de fijn-gesneden groenten, de fijngestampte amandelen, het bier en de këtjap. Laat dit goed koken en voeg er, op 't laatst, den bouillon en daarna de hard gebraden balletjes gehakt bij.

64 Kerrie japan II

Een vette kip, 1 lepel boter, een handvol fijn-gesneden kool, een paar lobaks (knollen), 2 handjes vol peulen, $\frac{1}{4}$ fijn-gesneden kool, 1 kopje vol erwtjes (pollong), 10 à 12 boontjes, fijn-gesneden reboeng en fijn-gesneden prij, van elk een schoteltje vol. Balletjes gehakt van de kippeborst.

Kruiden voor het gehakt: 1 theelepel geroosterde en fijn-gestampte ketoembar en djienten, 1 lepel zeer fijn-gesneden peterselie en daon bawang-moeda, 1 theelepel zout, wat citroensap en 1 eierdooier. Boter of olie.

Kruiden voor de kerrie: 1 notemuskaat, 4 of 5 kruidnagels, een stukje foelie, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, 2 lepels këtjap, $\frac{1}{2}$ geperste djerook-nipis, boter of olie.

De kruiden van de kerrie worden eerst fijn-gestampt, daarna in boter droog gebraden. Vervolgens kookt men van de rest van de kip bouillon. In dezen bouillon kookt men de opgegeven groenten gaar, voegt hier de gebraden kruiden voor de kerrie door, met de këtjap en het citroensap. Het laatst doet men er de balletjes gehakt (bruin gebraden) in.

65 Kerrie kabab

Een pond vleesch, aan dobbelsteentjes gesneden en aan bietings gestoken, vier à vijf bij elkaar, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, een halve vingerlengte gebrande koenjit, 1 of 2 lomboks, 5 uitgehaalde kemiries, 5 schijfjes laos, 2 lepels fijn-gesneden uien, 4 sioongs fijn-gesneden bawang-poetih, een greepje klabet (fenegriek), 1 theelepel peper, een kwart vingerlengte fijn-gesneden djahé, 4 à 5 poearlaka (kardemom), $\frac{1}{4}$ geraspte klapper; van den $\frac{3}{4}$ overigen klapper maakt men santen, asem-water of djerook-water, zout en boter of olie.

Al de kruiden worden met den geraspten klapper fijn-gestampt en met boter opgebraden, daarna de bietings vleesch

bij de gebraden kruiden gedaan, nadat dit vleesch eerst met het asem-water (of djerok-water) is besprenkeld. Vervolgens doet men bij dit alles de santen en laat het samen gaar koken. N.B. Men kan ook eerst de kruiden met de santen opkoken, daarna het bieting-vleesch roosteren en dit met de santen besprenkelen. De rest van de santen als jus te gebruiken.

66 Kerrie kellor of Kerrie kléntang

Een groote lepel ketoembar, een theelepel djienten, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, dit alles samen drooggebraden met één lepel rauwe rijst, 3 lepels fijngeesneden bawang-mérah, 3 sioongs fijngeesneden bawang-poetih, $\frac{1}{2}$ vingerlengte koenjit, evenveel séréh, 5 schijfjes laos, 2 lomboks, een theelepel trassie, santen, olie, zout, kellor bladeren (of kléntang).

De drooggebraden ketoembar, enz. worden met de boemboes fijngestampt, daarna in olie gefruit, een paar kopjes santen èntjêr er bij gedaan met de kellor bladeren of de stukjes kléntang. Dit samen opkoken en er dan de santen kental bij doen, al roerende.

67 Kerrie kêtjap

Een kip of een pond vleesch, 2 lepels fijngeesneden uien, 1 theelepel trassie, een vingerlengte koenjit, eenige schijfjes laos, een stuk ineengedraaide séréh, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, $\frac{1}{2}$ of $\frac{3}{4}$ theekopje kêtjap, naar smaak, zout en boter of olie.

De kruiden, behalve de séréh, stampst men fijn en braadt men op. Daarna kookt men de kip (of het in stukjes gesneden vleesch) half gaar, haalt dit vervolgens uit den bouillon en braadt ze met de kruiden op. Doe er de kêtjap en de séréh bij, daarna den bouillon van de kip en laat dit samen gaar stoven.

68 Kerrie kepiting

Bij deze kerrie volgt men dezelfde bereiding, en heeft men dezelfde ingrediënten als bij de kerrie-ikan. Men neemt dan 4 of 5 kepittings in plaats van de visch. (Zie No. 61).

69 Kerrie kodja l

Een kip, een vingerlengte koenjit, 10 kemiries, 6 sioongs bawang-poetih, 1 lepel fijngeesneden séréh, 1 theelepel trassie, 2

stuks daon djeroek-poeroet en 2 daon salam, santen van een klapper, zout, boter, klapperolie.

De kip wordt in stukken gesneden en half gaar gekookt. Volgens stamp men de kruiden met de uitgehaalde kemiries fijn, braadt ze op met boter en doet er de half gaar gekookte stukken kip bij, met de daon djeroek-poeroet en daon salam. Verder lengt men dit aan met santen en den bouillon van de kip en laat alles goed gaar koken.

- 70 Kerrie kodja II
Een kip, dezelfde bereiding als hier boven, maar de volgende kruiden: 20 kemiries, uitgehaald en zeer fijn gestampt, 20 over de lengte opengesneden lomboks, de pitten er uit en twee malen afgekookt, $\frac{1}{2}$ eetlepel fijngesneden djahé, $\frac{1}{2}$ eetlepel fijngesneden koenjit, $\frac{1}{2}$ eetlepel ketoembar en $\frac{1}{2}$ eetlepel djienten, 10 sioongs bawang-poetih, een paar schijfjes laos, 1 theelepel trassie en een stuk ineengedraaide seréh, 2 daon djeroek-poeroet, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, bouillon van de kip, 2 lepels boter of olie.

Al de kruiden, behalve de seréh en de djeroek-poeroet worden fijn gestampt en in de boter gebraden. Zie verder de bereiding als hier boven. (No. 69).

- 71 Kerrie lada
Een groote kip, aan stukken gesneden, dezelfde kruiden als voor kerrie kellor (No. 66) maar één theelepel peper en 2 lepels saem-water daarbij. Geen santen éntjèr, maar wel bouillon van de kip en santen kentel.

Bereiding is dezelfde als van de Kerrie kellor, zie No. 66.

- 72 Kerrie laksa
Een kip, 2 eetlepels fijngesneden uien, 5 lomboks, 6 uitgehaalde kemiries, 2 sioongs bawang-poetih, 2 theelepels ketoembar, $\frac{1}{2}$ theelepel djienten, 1 theelepel fijngesneden laos, 3 schijfjes djahé, 1 theelepel gebrande trassie, een halve vingerlengte koenjit, 2 kleine stukjes djeroek-poeroet-schil, twee halve vingerlengten seréh, 2 theelepels zout, santen van $\frac{3}{4}$ klapper. Laksa, een bord vol, en frikadelletjes.

Een bord vol laksa wordt eerst gekookt en op een schotel gedaan.

Van de kip maakt men bouillon. Al de kruiden worden fijngestampt en in olie gebraden; daarna doet men er de kip bij en braadt dit samen op, voegt er de santen van de klapper bij, zoomede de laksa en laat dit even koken.

Men eet deze kerrie-laksa met sambel katjang, gebraden garnalen, sambel seréh en frikadelletjes.

De frikadelletjes voor deze kerrie laksa maakt men als volgt: de borst van een kip, fijngenhakt, $\frac{1}{4}$ geraspte klapper en de volgende kruiden: 1 eetlepel fijngesneden uien, 3 sioongs bawang-poetih, 4 uitgehaalde kemiries, 1 theelepel fijngesneden laos, een klein stukje fijngesneden koenjit, 1 theelepel trassie, 1 theelepel ketoembar, $\frac{1}{4}$ theelepel djienten, 1 theelepel fijngesneden lombok, 2 theelepels zout, 3 eierdooiers, klapperolie, boter.

De kruiden maakt men fijn, mengt ze met het gehakt en den geraspten klapper en maakt er frikadelletjes van, die men in boter bruin bakt.

De gebraden garnalen voor deze kerrie laksa maakt men als volgt: een bord vol gepelde rauwegarnalen wordt met tamarinde en zout ingewreven en met versche klapperolie bruin gebraden. De sambel katjang voor deze kerrie: 4 eetlepels vol droog gebraden katjang bras, 2 lomboks fijngesneden, 1 theelepel zout, 1 theelepel trassie, 2 stuks daon djerok-poeroet. Dit alles droog gebraden (zonder olie) en fijngestampt.

De sambel seréh voor deze kerrie: 2 lepels geraspte seréh, $\frac{1}{2}$ theelepel gebrande trassie, 1 theelepel zout, 2 fijngesneden lomboks. Dit alles goed fijngestampt en door elkander gemengd.

Bovendien gebruikt men bij deze kerrie nog daon kemangie en in vierde parten gesneden hard gekookte eieren.

Bij het opdienen doet men de kerrie-laksa in een schaal en doet er de daon kemangie en eieren op, als versiering van het gerecht.

73 Kerrie malsbar

Maakt men evenals de kerrie benggala I, maar in plaats van kip, gebruikt men visch, aan mooten gesneden of in balletjes bereid, waarvoor men dezelfde kruiden gebruikt als die voor de frikadelletjes van de kerrie-laksa. In plaats van de aardappelen neemt men twee aan stukken gesneden tërong. Men kookt dit alles samen in santen op en voegt er, 't laatst, de gebraden vischballetjes bij.

- 74 **Kerrie oedang**
Bij deze kerrie volgt men dezelfde bereiding en heeft men dezelfde ingrediënten, als bij de kerrie ikan. Men neemt dan een bord vol gepelde rauwe garnalen in plaats van de visch. (Zie No. 61).

- 75 **Kerrie palembang**
Wordt als kerrie benggala I gemaakt, doch met bijvoeging van twee lepels asem- of djerook-water.

- 76 **Kerrie penjoe**
Een kleine schildpad van ± 2 pond, 1 theelepel djienten, 1 theelepel ketoembar droog gebraden en fijngestampt. 1 theelepel trassie, 2 lepels fijngestampte kenaries, 1 theelepel fijngesneden laos, 1 theelepel gesneden djahé, 5 sioong bawang-poetih, 2 theelepels zout en 1 à 2 lepels citroensap.
Verder de volgende groenten: 1 lepel vol fijngesneden selderie, 1 lepel peterselie, 2 lepels bawang-moeda, 1 lombok, 2 lepels fijngesneden kool-blanda, 1 fijngesneden kedongdong, 1 lepel venkel, 1 lepel daon kemangie, 1 lepel daon soenga-soenga, 1 lepel daon koetjing, 2 lepels fijngesneden djerook-poeroet, santen van 1 klapper.

De schildpad wordt eerst schoongemaakt, het vleesch aan stukken gesneden en twee- of driemaal goed met azijn gewasschen, om de vischlucht te verwijderen. Dan laat men dit vleesch een paar uren in azijn, met eenige fijngesneden bawangs, staan. Daarna wast men het vleesch af en kookt het met water in een steenen pan, met bijvoeging van de eerste serie kruiden en de helft van de santen. Voeg hier vervolgens het citroensap bij en de daons, maar laat deze *in hun geheel* (niet breken!); daarna de daons er uit halen.

Eindelijk doet men bij dit alles alle opgegeven groenten en de overgeschoten santen en laat dit alles goed gaar koken.

- 77 **Portugeesche kerrie**
Een kip, 4 lepels bruin gebraden uien.
Daarna de volgende kruiden: 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{4}$ lepel djienten, 1 theelepel fijne peper, 1 theelepel fijngesneden djahé, 1 lepel fijngesneden laos, 2 theelepels fijngesneden seréh, 1 theelepel zout, 2 eetlepels fijngesneden uien, 2 à 4 lomboks, een kopje warm water, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, boter of olie.

De kip wordt aan stukken gesneden en in boter bruin gebra-
den. De kruiden worden fijngestampt, met de kip opgebraden
en aangengd met een kopje warm water.
Daarna doet men de gebraden uien en de santen er bij en laat
dit samen koken tot alles goed gaar is.

78 Kerrie pedis

Allerlei soort groenten of stukjes vleesch. Boemboes: 1 eetlepel
ketoembar, 1 theelepel djienten, $\frac{3}{4}$ theelepel fijne peper, 5 lom-
boks, 4 lepels fijngesneden bawang mérah, 4 sioongs fijngesne-
den bawang-poetih, 5 schijfjes laos, 1 stukje séréh (vingerlang),
5 uitgehaalde kemiries, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper, santen van $\frac{1}{2}$
klapper, santen èntjèr, zout, olie, 1 theelepel trassie.

De boemboes en de trassie worden met den geraspten klap-
per samen fijngestampt. De groenten worden bijna gaar ge-
kookt (van het vleesch wordt bouillon getrokken). Daarna
braadt men de boemboes in olie, doet er de santen èntjèr
bij, dan de groenten (of vleesch met bouillon) en laat dit
inkoken.

Als alles goed gaar is, roert men er de santen kentel door
en laat alles koken tot de olie er uit komt.

79 Kerrie reboeng

Fijngesneden, in zout gaar gekookte reboeng, een jonge kip,
santen kentel en santen èntjèr van één geraspten klapper.
Boemboe kerrie, trassie en olie.

Kip in stukken snijden en in water gaargekookt. Kerrie-kruiden
worden samen fijngestampt en in olie opgebraden. Hierbij
doet men de stukjes kip en, als 't bruin is geworden, doet
men er de santen èntjèr en de reboeng bij. Het laatst wordt
er, al roerende, de santen kentel bijgevoegd. Roeren tot de
olie er uit komt.

80 Kerrie tèrong mérah

Tèrong mérah (d. z. paarze tèronga) in de lengte doorgesne-
den, 2 lepels fijngesneden bawang mérah, 2 sioongs fijngesne-
den bawang-poetih, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 1
vingerlengte koenjit, 3 heele kruidnagels, 1 stukje kaneel, $\frac{1}{2}$
theelepel adas, $\frac{1}{2}$ pala, 1 heele lombok, $1\frac{1}{2}$ theelepel zout, boter
of olie, water, santen naar smaak.



De boemboes worden, *zonder* de lomboks, fijngestampd, daarna gefruit met boter of olie. Men doet er dan een paar kopjes water bij, laat dit met de tërong bijna gaar koken en voegt er daarna de lombok met de santen kentel bij en laat dit nog even opkoken.

Kerrie telor

6 à 8 Hardgekookte eieren, een vingerlengte koenjit, 2 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 theelepel trassie, 1 theelepel zout, 1 theelepel fijngesneden seréh, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 2 in de lengte doorgesneden lomboks, 2 djerook-poeroet- en 2 salam-bladeren, santen van $\frac{3}{4}$ klapper. Boter, klapperolie.

De kruiden worden, met uitzondering van de lombok, djerook-poeroet- en salam-bladeren, fijngestampd en in boter of olie gebraden. Daarna wordt de santen, met de lomboks en de genoemde bladeren, daarbij gedaan, ook de hardgekookte eieren; kook dit alles goed gaar, tot de kerrie gebonden wordt.

Kerrie tanta

Kip, 2 gepofte lomboks, 2 lepels fijngesneden uien, 2 sioongs bawang-poetih, 1 lepel fijngesneden seréh, 1 theelepel fijngesneden kentjor, 1 theelepel gesneden djahé, 2 daons djerook-poeroet of salam, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 4 à 6 peperkorrels, santen van 1 klapper, een vingerlengte koenjit, zout naar smaak, olie, 2 lepels asem-water.

De koenjit, djerook-poeroet of salam-bladeren worden later door de santen gedaan. De overige kruiden worden fijngestampd, in olie gebraden en daarna met het asem-water vermengd. De kip wordt nu aan stukken gesneden en samen met de genoemde kruiden en het asemwater opgebraden. Daarna stampd men de koenjit fijn, vermengt dit met water en perst dit sap in de santen. Eindelijk kookt men deze santen met de kip en de djerook-poeroet- of salam-bladeren op, tot alles gaar is.

Kerrie tërong

Maakt men op dezelfde wijze en met dezelfde ingrediënten. In plaats van de kip neemt men 4 à 5 tërongs, schilt deze, snijdt ze in vierde parten, kookt ze half gaar en laat ze dan met de

gebraden kruiden en de bereide santen samen gaar koken.

84 Kerrie tomaté

Men maakt gewone kerrie ajam en kookt daar stukken niet te rijpe tomaten bij.

85 Kerrie sekoe van kip of vleesch

Kip (of vleesch), 1 eetlepel rauwe rijst, 2 eetlepels fijngesneden uien, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djienten, vijf vingerlengten koenjit, 1 theelepel peper, 1 eetlepel boter. Zout naar smaak.

Men snijdt de kip aan stukken en maakt er bouillon van. De ketoembar en djienten worden geroosterd, de rijst droog en bruin gebraden, vervolgens met de verdere kruiden fijn-gestampt en met boter opgebraden. De kip wordt er nu in stukken bijgedaan en samen met de kruiden nog eens opgebraden; daarna voegt men er den bouillon bij, met zout naar smaak, en laat dit alles koken, tot de saus gebonden wordt.

86 Kerrie van Spall

Een kip (of vleesch), 3 eetlepels fijngesneden gebraden uien, 6 lomboks, twee vingerlengten koenjit, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djienten, $\frac{1}{2}$ theekopje asem-water, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, zout naar smaak, boter of olie.

De kip wordt aan stukken gesneden en het vleesch aan lange reepen er afgenomen. Van de beenderen maakt men bouillon. De kruiden worden, met uitzondering van de gebraden uien, fijngestampt en in boter opgebraden. Daarna doet men er het kippenvleesch bij, braadt het samen nog bruin, voegt er dan het asem-water, de gebraden uien en de santen bij. Laat dit koken, en, mocht het te dik worden, leng dit dan met den bouillon aan.

87 Kerrie-soep

Zie onder het hoofd „Soepen”. No. 597, 598 en 599.

BOEMBOE'S

Bij deze droge poeders of fijngesneden, gedroogde kruiden, voegt men de uien en tjabé versch toe.



- 88 **Boemboe bésàngèk koening (Droog)**
3½ Theelepels koenjit-poeder, 1¼ theelepels laos-poeder, ½ theelepels djahé-poeder, ¾ theelepels djienten-poeder, 1½ theelepels ketoembar-poeder, ½ theelepels fijne peper, 1½ theelepels seréh-poeder.

Als men deze boemboe of gedroogde gesneden kruiden gebruikt, voegt men er het volgende bij: 1 theelepel suiker, ½ theelepel zout, 1 lepel asem- of djerook-water, 2 lepels fijngesneden uien en 2 sioongs bawang-poetih; ten slotte nog 1 theelepel trassie. Dit alles koke men dan met santen van een klapper op.

- 89 **Boemboe dèngèng**
Voor een hoeveelheid van ongeveer vier pond vleesch.
2 Eetlepels ketoembar, 2 eetlepels djienten, 4 stuks bawang-poetih, 2 lepels asem, 2 lepels zout, 1 lepel fijngesneden laos.

Dit alles fijngestampt en het vleesch, dat te voren aan dunne lappen is gesneden, er mede inwrijven en daarna in de zon drogen.

- 90 **Boemboe kerrie benggala**
1½ Theelepels ketoembar, ¾ theelepels djienten, 4 stukjes, elk ter vingerlengte, gebrande koenjit, 2 sioongs bawang-poetih, 3 stuks bawang mérah, 1 pala, 4 kruidnagels, 3 lomboks, 10 peperkorrels (gegorèngd), 1 theelepel zout.

De kruiden samen goed fijnstampen, in olie opbraden met de stukjes kip of vleesch en dit samen in santen opkoken. Sommigen voegen bij deze kerrie nog 2 daons djerook-poeroet, 2 daon salam en het sap van 'n paar djerook-nipis (of wat fijngesneden blimbing asem).

- 91 **Boemboe lawar**
2 Lepels fijngesneden uien, 1 eetlepel fijngesneden bawang-poetih, 1 eetlepel ketoembar, ½ lepel djienten, ½ lepel seréh (fijngesneden), 1 theelepel fijngesneden laos, 1 theelepel trassie, 5 kemiries, 1 fijngesneden lombok, 2 djerook-poeroet-bladeren, 1 daon salam. Zout naar smaak.

Alle kruiden fijngestampt, behalve de bladeren. Verder wordt

alles met santen opgekookt, wanneer men deze boemboe wil gebruiken.

92 Boemboe mangoot

2 Lomboks, 4 kemiries, 2 eetlepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 4 schijfjes laos, 3 schijfjes kentjoor, 1 theelepel trassie, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel zout, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper.

Wanneer men deze boemboe gebruikt, kookt men alles op in santen van $\frac{1}{4}$ klapper en voegt er twee geklutste eieren door. Dient deze boemboe voor visch, dan voegt men er geen eieren bij.

93 Boemboe òpòr

2 Lepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 5 kemiries, een handvol tjerimé, 1 theelepel gebrande trassie, 1 lepel geraspte laos, 1 lepel seréh, fijngesneden, $\frac{1}{2}$ lepel ketoembar, $\frac{1}{4}$ lepel djienten, $\frac{1}{2}$ lepel suiker, 1 à 2 lomboks, 1 djerোক-poeroet-schil, 1 daon salam, zout naar smaak.

De kruiden gestampt, ook de tjerimé fijngeaneden er bij, vervolgens met de santen, de schil en daon salam opgekookt als men deze boemboe wil gebruiken.

94 Boemboe voor ragoût, soep en saus

16 Gram fijne peper, 16 gram fijne kaneel, 16 gram fijne pala, 2 gram fijne djahé, 15 tjengké's fijngestampt.

Al deze specerijen worden goed door elkander vermengd, droog wordt deze boemboe in een goed gesloten stopflesch bewaard.

95 Boemboe sesatée

Wordt gemaakt als de boemboe béséngèk, maar met $\frac{1}{2}$ geraspten klapper en met santen. Het asem- of djerোক-water late men achterwege.

96 Boemboe tjin (Versch)

2 Lepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 5 kemiries, 2 à 4 schijfjes kentjoor, 3 à 4 schijfjes djahé, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 1 theelepel peper, zout naar smaak.

Dit wordt fijngestampt, vermengd en een handvol fijngesneden daon bawang-moeda er bijgevoegd.
Wanneer men deze boemboe bij kip of vleesch gebruikt, voegt men bij de gestampte kruiden nog een rauw ei, een lepel meel en een theelepel zout.
Men wrijft hiermede het vleesch in en braadt dit vervolgens in boter bruin.

SAMBELANS

97 Sambel asem

Een stuk asem ter grootte van een eendenei, evenveel goeladjava en een bierglas water.

Kruiden: 2 fijngesneden lomboks, 2 lepels fijngesneden uien, 1 theelepel zout.

De asem wordt met het water en de suiker gekookt tot een brij. Vervolgens stampet men de kruiden fijn, vermengt ze en doet ze door de asem brij, kookt alles nog eens samen op en zeeft het. Daarna wordt het gezifte nog eens opgekookt, tot alles een dikke massa wordt. Men kan deze sambel lang bewaren.

98 Sambel asem van woenie

Een bordje vol woenie, 1 theelepel rauwe petis oedang, 2 theelepels zout, 1½ theelepel gebrande trassie, 6 of meer stuks lombok, ½ bierglas water.

Alles wordt bij elkander fijngestampt en met water aangelengd. Men eet deze sambel met „lalap” van allerlei groenten of met onrijpe vruchten.

99 Sambel ati I

Levertjes en maagjes van kippen, die men voor het eten geslacht heeft, 4 groote eetlepels uien, 5 sioongs bawang-poetih, 4 lomboks, 5 stukjes fijngesneden laos, 1 lepel fijngesneden seréh, of een stuk ineengedraaid seréh, 1 theelepel zout, ¼ theelepel suiker, een groote lepel asem-water, 2 djerok-poeroet-bladeren, 2 kopjes santen, 4 stuks kemiré en olie.

De levertjes en maagjes worden goed schoongemaakt en aan kleine stukjes gesneden, daarna gekookt. De kruiden, met uitzondering van de bladeren en het stuk seréh, worden fijn-

gestampt en in olie opgebraden, daarna de stukjes lever, enz., het asem-water en de bladeren hierbij gedaan; dit samen met de santen opgekookt, tot de olie er uitkomt.

100 Sambel ati II

Een bordje vol fijngesneden lever van rund of kerbo, 3 eetlepels fijngesneden bawang-mérah, 3 sioongs fijngesneden bawang-poetih, een stuk séréh, 5 schijfjes laos, 4 uitgehaalde kemiries, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ theelepel suiker, santen kental en santen èntjèr van $\frac{1}{2}$ klapper, olie, 1 fijngesneden lombok, asem-water.

De kruiden, behalve de séréh en de lombok fijnstampen en opbraden met olie, daarna de stukjes lever met de lombok en de séréh er bij doen, vervolgens de santen èntjèr er bijvoegen en dit laten inkoken. Dan doet men er de santen kental bij en laat dit alles samen koken, tot de olie er uitkomt.

101 Sambel babi I

1 of $\frac{1}{2}$ pond varkensvleesch, aan dubbelsteentjes gesneden, 4 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, fijngesneden, 5 schijfjes djahé, 5 schijfjes laos, 2 lomboks, 1 theelepel trassie, 2 eetlepels asem-water, 2 lepels mieso, 2 djerook-poeroet en 2 salam-bladeren, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, zout, boter of olie.

Het fijngesneden vleesch kookt men met een weinig water half gaar. Daarna stampt men de kruiden (zonder de bladeren) fijn en braadt ze op. Braad verder de kruiden met het vleesch samen nog eens op met het tamarinde water, en als dit eenigen tijd op het vuur is geweest, doet men er de mieso bij, laat dit nog even met elkaar smoren en voeg daarna de santen, den bouillon en de bladeren daarbij. Men laat dit nu verder koken tot het vleesch gaar is en de olie er uitkomt. Hoe rooder deze sambel babi is, hoe smakelijker het er uitziet.

102 Sambel babi II

Dezelfde hoeveelheid vleesch als hierboven, 4 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 1 theelepel trassie, 1 kopje vol fijngesneden bawang-prij, 2 fijngesneden lomboks, $\frac{1}{2}$ theelepel-tje suiker, 3 lepels asem-water, zout naar smaak, boter, klapper-olie.

Het vleesch wordt als hiervoren gesneden en opgekookt. Ver-

volgens worden de kruiden, met uitzondering van de prij, fijn-gestampt en in boter, of olie gebraden, de stukjes vleesch er bijgevoegd. Daarna doet men het asem-water er bij, met de fijngesneden prij; laat dit nu met den bouillon goed doorkoken, tot alles bijna droog gebraden is.
Dit gerecht kan men ook maken van overgeschoten kip of vleesch.

103 Sambel babi III

$\frac{1}{2}$ Pond varkensvleesch aan dobbelsteentjes gesneden, 4 lepels fijngesneden bawang-mérah, 1 lepel fijngesneden bawang-poetih, $\frac{1}{2}$ theekopje trassiewater, 1 bordje vol gesneden prij of koetjai, 3 lepels mieso, 2 lepels këtjap, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, zout naar smaak.

Bereiding als Sambel babi II (No. 102).

104 Sambel badjak I

10 Kemiries, 5 lepels fijngesneden uien, 8 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 6 heele lomboks, een eetlepel goela djawa, 1 theelepel trassie, 1 theelepel zout, boter, klapperolie.

De kemiries worden uitgehaald, met de kruiden heel fijngestampt, goed met elkander vermengd en in boter of olie gebraden, tot er de olie uitkomt en dit gerecht er rood uit ziet. Men kan deze sambel lang in een stopflesch bewaren. Bij gebruik even op te braden.

105 Sambel badjak II

5 Eetlepels fijngesneden uien, 15 kemiries, 8 sioongs bawang-poetih, 2 volle lepels fijngesneden séréh, $\frac{1}{2}$ lepel fijngesneden laos, 5 lomboks (fijngesneden), 1 eetlepel gewone of javaansche suiker, 2 eetlepels asem-water, 1 eetlepel trassie-water, 1 theelepel zout, 4 djerok-poeroet- en 2 salambladeren, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, boter, klapperolie.

De kemiries worden uitgehaald, gestampt met de kruiden (behalve de bladeren) en daarna met boter of olie opgebraden. Vervolgens voegt men er het asem- en trassie-water bij en laat dit samen nog even braden. Daarna voegt men er de santen bij en kookt dit alles zoolang, tot de olie er uitkomt en de sambel badjak bijna droog is.

106 Sambel badjak III

3 Lepels fijngesneden uien, 1 heele bawang-poetih, fijngesneden, 1 eetlepel goela djawa, 5 stuks gepofte kemiries, 1 groote eetlepel fijngesneden seréh, 4 of 5 lomboks, 6 à 7 schijfjes laos, 1 theelepel zout, 2 djerboek-poeroet-schillen, 2 stuks daon salam, 1 volle eetlepel trassie-water, 1 à 2 eetlepels asem-water, boter, klapperolie.

De gepofte kemiries worden uitgehaald en met de kruiden (behalve de lomboks en de bladeren) fijngestampt en bruin gebraden. Vervolgens wordt de lombok heel fijn gesneden en met het trassie- en asem-water benevens de schillen en bladeren bij de gepofte kemiries gevoegd. Dit wordt samen opgebraden. Wordt het te droog, dan voegt men er een lepel water bij.

In plaats van kemiries, kan men ook 30 à 40 stuks katjang-gorèng gebruiken.

107 Sambel banten

Een jonge kip, 2 lepels fijngesneden uien, 2 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 2 lepels fijngesneden seréh, $\frac{1}{2}$ lepel fijngesneden laos, 4 à 5 schijfjes djahé, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djinten, 2 lepels asem-water, een asem-papje met zout naar smaak aangengelnd, boter, olie, zout.

De kip wordt rauw in stukken gesneden en ingewreven met het asem-papje (z. g. asem-garem), daarna in boter (of klapperolie) bruin gebraden.

Vervolgens worden de opgegeven kruiden fijngestampt, gebraden en de kip er bijgedaan. Braad ze nog even samen op en voeg er het asem-water bij. Laat alles nu op een zacht vuurtje gaar smoren. Wordt het te droog, dan voegt men er wat water bij. Hoe rooder deze sambel er uit ziet, hoe smakelijker.

108 Sambel bawang

Ongeveer 20 bawang-mérah, $\frac{1}{2}$ bawang-poetih, 10 in de lengte doorgesneden en afgekookte lomboks, 1 lepel bruine suiker of goela djawa, 1 theelepel zout, 3 lepels asem-water, boter, klapperolie.

De opgegeven lomboks worden met de hoeveelheid suiker fijngestampt.

De uien worden heel fijn gehakt en met boter opgebraden. Als ze „verslagen” zijn, doet men er de fijngemaakte lomboks bij met het asemwater en laat dit koken tot de uien gaar zijn en de olie er bovenop komt drijven.

109 Sambel betawi asem-manis van vleesch of kip

Een kip of vleesch, in stukken gesneden, 4 lomboks, 4 lepels gesneden bawang-mérah, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 2 lepels asem-water en 2 lepels trassie-water, 1 stuk goels djawa, $\frac{1}{2}$ kopje azijn, boter of olie.

De stukken kip of vleesch met zout inwrijven en in boter of olie droog opbraden, daarna de boemboes fijnstampen, met het asem-water en het trassie-water mengen en dit over de stukjes kip of vleesch doen en alles samen laten doorkoken, tot het is ingekookt.

Daarna roert men er azijn en goels djawa door.

110 Sambel blimbing

Dezelfde bestanddeelen en bereiding als Sambel peparée (zie No. 146). In plaats van peparée neemt men een bordje vol gesneden blimbing.

111 Sambel boeboek kring

Een bord vol ebbie (gedroogde garnalen), 3 lomboks, 5 sioongs bawang-poetih, 1 theelepel kentjor, 1 theelepel zout, 2 djeroek-poeroet-bladeren, 1 theelepel gebrande trassie.

De gedroogde garnalen worden even geroosterd en fijngestamp; daarna stampt men de kruiden fijn en vermengt dit met de garnalen, die men verder tot poeder stampt. (Droog gerecht).

112 Sambel boeboek kring van katjang bras

Een bord vol katjang bras, 1 theelepel gebrande trassie, 3 lomboks, 5 schijfjes kentjor, 2 djeroek-poeroet-bladeren, 2 theelepels zout.

De katjang bras wordt droog opgebraden, zonder olie, daarna met de kruiden zoo fijn mogelijk gestamp tot poeder.

N.B. De katjang bras kan men ook eerst droog braden, vervolgens in een zeef doen en er water over gieten en, als het water uitgelekt is, de katjang met de kruiden fijnstampen.

- 113 Sambel boeboek kring van katjang idjoe**
Een bord vol katjang idjoe, 2 lomboks, 5 schijfjes kentjor, 1 theelepel gebrande trassie, 1 theelepel zout, 2 djeroek-poeroet-bladeren (geroosterd).

- 114 Sambel boeboek dèndèng**
Geroosterde en gestampte dèndèng (geen gruis), 1 theelepel trassie, 5 schijfjes kentjor, 5 sioongs bawang-poetih, 1 lombok, 1 theelepel zout, 1 theelepel djeroek-poeroet-bladeren.

Men stampt de kruiden fijn, doet er daarna de stukjes dèndèng bij, en stampt dit verder tot poeder. Men eet deze sambel bij de ketoepat.

- 115 Sambel boedak**
40 Lomboks, de pitten er uit, 30 kemiries, 4 lepels fijngesneden bawang-mérah, 1 lepel fijngesneden bawang-poetih, (beide uisorten samen geelgebraden), 1 vingerlengte seréh, 2 daon salam, 3 daon djeroek-poeroet, zout naar smaak, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, olie.

De lomboks worden met de kemiries fijngestampt, vervolgens braadt men ze met de geelgebraden uien, de seréh, de daons samen in olie op. Doet er het zout en de santen kentel bij en laat dit samen braden tot de olie er uit komt.

- 116 Sambel boontjes**
Een bordje vol gesneden snijboontjes, 3 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 2 groene en 1 roode lombok (fijngesneden), 1 lepel fijngesneden seréh, 5 stukjes laos, $\frac{1}{2}$ theelepel suiker, 1 theelepel zout, 2 lepels trassie-water, $\frac{1}{2}$ lepel asem-water, een kopje santen, boter of olie.

De kruiden worden gestampt en met boter opgebraden, daarna de boontjes er bijgedaan, vervolgens het trassie- en asem-water daarbij gevoegd. Dit wordt samen gekookt en na eenigen tijd de santen er bijgedaan.
Verder koken, tot de olie er uitkomt.

- 117 Sambel brandal**
10 Gepofte lomboks, 8 kemiries, 1 theelepel gebrande trassie, 1 theelepel zout, 2 à 3 lepels asem- of djeroek-water, 2 djeroek-

poeroet-bladeren, boter, klapperolie.

De lomboks worden met de kruiden (behalve de bladeren) fijngestampt — de kemiries worden daartoe eerst uitgehaald — daarna met boter of olie opgebraden, tot alles bijna droog is; daarna voegt men er het asem- of djerook-water bij met de djerook-poeroet-bladeren, en laat dit nog eens samen braden tot de olie er uitkomt.

Deze sambel kan men eenige dagen bewaren.

Indien men overgeschoten vleesch heeft, kan men dit met deze sambel vermengen.

118 Sambel daging

Een half pond vleesch, 2 lepels fijngesneden uien, 5 sioongs bawang-poetih, 4 schijfjes laos, 1 theelepel zout, 1 theelepel trassie, $\frac{3}{4}$ theelepel suiker of een klein stukje goela djawa, 2 djerook-poeroet-bladeren, 2 salam-bladeren, 1 lepel trassie-water, 1 lepel asem-water, boter, klapperolie, 2 lomboks.

Het vleesch snijdt men aan kleine stukjes. Al de kruiden, behalve de bladeren en één lombok, stampt men fijn, daarna braadt men dit op en doet er het vleesch, de andere, fijngesneden, lombok en de opgegeven bladeren bij. Voeg er vervolgens het trassie- en asem-water bij, braad dit tot de olie er uitkomt en het gerecht er geel-bruin begint uit te zien.

Men kan, in plaats van vleesch, ook aan kleine stukjes gesneden lever nemen.

119 Sambel djelanta

6 Groene en 6 roode lomboks, 1 theelepel trassie, 1 theelepel zout, een paar lepels water, boter, klapperolie.

De roode en groene lomboks worden heel fijn gesneden en in boter (of olie) opgebraden. Daarna neemt men ze uit de olie en stampt ze met de trassie en het zout fijn. Vervolgens braadt men ze in dezelfde olie weder op en voegt er het water bij, laat het zoo bijna droogbraden.

120 Sambel djerook-nipis

Een paar djerook-nipis, aan schijfjes gesneden, 4 lomboks, 1 stukje gepofte trassie.

Het sap uit de schijfjes djerook met de hand uitpersen; vervolgens de lomboks met de trassie en de djerookschillen tesamen fijnstampen en als alles goed fijn is, dit met het djerooksap roeren.

121 Sambel dèndèng

De kruiden evenals van de Sambel boeboek dèndèng; men voegt er een kopje santen bij.

Hierbij wordt de dèndèng geroosterd en aan stukjes gescheurd (niet gestampt), bij de kruiden gevoegd en samen met de santen opgebraden, tot de olie er uitkomt.

122 Sambel daon bawang of prii

Fijngesneden daon bawang, 1 lepel zout, 2 lepels fijngesneden bawang mérah, 1 fijngesneden lombok, 4 uitgehaalde kemiries, 2 lepels ajer djerook, santen.

Daon bawang goed met zout kneden (rames) daarna uien, lombok en kemirie samen fijnstampen, met santen opkoken, tot de olie er uitkomt, over de bawang gieten en hierover ajer djerook persen.

123 Sambel gòdók I

Groenten als; kool, boontjes, peultjes, katjang-pandjang (fijngesneden), fijngesneden petée, een bord vol gepelde garnalen.

De kruiden zijn; 2 eetlepels fijngesneden gebraden uien, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 5 schijfjes laos, 1 theelepel gebrande trassie, 4 stuks gepofte kemiries, 2 eetlepels fijngesneden en gebraden lomboks, $\frac{1}{2}$ lepel ketoembar, 1 lepel vol fijngesneden lombok idjoe, 1 theekopje fijngesneden blimbing, santen van één klapper. Boter of olie, 1 theelepel zout, een stukje djerook-poeroet-schil.

De groenten worden, met wat zout, in water afgekookt; giet dan het water er af en doe er de santen bij met de djerook-poeroet-schil, de gebraden lomboks en de gebraden uien. Daarna stampt men de kruiden fijn, voegt dit bij het vorige en laat dit verder samen gaar koken, tot het een dikke brj wordt.

124 Sambel gòdók II

Enige blimbings, 3 lepels bawang mérah, 1 lombok of meer,

een stukje trassie, een paar schijfjes seréh of een stukje seréh, 4 schijfjes laos of meer, of 3 schijfjes kentjoor, een theekopje vol oedang kring, santen èntjèr, zout.

Men wascht de blimbings en kookt ze of koekoest ze bijna gaar (lajoe). Daarna overgiet men ze met koud water. De kruiden stampst men fijn en doet daarna ook de fijngemaakte oedang kring er bij en kookt alles bij elkaar op met wat santen èntjèr. Na een poosje doet men er wat dikke santen bij en dient het warm bij de rijsttafel voor.

125 Sambel ikan kring (laút)

Een theebordje gerafelde ikan kring (di wir-wir), 3 lepels fijngesneden bawang mérah, 1 lepel fijngesneden lombok, 2 lepels asem-water of ajer djeroek, olie.

De uien worden met de lomboks fijngestampt daarna met de gerafelde visch in olie opgebraden. Vervolgens voegt men er het asem-water bij en kookt deze sambel, tot ze droog begint te worden.

126 Sambel kemantèn

10 Groene en 10 roode lomboks, 4 lepels fijngesneden uien, 4 sioonga bawang-poetih, 5 schijfjes laos, 1 lepel fijngesneden seréh, een volle theelepel trassie, $\frac{1}{2}$ theelepel witte suiker, 1 lepel asam-water, 2 kopjes santen, zout naar smaak, boter, klapperolie.

De lomboks snijdt men fijn en kookt men af. Leg ze daarna eenigen tijd (een uurtje) in koud water te weeken en pers ze uit.

Nu stampst men de kruiden samen fijn, braadt ze op in 2 lepels boter (of olie), doet er de uitgeperste lomboks bij, voegt hier eerst het asem-water, daarna de santen bij en laat dit samen koken tot de olie er uitkomt.

127 Sambel katjang-goréng of pinda

Dezelfde bestanddeelen als van Sambel badjak II en (of) Sambel badjak III, maar in plaats van 5 kemiries neemt men ongeveer 30 katjang-goréng, met bijvoeging van $\frac{1}{2}$ theelepel suiker en wat meer seréh. Bereiding: Als van de Sambel badjak (No. 104).

128 Sambel katjang pandjang

2 Theekopjes vol katjang pandjang fijngesneden, 2 fijngesneden sioongs bawang-poetih, 2 lepels fijngesneden bawang merah, 1 lombok, 5 schijfjes laos, 1 stukje gebrande trassie, zout, olie, santen kentel.

De uien en boemboes worden fijngestampt, de katjang half-gaar gekookt, daarna worden de boemboes gebraden en de katjang er bij gedaan. Voeg er dan de santen bij en laat dit alles koken, tot de olie er uitkomt.

129 Sambel kemirie

15 à 20 Kemiries, 10 roode lomboks, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 theelepel trassie, $\frac{1}{2}$ theelepel suiker, 1 à 2 lepels asem-water, zout naar smaak, boter, klapperolie.

De kemiries worden uitgehaald en zeer fijn gestampt, de lomboks in de lengte doorgesneden, de pitten er uit gehaald en tweemaal afgekookt, vervolgens met de trassie, de bawang-poetih en de kemiries fijn gestampt. Hierna fruit men het in boter of olie, voegt er het asem-water bij en laat dit daarna koken, tot de olie er uitkomt.

130 Sambel ketimoen I

Eenige komkommers, 6 gepofte kemiries, 2 lomboks, 1 theelepel trassie, $\frac{1}{2}$ kopje azijn, 1 theelepel zout.

De komkommers worden aan dunne schijfjes gesneden en met zout ingewreven, waarna men ze aldus eenigen tijd laat staan (een half à één uur). Daarna worden ze op een schaal netjes geschikt. De kemiries worden uitgehaald en met de lomboks, trassie en het zout gestampt, daarna met den azijn aangelengd en deze saus over de komkommers gegoten.

131 Sambel ketimoen II

Komkommers, 2 lomboks, 1 lepel fijngesneden uien, 2 sioongs bawang-poetih, 4 gepofte kemiries, 1 theelepel gebrande trassie, 1 theelepel zout, 1 theelepel mosterd, $\frac{1}{4}$ theelepel suiker, $\frac{3}{4}$ theekopje azijn.

Bereiding als hierboven. De kruiden bij elkander stampen en met den azijn tot een dun papje maken, vervolgens gieten over



de geaneden komkommers, die op een schaalte netjes zijn gerangschikt.

- 132 **Sambel ketimoen III**
Kommers bereid als in No. 130 (ketimoen I), 2 eetlepels gestampte ebbie, 2 lomboks zonder pitten, 1 theelepel zout, ½ kopje azijn.

Ebbie met lomboks en zout fijnstampen en met de azijn tot een dun papje geroerd, dat over de ketimoen wordt gegoten.

- 133 **Sambel klappa I**
Een halve geraspte klapper, 3 lomboks, 2 theelepels zout, 1 theelepel trassie, 5 schijfjes laos, 2 djeroek-poeroet-schillen, boter, klapperolie.

De kruiden worden fijngestampt en met den klapper in boter geel-bruin gebraden, daarna fijngestampt.

Men kan ook eerst den klapper (zonder boter) geel braden vervolgens de kruiden stampen en fruiten in boter en daarna den gebakken klapper met de djeroek-poeroet-schillen er door roeren.

- 134 **Sambel klappa II (rauw)** (Ook wel „oerap” genoemd)
Een halve klapper, waarvan de bruine buitenschil is afgehaald, 2 lomboks, 5 schijfjes kentjor, 4 plakjes laos, 2 sioongs bawang-poetih, 1 theelepel zout, 1 theelepel trassie, 2 djeroek-poeroet-bladeren en kemangie-blaadjes.

De klapper wordt geraspt, de kruiden met de djeroek-poeroet-bladeren heel fijn gestampt, daarna wordt dit door den geraspten klapper vermengd (ramèd). Dit mengsel wordt op een schaalte gerangeerd en met de kemangie-blaadjes netjes opgesierd.

- 135 **Sambel kloewèk**
20 Kloewèkpitten, 1 kopje heet water, 3 lepels asem-water, 10 fijngesneden bawang-mérah, 6 sioongs bawang-poetih, 5 schijfjes laos, 1 theelepel trassie, 4 lomboks, 4 lepels olie of boter, zout naar smaak.

De kern wordt uit de kloewèks gehaald en in heet water

geweekt, dan haalt men ze er uit en wrijft ze fijn met asem-water. De uien, laos en trassie worden samen fijngestampt en met de fijngesneden lomboks in de olie opgebraden. Daarna doet men er het kloewekpajje door en kookt dit alles, tot het dik is geworden.

136 Sambel kool

Een half kooltje, zoo fijn mogelijk gekorven (als rampé), 4 lepels fijngesneden uien, 6 sioongs bawang-poetih, 1 lepel fijngesneden seréh, 5 schijfjes laos, 8 afgekookte in de lengte doorsneden lomboks, 1 theelepel zout, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, boter, klapperolie.

De afgekookte lomboks worden met de kruiden fijngestampt, daarna met boter halfgaar opgebraden; hierna voegt men er de fijngesneden kool bij en doet er de santen bij, als de kool halfgaar is gebraden. Laat dit zoo, toegedekt, verder gaar stoven.

Men kan bij deze sambel wat versche gepelde garnalen voegen, dan doet men er wat citroensap door.

137 Sambel lobak

6 à 8 Lobaks, fijngesneden, $\frac{1}{2}$ theelepel trassie, 1 lombok, 2 à 3 lepels azijn, $\frac{1}{2}$ theelepel zout.

Men strooit wat zout op de aan plakjes fijngesneden lobaks, en laat dit aldus een uurtje staan. Daarna wast men ze af, wringt ze voorzichtig uit en plaatst ze op een schaal. Vervolgens stampst men de opgegeven kruiden fijn, vermengt ze met den azijn en giet deze saus over de lobaks.

138 Sambel lombok I of Sambel tjabé

10 à 15 Gepofte lomboks, 2 eetlepels fijngesneden uien, 5 sioongs bawang-poetih, 6 schijfjes laos, 1 theelepel trassie, 1 eetlepel bruine of javaansche suiker, 1 à 2 lepels asem-water, 1 theelepel zout, een kopje santen. Boter, klapperolie.

De lomboks worden in de lengte doorsneden en de pitten er uitgehaald. Daarna worden zij fijn gestampt met wat zout en even in boter opgebraden. Nu stampst men de kruiden fijn en braadt ze ook in boter, voegt er de fijngestampte lomboks bij



met het asem-water en laat dit samen nog een tijdje doorbraden. Eindelijk voegt men hier de santen bij en laat alles verder doorbraden tot de olie er uitkomt.

139 Sambel lombok II

40 Lomboks, 2 theelepels gebrande trassie, 6 lepels fijngesneden uien, 1½ theelepel zout, boter, klapperolie.

De lomboks worden met de trassie fijngestampt, vervolgens even in boter gefruit. Daarin stampst men de fijngesneden uien met het zout door elkander en voegt dit bij de gebraden lomboks. Laat dit samen gaar braden.

Deze sambel, eenmaal koud geworden, kan men in stopflessen dagen lang goed bewaren.

140 Sambel malakka

10 Roode lomboks, 6 sioongs bawang-poetih, 1 lepel fijngesneden laos, 1 lepel fijngesneden seréh, 2 theelepels trassie, 30 fijngesneden kleine uitjes, 2 lepels asem-water, santen van ½ klapper, 2 theelepels zout, boter, klapperolie.

De lomboks worden eerst van de pitten ontdaan en met het zout fijngestampt. Vervolgens worden de kruiden fijngestampt en in drie lepels boter of olie gebraden. Hierna voegt men er de fijngestampte lomboks bij met het asem-water, laat dit nog een tijdje doorbraden, voegt daarna de santen hierbij en braadt dit verder tot de olie er uitkomt. Hoe rooder deze sambel is, hoe smakelijker.

141 Sambel mieso

1½ Kopje mieso (gekookte), 4 sioongs gesneden bawang-poetih, 2 eetlepels fijngesneden gebraden uien, 1 eetlepel fijngesneden lombok, 1 kopje water, 1 kopje fijngesneden tjermé, 1 theelepel zout, boter of klapperolie.

De gekookte mieso wordt even opgebraden, daarna de lomboks met de gebraden uien vermengd en dit alles samen in boter gefruit. Het water en de tjermé wordt onder het braden er bij gevoegd met het zout en wordt dit verder gesmoord, tot de tjermé gaar is.

In plaats van tjermé kan men een zelfde hoeveelheid fijngesneden blimbing asem of mangga moeda gebruiken.

142 Sambel obi

Eenige fijngekneusde (gekookte) obi's, 2 lepels fijngesneden lombok, 1 theelepel zout, boter, ajer djeroek.

De lomboks worden fijngestampt, even in boter opgebraden, daarna met zout en ajer djeroek (2 à 3 lepels) vermengd en deze saus over de obi's gestort.

143 Sambel oedang basa

Een bordje vol gepelde verse garnalen, 4 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 à 2 fijngesneden lomboks, 5 schijfjes laos, 2 djeroek-poeroet-bladeren, 1 lepel asem-water, 1 lepel trassie-water, 1 theelepeltje goela djawa, santen van $\frac{1}{4}$ klapper, 1 daon salam, zout naar smaak, boter of olie, 1 eetlepel fijngesneden seréh.

De kruiden, behalve de bladeren, worden gestampt en daarna in boter of olie gefruit, de garnalen er bij gedaan met het trassie- en het asem-water en dit eenigen tijd, onder doorroeren, op het vuur gehouden. Daarna doet men er santen bij; laat dit koken tot de olie er uitkomt en dit gerecht er rood uitziet.

Wil men dit gerecht een nog rooder kleur geven, dan worden twee lomboks méér gebruikt, waarvan de pitten eerst zijn uitgehaald, en die daarna ragfijn gesneden en fijngestampt worden en eindelijk door de sambel geroerd worden.

144 Sambel oedang kring

Een bordje vol geweekte gedroogde garnalen, 2 lepels fijngesneden uien, 5 sioongs fijngesneden bawang-poetih 1 lepel fijngesneden seréh, 5 schijfjes laos, 1 theelepel zout, 1 theelepel trassie, $\frac{1}{2}$ theelepel suiker, 2 lomboks, 1 lepel asem- of djeroek-water, 2 djeroek-poeroet-bladeren, 1 à 2 kopjes santen, boter, klapperolie.

De kruiden worden fijngestampt, in boter of olie gebraden, daarna het asem-water er bij gedaan met de djeroek-poeroet-bladeren. Hierna doet men er de geweekte garnalen bij, roert dit nog even om en doet er de santen bij.

Men blijft dit roeren, tot de garnalen gaar zijn en de sambel er rood begint uit te zien.

- 145 Sambel oedang kring, bij ketoepat
5 Eetlepels gedroogde garnalen (ebbie), 5 sioongs fijngesne-
den bawang-poetih, 5 schijfjes kentjor, 1 theelepel gebrande
trassie, $\frac{3}{4}$ theelepel zout, 4 djerok-poeroet-bladeren.

De ebbie wordt geroosterd of droog gebraden; vervolgens
stamp men de kruiden fijn, daarna doet men er de garnalen
bij en stampt dit nog eens samen fijn.

Deze poeder (boeboek) wordt droog bij de ketoepat voor-
gediend.

- 146 Sambel peparée
2 à 3 Fijngesneden peparées, zout, 3 lepels fijngesneden bawang
mérah, 4 sioongs bawang poetih, 1 eetlepel séréh, 1 lombok,
5 schijfjes laos, 5 uitgehaalde kemiries, 1 stukje trassie, santen
kentel en santen èntjèr van $\frac{1}{2}$ klapper, olie.

De peparées worden met zout goed *geramesd*, het water er van
weggeworpen. De boemboes worden samen fijngestamp en met
olie gebraden.

Als ze geel begint te zien, doet men er de santen èntjèr en de
peparée in. Is dit ingekookt dan de santen kentel bijvoegen en
laten doorkoken; (adoek-adoek).

Sambel-blimbing (No. 110) wordt met dezelfde bestanddeelen
en op dezelfde wijze bereid.

- 147 Sambel petée I
2 Of meer lomboks, 1 kopje vol petée-boonen, 3 lepels fijnge-
sneden uien, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 5 schijfjes
laos, 1 stuk séréh, een kopje vol gepelde rauwe garnalen, (dit
naar verkiezing), 1 eetlepel trassie-water, 1 eetlepel asem- of
djerok-water, 1 kopje santen, zout naar smaak, boter, klapper-
olie.

De petée-boonen snijdt men fijn en kan men, naar keuze,
eerst afkoken. (Sommigen koken de rauwe petée pas in de
sambel). De kruiden worden, met uitzondering van één lom-
bok en de séréh, fijngestamp en in boter gebraden. Nu wordt
de andere lombok heel fijn gesneden en met het trassie- en
asem-water door de gebraden kruiden vermengd. Laat dit
samen even doorkoken en voeg daarna de petée-boonen (c. q.
en de garnalen) er bij, en eindelijk de djerok-poeroet-bladeren

met de santen.

Alles verder gaar koken, tot de olie er uitkomt.

148 Sambel petée II

Petée-boonen, in stukjes gesneden, 3 lepels roode uitjes, 2 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 5 kemiries, uitgehaald, 5 schijfjes zeer fijngestampde laos, 2 lepels oedang kring, fijngestampt, 1 fijngesneden lombok, 1 stuk asem of 2 lepels asem-water, 1 stukje goela djawa, zout.

De uitjes worden in olie lichtbruin gebraden en voegt men er de fijngesneden lombok bij en vervolgens de fijngestampde kruiden en oedang en de petée, doet er dan 't asem-water bij en de verdere ingrediënten en wat water. Laat alles, ook de petée-boonen, gaar koken.

149 Sambel petis

4 Lepels rauwe petis, 3 lepels fijngesneden uien, 2 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 2 fijngesneden lomboks, 1 lepel fijngesneden temoe koentjie, 1 theelepel fijngesneden laos, een theelepel fijngesneden djahé, 1½ lepel fijngesneden seréh, 2 theelepels trassie, een weinig suiker naar smaak, 1 of meer kopjes asem-water, 2 djeroek-poeroet-bladeren, een salam-blad, zout, santen, een kopje vol en evenveel warm water, boter, klapperolie.

Bovengenoemde kruiden, met uitzondering van de petis, trassie, lomboks, de djeroek-poeroet- en salam-bladeren, worden fijngestampt en in goed boter of olie gefruit; daarna, als de uien bijna gaar zijn, maakt men de trassie met wat water fijn en voegt dit met het asem-water en het kopje warm water bij de gebraden kruiden; vervolgens doet men hier de vier lepels rauwe petis bij en roert er in, tot de petis versmolten is. Daarna doet men er de djeroek-poeroet- en salam-bladeren bij, laat dit alles goed koken, voegt er dan de santen bij en laat alles hierin doorkoken, tot de olie er uitkomt.

150 Sambel petis djawa

1½ Lepel rauwe petis oedang, 2 eetlepels fijngesneden bawang-mérah, 2 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 eetlepel fijngesneden koenjit, 1 eetlepel fijngesneden seréh, zout naar smaak, 12 eetlepels santen kentel, 7 eetlepels asem-water, eenige

stukjes fijngesneden daon djerook-poeroet, 1 of 2 fijngesneden lomboks, 4 eetlepels klapperolie, suiker naar smaak.

Bereiding geheel dezelfde als van de gewone Sambel petis, hierboven (No. 149).

151 **Sambel poja I bij ketoepat**

Een halve geraspte klapper, droog gebraden (geel bruin), 1 theelepel gebrande trassie, 1 lepel ketoembar, 4 schijfjes laos, 4 djerook-poeroet-bladeren, $\frac{1}{2}$ lepel zout.

De kruiden stampen men met elkander fijn, braadt ze even droog op met den gebakken klapper. Men kan dit gerecht, als het koud geworden is, tot poeder fijnstampen.

152 **Sambel poja II**

Geraspte klapper, 1 eetlepel zout, 2 spaansche pepers, 6 knoflookpitjes, 4 blaadjes daon djerook-poeroet, olie.

De lomboks en knoflookpitjes fijnsnijden en stampen, dan dit lichtbruin braden met het gestampte en de andere ingrediënten. Koud geworden, wordt dit alles tot poeder gestampt en in fleschjes bewaard.

153 **Sambel serdadoe**

Een bordvol fijngesneden uien, 10 fijngesneden lomboks, 1 lepel trassie-water, zout, boter, klapperolie.

Men begint met de boter of de olie op te zetten; begint de boter te braden, dan doet men er de uien en de lomboks in en roert dit tot de uien bijna gaar zijn. Daarna doet men er het trassie-water in en laat dit verder, gedekt, gaar smoren. Zijn de uien gaar, dan is het gerecht voor het gebruik geschikt. Men kan dit gerecht lang bewaren. De soldaten nemen ze wel eens, als toespijs, op marsch mede.

154 **Sambel selderie**

Dezelfde bestanddeelen als bij Sambel ketimoen I; in plaats van komkommer neemt men een bordje vol jonge selderie-blaadjes.

Bereiding als bij de Sambel ketimoen I (No. 130); velen doen de

blaadjes even in kokend water, alvorens ze met de saus te overgieten. Men kan echter de blaadjes ook rauw laten.

155 Sambel seréh

2 Lepels fijngesneden uien, 4 sioongs gesneden bawang-poetih, 2 lomboks, 4 eetlepels versch gesneden seréh, 1 theelepel zout, 1 theelepel trassie, $\frac{1}{2}$ theelepel suiker, 1 lepel asem- of djerook-water, 2 djerook-poeroet-bladeren, boter, klapperolie.

Men stampt de kruiden, behalve de seréh en de bladeren, fijn, braadt ze op met goed boter of olie, doet er daarna de seréh en de djerook-poeroet-bladeren bij, braadt dit samen nog even op en giet er daarna het asem- of djerook-water over; laat alles vervolgens zoo droog mogelijk braden.

156 Sambel van tomaten

4 of 5 Rijpe tomaten, 2 lepels fijngesneden uien, $\frac{1}{2}$ notemuskaat, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, $\frac{1}{4}$ kopje azijn, boter en zout.

De rijpe tomaten snijdt men fijn, terwijl men de uien met het zout, de peper en de muskaatnoot te samen fijnstampt. Daarna braadt men deze kruiden op met boter, doet er de gesneden tomaten en den azijn bij. Kook dit alles, tot het zeer gaar wordt, als marmelade.

De sambel kan, koud, zeer goed bij koud vleesch worden gebruikt.

157 Sambel telor

4 à 5 Hardgekookte eieren, 2 eetlepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 5 kemiries, uitgehaald, 5 schijfjes laos, $\frac{1}{2}$ eetlepel fijngesneden seréh, $\frac{1}{2}$ theelepel suiker, 1 theelepel rauwe trassie, 1 heele en 1 fijngesneden lombok, 1 eetlepel asem- of djerook-water, $\frac{1}{2}$ kopje santen, zout, boter, klapperolie.

De hardgekookte eieren worden in vierde parten gesneden en op een schaalkje gerangeerd.

De kemiries stampt men met al de kruiden, behalve de fijngesneden lombok, fijn; braadt dit daarna met boter of olie op; vervolgens doet men er het asem of djerook-water bij, laat dit samen koken en doet er daarna de santen bij. Dit laat men dan met de fijngesneden lombok doorkoken tot een papje. Wordt dit dik, dan giet men het over de eieren heen.

blaadjes even in kokend water, alvorens ze met de saus te overgieten. Men kan echter de blaadjes ook rauw laten.

55 Sambel seréh

2 Lepels fijngesneden uien, 4 sioongs gesneden bawang-poetih, 2 lomboks, 4 eetlepels versch gesneden seréh, 1 theelepel zout, 1 theelepel trassie, $\frac{1}{2}$ theelepel suiker, 1 lepel asem- of djerook-water, 2 djerook-poeroet-bladeren, boter, klapperolie.

Men stampt de kruiden, behalve de seréh en de bladeren, fijn, braadt ze op met goed boter of olie, doet er daarna de seréh en de djerook-poeroet-bladeren bij, braadt dit samen nog even op en giet er daarna het asem- of djerook-water over; laat alles vervolgens zoo droog mogelijk braden.

56 Sambel van tomaten

4 of 5 Rijpe tomaten, 2 lepels fijngesneden uien, $\frac{1}{2}$ notemuskaat, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, $\frac{1}{4}$ kopje azijn, boter en zout.

De rijpe tomaten snijdt men fijn, terwijl men de uien met het zout, de peper en de muskaatnoot te samen fijnstampt. Daarna braadt men deze kruiden op met boter, doet er de gesneden tomaten en den azijn bij. Kook dit alles, tot het zeer gaar wordt, als marmelade.

De sambel kan, koud, zeer goed bij koud vleesch worden gebruikt.

57 Sambel telur

4 à 5 Hardgekookte eieren, 2 eetlepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 5 kemiries, uitgehaald, 5 schijfjes laos, $\frac{1}{2}$ eetlepel fijngesneden seréh, $\frac{1}{2}$ theelepel suiker, 1 theelepel rauwe trassie, 1 heele en 1 fijngesneden lombok, 1 eetlepel asem- of djerook-water, $\frac{1}{2}$ kopje santen, zout, boter, klapperolie.

De hardgekookte eieren worden in vierde parten gesneden en op een schaalte gerangeerd.

De kemiries stampt men met al de kruiden, behalve de fijngesneden lombok, fijn; braadt dit daarna met boter of olie op; vervolgens doet men er het asem of djerook-water bij, laat dit samen koken en doet er daarna de santen bij. Dit laat men dan met de fijngesneden lombok doorkoken tot een papje. Wordt dit dik. dan giet men het over de eieren heen.

Dezelfde kruiden gebruikt men ook voor de Sambel gorèng dadar en Sambel gorèng tjeplok.

158 Sambel terie

Een bordje vol gebraden ikan terie, 6 afgekookte lomboks, 6 sioongs bawang-poetih, 5 schijfjes laos, 5 schijfjes temoe-koentjie, 4 schijfjes kentjoor, 4 daon djerok-poeroet, 1 stukje trasie, olie, 2 theekopjes santen.

De terie kan men heel laten of fijnstampen; de boemboes worden heel fijngestampt en tezamen in olie opgefruit; dan voegt men er 2 kopjes santen bij met de ikan terie en laat dit koken tot de olie er uitkomt.

159 Sambel tèrong

Een theebordje vol fijngesneden tèrong-mérah, $\frac{1}{2}$ gebrande (di bakar) geraspte klapper, 1 lombok, 2 lepels fijngesneden bawang-mérah, 1 à 2 lepels ajer djerok, olie.

De uien worden met de lombok en den klapper fijngestampt, daarna even opgebraden, zoodat de uien geel zien, vervolgens met de ajer djerok vermengd en dit papje over de (rauwe) fijngesneden tèrongs gestort.

160 Sambel troeboek

2 Stuks troeboek, 4 lepels fijngesneden uien, 5 sioongs bawang-poetih, 2 heele en 3 fijngesneden lomboks, 5 schijfjes laos, 4 lepels azijn, $\frac{1}{2}$ kopje water, zout, boter of olie.

De troeboeks worden eerst goed schoongewasschen en met een drogen doek goed afgeveegd; daarna braadt men ze heel op, laat ze vervolgens koud worden en snijdt ze dan in stukjes, ter grootte van dobbelsteentjes.

Men stampt nu de kruiden bij elkander fijn, behalve de drie fijngesneden lomboks, fruit ze in boter of olie op, doet hier de troeboek met de fijngesneden lomboks bij, daarna de vier lepels azijn en dan het water en laat dit samen door-koken, tot het bijna droog is.

161 Roedjak gobat

Petis ikan of petis oedang (een lepel vol), 2 fijngesneden lomboks, 1 theelepels trassie, $\frac{3}{4}$ lepel suiker (of iets meer naar

verkiezing), een of meer lepels azijn.

Men stampt de lomboks fijn met de suiker en de trassie; daarna roert men de petis aan met den azijn, doet er de fijngestampte kruiden door en mengt dit goed tot een pap dooreen.

Deze roedjak eet men met rauwe groenten, als: komkommers, pepaja, bangkawang, enz.

162 Roedjak manis

10 Lomboks, een stuk goela-djawa of 1 eetlepel gewone suiker, 2 theelepeltjes asem, 1 theelepel trassie, 1 theelepel zout, water (of këtjap).

Alle bovenvermelde kruiden worden fijngestampt en naar verkiezing met water (of këtjap) aangelengd.

Deze roedjak wordt evenzoo met rauwe of gekookte groenten, danwel met onrijpe vruchten gegeten.

163 „Oerap” boontjes

Maak Sambel klappa II (rauw), ook „oerap” genoemd in West-Java. Kook een hoeveelheid katjang-pandjang, boontjes of daon bliendjoe, enz. gaar, doe die boontjes of bladeren op een schaalte en overstrooi het met de „oerap”. Men kan het petis en niet petis maken door er lombok bij te stampen of geen lombok te gebruiken.

164 Petis

Dezelfde kruiden als van de Sambel petis.

Bereiding evenals van de Sambel petis (No. 149).

Men kan bij deze petis de santen weglaten en er meer asem-water aan toevoegen en daarmee tot een dikke pap opkoken. Men kan de petis dan langer bewaren.

165 Petis gòdòk

4 Eetlepels gesneden uien, 2 sioongs gesneden bawang-poetih, 5 schijfjes laos, 1 lepel fijngesneden temoe-koentjie, 2 lepels klapperolie, 2 à 3 lepels rauwe petis, 4 lepels santen, 1 daon djeroek-poeroet, zout en suiker naar smaak, 4 hardgekookte eieren, in vierdeparten gesneden.

De boemboes worden samen fijngestampt, in de klapper-

olie gefruit en als het goed aan het braden is, doet men er de lepels petis bij, met de santen en de daon djerook-poeroet met zout en suiker naar smaak. Men braadt dit tot de olie er uit komt.

Men dient dit voor, met de in parten gesneden eieren er boven op.

166 Petis boembœ of Petis djawa

2 à 3 Lepels rauwe petis, 4 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 1 heele en 1 fijngesneden lombok, 5 schijfjes laos, 5 schijfjes djahé, 6 schijfjes temoe-koentjie, 2 volle lepels fijngesneden seréh, 1 theelepel trassie, 1 theelepel fijngesneden koentjit, 1 theelepel suiker of een stukje goela-djawa, 2 lepels asem- of djerook-water, djerook-poeroet-bladeren, 1 daon salam, boter, klapperolie.

Met uitzondering van de fijngesneden lomboks en de opgegeven bladeren, worden al de overige kruiden samen fijngestampt, daarna in boter of olie gefruit, vervolgens de petis er bij gedaan en dit tezamen geroerd, tot de petis gesmolten is. Daarna roert men er het asem-water doorheen. Laat dit nog even samen koken en voeg er daarna de santen bij. Koken tot de olie er uitkomt.

N. B. Men kan ook gesneden petée-boontjes met deze petis samen opkoken.

167 Pétjél ajam

Een kip, 2 lepels gesneden uien, 3 sioongs bawang-poetih, 5 gepofte kemiries, 1 theelepel gebrande trassie, 1 theelepel zout, 5 schijfjes kentjoor, (naar verkiezing 1 theelepel fijngesneden seréh), santen, djerook-water, kemangie-blaadjes.

De kip wordt geroosterd en, als ze gaar is, het vleesch er afgenomen en aan reepen gescheurd. Dit vleesch op een schaalje doen.

Nu stampt men de kruiden fijn, lengt ze aan met de santen, warmt dit, onder aanhoudend roeren, even op, voegt er het djerook-water bij en giet vervolgens dit papje over het kippen-vleesch; men versiert dit gerecht met kemangie-blaadjes.

Men kan deze aldus bereide kruiden ook over gekookte groenten doen, dan heet het gerecht: Pétjél-sajoran of Gado-gado, (Zie hierachter: Djanganan, No. 172).

- 168 **Pëtjël mangga moeda of Trantjam mangga moeda**
Een bordvol fijngesneden rauwe mangga of mangga mêngkèl, 2 lomboks, 2 sioongs bawang-poetih, 2 lepels fijngesneden uien, 5 kemiries, 1 theelepel trassie, 1 kopje santen, zout naar smaak.

De fijngesneden mangga wordt rauw, of even in warm water gedoopt, gebruikt. De kruiden stampen men fijn, warmt ze even met de santen, al roerende, op, tot alles dik wordt en giet dit dan over de mangga, die te voren op een schaal is gerangschikt.

- 169 **Pëtjël selderie**
Dezelfde kruiden als hierboven; maar in plaats van santen gebruikt men $\frac{3}{4}$ kopje azijn.

Een bordje vol selderie wordt op een schaal gerangschikt; de kruiden worden met den azijn tot een papje gekookt en er overheen gegoten.

- 170 **Pëtjël taugé**
Een bordvol gaar gekookte taugé. Overigens dezelfde ingrediënten en dezelfde bereiding als de Pëtjël mangga, (No. 168).

- 171 **Djagoeng èmpèt**
Zeer jonge djagoengs, waaraan zelfs nog geen pitjes zijn te zien (dus de jonge hartjes) worden in water met zout gaar gekookt en voorgediend met een saus djanganan of gado-gado, (zie hieronder No. 172).

- 172 **Djanganan of Gado-gado**
Allerlei soort van jonge groenten en peulvruchten, ook fijngesneden kool, 8 kemiries, 2 lomboks, 1 theelepel trassie, 1 theelepel zout, asem-water naar smaak.

De kemiries worden gepoft, uitgehaald en met de lomboks, 't zout en de trassie fijngestampd, daarna met het asem-water aangelengd en over de groenten, die te voren gekookt en op een schaal geschikt zijn, gegoten.
Men kan ook de saus afzonderlijk bij de gekookte groenten opdienen.



- 173 *Sambel-gorèng ati*
Men neemt dezelfde bestanddeelen en volgt dezelfde bereiding als bij de Sambel ati, (No. 99).
- 174 *Sambel-gorèng dadar*
Van 4 of 5 eieren maakt men een omelette. Overigens dezelfde bestanddeelen en dezelfde bereiding als bij de Sambel telor, (No. 157).
De omelette wordt aan kleine vierkante stukjes gesneden en met de bereide saus overgoten.
- 175 *Sambel-gorèng daging*
Bestanddeelen en bereiding als de Sambel daging, (No. 118).
- 176 *Sambel-gorèng dèndèng*
3 Eetlepels fijngesneden bawang mérah, 4 sioongs fijngesneden bawang poetih, 2 lepels fijngesneden lombok, 2 theelepels fijngesneden laos, 2 lepels klapperolie, 4 lepels gerafelde dèndèng (di wir-wir), 1 theelepel rauwe trassie, 1 lepel asem met water aangemaakt, 1 stukje goela-djawa.
- De uien, lombok en laos worden samen in klapperolie goed gaar gebraden. Daarna neemt men de kruiden uit de pan, braadt in de olie de fijngerafelde dèndèng op. Is het droog, dan voegt men er wat klapperolie bij en neemt men de dèndèng uit de pan. De trassie maakt men aan met water en voegt dit met het asem-water en de goela djawa in de olie, doet er de dèndèng bij en braadt dit alles nog even samen op. Om dit *goeri* te maken, kan men er santen bij doen en dit laten braden, tot de olie er uit komt.
- 177 *Sambel-gorèng ebbi*
Ebbi, dezelfde bestanddeelen als van de Sambel ikan kring (No. 125), met bijvoeging van 5 kemiries, 1 theelepel trassie, 1 stuk goela djawa en 2 daon djerook poeroet.
- Dezelfde bereiding als van de Sambel ikan kring (laut), No. 125.
- 178 *Sambel-gorèng ikan mérah*
Deze sambel-gorèng wordt bereid als de Petis boemboe,

zie No. 166. In plaats van petis neemt men een kopje vol roode vischjes.

De roode vischjes worden fijngestampt, nadat men ze zoo droog mogelijk op een zeef heeft laten uitlekken. Daarna tot een papje gemaakt, met de gestampte kruiden in boter opgefruit, het asem-water er bijgevoegd alsmede de santen en verder gebraden, tot er de olie uitkomt.

Deze sambel-gorèng komt in smaak overeen met de sambel petis.

179 Sambel-gorèng ikan terie

Een bordje vol ikan terie, 2 lepels fijngesneden uien, 1 lepel fijngesneden lombok, santen van $\frac{1}{4}$ klapper, 1 lepel asem- en 1 lepel djerok-water, boter of klapperolie.

De uien stampt men met de lomboks fijn en braadt ze in boter. Doet er de ikan terie bij en braadt dit, al roerende, gaar. Daarna doet men er het asem- en het djerok-water bij en laat dit bijna droog braden. Vervolgens giet men er de santen bij en laat dit alles samen braden, tot de olie er uitkomt.

Dezelfde sambel-gorèng kan men ook van *ikan kring* maken, die dan eerst gepoft en daarna aan kleine reepjes gescheurd wordt.

180 Sambel-gorèng kemantèn

2 Lepels fijngesneden roode lomboks, waarvan de pitten eerst zijn uitgehaald, 2 eetlepels groene lomboks, ook zonder pitten en fijngesneden, 1 eetlepel fijngesneden bruin gebraden uien, 1 lepel fijngesneden laos, 1 lepel fijngesneden seréh, 1 lepel fijngesneden bawang-poetih, 2 theelepels zout, 1 eetlepel trassie-water, 1 lepel suiker, 6 lepels asem-water, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, boter, klapperolie.

De lomboks worden gewasschen en in water met zout opgekookt, vervolgens uit het water genomen en op een zeef gedaan om het overtollige nat te laten afdruipeu. Nu worden de kruiden, behalve de gebraden uien, fijngestampt en met de gebakken uien opgebraden, daarna de lomboks er bijgedaan met de trassie, de suiker en het asem-water. Het laatst doet men er de santen bij en braadt dit samen op, tot er de olie uitkomt.

zie No. 166. In plaats van petis neemt men een kopje vol roode vischjes.

De roode vischjes worden fijngestampt, nadat men ze zoo droog mogelijk op een zeef heeft laten uitlekken. Daarna tot een papje gemaakt, met de gestampte kruiden in boter opgefruit, het asem-water er bijgevoegd alsmede de santen en verder gebraden, tot er de olie uitkomt.

Deze sambel-gorèng komt in smaak overeen met de sambel petis.

179 Sambel-gorèng ikan terie

Een bordje vol ikan terie, 2 lepels fijngesneden uien, 1 lepel fijngesneden lombok, santen van $\frac{1}{4}$ klapper, 1 lepel asem- en 1 lepel djerook-water, boter of klapperolie.

De uien stampt men met de lomboks fijn en braadt ze in boter. Doet er de ikan terie bij en braadt dit, al roerende, gaar. Daarna doet men er het asem- en het djerook-water bij en laat dit bijna droog braden. Vervolgens giet men er de santen bij en laat dit alles samen braden, tot de olie er uitkomt.

Dezelfde sambel-gorèng kan men ook van *ikan kring* maken, die dan eerst gepoft en daarna aan kleine reepjes gescheurd wordt.

180 Sambel-gorèng kemantèn

2 Lepels fijngesneden roode lomboks, waarvan de pitten eerst zijn uitgehaald, 2 eetlepels groene lomboks, ook zonder pitten en fijngesneden, 1 eetlepel fijngesneden bruin gebraden uien, 1 lepel fijngesneden laos, 1 lepel fijngesneden seréh, 1 lepel fijngesneden bawang-poetih, 2 theelepels zout, 1 eetlepel trassie-water, 1 lepel suiker, 6 lepels asem-water, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, boter, klapperolie.

De lomboks worden gewasschen en in water met zout opgekookt, vervolgens uit het water genomen en op een zeef gedaan om het overtollige nat te laten afdruipe. Nu worden de kruiden, behalve de gebraden uien, fijngestampt en met de gebakken uien opgebraden, daarna de lomboks er bijgedaan met de trassie, de suiker en het asem-water. Het laatst doet men er de santen bij en braadt dit samen op, tot er de olie uitkomt.

- 181 **Sambel-gorèng koewah**
Stukjes vleesch of kip, een kopje vol snijboontjes (geïristo boontjes), 2 fijngesneden lomboks, 5 sioongs bawang-poetih, 2 lepels fijngesneden uien, 5 schijfjes laos, 1 theelepel trassie, 2 djerook-poeroet-bladeren, 1 eetlepel asem-water, 2 kopjes santen, zout naar smaak, boter, klapperolie.

De kruiden, behalve de bladeren, worden fijngestampt, gebraden en de fijngesneden boontjes er bijgedaan, zoome de het vleesch of de stukjes kip. Braadt dit samen nog even op en doet er het asem-water en de djerook-poeroet-bladeren bij. Laat daarna alles koken, tot het bijna droog wordt, voeg er daarna de santen bij en laat dit verder smoren tot de olie er uitkomt.

Wil men dit gerecht als sajor gebruiken, dan neme men er meer santen bij.

- 182 **Sambel-gorèng kring ebbie**
Een theekopje fijngestampte ebbie, 3 lepels fijngesneden uien, 5 sioongs bawang-poetih, 5 schijfjes laos, 1 lepel fijngesneden serèh, 5 gepofte kemiries, 3 fijngesneden lomboks, 1 theelepel suiker, 1 eetlepel trassie-water, 1 eetlepel asem-water, 2 djerook-poeroet-bladeren, 1 salam-blad, zout, boter of olie.

De kruiden worden fijngestampt en gebraden; daarna het trassie- en asem-water met de opgegeven bladeren er bij gevoegd. Hierna doet men het kopje fijngestampte garnalen bij dit alles en braadt het samen droog op.

- 183 **Sambel-gorèng lombo**
15 Lomboks, 2 eetlepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 5 schijfjes laos, 1 theelepel suiker, 1 theelepel trassie, 1 theelepel zout, 1 eetlepel asem- of djerook-water, 2 djerook-poeroet-bladeren, santen van $\frac{1}{4}$ klapper, boter, klapperolie.

De lomboks worden in de lengte doorgesneden en de pitten er uit gehaald, daarna fijngesneden. De kruiden, behalve de bladeren, worden fijngestampt en gebraden, vervolgens de lomboks met de djerook-poeroet-bladeren er bijgedaan. Als de lombo half gaar is, doet men er het asem- of djerook-water bij. Men laat dit even doorbraden en voegt er de santen bij, laat dit koken, tot de olie er uitkomt.

N. B. Men kan ook de lomboks tot moes stampen en dan bij de kruiden voegen.

- 184 Sambel-gorèng lombok idjoe
8 of 10 Groene lomboks, 3 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 5 schijfjes laos, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ theelepel suiker, 1 theelepel trassie, 1 à 2 lepels taotjo, 1 à 2 lepels azijn, boter of klapperolie.

De lomboks worden in de helft doorgesneden of, naar keuze, fijn geïrist; de kruiden worden fijngestampt en opgebraden. Zijn de kruiden halfgaar, dan doet men er de lomboks bij; voegt er dan een of meer lepels azijn en de taotjo bij.
(Men kan ook, in plaats van azijn, evenveel asem-water gebruiken). Laat alles niet te droog braden.

- 185 Sambel-gorèng mata-sapi
Dezelfde bestanddeelen en bereiding als bij de Sambel-telor. Men make 4 à 5 mata-sapi's. Men kan deze aan stukjes snijden of in hun geheel laten. (Zie No. 157).

- 186 Sambel-gorèng oedang basa
Een bordvol rauwe gepelde garnalen, 2 eetlepels fijngesneden gebraden uien, 6 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 eetlepel fijngesneden seréh, 1 eetlepel fijngesneden laos, 1 eetlepel fijngesneden lombok zonder pitten, 2 stukjes djerok-poeroet-schil, 1 eetlepel fijngestampte lombok zonder pitten (moes), 1 lepel trassie-water, $\frac{1}{2}$ kopje asem-water, 2 theelepels zout, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, boter, klapperolie.

De garnalen worden eerst opgebraden in 4 lepels klapperolie, zijn ze geel geworden, dan worden ze er met een schuimspaan uitgenomen. Hierna worden de kruiden, met uitzondering van de opgegeven fijngestampte lombok, fijngestampt en in de overgeschoten olie gebraden; vervolgens doet men er de gebraden uien met het trassie- en asem-water bij. Roer daarna de gebraden garnalen hier doorheen. Leng de santen met het lombok-papje aan en voeg dit door de sambel-gorèng. Laat nu verder alles samen opbraden, tot de olie er uitkomt.

- 187 Sambel-gorèng tomaten
4 Of 5 niet al te rijpe tomaten, 3 lepels fijngesneden uien, 3

groene en 3 roode fijngesneden lomboks, 4 sioongs bawang-poetih, 5 schijfjes laos, 1 eetlepel trassie-water, 1 kopje santen, 1 kopje versche of geweekte gedroogde garnalen (ebbie), boter, klapperolie.

De tomaten worden in stukjes of in schijfjes gesneden; daarna stamp men de specerijen fijn, braadt ze in boter of olie half gaar en doet er de tomaten met het trassie-water bij. Kook dit even op en giet er de santen met de garnalen bij. Braad dit tot de olie er uitkomt.

188 Sambel-gorèng tahoe

4 Eetlepels fijngesneden tahoe, 2 eetlepels fijngesneden uien, 1 lepel fijngesneden bawang-poetih, 2 theelepels fijngesneden djahé, 3 eetlepels daon bawang-moeda, 3 eetlepels fijngesneden koetjaf, evenveel selderie, 1 theelepeltje vol taugé, 1 eetlepel taotjo, 2 eetlepels këtjap, 3 geklutse eieren, 1 kopje bouillon, zout naar smaak, boter, klapperolie.

Eerst wordt de tahoe in klapperolie gebraden, dan haalt men ze uit de olie en laat ze koud worden. Daarna braadt men, in de overgebleven olie, de roode en witte uien en de gember bruin; vervolgens doet men hier de tahoe met de vermelde fijngesneden groenten bij. Braad dit op tot de groenten half gaar zijn; doe er dan de taotjo en de këtjap door, daarna de eieren, die men door den bouillon geroerd heeft, met zout naar smaak. Men roere aldoor, opdat de eieren niet stremmen, tot dat alles gaar is.

Deze sambel-gorèng wordt ook wel „toemis tahoe” genoemd.

189 Sambel-gorèng tjiepie, van gendaria of mangga asin

2 à 3 Kopjes fijngesneden gendaria of mangga asin, 2 kopjes fijne mosterd (poeder), 1 kopje gesneden djahé, 1 kopje fijngesneden bawang-poetih, 1 kopje fijngesneden gedroogde lombok (geen versche), 1 kopje rozijnen zonder pitten, 2 kopjes azijn, zout naar smaak.

De djahé, mosterd, bawang-poetih, lombok en het zout worden met elkander fijngestamp. De mangga asin wordt eerst gekookt, dan gezeefd en de gendaria asin wordt alleen gezeefd, beiden worden daarna fijngewreven en met den azijn en de bovengenoemde fijngestampde kruiden en de rozijnen tot

een papje gaar gekookt.

Deze sambel-gorèng kan men lang bewaren en bij wijze van zoet-zuur (zoals de „chutney" bij de Engelschen) bij de rijst-tafel presenteren.

190 Seroendèng

Een bordje vol katjang bras, een geraspte klapper; de kruiden zijn: 3 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 lepel fijngesneden laos, 2 lepels ketoembar, 1 lepel djienten, 2 theelepels zout, 2 theelepels rauwe trassie, 1 theelepel goela-djawa, 3 lepels asem-water, 2 djerook-poeroet-bladeren, 1 daon salam, boter of olie.

De katjang bras wordt goed gewasschen en op een zeef gedaan, om het water goed te laten uitlekken; vervolgens braadt men het met eenige lepels olie geel, doet het dan op een zeef, tot de olie uitgelekt is. Daarna stampst men de kruiden samen fijn, braadt ze even droog, met weinig olie, op, vermengt er den geraspten klapper door, braadt dit samen geelbruin, doet er het asem-water doorheen en daarna de katjang bras. Eindelijk braadt men dit alles bij elkaar nog eens even op, doch zorg dat het niet te bruin wordt. De klapper kan ook, in plaats van geraspt, aan dunne reepjes zijn gesneden.

191 Seroendèng djagoeng

Dezelfde bestanddeelen als hierboven maar in plaats van katjang-bras neemt men djagoeng-pitjes.

Dezelfde bereiding als onder Recept No. 190.

192 Frikadel djagoeng

12 Jonge djagoengs, fijngeraspt; 2 lepels fijngesneden uien, 3 sioongs bawang-poetih, 4 kemiries, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djienten, 4 schijfjes laos, 1 theelepel trassie, 5 schijfjes kentjoor, 1 ei, 5 à 6 lepels santen, 1 theelepel zout, boter of olie.

De kruiden worden fijngestampst, met het rauwe ei en de geraspte djagoeng tot gehakt verwerkt, vervolgens met santen aangemaakt. Hierna maakt men er platte koekjes van en braadt ze, in boter of olie, lichtbruin aan beide kanten.

Men kan, om dit gerecht nog smakelijker te maken, er een

theebordje gehakte rauwe garnalen door doen.

193 Rempah van klapper

Een halve geraspte klapper, 1 lepel fijngesneden seréh, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 2 djerok-poeroet-bladeren en 1 salam blad, 1 kopje water, 1 kopje santen, 1 ei, 2 lepels asem-water, boter, klapperolie.

De seréh wordt met de verdere kruiden fijngestampd en met een ei, met de heele bladeren, de santen, het asem-water, den geraspten klapper tot gehakt verwerkt. Hiervan worden kleine balletjes gemaakt en deze in boter of olie lichtbruin gebraden.

KIPGERECHTEN

'n Wenk voor de behandeling van kip, vleesch, enz.

Het oudste, taaiste vleesch van karbouw, rund of kip wordt zoo murw en malsch gemaakt als men zelf wil, door het in pepajabladeren te wikkelen en er een stevig touw om te binden. Men laat het vleesch dan zoo een paar uren gewikkeld liggen. De sappes der bladeren en bladstengels trekken in het vleesch en maken het malsch terwijl het middel geheel *onschadelijk* is.

194 Ajam abon-abon

Een jonge kip, 2 lepels asem, water, zout, boter of klapperolie.

De kip wordt gaar gekookt en het vleesch daarna in lange dunne reepen er afgescheurd, hoe fijner hoe beter. De asem wordt met water tot een papje gemaakt, vervolgens met zout, naar smaak, vermengd. Hiermede wordt het vleesch goed ingewreven en daarna in heete boter of olie croquant gebakken.

195 Ajam bawang

Een jonge kip, een stuk of 20 kleine heele uitjes, 4 sioongs bawang-poetih, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 4 schijfjes djahé, 2 heele in de lengte doorgesneden lomboks, 6 schijfjes laos, 5 lepels axijn, 2 lepels këtjap, 1 of meer kopjes water, zout, boter of olie.

De kip kan in haar geheel, of aan stukken gesneden, worden gebraden. Behalve de uien en de lomboks worden al de kruiden

fijngestampt, bij de gebraden kip gedaan, met de kêtjap, het water, de azijn, de lomboks en de uien. Vervolgens laat men dit alles, dichtgedekt, smoren tot de kip gaar is.

196 Ajam bêsêngèk

Een jonge kip; 3 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 1 of meer lomboks, 1 eetlepel ketoembar, 1 eetlepel djienten, 4 schijfjes laos, 5 uitgehaalde kemiries, 1 theelepel trassie, 2 lepels asem- of djerook-water, 3 kopjes santen, zout en suiker naar smaak, 3 lepels geraspte klapper of gestampte beschuit, boter of olie.

De kip wordt, na schoongemaakt te zijn, op den rug openge-sneden. Men kan haar ook eerst opkoken en dan geheel in stukken snijden. Blijft de kip in haar geheel, dan wordt zij geroosterd; is zij aan stukken gesneden, dan worden de stukken aan beide kanten lichtbruin gebraden.

Vervolgens stampet men de kruiden bij elkander fijn en braadt ze in boter bruin, voegt daarna de kip, geheel, danwel aan stukken gesneden, bij deze kruiden, zoomede de santen met het zout en de suiker naar smaak. Roer alles goed door elkander, laat dit dan doorkoken en voeg er, 't laatst, het asem- of djerook-water bij. Wil men de saus dik hebben, dan doet men er de drie lepels geraspte klapper of de beschuit door, naar verkiezing.

N. B. Deze bêsêngèk heeft een zoeten kerrieachtigen smaak.

197 Ajam bêsêngèk ternaté

Een kip, 1 à 2 fijngesneden lomboks, 1 theelepel trassie, 1 theelepel zout, 4 sioongs bawang-poetih, 2 lepels boter, $\frac{1}{2}$ kopje azijn, 2 lepels kêtjap, 1 theelepel peper.

De kip wordt met peper en zout ingewreven en daarna geroosterd. De kruiden worden bij elkander fijngestampt, lichtbruin gebraden, daarna de kêtjap en azijn er bijgevoegd.

Nu snijdt men de geroosterde kip in twee helften, doet deze stukken bij de saus en laat alles samen verder gaar braden.

198 Ajam bêsêngèk tertanie

Een jonge kip, peper en zout, 3 eetlepels uien, 3 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 eetlepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 2 schijfjes laos, 1 theelepel rauwe trassie, 6 lomboks, 1 theelepel

goela djawa, de santen van $\frac{1}{2}$ klapper, het sap van 3 djeroek-nipis, boter of olie.

De kip wordt met zout en peper ingewreven en gaar geroosterd.

Men kan de kip, nadat zij geroosterd is, in haar geheel laten of in stukken snijden. De kruiden worden bij elkander fijn gestampt en in boter of olie opgebraden; daarna voegt men er santen bij en doet er, al roerende, het sap van de drie djeroeks in. De kip wordt er nu, met zout naar smaak, bijgedaan en verder alles met elkaar gekookt, tot de saus dik is.

199 Ajam boemboe-roedjak I

Een kip, 3 lepels fijn gesneden uien, 3 sioongs bawang-poetih, 1 à 2 lomboks, 4 kemiries, 1 theelepel trassie, $\frac{1}{2}$ lepel asem zonder pitten, een goede theelepel suiker, zout naar smaak, een groote kop santen, boter of olie, 2 djeroek-poeroet-bladeren.

De kip wordt heel geroosterd óf aan stukken gesneden en bruin gebraden. De opgegeven kruiden worden bij elkander fijn gestampt, daarna de santen met de djeroek-poeroet-bladeren er bijgedaan. Is de kip in haar geheel gebleven, dan wordt zij met deze saus aldoor, aan beide kanten, besprenkeld, tot de saus op en de kip gaar is. Is de kip aan stukken gesneden en gebraden, dan kookt men de stukken in deze saus op, tot ze gaar zijn en de saus gebonden is.

200 Ajam boemboe-roedjak II

Een jonge kip, 2 lomboks fijn gesneden, 2 sioongs bawang-poetih, $\frac{3}{4}$ lepel geweekte asem, 1 theelepel trassie, zout en suiker naar smaak, 1 theelepel gesneden laos, 1 à 2 lepels kêtjap, 2 djeroek-poeroet-blaadjes, een kopje bouillon, boter of olie.

De kip wordt opengesponwen, met zout en peper ingewreven en gepoft. De kruiden worden bij elkander fijn gestampt en met den bouillon, de kêtjap en de djeroek-poeroet-blaadjes vermengd; laat dit even doorkoken; daarna roostert men de kip weer en besprenkelt haar aldoor, aan weerskanten, tot ze goed bruin ziet.

201 Ajam doefi hachè

Een jong haantje, 2 sioongs bawang-poetih, 2 lepels fijngesne-

den uien, 5 schijfjes laos, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 1 lepel ketoembar, 5 heele kruidnagels, $\frac{1}{2}$ notemuskaat, 1 theelepel zout, 1 of meer lomboks, 1 à 2 lepels këtjap, 1 eetlepel asem- of djerook-water, boter of olie.

De kip wordt halfgaar gekookt; de kruiden bij elkander fijngestampt en in boter of olie opgebraden. Vervolgens wordt de kip aan stukken gesneden en met de kruiden gebraden, daarna wat bouillon van de kip er bij gedaan, met de këtjap en het asem- of djerook-water. Men laat dit verder bij elkander doorstoven, tot de kip gaar en het gerecht bijna droog is.

202 Ajam gorèng asem garem I

Een jonge kip, 2 eetlepels asem, zout, water, boter of olie.

De kip wordt in water halfgaar gekookt, daarna aan stukken gesneden. Van de asem maakt men, met zout en water, een papje en zeeft het daarna. Vervolgens worden de stukken kip er mede ingewreven en verder in boter of olie bruin gebraden.

203 Ajam gorèng asem garem II

Een jonge kip, zout en water, 2 sioongs bawang-poetih, 1 lepel seréh, 5 schijfjes langkwas, 1 theelepel trassie, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djienten, een kwart vingerlengte fijnge-sneden koenjit, een stuk djerook-poeroet-schil, 2 daon salam, bouillon, boter of olie.

De kip wordt aan stukken gesneden en even opgekookt. De kruiden worden bij elkander fijngestampt en in boter opgebraden. Daarna doet men de kip er bij en braadt dit nog eens samen op. Voeg er lepelsgewijze den bouillon bij, tot de kip gaar is. Men dient de kip drooggebraden op.

204 Ajam kerrie

Een kip, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 5 schijfjes laos, 1 lepel fijnge-sneden seréh, een halve vingerlengte fijnge-sneden koenjit, 2 lepels fijnge-sneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 1 à 2 lomboks, 1 of meer theelepels zout, santen van 1 klap-per, boter of olie.

Men kookt de kip even op en snijdt ze aan stukken. Daarna stampst men de kruiden bij elkander fijn, kookt ze met de kip

en de santen op; laat dit ongedekt koken en roer er af en toe in, opdat de santen niet gaat schiften. Als de jus te dik wordt, kan men er wat bouillon van de kip bijvoegen.

205 Ajam kêtjap

Een jonge kip, 2 lepels fijngesneden uien, $\frac{1}{2}$ theelepel fijne peper, $\frac{1}{2}$ notemuskaat, 1 theelepel zout, 2 lepels kêtjap, 1 lepel djerook-water, bouillon, gestampde beschuit.

De kip wordt in een weinig water en zout opgekookt, daarna in stukken gesneden.

De kruiden worden met elkander fijngestampt, bij de kip en den bouillon gedaan, met de kêtjap en het djerook-water. Laat dit alles koken tot het bijna droog wordt. Men bindt het met twee lepels fijngestampde beschuit.

206 Ajam kiesmies

Een jonge kip, 4 heele kruidnagels, $\frac{1}{2}$ pijp kaneel, 1 bierglas wijn, 1 ons krenten, djerook sap, zout en suiker naar smaak, 1 à 2 lepels droog en bruin gebraden meel.

De kip wordt in stukken gesneden en even in water en zout opgekookt. Doe daarna bovengenoemde kruiden met zout, suiker en djerook-water er bij, daarna, iets later, den wijn en de krenten. Kook nu alles gaar, leng het gebraden meel eerst met water aan en doe dit door de kip. Als de saus dik begint te worden, zet men den pot van het vuur af.

Men denke er aan, dat de krenten te voren van de steeltjes worden ontdaan.

207 Ajam koewah-djerook

Een kip, zout en water, een stuk foelie, 4 à 5 eierdooriers, 1 à 2 lepels meel, djerook-water en peper naar smaak.

De kip wordt even in water, zout en foelie opgekookt. Het meel lengt men aan met een paar lepels water; daarna klutst men de eierdooriers en vermengt ze met een kopje van den kippenbouillon. Roer hier doorheen het aangelengde meel met $\frac{1}{2}$ theelepeltje peper en voeg dit bij de kip, die te voren in stukken is gesneden.

Kook alles samen op, tot het dik begint te worden en doe er, het laatst, het djerook-water bij, onder aanhoudend roeren.

208 Ajam kòdòk

Een niet te jonge kip, 4 à 5 uitjes, een handvol fijngesneden peterselie, 3 eierdooiers, een dikke snede brood in melk geweekt, 1 à 2 lepels kètjap, 1 theelepel peper, zout naar smaak, bouillon, boter of olie.

Als men de kip slacht, zorg men dat het vel ongeschonden blijft bij het plukken der veeren. Nu snijdt men de kip voorzichtig op den rug open en trekt het vel zachtjes aan, er zóó af, dat dit in zijn geheel blijft.

Vervolgens ontdoet men het vleesch van al de beenderen en maakt er, met de bovengenoemde kruiden, de eierdooiers en het brood, gehakt van; vult hiermede het vel op, (niet al te stijf opgevuld, opdat het vel bij het braden niet barst) en naait de kip van boven dicht.

Daarna braadt men de kip, met boter, aan beide kanten bruin en voegt er de kètjap met eenige lepels bouillon bij.

Wanneer de kip begint te zwellen, prikt men er voorzichtig hier en daar met een vork of breinaald in, opdat ze niet barst. Laat ze aan beide kanten goed braden en giet er af en toe jus over.

Dit gerecht wordt bij compôte voorgediend.

209 Ajam laksa

Een kip, 4 lepels fijngesneden uien, 1 ons laksa, 5 à 6 peperkorrels, 2 à 3 lepels azijn, 2 à 3 lepels madéra, 2 hardgekookte eieren, zout, boter of olie.

Men snijdt de kip aan stukken en braadt ze bruin, in boter of olie. De laksa weke men te voren in water; de uien worden met de peperkorrels bruin gebraden; daarna doet men er de kip bij, met den azijn, de madéra en bouillon of water met zout naar smaak. Laat dit samen opkoken, tot de kip gaar is. Vervolgens haalt men de stukken kip er uit en rangeert die op een schaalte. De geweekte laksa doet men nu in de jus en kookt dit even samen door; giet dit vervolgens over de kip en versiert verder dit gerecht met de in vierde parten gesneden hardgekookte eieren.

210 Ajam lelawa

Een kip, 2 lepels fijngesneden uien, 2 sioongs bawang-poetih, 1 lepel ketoembar, ½ lepel djienten, 1 lepel fijngesneden seréh,

(of een stuk seréh ineengedraaid), ½ lepel fijngesneden laos, 1 fijngesneden lombok, 1 lepel djeroek-water, zout naar smaak, 1 à 2 kopjes santen, boter of olie.

Men kookt de kip goed gaar en scheurt daarna het vleesch aan reepjes er af. Al de kruiden worden bij elkander fijngestampt en in boter of olie gebraden, vervolgens de reepjes kippen-vleesch er bijgevoegd. Men braadt dit nog eens samen op en voegt er het djeroek-water en de santen bij. Nu laat men dit alles zachtjes doorstoven. Men zorgt dat het niet te droog worde.

211 Ajam lelawar pekalongan

Een kip, 4 lepels fijngesneden bawang mérah, 1 theelepel fijngesneden bawang-poetih, 5 schijfjes laos fijngesneden, 1 lombok fijngesneden, 2 lepels trassie-water, 1 à 2 lepels djeroek nipis-sap of blimbing asem fijngesneden, 2 stukjes seréh en 2 daon djeroek-poeroet, zout naar smaak, santen kentel, olie.

De kip wordt even opgekookt, daarna het vleesch er van afgenomen en fijngehakt. De fijngesneden kruiden opbraden in olie. Is dit bijna gaar dan voegt men er het vleesch en de andere bestanddeelen bij. Braden, (al roerende) tot het droog wordt, waarna men er de santen bijvoegt en alles laat stoven tot de olie er uitkomt.

212 Ajam lembaran

Een kip, 3 lepels fijngesneden uien, 2 sioongs bawang-poetih, 1 lombok, een halve vingerlengte fijngesneden koenjit, 1 theelepel zout, 1 theelepel trassie, 1 salamblad, 2 djeroek-poeroet-schillen, 1 kopje santen of bouillon, boter of olie.

De kip wordt aan stukken gesneden en even in water en zout opgekookt. De kruiden, behalve de bladeren, worden met elkander fijngestampt en in boter of olie opgebraden. Daarna doet men de stukken kip bij de kruiden en braadt dit nog eens samen op. Vervolgens doet men er de santen of bouillon, met de schillen en bladeren, bij en laat dit verder gaar stoven, tot dat de saus gebonden wordt.

213 Ajam masakan boegies

Een kip, 1 bordje vol heele bawang mérah, 2 sioongs bawang-

poetih, santen van 1 klapper, 1 theelepel trassie, $\frac{1}{2}$ lepel asem, 1 stukje goela djawa, bouillon van de kip, 4 kruidnagels, 2 stukjes foelie, 2 vingerlengten kaneel, 8 peperkorrels, 2 daon salam, 3 daon koetjing (lembar), 3 lepels rozenazijn, 2 lepels boter.

Kip met uien en santen opkoken. Is de kip gaar, afzetten. Trassie, asem en goela djawa samen fijnstampen en met de bouillon mengen. Alles nu samenvoegen met de verdere boemboes en laten smoren. De kip moet in haar geheel blijven.

214 Ajam 0

Een kip, 8 sioongs bawang-poetih, 2 lepels taotjo, $\frac{1}{2}$ theelepel trassie, 5 fijn gesneden schijfjes djahé, $\frac{1}{2}$ theelepel fijne peper, 1 kopje vol fijn gesneden prij, $\frac{1}{4}$ kopje kêtjap, zout, boter of olie, water.

De kip wordt in stukken gesneden, daarna snijdt men de bawang-poetih fijn en braadt ze in boter op, voegt daar de taotjo bij, lengt de trassie aan met water en doet dit bij de vorige gebraden ingrediënten. Vervolgens worden de stukken kip er bijgedaan en samen nog eens doorgebraden. Einde! voegt men de kêtjap, de gember en de prij aan dit gerecht toe en laat dit samen gaar worden.

215 Ajam panggang

Een jong haantje, 1 lepel fijngehakte peterselie, 5 fijngehakte uitjes, 1 theelepel zout, $\frac{3}{4}$ theelepel peper, boter.

Het haantje wordt op de borst opengesneden, daarna in tweeën gespouwen; men wrijft het met de opgegeven kruiden in en roostert het, met veel boter, boven een zacht vuurtje, aan beide kanten bruin. Men kan het ook in boter bruin braden en dan de volgende saus er bij geven, als men deze ajam panggang met gebakken aardappelen voordient.

De saus; drie à vier zéér fijngehakte uitjes, een handvol fijngehakte peterselie, een lepel aangemaakte mosterd, een lepel slaolie, $\frac{1}{2}$ kopje azijn.

De uien, peterselie, mosterd en slaolie worden bij elkander gevoegd, geroerd en aangelengd met de hoeveelheid azijn; dit mengsel giet men vervolgens over de ajam panggang.

- 216 **Ajam panggang met djerook-water en këtjap**
Een jonge kip, $\frac{1}{2}$ kopje këtjap, 3 lepels djerook-water, 2 lepels gesmolten boter, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, een theelepel zout.

De kip wordt door midden gesneden, opengespuwen en met peper en zout goed ingewreven. Nu vermengt men de twee lepels gesmolten boter met de këtjap en het djerook-water.

De kip wordt op een zacht vuurtje geroosterd en altijd door met deze jus besprenkeld; dit gebeurt aan weerskanten, door middel van een lange kippenveer, die men in de jus heeft gedoopt; als de kip bruin is, (aan beide kanten) is ze gaar.

Deze ajam panggang wordt, mits *zonder* peper, zeer veel gebruikt voor zieken en herstellenden.

- 217 **Ajam pedis**
Een kip, 3 lepels fijngesneden uien, 5 sioongs bawang-poetih, 8 lomboks, 1 theelepel trassie, 1 theelepel zout, 2 lepels asem- of djerook-water, boter of olie.

De kip wordt schoongemaakt, met zout ingewreven, daarna geroosterd. De kruiden stampt men bij elkander fijn en lengt ze aan met asem- of djerook-water. Hiermede wordt nu de kip, gedurende het roosteren, aan beide kanten aanhoudend besprenkeld, tot ze er mooi bruin uitziet en gaar is.

- 218 **Ajam peniki (Ternataansch)**
Een kip, 2 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 4 à 5 lomboks, de pitten er uitgehaald, $\frac{1}{2}$ lepel zeer fijn gesneden djahé, 1 lepel fijngesneden seréh, 5 kemiries, 1 theelepel trassie, 2 lepels asem- of djerook-water, 2 djerook-poeroet-bladeren, 1 theelepel zout, 1 kopje warm water, 1 kopje dikke santen, boter of olie.

De kip word aan stukken gesneden; de kruiden worden, met uitzondering van de trassie, fijngestampd, vermengd en in boter of olie lichtbruin gebraden, daarna de stukken kip er bijgevoegd. Nu lengt men de trassie met een lepel water aan, voegt dit water, met het asem-water, de djerook-poeroet-bladeren en het kopje warm water, bij de kip. Laat dit samen koken, tot de kip bijna gaar is, voeg daarna het kopje santen er bij en laat dit samen koken, tot de olie er uitkomt.

219 Ajam petjil

Een kip, 6 gepofte kemiries, 1 à 2 lomboks, 3 sioongs bawang-poetih, 1 theelepel zout, 1 theelepel trassie, 6 schijfjes kentjoor, 1 kopje santen, djerোকwater en kemangie-blaadjes, peper.

De kip wordt met peper en zout ingewreven en geroosterd. Nu maakt men de verschillende kruiden bij elkander fijn, vermengt dit met de santen en kookt dit even op tot het dik begint te worden. Deze saus giet men over de geroosterde kip en siert het gerecht met de kemangie-blaadjes nadat men er vooraf wat djerोक-water overheen heeft geperst. Men kan ook het vleesch van de geroosterde kip afscheuren, en dit met de saus overgieten.

220 Ajam rietja

Een jonge kip, 6 lomboks, waarvan de pitten zijn uitgehaald, 3 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 1 theelepel trassie, 1 theelepel zout, asem- of djerोक-water, 1 kopje santen.

De kip wordt opengesponwen, met zout ingewreven en geroosterd. Gedurende het roosteren besprenkelt men ze met het volgende papje:

De kruiden worden fijngestampd, met het asem- of djerोक-water aangelengd en met de santen vermengd.

Als deze saus (het bedoelde papje) verbruikt is, en de kip er bruin uitziet, is het gerecht klaar.

221 Ajam santen

Een kip, 2 lepels fijngesneden uien, 1 lepel fijngesneden seréh, 5 schijfjes laos, 1 theelepel trassie, 1 daon salam, 1 theelepel zout, 4 kopjes water, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, boter of olie.

De kip wordt aan stukken gesneden en met vier kopjes water en de fijngestampde kruiden bijna gaar gekookt. Daarna voegt men er de santen bij. Laat dit nu koken, tot het bijna droog is; vervolgens haalt men de stukken kip voorzichtig uit de pan, braadt ze in boter bruin en dient ze vervolgens zoo voor.

222 Ajam sanger bandang

Een kip, $\frac{1}{4}$ geraspte klapper, 5 schijfjes laos, 1 lepel fijngesneden seréh, 4 schijfjes djahé, 2 fijngesneden lomboks, 10 sioongs fijngesneden bawang-poetih, een zeer klein stukje ge-

brande koenjit, 1 theelepel djienten, 2 theelepels ketoembar, $\frac{3}{4}$ theelepel peper, 1 theelepel zout, 1 à 2 lepels asem- of djerook-water, santen van een klapper.

De kip wordt in vier stukken gesneden en gekookt met de santen en de fijngesneden kruiden, die allen bij elkander gevoegd en vooraf vermengd en gestampt moeten worden. Begint de santen dik te worden, dan voegt men er den $\frac{1}{4}$ geraspten klapper met het asem-water bij en laat dit alles nog even gaar koken.

Vervolgens haalt men de vier stukken kip er uit, arrangeert ze op een schaalte en giet er de saus overheen.

223 **Ajam sètan**

Een kip, 10 lomboks, de pitten er uitgehaald, 3 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 1 lepel mosterd, 1 theelepel zout, 1 volle lepel kètjap, 1 à 2 lepels water, 1 kopje gesmolten boter.

De kip wordt met zout ingewreven en geroosterd; de kruiden worden met elkander fijngestampt en met de kètjap, de boter en het water aangelengd. Onder het roosteren wordt de kip met dit papje om-en-om besprenkeld en bruin gebraden.

N.B. Als men de kip, inplaats van haar heel te laten, aan stukken heeft gesneden, worden deze in het bereide papje gewenteld en dan in boter of olie bruin gebraden.

224 **Ajam sypan**

Een kip, zout, 3 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 30 lomboks, olie of boter, kètjap.

De kip wordt schoongemaakt, middendoor gespouwen (opengelegd) met zout ingewreven, gepoft of geroosterd tot ze geel ziet. De uien en lomboks braadt men samen op, nadat ze met elkaar zijn fijngestampt, doet er dan een paar lepels kètjap bij en begiet met deze saus de kip, die men dan verder roostert, tot ze geheel gaar is.

225 **Ajam taotjo**

Een kip, 3 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 1 kopje vol taotjo, 3 à 4 lomboks, 4 à 5 schijfjes laos, 1 theelepel zout, 1 kopje santen, asem- of djerook-water, boter of olie.

De kip wordt in stukken gesneden en in boter of olie gebraden. Daarna stampt men de kruiden bij elkander fijn, braadt ze op en doet er de bruin gebraden stukken kip bij, met het asem- of djeroek-water.

Vervolgens voegt men er de taotjo bij en laat dit samen nog eenigen tijd koken. Daarna voegt men er de santen bij en laat het doorkoken, tot de olie er uitkomt.

N. B. Wordt bij dit gerecht geen taotjo gebruikt, dan noemt men dit „sambel gorèng ajam”. Men voegt hier dan, naar smaak, wat zout en suiker bij.

226 Ajam tjotjok

Een kip, 3 lepels bawang mérah, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, $1\frac{1}{2}$ lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, $\frac{3}{4}$ theelepel fijne peper, 4 schijfjes kentjoor, 1 vingerlengte koenjit, 6 schijfjes laos, 2 lomboks, $1\frac{1}{2}$ theelepel zout, 1 theelepel trassie, 2 theelepels asem, santen van 1 klapper, 1 stuk séréh, vingerlengte, 2 daon djeroek-poeroet, olie.

Al de kruiden (behalve de 2 laatsten) worden samen fijngestampt, in olie gebraden, de santen er bijgevoegd. De kip geelgepof en in deze saus met de séréh en de daon djeroek-poeroet opgekookt.

227 Bebbòk ajam

Een groote vette kip, 3 eierdooiers, 1 à 2 kopjes santen, 3 lepels fijngesneden uien, 5 sioongs bawang-poetih, 1 lepel ketoembar, 1 lepel djienten, 5 schijfjes laos, 1 theelepel trassie, 2 lomboks, zout, kètjap en djeroek-water naar smaak, pisang-bladeren.

De kruiden stampt men fijn, terwijl men van het kippenvleesch gehakt maakt en met de gestampte kruiden, de drie eierdooiers, de peper en het zout dooreen mengt. Leng dit gehakt aan met santen.

Nu neemt men telkens twee lepels van dit gehakt, doet dit op een pisang-blaadje, giet er nog een weinig santen overheen en vouwt dan het blaadje tot een pakje dicht en spelt dit vast met een bieting.

Men kookt deze pakjes boven den wasem gaar of wel men doet het gehakt in kopjes en stoomt ze in warm water, zoodanig dat het water tot aan den rand der kopjes komt; sluit den pot en laat alles koken tot het gehakt gaar is.

Men eet deze bebôtók met kêtjap en djeroek-water.
N.B. „Bebôtók-kool" wordt op dezelfde wijze gemaakt, maar
inplaats van kip neemt men zeer fijngesneden kool-bladeren.

228 Boendoe-boendoe van kip

Een kip, de santen van een bord vol geraspten klapper, drie
vingerlengte seréh, 2 theelepels zout, 1 eetlepel asem (zonder
pitten), 1 lepel fijngesneden laos, 1 theelepel peper, 2 djeroek-
poeroet- en 2 pandan- bladeren. Boter, klapperolie.

De kip snijdt men in stukken en kookt ze met twee à drie
kopjes water op, waarin men het zout, de seréh, de asem en
de laos heeft gedaan. Vervolgens haalt men de stukken kip uit
het water, braadt ze in boter of olie bruin, voegt daarna weér
het water, met de santen en de opgegeven bladeren, daarbij
en laat ze bij elkaar droog koken.

229 Ajam tijjo

Een kip, 2 lomboks, 1 theelepel trassie, 1 theelepel zout, 5 ge-
pofte kemiries, 1 stukje asem, 1 stukje goela djawa, santen
kentel.

De kip wordt schoongemaakt, met zout ingewreven en dan goed
geroosterd. Daarna stampt men de kruiden fijn en roert deze
aan met de santen kentel en bedruipt er de kip mede, gedurende
het verder roosteren tot deze gaar en de saus verbruikt is.

230 Boendoe-boendoe makassar

Een kip, 2 lepels ketoembar, 1 lepel djienten, $\frac{1}{4}$ klapper ge-
raspt, $\frac{3}{4}$ theelepel peper, $\frac{1}{2}$ kopje klapperolie, 1 stuk seréh,
4 daon djeroek-poeroet, santen.

De kip wordt van het vleesch ontdaan en dit vleesch fijn-
gehakt. Kruiden (behalve seréh en djeroek-poeroet) worden
samen fijngestampt en in olie opgebraden. Daarna doet men
er het vleesch bij en roert dit samen goed door. Dan voegt
men er de verdere ingrediënten bij en kookt dit in de santen op,
tot alles droog is geworden.

231 Chaudfroid van kip

2 Kippen, 3 lepels boter, 4 lepels bloem van meel, $1\frac{1}{2}$ l sterke
bouillon, 18 à 20 blaadjes witte gelatine, 1 dl witte wijn, 2 uitjes,

2 dl witte aspic, 1 lepel gesneden peterselie, $\frac{1}{2}$ blik champignons, 4 hardgekookte eieren.

De kippen worden schoongemaakt, met zout gekookt, daarna gesneden en van vel en beenderen ontdaan. Het vleesch wordt daarna fijngehakt en met een fijngesneden uitje gebraden; men zorgt dat het vleesch niet bruin braadt. Daarna roert men er langzaam het meel door en voegt er, al roerende, langzaam den bouillon bij; roerende 10 minuten laten koken, daarna ziften en zoo noodig, als het bekoeld is, het vet afscheppen. De gelatine lost men in water op en doet er den witten wijn en de 2 dl aspic bij, al roerende.

De stukken kip worden op een schotel gelegd en met de saus overgoten. Als de saus koud is geworden, herhaalt men deze bewerking telkens, tot het vleesch geheel met de saus bedekt is. Dan doet men op een anderen (ronden) schotel een dun laagje gesmolten aspic. Als deze aspic stijf is geworden, overgiet men haar met een weinig saus. Nu neemt men een brood, snijdt er de korsten af en geeft er den pyramidevorm aan, roostert dit of bakt dit in boter aan weerszijden lichtbruin en plaatst het in het midden van den schotel.

Het kippenvleesch wordt om en tegen de pyramide gerangeerd, hier en daar met aspic aangevuld. De schotel wordt verder gegarneerd met peterselie, champignons en in vierde parten gesneden eieren.

232 Lembaran van kip bij ketoepat

Een kip, 1 à 2 kopjes water, $\frac{1}{4}$ gebrande geraspte klapper, 4 eetlepels gebrande uien fijngesneden, 5 gepofte kemiries, 3 schijfjes gebrande laos, 2 theelepels zout, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, een vingerlengte seréh, 2 djeroek-poeroet-bladeren, 4 stuks fijngesneden blimbing asem, boter of olie.

De kip wordt in stukken gesneden en, in water met zout, zoo gaar gekookt, dat men er het vleesch gemakkelijk van kan afnemen. Daarna wordt de $\frac{1}{4}$ gebrande geraspte klapper bruingeel droog opgebraden en met de volgende kruiden fijngestampt: uien, laos, kemiries en zout. Braad dit mengsel dan met olie goed gaar, voeg er het vleesch en den bouillon van de kip bij en laat dit zoo goed doorkoken. Meng er vervolgens de seréh, de bladeren en de blimbing asem bij en laat dit samen koken, tot de saus gebonden is.

2 dl witte aspic, 1 lepel gesneden peterselie, ½ blik champignons, 4 hardgekookte eieren.

De kippen worden schoongemaakt, met zout gekookt, daarna gesneden en van vel en beenderen ontdaan. Het vleesch wordt daarna fijngehakt en met een fijngesneden uitje gebraden; men zorgt dat het vleesch *niet* bruin braadt. Daarna roert men er langzaam het meel door en voegt er, al roerende, langzaam den bouillon bij; roerende 10 minuten laten koken, daarna ziften en zoo noodig, als het bekoeld is, het vet afscheppen. De gelatine lost men in water op en doet er den witten wijn en de 2 dl aspic bij, al roerende.

De stukken kip worden op een schotel gelegd en met de saus overgoten. Als de saus koud is geworden, herhaalt men deze bewerking telkens, tot het vleesch geheel met de saus bedekt is. Dan doet men op een anderen (ronden) schotel een dun laagje gesmolten aspic. Als deze aspic stijf is geworden, overgiet men haar met een weinig saus. Nu neemt men een brood, snijdt er de korsten af en geeft er den pyramidevorm aan, roostert dit of bakt dit in boter aan weerszijden lichtbruin en plaatst het in het midden van den schotel.

Het kippenvleesch wordt om en tegen de pyramide gerangeerd, hier en daar met aspic aangevuld. De schotel wordt verder gearneerd met peterselie, champignons en in vierde parten gesneden eieren.

232 Lembaran van kip bij ketoepat

Een kip, 1 à 2 kopjes water, ¼ gebrande geraspte klapper, 4 eetlepels gebrande uien fijngesneden, 5 gepofte kemiries, 3 schijfjes gebrande laos, 2 theelepels zout, santen van ½ klapper, een vingerlengte seréh, 2 djerook-poeroet-bladeren, 4 stuks fijngesneden blimbing asem, boter of olie.

De kip wordt in stukken gesneden en, in water met zout, zoo gaar gekookt, dat men er het vleesch gemakkelijk van kan afnemen. Daarna wordt de ¼ gebrande geraspte klapper bruingeel droog opgebraden en met de volgende kruiden fijngestampt: uien, laos, kemiries en zout. Braad dit mengsel dan met olie goed gaar, voeg er het vleesch en den bouillon van de kip bij en laat dit zoo goed doorkoken. Meng er vervolgens de seréh, de bladeren en de blimbing asem bij en laat dit samen koken, tot de saus gebonden is.

233 Filet van kip

2 Kippen, $\frac{1}{4}$ blikje truffels, boter, beschuikruim, ragoût van kippen of kalfsfrikadelletjes en kalfsvleesch, citroen- of madeirasaus.

Van de kippen maakt men niet te dunne filetjes, splijt deze overdwars een weinig open en doet er een paar plakjes truffels in; daarna maakt men ze dicht, paneert ze en bakt ze in boter. Vervolgens schikt men ze in de rondte op een schotel, waar men middenin de ragoût van kippen- en kalfsvleesch doet. Men overgiet dezen schotel met citroen- of madeirasaus.

234 Frikadel van kip

Een groote en een kleine kip, 5 hardgekookte eierdooiers, 4 rauwe eieren (2 met en 2 zonder wit), 2 theelepels zout, 3 sneedjes geweekt wittebrood, 2 fijngestampte beschuiten, $\frac{1}{2}$ fijngestampte notemuskaat, 1 volle theelepel peper, 1 eetlepel gesmolten boter, 1 eetlepel ketchup, 1 kopje bouillon, djerook-water naar smaak, beschuikruim, boter of olie.

Van de kippen snijdt men al het vleesch af, terwijl men van de beenderen, hartjes en levertjes bouillon trekt. Het vleesch wordt fijngehakt, met bovenvermelde gestampde kruiden; het brood, de gesmolten boter en de eieren en eierdooiers door elkander gemengd en in een vuurvaste schotel gedaan, dien men te voren met boter en beschuikruim heeft besmeerd. Daarna doet men er den bouillon en ketchup overheen, vervolgens het djerook-water. Dit gehakt wordt nu eerst van onderen wat opgekookt en verder in den bakoven (met van boven vuur) gaar gebraden. Nu en dan wordt er met de vork in geprikt en giet men er wat bouillon overheen. Men laat het braden, tot het een mooie lichtbruine kleur heeft.

235 Gadon ajam

Een kip, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djinten, 1 theelepel peper, 1 theelepel trassie, 5 kemiries, 5 schijfjes laos, 2 lepels fijnge-sneden uien, 4 sioongs bawang-poeth, 3 schijfjes kentjor, $\frac{1}{4}$ geraspte klapper, 1 à 2 eierdooiers, 1 kopje santen, 1 djerook-poeroet- en 1 salam-blad, bouillon en zout, pisang-bladeren.

Het vleesch van de kip wordt fijngehakt. Stamp daarna

al de kruiden bij elkander fijn, meng dit met den geraspten klapper, de eierdooiers en de santen door het gehakt.

Men maakt vervolgens, evenals bij de bebòtòk, in pisang-bladeren pakjes, die men met bietings dichtmaakt. Men kan dit gehakt (gadon) ook, evenals frikadel, in een groote basikasar gaar stoomen. De pakjes worden gaar gekoekoest.

Voor den smaak kan men, in elk pakje, bovenop, een stukje poeroet- en een stukje salam-blad doen.

236 Gebraden haantjes

Twee jonge haantjes, 2 lepels meel, $\frac{1}{2}$ blikje champignons, $\frac{1}{4}$ geraspte notemuskaat, een paar schijfjes djerook-nipis, 2 eierdooiers, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ kopje gestampte beschuit, 2 kopjes bouillon, boter.

De haantjes worden met boter sappig gebraden, daarna in twee helften gesneden en op een vuurvaste schaal overgedaan. In de overgebleven boter roert men het meel en den bouillon, daarna de champignons, de notemuskaat en de schijfjes djerook; kookt dit even samen op en bindt het met de twee geklutste eierdooiers. Eindelijk giet men deze saus over de gebraden haantjes, doet er de gestampte beschuit overheen en laat alles ongeveer een kwartier in den bakoven, met van boven vuur, gaar braden.

237 Gefarceerde tèrongs met kippengehakt

4 of 5 Heele tèrongs, $2\frac{1}{2}$ ons kippengehakt, peper en zout naar smaak, 3 à 4 gestampte kruidnagels, 1 eierdooier en één ei, $\frac{1}{2}$ kopje beschuutkruim, 2 sneedjes geweekt brood, 1 lepel djerook-water, $\frac{1}{4}$ kopje water, boter.

De tèrongs worden geschild, in haar geheel half gaar gekookt, middendoor gesneden en, aan weërszijden, van de topeinden ontdaan. Daarna wordt het gehakt gemaakt van de hoeveelheden als hierboven vermeld. De tèrongs worden nu uitgehold en de holten met dit gehakt gevuld. Het inwendige vleesch van de tèrongs schikt men tusschen de stukken. De aldus gevulde (gefarceerde) tèrongs bestrijkt men met het geslagen geel van een ei en strooit er wat beschuutkruim over. Vervolgens giet men er het djerook-water over en daarna het $\frac{1}{4}$ kopje water. Braad ze met een lepel boter bruin, in den bakoven, met van onder en boven vuur.

238 Gepofte kip

Een jonge kip, peper en zout naar smaak, 1 eetlepel boter, 2 à 3 lepels warm water, 1 kopje vol gestampte beschuit, 2 lepels djeroek-water, boter. Verder een pisang-blad en een zware steen of ander zwaar gewicht.

De kip spouwt men open en wrijft ze in met peper en zout. Doet ze dan, met goed boter, in een braadpan en voegt er het warme water bij. Nu neemt men het pisang-blad, legt dit op de kip en daarop den steen of het zware gewicht. Dek de pan dicht en laat ze zoo eenigen tijd braden. Vervolgens keert men de kip om en herhaalt dezelfde handeling. Eindelijk giet men, als de kip gaar is, er het djeroek-water over.

239 Goelei ajam

Een kip, dezelfde bestanddeelen als Goelei kodja I, maar *geen* rauwe rijst er bij.

Met het asem-water worden de stukjes kip goed ingewreven. Overigens dezelfde bereiding. (Zie recept No. 351).

240 Kéla

Een kip, 3 lepels fijngesneden uien, 1 theelepel peper, 1 lepel ketoembar, $\frac{3}{4}$ lepel djienten, 5 schijfjes djahé, 5 schijfjes laos, 1 lepel fijngesneden seréh, 3 schijfjes kentjoor, 1 of 2 lomboks, 4 à 5 kemiries, 2 lepels gebraden uien met trassie-water vermengd, 1 theelepel suiker, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, zout naar smaak, 2 lepels asem-water, boter of olie.

De kip wordt geroosterd (in haar geheel) en daarna met het asem-water ingewreven. Vervolgens worden de tien eerstgenoemde kruiden bij elkander fijngestampt en met olie gebraden. Voeg dan de gebraden uien met trassie-water en een theelepel zout er doorheen, vervolgens de santen en de suiker, snijd de kip aan stukken en kook deze in het mengsel, tot ze gaar zijn en de olie er uitkomt.

241 Kiemblo ajam

Zie recept No. 567.

242 Kip op inheemsche wijze gesmoord

Een vette kip, een bord vol heele schoongemaakte uitjes, 4

sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 lepel trassie-water, 2 lepels asem-water, 6 kruidnagels, een stuk foelie, $\frac{3}{4}$ theelepel fijne peper, 2 djerook-poeroet- en 2 salam-bladeren, $\frac{1}{2}$ stokje kaneel, 1 lepel rosmarijn, santen van een klapper, zout naar smaak, 1 eetlepel boter.

De kip wordt in een pan, half gevuld met water, opgezet, met 1e uitjes, de fijngesneden bawang-poetih, het zout en de peper. Laat dit samen, dichtgedekt, doorstoven. Daarna doet men er het trassie- en het asem-water bij, vervolgens de santen en de boter, met de overige bladeren en kruiden en laat verder dit gerecht doorkoken, tot de kip goed gaar is.

243 Kippenlapjes

Een kip, peper, zout en notemuskaat, van elk 1 theelepel, of meer, naar smaak, $\frac{1}{4}$ kopje ketchup, $\frac{1}{4}$ kopje azijn, 1 à 2 lepels djerook-water, 3 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, een kwart vingerlengte fijngesneden koenjit, twee groote koppen bouillon, boter.

De kip wordt in stukken gesneden en de beenderen in die stukken vermorzeld; daarna wordt alles met peper, zout en notemuskaat ingewreven en de stukken in boter bruin gebraden.

De kruiden worden bij elkander fijn gestampt, in boter gebraden en de stukken kip er bijgedaan. Hierbij voegt men de ketchup, den bouillon en het djerook-water; laat ze zoo gaar stoven en bindt alles met beschuitkruim.

De lapjes kan men ook droog met de kruiden braden; dan doet men er geen water of bouillon bij, maar alleen ketchup en djerook-water.

244 Kippenlapjes met tomaten-saus

Een kip, peper, zout en notemuskaat naar smaak, $\frac{1}{2}$ kopje beschuitkruim, 6 rijpe tomaten, een weinig water, 2 lepels gehakte uien, 1 bierglas rijnwijn, 1 kop bouillon, 2 lepels bloem (of maizena), boter.

De kip wordt in stukken gesneden en de beenderen er in stukgeslagen; vervolgens met de fijn gestampte peper, zout en noot ingewreven en in boter bruin gebraden. Nu neemt men zes tomaten, kookt die goed, tot moes gaar in een weinig

water. Men braadt daarna de gehakte uien in boter op; zijn ze bruin dan voegt men er het tomaten-moes bij met den rijnwijn en den bouillon. Kook dit samen tot de uien gesmolten zijn, bind deze jus met het meel en stort dit sausje over de gebraden kippenlapjes.

245 Kip in meel gebakken

1 of 2 Kippen, $\frac{1}{2}$ pond tarwemeel, 2 eieren, $1\frac{1}{2}$ theelepel fijn zout, 1 theelepel peper, $\frac{1}{2}$ theelepel geraspte notemuskaat, boter of olie, bouillon.

De kip (of kippen) wordt in stukken gesneden en, met zout, halfgaar gekookt.

Daarna bereidt men het meel met de eieren, het zout, de peper, noot en wat bouillon van de kip, tot een deeg of papje. Nu wentelt men er, een voor een, de stukken kip in en bakt ze onmiddellijk in kokend heete boter of olie lichtbruin.

Hoe croquant, hoe smakelijker.

246 Kippenpasteitjes

Een vette kip, $\frac{1}{2}$ pond bloem, 1 theelepel zout, eenige geklutste eierdooiers, 2 lepels boter. Voor het vulsel: 2 lepels fijn gesneden uien, 1 lepel fijngehakte peterselie, het vleesch van een kippenborst fijngehakt, het sap van één djeroek, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

Eerst kneedt men van het meel, het zout, het ei, wat lauw water en boter een deeg, dat lenig genoeg is om verwerkt te worden; daarna rolt men dit deeg uit op de deegplank en snijdt of steekt er ronde of vierkante plakjes van, die men van het volgende vulsel voorziet en daarna in den vorm van halve maantjes dichtvouwt.

Wanneer men ze gaat bakken, bestrijkt men deze halve maantjes met het geslagen geel van twee eieren en bakt ze in den bakoven, met van onder en boven vuur, bruingeel. Men kan ze ook in kokend heete boter en olie lichtbruin bakken.

Vulsel: het vleesch van de kip of van de kippenborst wordt met de kruiden voor het vulsel gebraden, in een à twee lepels boter. Hierna perst men er citroensap op en vult er de plakjes deeg mede op.

247 Kippenpastei

Twee jonge kippen, de magen en levertjes, $\frac{1}{2}$ pond ragoûtsaucijsjes, $\frac{1}{2}$ pond frikadelletjes van kalfs- of varkensvleesch, 1 ons laksa, 1 theeschoteltje vol geweekte koeping-tikoes, evenveel sedap-malam, 3 lepels fijngesneden gebraden uien, 1 theelepel zout, 1 theelepel peper, een paar stukjes foelie, 5 of 6 heele kruidnagels, $\frac{1}{2}$ theelepel geraspte notemuskaat, 2 groote lepels boter, 2 hardgekookte eieren in vierde parten gesneden, 1 lepel kêtjap, 1 lepel djerook-water, $\frac{1}{2}$ kopje fijngestampde beschuit, boter.

De jonge kippen snijdt men aan stukken, slaat de beenderen er in fijn, braadt ze daarna in boter bruin; de frikadelletjes worden ook bruin gebakken; de ragoûtsaucijsjes worden met de hartjes en levertjes der kippen gaar gekookt en de bouillon er van bewaard, om er later de pastei mee te overgieten. Intusschen heeft men de laksa, de koeping-tikoes en de sedap-malam geweekt en schoongewasschen.

Nu neemt men een pasteischotel of een basi kasar, doet hierin een paar lepels boter en wat bouillon en schikt nu, laag om laag, de stukken kip, de saucijsjes, frikadelletjes, laksa, enz., met peper, zout, kruidnagels en notemuskaat vermengd, er in. Daarna legt men er netjes de in vierde parten gesneden eieren op. Neem nu een kop bouillon, doe hierin de kêtjap en het djerook-water, en overgiet hiermede de pastei; verder strooit men er beschuïtkruim over en doet er ten slotte een paar stukken boter op. Bak dit gerecht gaar in den bakoven, met van onder en boven vuur.

N.B. Men kan er ook een aardappelen- of een deegkorst over heen maken. (Zie hierachter, pastei-korst No. 759 en 990).

248 Kippenleverpastei met truffels

De levertjes van kippen, $\frac{1}{2}$ pond varkensvleesch, 1 fleschje truffels, 4 eieren, $1\frac{1}{2}$ theelepel geraspte notemuskaat, 5 fijngestampde kruidnagels, 1 lepel gesmolten boter en nog afzonderlijk boter.

De levertjes van acht à tien kippen worden zéér fijn gehakt, evenzoo het varkensvleesch. Hiervan maakt men nu met de fijngehakte truffels, de vier eieren en de verdere specerijen, met de gesmolten boter, een gehakt.

Vervolgens neemt men een puddingvorm, besmeert dien goed

met boter en doet daarin het boven vermelde, bereide gehakt. Laat alles in dezen vorm twee uren lang in een dichtgedekte pan met water koken. Bij verdamping van het water, dit met kokend water aan te lengen, tot de twee uren verstreken zijn. Hierna stort men den warmen inhoud uit den puddingvorm vlug op een schaal uit, zoodat het gerecht in den vorm op tafel komt.

Dezen schotel eet men koud bij de boterham of bij sla.

249 Kooma (Engelsch-Indisch gerecht)

Een jong haantje, 4 ons boter, $\frac{1}{2}$ theelepel cayennne peper of 2 lomboks, van de pitten ontdaan en fijngestampt, 3 lepels fijn-gehakke uien, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 2 schijfjes djerook of het sap van $\frac{1}{2}$ djerook.

De kip of 't jonge haantje wordt in stukken gesneden, vervolgens worden de uien, met de boter en de verdere kruiden, behalve de djerookschijven, gebraden, daarna de stukken kip er bijgedaan, dit alles dichtgedekt en op een matig vuur gestoofd, tot de uien opgelost zijn. Daarna voegt men er de schijfjes djerook of het sap ervan bij.

Dit gerecht wordt warm opgedischt.

250 Koteletten van kip

1 of 2 Kippen, 3 lepels fijngesneden uien, 1 fijngesneden lombok, 5 schijfjes djahé, 2 eierdooiers, 1 theelepel zout, 1 theelepel peper, boter of rundvet.

De kip of kippen worden aan stukken gesneden en de been-deren er in vermorzeld.

Vervolgens stampet men de kruiden bij elkander fijn, doet hierdoor de geslagen eierdooiers en wentelt er de stukken kip in. Braad ze verder in boter, aan beide kanten, bruin.

251 Laksa van kip (Portugeesch)

Een vette kip, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 1 theelepel peper, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper, 3 lepels fijngesneden uien, 4 sloongs bawang-poetih (fijngesneden), 1 lombok, 1 theelepel trassie, 4 kemiries, 5 schijfjes laos, 4 schijfjes kentjoor, 4 kruidnagels, $\frac{1}{2}$ notemuskaat, 1 lepel fijngesneden seréh, een handvol fijngesneden prij, een handvol katjang kaprie, 1 djerook-poeroet- en 1 salam-blad, $\frac{1}{2}$ theekopje këtjap, het sap

van $\frac{1}{2}$ djerook, een bordjevol versche garnalen, boter, 2 kopjes santen.

Van het vleesch van de kip maakt men balletjes gehakt; van de beenderen, de maag, lever, enz. kookt men bouillon.

Den halven geraspten klapper braadt men geelbruin.

Vervolgens neemt men al de bovengenoemde kruiden (behalve de groenten en de bladeren), stampet ze met elkander fijn, braadt ze op in boter en doet er den bouillon bij, daarna de groenten en bladeren; kookt dit alles gaar. Nu doet men er de balletjes gehakt, met den gebraden klapper en de santen in, laat dit nog even doorkoken en voegt er dan de ketchup, het djerooksap en de versche garnalen bij, die te voren gaar gekookt en gepeld zijn.

Als dit alles goed samen even is doorgekookt, dient men het warm, in een soepterrine, voor.

252 Lampar ajam met lobak

Een kip, 1 lepel ketoembar, $\frac{3}{4}$ lepel djienten, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 4 sioongs bawang-poetih, 2 eetlepels fijngesneden uien, 4 schijfjes kentjor, $\frac{1}{2}$ theelepel suiker, 1 eetlepel fijngesneden seréh, 1 theelepel zout, 1 salam-blad, een paar fijngesneden lomboks, 2 kopjes santen, pisang-bladeren.

Van de kip, die men eerst bijna gaar kookt, scheurt men het vleesch aan reepen af. Vervolgens stampet men de opgegeven kruiden bij elkander fijn en kookt ze met de santen en het salam-blad op. Hierna doet men de fijngesneden lomboks en het kippenvleesch er bij en kookt dit samen gaar en bijna droog.

De pisang-bladeren snijdt men nu in vierkante stukken en vult ze, evenals bij de bebôtók, met deze brij, vouwt ze dicht en steekt ze met een bieting vast. De gevulde pisang-bladeren worden geroosterd en nu en dan omgekeerd. Men gebruikt ze bij de rijst, als de bebôtók.

253 Lelawar van kip met fijngesneden kool

Een kip, $\frac{1}{2}$ kool, 3 eetlepels fijngesneden uien, 1 lombok, 6 schijfjes laos, 1 lepel fijngesneden seréh, 1 lepel ketoembar, $\frac{3}{4}$ lepel djienten, 5 schijfjes kentjor, zout en peper naar smaak, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, boter of olie.

De kip wordt in stukken geaneden en het halve kooltje zéér fijngesneden. Vervolgens stampt men de bovenvermelde kruiden bij elkander fijn en braadt ze in boter; doet er de stukken kip bij met de fijngesneden kool. Als de kool halfgaar is, voegt men er de santen bij en laat dit samen, met peper en zout naar smaak, gaar, doch niet te droog, koken.

254 Lempervulsel (Zie Kwee-lempervulsel recept No. 848)

Een kip, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 1 theelepel trassie, 3 kemiries, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 2 lepels fijngesneden uien, santen van $\frac{1}{4}$ klapper, 2 djerook-poeroet-bladeren.

De kip wordt van het vleesch ontdaan, dat er in reepen van wordt afgescheurd, daarna worden de kruiden bij elkander fijngestampt, met het vleesch vermengd en met de djerook-poeroet-bladeren in de santen gekookt, tot alles bijna droog is.

De „kwee-lempervulsel” wordt met deze brij opgevuld.

N.B. Men kan de kruiden met den geraspten klapper, nadat alles is fijngestampt, ook eerst in olie of boter braden, de kip eerst koken en dan het afgescheurde vleesch met de gebraden kruiden mengen, vervolgens met de santen en wat bouillon opkoken, tot alles nagenoeg droog wordt.

255 Lunchschotel van kip

Een bordje vol gesneden overgeschoten gebraden kippenvleesch, evenveel fijngehakte ham, niet te vet, 4 fijngesneden gehakte bawang-mérah, 1 snede in melk geweekt brood, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, boter, beschuitkruim, 1 geklut ei en 3 of 4 hardgekookte eieren, bruine bouillon en halfgesneden schijfjes citroen.

Tot en met peper en zout, wordt alles door elkander in een pan geroerd en op het vuur heet gemaakt. Daarna wordt er het geklutte ei doorgeroerd en de pan van het vuur afgenomen. Nu neemt men een vorm, smeert dien in met boter, bestuift dien met beschuitkruim en stort er het mengsel in. Hierin laat men de gepelde heele hardgekookte eieren vallen, zorg dat ze niet breken. Daarna doet men er wat boter op met beschuitkruim en laat dit in den oven bruin bakken. Dit gerecht wordt voorgediend met dikke pikante bruine saus en gehalveerde schijfjes citroen.

256 Masak goeri van kippenvleesch

Een groote kip, $\frac{1}{2}$ liter water, 1 eetlepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ eetlepel djienten, 5 schijfjes laos, 4 schijfjes kentjor, 1 theelepel traasie, 2 lomboks, $\frac{1}{2}$ geraspte, lichtbruin, drooggebraden klapper, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, zout naar smaak.

De kip wordt aan stukken gesneden en met het water en zout opgekookt. Schuim dit goed af, stamp de kruiden fijn, voeg dit met den geraspten gebraden klapper bij de kip. Daarna doet men er de santen bij en laat alles samen gaar koken, tot de saus dik is.

257 Macaroni met kip

Een jonge vette kip, $\frac{1}{2}$ pond macaroni, 2 eieren, peper, zout, notemuskaat en foelie naar smaak, djerook-water, 1 lepel meel, boter, beschuutkrum.

De kip wordt in stukken gesneden. Van de borst maakt men met één ei, balletjes gehakt. Van de kluijjes en het karkas van de kip wordt bouillon gemaakt. Kook dan de balletjes gehakt in dezen bouillon gaar, vervolgens de macaroni. Ontdoe verder de kluijjes en het karkas van 't vleesch en snijd dit in kleine stukjes. Daarna neemt men een ragoûtschotel, doet er boter in en plantst er, laag om laag, macaroni met balletjes en en macaroni met vleesch in, de specerijen doet men er tusschen in en zorgt dat de bovenste laag macaroni is. Maak verder een sausje van meel, 't andere ei, bouillon en boter, kook dit dik en giet dit over de macaroni, met wat djerook-water. Bestrooi het met beschuutkrum en laat dit gerecht, met onder en boven vuur, gaar worden.

258 Meligawtani van kip

Een kip, 2 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 eetlepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ eetlepel djienten, $\frac{1}{2}$ notemuskaat, 15 kruidnagels, 1 theelepel fijne kaneel, 5 schijfjes djahé, 5 schijfjes laos, zout naar smaak, $\frac{1}{2}$ theekopje kêtjap, 1 theekop water, djerook-water naar smaak, beschuutkrum, boter.

De kip wordt aan stukken gesneden en bijna gaar gekookt. Daarna stampt men de hierboven vermelde specerijen fijn en braadt ze in boter op, doet er de stukken kip bij, braadt

dit nog even samen op, lengt er den bouillon van de kip bij en doet er de k  tjap en het djerook-water in. Verder braa  t men dit met beschuïtkruim en laat alles doorkoken tot de kip gaar is en de saus dik wordt.

259 Olla podrida of Indische kippenpastei

Een groote en 2 kleine kippen,    pond kalfsgehakt, overgeschoten vleesch, 1 bord vol geweekte laksa of vermicelli, 1 theekopje vol geweekte sedap-malam, een bordje vol geweekte schoongewasschen koeping-tikoes, 2 hardgekookte eieren, 4 sneedjes geweekt brood, zout, notemuskaat en peper naar smaak, 2 kruidnagels fijngestamp  t, 2 eieren, 2 lepels fijngesneden gebraden uien, de gaar gekookte hartjes en levertjes van de drie kippen, beschuïtkruim, djerook-water en k  tjap naar smaak, boter.

Van de groote kip haalt men al het vleesch af en kookt de beenderen er van met de twee kleine kippen, de hartjes en levertjes tot een bouillon. De kippen niet te gaar uit den bouillon gehaald. Hierna maakt men van het afgehaalde kippenvleesch gehakt, vermengt dit met de specerijen, het geweekte brood, de eieren en het kalfsgehakt, en maakt er kleine balletjes van. Deze balletjes worden met de gekookte en fijngehakte hartjes en levertjes in boter bruin gebraden. Hierbij voegt men het overgeschoten vleesch met de beide kleine kippen, die aan stukken zijn gesneden, de gebraden uien, de geweekte laksa, koeping-tikoes, sedap-malam, enz. en doet dit alles, laag om laag, met peper, zout en noot in een vuurvaste schaal of basi kasar, die te voren met boter is bestreken.

Bovenop doet men de in vierde parten gesneden eieren, k  tjap en wat djerook-water, giet die over de pastei in de schaal, strooit daarna beschuïtkruim er over en doet er dan nog wat water en boter op. Laat dit, met onder en boven vuur, bakken, tot alles gaar is.

Men kan, naar verkiezing, de volgende fijngesneden groenten gekookt bij de pastei voegen, als: kool, boontjes, selderie, pr  ij, enz.

260 Otak ajam

Een kip, 4 eierdooiers, santen van 1 klapper, 1 lepel ketoembar,    lepel djinten, 3 lepels fijngesneden uitjes, 2 sioongs fijn-

gesneden bawang-poetih, 4 schijfjes kentjor, 4 schijfjes djabé, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 1 theelepel zout, 6 kemiries, 1 theelepel trassie, pisang-bladeren.

De kip wordt, rauw, van het vleesch ontdaan en dit vleesch fijngenhakt. Vervolgens stampet men al de kruiden zeer fijn, doet deze door het gehakte vleesch, vermengt dit met de eieren en de santen en roert alles goed door elkaar. Daarna maakt men in de pisang-bladeren, er kleine pakjes van (op elk blad ruim een lepel), vouwt deze dicht, sluit ze met bietings en pofte ze, aan weerskanten, totdat het vleesch gaar is. Dit zal ongeveer $\frac{1}{4}$ uur of iets minder duren. Men zorgt dat de pakjes niet aanbranden.

261 Pastei ajam soerabaia

Een kip, schoongemaakt en in stukken gesneden; 2 lepels ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djinten, 1 theelepel peper, 5 kruidnagels, $\frac{1}{4}$ stuk pala; deze kruiden eerst samengestampt en geroosterd, 4 lepels fijngesneden bawang-mérah, 3 lepels fijngesneden prij, 2 lepels fijngesneden seldery, $\frac{1}{2}$ lepel fijngesneden peterselle, ajer djerok nipis, 2 hardgekookte eieren in vierde parten gesneden, boter.

De geroosterde kruiden worden fijngestampt, vervolgens met de uien in boter opgebraden. De kip kookt men gaar en doet de stukken bij de gebraden uien. Dan voegt men er de andere groenten bij en, is dit bijna gaar, dan voegt men er het ajer djerok bij en laat alles smoren, tot de kip gaar is. Alles in een schotel doen die met boter is bestreken en daarop de stukken ei gerangeerd.

262 Pastei galigni van kip

Een brooddeeg (bij den bakker te bestellen), 2 eieren met het wit, 2 volle lepels boter, 4 lepels fijngesneden uien, 5 sioonga fijngesneden bawang-poetih, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{4}$ lepel djinten, 1 theelepel peper, 1 theelepel trassie, een kwart vingerlengte fijngesneden koenjit, twee vingerlengten seréh, 3 schijfjes laos, 2 lepels fijngesneden blimbing-asem, santen van een klapper.

Een kip, 3 hardgekookte eieren, het geklopte geel van een paar eieren, gesmolten boter, zout, olie. (Voor het brooddeeg zie recept No. 977).

Het deeg kneedt men goed met water, zoodat men het kan uitrollen. Dit uitrollen moet zoo dun mogelijk geschieden; snijd er dan ronde schijfjes van, doe er het volgende vulsel met een stukje hard gekookt ei in, vouw de schijfjes dicht en braad ze in olie en wat boter op, totdat ze aan beide kanten er bruin uitzien.

Het vulsel: de kip wordt van al het vleesch ontdaan en dit vleesch fijngehakt; daarna stampt men de specerijen, behalve de seréh en de blimbing-aseem, fijn, braadt dit in boter op, doet er het gehakte kippenvleesch en de blimbing-aseem met de seréh bij, braadt dit nog even samen op en doet er dan de santen bij. Men laat dit bijna droog koken en vult er dan de schijfjes deeg mede op.

De gevulde pasteitjes worden met het geel van ei en de gesmolten boter bestreken, alvorens men ze gaat braden.

263 Pasteitjes van ketanmeel met kip

Een kip, 2 kopjes ketanmeel, 2 eieren, zout naar smaak, 1½ lepel ketoembar, 1 lepel djienten, 5 schijfjes laos, 4 sioongs gesneden bawang-poetih, 3 lepels fijngesneden uien, 1 theelepel zout, 2 djerok-poeroet-bladeren, boter of olie, 2 geklopte eierdooiers.

De kip wordt eerst van al het vleesch ontdaan; vervolgens stampt men de verschillende hierboven opgegeven kruiden met elkander fijn en braadt ze, hakt het kippenvleesch fijn en braadt dit alles samen nog eens op.

Nu maakt men deeg van het ketanmeel, met de twee eieren en zout naar smaak. Dit deeg rolt men op een plank uit en snijdt of steekt er halve maantjes uit of eenigen anderen vorm, doet daarin wat van het eerstgenoemde gebraden kippengehakt, vouwt het dicht, bestrijkt het met wat van de geklopte eierdooler en bakt het, in kokend heete boter of olie, aan beide kanten lichtbruin.

264 Paprika-kip (Weener manier)

2 Kippen, boter of vet, veel fijngesneden bawang-mérah, 2 mespunten paprika, 2 à 3 lepels meel, 1 à 2 kopjes bouillon, een paar eetlepels zure room of melk, ½ kopje maggibouillon.

De kippen worden schoongemaakt en beide gehalveerd, met zout ingewreven en in boter en vet (half om half) of in boter

alleen opgebraden. Als de kip geel wordt, voegt men er de uien en de paprika bij, dekt het dicht en laat de kip gaar smoren. Nu neemt men de halve kippen uit de pan, fruit wat meel lichtgeel, doet dit bij de jus van de kip, voegt er den bouillon bij met den zuren room of melk en kookt dit samen nog eens op met $\frac{1}{2}$ kopje maggi bouillon, ter verbetering van den smaak. Daarna giet men deze saus over de kip, als deze wordt voorgediend.

265 Ragoût van jonge kippen

Twee jonge kippen, 3 lepels fijngesneden uien, 1 bordvol geweekte koeping-tikoes, 1 theeschoteltje vol geweekte laksa, 1 bordje vol gebraden kleine balletjes gehakt van $\frac{1}{2}$ pond kalfs- of varkensvleesch, 2 hardgekookte eieren, zout, peper en notemuskaat naar smaak, 1 lepel djerook-water, $\frac{1}{2}$ kopje beschuitkruim, 2 lepels meel, boter.

De kippen worden aan stukken gesneden en bruin gebraden; de uien worden vervolgens ook bruin gebraden. Nu mengt men de geweekte koeping-tikoes, de laksa en de gebraden balletjes gehakt bij de gebraden stukken kip en giet er het djerook-water overheen.

De twee lepels meel worden vervolgens met bouillon aangemaakt, vermengd met peper, zout en noot naar smaak en gekookt tot een dikke saus; doet deze over de kippenboutjes en balletjes gehakt. Als men dit gerecht wil voordienen, doet men deze ragoût op een schotel, bestrooit ze met de gebraden uien en versiert dit verder met de in vierde parten gesneden gekookte eieren.

Inplaats van de koeping-tikoes kan men ook champignons nemen.

266 Rempah ajam

Een kip, 2 eieren, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper, 2 lepels fijngehakte uien, 3 sioongs bawang-poetih, 1 lombok, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 5 schijfjes laos, een stukje goela djawa, ter grootte van een duivenei, 1 theelepel trassie, zout naar smaak, boter of olie.

Het vleesch van de kip wordt fijngehakt; de bovenvermelde kruiden worden bij elkander fijngestampt en vervolgens vermengd met het gehakte kippenvleesch, den geraspten klapper

en de eieren. Na vermenging maakt men er vierkante platte koekjes van, die men, in kokend heete boter of olie, aan beide kanten bruin braadt. Men zorgt er voor dat dit gerecht, bij de rijttafel, zoo warm mogelijk wordt voorgediend.

267 Sàtan of duvel van kip

Een kip, 6 lomboks, 4 eetlepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 1 eetlepel mosterd, 1 theelepel zout, 1 kopje gesmolten boter, peper en notemuskaat naar smaak.

De kip snijdt men in stukken, klopt de beenderen stuk, wrijft de stukken kip met peper en zout in en braadt ze daarna halfgaar in boter.

De zes lomboks ontdoet men nu van de pitten en stampt ze met de opgegeven kruiden samen fijn. Roer dit mengsel vervolgens in de gesmolten boter.

Hierna doet men de stukken halfgaar gebraden kip in een vuurvaste schaal in den oven en bestrijkt ze met bovenvermeld sausje: de stukken worden omgekeerd, om ook aan de keerzijde er mede bestreken te worden. In den oven laten tot de kip bruin en gaar is.

Men kan ook de stukken kip met deze saus bij elkander doen, met wat water, en alles aldus samen laten gaar stoven.

268 Sàtan van koude kip

Overgeschoten stukken kip, een bordje vol fijngesneden uien, 6 sioongs bawang-poetih, 3 fijngesneden lomboks, 1 wijnglas madeira, $\frac{1}{4}$ gewoon glas azijn, 1 eetlepel mosterd, 1 eetlepel këtjap, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ kopje water, fijngestampte beschuit, boter.

De fijngesneden lomboks worden met de uien samen opgebraden; zijn de uien halfgaar dan voegt men er de stukken overgeschoten kip bij. Vervolgens roert men den azijn met de këtjap, de mosterd en wat water door elkander en giet dit bij het kippenvleesch. Kook dit samen even op en doe er de madeira bij. Laat het daarna nog even doorsmoren en bind alles met beschuitkruim. Is er te weinig jus, dan voegt men er wat water bij.

269 Smoor ajam I

Een vette kip, $\frac{1}{2}$ theekopje këtjap, 2 theekopjes water, 1 schijfje djerok, 6 lepels fijngesneden uien, 6 schijfjes djahé, 3

lepels fijngesneden gebraden uien, 3 à 4 kruidnagels, 5 à 6 peperkorrels, $\frac{1}{2}$ geraspte notemuskaat, $\frac{1}{2}$ theekopje beschuitkruim, zout naar smaak, boter of olie.

De kip wordt in haar geheel gekookt met water, ketchup, zes lepels fijngesneden uien en de peperkorrels, tot ze halfgaar is. Vervolgens haalt men de kip er uit en braadt ze in boter of olie bruin, doet er de drie lepels gebraden uien bij met het nat, waarin zij gekookt heeft, met de kruidnagels en de notemuskaat en kookt ze verder gaar. Bind de saus met beschuitkruim.

270 Smoor ajam II

Een kip, $\frac{1}{2}$ kopje azijn, 2 kopjes water, 2 eetlepels fijngesneden uien, 5 schijfjes gember, 4 à 5 peperkorrels, een stuk foelie, zout naar smaak, meel of beschuitkruim, boter.

De kip wordt in stukken gesneden en in azijn en water halfgaar gekookt. Daarna haalt men de stukken kip uit den bouillon en braadt ze in boter bruin. Voeg er daarna de bouillon weer bij met de bovenvermelde kruiden, dek alles dicht en laat dit gerecht verder gaar smoren.

Met het meel of de beschuitkruim kan men, naar verkiezing, de jus binden.

271 Smoor ajam III

Een kip, 3 eetlepels geweekte mieso, 2 lepels fijngesneden uien, 3 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 2 lepels fijngesneden gebraden uien, 4 à 5 peperkorrels, 1 lepel trassie-water, zout naar smaak, boter of olie, beschuitkruim.

De kip wordt in stukken gesneden, daarna halfgaar gekookt in water en zout. De uien stampen men met de peper en het zout fijn, braadt ze op, doet er de stukken kip bij en voegt er de mieso en de gebraden uien door; vervolgens doet men er het trassie-water bij en eindelijk den bouillon. Stooft dit nu langzaam met elkander op en bind het met beschuitkruim.

272 Smoor bandjar van kip

Een kip, 2 lepels fijngesneden uien, 2 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 5 kruidnagels, $\frac{1}{4}$ notemuskaat, $\frac{1}{2}$ pijp kaneel, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper, 1 thee-

lepel peper, 5 schijfjes laos, 5 schijfjes koenjit, 1 of 2 lomboks, 2 lepels trassie-water, 2 lepels asem-water, 2 kopjes santen, zout naar smaak, boter of olie.

De kip wordt in stukken gesneden, in zout en water halfgaar gekookt en dan in boter of olie bruin gebraden. De kruiden worden nu bij elkander fijn gestampt, in boter gefruut, de gebraden stukken kip er bijgedaan en, onder heen en weer roeren, het trassie- en asem-water er bijgevoegd. met een weinig van den kippen-bouillon.

Laat dit nu bijna droog koken en voeg er daarna de santen bij. Als de saus gebonden begint te worden, zet men dit gerecht van het vuur, en is het voor het gebruik gereed.

273 Smoor banten van kip (Asem manis)

Een kip, 4 lepels fijngesneden bawang-mérah, 3 sioongs fijngesneden bawang-poetih, $\frac{1}{2}$ vingerlengte djahé fijngesneden, 2 lomboks, $\frac{1}{4}$ kopje ajer-asem, 2 lepels ajer-trassie, 2 lepels kêtjap, 3 lepels azijn, kaldoe, een theelepel geraspte pala, boter of olie.

De kip wordt schoongemaakt (in haar geheel gelaten of in stukken gesneden naar verkiezing) en droog opgebraden. De kruiden, behalve de pala, worden samen vermengd en ook opgebraden. Als de uien geel zien, doet men er het asem- en het trassie-water, de azijn, de kêtjap en de kaldoe bij en kookt hierin de kip tot de jus dik wordt, waarna men er de pala bijvoegt.

274 Sodi van kip

Een kip, 3 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 lepel ke-toembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, $\frac{1}{2}$ theelepel fijne peper, een kwart vingerlengte fijn gestampte koenjit, 2 lepels fijngesneden uien, 2 djeroek-poeroet-bladeren, 2 lepels asem- of djeroek-water, boter of olie, zout naar smaak.

De kip wordt in stukken gesneden en in wat water met zout halfgaar gekookt.

De kruiden worden, met uitzondering van de gewone (roode) uien, met elkander fijn gestampt, daarna in boter opgebraden. Hierna doet men er de stukken kip bij, met de eieren, de bladeren en de verdere specerijen en braadt dit samen op. Voeg

daarna het asem-water en den bouillon van de kip bij dat alles en laat dat samen tot op de helft van het nat verkoken. Naar verkiezing kan men dit nat ook binden met beschuitkruim of meel.

275 Solosche smoor van kip

Een vette kip, 2 theelepels zout, water, 3 lepels fijngeeneden uien, 4 sioongs fijngeeneden bawang-poetih, 8 kruidnagels, 6 peperkorrels, $\frac{1}{2}$ pijp kaneel, een stuk foelie, 2 salam-bladeren, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 2 sioongs fijngeeneden bawang-poetih, 1 theelepel trassie, 1 theelepel suiker of goela-djawa, 2 lepels asem-water, 2 kopjes santen, zout naar smaak, boter of olie.

De kip wordt in stukken gesneden en deze in water met zout opgezet, zoo dat het water de stukken bedekt. Nu doet men er de zeven eerstgenoemde specerijen (fijngestamp) bij, laat het water dan tot op de helft verkoken. Daarna stampt men de ketoembar, djienten, de tweede opgegeven hoeveelheid bawang-poetih, trassie en suiker bij elkander fijn, braadt ze in boter en voegt er het asem-water bij. Nu neemt men de stukken kip uit den bouillon en braadt ze even met deze kruiden op, doet er dan de santen bij en kookt dit alles tot er de olie uitkomt. Daarna lengt men het met den kippenbouillon aan en laat alles verder gaarstoven of smoren.

276 Stoof sjam isi (Gevulde kip)

Een jonge vette kip, water en zout, hart en lever van deze kip, balletjes gehakt van $\frac{1}{2}$ pond kalfs- of varkensvleesch, 3 à 4 halfgaar gekookte aardappelen, 1 blikje champignons, 2 hardgekookte eieren, een stuk foelie, peper en zout naar smaak, 1 à 2 lepels këtjap, beschuitkruim en boter.

De kip wordt met hart en lever in zout en water halfgaar gekookt; de balletjes gehakt worden in boter bruin gebraden, de aardappelen en de champignons in stukken gesneden, de gekookte eieren in vieren gesneden; ook worden hart en lever van de kip fijngeeneden. Meng dit alles door elkaar en met de specerijen vermengd, wordt de kip opgevuld en dichtgenaaid. Nu braadt men de kip in boter bruin, doet er de këtjap en den bouillon bij en laat ze dan zoo gaar smoren. Men bindt de saus met beschuitkruim.

277 Stof lapis ajam met laksa

Een vette kip, 2 lepels fijngesneden uien, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 1 lepel beschuikruim, 1 theelepel geraspte notemuskaat, 1 schijfje djeroek, een bordje vol geweekte laksa, 1 kopje vol kleine uitjes (sjalotjes), een stuk foelie, zout en peper naar smaak, boter.

De kip kookt men even op in water en zout en snijdt ze daarna in stukken, vermorzelt er de beenderen in en braadt ze daarna bruin met de twee lepels fijngesneden uien.

Vervolgens doet men er de opgegeven specerijen bij, daarna het schijfje djeroek en, bij kleine beetjes, al roerende, den bouillon.

Hierna voegt men er de laksa en de uitjes, met zout, peper, noot en foelie bij (naar smaak). Dek de pan toe en laat dit gerecht nu verder gaar stoven. Men kan de jus met beschuikruim binden.

278 Tangkar van kip

Een vette kip, 6 of 7 gepofte uitjes, een halve vingerlengte laos, 1 volle lepel fijngesneden seréh, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ lepel asem, zonder pitten, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 1 theelepel trassie, asem-water en boter of olie.

De kip wordt in stukken gesneden en bijna gaar gekookt. Nu neemt men de kip uit den bouillon en doet haar op een zeef om uit te lekken. Den bouillon gebruikt men later, om het gerecht aan te lengen. De gepofte uien stampt men met de verdere specerijen fijn, en braadt ze op in een paar lepels boter. Voeg er de stukken kip bij en, als deze er bruin beginnen uit te zien, doet men er, naar smaak, nog wat asem-water bij, of anders een kop van den bouillon. Laat dit nu zachtjes gaar stoven en voeg er, nu en dan, een weinig bouillon bij, tot alles is opgebruikt.

Men kan dit gerecht ook met meel of met beschuikruim binden.

279 Zwartzuur van kip

1 of 2 Jonge kippen. Een bordje vol fijngesneden uien, $\frac{1}{2}$ pijp kaneel, 1 theelepel peper, 10 kruidnagels, 1 à 2 lepels suiker (of meer, naar smaak), 4 lepels sterke azijn, 1 bierglas roode wijn (of bessensap), 2 lepels beschuikruim of meel, zout, bouillon of water, boter.

De kip wordt in stukken gesneden en met peper en zout ingewreven, daarna in boter bruin gebraden. De uien fruit men nu in boter bruin, doet er de suiker en de specerijen bij, daarna den azijn en den wijn en, ten laatste, de stukken gebraden kip. Stoof dit samen gaar, voeg er, naar verkiezing, nog wat bouillon of water bij en bind dit met beschuikruim of meel.

N.B. Als men, inplaats van wijn, bessensap gebruikt, vermindert men de hoeveelheid azijn, voegt er $\frac{1}{2}$ kopje ketchup bij en suiker naar smaak.

GEVOGELTE-GERECHTEN

280 Babèk isi

Een eend, hart en nier van de eend, azijn en water, een bordje vol fijngesneden bawang-timor, 6 rauwe fijngesneden aardappelen, 3 sioongs fijngesneden bawang-poetih, een kwart vingerlengte fijngesneden djahé, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ theelepel geraspte notemuskaat, $\frac{1}{2}$ theelepel fijne peper, 1 eetlepel gebrand suikerwater, 1 eetlepel azijn, boter, 2 lepels beschuikruim.

De eend wordt goed schoongemaakt en met azijn en water uitgewassen, daarna in- en uitwendig afgedroogd en met peper en zout ingewreven. Hart en nieren worden fijngesneden en met de stukjes rauwe aardappelen, uien, gember en de verdere specerijen, met veel boter, bruin gebraden. Vervolgens doet men hier het gebrande suikerwater en den lepel azijn bij. Laat dit samen nog even opbraden, bind dit met twee lepels beschuikruim en vul er de eend mede op. Naai verder de eend dicht, buig den hals om, bind dien vast en braad de eend met veel boter, aan beide kanten bruin. Tenslotte overgiet men de gebraden eend met een à twee lepels suikerwater, om haar een glanzend aanzien te geven.

Men dient deze eend voor bij compôte.

281 Babèk sama kool

Een eend, een heele kool, azijn en water, zout en peper naar smaak, $\frac{1}{2}$ kopje fijngestampde beschuit, 1 kopje melk, 3 lepels boter.

De eend wordt met azijn en water uitgewassen en overgoten met schoon water; laat ze vervolgens uitlekken. Hierna maakt men de eend op en braadt haar, in boter, aan beide kanten bruin.

De kool wordt in haar geheel gaar gekookt. Hol haar uit, doe daarin de gebraden eend; daarna maakt men een saus van de boter, melk, beschuïtkruim, peper, zout (en desgewild notemuskaat), giet dit over de eend in de kool, dekt de eend met de uitgenomen koolbladeren weder toe, en doet de gevulde kool in een vuurvaste schaal, met onder en boven boter. Braad nu de kool in den oven, met van onder en boven vuur, tot ze geel wordt.

Wordt dit gerecht voorgediend, dan brengt men het in zijn geheel op tafel en wordt de eend er eerst later uitgehaald en in stukken gesneden. Hierbij worden gebakken aardappelen voorgediend, ook naar verkiezing tomata-saus of Lester-shere-saus.

282 Bèbèk O

Een eend; verdere bestanddeelen en bereiding als bij Ajam O. (Zie recept No. 214).

283 Bèbèk opor

Een eend, 5 kemiries, een kopje vol tjerimée, 1 theelepel gebrande trassie, 5 schijfjes fijngesneden laos, 3 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 3 lepels fijngesneden uien, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 1 fijngesneden lombok, de fijngesneden nier en hart van de eend, 2 salam- en 1 djerook-poeroet-blad, dikke santen van een klapper, zout naar smaak, boter.

Nadat de eend is schoongemaakt, vult men haar met de fijn-gestampde kruiden, ook de tjerimée en de fijngesneden nieren en hart van den eendvogel en naait deze dicht. Kook de eend daarna in de dunne santen van den klapper op, laat ze zoo even koken en doe er dan de dikke santen bij met zout en met de opgegeven bladeren. Kook dit dan zoolang, tot de jus dik wordt en de eend gaar is.

Nu wordt de eend uit de jus gehaald en met boter en een weinig van de jus gebraden; als ze bruin is, voegt men er de verdere jus bij en dient haar in haar geheel op.

284 Chartreuse van gevogelte (Soort van pudding)

1 Ons macaroni, 1 ons kalfsgehakt, 1 bordje vol kippenvleesch (of ander gevogelte), $\frac{1}{2}$ blikje champignons, 1 ei, peper, zout, pala.

Saus: $1\frac{1}{4}$ theekopje melk of room, $1\frac{1}{4}$ idem kippenbouillon,

2 lepels bloem van meel, 1½ lepel boter, 1 ei en wat citroensap.

De macaroni wordt, in lange reepen, gaar gekookt in kokend water of bouillon, doet ze daarna op een vergiet en laat er koud water over gaan. Dan meent men een blikken vorm, smeert dien in met boter en bekleedt wand en bodem met de macaroni, waarvan men 'n paar pijpjes over moet houden. Het ei wordt geklopt en er de macaroni mede bestreken.

Men maakt nu het kalfgehakt en mengt er de helft van de champignons door en strijkt dit gehakt als laag over de macaroni.

Men maakt een dikke saus van de melk, meel, boter, bouillon en het geklopte ei — het laatst het citroensap er bij — en vult met deze saus den puddingvorm. Hierboven doet men het restant gehakt, als kleine balletjes gemaakt, en de kip en daarover, 't laatst, het restant macaroni. Dit met geklopt ei bestrijken. Vorm dicht en *au bain Marie* 1½ uur koken.

285 Duivenragoût (Fransch)

4 à 5 Jonge duiven, 2 glazen witte wijn, 2 glazen water, 1 stukje gerookt spek, 4 of 5 kruidnagels, 4 of 5 peperkorrels, een bosje bouquet garni, zout, boter, 3 geklopte eierdooiers, citroensap, maïzena.

De duiven maakt men schoon en verdeelt ze in vieren waarna men ze stooft in den wijn, het water, het spek, de specerijen en het bouquet garni.

Men fruit in een andere pan wat boter; daarna roert men er 3 goedgeklopte eierdooiers bij en roert dit door de gestoofde duivenboutjes; men haalt er het bouquet garni uit. Koken tot alles gebonden is — al roerende en zorgende dat het niet schift. Eerst even vóór het opdienen, perst men er citroensap over. N. M. Als de jus niet dik genoeg is, roert men er aangemaakte maïzena door.

286 Eend met mangga-moes

Een vette eend, 't hart, lever en nieren, een sneedje in melk geweekt brood, 2 eierdooiers, 5 lepels mangga-moes, 1 lepel boter, een weinig zout, een kopje vol rozijnen zonder pit, boter, azijn en water.

De eend wordt uitgehaald en een paar uurtjes in azijn en

water gelegd, daarna wast men haar uit en droogt ze in- en uitwendig. Wrijf haar in met zout en kook ze, met hart, lever en niertjes, halfgaar. Vervolgens hakt men 't hart, de lever en nieren fijn, mengt deze met 't geweekte brood, de twee eierdooiers, het mangga-moes, 't zout, de rozijnen en een lepel boter, vult daarmee de eend, naait haar dicht en kookt haar nog even op. Daarna braadt men de eend, met boter, aan weerszijden bruin.

287 Gebraden eendvogel

Een eend, azijn en water, 1 kopje meel met water aangelengd, 1 theelepel peper, 1 theelepel zout, 1 theelepel fijngeraspte notemuskaat, 1 theelepel fijne kaneel, 1 theelepel roode uien, boter,

De eend wordt met azijn en water goed schoongewassen, daarna in stukken gesneden, even opgekookt. Nu doet men in het aangelengde meel de specerijen, wentelt daar de stukken eend in en braadt ze in boter bruin.

De uien bakt men daarna op en doet er den bouillon van de eend bij, met wat asem- of djerook-water, bindt het met wat meel en voegt dit bij de gebraden eend. Laat dit verder samen bijna droog braden.

Men kan, naar verkiezing, de eend, met dezelfde specerijen, ook in haar geheel laten en aldus opraden.

288 Gebraden ganzenboutjes

Een gans, 1 volle lepel mosterd, 3 lepels boter, 1 kopje vol madeira, $\frac{1}{2}$ kopje azijn, 3 lepels fijngesneden uien, water, boter.

De gans wordt goed schoongemaakt en aan stukken gesneden; daarna wrijft men ze in met peper en zout, braadt ze verder in boter bruin, voegt er dan de fijngesneden uien met nog wat boter bij. Braadt dit samen tot de uien bijna gaar zijn. Vervolgens maakt men van de madeira, azijn, mosterd, boter en een weinig water een saus en giet dit bij de gebraden ganzenboutjes.

Stoof dit samen op, tot alles gaar is. Men kan, desgewild, deze saus met beschuitkrum binden.

289 Gevulde kapoen met amandelen en gerookte tong

Een vette kapoen.

Voor het vuisel: hart, lever en nieren (gekookt en fijngesne-

den), $\frac{1}{2}$ gekookte gerookte tong, fijngesneden, 1 theebordje vol fijngehakte ham, $\frac{1}{2}$ kopje fijngehakte zoete amandelen (of kenaries), 1 kopje vol rozijnen zonder pit, 1 theelepel fijne peper, 1 theelepel kruidnagelgruis, 2 theelepels fijngeraspte notemuskaat, 2 theelepels fijne kaneel, 4 theelepels zout, 2 eetlepels boter, $\frac{1}{2}$ theekopje room, 4 sneedjes in melk geweekt brood, 6 eierdooiers en 2 geheele eieren, een kopje rode wijn, een kopje madeira, kaneel en suiker naar smaak, water, boter.

De kapoen wordt schoongewasschen en uitgehaald, met peper en zout ingewreven en met hart, lever en niertjes even opgekookt. Haal vervolgens de kapoen uit den bouillon en doe er het volgende vulsel in: de geweekte sneedjes brood worden met de geklopte eieren aangemaakt en vermengd met de nieren, hart, lever, de opgegeven specerijen, kruiden, enz., de aan stukjes gesneden gekookte gerookte tong en de ham; vul hiermede den kapoen en naai hem dicht. Vervolgens braadt men hem bruin in boter en roert er nu en dan in.

Doe er daarna den wijn, de madeira, kaneel en suiker, den bouillon en de boter bij en laat dit alles samen doorstoven. Nu en dan met de saus begieten. Men gebruikt dit gerecht bij compôtes of bij gestoofde vruchten.

290 Gevulde snippen

Eenige snippen, overgeschoten vleesch van wild (herten b.v.), 1 fl. truffels, dobbelsteentjes spek, zout, peper, bruine pikante saus.

Snippen schoonmaken, van de borstbeenderen ontdoen en opvullen met truffels, spek, gebraden levertjes van de snippen en gehakt vleesch van het wild.

De levertjes worden eerst met het spek gebraden. Men pepert en zout de snippen en braadt ze in boter bruin.

Bij het opdienen worden de gevulde snippen overgoten met pikante saus.

291 Gesouffleerd schotelje van gevogelte-resten

Ongeveer $\frac{1}{2}$ pond gevogelte-resten, 5 kleine bawang-mérach, 4 lepels bloem van meel, 4 lepels boter, 2 dl bouillon of dunne jus, 3 eieren, 1 lepel gehakte petersellie, peper, zout en notemuskaat naar smaak.

Fruit de boter met de ultjes en het meel lichtgeel, voeg er langzaam aan bouillon bij en kook dit mengsel al roerende, tot het van de pan loslaat. Nu roert men er, een voor een, de eieren door en daarna de gehakte peterselie, de specerijen en het gehakte restant van het gevogelte. In een vuurvast schoteltje doen, dat beboterd en met beschuutkruim is besmeerd en dit schoteltje in den oven lichtbruin braden.

292 Ingemaakte jonge duiven

5 of 6 Jonge duiven; kokskruiden (No 752), azijn, fijngehakte peterselie, gesmolten gelatine of agar-agar, zout en peper.

De jonge duiven worden goed schoongemaakt en in tweeën gesneden, vervolgens met zout en peper ingewreven.

Zooveel azijn, als men denkt noodig te hebben, wordt met de kokskruiden en de gehakte peterselie (een bordje vol) opgezet. Zoodra dit begint te koken doet men er de duiven in. Als ze gaar zijn, haalt men ze er uit en laat ze koud worden.

Vervolgens bindt men de saus met de gesmolten gelatine en giet dit warm over de jonge duiven, die te voren in een steenen pot zijn gedaan. Als de saus koud is, wordt de pot met perkament-papier, dat te voren in brandewijn is gedrenkt, dichtgemaakt en dit stevig over den pot vastgebonden. De pot wordt op een koele plaats bewaard.

Na eenige dagen kan men de jonge duiven, opgewarmd of koud, bij brood gebruiken.

293 Kalkoen

Een kalkoen, 1½ pond varkensgehakt, een fleschje truffels, ½ brood geweekt in melk, de geraspte schil van ½ djeroenipis, 2 eieren, zout, peper en notemuskaat naar smaak, boter, 1 kopje madeira.

Van de bovengenoemde bestanddeelen maakt men gehakt, vermengt dit met de madeira. De kalkoen wordt schoongemaakt en met peper en zout ingewreven, daarna met twee lepels boter binnen-in beaamd, vervolgens het bereide gehakt er in gedaan. Daarna naait men den kalkoen dicht en braadt hem, gedurende drie à vier uren, in boter bruin.

294 Kapoen met witte ragoûtsaucijsjes

Een kapoen, 1 pond varkensgehakt, zout, peper, kruidnagels

en notemuskaat naar smaak, 3 sneedjes in melk geweekt brood, en 2 eieren (van dit alles gehakt gemaakt).

Voor de ragoûtsaus; bouillon, $\frac{1}{2}$ pond ragoûtsaucijsjes, 1 flesche morilles, 1 blikje champignons, $\frac{1}{2}$ blikje zwezerikken, $\frac{1}{2}$ pond frikadelletjes van kippenvleesch, 10 eierdooiers, sap van één djerook-nipis, 1 theelepel geraspte notemuskaat, boter.

De kapoen wordt, na te zijn schoongemaakt, met het gehakt en de fijngesneden hart en lever gevuld, daarna dichtgemaakt, in bouillon gaar gekookt en met de volgende ragoûtsaus voorgediend.

De tien eierdooiers klutst men en doet er bouillon bij; de frikadelletjes en de saucijsjes worden nu gaar gekookt en met de morilles, champignons, zwezerikken, enz. in den bouillon gedaan; dit samen opgekookt tot alles dik wordt en daarna vlug de notemuskaat en het djerook-sap er doorheen gedaan.

Nu wordt de gare kapoen op een grooten schotel geplaatst, de frikadelletjes, saucijsjes en zwezerikken er netjes om heen gerangeerd en de saus over dit alles heen gegoten.

295 Kapoen met uitjes (geglaceerd)

Een kapoen, 25 bawang-mérah, suiker, boter, vleeschjus.

De kapoen wordt schoongemaakt, met zout ingewreven en halfgaar gekookt. Daarna doet men er de uitjes bij, die men eerst, na ze 5 minuten in kokend water te hebben afgekookt, in boter met een weinig suiker lichtbruin gebraden heeft (zoo genaamd „geglaceerd”). Laat ze verder met de uitjes gaarsmoren, nadat men er goed boter bij heeft gedaan.

Men dient de kapoen voor met de uitjes er omheen geschikt. Van het overgeschoten nat maakt men jus als voor vleesch, welke jus afzonderlijk bij dit gerecht wordt voorgediend.

296 Pastei van jonge duiven

5 of 6 Jonge duiven, kleine balletjes gehakt van $\frac{1}{2}$ pond kalfs- of varkensvleesch, 1 pond ragoûtsaucijsjes, 1 blik champignons, 2 lepels fijngehakte peterselie, peper, zout en notemuskaat naar smaak, 2 lepels bloem van meel, 2 eierdooiers, boter.

De jonge duiven worden, even als de ragoûtsaucijsjes, even gaar gekookt, de balletjes gehakt bruin gebraden, de champignons gehalveerd en vervolgens de duiven even opgebraden.

Nu worden, in een vuurvaste schaal waarin eerst boter is gedaan, laag voor laag de duiven, champignons en ragoûtsaucijsjes gedaan. Leng nu den bouillon met het meel of bloem van meel aan, klop er de eierdooiers door, doe er de gehakte peterselie in met peper, zout en notemuskaat naar smaak, en kook dit samen even op, tot de saus dik begint te worden. Giet daarna deze saus over de pastei in de schaal, doe er beschuutkruim en boter boven op en laat alles, met onder en boven vuur, gaar worden. Inplaats van champignons kan men koeping-tikoës en sedap-malam gebruiken.

297 Smoor bandjar van eend

Evenals hetzelfde gerecht van kip (zie recept No. 272). Men neemt daartoe natuurlijk, in plaats van kip, een eend, die eerst met azijn en water wordt uitgewasschen.

298 Ragoût van meliwies (talinkjes) of snippen

Wordt gemaakt als ragoût van jonge kippen (zie recept No. 265). Inplaats van djerboek-water neemt men een glas roode wijn en inplaats van koeping-tikoës en laksa, champignons en peterselie.

299 Ragoût van eend of gans

Resten van eend of gans, bruine ragoûtsaus, 4 of 5 bawang-mérah, 2 lepels bloem van meel, 2 lepels boter, 1 stukje lombok, 1 daon salam, 2½ kopje bouillon, ½ lepel kêtjap, 1 lepel kruiden-azijn, ½ lepel worchester-saus, croûtons van brood of fleurons (recept No. 1064).

Fruit de boter met meel, de kruiden en de uitjes en maak er met den bouillon een dikke bruine ragoûtsaus van. Deze ziften en over de stukken eend of gans gieten. Men stooft dit eerst met den azijn. Wanneer men het opdoet, doet men er de kêtjap en worchestersaus door. Op den rand van den schotel een versiering van croûtons of fleurons.

300 Salmis de canard

2 Eenden, 10 bawang-merah, 5 à 6 kruidnagels, bouquet garni, 1 dl (kopje) dragonazijn, 3 dl bouillon, 3 dl rijnwijn, aardappel- of maizenameel, geroosterd brood of fleurons.

De eenden goed schoonwasschen, daarna koken of braden.

Vervolgens al het vleesch er afnemen. Het vel met de beentjes worden met de uitjes, bouquet garni, azijn en bouillon ruim $\frac{1}{2}$ uur gekookt. Hierna wordt de saus gezift en met het aardappel- of maizenameel gebonden. In deze saus wordt het eenden-vleesch $\frac{1}{4}$ uur gestoofd, op een verwarmden schotel opgedaan en in de rondte versierd met geroosterd brood of fleurons. (Recept No. 1064).

301 Vulsel van kalkoen

(Anders dan No. 293). Een halfpond varkensgehakt, een bordje vol fijngehakte ham, eenige fijngesneden truffels, 2 lepels fijngehakte peterselie, 10 fijngesneden augurkjes in 't zuur, een paar geklopte eierdooiers.

Dit wordt alles, met peper en zout naar smaak, doorengemengd en in goed boter opgebraden, daarna in den kalkoen gedaan.

302 Zwartzuur van eend

Bestanddeelen als bij Zwartzuur van kip (recept No. 279); men neemt dan een eend inplaats van twee kippetjes.

Bereiding is gelijk aan recept No. 279.

VLEESCHGERECHTEN

303 Babi op z'n chineesch

Een à twee pond varkensvleesch, een bordje vol fijngesneden uitjes, 5 sioongs bawang-poetih, een kwart vingerlengte fijngesneden djahé, 8 peperkorrels, 8 kruidnagels, een stukje foelie. Vervolgens het sap van een djerook-nipsis, boter of varkensvet.

Het varkensvleesch wordt bijna gaar gekookt, daarna worden al de kruiden bij elkander fijngestampt en met boter of vet opgebraden. Het vleesch wordt er dan bijgevoegd en aan beide kanten bruin gebraden.

Nadat het vleesch bruin is geworden, giet men er den bouillon van het vleesch bij, perst er het djerook-water over, dekt dit alles dicht en laat het zoo, op een zacht vuurtje, gaar smoren.

304 Babi boembœe tjin

Een pond (of meer) varkensvleesch, 10 fijngesneden uitjes, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, een kwart vingerlengte

fijngesneden djahé, 5 schijfjes kentjor, 4 à 5 kemiries, 1 lepel ketoembar, ½ lepel djienten, 1 kopje vol fijngesneden prij of koetjaï, 1 eetlepel meel, 1 geklopt ei, 1 kopje water of bouillon, zout en peper naar smaak, boter of varkensvet.

De specerijen en kruiden worden fijngestampt, het vleesch in dobbelsteentjes gesneden en met de fijngestampde kruiden ingewreven; daarna in goed boter of vet bruin gebraden. Nu neemt men den lepel meel, vermengt dit met het geklopte ei, lengt het aan met het kopje water of bouillon, doet er de fijngesneden prij door met peper en zout naar smaak en voegt dit bij het gebraden vleesch.

Laat dit samen smoren, tot alles bijna droog en het vleesch gaar is.

305 Babi kêtjap

Een stuk varkensvleesch van 2 à 3 pond, peper en zout naar smaak, 15 kleine fijngesneden uitjes, 5 tot 8 schijfjes djahé, ½ theelepel peper, 1 kopje kêtjap, 1 kopje water, boter of varkensvet.

Het vleesch wordt met peper en zout naar smaak ingewreven en daarna in een ijzeren braadpan (wadjan) opgebraden.

De kruiden stampst men fijn, braadt ze even op, doet er de kêtjap en het water bij.

Het vleesch wordt nu, gedurende het verder opbraden, altijd door met deze jus besprenkeld, tot het gaar is.

306 Babi koetjaï

½ Pond of meer varkensvleesch, in dobbelsteentjes gesneden, 3 of 4 lomboks, heel fijn gesneden, ½ theelepel fijne peper, 4 lepels soja, zout en 1 theebordje vol koetjaï of jonge look of prij-water of bouillon, reuzel, boter of olie.

De babi wordt bijna bruin in olie of reuzel opgebraden en daarna doet men er de lomboks en de koetjaï bij. Zijn deze twee groenten wat verslagen, dan doet men er de kêtjap en wat water bij, evenals wat peper en zout. Laat alles koken tot het vleesch gaar is.

307 Babi mérah

Een pond varkensvleesch, 8 lomboks in de lengte doorgesneden en de pitten er uitgehaald, 4 sioongs bawang-poetih, een bordje

vol fijngesneden uien, 5 schijfjes laos, 1 lepel fijngesneden seréh, 1 theelepel trassie, 2 theelepels asem zonder pit, 2 koppen dikke santen, zout naar smaak, boter of varkensvet.

Het vleesch wordt aan stukjes gesneden.

De lomboks worden gekookt, vervolgens fijngestampt en met de kruiden vermengd en fijngevreven. Deze kruiden braadt men nu op in ruim boter of vet en doet er het fijngesneden vleesch bij; als het vleesch er bruin begint uit te zien, wordt er de santen, al roerende, bijgevoegd, tot de jus dik wordt en het vleesch gaar is.

308 Babi taotjo

Een à twee pond varkensvleesch, een bordje vol fijngesneden uien, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 6 schijfjes djahé, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, een handvol fijngesneden prij of koetjai, 1 kopje vol jonge erwtjes, 1 kopje taotjo, $\frac{1}{2}$ kopje kêtjap, water, zout naar smaak, boter of varkensvet.

Het vleesch snijdt men aan lappen of aan vierkante stukjes en braadt het, in boter of vet, bijna bruin. De kruiden worden fijngestampt, bij het vleesch gevoegd en samen opgebraden. Daarna doet men er de erwtjes, taotjo, kêtjap, prij en het water bij en laat dit samen zachtjes gaar smoren.

309 Babi tjtji

Een pond (of meer) varkensvleesch, een bordje vol fijngesneden uien, een halve vingerlengte fijngesneden koenjit, 1 lepel vol fijngesneden seréh, 2 djerook-poeroet-bladeren, het sap van $\frac{1}{2}$ djerook-nipsis, 2 kopjes santen, zout naar smaak, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, boter en vet.

Het vleesch wordt zéér fijn gesneden en in water opgedaan. De kruiden fijngestampt en bij dat vleesch gedaan. Dit wordt samen opgekookt, en daarbij gevoegd de santen, het zout en de djerook-poeroet-bladeren. Laat alles samen goed doorkoken, tot het vleesch gaar is.

310 Babi tjtjo

Bestanddeelen en bereiding zijn gelijk aan die van Babi tjtji. Het vleesch wordt dan niet zóó fijn gesneden, doch aan gewone dobbelsteentjes.

- 311 *Babi tjao of tjahé*
Een à twee pond varkensvleesch, zout naar smaak, een halve vingerlengte fijngesneden en gestampte djahé, 4 sioongs bawang-poetih, 3 lepels fijngesneden uien, $\frac{1}{2}$ eetlepel zout, een handvol fijngesneden prij of koetja, evenveel jonge peultjes of erwten, bouillon of water, boter of varkensvet.

Het vleesch wordt in kleine stukjes gesneden en ingewreven met zout naar smaak en met de gestampte djahé. Nu stampen men de uien met het andere zout fijn, braadt dit samen met het vleesch op, doet er de fijngesneden prij en de erwten bij, voegt er den bouillon aan toe en laat dit samen stoven, tot groenten en vleesch gaar zijn.

- 312 *Bahoess tjina*
 $2\frac{1}{2}$ Ons varkensgehakt, 2 eetlepels vol mieso, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 4 lepels fijngesneden uien, 1 kopje vol erwten, 1 kopje vol fijngesneden prij, boter of varkensvet, zout en peper naar smaak, 2 kopjes bouillon of water.

Van het gehakt maakt men kleine balletjes; vervolgens braadt men de uien in boter of vet bruin, doet er de te voren geweekte mieso bij met een kop bouillon of water. Doe er, één voor één, de balletjes gehakt in en laat dit even opkoken. Hierna doet men er de groenten bij, met nog wat water. Dek alles dicht en laat het aldus stoven, tot dit gerecht gaar is.

- 313 *Bekkenbrj*
Lever, hart en tong van een varken, 1 kg gruttenmeel, peper, zout, pala en tjingké door elkaar naar smaak, gesmolten reuzel of boter — naar verkiezing —, daarbij nog rund- of varkensvleesch 4 à 5 ons.

Lever, hart en tong laat men een uur lang goed in water uittrekken, daarna set men ze te vuur met 2 eetlepels zout in ruim water. Laat ze gaar koken. Dan uit het kooknat halen en alles fijnhakken.

Dan weer met al de specerijen in 't zelfde kooknat doen en hierdoor het gruttenmeel roeren, tot de brj goed dik is. Men giet de brj in groote kommen, zooals men zult laat stollen. De volgende dag uit de vorm halen, aan dikke plakken snijden (1 vingerdik) en deze in reusel of boter bakken.

Men kan ze bij salade voordienen.

N. B. Om de balkenbrij niet te vet te hebben, kan men bij den lever, enz. rund- of varkensvleesch (mager) voegen.

314 Bengaalsche biefstuk

1½ Pond runderlappen of karbouwenlappen, 3 theelepels zout, 3 theelepels fijne notemuskaat, 3 theelepels gruis van kruidnagels, 1 volle theelepel peper, 2 lepels fijngehakte peterselie, 2 lepels fijngehakte selderie, 2 lepels fijngehakte rosmarijn, 1 kopje fijngestampte beschuit, 1 kop bouillon, 1 à 2 lepels këtjap, 1 lepel djerook-water, boter of varkensvet.

De lappen worden eerst met peper en zout ingewreven; de kruiden mengt men met de peterselie, selderie, rosmarijn en de helft van de beschuitkrum en vult hiermede de lappen op; bind deze gevulde lappen dicht (net als de z.g. „blinde vinken”), braad ze in boter bijna bruin, doe er de këtjap en den bouillon bij en daarna het djerook-water. Laat dit samen gaar smoren en bind de jus met beschuitkrum.

315 Boendoe-boendoe van vleesch

Men neemt 2 pond vleesch, dat aan stukjes wordt gesneden. Overigens zijn de bestanddeelen en de bereiding gelijk aan die van recept No. 228 Boendoe-boendoe van kip.

316 Brongkos boengkoes

Een pond vleesch, 4 keloewèk-pitten, 5 schijfjes laos, 10 fijngesneden uitjes, 3 à 4 sioongs bawang-poetih, 1 theelepel trassie, zout naar smaak, 2 lepels santen, ½ liter water, pisang-bladeren.

Het vleesch wordt in ½ liter water gaar gekookt en aan reepen gescheurd. Vervolgens worden de kruiden (behalve de keloewèk-pitten en de trassie) fijngestamp. Genoemde pitten haalt men uit, maakt ze fijn en doet er de met santen aangengende trassie bij. Nu braadt men de gestampte kruiden half-gaar, doet er de aangemaakte keloewèk-pitten en het gescheurde vleesch bij, braadt dit samen op, voegt er den bouillon bij en laat alles samen gaar stoven. Het vleesch doet men in de pisang-bladeren en maakt er pakjes (boengkoes) van. Deze pakjes worden verder gaar gekoekoest.



- 317 Brongkos daging
Een bordjevol overgeschoten (of versch) vleesch, 4 lepels
fijngesneden bawang-mérah, 4 sioongs fijngesneden bawang-
poetih, 5 schijfjes laos, 1 fijngesneden lombok, 3 daon djeroek-
poeroet, 1 theelepél trassie, 1 stukje asem, dikke santen, 4 ke-
loewèk-pitten, olie of boter.

Al de ingrediënten worden bij elkander fijngestampd, met het
vleesch goed vermengd en tesamen opgebraden.
Daarna doet men er den dikken santen bij en kookt dit alles
op, tot de olie er uitkomt.

- 318 Capitolade
Overgeschoten vleeschresten, bouillon, wijn, zout, peper en pala
naar smaak, beschuutkruim, citroensap, tjingkés.

Vleesch in stukjes gesneden en opgestoofd met de specerijen
in den bouillon en den wijn. Daarna bindt men dit gerecht met
beschuitkruim en perst er tenslotte citroensap over. Deze scho-
tel wordt in den oven gewarmd.

- 319 Dëndàng-soorten
De eigenlijke „dëndàng” wordt van hertenvleesch gemaakt. Om
dit goed te conserveeren, wrijft men het, aan dunne lappen ge-
sneden vleesch, met zout en verschillende welriekende en sma-
kelijke kruiden goed in en droogt dit in de zon. Hiernaar wordt
dit gedroogde gekruide vleesch „dëndàng boemboe” genoemd.
In navolging van deze hertendëndàng heeft men ook lever
en gewoon vleesch aan lappen gesneden en er dëndàng van ge-
maakt, waarvoor verschillende kruiden worden gebruikt, waar-
van zout en peper altijd de hoofdbestanddeelen vormen.

- 320 Dëndàng boemboe
Een pond lappen van rund- of karbouwenvleesch, 1 eetlepel
ketoembar, 1 theelepél djienten, 10 kemiries, 1 theelepél trassie,
3 à 4 schijfjes laos, 1 theelepél witte suiker of een stukje goela-
djawa, 12 roode uitjes, 2 sioongs bawang-poetih, 1 à 2 thee-
lepels zout, ½ theelepél peper, 1 eetlepel asem, zonder pitten,
3 salam-bladeren, boter, olie of vet.

De lappen vleesch worden goed ingewreven met de bijelkan-
der gestampde kruiden, daarna op een tampah in de zon ge-

droogd; nu en dan moeten de lappen worden omgekeerd. Deze bewerking in de zon houdt men zoolang (ook den volgende dag of dagen) vol, tot de dèndèng goed droog is. Wil men nu de dèndèng gebruiken, dan klopt men ze wat aan en braadt ze in kokend heete boter, olie of vet op.

321 Dèndèng boembos basa

Dezelfde hoeveelheid vleesch, dezelfde kruiden en bestanddeelen. Men droogt dan evenwel de lappen *niet* in de zon, doch braadt ze onmiddellijk in kokend heete boter, olie of vet.

322 Dèndèng ati

Een pond lever, aan dunne lappen gesneden, overigens dezelfde bestanddeelen en kruiden als No. 320. De lever kan men rauw of halfgaar gekookt nemen.

Dezelfde bereiding als onder No. 319 of No. 320. Wil men deze „dèndèng ati” dadelijk na de bereiding gebruiken, dan wordt zij natuurlijk *niet* in de zon gedroogd; en doet men als in No. 321. Wil men ze bewaren (maar niet te lang), dan wordt ze eerst goed gedroogd als in No. 319 en verder de bereiding van No. 320 gevolgd.

323 Dèndèng agée of rāgie

Een pond runder- of karkouwenvleesch, 1 lepel asem, 2 theelepels zout, 1 lepel fijngestampte ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel fijngestampte djienten, een bordvol fijngeraspte klapper, 2 theelepels fijngestampte ketoembar en 1 lepel fijngestampte djienten, $\frac{1}{2}$ theelepel fijngestampte peper, 1 fijngesneden lomboek, 5 à 6 fijngesneden uitjes, boter of klapperolie.

Het vleesch wordt eerst even opgekookt, daarna aan kleine vierkante stukjes gesneden. Nu neemt men de vier eerstgenoemde kruiden, stampt die samen fijn en wrijft daar de stukjes vleesch mede in. Hierna braadt men het vleesch op in boter. Vervolgens neemt men de tweede serie opgegeven kruiden, stampt die fijn, vermengt ze met den geraspten klapper, doet er dan het gebraden vleesch door en braadt dit alles samen op in veel olie of boter, tot de klapper goed bruin ziet.

324 Dèndèng agée

Een pond vleesch, 1 eetlepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ eetlepel djienten,

5 schijfjes laos, 4 sioongs bawang-poetih, 3 lepels fijngesneden uien, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 1 eetlepel asem zonder pitten, 1 geraspte klapper, zout naar smaak, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, boter of olie.

De kruiden worden, met uitzondering van den geraspten klapper, fijngestampt, daarna het vleesch in stukjes gesneden en met deze kruiden ingewreven. Nu doet men er de santen bij en laat dit koken, tot het bijna droog is. Neem dan den fijngeraspten klapper, braad dien, droog-bruin en meng dit door het bijna droog gekookte vleesch. Braad alles nog eens samen op en zorg er voor dat de klapper niet te bruin wordt.

325 Dëndang terik

1 Pond aan lapjes gesneden vleesch, 5 uitgehaalde kemiries, 8 fijngesneden bawang-mérah, 3 sioongs bawang-poetih, $\frac{1}{2}$ theelepel adas, 1 theelepel ketoembar, 1 stukje trassie, 2 theelepels asem, 1 stuk goela djawa, $1\frac{1}{2}$ theelepel zout, al deze kruiden fijnstampen en opbraden. Olie, 2 schijfjes laos, daon salam, water, santen kentel.

't Vleesch bij de gebraden fijngestampte kruiden doen met water, laos en daon salam. Verder laten gaar smoren met de santen kentel, tot 't vleesch gaar is.

326 Dëndang tjoeke

Een pond runderlappen, 4 à 5 kruidnagels, 1 notemuskaat, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 1 theelepel zout, $\frac{3}{4}$ kopje azijn, $\frac{1}{2}$ kopje bouillon of water, boter of olie.

De specerijen worden zeer fijn met elkander gestampt, daarna het vleesch goed er mede ingewreven. Laat dit nu zoo een uur lang onder een zwaar gewicht staan, zoodat de specerijen goed in het vleesch trekken; daarna braadt men het op in boter of olie, voegt er zachtjes aan den azijn bij, daarna het water of den bouillon en laat dit bijna droog koken. Indien men er jus bij wil hebben, voegt men er water of bouillon bij.

327 Dëndang

2 Pond lappen 2 eetlepels ketoembar, 1 eetlepel djienten, 1 knoflook, gepeld, 12 schijfjes laos, 4 spaansche pepers, 1 stuk asem, 2 lepels bruine suiker, zout.

Al de specerijen worden fijngestampt en het vleesch er mede ingewreven. Verdere behandeling als alle „dèndèng”.

331

328 Doedooch van vleesch

Een pond vleesch, 1 lepel ketoembar, 1 lepel djienten, een stukje, ter vingerlengte, gebrande koenjit, 3 sioongs bawang-poetih, 1 theelepel trassie, 1 theelepel asem, 1 theelepel zout, 1 kopje santen, bouillon, boter of olie.

Het vleesch wordt aan lappen gesneden en gekookt, daarna de kruiden gebraden en het vleesch er bijgedaan. Braad dit samen op, en doe er de santen bij, waarna het gestoofd wordt, tot de olie er uitkomt. Vervolgens doet men er den bouillon bij en kookt dit samen op, tot het vleesch goed gaar is en de saus dik wordt. Bij het opdienen rangeert men de lappen vleesch op een schaal en giet daar de saus overheen.

332

329 Deutsche biefstuk

Rund-, kalfs- of varkensvleesch, zout, peper en boter (hoeveelheid naar verkiezing en omstandigheden).

Het vleesch wordt in dunne plakken gesneden en dan wordt het zoo geklopt, dat het bijna uit elkaar valt en toch elk stuk in z'n geheel blijft.

Zout de stukken in met zout en peper en bak ze in sissend heete boter.

Dit gerecht wordt voorgediend bij salade en gebakken aard-appelen.

330 Duvel van vleesch

Een bordje vol fijngesneden bawang-merah, 5 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 theelepel trassie, 1 à 2 lomboks, ½ kopje azijn, 2 lepels kètjap, 1 glaasje roode wijn, 1 theelepel mosterdpoeder, ½ theelepel fijne peper, 2 theelepels suiker, 1½ lepel gestampte kerriekruiden, 3 à 4 ons overgeschoten of versch vleesch, fijngesneden, olie of boter, water.

333

334

Al de kruiden en specerijen samen fijnstampen, ook de mosterd, in boter fruiten, daarna het vleesch er bijdoen en als dit wat bruin geworden is, water, wijn en kètjap er bijvoegen.

Koken tot alles dik wordt.

331 Empal daging

Een pond vleesch, in vierkante stukken ter dikte van een vinger gesneden, water ter hoeveelheid van een wijnflesch, 1 lepel asem, zonder pitten, 2 lepels zout, een kwart vingerlengte gestampte laos, boter of olie.

Het vleesch wordt met de kruiden in het water gekookt, tot dit bijna geheel verdampt is. Men laat dit eenige uren, met het restje nat, koud worden. Daarna braadt men het bruin in kokende boter of olie. De empal wordt warm op tafel gebracht. Men kan dit gerecht ook van overgeschoten vleesch maken, dat dan eveneens aan vierkante stukjes gesneden wordt.

332 Frikadel tjabé

Een à twee ons kalfs- of malsch jong rundvleesch, 2 theelepels fijngesneden seréh, 3 schijfjes djahé, 2 theelepels ketoembar, 1 theelepel djienten, 1 theelepel zout, 4 à 5 roode uitjes, 2 à 3 sioongs bawang-poetih, 1 eetlepel fijngesneden prij, $\frac{3}{4}$ eetlepel fijngesneden peterselie, 2 eierdooiers, djerook-water en peper naar smaak, geslagen wit van de beide eieren, 15 groote gave lomboks, waarvan de pitten zijn uitgehaald, boter of olie.

Het vleesch wordt gehakt, de kruiden, behalve prij en de peterselie, worden fijngestampt en met de twee eierdooiers, de prij en de peterselie door het gehakt gemengd. De lomboks worden met dit gehakt gevuld en met een veertje het eiwit er overheen gestreken. Bak ze, in heete boter of olie, aan beide kanten, bruin.

333 Frikadel tjabé ikan

Als recept No. 332 maar, inplaats van vleesch, visch; geen prij, maar 4 kemiries — overigens dezelfde bestanddeelen.

Bereiding als van de Frikadel tjabé (recept No. 332).

334 Frikadel voor de boterham

$\frac{1}{2}$ Pond varkensvleesch, $\frac{1}{2}$ pond rookspek, 1 pond varkenslever, de borst van 1 kapoen of van 2 vette kippen, 5 sneedjes geweekt brood, 4 eierdooiers, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 1 notemuskaat, 10 kruidnagels, zout, het tot schuim geklopte wit van de 4 eieren, boter.

Het varkensvleesch en de kippenborsten worden fijngenhakt, het rookspek en de lever aan zéér kleine dobbelsteentjes gesneden. Het geweekt witte brood doet men door al dit vleesch met de fijngestampte specerijen en de vier eierdooiers; het laatste doet men er het geslagen eiwit doorheen. Nu neemt men een vorm, die met boter en beschuutkruim is bestreken, doet er het gehakt in en kookt dit, als broodpudding in den vorm, in een pan met water, gedurende zes uren. Als het water verdampt, warm water er bij te voegen. Nog warm stort men het uit den vorm en laat het bekoelen.

335 Frikadel van rund-, kalfs- en varkensvleesch

$\frac{1}{2}$ Pond rund-, $\frac{1}{2}$ pond varkens- en $\frac{1}{2}$ pond kalfs- of kippen- gehakt, een half brood (geweekt), 3 eieren, $1\frac{1}{2}$ theelepel peper, 1 theelepel geraspte notemuskaat, 6 fijngestampte kruidnagels, een paar fijngekapte uitjes, 1 fijngestampte ronde beschuit, 1 kopje bouillon, boter, zout.

Het gehakt wordt vermengd en met de eieren en de specerijen, het geweekte brood, de uitjes en de beschuit aangemaakt. Nu neemt men een vuurvasten schotel, bestrijkt dien met boter en beschuutkruim, doet er het gehakt in, strijkt dit van boven glad, strooit er nog wat beschuutkruim over en voegt er dan nog een paar stukjes boter aan toe. Overgiet dit met het kopje bouillon, laat het eerst van onder wat koken en daarna, met boven vuur, in den oven bruin bakken. Wordt het te droog, dan doet men er nog wat bouillon bij. Inplaats van één groot stuk kan men van dit gehakt ook ballen maken en deze in boter bruin braden of in olie.

336 Fricassé babi

$1\frac{1}{2}$ Pond mager varkensvleesch, 4 of 5 rauwe aardappels, een handvol fijngesneden prij, dezelfde hoeveelheid jonge peultjes, 1 kopje vol doperwtjes, 4 of 5 kruidnagels, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, een stukje foelie, $\frac{1}{4}$ theelepel trassie, 1 theelepel zout, 1 kopje water, een paar eetlepels boter.

Het vleesch wordt aan kleine vierkante stukjes gesneden en in boter bruin gebraden. De specerijen worden bij elkander fijngestampt en door het gebraden vleesch gevoegd. De trassie wordt met water aangemaakt en daar doorheen gemengd. Laat dit nu samen een tijdje braden; vervolgens anjdt men

de aardappelen aan schijffjes, doet er de groenten bij en voegt dit alles, met een lepel boter, bij het vleesch. Laat dit alles samen stoven, tot de aardappelen en de groenten gaar zijn.

337 Fricassé van varkenspootjes

2 à 3 Varkenspootjes, 3 à 4 bosjes fijngesneden prij, ½ thee-
lepel peper, 4 à 5 kruidnagels, 1 theelepel zout, suiker naar
smaak, 1 eetlepel mosterd, 2 wijnglazen roode wijn, ½ glas
azijn, maizena, meel of broodkruim, boter.

De varkenspootjes worden in stukken gehakt en even in water
opgekookt; daarna neemt men een lepel boter, doet daar de
fijngesneden prij met de specerijen bij, braadt dit even half-
gaar, voegt er den mosterd, dien men met azijn heeft aan-
gemaakt, bij daarna den wijn, de pootjes, de suiker en wat van
den bouillon. Stoof dit zachtjes op en doe er, nu en dan, wat
van den restant bouillon bij, tot de pootjes gaar zijn.
Men bindt dit gerecht, dat wil zeggen, de saus, met wat
maizena, meel of beschuikruim.

338 Frikadelletjes van vleesch met laksa of vermicelli

Een pond kalfs- of varkensfrikadelletjes, een groot bord vol
geweepte laksa of vermicelli, peper, zout en notemuskaat naar
smaak, 1 kop bouillon, ½ kopje gestampte beschuit, 2 lepels
boter, djerook-water.

Men neemt een piring kasar, doet er een paar lepels boter in
en legt er, laag-om-laag, de frikadelletjes, de laksa en de spe-
cerijen in. Giet er vervolgens den bouillon overheen, en daarna
het djerook-water, bestrooi het met beschuikruim, voeg er,
ten laatste, een paar stukken boter bovenop en stoof dit in
den oven gaar of wel in een penggorèngan, met van onder
en boven vuur.

Men mag dezen schotel niet te droog laten stoven.

339 Filzroef of jachtschotel, op z'n indisch

Overgeschoten vleesch en aardappelen, ½ pond gebraden
saucijsjes, een bordje vol kleine gebraden frikadelletjes, een
bordje vol gebraden uien, evenveel gekookte peultjes, evenveel
fijngesneden afgekookte kool, een kopje vol fijngesneden half-
gare prij, een blikje champignons of een bordje vol gekookte

koeping-tikoes, peper, zout en notemuskaat naar smaak, 2 à 3 kruidnagels, beschuitkruim, boter, bouillon of water.

Men neemt een groote vuurvaste schaal, bestrijkt die eerst goed met boter en doet er, laag-om-laag, afwisselend, de fijngesneden aardappelen, de uien, het vleesch, de groenten, specerijen, champignons, enz. in. De bovenste laag moet aardappelen zijn, die men met beschuitkruim bestrooit. Voeg er een paar stukjes boter bij, met wat bouillon en laat het dan, met van onder en boven vuur, gaar stoven. Het mag niet te droog stoven en moet warm worden opgediend.

340 Gadon van vleesch

Een pond rundvleesch. Overigens zijn de verschillende ingrediënten evenals die van de Gadon ajam. (Zie recept No. 235).

Het vleesch wordt fijngehakt; vervolgens doet men als in recept No. 235.

341 Gebraden vleesch

2 Pond vleesch, een paar fijngesneden worteltjes, 3 lepels fijngesneden uien, 5 of 6 heele kruidnagels, peper, zout en notemuskaat, water, boter of vet.

Het vleesch wordt met de specerijen goed ingewreven. Vervolgens doet men in de pan: eenige lepels (3 à 4) boter, de worteltjes en de uien, daarna het vleesch. Dek de pan dicht en laat dit goed smoren; voeg er daarna water bij en laat alles braden tot het vleesch, dat nu en dan met een vork moet worden geprikt, goed gaar is, d.w.z. aan beide zijden goed doorbraden.

342 Gefarceerde komkommers met kalfsgehakt

6 Groote komkommers, 2 ons kalfsgehakt, zout, peper en notemuskaat naar smaak, 1 ei met en 1 zonder 't wit, bouillon, beschuitkruim, 2 sneedjes geweekt brood, boter.

Het gehak bereidt men met de specerijen, eieren en brood, de komkommers schilt men, snijdt ze op de helft middendoor en neemt er de topjes ter weerszijden af. Dan holt men ze uit en vult ze met het gehakt. Neem nu een basi kasar, doe er een leper boter in, rangeer er de gevulde komkommers in, bestrooi deze met beschuitkruim, doe er een paar kluitjes boter op en

stooft ze met een kop bouillon gaar in den bakoven, met onder en boven vuur.

- 343 **Gefarceerde térong met kalfsgehakt**
Bestanddeelen en bereiding als No. 237; in plaats van de hoeveelheid kippengehakt neemt men evenveel kalfsgehakt.

- 344 **Gefarceerde tomaten met gemengd vleesch**
6 Grootte, rijpe tomaten, 1½ ons kalfsgehakt en 1 ons kippengehakt, 2 sneedjes in melk geweekt brood, 2 eierdooiers, 1 lepel fijngehakte peterselie, 1 fijngehakt uitje, zout, peper en notemuskaat naar smaak, bouillon, beschuutkruim, boter.

De tomaten doet men even in kokend water, holt ze daarna met een zilveren lepel uit en vult, ze, hoog op, met het aangemaakte gehakt. Dit gehakt is dus uit beide vleeschsoorten bereid en vermengd met de gehakte ui en peterselie. Men bestrooit de gevulde tomaten met beschuutkruim, doet er een paar kluiten boter op en plaatst ze in een beboterden vuurvasten schotel, met een scheutje bouillon.

Bak ze ± 20 minuten, met van boven en onder vuur.

- 345 **Gefarceerde bombay-uien**
Zes grootte bombay-uien; overigens dezelfde bestanddeelen als hierboven. (Recept No. 344).

De grootte uien worden eerst halfgaar gekookt, daarna uitgehold, en dit uitgeholde later tusschen de heele uien geschikt. Het vullen der uien en de verdere bereiding van dit gerecht als hierboven, recept No. 344.

In het algemeen kunnen deze verschillende gefarceerde groenten, naar verkiezing, ook met kippen- of mager varkensvleesch worden bereid. Het kalfsvleesch is schaars en duur bovendien. De aangegeven methode van twee of drie vleeschsoorten bij elkander is daarom de meest gebruikelijke.

- 346 **Gekookte ham**
Een stuk ham; en water.

De ham moet ongeveer drie uren langzaam koken. Men zet haar met koud water op, zoo, dat zij onder het wateroppervlak ligt.

Voor het gewoon dagelijksch gebruik snijdt men van de heele ham, in den regel, $\frac{1}{2}$ of $\frac{1}{4}$ stuk af en zaagt men het hambeen door. Het restant, dat weer in de goedang wordt bewaard (opgehangen), wordt met kapoer-sirih, (gebluschte kalk) bestreken, met een pisangblad omwonden en weder in den zak met zemelen gedaan.

Wordt dit stuk nu later gekookt, dan krabt men met een mes de kapoer-sirih er af, wascht en boent de ham goed af en kookt haar op als boven omschreven is. De bouillon van de ham kan nog voor 't een of ander worden gebruikt, b. v. voor erwtensoep, bruine boonensoep. enz.

347 Geperst vleesch

5 Ons kalfsgehakt, 5 ons dun gesneden magere ham, kalfslapjes, gesneden augurken of truffels, gehakte ossetong. hardgekookte eieren.

Men maakt het gehakt klaar met eieren, peper, zout en pala. Nu neemt men een steenen schotel met deksel en doet daarna laag om laag, beginnende met de augurkjes in den vorm van een ster gerangeerd, eerst de augurken, dan een laagje ossetong, dan een laagje gehakt dun daarover gestreken, hardgekookte fijngewreven eieren, daarna kalfslapjes en dan wederom dezelfde lagen, om en om; dan doet men, als de schotel gevuld is, 't deksel er op en stoomt dit gerecht gedurende 2 uur. Als het gaar is, 't deksel afnemen, dan iets zwaars er op, om 't neer te drukken en laten bekoelen.

Bij 't gebruik, schotel omstorten en 't vleesch als lapjes snijden.

348 Gevulde kalfsborst

Een kalfsborst, $1\frac{1}{2}$ ons gehakt, 1 ei, pala, peper, zout, melk, 2 sneedjes oud brood, 1 glaasje madeira, 1 ons boter.

Het gehakt op de gewone wijze maken, madeira er door roeren; de kalfsborst van al de beenderen ontdoen, het vel (of het vlies) voorzichtig losmaken en de ruimte met het gehakt vullen, dichtnaaien en daarna braden, (20 minuten per 5 ons).

349 Gibelotte

Een konijn (klientji), $\frac{1}{2}$ l bouillon, 2 lepels boter, 3 lepels meel, 1 kopje azijn, 5 fijngesneden bawang-mérah, 3 tjingkés, 2 worteltjes, 1 daon salam, $1\frac{1}{2}$ theelepel peper.

Boter met de bloem samen roeren en opfruiten, daarna al roerende, den bouillon, kruiden, wortelen en uitjes er bij doen. dit $\pm$ 20 minuten zachtjes laten doorkoken.
Konijn wordt in stukken gesneden, gekookt en de stukken daarna in de vorige saus $\pm$ 1 uur laten stoven. Om het bruin te maken caramel er bijvoegen (recept No. 1002).

350 Gobe betawi

1 Pond rundvleesch, 1 eetlepel ketoembar, 1 theelepel djienten, 10 fijngesneden uitjes, 1 theelepel gebrande trassie, 1 theelepel zout, 1 theelepel suiker, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper, santen van een klapper.

Het vleesch wordt aan zeer dunne lapjes gesneden, de uien met de verdere specerijen (ook de suiker) met elkander fijn-gestampt, met den geraspten klapper vermengd en daarna in de dikke santen, met het vleesch, gekookt tot dit gaar is.

351 Golei kodja I

1 Pond runderlappen, 1 lepel asem zonder pitten, 1 theelepel zout, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 4 à 5 kruidnagels, een stukje foelie, $\frac{1}{2}$ pijpje kaneel, een kwart vingerlengte fijngesneden koenjit, 10 fijngesneden uitjes, 5 schijfjes djahé, 1 eetlepel rauwe rijst, santen kental van één klapper, olie of boter.

De asem wrijft men met $\frac{1}{2}$ kopje water fijn. Met dit vocht wordt het vleesch ingewreven, daarna in olie of boter bruin gebraden. Nu worden de specerijen fijngestampt met de rauwe rijst en dit bij het gebraden vleesch gedaan. Bak dit alles eerst nog eens samen op en doe er dan de santen bij. Laat dit nu koken, tot het gerecht bijna droog is.

352 Golei kodja II (Droge bereiding)

1 Pond runderlappen, 1 lepel fijngestampde ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel fijngestampde djienten, 1 eetlepel fijngestampde rauwe rijst, een klein handje vol klabet, 1 theelepel anijs, 4 à 5 kruidnagels, $\frac{1}{2}$ stokje kaneel, een stukje foelie, 5 kleine uitjes, 5 schijfjes djahé, 2 lepels asem-water, 1 kopje santen, zout naar smaak, olie.

De runderlappen worden eerst met asem-water en met zout ingewreven, daarna even opgebraden. Hierna worden de ape-

certjen met de rijst en de klabet bij elkander fijngestampt en het vleesch hierin gewenteld, dan weder samen opgebraden met de opgegeven hoeveelheid santen, tot de olie er uitkomt.

353 Gebraden lever met saus

Een pond lever (runder- of kalfslever), peper en zout naar smaak, 2 lepels meel, 2 kopjes water, beschuikruifn, boter.

De lever wordt afgewaaschen en in vingerdikke schijven gesneden, dan met peper en zout ingewreven, in meel gewenteld en eindelijk in heete boter gebakken. Ongeveer gedurende tien minuten braden. Als men de lever, die gedurende het braden om-en-om wordt gekeerd met een vork prikt en er geen bloed meer uitkomt, is ze gaar. Daarna voegt men er het water bij en laat alles nog eenigen tijd dicht gedekt smoren. De saus wordt met meel of beschuikruim gebonden.

354 Gekruide frikadelletjes

4 Lepels fijngesneden bawang-mérah, 3 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 2 kopjes water of bouillon, 1 bordvol kleine varkensfrikadelletjes, $\frac{1}{2}$ blik peultjes, 1 bordje vol gesneden halfgaar gekookte reboeng, sago, boter, zout en peper naar smaak.

De uien worden samen in boter gefruut en aangelengd met water of bouillon; daarna doet men er de frikadelletjes in, kookt dit even op en doet er dan de reboeng en de peultjes bij. Laat dit samen dichtgedekt gaarstoven. Men bindt dit gerecht met wat sago, dat met wat water is aangemaakt.

355 Gestoolde lever

Een pond lever, zout en peper naar smaak, $\frac{1}{2}$ geraspte notemuskaat, 5 fijngestampte kruidnagels, een bordvol fijngesneden uien, 2 theelepels zout, 4 à 5 heele kruidnagels, 2 lepels boter, 1 lepel gebruinde boter, 1 eetlepel azijn, $\frac{1}{2}$ lepel suiker, $\frac{3}{4}$ waterglas roode wijn (of bessensap en kétjap), 3 salam-bladeren.

Men reinigt de lever en lardeert haar met dunne reepjes spek, nadat ze goed is afgewasschen en met peper, zout, kruidnagels en notemuskaat is ingewreven. Daarna maakt men met de lardeer-naald of priem een paar gaatjes in de lever en braadt

haar in goed boter (of vet) bruin. De pan wordt nu voor de helft met goed kokend water gevuld, zoo, dat de lever onder water staat; doe daar dan zout, kruidnagels, de uien en de laurierbladeren bij, dek ze toe en laat alles een kwart uur smoren. Wanneer de lever bijna gaar is, doet men er de lepel gebruide boter bij met den wijn, de suiker en den azijn. (In plaats van wijn kan men bessensap en këtjap nemen).

Vervolgens dekt men alles weer dicht en laat dit braden tot de lever gaar is.

N. B. De lever wordt niet aangesneden, alvorens ze koud is, anders valt ze uit elkaar.

356 Leverpastei (Voor bij het brood)

$\frac{1}{2}$ Pond vet varkensvleesch, $\frac{1}{2}$ pond fijngehakte runderlever, 5 eieren, $\frac{1}{2}$ blik champignons, $\frac{1}{4}$ blik truffels, peper, zout en pala naar smaak.

Vleesch en lever worden samen zeer fijngehakt, eieren er door heen geroerd met de champignons en truffels (beiden ook fijngehakt) en gehakt gemaakt met de specerijen. In een vorm doen, die met slaolie of boter is bestreken, en dan *au bain Marie* laten stoomen.

357 Leverschotel (op z'n Duitsch)

Een pond versche runderlever, die men aan dunne plakken snijdt, beschuikruim, peper, zout en pala naar smaak, boter, azijn.

Een uur voor dat men de plakken lever gaat braden, legt men ze in azijn (marinade).

Daarna roert men peper, zout en pala door de beschuikruim en wentelt daarin de plakken lever. Nu smelt men de boter goed heet in de pan en bakt daarin de plakjes mooi bruin.

Dit gerecht moet warm worden voorgediend.

358 Hachée van vleesch

$1\frac{1}{2}$ Pond versch vleesch of overgeschoten vleesch van den vorigen dag, een bordvol fingesneden uien, $\frac{1}{2}$ kopje këtjap, 1 kopje azijn, 2 salam-bladeren, 6 heele kruidnagels, 1 eetlepel zout, een stukje foelie, $\frac{1}{2}$ theelepel maizena of beschuikruim, boter of vet, water, (suiker naar smaak).

Het vleesch wordt in kleine stukjes gesneden; de uien worden in veel boter of vet bruin gebraden. Doe er vervolgens de stukjes vleesch bij en bak dit samen zachtjes op, leng dit met water aan en voeg er de vermengde specerijen bij, daarna den azijn en de k  tjap. Laat dit goed doorstoven, tot alles gaar is. Men bindt het gerecht door toevoeging van maizena of beschuitkruim.

359 Hachée à la patriarde

Een pond overgeschoten koud vleesch van den vorigen dag, 2 theelepels zout, 1 theelepel peper, $\frac{1}{2}$ theelepel kruidnagelgruis, 2 koppen bouillon, 2 lepels vol kappertjes, 1 eetlepel suiker, 1 wijnglas madeira of rijnwijn, 2 lepels fijngesneden augurkjes, 3 lepels fijngesneden uien, beschuitkruim of meel, boter.

Het koude vleesch wordt aan stukjes gesneden. Vervolgens doet men in een pan: eenige lepels boter, de fijngesneden uien met de specerijen en het vleesch. Laat dit samen braden, tot de uien bijna gaar zijn; allengs doet men er, daarna, de madeira of rijnwijn bij, met de kappertjes, de augurkjes en de suiker. Stoof dit samen op en voeg er nu en dan wat bouillon bij. De saus wordt met beschuitkruim of meel gebonden.

360 Hazenpeper van vleesch

Een pond runderlappen met dezelfde bestanddeelen als zwartzuur van kip. (Recept No. 279).

Bereiding als van recept No. 279.

Men kan ook in plaats van vleesch, fijngesneden niertjes of fijngesneden lever nemen. De lever wordt dan *niet* gebraden, anders wordt zij te croquant. Laat men de lever in haar geheel, dan wordt zij wel gebraden.

361 Ingemaakt vleesch

50	pond vleesch	of	7	pond vleesch (mager)
$3\frac{1}{2}$	pond zout		$\frac{1}{2}$	pond zout
$3\frac{1}{2}$	ons suiker		$\frac{1}{2}$	ons suiker
$\pm$ 1	lood salpeter		1	lood salpeter
15	liter water		2	liter water

Het vleesch wordt goed ingewreven met de dooreen gemengde opgegeven bestanddeelen, daarna doet men op het vleesch een



plank met een gewicht er op en laat dit een paar uren zoo staan; waarna men het in een schaal of pot met de opgegeven hoeveelheid water doet. Na 14 dagen kan men dit ingemaakt vleesch gebruiken. (Of dit voor Indië geschikt is?).

362 Karbonades op Indische wijze

10 Niet te vette varkenskarbonades, 2 lepels fijngesneden uien, 4 à 5 schijfjes djahé, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 2 eetlepels azijn, 2 eetlepels ketchup, 2 eetlepels bouillon, beschuitkruim, boter of vet.

De specerijen en kruiden worden fijngestampt, en hiermede de karbonades ingewreven. Hierna worden deze in boter of vet opgebraden. Voeg er ketchup, azijn en bouillon bij, doe een zwaar gewicht op het vleesch, dat men met een pisangblad eerst gedekt heeft en laat alles aldus een kwart uur smoren. Neem dan het gewicht af, voeg nog wat bouillon bij de saus en laat alles, dichtgedekt, verder gaar stoven.

363 Karbonades (Portugeesch)

1 $\frac{1}{2}$ Pond runderkarbonades, zout, peper en notemuskaat naar smaak, 1 lepel ketoembar, 1 theelepel djienten, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 6 schijfjes djahé, 2 eetlepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 5 kruidnagels, $\frac{1}{2}$ notemuskaat, 4 kemiries, bouillon of water, boter.

Men neemt de karbonades en wrijft ze in met peper, zout en notemuskaat.

De specerijen en kruiden worden samen fijngestampt en met de karbonades in boter opgebraden. Voeg er vervolgens bouillon of water bij en stoof ze gaar.

Men kan ook de karbonades alleen met de gestampte kruiden inwrijven en ze daarmede in boter bruin braden, *zonder* verdere toevoeging van bouillon.

364 Karbonades van varkensvleesch met ketchup en djerok

8 Varkenskarbonades, zout, peper en notemuskaat naar smaak, $\frac{1}{2}$ theekopje ketchup, 2 eetlepels water, het sap van 1 djerok-nipis, 1 lepel gesmolten boter, beschuitkruim, boter.

Men wrijft de karbonades in met peper, zout en notemuskaat. Vervolgens maakt men een sausje van het djeroksap, de ké-

tjap, de gesmolten boter en 't water. Rooster de karbonades en besprenkel ze, aan alle zijden, met deze saus, tot ze gaar zijn.

Men kan ook de karbonades in een oven braden en ze met deze saus overgieten. Nu en dan moeten de karbonades worden omgekeerd, opdat ze aan beide zijden goed gaar gebraden worden. De overgeschoten jus bindt men dan met beschuitkrum en dient men deze bij het vleesch voor.

365 Karbonades, gefarceerde

8 Karbonades van varkensvleesch, 4 eieren, 1½ theelepel zout, 1 theelepel peper, ½ geraspte notemuskaat, ½ theelepel fijn-gestampde kruidnagel, 2 lepels zeer fijngehakte prij (bawangmoeda), 1 lepel fijngehakte peterselie, 3 sneedjes geweekt brood, 1 kopje beschuitkrum, boter.

De karbonades worden geheel van het vleesch ontdaan, de beentjes er van worden zoolang ter zijde gelegd.

Het vleesch hakt men fijn en vermengt dit met de specertjen en de fijngehakte groenten. Maak er nu, met het brood en twee eieren, gehakt van. Vervolgens maakt men acht balletjes gehakt, steekt door elk een beentje, dat ter zijde werd gelegd, drukt wat op het vleesch, zoodat dit ongeveer weêr den vorm van een karbonade aanneemt, wentelt ze daarna in de geklutste twee overgebleven eieren en beschuitkrum en bakt ze, zêér voorzichtig, in boter, aan beide zijden bruin.

366 Losse stukjes vleesch met vogeltjes

In Indië, waar men zoo dikwijls allerlei klein gevogelte neerschiet, zooals musschen, glatiks, perkoetoets, enz. kan men, als toch de wreedheid is geschied op die onschuldige diertjes, daarvan een broodshotel of een ragoût maken.

Een 40 tal vogeltjes, peper, zout, boter, stukjes vleesch.

Vogeltjes goed schoonmaken, inwrijven met peper en zout. daarna in heete boter braden.

Men kan ze ook, als sesaté aan stokjes rijgen en ze roosteren (panggang) ze worden dan met gesmolten boter bedropen, middels een daon pisang, (zie Ajam panggang recept No. 215).

Ragoût kan er ook van worden gemaakt. (Zie Duivenragoût recept No. 285).

- 367 **Laksa gorang met varkensvleesch**
Een pond varkensvleesch, frikadelletjes van $\frac{1}{2}$ pond rund- of kippenvleesch, een bordje vol gepelde gekookte garnalen, een bordvol geweekte laksa, een handvol jonge peultjes, 1 kopje vol fijngesneden prij, 1 lepel fijngesneden peterselie, 2 lepels taotjo, 1 bordje vol gewasschen koeping-tikoes, 3 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, zout en peper naar smaak, boter en olie.

Het varkensvleesch wordt in stukjes gesneden, even in water opgekookt, daarna met de frikadelletjes, in boter, bijna bruin gebraden. De uien en bawang-poetih worden met zout fijngestampt, bij het gebraden vleesch gedaan, waarbij ook de garnalen gevoegd worden en dit alles samen nog eens opgebraden. Doe hier nu een volle lepel boter, de groenten en verdere specerijen (ook laksa, koeping-tikoes) bij, daarna den bouillon met peper en zout naar smaak en laat dit alles koken, tot het gaar is.

- 368 **Laksa babi**
4 Ons varkensvleesch (fijngesneden), 4 lepels bawang-mérah, 1 lepel daon bawang of koetjai, $\frac{1}{2}$ theelepel fijne peper, 2 lepels tepong ketan, 2 lepels varkensvet, $1\frac{1}{2}$ lepel kêtjap, 2 à 3 kopjes water, 1 bordvol fijngesneden kool, seldery, koetjai, jonge daon bawang, 1 vingerkom vol jonge boontjes.

Tot en met de ketan worden de ingrediënten door elkander gekneed, tot balletjes gemaakt en deze in het varkensvet opgebraden. Als ze bruin zien, doet men er kêtjap en water bij. De groenten worden, afzonderlijk, bijna gaar gekookt en daarna wordt alles samen bij elkaar gevoegd en samen nog eens opgekookt, tot alles goed gaar is.

- 369 **Lelawar babi**
Een pond varkensvleesch, 8 fijngesneden uitjes, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 5 schijfjes djahé, 1 theelepel trassie, 1 fingeraapte jonge mangga-pit, 1 djerok-poeroetschil, een handvol fijngesneden prij (of koetjai), zout en peper naar smaak, santen van een klapper, boter.

Het varkensvleesch wordt in stukken gesneden en even opgekookt, de specertjen worden met de manggapit fijngestampt,

in boter opgefruit en het vleesch met de fijngesneden prij hierbij gedaan en alles samen nog even gebraden. Daarna wordt er een weinig bouillon bij gedaan, dit vervolgens gestoofd en er eindelijk de santen bijgevoegd. Kook nu alles samen, tot het dik wordt.

370 Lelawar bali I

1½ Pond varkensvleesch, 3 lepels fijngesneden uien, 5 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 à 2 fijngesneden lomboks, 1 theelepel trassie, 1 theelepel djienten, 1 theelepel zout, ½ theelepel peper, 5 schijfjes laos, djerook-water, bouillon of water, boter.

Het vleesch wordt fijngenhakt; twee lepels uien worden met de verdere specerijen fijngestampt, (een lepel uien wordt afzonderlijk in boter bruin gebraden). De gestampte kruiden worden nu in boter gefruit en het gehakte vleesch hierbij gevoegd, dit samen opgebraden, de gebakken uien er bijgedaan met bouillon of water en dit samen opgekookt, tot het dik wordt.

Men gebruikt er citroensap (djerook-water) bij.

371 Lelawar bali II

1½ Pond rundvleesch, 2 lepels fijngesneden rauwe uien, 3 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 theelepel djienten, 1 lepel ketoembar, 1 theelepel trassie, 1 lepel fijngesneden seréh, 5 kemiries, 4 schijfjes laos, 2 fijngesneden lomboks zonder pit, 2 lepels fijngesneden gebraden uien, 3 sioongs fijngesneden gebraden bawang-poetih, 2 djerook-poeroet-bladeren, santen van ½ klapper, 2 kopjes bouillon, zout en peper naar smaak, boter, djerook-water.

Het vleesch wordt zeer fijn gehakt; de kruiden worden fijngestampt, in boter gefruit met het vleesch en de djerook-poeroet-bladeren. Voeg er daarna wat bouillon bij, met zout en peper naar smaak. Kook dit samen even op, doe daarna de gebakken uien met de santen van ½ klapper bij dit alles en eindelijk het djerook-water.

372 Lelawar daging

4 à 5 Ons vleesch zeer fijn gehakt, 4 lepels bawang-mérah, 3 sioongs bawang-poetih, 1 stuk seréh, 1 stukje laos fijngesneden.

1½ lepel ketoembar, ½ lepel djienten, 4 of 5 peperkorrels,
3 daon djeroek-poeroet, santen entjèr, zout, water, olie, santen
kentel.

Het vleesch met water opzetten; al de ingrediënten, behalve
djeroek-poeroet, worden samen fijn gestampt en gebraden tot
de uien geel zien en dit alles bij het gaar gekookte vleesch
doen met de santen entjèr. Als dit bijna droog is gekookt,
doet men er santen kentel bij. Nog eenigen tijd door laten
koken.

373 Lampang loemboek

Een pond lever, 1 lepel ketoembar, ½ lepel djienten, 1 theelepel
peper, 1 theelepel zout, 4 schijfjes kentjor, 2 lepels fijngesne-
den uien, 1 of 2 lomboks, ½ geraspte klapper, 2 salam-blade-
ren, 1 djeroek-poeroet-schil, santen van ½ klapper, bouillon of
water, boter of olie.

Men kookt de lever halfgaar, snijdt haar daarna aan schijven;
de kruiden worden fijn gestampt en door den geraspten klapper
gemengd. Deze vermengde kruiden worden nu met de santen
opgekookt, daarna de schijven lever met den bouillon er van,
de salam-bladeren en djeroek-poeroet-schil er bijgedaan en
alles samen gaar gestoofd. Dit gerecht mag niet te droog ge-
stoofd worden.

374 Lapis benggala

2 Pond fijngesneden runderlappen, 3 lepels fijngesneden uien,
6 sioongs fijngesneden bawang-poetih, een halve vingerlengte
fijngesneden djahé, een halve vingerlengte fijngesneden laos,
1 eetlepel fijngesneden seréh, ½ geraspte notemuskaat, 1 thee-
lepel zout, ½ theelepel peper, santen van ½ klapper, 2 lepels
trassie-water, 1 eetlepel këtjap, 3 djeroek-poeroet-bladeren,
bouillon, boter of olie.

De kruiden worden samen fijn gestampt en de lappen er mede
ingewreven. Daarna braadt men deze in boter bruin. Voeg er
het trassie-water, de këtjap en de djeroek-poeroet-bladeren bij
en kook dit te samen op met den bouillon. Wordt dit droog,
dan voegt men er de santen bij en laat dit daarna verder sto-
ven, tot het vleesch gaar is.

Men kan de lappen met of zonder jus voordieren.

375 Lapis boengkoes (Blinde vinken)

2 Pond dun gesneden runderlappen, zout, peper, fijne notemuskaat en fijne kruidnagel naar smaak; 3 lepels fijngesneden uien, 3 of 4 lepels fijngesneden ham, 2 lepels fijngesneden prij, 2 geklopte eierdooiers, ($\frac{1}{4}$ gekookte varkenskop), 2 à 4 lepels meel, boter, bouillon.

De lappen worden met de specerijen ingewreven; (de gekookte $\frac{1}{4}$ varkenskop met de ham en de fijngesneden uien en prij worden met elkander fijngenhakt en in boter opgebraden). Nu lengt men het meel aan met de geklopte eierdooiers en roert dit door de gebraden massa.

Hierna vult men de lapjes, ieder halfvol met een kleine hoeveelheid van deze brij, bindt ze met een draadje dicht en braadt ze in ruim boter bruin. Voeg hier allengs wat bouillon bij en bind de jus met beschuitkrum. In plaats van de gekookte varkenskop kan men ook varkensvleesch, heel fijngenhakt, er voor nemen.

376 Lapis inggris

2 Pond runderlappen, peper, zout en notemuskaat naar smaak, 2 lepels fijngesneden uien, 4 à 5 schijfjes djahé, 1 à 2 lomboks, 4 à 5 kruidnagels, 3 eieren, beschuitkrum, bouillon, boter.

De lappen worden met peper, zout en notemuskaat ingewreven. De uien, djahé, lombok en zout worden fijngestampt; hierdoor doet men de drie geklutste eieren, wentelt hier de lappen en bakt deze aan beide kanten in boter bruin. Daarna voegt men er den bouillon en de kruidnagels bij, laat dit samen nog wat opkoken en bindt de saus later met beschuitkrum of meel.

377 Lapis portugeesch I

2 Pond runderlappen, peper, zout, noot en kruidnagels alles fijngestampt en de hoeveelheid naar smaak, 2 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 5 schijfjes laos, 1 theelepel trassie, evenveel suiker, djerok-water naar smaak, water of bouillon, boter, beschuitkrum of meel.

De lappen worden met de specerijen ingewreven; daarna de uien met de rest kruiden en de trassie fijngestampt, in boter gebraden en de lappen hierbij gevoegd. Laat dit samen braden

tot het vleesch bijna bruin is. Voeg er nu een kopje water of bouillon bij en djeroek-water naar smaak. Kook dit nog even op en bind de saus met beschuitkruim.

378 Lapis portugeesch II

Dezelfde hoeveelheid als hiervoren; dezelfde kruiden en specerijen, met bijvoeging van 1 eetlepel gestampte rijst en ½ kopje këtjap.

Bereiding dezelfde als hierboven; de rijst wordt bij de kruiden fijn gestampt, en de këtjap tegelijk met den bouillon toegevoegd. Overigens als hierboven voor de geheele bereiding is aangegeven.

379 Lapis soerabaja

1 Pond rund- of karbouwenvleesch in vierkante lapjes gesneden, 1½ lepel ketoembar, ½ lepel djienten, 4 kruidnagels, 1 theelepel geraspte pala, ½ theelepel fijne peper, ½ vingerlengte kaneel, 4 schijfjes kentjor, 5 schijfjes djahé, ¼ vingerlengte koenjit, 1 lombok, ½ theelepel trassie, zout naar smaak, water, olie, boter of reuzel.

Al de kruiden en ingrediënten samen fijn stampen; de lapjes vleesch goed murw kloppen en innig vermengen en inwrijven met de kruiden; in een pan met deksel doen; met veel water smoren, tot het water is verdamp. 't Vleesch er uit halen, op een vergiet doen, dan de lapjes bruin braden in boter of reuzel; dan voegt men er de jus weer bij en samen koken tot de jus dik is.

380 Lapes (Op z'n Hollandsch)

1 Pond lapjes, geklopt, geklutst eiwit, zout, peper, noot, beschuitkruim, boter, een daon salam of laurierblad, citroensap of een scheutje azijn, water.

De lapjes worden geklopt, daarna met de specerijen ingewreven en door 't eiwit gehaald en daarna in beschuitkruim gewenteld en in hete boter, aan weerszijden bruin gebraden, vervolgens doet men ze in een vuurvaste schotel, perst er wat citroensap op en doet er nog een stukje boter en ¾ kopje water (of bouillon) bij, overstrooft ze met beschuitkruim en laat de lapjes op een zacht vuurtje verder gaar stoven.

381 Loelsa betawi

1½ Pond rundvleesch, 1 lepel ketoembar, ½ lepel djienten, ½ theelepel peper, 1 theelepel trassie, 1 theelepel zout, 1 theelepel suiker, ¼ geraspte klapper, 2 lepels fijngesneden uien, 2 salam-bladeren, santen van een klapper, boter of olie.

Het vleesch wordt in dobbelsteen gesneden; vervolgens worden de bovenvermelde kruiden bij elkander fijngestampt, met den ¼ geraspten klapper vermengd en het vleesch er flink doorheen gewreven. Daarna dit alles samen in ruim boter of olie gefruit. Hierna voegt men er de santen met de salam-bladeren bij en laat dit dan samen doorkoken, tot het dik wordt.

382 Lapis daging

2 Pond lappen, peper, zout en notemuskaat, ½ kopje këtjap, het sap van ½ djerok-nipis of ½ kopje azijn, 5 kruidnagels, beschuutkruim of meel, boter, bouillon.

Men neemt de runderlappen en wrijft ze goed in met de drie eerstgenoemde specerijen. Braadt ze dan in ruim boter op; als ze bruin zijn, voegt men er den bouillon (twee of meer kopjes), de këtjap, kruidnagels en het djerok-water of den azijn bij, laat dit alles dan samen doorstoven, tot het vleesch gaar is.

De saus wordt met beschuutkruim of meel gebonden.

383 Macaroni met ham en kaas

2 Ons macaroni, 2 ons ham, 1 ons geraspte of fijngesneden zoetemelksche kaas, bouillon, peper, zout en notemuskaat naar smaak, boter.

De macaroni wordt in stukken gehakt en daarna in kokend water met zout opgezet; het water moet boven de macaroni komen. Is de macaroni gaar, dan haalt men haar uit 't water, doet ze op een zeef om uit te lekken en legt ze vervolgens in een beboterde basi kasar, laag-om-laag met de kaas, de in stukken gesneden ham en de specerijen; de bovenste laag moet macaroni zijn. Strooi hier beschuutkruim over, doe er een paar kluitjes boter bij, overgiet alles met een kopje bouillon en laat verder alles samen doorstoven. Vervolgens doet men de basi kasar in een bakoven met onder en boven vuur en laat dit gerecht er in, tot de bovenkorst lichtbruin is.

384 Masakan franschman

2 Pond runder- of varkenslappen, 1 geraspte notemuskaat, 1 theelepel zout, 1 theelepel peper, ½ lepel fijne kaneel, een bord vol gebraden balletjes gehakt, een bordje vol aan dobbelsteentjes gesneden gebakken brood, 3 lepels fijngesneden gebraden uien, ½ lepel fijngesneden gebraden bawang-poetih, 1 wijnglas madeira (of een gewoon waterglas roode wijn), een stuk foelie, 5 à 6 heele kruidnagels, bouillon, boter.

De lappen worden met de vier eerstvermelde specerijen ingewreven, daarna in ruim boter opgebraden; vervolgens de uien en balletjes gehakt er bijgevoegd met de foelie, kruidnagels en madeira. Nu voegt men er bouillon aan toe, terwijl het gebakken brood er het laatste bij komt. Stoof dit samen op, tot het vleesch gaar is.

385 Nieren (gestoofd)

2 of 3 Varkens-nieren; bestanddeelen evenals van de gestoofde lever. (Zie recept No. 355).

De nieren worden, na goed geklopt en schoongewasschen te zijn, met koud water opgezet, Begint dit te koken, dan werpt men dit weg en gaat ze weër met versch water opkoken. Daarna haalt men de nieren er uit, snijdt ze aan dunne schijven, of aan stukjes, en stooft ze verder, evenals de lever, gaar.

Als men de Engelsche blikken „kidneys” gebruikt, in plaats van versche nieren, dan drage men vooral zorg, dat die, reeds gestoomde nieren, goed worden schoongewasschen en geklopt, daar anders het gerecht, op boven aangegeven wijze bereid, toch onsmakelijk zou zijn, wegens de overheerschende lucht. Men koke ze goed gaar.

386 Nieren-broodjes

Een kleine varkensnier, de borst van een vette kip, ½ eetlepel fijngehakte peterselie, 2 fijngehakte uitjes, 2 eierdooiers, peper, zout en notemuskaat naar smaak, bouillon, boter, 10 à 12 sneedjes geroosterd brood.

De nier wordt eerst gaar gekookt, goed geklopt, daarna fijngesneden. Hierna hakt men ze met het kippenvleesch fijn. De helft van de fijngehakte uitjes wordt met de peterselie

door dat gehakt vermengd, de andere helft der uitjes fruit men in boter. Daarna vermengt men dit met de specerijen en het gehakt en kookt dit even op in bouillon, klutst de twee eierdooiers en roert deze er doorheen. Is alles gebonden, dan worden de sneedjes geroosterd brood er mede belegd. Men dient dit gerecht, op een schaal, *warm* voor.

387 Nieren-bolletjes

Van dezelfde bestanddeelen als hierboven maken. Daartoe vermengt men het nierengehakt met het kippengehakt. Men kookt dan de bolletjes *niet* in den bouillon op, maar wentelt ze in geslagen eierdooiers, dan in beschuikruim. Ze worden vervolgens in ruim boter en vet lichtbruin gebraden. Ze worden, na de soep, warm voorgediend.

388 Nieren-pasteitjes

Een- of twee giendjel (nieren); de verdere bestanddeelen als van nieren-broodjes (Zie hierboven recept No. 386).

Met het bereid gehakt worden dan kleine pasteitjes gevuld. Pasteitjes kan men van den banketbakker bestellen; zoo men ze ook zelf wil maken, wordt men verwezen naar No. 991, hierachter, onder het hoofd „Banket”, enz. Men steekt uit het feuilletée-deeg kleine pasteitjes met deksels, die men zelf vormt.

389 Nieren (gebakken)

Drie nieren, gehakte peterselie, gehakte uitjes, peper, zout en notemuskaat, meel of beschuikruim, twee geslagen eierdooiers, bouillon, boter.

Fruit de uitjes in boter, klop de eierdooiers, doe er een of twee lepels meel door met de peterselie en de specerijen en maak hiervan, met een lepel bouillon, een sausje. De aan schijven gesneden gekookte nieren wentelt men hierin en braadt ze dan in boter op.

390 Osetong (gegratineerd)

Een aan schijfjes gesneden gekookte osetong (karbouwen-tong), gestampte beschuit, bouillon, 4 lepels gehakte bawang-mérah, zout, peper, pala en mosterd (2 theelepels), azijn, boter, 1 lepel gehakte peterselie.

Het beschuutkruid roert men aan met bouillon en doet er peper, zout en pala in, zoo ook de bawang-mérah en de peterselie.

Dan lengt men de mosterd met wat azijn aan en voegt deze mosterd bij den aangemaakten bouillon en kookt dit tot een dikke pap.

Vervolgens doet men, laag om laag, in een schotel wat pap, daarna schijfjes tong, dan weer pap, en zoo voortgaande, tot de schotel gevuld is. Strooi er kruid over, met een paar kluitjes boter en laat dat gerecht in den warmen oven gaar worden, tot ze een bruine kleur heeft. Warm opdienen.

391 Oséeh-oséeh

2 Pond vleesch in stukjes gesneden, 10 bawang-mérah, 5 sioongs bawang-poetih, 2 lepels ketoembar, $\frac{3}{4}$ lepel djienten, 4 schijfjes kentjor, 5 schijfjes laos, 1 of 2 lomboks, $1\frac{1}{2}$ theelepel zout, 1 theelepel trassie, 2 theelepels asem, 5 kemiries, 1 stuk séréh, 2 djerok-poeroet-schillen, santen kentel, olie.

Alle kruiden en ingrediënten (behalve de séréh en djerok-poeroet-schil) samen fijngestampen en dit daarna innig met het vleesch vermengen — di rames — opbraden met olie en dan daarbij voegen; de séréh, de djerok-poeroet-schillen en de santen kentel en hierin alles koken tot de olie er uitkomt.

392 Otak gorèng I

De hersens van een rund, asem en zout, boter of olie.

De hersens worden, met het vlies er om heen, gaar gekookt, (ongeveer $\frac{1}{4}$ uur). Laat ze koud worden, haal er 't vlies af en snijd ze aan plakken of schijven (als dunne runderlappen). Men wentelt ze dan in asem en zout en bakt ze, aan beide kanten, bruin, in boter of olie.

393 Otak gorèng II

De hersens van een rund, peper en zout, meel of beschuutkruid, boter.

De koud geworden gekookte hersens (zie hierboven) worden aan plakken gesneden, in peper, zout, meel of beschuutkruid gewenteld, daarna in heete boter bruin gebraden, (aan beide kanten bruin); nu en dan, onder het bakken, omwentelen.

394 Otak smoor

De hersens van een rund, water en zout, eenige heele sjalotjes of 4 lepels fijngesneden uien, 6 kruidnagels, een stuk foelie, 1 theelepel peper, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ kopje k  tjap, het sap van $\frac{1}{2}$ djerok-nipis, een paar koppen bouillon, beschuutkruim, boter.

De hersens worden, als hierboven, gekookt; daarna kan men, naar verkiezing, de hersens aan plakken snijden of in hun geheel laten. Wrijf ze, in beide gevallen, met peper en zout in. Fruit de uitjes op en doe er de hersens bij, braad ze met de uien op en doe er vervolgens de kruidnagels, k  tjap en foelie bij. Laat samen koken en, als de hersens gaar zijn, bindt men de jus met beschuutkruim.

Als men dit gerecht opdient, giet men er het sap van de djerok-nipis over heen.

395 Paha babi of Varkenshammetje gestoofd of getimd

Men neemt 2 hammetjes, een voor- en een achterham, zout, 10 groote heele bawang-m  rah, 15 sioongs bawang timor, 1 lepel vol lada item, 3 lepels dikke k  tjap, water. (1 lepel zout op 1 liter water).

De pooten (hammetjes) worden met water en zout gekookt, tot ze bijna ($\frac{3}{4}$) gaar zijn. Daarna voegt men er de uien en de peperkorrels bij zoomede de k  tjap. Laat alles koken tot het dik is geworden.

N. B. Als de hammetjes bijna gaar zijn, worden er eerst de beenderen uitgehaald.

Als dit gerecht koud is, kan men het vet er af scheppen en stort men het over in een vuurvasten schotel.

Men gebruikt dit gerecht bij brood, ook bij rijst.

396 Paha kidang (Hertebout)

Een hertebout, peper, zout, fijngestampde notemuskaat en fijngestampde kruidnagelen naar smaak, azijn en boter.

De hertebout wordt met de vermelde specerijen ingewreven, daarna gedurende een paar uren in den azijn gelegd. Vervolgens wordt hij er uitgenomen en in boter bruin gebraden, in den oven; liefst met van onder en boven vuur. Men overgiet den hertebout, nu en dan, met de jus.

- 397 **Ragoût van vleesch**
Een bordvol stukjes overgeschoten vleesch; 3 lepels fijngesneden uien, 1 lepel boter, 1 eetlepel suiker-water, 3 eetlepels azijn, 1 glas madeira, zout, peper en notemuskaat naar smaak, 1 blikje champignons, bouillon, beschuutkruim, boter.

De uien worden in boter opgebraden; daarna doet men er het suiker-water met het vleesch bij en voegt hier doorheen peper, zout en notemuskaat naar smaak, met het blikje champignons. Vervolgens neemt men de madeira, den azijn en den bouillon, giet dit alles er overheen, stooft dit samen op en stort het over in een *basi kasar*. Hier overheen strooit men nu beschuutkruim, doet er een paar kluiten boter op en bakt dit een kwart uur op, met onder en boven vuur.

- 398 **Ragoût van vleesch** (andere bereiding)
Een pond soepvleesch, 3 lepels meel, zout, peper en notemuskaat naar smaak, 1 blikje champignons, 1 fleschje truffels, morilles of kappertjes, kleine augurkjes, een bordje vol gebraden kleine frikadelletjes, 1 blikje ragoûtsaucijsjes, bouillon, boter.

Van het soepvleesch kookt men goeden bouillon; daarna snijdt men het vleesch aan stukjes, roert den bouillon zachtjes aan door het meel, zoo dat dit niet klontert, doet er twee lepels boter bij met peper, zout en notemuskaat naar smaak. De stukjes vleesch worden dan hierin gedaan, met de saucijsjes, frikadelletjes, de fijngesneden augurkjes, de champignons, de truffels en morilles, en dit alles samen opgekookt, tot het dik wordt.

Men kan ook, in plaats van champignons, koeping-tikoes, laksa en sedap-malam nemen; dan wordt er kêtjap en djerooksap bijgevoegd.

- 399 **Rarawon of brongkos I**
Een pond vleesch, 4 keloewèk-pitten, 1 theelepel trassie, 5 schijfjes laos, 2 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, santen van $\frac{1}{4}$ klapper, water, 2 theelepels zout, boter of olie.

Het vleesch wordt even in water en zout gaar gekookt. De kruiden worden, met uitzondering van de keloewèk-pitten en

de trassie, samen fijngestampt. Vervolgens haalt men de keloewèk-pitten uit, maakt ze fijn, doet er de trassie bij en mengt dit met de santen aan. Hierna braadt men de gestampte kruiden, en, als ze halfgaar zijn, doet men er het vleesch bij met de aangemaakte keloewèk-pitten, braadt dit nog eens samen op en voegt er den bouillon bij. Men laat dit koken tot het bijna droog wordt.

400 Rarawon II

Een pond rundvleesch, 4 kemiries, 1 theelepel trassie, een halve vingerlengte laos (gepoft), een stuk gebranden asem, 10 fijn-gesneden uitjes, 2 sioongs bawang-poetih, 2 salam-bladeren, twee vingerlengten seréh, 2 djerboek-poeroet-bladeren, zout, water, boter of olie.

Het vleesch snijdt men in kleine stukjes en kookt dit in water en zout gaar. Vervolgens stampt men de specerijen, behalve de seréh en de bladeren, fijn, braadt deze op in boter of olie, doet er het vleesch bij en daarna den bouillon er van, met de seréh, de bladeren en 't zout. Laat alles samen koken, tot het vleesch gaar is.

401 Rarawon III

1½ Pond vleesch, 2 salam-bladeren, 2 stukken seréh, elk van een vingerlengte, een stuk (vingerlengte) gepofte koenjit, 5 schijfjes djahé, 1 fijn-gesneden lombok, 2 lepels fijn-gesneden uien, 1 theelepel trassie, 3 lepels asem-water, de bouillon van het vleesch, zout, boter.

Men snijdt het vleesch aan kleine stukjes en kookt dit met de seréh en salam-bladeren, in water, gaar. Vervolgens stampt men de kruiden fijn, fruit ze op in boter, doet er het asem-water bij, daarna het vleesch en eindelijk den bouillon. Laat dit koken tot het bijna droog wordt.

402 Rendong

Vleesch, aan kleine stukjes gesneden, 1 lombok, 1 lepel ketoembar, 'n paar schijfjes laos, 3 lepels fijn-gesneden bawang-mérah ¼ stukje koenjit, een paar lepels bruin gebraden geraspte klapper, 1 stuk seréh, zout naar smaak, santen kentel.

Met uitzondering van de seréh, worden al de specerijen samen

fijngestampt, daarna met de seréh en het rauwe vleesch in de santen gekookt, zoodat het erg gebonden is. Laat dit dan verder smoren, tot het gerecht droog is geworden en de olie er uitkomt.

403 Rempah van rundvleesch

Een pond fijngehakt rundvleesch, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 2 à 3 lepels asem-water, 1 lepel fijngesneden seréh, 2 djeroek-poeroet-bladeren, 1 pandan- en 1 salam-blad, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, boter of olie.

Het fijngehakte vleesch wordt even in boter of olie opgebraden; daarna doet men er de specerijen bij met de bladeren en een kopje water. Laat dit koken tot het water op is en voeg er dan de santen bij. Braadt verder alles op, tot de olie er uitkomt.

Wanneer men dit gebraden gehakt met twee eieren goed vermengt, er balletjes van maakt en ze dan in olie opbraadt, enz. noemt men dit gerecht „Rempah-balletjes van rundvleesch”.

404 Roastbeef

1 Runderstuk van 4 — 6 pond zonder been, 2 ons vet of boter, zout en peper, 'n paar lepels water, fijngestampte tjingké's. (Braadtijd 15 à 20 minuten per pond).

Het stuk vleesch wordt goed met peper en zout ingewreven, met boter in een ijzeren pot (kwalie) gebraden; de boter moet eerst bruin worden, vóór men er het vleesch in doet. Men braadt dit ongeveer $\frac{1}{2}$ uur op een hard vuur, ongedekt. Als men een oven heeft, doet men het in een vuurvaste schaal en deze in den oven. Men overgiet het met een paar lepels jus. Bij de jus voegt men fijngestampte tjingké's en wat water, om dit smakelijker te maken. Heeft men geen oven, dan laat men het vleesch verder in den pot (kwalie) doorsmoren.

405 Rollade

Wordt even als roastbeef gebraden, doch men keert de rollade nu en dan om, om het dan aan alle kanten even bruin te braden. Laat het dan langer dan de roastbeef doorsmoren.

406 Rolpens

Een pond rundergehaakt, 1 pond varkensgehaakt, $\frac{1}{2}$ pond spek-

vet, zout, peper en fijngemaakte kruidnagelen naar smaak, azijn en babat (pens).

De pens moet een nacht te voren in kalkwater hebben gestaan; den volgenden dag wast men haar af en schrapst ze, aan den buitenkant, met een mes schoon. Het spekvat wordt aan zeer kleine dobbelsteentjes gesneden, daarna met het gehakt en de specerijen goed vermengd. Nu snijdt men de pens aan vierkante stukken, die men tot zakjes naait en maakt ze dan dicht. Dan kookt men ze, gedurende vier uren, in water, zoo, dat ze onder het water-oppervlak zijn. Daarna haalt men ze uit het water, laat ze koud worden en plaatst ze tusschen twee planken met een gewicht er boven op, om ze te persen.

Men kookt vervolgens $\frac{2}{3}$ azijn en $\frac{1}{3}$ water samen, laat dit koud worden en giet dit dan op de rolpens, die, na het persen, in een steenen pot of in een wijde groote stopflesch is gedaan. De rolpens moet onder den azijn staan; eindelijk giet men op den azijn gekookt vet en sluit den pot (de flesch) goed dicht. Na drie weken is de rolpens te gebruiken.

N. B. Als men de rolpens wil gebruiken, snijdt men ze in schijven en bakt men deze, in boter, aan beide kanten bruin en belegd ze met dunne schijfjes ananas, die even in de kokende boter zijn gedoopt.

407 Rookworst

3 Pond mager varkensvleesch, $\frac{3}{4}$ pond vleesch, 2 ons spek, $6\frac{1}{2}$ gram peper, 2 lepels zout, runder- of varkensdarmen.

Al het vleesch wordt samen zeer fijn gemalen of gehakt en vermengd met zout en peper. Men laat het een tijdje op een koele plaats staan.

Om het vleesch een mooie roode kleur te doen behouden, kan men er een mespunt salpeter doormengen.

De darmen worden goed schoongemaakt en met het gehakte vleesch opgevuld — niet al te sterk opvullen! Dan hangt men de afgebonden worsten eenige dagen in den rook van teboe. Hoe langer gerookt, hoe betere rookworst.

408 Rundertong met roode wijnsaus

Een rundertong, 1 groot glas roode wijn, $\frac{1}{2}$ kopje azijn, 2 eetlepels suiker, $\frac{1}{2}$ geraspte notemuskaat, 1 theelepeltje gestooten kruidnagels, een paar schijfjes djerook-nipis, 1 kopje vol ge-

wasschen krenten, evenveel gewasschen rozijnen, zout en peper naar smaak, 2 eetlepels bloem (meel), 2 kopjes bouillon, boter.

De tong wordt, gedurende twee à drie uren, met zout in water gaar gekookt; den bouillon bewaart men voor later. Nu neemt men het meel, roert dit bruin, met boter, op een zacht vuurtje, voegt hier allengs den wijn en den azijn met de specerijen bij, daarna de krenten en rozijnen; kookt dit nog even samen op, doet er de tong in haar geheel bij en giet daarna den bouillon er overheen. Dek dit dicht en laat alles koken, tot de jus dik begint te worden. Bij het opdienen schikt men, om de tong, de jus, met de krenten en rozijnen.

409 Saucisse de boulogne

Een pond mager varkensvleesch, 20 gram gestooten peperkorrels en 8 gram heele peperkorrels, iets minder dan $\frac{1}{2}$ lepel grof zout, groote darmen ter lengte van 15 à 20 cm, 1 pond rundvleesch en 1 pond spek.

Alle vleesch samen fijnmalen of hakken, met de kruiden en 't zout vermengen en de darmen daarmede stoppen. Toebinden, 2 dagen in grof zout doen en daarna een week in de teboerook hangen.

410 Sapit daging

5 Ons gaargekookt en uitgerafeld vleesch, 2 lepels ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djinten, $\frac{1}{4}$ geraspte klapper geelgebraden, 1 theelepel trassie, 2 dito asem, 3 schijfjes kentjoor, 1 daon djerok-poeroet, 1 stukje goeladjawa, olie, 1 lombok, platte satéestokjes (djepit bamboe).

Kruiden worden samen fijngestampt en hiermede het vleesch innig vermengd, dan een hoeveelheid vleesch in die stokjes knijpen (djepit). Nu de stukken opbraden met de lombok samen.

411 Saôto babat (Zie recept No. 610)

412 Sétan van vleesch

$1\frac{1}{2}$ Pond vleesch; overigens dezelfde bestanddeelen als de Sétan van kip. (Zie recept No. 267).

Het vleesch wordt aan kleine stukjes gesneden; verder volgen men de bereiding van No. 267.

413 Smoor van vleesch

Een pond vette runderlappen, 2 kopjes vol heele roode uitjes, 1 theelepel fijne peper, 1 theelepel gestampte notemuskaat, 2 theelepels zout, 1 wijnflesch vol water, 2 eetlepels boter, $\frac{1}{2}$ kopje ketchup, een stukje foelie, djerook-water.

Het vleesch wordt met alle ingrediënten (djerook-water uitgezonderd) samen op een zacht vuur gaar gesmoord, tot de saus dik wordt.

Doe daarna dit alles in een basi-kasar en giet het djerook-water er overheen. Men kan dit ook van schapenvleesch bereiden.

414 Tangkar van vleesch

2 Pond runderlappen, 3 lepels fijngesneden uien, 4 sioonga bawang-poetih, 2 stukjes seréh, elk ter lengte van een vinger, een halve vingerlengte koenjit, 1 à 2 lomboks, 5 kemiries, een kwart vingerlengte djahé, een kwart vingerlengte laos, 1 theelepel trassie, 1 lepel asem, 2 djerook-poeroet-bladeren, (al deze kruiden en bladeren worden eerst gepoft en daarna met elkan- der fijngestampt). Zout naar smaak, bouillon van het vleesch.

Het vleesch wordt in het water gelaten, tot dit kookt; dan doet men er de gepofte, fijngestampte kruiden en het zout bij met nog twee versche djerook-poeroet-bladeren. Laat dit alles samen doorkoken, tot het vleesch goed gaar is.

415 Tong (gezouten en gerookte)

Een rundertong, een goede handvol zout, 1 theelepel salpeter, salicylzuur, zooveel als op het puntje van een mes gaat, pekewater.

De tong mag vooral niet met water in aanraking komen. Men wrijft haar met de opgegeven hoeveelheden zout, salpeter en salicyl goed in, zoodat men overtuigd is, dat de tong er goed mede doortrokken is. Doe haar daarna in een keulschen pot, met een zwaar gewicht (steen) er op. Den volgenden dag neemt men de tong uit den pot en ontdoet haar van alle bloederige en slijmerige bestanddeelen; de tong wordt droog afgewreven. Nu kookt men drie diepe borden water met één diep bord

zout, tot pekel, die men koud laat worden. Doe de tong in den schoongemaakten pot, leg den steen er op en giet hier overheen de pekel, tot deze boven de tong is. Laat dit een vollen dag zoo staan. Vervolgens giet men al de pekel af, kookt deze weer op, schuimt ze af en giet haar weder, koud, op de tong. Het gewicht (de steen) blijft steeds op de tong. Laat dit zoo zes dagen staan. Nu en dan ziet men of er geen schimmel op komt.

Na dezen tijd kan men de gezouten tong gebruiken, die, als ze gekookt wordt, in drie uren gaar is. Deze gezouten tong kan gerookt worden, door haar in den rook te hangen van djati-hout of van ampas-teboe.

416 Speenvarken (gebraden en gevuld)

Een babi-soesoe van 6 à 8 weken oud, jonge mangga (zuurzoet), wat aardappelen, kastanjes, zout, peper.

Het varkentje wordt in- en uitwendig goed schoongemaakt, van binnen goed gezouten en de buik opgevuld met het mengsel van aardappelen, kastanjes en schijfjes jonge mangga; daarna dichtgensaaid, met slaolie goed bestreken en 4 à 5 uren in den oven gebraden. Telkens wanneer het vleesch gekeerd wordt, wordt het opnieuw met slaolie bestreken.

Bij het opdienen, 't varken den bek met een kleine rijpen dje-roek-manies opensperren.

417 Tong met pikante saus

Een rundertong, 3 volle eetlepels fijngesneden uien, 4 à 5 kruidnagels, 1 lombok, 1 theelepel peper, 1 theekopje bouillon, 2 of 3 lepels gebruind meel en de volgende ingrediënten, die men naar verkiezing veel of weinig kan nemen: schijfjes djerok, ingemaakte kleine augurkjes, idem uitjes, kappertjes en een paar verse lomboks, boter.

De tong kookt men op, de uien worden in boter gefruit en de verdere specerijen er bijgedaan met den azijn en den bouillon.

Kook dit even op en doe er de tong in. Laat dit zachtjes stoven en voeg er, nu en dan, wat bouillon van de tong bij; af en toe prikt men in de tong.

Wanneer deze gaar is bindt men de jus met het gebruinde meel; als de saus dik begint te worden, haalt men de tong er uit, legt ze op een schotel, giet er wat van de jus omheen

en rangeert er de opgegeven ingemaakte ingrediënten, djerok en de halve lomboks omheen.

De overgeschoten saus komt afzonderlijk in een sauskom.

418 Tong met saus

Een rundertong, $\frac{1}{2}$ theekopje azijn, 1 groot bierglas wijn, 2 eetlepels suiker, $\frac{1}{2}$ geraspte notemuskaat, peper en zout naar smaak, 4 kruidnagels, $\frac{1}{2}$ ons schoongemaakte rozijnen, $\frac{1}{2}$ ons idem krenten, beide zonder stelen, 3 à 4 lepels meel, $\frac{1}{2}$ pijp kaneel, boter.

De tong wordt eerst bijna gaar gekookt, daarna doet men den wijn, azijn, suiker en de specerijen in den bouillon, haalt de tong er uit, voegt er de rozijnen en krenten bij, kookt dit even samen door en doet er dan de tong weër bij. Smoor verder alles gaar en bind daarna de jus met het meel.

Als men dit gerecht voordient, wordt de tong op 't midden van een langwerpige schaal gedaan met een weinigje van de jus er omheen met de krenten en rozijnen. De overige jus wordt in de sauskom opgediend.

419 Vleesch-schotelje met kerrie-saus

Koud vleesch wordt fijngehakt en dan gekruid en gefruit, de uien er doorheen geroerd met een scheutje melk.

In een met boter bestreken vuurvasten schaal doet men, midden in, het gehakte vleesch, maakt er nu een rand van gekookte geurige rijst om en overgiet het geheel met een dikke kerrie-saus, (inplaats van rijst kan men ook fijngemaakte aardappelen nemen).

419a Vleesch-schotelje met zure appelen

2 à $2\frac{1}{2}$ Ons schijfjes gedroogde zure appelen, overgeschoten gehakt, gekruid vleesch en gebakken uien, suiker, jus, beschuitkruim.

In een vuurvasten schaal, die men met boter bestreken heeft, doet men laag om laag, de gekookte schijfjes zure appelen en bestrooit deze met wat suiker. Doe er vervolgens een laagje gehakt vleesch op en overgiet dit met jus. Zoo gaat men voort tot de schotel bijna gevuld is en doet er een dikke laag beschuitkruim op, met hier en daar kluitjes boter er op. In den oven lichtbruin bakken.

- 420 **Vleeschvogel**
Kalfsvleesch of kapoenvleesch (van de borst) aan lange, dunne plakken gesneden, peper en zout, gerookt spek, fijngehakte bawang-mérah, 1 lepel fijngehakte peterselie, 4 à 5 sneedjes wit brood in melk geweekt, 2 eieren, fijngestampte beschuit, bouillon, boter.

De lange plakken vleesch worden in de breedte geklopt (dus breeder gemaakt), aan weerszijden met peper en zout bestrooid.

Nu hakt men samen het spek, de uien en peterselie fijn en maakt er met 't brood, de eieren, peper, zout (en pala) gehakt van, als een dikke brij. Hiermede bestrijkt men de plakken vleesch, rolt deze dan op, steekt ze met een bieting vast, wendt ze in beschuit, braadt ze bruin en doet er den bouillon bij, waarin de rollen gestoofd worden.

- 421 **Vol au vent van vleesch**
Vulsel; ragoût van vleesch, champignons, ragoûtsaucijsjes, kleine kalfsfrikadelletjes, morilles of kappertjes. Het deeg: $\frac{1}{2}$ pond boter, $\frac{1}{2}$ pond bloem, 1 theekopje water, 2 eierdooiers. (Zie recept No. 995 Pasteikorst).

Men maakt eerst een bol van snippers papier, die men in boter drenkt; daarna rolt men het deeg uit, één centimeter dik, en snijdt er een rondte uit, zoo groot als ongeveer een bord; legt hierop den bol snippers, snijdt dan uit het verdere deeg dat men weer vereenigd en uitgerold heeft, een tweede rondte, dat $\frac{1}{2}$ centimeter dik is, legt dit over den bol snippers heen en drukt dit, van onder, in de rondte goed aan, zoodat de bal bedekt is en het deeg met de onderste laag aaneen zit. Van het restant deeg rolt men lange dunne reepen en drukt deze vast om het onderste gedeelte, als rand. Maak dan van het restant meel een klein balletje en doe dit boven op den ronden deegbal, druk dit er vast op. (Dit dient later tot deksel). Strijk nu, met een veertje wat gesmolten boter met het geklutste geel van twee eieren, over den deegbal. Zet dezen voorzichtig op een met boter bestreken plaat, in den oven, te bakken. Zorg er voor, dat hij niet bruin brandt. Is de bal voldoende geel gebakken, dan haalt men hem er uit en laat hem koud worden. Snijd nu een top van het bovendeeg, met het balletje als knop, af, zoodat dit het deksel vormt, en haal heel voorzichtig de

snippers papier met een schaar of tangetje uit den bal. Bestrijk den binnenkant, middels een kippenveer, met deegdeksel boter en doe er dan het vulsel in. Doe er het deegdeksel weer op en bak alles in den oven nog eens licht bruin.

422 Varkenslever

Een pond varkenslever, beschuutkruim, peper, zout, pala, boter, azijn.

De lever wordt in dunne plakjes gesneden en 1 uur vóór het braden in den azijn gelegd. Daarna laat men ze uitdruipen, wentelt ze in beschuutkruim, waardoor peper, zout en pala is gemengd. Nu zet men een pan met boter te vuur en als de boter bruin wordt, bakt men er de lever aan weerskanten bruin in. Ze moet warm worden voorgediend.

423 Varkensvleesch (Restanten varkensvleesch of kalfsvleesch)

Overgeschoten vleesch wordt fijngehakt; vermicelli, zout, water, noot, peper, fijngehakte peterselie, één geklutst ei, boter, beschuutkruim, melk.

De vermicelli (hoeveelheid te nemen naar die van het vleesch) bvb: iets meer vermicelli dan vleesch; $1\frac{1}{2}$ ons vermicelli wordt in water en melk tot een gebonden brij gekookt. Roer hierdoor het $\pm$ 1 ons gehakt vleesch met de specerijen en het geklutste ei en wat boter. Verder doet men deze brij in een met boter bestreken vuurvasten schaal en strooit er beschuutkruim over en doet er hier en daar een stukje boter op. Laat dit gerecht in den oven tot het van boven een lichtbruinen kleur heeft bekomen en dien het warm voor. Van kip of kalfvleesch gemaakt kan men dit gerecht in schelpen of neptunus-bakjes doen en als voor- of nagerecht voordienen.

424 Wildzwijnsvleesch (gestoofd)

Een mager stuk wildzwijnsvleesch, gelardeerd, 10 peperkorrels, 10 tjingké's, 12 bawang-mérah, 4 daon salam, 1 lepel zout op 1 liter water, 3 kopjes azijn, boter.

Het vleesch wordt met de specerijen in 't water, met den azijn, te vuur gezet; het moet goed onder water liggen. Men kan het ook reeds den avond te voren in den azijn leggen. Is het vleesch gaar, dan haalt men het er uit en giet het water (den bouillon)

420 Vleeschvogel

Kalfsvleesch of kapoenvleesch (van de borst) aan lange, dunne plakken gesneden, peper en zout, gerookt spek, fijngehakte wang-mérah, 1 lepel fijngehakte peterselie, 4 à 5 sneedjes wit brood in melk geweekt, 2 eieren, fijngestampte beschuit, bouillon, boter.

De lange plakken vleesch worden in de breedte geklopt (dus breeder gemaakt), aan weerszijden met peper en zout bestrooid.

Nu hakt men samen het spek, de uien en peterselie fijn en maakt er met 't brood, de eieren, peper, zout (en pala) gehakt van, als een dikke brij. Hiermede bestrijkt men de plakken vleesch, rolt deze dan op, steekt ze met een bieting vast, wendt ze in beschuit, braadt ze bruin en doet er den bouillon bij, waarin de rollen gestoofd worden.

421 Vol au vent van vleesch

Vulsel; ragoût van vleesch, champignons, ragoûtsaucijsjes, kleine kalfsfrikadelletjes, morilles of kappertjes. Het deeg: $\frac{1}{2}$ pond boter, $\frac{1}{2}$ pond bloem, 1 theekopje water, 2 eierdooiers. (Zie recept No. 995 Pasteikorst).

Men maakt eerst een bol van snippers papier, die men in boter drenkt; daarna rolt men het deeg uit, één centimeter dik, en snijdt er een rondte uit, zoo groot als ongeveer een bord; legt hierop den bol snippers, snijdt dan uit het verdere deeg dat men weer vereenigd en uitgerold heeft, een tweede rondte, dat $\frac{1}{2}$ centimeter dik is, legt dit over den bol snippers heen en drukt dit, van onder, in de rondte goed aan, zoodat de bal bedekt is en het deeg met de onderste laag aaneen zit. Van het restant deeg rolt men lange dunne reepen en drukt deze vast om het onderste gedeelte, als rand. Maak dan van het restant meel een klein balletje en doe dit boven op den ronden deegbal, druk dit er vast op. (Dit dient later tot deksel). Strijk nu, met een veertje wat gesmolten boter met het geklutste geel van twee eieren, over den deegbal. Zet dezen voorzichtig op een met boter bestreken plaat, in den oven, te bakken. Zorg er voor, dat hij niet bruin brandt. Is de bal voldoende geel gebakken, dan haalt men hem er uit en laat hem koud worden. Snijdt nu een top van het bovendeeg, met het balletje als knop, af, zoodat dit het deksel vormt, en haal heel voorzichtig de

er de zwezerikken, het kippenvleesch (eenigzins fijngehakt), de champignons, truffels, saucijsjes en frikadelletjes in, roert dit nog eens samen om en giet alles in een beboterden ragoùtschotel. Doe hierop de madeira en het djerook-water, strooi er beschuutkrum overheen en stooft alles op met onder en boven vuur.

VISCHGERECHTEN

Gewoonlijk wordt bij de visch, die men koken wil, één rauwen aardappel gevoegd. Is deze gaar, dan wordt ook de visch geacht gaar te zijn.

Om te voorkomen dat visch bij het koken spoedig van de graat loslaat, doet men, gedurende het koken een scheutje azijn in 't water. Dit ook bij garnalen.

In één liter water, waarin men de visch zal koken, wordt één volle eetlepel fijnzout gedaan. (Geen gladgestreken lepel). In twee liters twee lepels, enz.

Visch wordt *altijd* in *kokend heete* boter of olie gebakken.

428 Ansjovis-canapéetjes

Dunne sneedjes (1 cm) brood, ansjovisboter, fijngehakte hard gekookte eieren, gehakte peterselie. (Ansjovisboter: zie hieronder).

Men bakt vierkante stukjes brood in boter lichtbruin en laat ze koud worden. Bedekt ze daarna met een laag ansjovisboter; versiert ze vervolgens afwisselend met fijngehakt gekookt ei, eiwit en peterselie, om de canapéetjes drie soorten kleur te geven. Op elk broodje één kleur. Dit gerecht presenteert men op een servet.

429 Ansjovis-boter

6-12 Ansjovissen, 2½ ons boter, een weinig peper, een weinig sauce aromatique.

Men wast de ansjovis, droogt ze af, stampet ze fijn, roert er één ons boter door. Dit wordt door een zeef gewreven. Dan doet men er nog 1½ ons gewassen boter bij, met de peper en de sauce aromatique.

N. B. In plaats van ansjovis en deze te stampen, kan men ook Engelsche ansjovis-essence nemen. Op 6 ansjovissen rekent men 1 à 1½ ons boter.

door een zeef. Het vleesch verder in boter opbraden, telkens jus overgieten en zoo doorgaan, tot het goed gaar is.

425 Zult of hoofdkass

Een varkenskop, 4 varkenspootjes, peper, zout, kruidnagelgruis en geraspte notemuskaat naar smaak, agar-agar, azijn.

De kop en pootjes worden gekookt, tot het vleesch van de beenderen loslaat, daarna wordt dit vleesch fijngenhakt en met de specerijen goed vermengd. Smelt vervolgens ongeveer drie stangen agar-agar, roer dit door het vleesch, met een à twee kopjes azijn, naar smaak. Vul hiermede eenige te voren natgemaakte steenen kommen of vormen. Laat dit koud worden en giet op iederen vorm een scheutje azijn. Men laat dit zoo staan, tot het gebruikt wordt, en stort den inhoud op een schotel.

426 Zure zult (Voor een groot aantal personen)

Een varkenskop, 3 kg rund-, kalfs- of mager varkensvleesch, 1 geraspte notemuskaat, kruidnagels, peper en zout naar smaak en naar evenredigheid van deze hoeveelheid vleesch, azijn en agar-agar.

Bereiding als hierboven. Men zorgde dat het vleesch goed door elkander wordt vermengd.

N. B. Ook te maken van 1 pond varkens- en ½ pond rundvleesch.

427 Zwezerik-ragoût

Een blik zwezerikken, ½ pond ketting- of ragoûtsaucijsjes, ½ pond frikadelletjes, het vleesch van een kip, 1 lepel djerookwater, peper, zout en notemuskaat naar smaak, 1 blikje champignons, ¼ blikje truffels (fijngesneden), 1 wijnglas madeira, 2 koppen bouillon, 2 salam-bladeren, ½ kopje beschuitkruim of maïzena, boter.

De zwezerikken worden uit het blik genomen en met peper, zout en noot gekruid; de kip wordt met peper en zout ingewreven, in water gaar gekookt en daarna het vleesch er af genomen. In den kippenbouillon kookt men de saucijsjes, terwijl de frikadelletjes bruin worden gebraden.

Men neemt nu twee koppen bouillon, lengt ze aan met beschuitkruim of maïzena, kookt dit op en, als ze dik wordt, doet men

Het water wordt met al de specerijen een goed half uur hard gekookt, dan gezift en er den azijn bijgevoegd. Daarna den zalm er door roeren en alles in een vorm storten. Laten bekoelen, uit den vorm doen en met schijfjes citroen en groen versieren.

433 Frikadel van visch

Een middelmatige ikan kakap, 3 eetlepels fijngesneden uien, evenveel prij, evenveel fijngesneden peterselie, 1 lombok, een volle theelepel peper, twee dito zout, 2 eieren, $\frac{1}{2}$ theekopje djerook-water, meel of beschuitkruim, geslagen eiwit, eenige losse peterselie-blaadjes, boter.

De visch wordt gekookt, daarna het vleesch van de graat afgenomen; de bovenvermelde specerijen met de lombok en de uien fijngestampt, de visch fijngehakt en met de fijngestampte specerijen dooreen gemengd, de eieren hier doorheen gewerkt, tot balletjes gehakt gevormd en deze in geslagen eiwit en daarna in meel of beschuitkruim gewenteld. Hierna braadt men ze in kokend heete boter bruin. Bij het voordienen, giet men er wat djerook-water over en garneert den schotel met peterselie-blaadjes.

434 Frikadel van gehakte garnalen

Een pond gekookte, gepelde, daarna gehakte garnalen; 2 eieren, $\frac{1}{4}$ geweekt brood, 1 theelepel peper, $\frac{1}{2}$ geraspte notemuskaat, een volle lepel gehakte peterselie, $1\frac{1}{2}$ theelepel zout, gestampde beschuit, geklopt eiwit, boter.

Met de twee eieren, het brood, de specerijen en de peterselie maakt men van de garnalen balletjes gehakt, die men eerst in eiwit daarna in beschuitkruim wentelt en eindelijk in kokend heete boter bruin bakt. Deze schotel wordt zoowel bij de rijsttafel als bij salade voorgediend.

435 Frikadel keping (kreeften)

6 Kepitings, zout en water, 3 eieren, peper, zout en notemuskaat naar smaak, geweekt brood (eenige sneedjes, afhangende van de grootte der kepitings), beschuitkruim, boter.

Men kookt de kreeften, naar gelang der grootte, 15 à 20 minu-

430 Daube van visch

Visch, eenige takjes peterselie, peper en zout naar smaak, 1¼ stang agar-agar, 4 à 5 lepels dragon-azijn, (versche gekookte garnalen).

De visch wordt gekookt, van de graat ontdaan en het vleesch er van in kleine stukjes geplukt. Doe nu de geplukte visch, laag-om-laag, met wat peper en zout in een te voren nat gemaakten steenen vorm. Hierna smelt men de agar-agar, doet er den azijn en 't zout bij en kookt dit nog even samen op. Leg de peterselie-takjes op de visch en overgiet dit alles met den kokenden azijn. Men laat dit vervolgens bekoelen. Als het koud is geworden, stort men den inhoud uit den vorm op een schaal uit. Als men het voordient, geeft men er mayonnaise-saus bij.

N.B. Men kan de visch ook, laag-om-laag, met gekookte garnalen, peper en zout opmaken en dan dezelfde bewerking volgen als hierboven is aangegeven.

431 Daube van resten visch met garnalen en kreeften

Resten van visch (1 theebordje), garnalen (1 bordje), gerafeld vleesch van kreeften, 1 kopje water, 1 kopje azijn (beide afhangende van de hoeveelheid visch, enz.) ½ theelepel zout, 1 stukje citroenschil, 1 stukje foelie, 2 daon salam, dragon, 1 stang agar-agar, 1 kopje water, kappertjes, aan schijfjes gesneden augurkjes, peterselie.

Het water en de azijn worden samen met de specertjen gekookt en dan gezift. De agar-agar kookt men met het andere kopje water; ook dit ziften. Dan doet men de met elkaar fijngehakte visch, garnalen en kreeft door den azijn, met de kappertjes en augurkjes, roert dit goed door elkaar en giet alles in een te voren nat gemaakten steenen vorm.

Bekoeld, stort men den inhoud op een schaal en rangeert er takjes peterselie omheen. (De opgeloste agar-agar wordt natuurlijk bij den azijn geroerd).

432 Daube van zalm

1 Blikje zalm, gelei van kalfspooten, water, witte peperkorrels, schijfjes djerook-nipis, 2 lepels fijngesneden bawang-mérah, 1 stukje foelie, 3 daon salam, 1 theelepel zout, 1 kopje azijn (1 stang agar-agar, als men geen gelei heeft).

gehaald, worden zij met een doek afgedroogd, met citroensap bewerkt en in boter gebraden.

Men dient ze, bij gewoon of geroosterd brood, met mostersaus voor.

439 Garnalen pastei

Twee diepe borden vol gepelde gekookte garnalen, 3 lepels fijngesneden prij, 2 lepels fijngesneden uitjes, 1 theelepel peper, $\frac{1}{2}$ geperste djerok, een stuk foelie, 1 groote kop bouillon, 2 geklopte eierdooiers, zout, beschuutkrum en boter.

De uien worden met de prij in boter bijna gaar gefruit; vervolgens doet men er de garnalen bij, braadt dit nog eens samen op en voegt er de specerijen en den bouillon bij, alsmede wat djerok-sap en laat dit samen stoven, tot het dik wordt. Daarna doet men er, al roerende, de geklopte eierdooiers door, bindt alles met beschuutkrum en maakt er een dun uitgerolde pastei-of aardappelen-korst overheen. Op de korst moet een weinig boter gedaan worden. Verder moet dit gerecht, dat in een beboterde basi-kasar is gedaan, nadat de eierdooiers er doorheen zijn geroerd, met onder en boven vuur worden gaar gebakken, tot de korst lichtbruin is.

Wil men geen vaste korst over de pastei hebben, dan strooit men er alleen beschuutkrum over.

440 Garnalen broodjes I

Tweemaal zooveel lepels gekookte gepelde garnalen, als men broodjes (bolletjes) vullen wil. Voor vijf of zes bolletjes neemt men: 3 geklutste eierdooiers, zout, peper en notemuskaat naar smaak, 1 à 2 lepels meel, 3 theekopjes melk, 1 lepel boter.

De drie geklutste eierdooiers worden met de specerijen vermengd, daarna lengt men het meel met de melk aan en roert dit door de eierdooiers. Laat dit koken tot het dik wordt, doe er dan een lepel boter en de garnalen bij. Met deze brij vult men de uitgeholde bolletjes, die van binnen met boter zijn bestreken en die men dan verder in den oven gaar laat bakken. De bolletjes worden met het afgesneden bovenstuk (na vulling) weder dicht gemaakt.

441 Garnalen broodjes II

4 à 5 Geraspte broodjes (of meer, ook wat de ingrediënten)

ten, in kokend water met zout. Zien ze er oranje of rood uit, dan zijn ze gaar. (De ketel moet goed dicht worden gehouden, daar anders de kreeften er uit trachten te komen). Nu neemt men ze uit het water en laat ze op een vergiet bekoelen en uitdruipen. Daarna snijdt men de scharen en pootjes af, haalt daaruit evenals uit de schaal, het vleesch, kapt dit fijn, vermengt het met de opgegeven ingrediënten tot gehakt, vult er de uitgehaalde schalen mede op, die te voren met boter zijn ingesmeerd, bestrooit ze nu met beschuutkruim en boter en bakt ze in kokend heete boter lichtbruin.

436 Garnalen koekjes

Een bordvol rauwe gepelde garnalen, 1 theekopje arrowroot (of meel), de volgende fijngestampde kruiden: 2 theelepels ke-toembar, 2 schijfjes laos, 1 sioong bawang-poetih, 10 fijnge-sneden roode uitjes, 2 theelepels zout; vervolgens 1 eetlepel fijngehakte peterselie, 3 kopjes santen, boter.

De garnalen worden fijngehakt en met de fijngestampde kruiden vermengd; daarna lengt men de arrowroot aan met de santen, voegt hier de peterselie en de prij bij en doet er de aangemaakte garnalen door. Men bakt dit mengsel als koekjes in kokend heete boter, door telkens één lepel er van te nemen en in de pan te bakken.

437 Gebakken oesters (Tiram di gorèng)

50 — 100 Oesters uit den schaal genomen, ajer djerboek nipis, geraspte pala, geklutste eieren, gestampde beschuit, boter, takjes peterselie.

Over de uitgenomen oesters perst men citroensap, vervolgens pala er over gestrooid en daarna de oesters in ei gedompeld en in beschuutkruim gewenteld. Men bakt ze in heetgemaakte boter en dient ze op in een warmgemaakten schotel, en versiert ze met peterselie-takjes.

438 Gebraden haring

Eenige haringen worden goed schoongemaakt en in melk ge-weekt. Boter, citroensap, mosterdsaus.

Als de haringen, ontdaan van kop en graten, uit de melk zijn

gehakte bawang-mérah, 1 eetlepel fijne peterselie, 1 à 1½ theelepel zout, boter, 'n paar lepels room of melk.

De kreeften doet men levend in een pot met kokend water en zout en dekt de pot goed dicht; ¼ uur koken. Daarna ze uithalen en al het vleesch er afnemen, dit hakken en met al de ingrediënten goed door elkaar roeren en hiermede de schalen vullen; daarna bakt men ze (aan de gevulde zijde) in kokend heete boter bruin, haalt ze uit de pan en doet in de overgebleven jus de room of melk en begint hiermede de kreeften.

446 Gefarceerde lomboks met garnalen

12 Lomboks, 1 schoteltje gepelde fijngehakte garnalen, 2 sneedjes geweekt brood, 2 eieren, peper, zout en geraspte notemuskaat, 2 zeer fijngehakte uitjes, 1 lepel fijngehakte daon bawang-moeda, beschuutkruim, boter, olie.

De lomboks worden in de lengte voorzichtig doorgesneden; men haalt de pitten er uit, doch laat de stelen aan de lomboks. Vervolgens maakt men van de garnalen en de verdere opgegeven ingrediënten en groenten gehakt, vult hiermede de lomboks op, besmeert ze, met een kippenveer, met boter en strooit er beschuutkruim over. Bak ze in boter of olie, aan beide kanten, lichtbruin.

447 Gemarineerde paling

Paling aan mooten, zout, azijn, water, eenige peperkorrels, 3 daon salam, 6 stukjes djahé, 'n paar lomboks zonder pitten.

Paling met zout bestrooien en één nacht op een koele plek wegzetten. Vervolgens half water met half azijn met de specerijen koken. Hierin wordt de paling gaar maar *niet week* gekookt. Dan neemt men de pan van het vuur en doet er de lomboks bij en laat de paling in de pan (zonder deksel) afkoelen. Tenslotte doet men de mooten in een stopflesch en zijn ze, na eenigen tijd, voor het gebruik geschikt.

448 Gepofte haring

4 Haringen, 10 groote lomboks, 10 fijngesneden uitjes, 8 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 2 lepels fijngesneden temoekoentjie, asem-water, olie, pisang-bladeren.

betreft), 2 hardgekookte eieren, 1 theelepel slaolie, een gehakt uitje of jonge prij, een scheutje azijn, $\frac{1}{4}$ theelepel peper, 1 of 2 groote koppen vol gepelde gekookte garnalen fijn gehakt, kappertjes, boter.

De broodjes worden in de helft doorgesneden, van het harde kruim ontdaan, daarna wat uitgehold en van binnen en buiten met boter bestreken en de 2 helften weer op elkaar gedaan, nu doet men ze nog even, vóór het vullen, in den oven.

De eierdooiers worden fijngevreven en met de andere bestanddeelen, behalve de kappertjes en de boter, vermengd. Hiermede vult men de broodjes, haalt ze dan weer uit den oven — na de vulling drukt men ze goed aan, bestrijkt ze met boter en doet ze weer in den oven. Daarna bakt men ze lichtbruin en dient ze warm voor. Op de schaal plaatst men een servet, doet er de broodjes op, omrandt ze met peterselie blaadjes en hier en daar wat kappertjes.

442 Gebraden garnalen

Een bordvol gekookte garnalen, 2 geklutste eieren, 2 à 3 lepels meel, 2 theelepels zout, 1 theelepel peper, $\frac{1}{4}$ geraspte notemuskaat, 1 eetlepel water, boter en reuzel.

Het meel wordt met het water aangelengd, daarna doet men er de geklutste eierdooiers met de specerijen bij; is dit samen goed geroerd dan doet men er de garnalen bij en bakt deze in kokend heete boter en reuzel op.

443 Gebraden garnalen (Asem garem) Voor de rijsttafel

Een bord vol garnalen (rauwe, gepeld of ongepeld naar verkiezing), asem-water, zout, boter, klapperolie.

Men maakt de asem met zoutwater tot een papje aan, wrijft er de garnalen goed door en bakt ze in heete boter of olie lichtbruin.

444 Gebraden zee-kreeften (Voor de rijsttafel)

Bestanddeelen en bereiding evenals van de gebraden garnalen Asem-garem, recept No. 443.

445 Gefarceerde kreeften

4 of 6 Kreeften, 3 eetlepels beschuutkruim, 2 eieren, 4 à 5 fijn-

certijen, këtjap, den bouillon en het djerोक-sap; dit even samen stoven en doe er de mooten visch bij. Hierna neemt men een basi kasar, besmeert dien met boter en beschuutkruim, doet er voorzichtig de mooten visch in met de saus. Strooi hierover nog wat beschuutkruim en stoof ze verder gaar met onder en boven uur.

452 Gestooftde paling

Voor vijf personen paling b.v. samen een pond gewicht, $\frac{1}{2}$ lepel zout, 2 lepels boter, $\frac{1}{2}$ djerोक, 1 kopje bouillon, beschuutkruim.

De paling wordt schoongemaakt, gewasschen en in stukken gesneden, ter vingerlengte; neem dan een basi kasar, besmeer dien met boter, doe er de paling in met een à twee kopjes bouillon, de boter, het sap van $\frac{1}{2}$ djerोक en de beschuutkruim er overheen gestrooid. Hierna stooft men dit gerecht in een bak- oventje, gedurende een kwartier, met onder en boven vuur.

453 Gestooftde oesters

Bestanddeelen als van gestooftde visch, maar *zonder* uien. De rauwe oesters worden uit de schalen gehaald en van den baard ontdaan.

Daarna doet men ze in een basi kasar en volgt overigens geheel de bereiding als bij de gestooftde visch, recept No. 451.

454 Gestooftde garnalen

Een bordvol rauwe gepelde garnalen, 3 lepels fijngesneden uien, 1 theelepel fijne notemuskaat, 1 theelepel peper, 1 theelepel zout, 2 lepels boter, 2 kopjes bouillon, beschuutkruim.

De uien worden, met de specerijen, in boter halfgaar gefruit; daarna doet men er den bouillon bij met de gepelde garnalen; laat dit samen doorstoven en stort het in een beboterden basi kasar; men strooit er beschuutkruim over en laat dit verder in een bakoven gaar stoven met onder en boven vuur.

455 Ikan asem-garem

Kleine mooten visch; asem, zout, olie. Men gebruikt voor deze visch meestal ikan kakap of ikan lidah.

Men maakt van de asem, het zout en water een papje, wrijft

De haringen worden goed schoongemaakt en al het vleesch van de graat afgenomen en in kleine stukjes gescheurd. Daarna smijdt men de lomboks zeer fijn en vermengt die met de verdere fijngesneden specerijen en met de stukjes haring; doet hier een paar lepels asem-water door en maakt er pakjes van, in pisang-bladeren gewikkeld. Deze pakjes worden dan op een matig arengvuur gepoft of geroosterd, danwel in olie gaar gebraden. Bij het roosteren zorgt men, dat de pakjes om-en-om worden gekeerd, opdat zij overal even goed gaar worden.

- 449 Gemarineerde ikan tengiris
Mootjes ikan tengiris, 3 lomboks, 3 sioongs bawang-poetih, 4 schijfjes koenjit, 3 schijfjes djahé, azijn, zout, olie.

Visch bijna gaar koken, aan weerszijden bruinbraden. Specerijen stampen, in olie opbakken, daarna azijn er bijdoen en de visch hierin doen. De azijn moet boven de visch staan. Na twee dagen is 't voor gebruik gereed.

- 450 Gestoolde kakap, goeramé of tengiris
Mooten van één der soorten opgegeven visch, bijna gaar gekookt, boter, ajer djerok nipis, beschuikruim, schijfjes citroen en wat kooknat.

Men neemt een vuurvaste schaal; daarin doet men een paar lepels boter en schikt er de mooten visch op, met wat (1 à 1½ kopje) van het kooknat. Daarna perst men er citroensap over en bestrooit men het met beschuikruim. Men legt op ieder mootje een schijfje citroen. Men dekt dan de schaal en laat dit ¼ uur smoren of stoven, in dan oven.

- 451 Gestoolde visch (andere soorten)
6 Mooten visch, 3 lepels fijngesneden gebraden uien, 3 sioongs fijngesneden gebraden bawang-poetih, zout, peper en notemuskaat, ¼ kopje këtjap, 1 kopje bouillon, een paar lepels boter, het sap van een djerok, fijngestampde beschuit.

De visch wordt met zout en peper ingewreven, met boter even opgebraden en daarna op een zeef gedaan om uit te lekken. In de overgebleven boter doet men de uien, bawang-poetih, spe-

gerlengte, gebrande koenjit, 3 sioongs bawang-poetih, 1 theelep-
pel trassie, 1 theelep asem, 1 theelep zout, 1 kopje santen of
bouillon, boter, olie.

De kruiden worden samen fijngestampt, in boter of olie halfgaar
gebraden en de schoongemaakte visch er in zijn geheel bijgedaan
en aan weerszijden goed bruin gebraden. Daarna wordt er het
kopje santen bijgedaan en alles gekookt, tot de olie er uitkomt.
Haal daarna den visch er uit en voeg bij de saus nog wat san-
ten, voor de jus, welke men later over den visch heengiet.

460 Ikan gorèng tjoeka

Visch, 4 sioongs bawang-poetih, 2 of meer lomboks, een kwart
vingerlengte djahé, een halve fingerlengte koenjit, 1 kopje
azijn, zout, boter, olie.

Men snijdt de visch aan mooten; kleine vischjes laat men heel;
wrijft ze in met zout en bakt ze in boter of olie bruin. Vervol-
gens stampt men de kruiden samen fijn, braadt ze in een aar-
den pannetje, en doet er een kopje azijn met zout naar smaak
bij. Kook dit samen op, tot het bijna dik is en giet dit sausje
over den gebakken visch, dien men te voren op een schaal
gerangeerd heeft.

Men kan de saus, nadat deze met den azijn gekookt heeft,
eerst zeven.

461 Ikan kakap (Indische schelvisch)

Een kakap, 5 lepels slaolie, 4 lepels azijn, 4 dooiers van hard-
gekookte eieren, zout en peper naar smaak, salade, 2 hardge-
kookte eieren, kappertjes en fijngesneden augurkjes.

De kakap wordt aan mooten gesneden en met zout gekookt.
Daarna maakt men een mayonnaise van slaolie, azijn, peper,
zout en de hardgekookte dooiers; vervolgens wentelt men hier-
in de mooten visch en schikt deze in het midden van een scho-
tel. Rangeer er de salade omheen en giet de overschietende
mayonnaise over den visch. Kappertjes, augurkjes en harde
eieren (gehalveerd), als versiering van het gerecht, bij de sa-
lade rangeeren.

462 Ikan kemiré

Men neemt hiervoor de ikan tengiré, gaboes, goeramé, bandeng

er de mooten visch goed mee in en braadt dese, in kokend heete olie, aan beide kanten bruin.

456 Ikan brengkès

Visch, 20 roode uitjes, 3 sioongs bawang-poetih, 2 of meer lomboks, 1 theelepel trassie, 1½ theelepel zout, 1 lepel suiker, 1 kopje santen, pisang-bladeren.

De visch wordt gekookt en al het vleesch er afgehaald, vervolgens de kruiden fijngestampt. Daarna wordt het vleesch fijngenhakt en, met de fijngestampte kruiden, laag-om-laag in de pisang-bladeren gedaan, met een schepje santen er overheen. Vervolgens maakt men de pisang-bladeren dicht en maakt er pakjes van, die boven een arengvuur geroosterd worden.

457 Ikan brengkès soerabaia

Visch, 15 kloewakpitten, 10 kemiries, een handvol fijngesneden bawang-mérab, 2 sioongs bawang-poetih, 4 lomboks, koolbladeren, olie, 5 schijfjes laos.

Visch koken, van de graten ontdoen en het vleesch er van gehakt. Het vleesch der kloewaks en kemiries uithalen en met al de specerijen samen fijnstampen.

Deze specerijen fruiten in olie, als ze bijna geel zijn er uithalen. Dan de koolbladeren even door heet water halen en in elk koolblad doen: 1 laagje gebraden specerijen, dan 1 laagje visch en daarop weer specerijen. Bladeren dichtvouwen, met een bieting vaststeken en in olie opbraden.

458 Ikan brengkès keloewèk

Visch, 10 keloewèk-pitten, 15 kleine roode uien, 4 sioongs bawang-poetih, 3 à 4 lomboks zonder pitten, zout, water, pisang-bladeren.

De visch gekookt en het vleesch er aan kleine pluisjes afgehaald; de keloewèk uitgehaald en met de kruiden fijngestampt; daarna lengt men dit met water aan en mengt dit door de visch. Maak vervolgens hiervan, in de pisang-blaadjes, pakjes, die boven arengvuur worden geroosterd.

459 Ikan doedooh

Visch, 1 lepel ketoembar, 1 lepel djienten, een stukje, ter vin-

Men kan, desverkiezende, den gebraden visch met deze saus
samenkoken en hem aldus voordienen.

465 Ikan otat-otat of Ikan kòdòk

Visch, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper droog gebraden, 3 eetlepels fijn-
gesneden uien, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel droog gebraden
djienten, 1 theelepel trassie, 1 lepel goela-djawa, 1 lepel asem,
2 theelepels zout, 1 theelepel fijne peper, 1 ei, $\frac{1}{2}$ kopje santen,
olie.

De uien worden met olie even opgebraden en daarna met de
overige kruiden fijngestampt. Men klopt nu heel voorzichtig
op den visch, zoodat het vel van het vleesch loslaat. Achter den
kop snijdt men den visch voorzichtig open en haalt dan het vel
zachtjes er af, zoodat het niet scheurt. Dit vel wordt later met
het gehakte vleesch opgevuld.

De visch wordt van de graat ontdaan, het vleesch er van
fijngenhakt en met de gestampte kruiden vermengd. Braad dit
samen op, laat het koud worden, doe er een ei en een weinig
santen door en vul met dit papje het vel van den visch op. Steek
daarna den zak met een bieting dicht. Vul hem niet te stijf op,
ongeveer $\frac{3}{4}$, anders barst hij. Vervolgens braadt of roostert
men dezen visch.

466 Ikan panggang

Visch (kakap of lidah) op den rug opengespuwen, peper, zout
en boter, kètjap.

De visch laat men 1 uur in 't water staan, daarna droogt men
ze met een schoonen doek af, wrijft ze in met peper en zout,
roostert ze boven een vuur en besprenkelt ze voortdurend met
boter of met een mengsel van boter en kètjap.

467 Ikan piendang toemis

Visch, 5 lepels fijngesneden bawang-mérah, 1 lepel fijngesneden
bawang-poetih, 2 à 3 lomboks, 5 schijfjes laos, 6 schijfjes koe-
njit, $\frac{1}{2}$ lepel fijngesneden séréh, 2 lepels aangemaakt trassie-
water, asem-water, zout, olie.

De visch wordt schoongemaakt en aan mooten gesneden; de
specerijen worden samen fijngestampt en in olie geelbruin ge-
braden. Hierbij voegt men het trassie-water, doet hierin de visch

of kemboeng (ook kan men garnalen nemen). Verder: 20 kemiries, 10 afgekookte lomboks, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djanten, 8 sioongs bawang-poetih, 5 schijfjes laos, $\frac{1}{2}$ theelepel trassie, asem- of djerook-water, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, boter, olie.

Men roostert of kookt den visch. Als de visch is gekookt, wordt hij daarna aan stukjes gepluisd. De opgegeven kruiden worden samen fijngestampt en in boter of olie lichtbruin gebraden, liefst in een aarden pannetje. Vervolgens doet men hier de santen bij en laat dit samen koken tot het rood wordt en de olie er begint uit te komen. Deze saus wordt over den visch heengestort en daarna het asem- of djerook-water er bij gedaan.

- 463 Ham van visch
Iken weloet, ikan kakap en ikan tengirie, kappertjes, peper, zout, pala, boter, beboterd papier, wijn.

Van de ikan kakap doet men als bij de otat-otat (zie No. 465), n.l. zeer voorzichtig en geduldig op de visch blijven kloppen, zoodat het vel van het vleesch loslaat, enz. zie verder bij recept No. 465.

De weloet en de tengirie ontdoet men van de graten en hakt het vleesch daarvan met het kakapvleesch samen fijn. Dit vleesch met boter, peper, zout en pala samen fijn en door elkander kneden (met de kappertjes). Het kakapvel hiermede opvullen, het daarna dichtnaaien en in een vel beboterd wit papier doen, dat men dichtbindt. Dit wederom in een witten doek doen en zoo in wijn koken.

Koud geworden, kan men den ham aan sneedjes snijden.

- 464 Iken mangot

Visch, 10 kemiries, 8 afgekookte en uitgehaalde lomboks, 1 theelepel trassie, 5 schijfjes laos, 5 schijfjes kentjor, 6 schijfjes temekoentje, 10 fijngesneden uitjes, santen van een klapper, olie.

De visch wordt eerst in zijn geheel gebraden; daarna worden de kruiden samen fijngestampt en met de santen gekookt, tot de olie er uitkomt en het er rood uitziet. Deze saus wordt over den visch gegoten.

dik, dan doet men er de mooten visch bij, met de salam- en djerboek-poeroet-bladeren. Laat dit nog even doorkoken en haal er dan de mooten visch uit, die men op een schaal rangeert. De saus wordt afzonderlijk bij de rijst gepresenteerd.

471 Ikan tjintjoan (van tengirie)

Mooten van gebraden ikan tengirie, 10 stuks bawang-mérah, 4 sioongs bawang-poetih, 1 stukje djahé, 1 stukje kentjoor en een paar peperkorrels, azijn en wat kêtjap, olie.

De uien worden met de specerijen fijngestampt, even opgebraden, en de azijn er bijgevoegd. Als dit opborrelt doet men er de kêtjap in, zoo ook de mooten gebraden visch. Heeft de visch even hierin gekookt, dan neemt men de pan van 't vuur en is het gerecht klaar.

472 Ikan tjoeaka

Visch (kakap of kemboeng), 1 stuk gepofte koenjit, 5 uitgehaalde kemiries, 3 lepels fijngesneden bawang-mérah, 3 sioongs bawang-poetih, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 4 schijfjes djahé, 1 fijngesneden lombok, azijn, olie.

Mooten visch worden eerst in olie geelgebraden; de specerijen (behalve lombok) fijngestampt en gefruit in olie; samen met de visch opbakken, azijn er bijvoegen, ééns opkoken, en dan afzetten. Lombok met den azijn er bijvoegen.

473 Ikan tjoemi-tjoemi (inktvisch)

Ikan tjoemi-tjoemi, zout, asem, olie, boter.

Nadat de visch is schoongemaakt, wordt ze met zout en asem ingewreven en in olie of boter opgebakken.

474 Kendo oedang

1 Bordvol verse garnalen (schoongemaakt), $\frac{3}{4}$ lepel ketoembar, 5 kleine roode uitjes, 1 hauw bawang-poetih, 2 schijfjes temoekoentjie, 1 mespunt trassie, wat zout, een geraspte klapper, 1 kopje klapper-water (geen oude klapper), pisang-bladeren.

De garnalen worden met de specerijen en de geraspte klapper zeer fijn gestampt, dan roert men het klapper-water er door

met 'n paar kopjes water en als de visch gaar is, voegt men er het asem-water bij. Dit gerecht moet dik inkoken (masak sat). Daarna van het vuur afnemen.
N.B. Men kan ook de specerijen poffen en dan bij de visch doen en dit samen opkoken.

468 Ikan petjil

Visch, 8 gepofte kemiries, 1 of 2 lomboks, 1 theelepel trassie, 2 eetlepels fijngesneden uien, 3 sioonga bawang-poetih, 5 schijfjes kentjoor, zout naar smaak, 1 à 2 kopjes santen, daon kemangie.

Men kookt den visch en neemt het vleesch van de graten af. Vervolgens stampt men de bovenvermelde kruiden bij elkander fijn en kookt ze op in de santen. Als dit dik wordt, giet men het over het vleesch, dat eerst op een schotel is gedaan. Dit gerecht wordt met daon kemangie versierd.

469 Ikan sanger bandang

Een middelmatig groote visch, 15 kemiries, 3 lomboks, 6 sioonga bawang-poetih, 5 schijfjes laos, een kwart vingerlengte koenjit, 1 theelepel trassie, twee vingerlengte seréh, een eetlepel asem, santen van 1 klapper, zout naar smaak, boter of olie.

De visch wordt aan mooten gesneden, met zout ingewreven en gebakken. Daarna worden al de kruiden, ook de asem, bij elkander fijngestampt en in olie, halfgaar gebraden. Doe vervolgens de mooten visch met de santen bij deze kruiden en laat alles samen doorkoken, tot de saus dik wordt.

Als dit gerecht gaar is, worden de mooten er voorzichtig uitgenomen, op een schaal gerangeerd en met de saus overgoten.

470 Ikan santen

Een visch van middelmatige grootte, 10 uitjes, 2 lomboks, 5 schijfjes laos, 1 theelepel trassie, 1 lepel fijngesneden seréh, 1 paar salam-bladeren, 1 djerok-poeroet blad, santen van een klapper, zout naar smaak, boter.

De visch wordt in mooten gesneden, met zout ingewreven en in boter of olie gebakken. Men stampt de kruiden fijn en kookt ze, onder aanhoudend roeren, met de santen op. Wordt deze

Hierna smelt men de agar-agar met azijn, doet er zout en peper bij naar smaak. Is de agar-agar gesmolten, dan giet men dit over de massa in den steenen vorm, om deze te doen verglazen.

Wanneer deze daube wordt voorgediend, geeft men er de volgende saus bij: de acht eierdooiers klopt men fijn en doet men er, druppelsgewijze (onder het kloppen), wat slaolie bij, vervolgens den azijn; men klopt alles goed door tot het dik begint te worden en doet er dan den mosterd, de ketchup en de fijn-gesneden prij bij.

Deze daube gebruikt men bij salade.

478 Kreeften-croquetjes

Bestanddeelen als van Frikadel kepiting, (recept No. 435), beschuutkruim.

Bereiding als bij No. 435; alleen doet men het gehakt niet in de schalen, maar maakt er langwerpige of ronde balletjes van, wentelt deze in beschuutkruim en bakt ze in boter lichtbruin.

479 Laksa bali van garnalen

Een bordvol rauwe garnalen, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djinten, 1 theelepel peper, 1 theelepel zout, een kwart vingerlengte gebraden koenjit, 8 fijngesneden uitjes, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, een of meer lomboks (naar smaak), 2 gebrande kemiries, 3 salam-bladeren, vier vingerlengten seréh, 2 kopjes vol geweekte laksa, eenige kemangie-blaadjes, zout, santen van 1 klapper, olie.

De garnalen worden gepeld en van de koppen ontdaan, die men zoo lang ter zijde legt. Nu stampt men de kruiden, behalve de seréh en de bladeren, fijn en braadt ze op in boter of olie, doet er de garnalen bij en voegt daar nog een kopje santen-éntjèr bij. Hierin maakt men de garnalenkoppen schoon, stampt ze fijn en perst er het water uit, dat men bij de kruiden en santen doet, met de seréh en de salam-bladeren.

Vervolgens giet men bij dit alles de santen-kentel en voegt er daarna de laksa bij. Kookt dit nog even op en strooit er ten slotte eenige kemangie-blaadjes over.

480 Mosselen koken (koepangs)

Mosselen, uien en water.

en maakt er net als bij bebòtòk, pakjes van, die men gaar laat koekoesen.

475 Kippered herrings

Een blik kippered herrings, boter, slaolie.

Deze (Engelsche) blikken worden voorzichtig geopend, om de visch niet te beschadigen. Men neemt er daarna de visschen heel uit en bakt ze in boter of slaolie op. Ze worden warm bij de rijst opgediend.

476 Koteletten van visch

Gekookte visch, waarvan men het vleesch fijn afplukt, hiervan 2 kopjes vol; 4 lepels meel, 1 lepel fijngehakte peterselie, 1 eierdooier, 1 lepel boter, zout, peper en beschuutkruim, 3 of 4 geslagen eierdooiers, $\frac{1}{2}$ liter melk, boter.

Het meel roert men met de melk aan, vervolgens zet men dit op het vuur, doet er den lepel boter in, en laat dit, al roerende, eenige minuten koken, tot het dik wordt. Daarna doet men er de geklopte eierdooiers, het zout, de peper, den fijngeplozen visch en de gehakte peterselie bij, kookt en roert dit samen goed dooreen, en laat het dan bekoelen. Is dit koud geworden, dan vormt men er koteletten van, die men met geslagen eierdooiers bestrijkt, in beschuutkruim wentelt en daarna in heete boter of olie bakt.

477 Kreeften-daube

4 Kreeften, kleine balletjes gehakt, fijngesneden augurkjes in 't zuur, een kopje vol kappertjes, 3 hardgekookte eieren, 1 lepel vol fijngesneden olijven, 1 kopje vol gekookte gepelde garnalen, 2 zeer fijngehakte uitjes, een paar salam-bladeren, 6 witte peperkorrels, 4 à 5 kruidnagels, zout naar smaak, een stang agar-agar, een kopje azijn, slaolie.

De saus voor de daube: 8 eierdooiers, 2 à 3 lepels azijn, $1\frac{1}{2}$ theelepel këtjap, 1 theelepel mosterd, 1 lepel zeer fijngehakte prij, zout.

De kreeften worden gekookt en daarna al het vleesch er uit gehaald en heel fijn geplozen. Vervolgens doet men, laag-om-laag, dit vleesch in een steenen vorm, afwisselend met de eerst opgegeven ingrediënten: gehakt, kappertjes, garnalen, enz.

Rooster vervolgens deze pakjes, aan weerszijden, ongeveer 6 à 8 minuten.

483 Otak oedang

Een bordvol rauwe garnalen, dezelfde kruiden als bij de Otak ikan (No. 482). De klapper moet bij deze otak zéér jong zijn, en kan dus niet geraspt worden.

Is geheel gelijk aan de bereiding hierboven (No. 482). De rauwe garnalen worden *niet* gekookt doch fijngehakt en met den jongen klapper en de kruiden goed door elkander vermengd. Overigens volgde men de hierboven opgegeven bereidingswijze.

484 Oesterpastei

200 Oesters, $\frac{1}{2}$ geraspte notemuskaat, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 1 theelepel gestampte foelie, 3 eetlepels gestampte beschuit, $2\frac{1}{2}$ eetlepel boter, het sap van 4 djerook-nipis, een weinig bouillon, een pastei-korst.

De oesters worden uitgehaald en schoongemaakt. Daarna mengt men al de specerijen met de beschuitkruim, boter, djerook-sap en oesters dooreen en kookt dit samen even in een kop bouillon op. Vervolgens doet men dit alles in een goed met boter besmeerden basi-kasar en legt er een pastei-korst overheen. Doe wat boter op de korst en bak dit gerecht, met van boven vuur, lichtbruin.

485 Opperolde paling

Paling, zout, 4 à 5 hardgekookte eierdooiers, 1 à 2 lepels gehakte peterselie, 6 fijngehakte bawang-mérah, bouquet garni, pala, boter, sauce- diable. (Duvelsaus).

Men stroopt de paling, neemt er ingewand en graat uit, snijdt kop, vinnen en een stuk van den staart er af, wast de paling goed blank en doet ze op een vergiet. Na een half uur legt men de paling(en) rechuit op een plank en bestrooit ze met zout.

Eieren fijn wrijven en vermengen met al de uien en specerijen; dit op de binnenzijde van de paling strijken, dan de paling oprollen en met een draad vastbinden.

In een pan boter smelten en daarin de rol paling (staande) doen en deze aan weerskanten lichtbruin bakken.

De koepangs worden (in een zak) met de uien in water gekookt. Als de uien zwart worden, zijn de mosselen vergiftig. Vóór men de koepangs in 't water doet, neemt men de baarden af. Men eet de mosselen met een saus van boter, azijn, gember en peper.

481 Oedang tjoe

A. Een bord vol rauwe, gepelde garnalen, 6 à 8 fijngesneden uitjes, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 theelepel fijne peper, 1 theelepel fijngesneden lombok, 5 schijfjes kentjoor, 4 schijfjes djahé, 1½ theelepel zout, 1 ei.

B. 6 fijngesneden uitjes, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 4 schijfjes kentjoor, 4 schijfjes djahé, ¾ theelepel peper, 1 theelepel zout, 2 lepels vol fijngesneden daon bawang-moeda (prj), bouillon, boter, of olie.

De garnalen worden fijngenhakt, daarna neemt men de onder A. vermelde kruiden, stampet die fijn, vermengt ze met de garnalen, doet er het ei door, maakt er balletjes van en braadt deze in boter of olie bruin.

Vervolgens stampet men de onder B. vermelde kruiden fijn, braadt die ook bruin en doet er een à twee koppen bouillon en de fijngesneden prj bij. Kookt dit op en als het begint te borrelen, doet men er, een voor een, de balletjes garnalen in. Houd dit dan nog even op het vuur en neem het daarna af, om het warm bij de rijst op te dienen.

482 Otak ikan

Visch (tengirie, bandeng of geboes), ¼ geraspte klapper, 6 kemiries, ½ theelepel suiker, 5 schijfjes kentjoor, ¼ lepel zout, 1 ei, 1 lepel fijngesneden prj, santen van ½ klapper, boter of olie, pisang-bladeren.

De visch wordt eerst gekookt, daarna al het vleesch er afgehaald en fijngenhakt. Men stampet den klapper, de kemiries, suiker, kentjoor en zout bij elkander fijn, doet hier de fijngesneden prj met de gehakte visch door en vermengt dit alles met het ei dooreen.

Is dit geschied, dan neemt men er een lepel vol van en doet dit in een pisang-blad en maakt er, aldus voortgaande, pakjes van, die men met wat santen overgiet en daarna met bietings sluit.

Dan perst men er het sap van de djerook-nipis over. Men zorgt dat de pampies warm wordt gepresenteerd bij de rijst.

489 Pastei djawa ketjil (Inheemsche croquetjes)

Een bordvol gepelde, gekookte garnalen, 3 lepels fijngesneden uien, 5 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 1 theelepel peper, 5 schijfjes djahé, een kwart vingerlengte fijngesneden seréh, $\frac{1}{2}$ theelepel suiker, 1 theelepel zout, 1 theelepel trassie, een handvol fijngesneden prij, 1 lepel fijngesneden peterselie, 1 eetlepel asem-water, 2 djerook-poeroet-bladeren, boter of olie.

Voor de korst: 2 kopjes tepong bras, 2 eieren, $\frac{1}{2}$ kopje gesmolten boter, eenige geklopte eierdooiers, zout naar smaak.

De garnalen worden fijngehakt, de kruiden (niet de prij, peterselie en de bladeren) worden fijngestampt, in boter opgebraden, de garnalen er bij gedaan, daarna de peterselie, prij, djerook-poeroet-bladeren en het asem-water. Laat dit samen nog even doorbraden.

Van het meel (tepong bras) maakt men met de eieren, boter, zout en, zoo noodig, een weinig water, een kneedbaar deeg, dat dun moet worden uitgerold, snijdt hier ronde schijven uit en vult deze met een weinig van het garnalengehakt, vouwt de schijven dicht, geeft er den halvemaaanvorm aan, bestrijkt de pasteitjes met het geklopte geel van eieren en bakt ze eindelijk in kokend heete boter of olie, aan beide kanten, bruin.

490 Pâpâsan ikan-pedah

Drie à vier stuks ikan-pedah, 12 fijngesneden uitjes, 2 sioongs bawang-poetih, 10 lomboks zonder pitten, een halve vingerlengte temoekeontjie, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, een stukje asem zoo groot als een duivenei, 10 uitgehaalde kemirics, daon kemangie, pisang-bladeren.

De kruiden worden fijngestampt, de visch goed schoongewaschen; daarna maakt men de pisang-bladeren gereed om er de vischen, in hun geheel, met de gestampte kruiden bedekt en met wat kemangie-bladeren, in te doen. Wanneer de pisang-bladeren zijn dichtgevouwen en met bietings vastgestoken, worden deze pakjes boven vuur geroosterd tot het gerecht gaar is; men zorgt ze goed aan weerszijden te roosteren.

Dan perst men er het sap van de djerook-nipis over. Men zorgt dat de pampies warm wordt geïmpregeerd bij de rijst.

489 Pastei djawa ketjil (Inheemsche croquetjes)

Een bordvol gepelde, gekookte garnalen, 3 lepels fijngesneden uien, 5 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 1 theelepel peper, 5 schijfjes djahé, een kwart vingerlengte fijngesneden seréh, $\frac{1}{2}$ theelepel suiker, 1 theelepel zout, 1 theelepel trassie, een handvol fijngesneden prij, 1 lepel fijngesneden peterselie, 1 eetlepel asem-water, 2 djerook-poeroot-bladeren, boter of olie.

Voor de korst: 2 kopjes tepong bras, 2 eieren, $\frac{1}{2}$ kopje gesmolten boter, eenige geklopte eierdooiers, zout naar smaak.

De garnalen worden fijnggehakt, de kruiden (niet de prij, peterselie en de bladeren) worden fijngestampt, in boter opgebraden, de garnalen er bij gedaan, daarna de peterselie, prij, djerook-poeroot-bladeren en het asem-water. Laat dit samen nog even doorbraden.

Van het meel (tepong bras) maakt men met de eieren, boter, zout en, zoo noodig, een weinig water, een kneedbaar deeg, dat dun moet worden uitgerold, snijdt hier ronde schijven uit en vult deze met een weinig van het garnalengehakt, vouwt de schijven dicht, geeft er den halvemaaanvorm aan, bestrijkt de pasteitjes met het geklopte geel van eieren en bakt ze eindelijk in kokend heete boter of olie, aan beide kanten, bruin.

490 Papèsan ikan-pedah

Drie à vier stuks ikan-pedah, 12 fijngesneden uitjes, 2 sioongs bawang-poetih, 10 lomboks zonder pitten, een halve vingerlengte temoekoentjie, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, een stukje asem zoo groot als een duivenei, 10 uitgehaalde kemirica, daon kemangie, pisang-bladeren.

De kruiden worden fijngestampt, de visch goed schoongewaschen; daarna maakt men de pisang-bladeren gereed om er de vischen, in hun geheel, met de gestampte kruiden bedekt en met wat kemangie-bladeren, in te doen. Wanneer de pisang-bladeren zijn dichtgevouwen en met bietings vastgestoken, worden deze pakjes boven vuur geroosterd tot het gerecht gaar is; men zorgt ze goed aan weerszijden te roosteren.

Men kan ook deze paling gekookt voordienen. Men kookt ze dan in een doek en geeft er *sauce diable* bij.

- 486 Paling in gelei
2 Dikke palingen, aan mooten gesneden, water, azijn, slaolie,
'n paar daon salam, 4 à 5 tjengkés, 8 à 10 peperkorrels, gelatine
(25 gram op 1 liter vocht).

De paling wordt aan mooten gesneden en een uur lang in water geweekt, daarna haalt men ze er uit, droogt ze af, zout ze in en doet ze een paar uren op een vergiet. In een pot doen, met 1 deel water op 2 deelen azijn, de kruiden en de opgeloste gelatine. Pot met een bord dekken en 20 minuten *au bain Marie* koken. Pot afnemen, inhoud laten bekoelen. Over de pot slaolie doen en met een perkament-papier dichtbinden.

- 487 Panvisch
Overgeschoten stokvisch (zie No. 495) van den vorigen dag,
b.v. 1 bordvol; 1 theeschoteltje vol gebakken uien, 1 kopje gesmolten boter, peper en zout naar smaak, 1 lepel mosterd, 2 kopjes gekookte rijst, 1 bordje vol fijngemaakte aardappelen, boter, beschuikruim, 1 kopje bouillon (of stokvisch-water).

De visch wordt fijngemaakt en zorgvuldig van de graten ontdaan, daarna vermengd met al de bovengenoemde ingrediënten en aldus met een paar lepels boter in een grooten basi-kasar gedaan. Vervolgens doet men er, bij wijze van korst, een laag beschuikruim op, terwijl men er nog ten overvloede, om dit gerecht niet te droog te laten worden, een kopje bouillon bijvoegt. Bak dit verder in een pengorèngan, met onder en boven vuur, gaar.

- 488 Pampies van gedroogde garnalen of visch
Fijngestampde gedroogde garnalen of visch, 5—6 kemiries, 1 lombok, 3 lepels fijngesneden bawang-mérah, 4 à 5 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 4 à 5 schijfjes laos, 1 stukje seréh, 1 theelepel trassie, 3 daon djeroek-poeroet, 't sap van djeroek-nipis, een weinig zout, olie.

Al de bovengenoemde kruiden en specerijen stampst men samen fijn en braadt men met de fijngestampde garnalen of visch, door elkander roerende, in olie op.

lepels visch, 6 eetlepels fijgestampte roode rijst en 6 lepels tapé. Samen doorroeren en een flesch er niet geheel vol mede vullen. De tapé moet op denzelfden tijd worden gemaakt, als de visch wordt gepekeld.

495 Smoddervisch

3 Mooten kakap, 3 mooten paling, zout, water. Een saus van fijngehakte uitjes, peterselie, bloem, boter en bouillon. Gekookte garnalen, peper, zout, pala.

De mooten worden samen gekookt, tot ze gaar zijn, waarna ze op een vergiet worden gedaan.

In de saus doet men de garnalen, kookt dit even op met de peper, zout en pala, doet de mooten in een vuurvaste schaal, giet de saus er over en stooft dit gerecht op een zacht vuur gedurende $\frac{1}{4}$ uur.

496 Sardijntjes

Twée blikjes sardijntjes, boter of slaolie.

De vischjes worden voorzichtig uit het blik gehaald, in hun eigen olie en wat boter, die eerst kokend heet wordt gemaakt, gebakken en vervolgens, nadat men ze op een zeef heeft laten uitlekken, op een schaalteje gerangeerd.

497 Stokvisch

Gedroogde stokvisch of een half blik lengvisch, water, zout.

De visch wordt geweekt, van de schubben ontdaan en in reepen gesneden, waarvan men rolletjes maakt, het vel blijft aan den buitenkant; de rolletjes worden zeer los gebonden. Vervolgens in lauw water en zout opgezet en, gedurende drie uren, op een zacht vuur gekookt.

498 Nagemaakte stokvisch (Schotel van gebakken visch)

Gebakken visch: tengirie, kakap of kemboeng, enz. wordt schoongemaakt en in olie gebraden. Laat de visch koud worden. Daarna ontgraat men de visch. Een bordje vol gekookte, gesneden aardappelen, 4 volle lepels gekookte rijst, wat zout, een mespunt peper, een halve lepel mosterdpoeder, met water aangemaakt, vier lepels gebakken uitjes, 2 lepels boter, beschuitkruim, water.

- 491 **Petjel ikan**
Een gekookte visch van middelmatige grootte ($\pm 3\frac{1}{2}$ dm lang)
1 eetlepel sambel badjak (recept No. 104), 1 kopje santen,
djeroek-limo.

Van de gekookte visch pluist men al het vleesch af en doet dit op een schaaltje. Vervolgens roert men de sambel badjak door de santen, zet dit even te koken, onder aanhoudend roeren, en stort dit daarna over de visch uit. Als dit gerecht koud is geworden, perst men er het sap van de djeroek-limo over.

- 492 **Papès van haring**
3 à 4 Haringen, 10 lomboks, de pitten uitgehaald, 10 uitjes, 5 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 3 lepels fijngesneden temokoentjie, 3 à 4 lepels asem-water, olie, pisang-bladeren.

De haringen worden van de koppen ontdaan, schoongemaakt en al het vleesch afgehaald; daarna stampst men de kruiden fijn en mengt ze met het asem-water en de haring. Maak er nu rolletjes van in pisang-bladeren, steek ze vast aan weerszijden en laat ze in de olie gaar braden.

- 493 **Roode vischjes** (Als gerecht bij de rijsttafel)
Twee kopjes vol roode vischjes, $\frac{1}{2}$ kopje azijn, 1 fijngesneden lombok, van pitten ontdaan, 1 lepel këtjap, 4 à 5 zeer fijngesneden uitjes.

De vischjes worden van de koppen ontdaan en even door water gehaald; vervolgens legt men ze netjes op een schaaltje, voegt de këtjap bij den azijn, giet dit over de vischjes en strooit er eindelijk de fijngesneden lombok en uitjes overheen.

- 494 **Roode vischjes van ikan terie**
Ikan terie, de koppen er af, zout, roode rijst, fijngestampde tapé.

Op ongeveer $\frac{3}{4}$ pan vol, niet te kleine ikan terie, wordt $1\frac{1}{2}$ bord vol grof zout (geen boterzout) vermengd. De vischjes worden niet gewasschen. Op den pot, waarin de vischjes in den pekél staan, doet men een pisang-blad, gedekt door een zwaren steen. Laat dit zoo ruim 2 uur staan. Vischjes er uit nemen, wasch ze in water af en zift ze. Nu neemt men op 22

501 Vischbeignets

Overgeschoten visch van graat ontdaan, 1 ei, 1½ lepel boter, 6 lepels bloem van meel, ½ kopje melk, zout, peper, pala, 1 gehakte peterselie of geraspte citroenschil, boter, grauwpapier en gebakken peterselie, gestampte beschuit.

Men maakt een beslag van ei, boter en bloem; peper, zout, pala er door gevoegd. Nu neemt men kleine stukjes van de visch, haalt deze door het beslag, daarna wentelt men ze in het beschuitkruim en bakt ze in kokende boter aan weerskanten bruin. Laat ze op grauwpapier uitdruipen. Ze worden op een schotel gepresenteerd, met gebakken peterselie er omheen geschikt.

502 Vischgebakjes

Overgeschoten visch of zalm uit blik, boter, oud brood, geweekt in melk, 2 eieren geklutst, ½ eetlepel peterselie, peper, beschuitkruim of paneermeel.

De visch ontgraten, fijnwrijven door een zeef, daarna de boter tot room kloppen en dit door de visch roeren met het geweekte brood, wat peper en zout, het geel van de eieren en het stijfgeklopte eiwit.

Kleine gebakvormpjes worden met boter ingesmeerd, daarna met fijn beschuitkruim bestrooid en met 't vischdeeg, ¾ vol gevuld. Overstrooi het weer met wat beschuitkruim en bak het in een warmen oven, van boven lichtbruin en gaar. Stort het daarna nog warm uit de vormpjes en rangeert het op een schotel met hier en daar een peterselietakje ter garnering.

503 Vischrolletjes met aardappelen en peterselie-saus

4 à 5 Visschen (tengirie of lidah), maak hiervan 12 tot 15 rolletjes, 2 lepels fijngehakke peterselie, 3 lepels boter, 3 lepels bloem (meel), 5 kopjes bouillon of water van de gekookte visch, zout en peper naar smaak, gekookte aardappeltjes.

De visch wordt eerst schoongemaakt, de schubben afgekrabt en daarna rauw gefileerd; vervolgens de filets opgerold met het vel naar binnen; deze rolletjes kookt men drie minuten in een dicht gedekten steenen pot gaar. De peterselie-saus wordt als volgt bereid: de boter roert men met de bloem dooreen, op een zacht vuurtje, voegt er, al roerende, het water of den bouil-

Een vuurvast schaaltje bestrijkt men met boter, doet hierop een paar lepels water en vervolgens laag-om-laag, de aard-appelen, de visch, rijst en uien en bestrooi elke laag met de opgegeven specertjen. De bovenste laag moet aardappelen zijn. Bestrooi het met beschuutkruim en doe hier en daar een weinig boter er op. Het gerecht in den oven lichtbruin bakken en warm voordienen.

Men dient de visch voor met gekookte rijst, gebakken uien, atjar en botersaus. Zie recept No. 489 Stokvisch in schotel, (Panvisch).

499 Valsche caviaar

Een haring zonder graten, 1 hardgekookt ei, zeer fijnge-maakt, 3 fijngehakte bawang-mérah, 1 eetlepel azijn, $\frac{1}{2}$ lepel slaolie, 1 theelepel mosterd, $\frac{1}{2}$ theelepel peper en $\frac{1}{2}$ theelepel zout.

Haring zeer fijn wrijven en dan met al de ingrediënten ver-mengd en fijnge maakt. Dit kan dan op boterhammen worden ge smeerd (sandwiches).

500 Visch in een schotel

Visch, $1\frac{1}{2}$ lepel fijnge sneden petersellie, $\frac{1}{2}$ lepel mosterd, een paar lepels boter, 1 lepel slaolie, en een eiersaus van: 4 eieren, 2 kopjes water, $\frac{3}{4}$ kopje azijn, 2 theelepels zout, 3 lepels boter.

De visch wordt schoongemaakt, van den kop ontdaan en met peper en zout goed ingewreven. Vervolgens wordt hij in zijn geheel in boter gebakken en op een schaal gedaan.

De eiersaus maakt men op de volgende wijze: de eieren worden gedurende 5 minuten goed geklopt, waarna men, al doorklop-pende, er het water en de azijn bijvoegt; daarna doet men dit sausje in een pannetje, dat men wederom in een grootere pan met warm water gevuld, te koken zet (even als de pudding). Men roert in deze saus, tot zij gebonden en het schuim ver-dwenen is, waarna men het pannetje uit de grootere pan neemt en voorzichtig de boter door de saus heenroert. Hierna lengt men den mosterd met azijn en water aan, doet er de slaolie en de gehakte petersellie door, mengt dit alles met de eiersaus, en kookt dit, al roerende, nog eens samen op, tot het gebonden is. Einde! giet men deze saus over de visch.

2 fijngesneden lomboks, 1 fijngesneden blimbing-asem, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, 1 hardgekookt ei in vieren gesneden, zout en peper naar smaak, pisang-bladeren of kleine japansche mangkoks.

Men stampst eerst de verschillende kruiden fijn, hakt daarna de garnalen en vermengt deze met de kruiden, de eierdooiers, 't zout en de santen. Vervolgens doet men dit gehakt in pisang-bladeren (tot pakjes gemaakt) of in de kopjes; bij elk pakje of elk kopje doet men wat seréh, blimbing-asem, fijngesneden lombok, een stukje djerook-poeroet-blad, een klein stukje hardgekookt ei.

Men vouwt de pisang-blaadjes dicht en stoomt deze in een koekoesan (of de kopjes in een pan met water) gaar.

507 Bebòtòk van kalfsgehakt

1 Pond kalfsgehakt; overigens dezelfde ingrediënten als bebòtòk ajam (No. 227). Men gebruikt ook kool-bladeren, in plaats van pisang-bladeren, doch worden de eerste even door het warme water gehaald, om ze, bij 't maken der pakjes, niet te doen breken.

Bereiding: Evenals recept No. 227.

508 Bebòtòk van kip

Zie onder No. 227 (Kipgerechten).

509 Bebòtòk van kool

Maaht men even als bebòtòk van kip. Men neemt echter fijngesneden kool in plaats van kip en gebruikt er kètjap en djerook-water bij.

510 Bebòtòk tímbool van vleesch of visch

Een bordje vol fijngehakt vleesch of evenveel fijngehakte visch, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 2 eetlepels fijngesneden uien, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 lombok, 1 theelepel trassie, 1 theelepel suiker, 1 theelepel zout, 1 eierdooier, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, 2 djerook-poeroet-bladeren.

De kruiden worden, met uitzondering van de uien, bawang-poetih en lombok, bij elkander fijngestampst, vervolgens door

lon met de peper en het zout bij, laat dit tien minuten, al rookende, doorkoken tot het dik wordt en doet er dan de fijngehakte peterselie bij, die *niet* mag meekoken. Als dit gerecht wordt voorgediend, doet men, op een ovale schaal, de rolletjes visch in het midden, rangeert er netjes de gekookte aardappeltjes omheen en giet over dit alles de peterselie-saus.

- 504 Zult van visch
Een droge en een vette visch, b.v. 1 goeramé en 1 tengirie; peper, zout, notemuskaat naar smaak, 1 of 2 eierdooiers, 1 glas witte wijn, 1½ stang agar-agar, 1 kopje azijn.

De visch wordt schoongemaakt, gekookt, van de graten ontdaan en fijngehakt; daarna wordt agar-agar gesmolten in den wijn en den azijn, en, met de kruiden, door de visch geroerd. Hierna klutst men de eierdooiers en roert die er mede doorheen.

Doe dit alles in een natgemaakten steenen vorm, giet er nog wat witten wijn over en laat dit verder bekoelen.

- 505 Schildpad (Penjoe)
2 Kleine schildpadden, boter, wijn, ajer djerook-nipis, gehalveerde hardgekookte eieren, peper, zout.

De schildpadden ontdoet men van kop, staart en voeten. Het vleesch moet in citroensap geweekt (gemarineerd) en goed gepeperd worden.

Daarna stooft men het vleesch in boter, wijn en citroensap en vult er de schalen mede en siert ze boven op met de halve gekookte eieren.

Men kan ook het vleesch hakken, met de specerijen fruiten en daarna in de schaaltes doen.

BEBÔTÔKS EN SESATÊES

- 506 Babôbôk van garnalen
Een bordje vol gepelde, rauwe garnalen, 10 kemiries, 2 lepels fijngesneden uien, 6 sioonga fijngesneden bawang-poetih, 1 eetlepel ketoembar, ½ eetlepel djienten, een vingerlengte koenjit, 1 theelepel trassie; vervolgens 2 eierdooiers, 1 theelepel zout, 2 stukjes midden doorgesneden seréh, 1 djerook-poeroet-blad,

513 Babòtòk djawa van visch met koolblanda-bladeren

Visch, een bordje vol fijngesneden koolblanda-bladeren, dikke santen van $\frac{1}{4}$ klapper, 1 ei, 2 theelepels zout. Kruiden: 2 eetlepels fijngesneden uien, 4 sioongs bawang-poetih, 2 lomboks, $\frac{1}{4}$ geraspte klapper, 3 schijfjes laos, 4 kemiries, $\frac{3}{4}$ lepel ketoembar, 1 theelepel trassie, pisang-bladeren.

De kruiden worden eerst samen fijngestampt dan droog opgebraden; vervolgens kneedt men de koolblanda-bladeren met wat zout door elkaar en perst er het water uit. De visch snijdt men aan mooten en weekt ze in het geklopte ei, dat men met santen en zout heeft aangemaakt. Haal dan de graten uit de visch en maak van de visch met de koolblanda-bladeren en de kruiden pakjes, in pisang-bladeren. Deze pakjes stoomt men in den koekoesan gaar.

514 Sesatée ajam

Een vette kip, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, $\frac{1}{4}$ geraspte klapper, 1 lombok, 1 theelepel trassie, 3 lepels fijngesneden uien, 3 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 5 schijfjes laos, 4 kemiries, 5 schijfjes koenjit, $\frac{1}{2}$ lepel fijngesneden seréh, 1 à 2 kopjes santen, 2 djerook-poeroet-schillen, zout naar smaak, boter, 2 lepels asem-water.

De kip wordt in stukken gesneden, de borst, pooten en verdere stukken, waarin beenderen zijn, worden geslagen, zoodat de beenderen er in vermorzeld worden; daarna worden ze even afgekookt. De kruiden worden bij elkander fijngestampt en opgefruit. Hierbij worden vervolgens de santen en de djerook-poeroet-schillen gevoegd en doet men er daarna de stukken kip met het asem-water bij.

Kook dit samen op tot alles bijna droog is. Neem vervolgens gespleten bamboestokjes en doe daarin de stukken kip, zoodat deze er tusschenin geknepen worden. Daarna poft men ze en besprenkelt ze met de overgeschoten saus, tot alles gaar is.

515 Sesatée ajam toesok I

1 Kip, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 1 theelepel peper, 3 lepels fijngesneden uien, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 3 schijfjes kentjoor, 1 lombok, 4 schijfjes laos, $\frac{1}{2}$ lepel suiker, 1 theelepel zout, 1 eierdooier, 1 djerook-poeroet-schil, boter, olie, 1 kopje santen.

het gehakte vleesch (of de visch) gedaan met een eierdooier en de suiker. Hiervan maakt men balletjes ter grootte van een kippenei. Dan stampet men de uien, bawang-poetih en lom-bok fijn en bakt dit even op in olie, doet er de santen bij met de djerok-poeroet-bladeren, en kookt hier de balletjes bebòtòk in op, tot ze gaar zijn. Gebruikt men in deze bebòtòk ook den geraspten klapper, dan neemt men twee eierdooiers en mengt deze met de overige kruiden in het gehakte vleesch (of de visch). Overigens dezelfde bereiding als hierboven.

511 **Bebòtòk ajam tegal**

Een kip waarvan het vleesch wordt fijngehakt, $1\frac{1}{2}$ lepel ketoembar, $\frac{3}{4}$ lepel djienten, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, $\frac{1}{2}$ vingerlengte gepofte koenjit, 3 lepels fijngesneden bawang-mérah, 2 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 5 schijfjes djahé, 4 schijfjes kentjor, $\frac{1}{2}$ theelepel trassie, olie of kippenvet, 1 geklutste eierdooier, 2 kopjes santen kentel, 'n paar stukjes daon djerok-poeroet, seréh, daon pandan, stukjes hardgekookte eieren, pisang-bladeren.

Tot en met de trassie worden al de kruiden samen fijngestampt en in olie of vet opgebakken; daarna doet men er het gehakte vleesch door en dit samen weer opbraden. Nu roert men het geklutste ei door de santen, voegt dit bij de kip en laat dit koken tot het dik wordt. Als men het wil inpakken doet men op een blad 1 of 2 lepels van deze massa en legt daarop 1 stukje seréh, i.d. pandan, id. djerok-poeroet en 1 stuk ei, benevens 1 lepel santen. Blad toemaken met een bieting en koekoesen. Oppaasen dat er geen water in komt.

512 **Bebòtòk daging (Gadon soerabaia)**

Rundvleesch 3 à 4 ons, fijngehakt.

Kruiden: $1\frac{1}{2}$ lepel ketoembar, $\frac{3}{4}$ lepel djienten, 5 uitgehaalde kemiries, 1 lombok, 3 lepels fijngesneden bawang-mérah, 2 sioongs bawang-poetih, 4 schijfjes kentjor, $\frac{1}{2}$ theelepel trassie, 2 theelepeltjes asem, $1\frac{1}{2}$ theelepel zout, daon djerok-poeroet, pisang-bladeren, santen kentel en 1 geklutst ei.

Bereiding is dezelfde als van de hierboven genoemde Bebòtòk ajam tegal.

De kruiden worden met elkander fijngestampt en $\frac{3}{4}$ gedeelte van de hoeveelheid door het vleesch gewreven met asem-water. Het overige $\frac{1}{4}$ gedeelte kookt men met de santen, den bouillon en de djerook-poeroet-schillen op, tot het dik begint te worden. Vervolgens wordt het vleesch aan pinnen of sesatée-stokjes gestoken en geroosterd, onder aanhoudend besprenkelen met deze dikke saus, totdat het aan beide kanten bruin ziet.

519 Sesatée babi III

3 à 5 Ons varkensvleesch, aan stukjes gesneden, 3 lepels fijn-gesneden bawang-mérah, 2 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 5 schijfjes laos, 5 uitgehaalde kemiries, 1 vingerlengte seréh, 1 stukje gepofte koenjit, $1\frac{1}{2}$ lepel ketoembar, $\frac{3}{4}$ lepel djienten, 2 lomboks, $\frac{1}{2}$ theelepel trassie, 2 theelepels asem, 1 à $1\frac{1}{2}$ theelepeltje zout, 1 stukje goeladjawa, santen kentel, daon djerook-poeroet, sesatée-stokjes.

Al de kruiden worden samen fijngestampt en daarna met de santen kentel vermengd. Hierin wrijft (rames) men de stukjes vleesch en rijgt ze daarna aan de pinnen.

Het vleesch altijd besprenkelen met de saus, terwijl men de sesatée roostert.

520 Sesatée babi

1 Pond vleesch of het vleesch van een groote kip, aan dobbelsteenen gesneden; 3 lepels fijngesneden uien, 2 sioongs bawang-poetih, 5 schijfjes laos, een kwart vingerlengte fijngesneden seréh, dito koenjit, 4 schijfjes djahé, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten poetih, 1 theelepel trassie, 2 theelepels zout, $\frac{3}{4}$ lepel asem zonder pit, 2 djerook-poeroet-bladeren, santen van $\frac{1}{4}$ klapper, versche klapperolie, 4 kemiries.

Alle kruiden, ook de asem en de kemiries worden met elkander fijngestampt en het vleesch er goed mede ingewreven, daarna de santen er door gedaan. Steek vervolgens het vleesch aan de pinnen, rooster het, terwijl het onder het roosteren met de versche klapperolie wordt bestreken. Is het vleesch gaar en aan weerszijden genoegzaam bruin, dan kan het gerecht worden opgediend.

521 Sesatée (kambing) daging

Asem manies, geitenvleesch, asem, zout, trassie, lombok, goela

De kip ontdoet men van al het vleesch en hakt dit fijn. Vervolgens stampt men al de bovengenoemde kruiden bij elkander fijn, mengt dit met het gehakte kippenvleesch, doet er den eierdooier door, maakt er balletjes van, die men aan stokjes of sesatée-pinnen steekt. Rooster ze bruin en besprenken ze nu en dan met santen.

516 *Sesatée sjam toesok II*

Een vette kip, boter en ketchup, van elk 2 lepels, 1 theelepel peper, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, het sap van 1 djerook.

Het vleesch van de kip wordt aan dobbelsteentjes gesneden en deze aan stokjes gestoken, nadat men ze eerst met peper en zout heeft ingewreven. Rooster ze vervolgens boven een nacht vuur, draai ze om-en-om en besprenkel ze, middels een kippeveer, voortdurend met het mengsel van boter, ketchup en djerooksap, tot ze gaar zijn en bruin zien.

517 *Sesatée babi I*

Een (of meer) pond varkensvleesch, 2 eetlepels fijngesneden uien, 6 siongs fijngesneden bawang-poetih, 1 eetlepel fijngesneden seréh, 1 lombok, een vingerlengte koenjit, 1 theelepel suiker, 1 dito zout, 1 dito trassie, 2 lepels asem-water, santen van $\frac{1}{4}$ klapper, 3 lepels boter, water.

Het vleesch wordt aan dobbelsteentjes gesneden, de kruiden bij elkander fijngestampt, het vleesch er mede ingewreven en in boter opgebraden. Daarna voegt men er het asem-water en een kopje santen bij, dekt dit toe en laat het zoo eenigen tijd amoren.

Men kan het vleesch met de jus aldus in een schotel aan tafel laten voordienen, of men kan het vleesch aan pinnen (stokjes) steken, dit roosteren en met de jus besprenkelen.

518 *Sesatée babi II (Zonder lombok)*

1 Pond varkensvleesch, aan dobbelsteenen gesneden, 1 lepel ke-toembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 2 eetlepels fijngesneden uien, 8 siongs bawang-poetih, 8 kemiries, 1 theelepel trassie, 5 schijfjes laos, een vingerlengte koenjit, een klein stukje kentjoor, 1 theelepel suiker of goela-djawa, 1 theelepel zout, 2 lepels asem-water, 1 kop bouillon, 1 kop santen, 2 djerook-poeroet-schillen.

Dan voegt men alles bij elkaar, 't eerste en tweede gedeelte, met goela djawa en zout. Hiervan balletjes (kepel) gemaakt, aan stokjes geprikt en gebraden of geroosterd.

525 Sésatée lombok

Dezelfde bestanddeelen als van No. 332, „Frikadel tjabé”. Men kan, voor het vulsel der lomboks, in plaats van kalfs- of rundvleesch, ook fijngehakt kippen-vleesch of fijngehakte garnalen nemen.

Bereiding als van recept No. 332.

526 Sésatée ikan

Visch, $\frac{1}{2}$ geraspte en bruin gebraden klapper, 3 volle eetlepels fijngeesneden uien, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 1 lepel fijngeesneden seréh, $\frac{1}{4}$ theelepel peper, 5 schijfjes laos, 3 sioongs bawang-poetih, 1 volle eetlepel fijngeesneden prij, 1 eetlepel fijngeesneden peterselie, 1 theelepel witte suiker, 2 eierdooiers, het wit ervan geklopt, meel, broodkruim of geraspte beschuit, 2 kopjes dikke santen.

De visch wordt schoongemaakt, van de graten ontdaan en daarna het vleesch er van rauw fijngehakt. De kruiden (ook geraspte klapper) worden, met uitzondering van prij en peterselie, bij elkander fijngestampt. Drie kwart gedeelte hiervan doet men, met de prij en peterselie (goed vermengd) en de twee eierdooiers, door de visch. Vervolgens maakt men hier balletjes van, die eerst in het gealagen eiwit, daarna in het meel of de broodkruim gewenteld, vervolgens aan pinnen gestoken en eindelijk boven een zacht vuur geroosterd worden. De overgeschoten kruiden worden met de santen aangelengd en worden hiermede de balletjes bestreken.

Men kan deze balletjes ook in kokend heete boter of olie bruin braden en er allengs de gekruide santen bij doen.

527 Sésatée mentool betawi

1 Kip, 3 eetlepels fijne roode uien, 1 eetlepel fijngeesneden en gebraden bawang-poetih, 5 stuks gebrande kemiries, 8 peperkorrels, 1 theelepel djienten, 2 lepels ketoembar, $\frac{1}{4}$ geraspte klapper, 4 djerok-poeroet-bladeren, een stuk goela-djawa, zoo groot als een duivenel, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, 1 eetlepel trassiewater en 1 eetlepel asem-water.

djawa, ketoembar, djienten, alles fijngestampt, santen.

De helft der kruiden wordt met de stukjes vleesch goed gemengd, de andere helft met santen vermengd. Vleesch aan stokjes gestoken, geroosterd en met de santen besprenkeld.

522 Sesatée djapit van vleesch

Een pond vleesch, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 2 lepels fijngesneden uien, 5 schijfjes laos, 3 lepels geraspte klapper, 5 kemiries, 1 theelepel zout, 1 lepel asem zonder pit, 1 theelepel trassie, 1 theelepel suiker of goela-djawa, santen van $\frac{1}{4}$ klapper, olie.

Het vleesch wordt even gekookt, om dit gemakkelijk aan reepen te kunnen scheuren, daarna worden de kruiden bij elkander fijngestampt, met olie even opgebraden en de santen er bijgedaan. Hierna doet men er het gescheurde vleesch bij en laat dit braden tot de olie er uitkomt; laat het daarna koud worden. Vervolgens knijpt men de stukken vleesch tusschen gespleten bamboestokjes (soedjèn) en roostert deze terwijl men ze nu en dan met den bouillon van het vleesch besprenkelt.

523 Sesatée djapit ajam

Bevat dezelfde bestanddeelen en wordt op dezelfde wijze bereid als No. 522. Men neemt natuurlijk een kip in plaats van vleesch, terwijl het kippen-vleesch eveneens aan reepen wordt gescheurd, nadat het even heeft gekookt.

524 Sesatée lemboet (Een soort van rempah)

2 Lepels geroosterde ketoembar, 1 dito djienten, 5 geroosterde peperkorrels, $\frac{1}{4}$ geraspte gebraden klapper, 3 lepels fijngesneden bawang-mérah, 2 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 lombok, 4 schijfjes kentjor, $\frac{1}{2}$ lepel fijngesneden seréh, 'n paar daon djerok-poeroet, 5 schijfjes djahé, 5 schijfjes laos, 5 uitgehaalde kemiries, $\frac{1}{2}$ rauwe geraspte klapper. Dit alles samen fijngestampt.

Verder 1 fijngesneden lombok, 2 lepels fijngesneden bawang-mérah, $\frac{1}{2}$ lepel fijngesneden bawang-poetih, 1 theelepel trassie.

Dit samen fijnstampen en in olie opbakken. Daarna wordt dit weer fijngestampt.

pel asem- of djerook-water, 1 kop santen, boter of klapperolie, één ei met en één ei zonder wit.

Het vleesch wordt nog eens heel fijn overgehakt, vervolgens alle kruiden bij elkander fijngestampt en even in olie opgefruit, daarna er uit geschept en op een zeef gedaan om uit te lekken; als ze droog zijn, stampst men ze nog eens heel fijn over. Meng $\frac{3}{4}$ gedeelte hiervan door het vleesch met de eieren en het asem- of djerook-water en maak hiervan balletjes, die men aan pinnen steekt.

Vervolgens maakt men het $\frac{1}{4}$ gedeelte der kruiden met de santen aan en besprenkelt hiermede de balletjes, die men roostert, zooals hierboven is aangegeven.

530 Sesatée toesoek van vleesch of kip

Een pond vleesch (liefst kalfsvleesch) of 1 kip, 2 eetlepels fijngesneden uien, 3 sioongs bawang-poetih, 6 kemiries, $\frac{3}{4}$ lepel suiker, $\frac{3}{4}$ lepel zout, 2 lomboka, 1 theelepel trassie, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 1 lepel fijngesneden seréh, een kwart vingerlengte koenjit, 1 eetlepel asem- of djerook-water, 2 djerook-poeroet-bladeren, boter of olie, santen van $\frac{1}{4}$ klapper.

Het vleesch (ook van de kip) wordt aan dobbelsteentjes gesneden; de kruiden bij elkaar fijngestampt, met asem-water en santen vermengd en het vleesch er doorheen gewreven; vervolgens wordt dit vleesch aan pinnen gestoken, geroosterd en gedurende het roosteren met de overgeschoten saus besprenkeld.

531 Sesatée sappi

1 Pond rundervleesch, aan stukjes gesneden, 2 eetlepels fijngesneden uien, 3 sioongs bawang-poetih, 4 à 5 kemiries, 4 schijfjes djahé, 5 schijfjes laos, 1 lombok, 1 theelepel trassie, een dito zout, 1 stukje goela-djawa, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, een kwart vingerlengte kentjoor, een kwart vingerlengte koenjit, een paar djerook-poeroet-bladeren, 1 à 2 lepels asem-water, 1 kopje santen, zout naar smaak, boter, olie.

Het aan stukjes gesneden vleesch wordt met de fijngestampte kruiden en verdere specerijen ingewreven. Het asem-water met een paar lepels santen werkt men er vervolgens doorheen.

Voor de saus: een halve vingerlengte koenjit, 3 gebrande kemiries, 1 kopje dikke santen.

Van de kip wordt al het vleesch afgenomen en fijngehakt; de kruiden worden bij elkaar fijngestampt en droog opgebraden, met de gebraden uien vermengd, daarna met de djeroek-poeroet-bladeren, de suiker en het zout samen door het kippengehakt gewerkt; vervolgens doet men er het trassie- en asemwater door en maakt er platte kleine balletjes van, die men aan houten pinnen steekt. Deze balletjes roostert men op een, met een pisang-blad overdekt, rooster, onder aanhoudend besprenkelen met onderstaande saus.

Het stukje koenjit wordt zeer fijn geraspt, de kemiries uitgehaald, fijngemaakt en met de koenjit en de santen opgekookt.

528 Sasatée pentool-ajam

1 Kip, $\frac{1}{4}$ geraspte bruin gebraden klapper, 3 eetlepels fijngesneden gebraden uien, 6 sloongs fijngesneden bawang-poetih, 1 lepel ketoembar, $1\frac{1}{2}$ theelepel djienten, 1 theelepel peper, vervolgens 1 theelepel rauwe trassie, 1 eetlepel asem, $\frac{1}{2}$ eetlepel zout, 3 lepels water, 3 eierdooiers, een stukje goela-djawa, santen van $\frac{1}{4}$ klapper, het geklopte wit van 3 eieren.

De kip wordt van het vleesch ontdaan en dit fijngehakt. De kruiden worden fijngestampt, droog opgebraden en met de reeds gebraden uien en klapper door het kippengehakt vermengd. De trassie, asem, het zout en de suiker worden bij elkander met de 3 lepels water fijngemaakt, vermengd en óók door het gehakt gedaan. Vervolgens roert men hierdoor de 3 eierdooiers, met zooveel santen er bij, dat men er balletjes van kan maken. Steek deze balletjes aan stokjes, rooster ze en besprenkel ze met een sausje, dat gemaakt wordt van de overgeschoten santen met het geklopte eiwit. Op den rooster plaatse men eerst een pisang-blad, ter voorkoming dat het vleesch der balletjes aan den rooster blijft vast zitten.

529 Sasatée pentool

Een pond rundergehakt, 2 lepels boemboe kerrie (No. 90), al naar verkiezing met of zonder lombok, $\frac{1}{4}$ geraspte klapper, 4 sloongs bawang-poetih, 1 lombok, 1 theelepel suiker, 1 theelepel trassie, een vingerlengte serth, 1 theelepel zout, 1 eetlepel

Wanneer de eieren duur zijn, gebruikt men minder eieren en neemt dan een à twee lepels meel, die men met melk aanmaakt en roert dit door de geklutste eieren. Hoe meer men de dooiers goed klopt en de eiwitten ook apart, tot een dik schuim klopt en dit dan later samenvoegt, hoe luchtiger de omelette of struif wordt.

534 Amé koemoeté I

6 of 8 Gekookte, gepelde, eenden- of kippeneieren, 2 lepels fijn-gesneden uien, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, $\frac{1}{4}$ vingerlengte gepofte koenjit, 2 lepels asem-water, 1 à $1\frac{1}{2}$ kopje santen kentel, zout, 1 tjabé, olie, een klein stukje goela-arèn.

Al de specerijen worden fijngestampt, dan even lichtbruin in olie opgebraden; vervolgens doet men er het asem-water bij en roert het geleidelijk aan met de santen, al roerende tot het begint warm te worden, dan doet men er de heele, voorzichtig plat-gedrukte eieren in en laat dat wat dik inkoken. Warm voordienen.

535 Amé koemoeté II (Andere bereiding)

8 Eieren, 2 lepels fijngesneden uien, 5 sioongs bawang-poetih, 1 lombok, een kwart vingerlengte koenjit, 1 theelepel zout, 1 à 2 kopjes santen, 2 lepels asem-water.

De eieren worden halfgaar gekookt, gepeld en een voor een voorzichtig plat gedrukt, zoo dat ze niet barsten; vervolgens stampst men de bovenvermelde kruiden fijn en kookt ze op met de santen. Heeft dit samen gekookt, dan doet men de eieren en het asem-water er in en kookt dit samen op, tot de saus wat gebonden is.

536 Besengák telor

Bijna hardgekookte eenden- of kippen-eieren, die men kneust; 2 lepels ketoembar en 1 lepel djienten samen droog opgebraden, 1 vingerlengte koenjit, 1 lombok, 3 lepels fijngesneden bawang-mérah, 1 stukje asem, zout, olie, santen kentel.

Al de kruiden worden samen fijngestampt, ook de asem; dan

Steek nu de stukjes vleesch aan stokjes en rooster en besprenkel ze met santen, evenals bij al de vorige sesatées is aangegeven.

532 Sesatée zoetelief of Pak paheeng solo

1 Pond varkens- of kalfsvleesch, danwel 1 vette kip, 2 lepels fijngeesneden uien, 8 sioongs bawang-poetih, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 5 peperkorrels, $\frac{1}{2}$ notemuskaat, $\frac{1}{2}$ stokje zoethout (kajoe-manis-tjina), 1 theelepel suiker, 1 theelepel zout, 1 kopje santen.

Het vleesch wordt aan dobbelsteentjes of wel de kip wordt aan stukken gesneden. Men stampet de kruiden fijn, neemt er $\frac{3}{4}$ gedeelte van en wrijft er de stukken vleesch of kip mee in, steekt het vleesch aan pinnen en roostert het, waarna men het besprenkelt met de overgeschoten kruiden, die met de santen zijn aangengelgd. De kippenboutjes kan men ook met de kruiden inwrijven, in boter of olie opbraden, waarna men er de santen bijvoegt.

533 Sesatée van kip of vleesch

1 Kip of een pond vleesch, zout en water, 4 lepels fijngeesneden uien, 10 sioongs fijngeesneden bawang-poetih, 1 eetlepel asem- en 1 eetlepel trassie-water, 2 eetlepels ketoembar, 1 eetlepel djienten, 3 theelepels peper, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ klapper geraspt en droog gebraden, bouillon van de kip of het vleesch, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, 2 djerook-poeroet-schillen, boter, klapperolie.

Het vleesch of de kip wordt in water en zout gekookt; daarna ontdoet men de kip van de beenderen.

De fijngeesneden uien en bawang-poetih worden in boter bruin gebraden, daarna het trassie- en asem-water er bijgevoegd.

Vervolgens stampet men de specerijen met den $\frac{1}{2}$ geraspten gebraden klapper fijn en mengt dit door de gesneden uien.

Nu kookt men het vleesch of de kip nog eens op met wat santen en bouillon, en doet er de geraspte kruiden doorheen. Daarna steekt men het vleesch of de kip tuaschen gespleten bamboestokjes, roostert ze en overgiet ze dan met de overgeschoten saus.

klutst. De maizena wordt met de melk aangemaakt en door de geklutste dooiers geroerd. Voeg daaraan peper, zout en notemuskaat naar smaak toe en doe er dan het geklutste eiwit door, waarna men het nog eens goed door elkan- der klutst.

Vervolgens doet men een paar lepels boter in een pannekoek- pan en laat dit goed heet worden; stort er dan de geklutste eieren in. De ham snijdt men heel fijn, en als de omelette zoo- ver is, dat zij bijna kan gekeerd worden, strooit men er de ham over, vouwt haar daarna dicht, keert haar om en laat ze aan die zijde ook lichtbruin braden.

541 Dadar oedang of Dadar isi

Evenveel eieren en dezelfde bestanddeelen als bij de Dadar ham hierboven. Inplaats van ham neemt men een theebordje vol gekookte, gepelde gehakte garnalen, terwijl men ook een lepel gehakte peterselie aan de ingrediënten toevoegt.

Bereiding dezelfde als hierboven bij de Dadar ham (No. 540).

542 Eierballetjes

Om in bouillon of oxtailsoep te gebruiken. 5 Eieren, $\frac{1}{2}$ theele- pel zout, naar verkiezing een weinig fijngehakte peterselie en fijne foelie, 3 flesschen melk, boter.

De 5 eieren worden zoo lang geklopt tot ze glad zijn geworden en als boter zoo dik; dan roert men er de specerijen door. Al roerende mengt men er de 3 flesschen melk door. In een met boter besmeerde kom *au bain Marie* laten dik worden. Is dit later bekoeld, dan neemt men er stukjes uit, waarvan men bal- letjes maakt.

Apart geklopt, daarna weer bij elkaar geroerd, wit en geel van de eieren.

543 Eieren in gelei (Ook voor zieken)

Eieren en gelei van kalfspooten.

In een steenen vorm doet men gesmolten gelei, en laat deze koud worden. Doet daarop tjeploks als onder No. 560. Daarop weer gelei en dan weer tjeploks, tot de vorm vol is. Men laat den vorm in ijs of, bij gebrek daarvan, in een koele kamer staan.

in olie opgebraden, de santen kentel en de gekneusde eieren er bij gedaan en gekookt tot alles dik is geworden.

- 537 Dadar boemboe tegal
10 Eieren, 1 theelepeltje trassie, 1 theelepel zout, 1 stukje asem, 5 à 6 fijngesneden bawang-mérah, olie.

De eieren worden geklutst, de kruiden worden fijngestampt en door de eieren gedaan. Dan maakt men er met de olie een struif van.

- 538 Bengaalsche eierschotel Telor goeléi kling
10 Hardgekookte eieren gepeld en over de helft doorgesneden, 2 lepels in boter gebakken fijngesneden uien, 1 volle lepel boemboe kerrie-benggala, $\frac{1}{2}$ liter bouillon, 2 lepels meel of maïzena, 1 kopje melk, zout.

De uien worden met de kerrie-poeder in den bouillon gekookt, tot ze zacht zijn geworden.

Hierna wordt de maïzena of het meel met melk aangemaakt en deze door den bouillon, al roerende, gedaan, tot deze dik is. De eieren worden in een vuurvaste schaal gedaan en met deze saus overgoten. Dit gerecht moet warm worden voorgediend.

- 539 Dadar djawa
6 tot 8 Eieren, 2 lepels fijngesneden uien, 1 fijngesneden lombok, $1\frac{1}{2}$ theelepel zout, $\frac{3}{4}$ theelepel peper, boter, versche klap-perolie.

Men braadt eerst de lombok met de uien op, daarna haalt men ze er uit, klutst de eieren, doet er zout en peper in en bakt ze tot een omelette.

Hier overheen strooit men de gebakken uien met de lombok. Is de omelette voldoende gaar, om gekeerd te worden, dan vouwt men ze dicht en bakt ze nog eens, aan den anderen kant, op.

- 540 Dadar ham
8 Eieren, 4 of 5 aneedjes ham, per ei 1 lepel melk, peper, zout en notemuskaat naar smaak, 2 theelepels maïzena, boter.

Het wit en de dooiers der eieren worden elk afzonderlijk ge-

klein gepluisd. Bij dit vleesch doet men nu de ham, het spek, de selderie, prj, gebakken bawang-poetih, enz.

Bak nu de struif en, als ze bijna halfgaar is, doet men er bovenstaand mengsel in, vouwt ze toe en bakt ze aan den anderen kant ook lichtbruin.

N. B. Gebruikt men alléén kreeften, dan volgt men het recept van Dadar oedang (recept No. 451).

547 Kaber kebàrtoe

6 à 8 Eieren, kip of kalfsvleesch, 2 lepels fijingesneden uien, 1½ theelepel ketoembar, 1 theelepel djienten, 3 schijfjes koe-njit, ½ theelepel trassie, ½ fijingesneden lombok, 1½ theelepel zout, ½ theelepel peper, een vingerlengte fijingesneden seréh, 3 à 4 lepels klapper-water of santen, boter, rundervet, olie.

Van de eieren bakt men, met peper en zout, een struif. De bovenvermelde kruiden worden bij elkander fijingestampt, het vleesch van een kippetje op 1 ons kalfsgehakt er doorheen gedaan, hierna in boter opgebraden en er het klapper-water bijgevoegd. Laat dit braden tot het droog is. Doe daarna dit gebraden gehakt in de omelette, vouw deze dicht en braad haar eindelijk aan beide kanten lichtbruin.

548 Kampersteur

8 à 10 Hardgekookte eieren, 1 lepel fijingehakte peterselle, 1 lepel mosterd, 3 lepels fijingesneden gebakken uien, 1 lepel meel, 1 lepel azijn, 2 theekopjes bouillon, peper, geraspte notemuskaat en squt naar smaak, boter, beschuïtkruim.

De eieren worden geschild en aan dikke schijven gesneden; den mosterd en het meel roert men aan met den azijn en voegt er den bouillon bij, met peper en zout. Kook dit in een pannetje tot het gebonden wordt.

Vervolgens doet men de schijfjes eieren met wat boter in een vuurvaste schaal, giet hierover de saus, strooit ten overvloede over dit alles notemuskaat en beschuïtkruim en zet de schaal met van onder en boven vuur, in den oven, gedurende tien minuten, te bakken.

549 Omelette aux fines herbes

Zes eieren, 2 lepels melk, 2 lepels water, ruim 2 theelepels zout, 2 lepels boter, 1 theelepel peper, 1 lepel meel, 1 lepel fijingehakte

Bij 't opdoen, even den vorm in heet water doen, dan den inhoud, door omkeeren van den vorm, op een bord doen. Men kan ook vormpjes gebruiken, één ei in elken vorm. Het wordt bij koud gebrad voorgediend.
N.B. Wil men dit recept bereiden voor zieken, dan wordt dezelfde bewerking verricht maar gebruikt men verder de tjeploks als opgegeven onder recept No. 561.

- 544 **Gevulde eierstruif met kip**
8 Eieren, de borst van 1 kip fijngehakt, 1 lepel fijngesneden uien, 2 sioongs bawang-poetih, 1 lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 3 schijfjes laos, 4 kemiries, 3 schijfjes koenjit, $\frac{1}{2}$ theelepel trassie, 1 theelepel zout, 1 kopje santen, sap van 1 djerook, boter, olie.

Eerst stampt men al de kruiden en specertjen fijn en vermengt dit met het gehakte kippenvleesch. Braad dit in boter op, doe er santen bij en kook dit tot het gebonden wordt (tot het bijna droog is), doe er dan het djerook-sap over. Vervolgens gaat men de struif bakken, doet er het gebraden gehakte vleesch in en rolt ze op.

Bak ze aan beide kanten lichtbruin.

- 545 **Gevulde eieren (Tusschengerecht)**
Zooveel eieren als men wenscht, hardgekookt. Slaolie, mosterd, azijn, zout, peper, kappertjes, ansjovis en peterselie.

De gekookte eieren koud in tweeën snijden, het geel er uithalen.

Dat geel aanmaken tot een deeg met de olie en de specertjen. Met dit deeg de ledige eieren opvullen en op een schaal rangeeren en veruieren met kappertjes, ansjovis en peterselie.

- 546 **Gevulde eierstruif met kreeften**
6 à 8 Eieren, 3 kreeften (kepitings) van middelmatige grootte, peper en zout, 3 lepels fijngehakte ham, een handjevol fijngesneden selderie-blaadjes, 2 lepels fijngesneden prij, 3 sioongs fijngesneden en gebakken bawang-poetih, 2 lepels tot dobbelsteentjes gesneden en gebakken rookspek, boter.

De eieren worden geklutet en met peper en zout vermengd. De kreeften worden gekookt, het vleesch er daarna uitgehaald en

Daarvoor giet men fluks heete boter over het geel. Samen laten opwarmen, tot het geel gaar (gestolten) is en dan in een schaal doen, versierd met de gebakken peterselie. De dooiers moeten heel blijven en niet geklopt worden.

552 Paasch-eieren

Eieren, water en kleurstoffen.

De eieren moeten vooraf goed schoongewassen worden. Als zij daarna gekookt zijn, laat men ze nog vijf à zes minuten in het gekleurde vocht liggen. Veeg ze dan af met een geëlied lapje en daarna met een drogen doek.

Rode eieren laat men tien minuten koken in een aftreksel van campêche-hout, of in door cochenille of karmijn gekleurd water. *Groene* eieren in water dat door spinazie groen gekleurd is. *Gele* eieren in saffraan, koenjit of in water met uienschillen. *Gemarmerde* eieren krijgt men door ze in *nat* *gemaakte* zijde van verschillende kleuren te wikkelen en ze dan te koken.

553 Roereieren met kaas

6 Eieren, 2 lepels boter, ½ ons geraspte zoetemelksche kaas, zout, peper.

De eieren klutsen met peper en zout en de geraspte kaas er doorroeren. In een pan met heete boter doen en doorroeren, tot de massa geleachtig wordt. Voordienen met geroosterd brood.

554 Schotsche rib

4 of 5 Sneedjes (ad libitum) brood, in boter gebakken. Koud geworden met boter besmeerd en op elk sneedje een spiegel-ei (mata-sapi). Zie recept No. 560.

555 Telor asin I

Eendeneieren, 1 pond grof keukenzout, 2 liter kokend water.

Men neemt 2 liter kokend water op een pond zout; is dit zout opgelost, dan doet men de eieren in een keulschen pot en giet er de pekkel koud op, zoodat deze boven de eieren staat. Na drie weken kan men de eieren gebruiken.

peterselle, 1 ui en, als men het voorhanden heeft, een weinig dragon en kervel.

Men klutst de dooiers en het wit elk afzonderlijk, roert het water door de dooiers en maakt het meel met de melk aan; dit doet men dan door de eierdooiers, en voegt er het geklutste eiwit door met peper en zout. Men zet de boter op, in een pannekoekspan, tot ze goed warm is, zonder bruin te worden, giet vervolgens de geklutste eieren hierin en bakt de omelette. Strooi er dan de gehakte peterselie onder het bakken in en vouw de omelette dicht.

550 Omelette à l'indienne

Zes eieren, 3 gehakte en in boter bruin gebraden uitjes, 1 theelepel boemboe-kerrie, 2 lepels melk, 1 theelepel zout, een handvol fijngestampte in boter gesmoorde rijst, boter, 1 bombay-ui, 1 kop kokende bouillon.

Men neemt een handvol rijst, wast ze en laat ze uitlekken tot ze droog is. Daarna doet men 4 lepels boter in een pan en doet hierin de rijst, die men eenige minuten laat bakken, terwijl men dit met een houten lepel roert. Vervolgens giet men er kokenden bouillon bij, benevens de bombay-ui en wat zout. Laat dit samen gaar smoren. Als de rijst gaar is, haalt men de ui er uit en doet er nog een stukje boter bij. De eieren worden met peper en zout geklutst, vervolgens tot een omelette gebakken. Wanneer deze halfgaar is, doet men er de gesmoorde rijst in, vouwt ze dicht en geeft er de volgende kerrie-saus bij.

Het gehakte uitje wordt met de fijngesneden gekookte bombay-ui, het kerrie-poeder en de 2 lepels melk, gedurende 2 minuten gekookt (dik ingekookt).

De omelette wordt, bij het voordienen, met deze saus omringd.

551 O Yata (Portugeesch gerecht)

5 Eieren, 3 ons boter, gebakken peterselie.

In een pan smelt men de boter kokend heet. Intusschen heeft men 5 eiwitten stijfgeklopt tot „aneeuw”, welke men in de boter stort en het zoo laat bakken, zonder het om te keeren. Zorgen dat het niet aanbakt. Dan doet men er het geel-bij, zorgende dat deze er bovenop in hun geheel blijven.

560 Tjeplok of Mata sapi (Spiegeleieren)

8 à 10 Eieren, peper en zout naar smaak, boter.

Men smelt boter in een pan; is de boter goed heet, dan breekt men een of meer eieren, naar gelang van de grootte der pan en stort den inhoud op de boter, strooit er zout en peper over, en laat ze zoo eenigen tijd braden, tot er bovenop een vliesje komt. Haal ze dan voorzichtig met den sodet uit de pan.

Voor hen, die de tjeploks gaarne hardgebakken wenschen, worden de eieren nog eens omgekeerd en aan de bovenzijde ook gebraden.

Men kan de eieren ook bij elkander in een beboterden vuurvasten schotel braden en daarna nog eenigen tijd in den oven doen. Ze worden dan in den schotel voorgediend.

561 Tjeploks (zonder boter en peper voor zieken)

Eenige eieren, b.v. een twee- of drietal, kokend water, zout.

Men breekt de eieren en laat den inhoud in het kokende water vallen. Laat ze gedurende drie minuten koken en haal ze er dan uit. Bekoel ze daarna in koud water, laat ze afdruipe en bestrooi ze met wat zeer fijn, wit zout.

562 Tomaten-omelette

6 Eieren, 2 kopjes fijngewreven tomaten, 2 eetlepels uisensaus, notemuskaat, peper en zout naar smaak, sneedjes geroosterd brood, boter.

De uisensaus maakt men van een paar fijngesneden bombay-uien, peper, zout en notemuskaat naar smaak, 1 lepel boter, water en bouillon. Dit alles wordt samen tot een dikke brij opgekookt. Neem hiervan 2 eetlepels, kook dit met de fijngewreven tomaten op en laat dit daarna koud worden.

Vervolgens klutst men de dooiers en daarna het wit tot schuim. Eerst voegt men de dooiers bij de tomaten-brij, daarna het wit.

Zet nu een koekenpan op met boter en, als deze goed heet is, stort men er het bovengemaakt mengsel in met peper, zout en notemuskaat naar smaak er overheen gestrooid. Begint de struif te rijzen, dan slaat men haar om.

Bak ze aan beide kanten lichtbruin. Men geeft er sneedjes geroosterd brood bij.

- 556 Telor asin II
Eendeneieren, 1 pond keukenasch en 1 pond fijn zout, een weinig water.

De asch en het zout worden met een weinig water aangengeld tot een dikke brij, zoodat men hiermede de eieren kan omwikelen. Daarna legt men de eieren in een grooten paso en laat ze zoo gedurende 3 à 4 weken staan. Men keere de eieren nu en dan om.

Ook kan men in een grooten keulschen pot, laag-om-laag, eerst wat brij van asch en zout doen, daarna een laag eieren, enz.; de bovenste laag moet weer asch zijn.

De eieren worden als gewone eieren gekookt, even lang d.i. tweemaal den zandlooper laten afloopen.

Bij het opdienen worden zij in de lengte middendoor gesneden en in de schaal gelaten. Men reinigt tevoren de eieren.

- 557 Telor asin III (Saksische zoute eieren)
Men kookt eenige (ad libitum) eieren hard, klopt de schalen in 't rond stuk, zonder ze er af te nemen (niet pellen dus!) en legt ze daarna 24 uren in den pekel, die zoo sterk moet zijn, dat de eieren er op drijven.
In Saksen worden zij veel gebruikt bij biergelagen.

- 558 Telor oedang
8 Eieren, sambel oedang, boter.

Van de eieren maakt men met peper en zout een dadar, doet er een goede laag sambel oedang op, vouwt de dadar dicht en bakt ze nog even in boter op.

- 559 Telor piendang
10 Eieren, water, asem, 4 à 5 lomboks, 2 lepels bawang-mérah, 5 sioongs bawang-poetih, 1 stukje trassie, 5 schijfjes langkwas, 1 stukje asem, 1 lepel kêtjap.

De eieren met een stukje asem koken tot ze bijna gaar zijn; daarna worden zij gepeld en gekneusd. Nu stampt men de specerijen fijn, fruit ze in boter, doet hier de eieren bij met het water, de kêtjap en de asem. Laat alles $\frac{1}{4}$ uur samen langzaam koken.

564 Bahmi gorèng

Dezelfde bestanddeelen als hierboven, maar zonder saus.

De bahmi wordt, als zij reeds met de verschillende bestanddeelen vermengd is, in een groote pan op het vuur gezet en gebraden en daar wat kètjap en bouillon bijgevoegd. Desverkiezende kan men, bij het gebruik van dit gerecht, een schijfje djerok nemen en het sap er overheen uitpersen.

565 Chineesche kippensoep

Een vette kip, 2 stuks bawang-poetih, 6 bawang-mérah, $\frac{1}{4}$ vingerlengte djahé, 2 à 3 lepels zacht gekookte rijst, zout, kètjap, ajer djerok nipis.

De kip wordt schoongemaakt, gewasschen en met water en zout op een zacht vuurtje gekookt. Nu en dan wordt de bouillon afgeschuimd. De kip laat men in haar geheel koken. Is ze gaar, dan wordt ze er uitgehaald, de bouillon gezift en daarna de kip er weer ingedaan met de heele witte en roode uien, de gekneusde djahé en de zacht gekookte rijst.

Bij deze soep kan men kètjap en, naar verkiezing, citroensap gebruiken.

566 Kiemblo !

1 Pond varkensvleesch, 1 kip, een bordvol jonge peultjes, een theebord vol fijngesneden prij, 2 lepels fijngesneden koetjai, een handvol fijngesneden selderie, evenveel kool, naar verkiezing, een bordje vol taugé, een bordje vol geweekte laksa, evenveel geweekte koeping-tikoes, 3 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 3 lepels fijngesneden uien, peper en zout naar smaak, $1\frac{1}{2}$ lepel taotjo, $\frac{1}{2}$ kopje kètjap, schijfjes djerok-nipis, naar smaak, boter.

Van het varkensvleesch snijdt men dobbelsteentjes; van de kip snijdt men het vleesch af en maakt er frikadelletjes van; de beenderen kookt men met het varkensvleesch, met wat zout, en maakt er bouillon van.

Vervolgens braadt men de frikadelletjes in boter bruin, dan fruit men de uien en doet hier de dobbelsteentjes vleesch bij, ook de frikadelletjes met de anderhalve lepel taotjo; als dit alles samen opgefruit is, doet men er den bouillon en de ver-

563 Behmi

Men rekent per persoon op 3 koekjes mie; dus 15 koekjes mie, een klein bordje vol fijngesneden gebraden uien, 1 lepel fijngesneden gebraden bawang-poetih, 1 theelepel fijngestampte dja-hé, 1 bordje vol gebraden kleine varkensfrikadelletjes, 3 ons ragôut- of kleine varkenssaucijsjes, $\frac{1}{2}$ pond overgeschoten, aan dobbelsteenen gesneden varkensvleesch, een bordje vol gekookte, gepelde garnalen, evenveel fijngesneden ham, een bordvol halfgare taugé, jonge peultjes, prij en selderie, (de prij en selderie fijngesneden), koetjai, ook gesneden, deze groenten halfgaar gekookt, peper en zout naar smaak, boter. Een struif van vier eieren.

Voor de saus: 2 à 3 lepels meel, een kopje vol gekookte versche gepelde garnalen, 2 kopjes bouillon, 1 lepel taotjo, 1 theelepel zout, $\frac{3}{4}$ theelepel peper, 1 lepel kêtjap.

Verder eenige schijfjes djerook en kêtjap.

De mie wordt eerst geweekt, daarna even door kokend-heet water gehaald of wel in den koekoesan bijna gaar gestoomd.

Het fijngesneden vleesch wordt met kêtjap en wat gebraden uien opgebraden.

De ragôutsaucijsjes kookt men even af in water, haalt ze er uit en braadt ze bruin in boter. Den bouillon er van bewaart men voor de saus.

Heeft men nu alle ingrediënten gereed gemaakt voor dit gerecht, zooals hierboven is aangegeven, dan rangeert men alles, laag-om-laag, met peper en zout bestrooid op een schotel, schikt daaromheen wat van de garnalen, gebraden uien, saucijsjes, frikadelletjes, enz. Hieroverheen wordt de saus gegoten. Deze bereidt men op de volgende wijze: Het meel wordt met den bouillon aangelengd, met peper en zout bestrooid en tot een dikke saus gekookt, voeg er vervolgens de garnalen met een lepel kêtjap en de taotjo bij.

Op den aldus klaargemaakten schotel schikt men reepen eierstruif, die dus zeer dun moet gebakken zijn.

Men kan, naar verkiezing, ook kreeften en oesters bij dit alles voegen.

Bij het voordienen van dit gerecht worden kêtjap en schijfjes djerook gepresenteerd.

lepel peper, 1 theelepel zout, 1 à 2 lomboks, (al deze kruiden bij elkander fijnestampt).

Vervolgens een handvol fijngesneden prij, een even groote hoeveelheid koetjai, een handvol fijngesneden selderie, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, een bordvol gepelde garnalen of, bij gebreke, evenveel geweekte ebbie, 4 hardgekookte eieren, 2 lepels kêtjap; schijfjes djeroek-nipis, boter, 2 salam- en 2 djeroek-poeroet-bladeren.

De kip wordt in stukken gesneden en met maag, lever en hart in water en zout gaar gekookt; de fijngestampte kruiden worden in boter gefruit; daarna doet men er de stukken kip bij met de fijngesneden maag, lever, hart en de salam- en djeroek-poeroet-bladeren. Nu doet men er, langzaam aan, den bouillon bij, met de fijngesneden groenten, de garnalen en daarna de santen. Kook dit alles gaar met de laksa; het laatst doet men er de kêtjap bij; stort alles in een schaal en pers er, naar verkiezing, djeroek-sap overheen.

Nu snijdt men de hardgekookte eieren in vierde of achtste parten en rangeert die stukjes netjes over en om het gerecht, dat men liefst zoo warm mogelijk moet voordienen.

570 Loempiah

Een bordvol taugé, 3 sioongs bawang-poetih, 6 roode uitjes, gebraden, (of in plaats van taugé kan men ook fijngesneden reboeng nemen), of van beiden evenveel, meel, 4 eieren, zout.

Men maakt een groote dadar van het meel, de eieren en 't zout. De uien worden met de bawang-poetih nog eens in olie opgebraden en voegt men er de taugé, (gekookt) en de reboeng bij. Hiermede vult men de struif, bakt die eerst aan den eenen kant en vouwt ze dicht, waarna men ze verder afbakt. Warm voordienen.

571 Masak koddok

50 Koddoks tjina (kikvorschen), 1 theekopje vol fijngesneden bawang-poetih, 2 vingerlengten djahé, $\frac{1}{2}$ flesch taotjo, 1 bordje vol fijngesneden daon bawang, reuzel.

De kikvorschen worden schoongemaakt, met zout ingewreven. De uien worden met de djahé fijnestampt en in den reuzel

schillende groenten bij en laat dit samen gaar koken, waarna men er de këtjap bij doet.
Bij het voordienen kan men er, desverkiezend, schijfjes djeroek bij presentereen.

567 Kiemblo II

Dezelfde bestanddeelen, maar kool, fijngesneden, 1 bordje versche, gepelde garnalen en een struif van 5 eieren óók fijngesneden, er bij.

Bereiding is geheel gelijk aan de hierboven beschrevene. De garnalen doet men er met het vleesch tegelijkertijd bij.
De fijngesneden eierstruif wordt, als alles gaar is en opgediend wordt, boven op het gerecht gerangeerd.

568 Kiemblo-ajam

Een vette kip, in stukken gesneden, maar de borst in haar geheel gelaten, ½ pond aan stukjes gesneden varkensvleesch, 2 gekookte kreeften, 2 kopjes gekookte garnalen, 1 theebordje fijngesneden kool, 3 lepels selderie, 2 lepels fijngesneden daon bawang, 1 kopje vol erwtjes, 2 kopjes taugé, 1 vingerkom vol geweekte laksa of so-ón. De kruiden: 6 bawang-mérah, 4 sioongs bawang-poetih, 8 schijfjes djahé, stukjes fijngesneden reuzel, 1 kopje taotjo, këtjap, 1 theebordje vol koeping-tikoes, 1 theekopje vol sedep-malam, zout.

In een groote kwalie doet men veel water met de kip en het fijngesneden varkensvleesch. Is de borst gaar, dan haalt men ze er uit en rafelt het vleesch er van. De kreeften uithalen en 't vleesch, met de garnalen, al de groenten en de laksa, de kip, het gerafelde vleesch, enz. in den bouillon doen.

De kruiden worden samen fijngestampt, in reuzel opgebakken en met de koeping-tikoes, këtjap, sedep malam, enz. ook in den bouillon gedaan. Alles samen laten gaarkoken.

569 Laksa tjina

Een bordvol geweekte en gaar gekookte laksa, 1 vette kip met hart, lever en maag, 3 lepels fijngesneden uien, 3 sioongs fijngesneden bawang-poetih, een kwart vingerlengte koenjit, 1 lepel vol fijngesneden seréh, 5 schijfjes fijngesneden gember, 1½ lepel ketoembar, 1 lepel djienten, 1 theelepel trassie, ½ thee-

574 Tahoe

Twee à drie stukken tahoe, 6 sioongs bawang-poetih, 1 vingerlengte djahé, 2 lepels fijngesneden selderie, 1 handvol gesneden koetjaj, 1 groote kop vol taugé, 1 kopje vol taotjo, 1 groote kop vol gekookte garnalen en het water er van, olie, zout.

Tahoe in stukjes snijden en in olie opbakken, evenzoo de garnalen en uien met de djahé samen fijngestampt en ook opgebakken. Nu voegt men dit alles bij elkaar met het oedang-water en de taotjo. Als de groenten gaar zijn, is het gerecht gereed.

575 Thoojang

Een theekop vol fijngesneden prij (of koetjaj), 2 theekopjes laksa, 2 theekopjes heet water, 3 fijngesneden en gebraden bawang-poetih, zout en peper naar smaak, boter.

Wanneer de bawang-poetih gebraden is voegt men er de twee kopjes heet water bij, daarna de prij en de laksa. Voeg hier peper en zout naar smaak bij en kook alles nog eens door tot de prij en laksa gaar zijn.

576 Tjah-babi I

Aan stukken gesneden varkensvleesch (1 pond), 1 lepel vol fijngesneden djahé, 6 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 10 stuks fijngesneden bawang-mérah, zout, reuzel, bouillon.

Het vleesch wordt kort met water en zout gekookt; de specerijen worden opgestampt, in reuzel gebakken en bij het gekookte vleesch gevoegd. Roeren en samen opkoken.

577 Tjah-babi II

½ Pond aan stukjes gesneden varkensvleesch, 2 rijpe tomaten, 1 lombok, ½ vingerlengte djahé, 3 sioong bawang-poetih, 2 à 3 stuks bawang-mérah, olie of varkensvet, zout.

Het vleesch wordt eerst wat opgekookt in water en zout (altijd op 1 liter water 1 lepel zout) tot het gaar is. Daarna haalt men het uit het water, en braadt het vleesch in olie bruin en schept het uit de pan. Daarna worden de tomaten gesneden, ook de lombok, djahé, bawang-poetih en de uitjes en in dezelfde olie opgebraden, behalve de tomaten. Als die kruiden lichtbruin zijn gebraden, worden de tomaten er bijgevoegd, nadat men ze

opgebakken. Dan voegt men er de taotjo bij, vervolgens de kikkvorsch en kookt deze tot ze gaar zijn.

Bij het voordienen van dit gerecht, doet men er fijngesneden prij over.

572 Pangsit gorèng

$\frac{1}{2}$ Katti tepoeng, 2 eieren, zout, water, varkensvleesch, garnalen, zout, peper, olie of varkensvet.

Van het meel, de eieren, het zout en water kneedt men een deeg, dat uitgerold wordt ter dikte van $\frac{1}{2}$ cm en bestrooit het uitgerolde deeg met meel, waar men het saucijsgehakt in oprolt, als volgt.

Het varkensvleesch ($\frac{1}{2}$ of 1 pond) naar mate de hoeveelheid, wordt fijngehakt en de verse gepelde garnalen ook. Roert dit (beiden) door elkaar met peper en zout naar smaak. Nu braadt men dit gehakt in kokende olie of reuzel bruin en rolt men telkens een weinig er van in het deeg, daar men een groot vierkant van snijdt en het den vorm geeft van een omgekeerden papieren hoed, zooals kinderen weleens van papier maken, vóórat ze een schuitje vormen, buigt de punten naar beneden, zoodat de hoedvorm blijft en bakt deze gebakjes in kokende olie of reuzel bijna bruin en knappend. Warm voordienen.

573 Soep of tim van vogelnestjes

Een jonge eend, water, 10 kruidnagels, $\frac{1}{2}$ notemuskaat, 20 peperkorrels, 20 geschilde uitjes, $1\frac{1}{2}$ theelepel zout, 5 vogelnestjes eerste kwaliteit, 1 gemberpot.

Een jonge eend wordt schoongemaakt en goed afgewasschen in azijn en water. Daarna wordt ze nog eens met water gewasschen, om de azijnlucht te verdrijven. Snijdt ze vervolgens aan stukken en doe ze met de vijf vogelnestjes en de bovenvermelde kruiden in een gemberpot. Bind den pot goed dicht en zet dezen in een pot met water, zoodat dit water even boven de helft van den gemberpot uitkomt. Dek den pot dicht en laat dit alles vier à vijf uur koken. Het water wordt, naarmate het verdampt is, telkens met kokend water aangelengd. Heeft dit voldoende gekookt, dan overtuigt men zich, middels een breinaald, dat de eend gaar is. Als het gerecht gaar is zet men het af. Men eet deze soep of tim warm.

De bovenvermelde kruiden stampt men bij elkander zeer fijn, kookt ze in den azijn op, voegt er de mieso bij, daarna de mooten gebraden visch en voegt er zout naar smaak bij.

581 Toetoe-roegan (Schildpad-gerecht (penjoe)

1e. 4 Sioongs bawang-poetih, 2 vingerlengten djahé, 2 stuks lombok, 2 stuks dikke prij of koetjaï of bawang-moedah.

2e. 10 uitgehaalde kemiries, 2 vingerlengten koenjit.

3e. 2 stuks gele daon koolblanda, 3 daon koetjing, 2 vingerlengten daon pandan, 1 takje peterselie, 1 stukje koetjaï, 10 blaadjes daon kemangi.

4e. 4 stuks bawang, gesneden.

5e. kleine stukjes schildpad, kip of vleesch.

Zout, water, olie, djerook of asem-water.

Alles wat op No. 1 is aangegeven fijnsnijden en oelek of fijnstampen, ook No. 2 wordt met zout fijngestampt. No. 3, de bladeren worden gewasschen en zeer fijngesneden, als rampéh. No. 4, de uitjes worden ook zeer fijngesneden. No. 5, het vleesch wordt ook in kleine stukjes gesneden.

Nu braadt men No. 2 in olie lichtbruin en doet er dan al 't opgegevene van No. 1 bij en braadt dit samen zachtjes verder. Dan doet men er No. 5, het vleesch bij, en braadt dit weer samen op, en voegt er zooveel water bij dat het vleesch zacht en gaar wordt gekookt (niet te veel water). Dan voegt men er wat zout en djerook- of asem-water bij naar smaak en voegt er No. 3 en 4 bij en kookt dit verder samen gaar; 't mag niet te nat zijn, dus dik inkoken.

CONSOMMÉ, BOUILLON, SOEPEN EN VLEESCHGELEIEN

Alle soepen en potages zijn, in engeren zin, consommé's. De eigenlijke consommé wordt gemaakt van kalfspooten, een groot stuk rund- of ander vleesch, kip of mager rundvleesch, zout. Men snijdt het vleesch in stukken, hakt de pooten, doet alles bij elkander in een grooten pot (consommépot), dekt dezen met een perkament-papier goed dicht en laat den inhoud dan 6—8 uur *au bain Marie* koken, terwijl men nu en dan het water dat verdampt is, aanvult; zoodra het vleesch uit elkaar (gaar) is gekookt, wordt dit extract gezift; dan laat men het bekoelen en is het voor verschillende doeleinden geschikt. Men kan consommé hoogstens twee dagen bewaren.

eerst tot moes heeft gewreven. Als dit alles goed samen gebraden en gaar is, doet men er den bouillon bij en dan het vleesch en laat alles goed samen gaar stoven, desnoods, als 't te dik wordt, voegt men er wat water bij.

578 Tjap tjé

Twee theebordjes vol versche gepelde garnalen of kreeften, 4 lepels fijngesneden gebraden uien, 2 gekookte aardappelen, 1 sneedje geweekt brood, 1 ei, zout en peper naar smaak, 1 à 2 kopjes sterke bouillon, $\frac{1}{2}$ geraspte notemuskaat, 1 lepel geraspte djahé, $\frac{1}{4}$ fijngesneden wit kooltje, een kopje vol selderie-blaadjes, een handvol jonge peulen en nog een handvol garnalen, boter.

Van de garnalen (of kreeften) maakt men met de aardappelen, het brood, 't zout, de peper en 't ei, kleine frikadelletjes en braadt ze in boter bruin. Vervolgens kookt men in bouillon de fijngesneden groenten met de djahé, notemuskaat en gebraden uien op en doet er dan de handvol garnalen bij. Kook dit tot de groenten gaar zijn en voeg er daarna de frikadelletjes bij. Als alles gaar is, wordt dit gerecht warm voorgedient.

579 Tjen-tjoan

Ikan bawal, 1 kopje taotjo, $\frac{1}{4}$ vingerlengte djahé, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 1 lepel fijngesneden bawang-poetih, këtjap, water, reuzel.

De visch wordt in stukken gesneden, dan in reuzel opgebakken. De uien worden met de peper en djahé fijngestampd en ook in den reuzel gebakken. Hierbij voegt men nu de taotjo, wat water, de stukken visch en een lepel këtjap en laat dit alles samen koken, tot het dik wordt.

580 Tjintjoan

Ikan tengirie, 10 fijngesneden uitjes, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, een kwart vingerlengte djahé, 4 à 5 schijfjes kentjoor, 1 theelepel peper, vervolgens 2 lepels mieso, $\frac{1}{2}$ kopje azijn, boter of olie.

Men neemt ikan tengirie (of bij gebreke ikan kemboong), snijdt ze aan mooten, wrijft ze in met zout en braadt ze aan beide zijden bruin.

Vleesch wordt fijngehakt en in een koekepan gedaan; daarna er het geklopte eiwit met het zout en het water doorgedaan. Breng dit goed aan de kook, schuim het af en laat het verder ongeveer $\frac{1}{2}$ uur trekken. Daarna zift men den bouillon.

587 Bouillon (versterkende voor zieken)

1 Runderhaas, 1 kalfspoot, 1 kip en tweemaal zooveel water als het gewicht van al het vleesch; een weinigje zout.

Het vleesch wordt eerst aan stukjes gesneden, ook de kip, de poot wordt aan stukken gehakt en dan met het zout gedurende 5 uren in de opgegeven hoeveelheid water gaar gekookt.

Men zift daarna den bouillon en dient dezen den zieke toe.

588 Bouillon in een kruik (voor zwakken en zieken)

Vleesch of kip, zooveel als in een schoone kruik kan gaan.

Het vleesch wordt zeer fijn gesneden; de beenderen worden mede zeer fijn geslagen en alles wordt dan met het aanhangende water in de kruik gestopt, deze goed dicht gemaakt en geruime tijd, 4 — 6 uur, *au bain Marie* gekookt.

Telkens het water aanvullen, opdat de kruik goed in 't water blijft. Voor het gebruik wordt de bouillon door een doek gezift. Men kan er zout naar verkiezing bijvoegen.

589 Aardappelensoep

3½ Ons aardappelen, 1 liter bouillon, boter, 2 lepels fijngehakte peterselie, zout en peper naar smaak, 2 geklutste eierdooiers, maizena, gebakken stukjes brood (*croûtons*).

Men kookt de aardappelen met zout gaar, giet ze af, laat ze even opdrogen en wrijft ze dan, nog warm, door een zeef.

Dan doet men deze purée in een pan en vermengt ze met den bouillon, doet hier $\frac{1}{2}$ ons boter bij en laat alles 20 minuten zacht koken. Is de soep niet dik genoeg, dan bindt men ze met $1\frac{1}{2}$ à 2 lepels aangemaakte maizena. Het laatst doet men er de fijngehakte peterselie door. Bij het opdoen klutst men in de terrine 2 eierdooiers en roert hier de soep door, Voordien met *croûtons*.

- 582 Consommé (gewoon)
2 Kalfspooten, 1 pond vleesch, liefst biefstuk, $\frac{1}{2}$ deciliter water
of meer, $\frac{1}{4}$ lepel zout.

Bereiding als hierboven.

- 583 Consommé voor zieken
Een kip, $\frac{1}{2}$ kg mager kalfsvleesch, $\frac{1}{2}$ kg mager rundvleesch,
 $2\frac{1}{2}$ liter water, $\frac{1}{4}$ lepel zout.

Gewoon koken, dus niet „*au bain Marie*”, 5 uur laten trekken,
vet afscheppen en den consommé door een schoonen doek
ziften.

- 584 Beeftea
1 Pond mager rundvleesch, water.

Het vleesch wordt zeer fijn gehakt en met water tot een pap
geroerd. Zoo laat men het ongeveer $\frac{1}{2}$ uur staan. Doe dit daar-
na in een goed sluitenden pot en laat het dan *au bain Marie*
één uur koken. Men vult het verkookte water nu en dan aan.
Daarna wordt de brij gezift, waarbij men goed met een houten
lepel uitdrukt.

Deze tea is zeer goed voor kleine kinderen en herstellende
zieken.

Het zout kan naar smaak worden toegevoegd.

- 585 Bouillon
1 Pond vleesch, 1 liter water, $\frac{1}{2}$ lepel zout.

Het vleesch wordt zeer fijngesneden en daarna, met zout, op
een goed vuur te koken gezet. Het moet 5 uur trekken. Dan
schept men het vet er af en zift den bouillon.

1 Liter bouillon is voldoende voor 5 koppen bouillon; per
persoon dus ± 2 deciliter. De hoeveelheid vleesch kan men
wijzigen naar gelang men sterken of slapen bouillon wil
maken.

- 586 Bouillon à la minute
1 Pond rundvleesch, $\frac{1}{2}$ pond kalfsvleesch of 1 kip van hetzelfde
gewicht, het geklutste wit van 1 ei, $\frac{1}{2}$ lepel zout, 1 liter
water.

593 Julienne soep

Twee pond rundvleesch, 4 of 5 fijngesneden lobaks, een bordje vol fijngesneden selderie, een dito prij, 1 bosje fijngesneden worteltjes, eenige blaadjes kropsla en zuring, een weinig kervel, een klein stukje suiker, boter, stukjes brood bruin gebraden, peper, zout. (In plaats van versche groenten kan men ook gedroogde Julienne-soepgroenten nemen).

Men maakt van het vleesch een krachtigen bouillon; smoort de groenten in boter, doet er dan den bouillon bij en kookt dit een uur lang op een zacht vuur, tot alles gaar is.

Als de soep gaar is, scheppen men er het vet van boven af. Men dient deze soep voor met gebakken brood.

594 Josephine soep (zoet)

1½ Liter karnemelk, ½ liter melk of (liefst) room, kaneel, suiker, fijngestampte tafelbeschuit.

Men zet de karnemelk op een zacht vuur en zodra het water zich afscheidt, neemt men, met een schuimspaan, er voorzichtig het dikke uit en laat dit op een zeef uitdruipen. Nu doet men deze zure melk in een kom, drukt ze, met een lepel, gelijk en laat ze $\pm$ 1½ uur in ijs of een koele plaats staan. Vervolgens giet men ze in een soepterrine en stort er den room over.

Om deze soep voor te dienen, heeft men eerst op elk bord gestampte beschuit gedaan, hierop doet men wat van de melksoep en bestrooit deze met fijne kaneel en suiker.

595 Jus-soep

Een paar fijngesneden bombay uien, een paar lepels meel, water, 1½ kopje rijst, overgeschoten vleeschjus, 4 peperkorrels, 2 kruidnagels, (soepgroenten naar verkiezing), boter.

Men smoort de uien in ruim boter gaar, laat dan daarin een paar lepels meel bruin worden, giet er zooveel water bij, als men voor vier of vijf personen voldoende acht, kookt hierin de rijst (en de soepgroenten) gaar, voegt er daarna de overgeschoten jus, met zout, peperkorrels en kruidnagels bij en laat dit verder gaar stoven.

Men eet dit met anedjes geroosterd brood.

- 590 **Biersoep**
Anderhalve flesch bier, 3 of 4 eierdooiers, een weinig bloem, suiker naar smaak, een bordje vol in dobbelsteentjes gesneden en bruin gebakken brood, 4 gestampte kruidnagels.

Men laat het bier koken, klutst de dooiers met de bloem goed door elkaar, dat het niet klontert, en voegt dit, al roerende, met de suiker bij het bier. Als men dit gerecht opdient, doet men eerst de gebakken stukken brood in de terrine, strooit er de kruidnagels over en giet er dan het heete bier op.

Men kan inplaats van het brood ook beschuit, in stukken, gebruiken.

- 591 **Bruine boonen soep**
3 à 4 Ons bruine boonen, $\pm$ 2 liter water, 4 lepels boter, 4 of 5 bawang-mérah, 2—4 lepels bloem, zout en peper naar smaak, dobbelsteentjes gefruit brood.

De boonen kookt men gaar, de uitjes worden fijngesneden en in boter opgefruit, het meel wordt even droog geelbruin gebakken; daarna zift men de gare bruine boonen. Nu neemt men een groot tangkok en zift hierdoor de boonen, het meel en de uitjes, telkens met het water der boonen bevochtigend, zoo lang tot al het water op is.

Deze soep kookt men dan 20 minuten, altijd roerende en het zout en de peper er aan toevoegend.

Men dient deze soep voor met aan dobbelsteentjes gesneden gefruit brood.

Bruine boonen- en erwtensoep zie: gedroogde groenten.

- 592 **Fransche soep**
Anderhalf pond rund- of kalbsvleesch, een bordje vol fijngesneden selderie, 3 lobaks aan schijven gesneden, 1 theeschotel-tje vol fijngesneden prij, 1 bosje worteltjes, 1 theeschotel-tje uien, 3 of 4 heele aardappelen, zout, mosterd, boter.

Van het vleesch wordt bouillon gekookt, daarin de groenten (fijngesneden) met de aardappels gedaan. Dan braadt men de uien op en doet die bij den bouillon. Kook dit, met zout naar smaak, tot de groenten gaar zijn. Men dient deze soep voor met brood, fijn zout en mosterd, naar verkiezing.

Beide kippen worden in stukken gesneden, terwijl van de borsten en de dikke dijbeenderen het vleesch wordt fijngesneden en tot frikadelletjes gevormd. Van het overige kookt men sterken bouillon. De kruiden worden fijngestampt en in boter bruin gebraden. Voeg hier de frikadelletjes bij, fruit dit samen op, doe er daarna de gebraden uien bij, met zout en peper naar smaak en leng dit met den bouillon aan. Daarna doet men er de geweekte laksa en de garnalen bij en kookt dit nog even samen op. Men dient deze soep warm voor; met het geroosterde brood, de vierde parten eieren en het djerook-sap.

599 Kerrie-soep III (op z'n Hollandsch)

Een pond rundvleesch, $\frac{1}{2}$ pond kalfsvleesch of 1 kip, een hoeveelheid van 3 flesschen water, 4 groote fijngesneden bombay-uien, 2 lepels boter, $\frac{1}{4}$ lombok, 2 eetlepels boemboe kerrie, 3 eierdooiers, stukjes gefruit brood, een bordje vol gebraden kalfs- of kippen-frikadelletjes, en, per persoon, $\frac{1}{2}$ hard gekookt ei, zout naar smaak.

Van het vleesch en de kip maakt men bouillon; daarna fruit men de uien in boter en doet er de lombok en boemboe-kerrie bij, na eenige minuten fruiten doet men er den bouillon bij. Laat de soep nog een kwartier goed koken en bindt ze daarna met de geklutste eierdooiers. Wanneer ze gebonden is, doet men er de gebraden frikadelletjes in.

Men dient de soep voor met stukjes geroosterd brood en hardgekookte eieren, die in vierde parten zijn gesneden.

600 Kippensoep

Een groote vette kip, lever en maag er bij, peper en zout, rijst of vermicelli, foelie, een paar geklutste eierdooiers, boter.

Van de kip maakt men sterken bouillon, de laatste vijf minuten voegt men er de lever bij. Daarna zeeft men de soep, doet er peper, zout, foelie en de rijst of vermicelli in, met een stukje boter. Kook dit verder samen op, tot de rijst gaar is.

Wanneer men het opdient, klutst men in de terrine de eierdooiers en giet er dan langzaam de soep in, met de fijngesneden lever en maag.

601 Kippensoep met aardappelen

Twee kippen, 10 stuks fijngesneden uien, 4 à 5 aan schijfjes

- 596 **Karnemelksoep (Zoet)**
½ Ons gort, 1½ liter karnemelk, 1 ons gedroogde pruimen, tevoren geweekt, bruine suiker of goela-tètès.

De gort wordt geweekt en daarna gaar gekookt. Vervolgens roert men er de karnemelk door, roert dit aanhoudend tot ze kookt en roert er dan de geweekte pruimen door. Laten koken tot de pruimen gaar zijn.
Men gebruikt er bruine suiker of goela-tètès bij.

- 597 **Kerrie-soep I**
Een vette kip, 10 uitjes, 4 sioongs fijn gesneden bawang-poetih, 4 stukjes lombok, een klein stukje djahé, een stuk gebrande koenjit, 4 kemiries, ¾ lepel ketoembar, ½ lepel djienten, een stuk ineengedraaide seréh, 2 djerok-poeroet-bladeren, een paar schijfjes laos, santen van 1 klapper, zout naar smaak, 3 à 4 hardgekookte eieren, 2 plakken soën, 2 salam-bladeren, boter.

Men snijdt de kip in stukken, terwijl men van het vleesch van de borst frikadelletjes maakt, die men in boter bruin braadt. Van het overige van de kip maakt men een krachtigen bouillon. Vervolgens worden de kruiden, behalve de seréh en de bladeren, fijn gestampt, in olie, of boter geel gebakken, daarna in den bouillon even opgekookt. De bouillon wordt daarna gezift en de kruiden door de zeef fijn gewreven, tot ze verdwenen zijn, vervolgens de soën en de santen bij den bouillon gevoegd en alles, roerende, doorgekookt, tot de soën gaar is. Men zorgt dat de santen niet shift. Het laatst doet men er de frikadelletjes in. Men neme zout en peper naar smaak. Wanneer de kerrie-soep wordt voorgediend, presenteert men er in vierde parten geeneden hard gekookte eieren en geroosterde sneedjes brood bij.

- 598 **Kerrie-soep II**
Een groote en een kleine kip, een stuk koenjit ter vingerlengte, 1 lepel ketoembar en ½ lepel djienten, samen droog gebraden en fijn gestampt, 4 schijfjes laos, 4 schijfjes djahé, 3 lomboks zonder pitten, 15 fingeeneden uitjes, 4 sioongs bawang-poetih, 1 theelep gebrande trassie, een bordvol gebraden uien, stukjes geroosterd brood, djerok-sap en harde eieren in vierde parten geeneden, boter, 1 theebordje vol geweekte laksa of soën, een bordje vol gepelde gekookte garnalen.

Zuring en krokot zeer fijn hakken en in boter fruiten. Dan lengt men de bloem aan met wat water en doet dit bij de gefruite groenten. Leng dit wederom aan met kokend water, laat het koken en voeg er de andere groenten bij. Laten koken tot de soep dik is. Men presenteert er sneedjes geroosterd brood bij.

- 605 **Mockturtlesoep** (nagemaakte Fransche potage à la tortue)
½ Kalfskop, 1 pond vleesch, ½ ons ham, 2 ons boter, 6 lepels bloem, 1 lepel zout, 3 lepels fijngesneden bawang-mérah, 6 daon salam, 10 tjèngkés, 20 peperkorrels, 1 theelepel gestampde kokskruiden (No. 752), 1 glas madeira, een mespunt cayennepeper (of lombok), maïzena en 3½ liter water.

Men maakt bouillon van den kop. Het vleesch wordt met den ham samen zéér fijngesneden, met één ons boter gefruit, waarbij men dan al de specerijen (zout, enz. en de uien) meefruit. Daarna maakt men een „Roux” van de bloem en boter, en hierdoor roert men, er telkens bijvoegende, den bouillon en de madeira. (De *roux* wordt éerst door het gefruite vleesch geroerd — en dus daarna komt de bouillon er bij). Men laat dit ± 2 uur zacht trekken. Het vet afscheppen en ziften. Is de soep niet genoeg dik, dan bindt men ze met wat aangemaakte maïzena. Men snijdt dobbelsteentjes vleesch van den kalfskop, roert ze door de soep.

Bij deze potage presenteert men sneedjes geroosterd brood.

- 606 **Macaroni soep**
Anderhalf pond vleesch, 1 ons macaroni, 2 stukjes foelie, peper, zout naar smaak en, naar verkiezing, geraspte kaas.

Maak van het vleesch bouillon, kook hierin, onder toevoeging van de specerijen, de macaroni gaar, die men even te voren in een weinig water heeft geweekt. Men presenteert hier, naar verkiezing, geraspte kaas bij.

- 607 **Paling soep I**
Anderhalf pond paling, een bordje vol jonge groenten, als doperwtjes, worteltjes, peterselie, gestampde beskuit, peper, zout, notemuskaat, boter, een paar lepels meel, 2 eierdooiers, 1 lepel melk.

De jonge groenten worden, met zout en boter, in een weinig

gesneden en gebakken aardappelen, 10 rauwe aardappelen, bouillon, een weinig suiker, zout, notemuskaat.

Van de kippen wordt bouillon gemaakt, het vleesch van de kippenborsten wordt, als het gaar is, apart gelegd; nu kookt men de tien aardappelen met een weinigje suiker in den opgegeven bouillon gaar, wrijft ze daarna door een zeef fijn en voegt ze bij den kippen-bouillon met de uien, de specerijen, de gebakken aardappelen en de aan stukjes gesneden kippenborsten. Kook dit alles nog eens goed op, tot het gaar is.

602 Kool-soep

Anderhalf pond rundvleesch, 2 fijngesneden bombay-uien, een bordvol fijngesneden kool, zout, peper, notemuskaat naar smaak, boter.

De uien smooit men met de kool in boter gaar. Maak vervolgens een krachtigen bouillon van het vleesch, met toevoeging van de specerijen, doe dezen bouillon bij de gesmoorde groenten en laat dit samen nog $\frac{1}{4}$ uur doorkoken.

603 Kroten-soep

4 of 5 Kroten of bieten, boter, 2 — 4 lepels bloem van meel, 1 lepel fijngesneden bawang-mérah, zout en peper naar smaak, geroosterd brood, aan dobbelsteentjes.

De bieten worden dun geschild en vlug gewasschen; om zoo veel mogelijk het sap te behouden, worden ze aan schijven of reepen gesneden. Ze worden op een zacht vuur gezet. Daarna wordt de bloem in boter lichtbruin gefruït, ook de bawang-mérah. Men voegt dan door de bloem en de uien wat bietennat, hakt de bieten zeer fijn, doet daar wat boter en $\frac{1}{2}$ lepel këtjap door en voegt dit bij het aangelengde meel met de rest bietennat, zoo ook peper en zout. Laat dit koken tot de soep gebonden is.

Men eet de soep met geroosterd brood.

604 Magere soep

Een handvol zuring, evenveel géllang of krokót, eenige stukjes bloemkool, wat peultjes, worteltjes en doperwtjes, peper en zout, 'n paar lepels bloem, water, smeedjes geroosterd brood, boter.

kookt men bouillon. Is deze niet krachtig genoeg, dan kookt men er nog $\frac{1}{2}$ pond soepvleesch bij. Hierna anijdt men de groenten fijn, zeft den bouillon en doet er al de groenten in. Hebben deze er goed in gekookt, dan doet men er de gebraden balletjes gehakt in. Vóór het voordienen, doet men op ieder bord een stuk ei, waarna men de soep opschept. Er wordt ge-roosterd brood bij gepresenteerd.

610 Saoto babat

1 Kati babat (pens) van rund of karbouw, kalkwater, 10 bawang-mérah, 1 sioong bawang-poetih, 1 vingerlengte djahé, 4 peperkorrels (al deze specerijen samen fijngestampt en in olie gebakken). Verder: 15 fijngesneden bawang-mérah, 2 lepels fijngesneden daon-bawang, 1 lepel fijngesneden peterselie, 3 lepels selderie, zout, olie, boter.

De babat wordt eerst goed schoongemaakt, dan in kalkwater gedaan en een nacht daarin gelaten. Den volgenden dag wordt ze uitgehaald en weer goed schoongemaakt, dan in een kwalie gekookt (di-deboes) tot ze goed gaar is.

Dan wordt de babat in fijne reepen gesneden en deze reepen met den bouillon er van gevoegd bij de opgebakken ingrediënten. Dit samen nog eens opkoken.

Daarna bakt men ook de 15 uitjes in olie tot ze geel zijn. De fijngesneden groenten worden even in water opgekookt en alles bij elkaar met zout gekookt.

Men gebruikt deze inheemsche soep in kommetjes.

611 Sop anggoer (Wijnsoep)

$\frac{3}{4}$ Flesch wijn, $\frac{1}{2}$ flesch water, 1 ons suiker, een stukje djeroek-schil, een stukje kaneel, ter vingerlengte, 2 kopjes sago siam.

Het water kookt men met de kaneel, de djeroek-schil en suiker; daarna doet men er de sago bij en, als deze gaar is, den wijn, dien men er langzaam doorheen roert.

612 Sop bawang

Bouillon van 1 pond rundvleesch, 12 groote uien, fijngesneden, $\frac{1}{4}$ pond boter, 5 of 6 fijngesneden rauwe aardappelen, 2 lepels fijngesneden selderie, 2 lepels fijngesneden prj, peper, zout, notemuskaat en foelie, een handje vol heele gekookte uien, 1 kopje melk.

water even opgekookt, tot ze bijna gaar zijn. Daarna snijdt men de paling aan mooten van een vingerlengte, kookt ze half-gaar, in water en zout, wentelt ze in de gestampte beschuit en braadt ze in een koekepan met boter op. Neem daarna de mooten paling uit de pan, braad in de overgeschoten boter het meel en roer dit met de specerijen door den bouillon van de paling. Daarna doet men hier de mooten paling en de groenten bij, kookt dit samen nog even op en, wanneer de soep zal worden voorgediend, bindt men haar eerst door er de melk en de eieren door te roeren.

Paling soep II

± ¼ Pond dunne paling, ½ liter water, ½ lepel zout, ¼ stukje spaansche peper, een stukje foelie, ½ ons zuring, ½ ons kervel, ½ ons boter, 4 lepels bloem, 1 ei.

Maak eerst de paling schoon, snijd ze aan mooten, wasch ze en kook ze, ± 5 minuten, in kokend water en zout, met de foelie en de spaansche peper. Nu neemt men met een schuimschaan de paling, foelie en lombok uit de pan en kookt in dit vocht of bouillon de goed gewasschen en fijngesneden groenten gaar (± 15 min.). Dan doet men in een andere pan de boter, zet die op 't vuur en als de boter smelt, werkt men er het meel lepel voor lepel door, opdat het niet klontert; zorgen voor een gelijke massa. Dan stort men er langzaam, bij kleine hoeveelheden, de soep bij en laat dit samen nog ± 10 minuten samen zachtjes doorkoken, daarna voegt men er de stukjes paling bij. Klop in een soepterrine 1 ei en giet de warme soep, al kloppende, in de terrine; men dient er geroosterde stukjes brood bij voor.

Pastei soep

Twee kippen, ½ kool, zeer fijngesneden, 1 kopje vol fijngesneden selderie, 2 handenvol jonge peultjes, ½ blikje aspergepunten, ½ bordje geweekte koeping-tikoes of ½ blikje champignons, ½ theebordje geweekte sedap-malam, ½ kopje ketchup, peper en zout naar smaak, 3 hardgekookte in vierde parten gesneden eieren, kleine balletjes gehakt en stukjes geroosterd brood, boter.

Van de kippeborsten maakt men balletjes gehakt, die gebaden worden, van het overige vleesch en de beenderen der kippen

en doet dit ook bij den bouillon, onder aanhoudend roeren. Als de rijst gaar is, zeeft men dit alles, ook het zeer zacht gekookte rund- of kippenvleesch, door de tangkok, en warmt het vervolgens, onder toevoeging van zout en foelie, op. Men presenteert hier sneedjes brood bij.

615 Sop klintje (Konijnensoep)

1 Konijn, 1 kool, 1 klein stukje spek, 'n paar worteltjes, 10 bawang-mérah, 'n weinig peterzelie, zout en peper naar smaak, water.

De kool wordt in 4 stukken gesneden en met het spek en alle genoemde specerijen en ingrediënten opgezet.

Intusschen is het konijn schoongemaakt, aan stukken gesneden en wordt het bij de kool gevoegd. Men laat deze soep ± 2½ uur koken.

616 Sop oedang

Drie groote, gekookte zee-garnalen, bouillon van kip of vleesch (1½ pond), 3 groote fijngesneden en gebakken bombay-uien, 3 lepels meel, 2 wijnglazen madeira, zout, ¼ stuk lombok.

Al het vleesch wordt uit de garnalen genomen en goed fijn-gestampt; het vleesch van de sprieten (koekoe) en van den staart wordt afzonderlijk gehouden. Daarna bakt men de uien samen met het meel op, kookt dit, met het vleesch van de garnalen, in den bouillon met wat zout en de kwart lombok.

Wanneer het goed gekookt heeft, wordt alles door een zeef goed fijngewreven; daarna kookt men dezen bouillon nog eens op en doet er dan de madeira, de foelie, 't zout en 't vleesch van den staart en de sprieten bij. Dit wordt warm voorgediend en stukjes geroosterd brood er bij geïntroduceerd.

617 Sop selam

Bouillon van 1½ pond vleesch of van een groote kip, 2 lepels fijngesneden uien, 2 lepels fijngesneden selderie, evenveel fijngesneden prij, een handvol peultjes of erwtjes, 3 of 4 fijngesneden lobaks, een bordje vol fijngesneden kool, 1 theelepel fijngeraspte djahé, eenige peperkorrels, een stukje foelie, een paar kruidnagels, 1 eetlepel boter, 2 eetlepels ketchup, zout en djerook-sap naar smaak.

De twaalf fijngesneden uien worden in boter gesmoord; daarna voegt men er de fijngesneden aardappelen en de groenten bij, laat dit een half uurtje samen smoren; dan kookt men dit met den bouillon nog eens goed op, tot alles goed gaar is. Vervolgens zeeft men deze soep en wrijft daarbij de groenten door de zeef fijn. Nu kookt men deze soep met de opgegeven specertijen nog eens op.

Als deze soep wordt voorgediend giet men in de terrine eerst de melk, daarna de soep en vervolgens de heele uien.

Men kan er geroosterd brood bij voordienen.

613 Sop gorèng (Nagemaakte schildpadsoep)

Bouillon van 2 kippen of van 2 pond vleesch; een bordje vol balletjes gehakt, 4 à 5 lepels meel, 4 à 5 lepels fijngesneden uien, 1 lombok, eenige kruidnagels, peper, zout, notemuskaat, $\frac{3}{4}$ bierglas madeira, boter; naar verkiezing kleine dobbelsteentjes gekookte tong (het zachte binnenste ervan).

Het meel wordt, droog, bijna bruin gebraden; de uien worden in boter bruin gefruit. Daarna neemt men een zeef en doet men het meel en de uien er in, die men fijn wrijft en door de zeef werkt, waarbij telkens wat bouillon gevoegd wordt, zoo lang tot bouillon, meel en uien geheel doorgezift zijn. Nu kookt men, onder aanhoudend roeren, deze soep op met de kruiden, tot ze dik begint te worden, roert er dan vlug de madeira door en voegt er daarna de balletjes gehakt en de stukjes fijngesneden tong bij.

Deze soep wordt zoo warm mogelijk voorgediend, terwijl men er stukjes geroosterd brood bij presenteert.

614 Sop kenarie

Bouillon van $1\frac{1}{2}$ pond rundvleesch, of van 2 kippetjes, 1 pond gepelde kenaries, 2 dikke sneden brood of $\frac{1}{4}$ pond rijst, 6 hardgekookte eieren, 1 kopje room of melk, zout en foelie.

Kook den bouillon tot het vleesch door en door gaar en zacht is geworden of de kippetjes, tot het vleesch van de beenderen loslaat. Dan stampet men de kenaries fijn en doet er wat room of melk door. Vervolgens voegt men deze kenaries met het brood of met het $\frac{1}{4}$ pond rijst bij den bouillon en kookt dit samen op.

Nu wrijft men de eieren fijn, roert hier een weinig melk door

weinig van het oester-water en volgt overigens dezelfde bereiding als van de sop oedang (ook de madeira, enz.). (Recept No. 616).

621 Soupe maigre

Een bordje vol fijngesneden prij, 4 lepels fijngesneden selderie, 1 theeschoteltje vol gesneden kool, een paar fijngesneden worteltjes, een bordje vol postelein, een handvol peulen, zout, peper, water, $\frac{1}{2}$ kopje këtjap, naar verkiezing 1 kopje rijst.

De groenten worden, na gesneden te zijn, in water met zout gaargekookt en daar de këtjap bijgevoegd.

N.B. In den vastentijd veel door Roomschen gebruikt, als zij toch soep wenschen te hebben.

622 Tomaten soep

Zes tot acht rijpe tomaten, bouillon van 1 kip of van $1\frac{1}{2}$ pond vleesch, een 30-tal kleine balletjes kalfs- of kippengehakt, peper, zout en notemuskaat naar smaak, 2 lepels maïzena, geroosterd brood.

De tomaten kookt men met een weinig water goed gaar; vervolgens wrijft men, door een zeef, de gare tomaten fijn in den bouillon. Daarna laat men deze soep goed koken, doet er, één-voor-één, de balletjes gehakt in en laat deze ongeveer 10 minuten koken. Men bindt deze soep met de maïzena; terwijl men bij de soep geroosterd brood presenteert.

623 Vermicelli soep

Bouillon van $1\frac{1}{2}$ pond vleesch; een bordje vol balletjes gehakt, 6 plakjes vermicelli, zout en peper naar smaak, foelie.

Kook de vermicelli in den bouillon gaar ($\pm \frac{1}{2}$ uur), doe er dan zout, peper en foelie bij en, het laatst, de balletjes gehakt, die men er ongeveer 12 à 15 minuten in laat. Dan neemt men de soep van het vuur.

624 Vlugge soep

1 Kopje rijst, 3 à 4 blokjes maggi of water en zout, $\frac{1}{2}$ kopje fijngehakte selderie, dito uitjes, dito prij, dito peentjes of worteltjes, peper, zout en pala naar smaak, 4 lepels meel, 2 à 3 lepels boter, water.

De fijngesneden uien worden met de kruiden gefruit; daarna doet men er zachtjes-aan de groenten door, met een lepel boter, laat dit even smoren en voeg er dan den bouillon bij, met de këtjap, het zout, enz. (behalve het djerook-sap). Het bouillon-vleesch wordt aan stukjes gesneden en ook bij deze soep gaar gekookt.

Wanneer deze soep wordt voorgediend, kan er djerook-sap bij worden gepresenteerd.

618 Sop sajor (Groentesoep)

Bouillon van 1½ pond vleesch of kip; 3 lepels fijngesneden uien, een handvol fijngesneden peterselie, 3 lepels fijngesneden prij, 1 dito selderie, een handvol krokot (postelein) of kool, 2 eierdooiers, peper, zout, foelie.

In den bouillon kookt men de fijngesneden groenten gaar; fruit de uien met een weinig boter op, doet die later in den bouillon; als alles gaar is en men deze soep wil voordienen, klutst men twee eierdooiers in de terrine en stort de soep er, al roerende, langzaam bij.

619 Rixotto (Italiaansche uiensoep)

5 Lepels fijngesneden bawang-mérah, 6 lepels boter, 1 liter bouillon, 1½ ons rijst, 1½ ons geraspte gruyère-of zoetemelk-sche kaas, een weinig saffraan.

De uien worden met 5 lepels boter gebraden; als ze geel zien, wordt de bouillon er bijgedaan en dan wordt de schoongewaschen rijst er bijgevoegd. Zorgen dat de korrels heel blijven. Roer dikwijls in de soep opdat zij niet aanbrandt en doe er de saffraan en de rest boter bij en bind de soep met de kaas.

620 Sop tiram

Twee honderd oesters; verder dezelfde bestanddeelen als bij de sop oedang; 2 geklutste eierdooiers, meel, boter.

De oesters worden schoongemaakt en van den baard ontdaan, terwijl van het water uit de oesters wat bewaard wordt. Daarna steekt men de oesters aan bietings en kookt ze even gaar. Nu haalt men deze oesters door de geklutste eierdooiers, strooit er wat meel over en bakt ze op.

Vervolgens doet men de oesters in den bouillon met een

ruim water. Daarna 4 uren trekken op een zacht vuur.
Giet alles dan door een zeef en laat het weder tot 1 liter verkoken en bekoelen.
Eén lepel van deze gelei, bij bouillon of eenige soepsoort gevoegd, is voor zieken versterkend.

628 Witte zure gelei

80 à 90 Gram gelatine of agar-agar, 1 liter water, 1 lepel zout, 1½ deciliter kruidenazijn, 2 lepels fijngesneden bawang-mérah, 2 daon salam, 10 peperkorrels, 5 tjengkès, een weinig tijm, het geklopte wit van 3 eieren.

Men weekt de gelatine (agar-agar) in 1 liter water en laat dit ½ uur staan, kookt ze naarna op en voegt er al de opgegeven ingrediënten en specerijen bij.

Is de gelatine goed warm geworden dan roert men er de geklopte drie eiwitten door, onder voortdurend roeren. Laat dit verder zachtjes trekken en als de gelei dik is geworden, dan zift men ze.

Koud, kan deze zure gelei, in allerlei figuurtjes gesneden, als versiering bij visch, vleesch of gevogelte dienen.

629 Bruine gelei

Overgeschoten jus 1 liter, 100 gram gelatine (agar-agar) 1 lepel këtjap, het geklutste wit van 3 eieren.

De gelatine (agar-agar) wordt geweekt, opgekookt met wat water en de jus en këtjap er bijgevoegd. Daarna laten koud worden. Voldoende bekoeld wordt er het eiwit doorgeroerd.

630 Kalfs- (runder-)pooten gelei

6—8 Pooten schoongemaakt en gebroken, 4 liter water, zout, kokskruiden (recept No. 752).

De pooten worden met zout en kokskruiden in 4 liter water opgezet en verkookt tot ½ liter. Dan wordt de bouillon gezift, in een schoonen glazen kom overgestort en bekoeld.

Hiervan kan men 2 liter gelei maken door 25 à 30 blaadjes gelatine te weeken in heet water en dit door de massa te roeren.

Velen laten de kokskruiden ook achterwege.

De boter zet men in een pannetje te smelten, als die gesmolten is, zet men 't pannetje af en roert er, lepel voor lepel, het meel in tot het een dikke gele brij is, daarna roert men er langzaam aan, telkens een half kopje water door en zoo $\pm \frac{1}{4}$ liter water, opdat het meel niet klonteren zal. Nu kookt men (te samen of) apart in een ander pannetje de rijst, de groenten en de specerijen, tot deze gaar zijn en roert dit dan goed door elkaar. Maak van de 3 of 4 maggiblokjes met wat warm water bouillon en doet dit bij de groenten. Dit is een smakkelijke vlugge soep.

625 Witte ragoutsoep

1 Liter kippenbouillon, 7 lepels bloem, 4 lepels boter, 2 kopjes melk, $\frac{1}{2}$ wijnglas witte Bordeaux, 1 zwezerik of 1 ons kalfs- of kippengehakt, zout, peper, pala naar smaak.

Boter en bloem door elkaar roeren en daarvan, op een zacht vuurtje, „roux” maken. Daarbij beetje voor beetje den bouillon voegen, zoodat de soep niet klontert. Dan voegt men er de melk, den wijn en ten slotte de specerijen bij. Van het gehakt maakt men balletjes en doet deze (of de zwezerik) 't laatst in de soep.

N. B. Men kan de soep ook met 'n paar geklutste eierdooiers smakkelijker maken.

626 Ziekensoep (zoet of zout)

Fijngestooten beschuit, water, 'n paar schijfjes djerboek-nipis, suiker en zout naar smaak, 1 eierdooier, (bouillon, maar dan geen suiker).

(Zoet). Beschuit wordt met water aangemaakt, even opgekookt en daarbij gevoegd suiker en zout naar smaak en de schijfjes citroen. Bij het opdoen klutst men 1 dooier door de soep.

(Zout) Dan voegt men bouillon bij de beschuit en laat de suiker achterwege.

627 Vleeschgelei voor zieken

$\frac{1}{2}$ Pond rundvleesch, $\frac{1}{2}$ pond lever, 1 pond kalfspooten, alles in stukjes gesneden, de pooten gehakt en gekloofd, zout, een lepel kokskruiden (recept No. 752), water.

Vleesch, pooten, zout en kruiden worden samen gekookt in

bestrijkt dit inwendig met wat slaolie en doet er nog lauwwarme (liquide) gelei in, één vingerhoog. In koud water zetten en gelei stijf laten worden. Daarop een laagje van pâtéschijfjes, daarover weer een laag gelei en zoo om en om. Laat ze koud worden. Den aspic uit den vorm storten en voordienen met croûtons er omheen, waarop ook wat gelei is gedaan.

634 Béchamelsaus

Een lepel boter, 10 lepels meel, 15 fijngehakte bawang-mérah, 2 lepel fijngehakte peterselie, $\frac{3}{4}$ flesch gekookte melk, zout en peper naar smaak.

Boter smelten en het meel er mede mengen. Onder het roeren doet men er de uien, peterselie, zout, peper en melk bij en laat dit, onder gestadig roeren, ongeveer 10 minuten koken, waarna de saus gezift wordt.

635 Bloemkool saus

Een halve flesch melk, 3 à 4 lepels bloem, 2 lepels boter, 1 of 2 eierdooiers, zout, pala naar smaak.

De melk wordt gekookt; de bloem mengt men met wat water aan en roert dit door de melk, met zout en notemuskaat. Wanneer dit dik begint te worden, zet men het even van het vuur af en roert er de geklutste eierdooiers en de boter door. Men maakt deze saus in tien minuten gereed en giet haar over de bloemkool.

636 Botersaus

Een halve flesch water of evenveel bouillon, 3 lepels meel of bloem, 3 lepels boter, zout en peper naar smaak.

De boter wordt op een zacht vuurtje met het meel dooreengerood. Voeg er daarna het water (den bouillon), het zout en de peper bij en laat dit, onder gestadig roeren, gedurende tien minuten koken.

637 Eierensaus

Vier eieren, 3 lepels boter, 2 kopjes water, $\frac{3}{4}$ kopje azijn, $1\frac{1}{2}$ theelepeltje zout, peper naar smaak.

De eieren klopt men en roert er, onder het kloppen, het zout,

bestrijkt dit inwendig met wat slaolie en doet er nog lauwwarme (liquide) gelei in, één vingerhoog. In koud water zetten en gelei stijf laten worden. Daarop een laagje van pâtéschijfjes, daarover weer een laag gelei en zoo om en om. Laat ze koud worden. Den aspic uit den vorm storten en voordienen met croûtons er omheen, waarop ook wat gelei is gedaan.

634 Béchamelsaus

Een lepel boter, 10 lepels meel, 15 fijngehakte bawang-mérang, 2 lepel fijngehakte peterselie, $\frac{3}{4}$ flesch gekookte melk, zout en peper naar smaak.

Boter smelten en het meel er mede mengen. Onder het roeren doet men er de uien, peterselie, zout, peper en melk bij en laat dit, onder gestadig roeren, ongeveer 10 minuten koken, waarna de saus gezift wordt.

635 Bloemkool saus

Een halve flesch melk, 3 à 4 lepels bloem, 2 lepels boter, 1 of 2 eierdooiers, zout, pala naar smaak.

De melk wordt gekookt; de bloem mengt men met wat water aan en roert dit door de melk, met zout en notemuskaat. Wanneer dit dik begint te worden, zet men het even van het vuur af en roert er de geklutste eierdooiers en de boter door. Men maakt deze saus in tien minuten gereed en giet haar over de bloemkool.

636 Botersaus

Een halve flesch water of evenveel bouillon, 3 lepels meel of bloem, 3 lepels boter, zout en peper naar smaak.

De boter wordt op een zacht vuurtje met het meel dooreengerod. Voeg er daarna het water (den bouillon), het zout en de peper bij en laat dit, onder gestadig roeren, gedurende tien minuten koken.

637 Eierensaus

Vier eieren, 3 lepels boter, 2 kopjes water, $\frac{3}{4}$ kopje azijn, $1\frac{1}{2}$ theelepeltje zout, peper naar smaak.

De eieren kloof

en onder het kloppen, het zout,

- 631 **Zure geleien** (bij vleesch, visch, enz)
Zijn aspic's. Zie bij de Sausen hierachter.

**ROUX, ASPICS EN SAUSEN BIJ VLEEZEN, VISCH,
GROENTEN, ENZ.**

- 632 **Roux** (boter en meel)
In hoofdzaak bestaat de roux uit boter en meel — hoeveel-
heden naar verkiezing, maar van beide bestanddeelen evenveel,
b.v. 50 gram boter en 50 gram meel (tarwebloem).

Laat de boter smelten en roer er het meel door met een houten
lepel.

Roux wordt gebruikt bij sausen, enz. Als men roux daarbij
voegt, zorgen dat de saus niet klontert. Doorroeren!

Men heeft witte en bruine roux. Deze wordt, zooals boven ge-
zegd, verkregen door meel in boter te fruiten. Voor *witte* roux
niet langer dan 3 minuten, voor bruine roux fruiten tot ze bruin
wordt.

Zachtjes fruiten, de roux moet dus wel bruin worden maar
niet bruin *branden*. Bij verbindingen van witte roux bij soe-
pen of saus voegt men er eierdooiers bij — de tree weggedaan.
De eieren worden er doorgeroerd, nadat ze geklutst zijn. Er
bijgevoegd, moet de soep juist even bekoeld zijn, dus zorg-
men, dat ze niet meer kookt. Hetzelfde geldt voor de saus.

- 633 **Aspic**
Noemt men vette gelei, b.v. van kalfspooten of rundvleesch.
Een kalfspoot, 1 groote kip en 1 groot stuk kalfsvleesch, alles
fijn gemaakt en het been aan stukken geslagen, zout, water,
kokskruiden.

Bereiding als bij recept No. 630.

Koken, ziften en met agar-agar dik maken, als het noodig
blijkt. Men heeft witte en bruine aspic of gelei. Verschillende
aspic worden genoemd naar het toegevoegd bijgerecht, als aspic
de saumon, aspic de foie gras, (bruine gelei).

Om b.v. aspic de foie gras te maken, maakt men een hoe-
veelheid bruine gelei (zie No. 629) en neemt daarbij een potje
pâté de foie gras.

Men snijdt dan, met een warm gemaakt mes, de pâté aan
plakjes. Dan neemt men een klein gelei- of puddingvormpje,

641 Mosterdsaus

Een eetlepel mosterd, 2 lepels bloem, 1½ lepel boter, ½ flesch water of bouillon.

Deze saus wordt even als de botersaus (No. 636) bereid; den mosterd, die eerst is aangemaakt met wat water, roert men er het laatst doorheen.

642 Mayonnaise saus

Drie of vier eierdooiers, 1 theelepel mosterd (poeder), ½ theelepel zout, 1 kopje dragon-azijn, 2 kopjes slaolie.

De eierdooiers worden gedurende een kwartier goed geklopt met het zout en het mosterdpoeder. Voeg er daarna, onder het doorkloppen. druppelsgewijze, de olie en daarna den azijn bij.

643 Pikante saus I (gewone)

Twee hardgekookte eieren, 2 gekookte fijngesneden aardappelen, 2 rauwe eierdooiers, 2 lepels zure melk of room, 1 lepel mosterd, 4 lepels slaolie, 2 lepels bessensap, 2 à 3 lepels azijn, 1 lepel Liebig's vleesch-extract, 1 lepel fijngehakte uitjes, peper, zout en notemuskaat en het gehakte eiwit van de bovenvermelde 2 hardgekookte eieren.

De hardgekookte eierdooiers worden met de aardappels zeer fijn gewreven; daarna klutst men de eierdooiers en roert die er doorheen met het fijngehakte eiwit. Roer dit vervolgens zachtjes aan, lepelsgewijze, met de slaolie, den room, den azijn, het bessensap, de Liebig en doe daarna den aangemaakten mosterd met specerijen en de gekapte uitjes hier doorheen.

Men gebruikt deze saus koud bij vleesch, of men warmt haar op en roert er wat azijn door, als ze te dik wordt door het opwarmen.

644 Pikante saus II

¼ Liter water, 5 tjingkès, zout naar smaak, 1 lombok, 1½ lepel boter, 1½ wijnglas madeira, een weinig witte peper, 1 lepel panermeel of beschuïtkruim, stukjes champignons, 4 à 5 daon salam.

Men kookt het water met de tjingkès, het zout en 1 lombok gedurende 20 minuten; dan voegt men er de boter, madeira,

de peper, het water en den azijn bij. Daarna doet men dit in een pannetje en zet het op het vuur. Roer dit tot het gebonden wordt en voeg er dan de opgegeven hoeveelheid boter bij. Is de boter versmolten en goed door de saus geroerd, dan kan men deze gebruiken.

- 638 Kerriesaus
Drie lepels boembœ kerrie (zie No. 90), 5 kleine fijngestampte uitjes, 3 lepels boter, 4 lepels bloem, zout en peper naar smaak, 5 kopjes bouillon.

De boembœ kerrie wordt met de bloem en de uitjes in boter even opgefruit; daarna voegt men er den bouillon bij met peper en zout, en kookt dit, al roerende, gedurende ongeveer 10 minuten, tot de saus dik wordt. Voor versche boembœ kerrie wordt de bouillon, nadat alles opgekookt is, eerst gezift.

- 639 Olie-en-azijn saus (Sauce vinaigrette)
Anderhalf kopje sla-olie, $\frac{3}{4}$ kopje azijn, 2 hardgekookte eieren, $\frac{3}{4}$ theelepel zout, 1 theelepel mosterd en peper naar smaak. 1 eetlepel fijngehakte peterselie.

De hardgekookte eieren maakt men met een vork zeer fijn en doet daar de peterselie doorheen. Leng dit vervolgens langzaam aan met de olie en den azijn, roer hier doorheen den mosterd, het zout en de peper, en de saus is gereed.

Deze saus (sauce vinaigrette) gebruikt men bij alle soorten van salade.

- 640 Mangoet saus (bij kip of visch)
Twee lepels rauwe rijst, welke men een nacht in water heeft geweekt, 2 eetlepels fijngesneden uien, 3 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 5 gepofte kemiries, 2 schijfjes kentjoor, 2 schijfjes laos, 1 theelepel ketoembar, 1 theelepel trassie, 2 djerok-poeroet-bladeren, eenige blaadjes kemangie, 3 lepels rauwe, gepelde garnalen, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, zout, $\frac{1}{2}$ flesch water.

De geweekte rijst wordt gedroogd, daarna gestampt, met de bovenvermelde kruiden. Doe er vervolgens het water bij en laat dit, al roerende, koken tot de rijst gaar is.

Nu voegt men er de santen, de bladeren en de garnalen bij en laat dit samen koken, tot de saus dik wordt.



649 Sauce béarnaise

2 Decigram fijngestampde witte peper, $\frac{1}{2}$ deciliter witte wijn en azijn (samen), 4 fijngesneden bawang-mérah, 6 eierdooiers, $\frac{1}{2}$ lepel fijngehakke peterselie, $\frac{1}{4}$ theelepel cayennepeper, 3 ons boter, zout.

Uien met peper koken in den wijn en azijn, tot op de helft inkoken. Even afnemen en laten bekoelen en dan, één voor één, er de 6 dooiers in klutsen. Zet ze nu op een zacht vuur (bain Marie) en klof de saus tot ze dik begint te worden; nu en dan er boter bijdoen. Ze mag niet koken. De saus ziften en er zout, cayenne en peterselie doorroeren. Men houdt de saus voor het gebruik warm (bain Marie).

650 Sauce maître d'hôtel

Zes lepels boter, 1 lepel fijngehakke peterselie, 2 eierdooiers, peper, zout en notemuskaat naar smaak, djerook-sap.

De boter wordt in een pan gewarmd; als ze gesmolten is, doet men er de specerijen en de peterselie bij, daarna zet men de saus af van het vuur en voegt er, als de saus een weinig is afgekoeld, de geklutste eierdooiers door; men kan er, naar verkiezing, djerook-sap doorheen doen.

651 Sauce ravigotte

Mayonnaise-saus, 1 lepel zeer fijngehakke augurkjes in 't zuur, 1 fijngehakke ui, een weinig fijngehakke dragon en peterselie, een weinig suiker en 1 theelepel bruine mosterd.

Deze verschillende ingrediënten worden door de mayonnaise-saus vermengd. (Zie recept No. 642).

652 Sauce remoulade

Mayonnaise-saus vermengd met: 1 eetlepel kappertjes, 1 eetlepel gehakte augurkjes in 't zuur, 3 fijngehakke uitjes, 3 uitgetrokken, fijngehakke ansjovisjes en 1 eetlepel mosterd.

653 Sauce bouilli (voor soepvleesch)

Water, zout, 3 lepels fijngehakke bawang-mérah, 2 lepels boter, 1 à 2 lepels meel, 1 lepel fijne mosterd, 1 kopje dragonazijn, peper en zout, 1 theelepel gehakte peterselie.

de peper, de stukjes champignon en de 5 daon salam bij en laat dit samen nog 5 minuten goed doorkoken, waarna men er de lombok en tjingké uithaalt. Men bindt eindelijk de saus met paneermeel of beschuitkruim.
Deze hoeveelheid is voldoende voor 5 personen.

- 645 **Pikante saus (bruine)**
Drie lepels boter, 3 lepels bloem, $\frac{1}{4}$ lombok, 1 daon salam, 1 glas madeira, $\frac{3}{4}$ lepel ketchup, 4 kopjes bouillon en 10 gekapte uitjes.

Men fruit de bloem en de uien in de boter, doet er daarna den bouillon met de specerijen bij; laat dit gedurende een kwartier goed doorkoken, doe er daarna de ketchup bij. Volgens zeef men deze saus en kookt haar nog eens met de madeira op.

- 646 **Pikante saus (witte)**
Dezelfde bestanddeelen als hierboven, maar *zonder* ketchup.

Bereiding dezelfde als hierboven (recept No. 645); men zorgt evenwel dat de uien niet *te bruin* gefruit worden.

- 647 **Peterselie saus**
Drie lepels meel, 3 lepels boter, $1\frac{1}{2}$ eetlepel gehakte peterselie, 4 à 5 kopjes water of bouillon, peper en zout naar smaak.

Het meel wordt met een weinig water aangelengd; daarna warmt men het water of den bouillon, roert er vlug het aangeмаakte meel door met de boter en, als dit dik begint te worden, voegt men er de peterselie en de specerijen bij.

- 648 **Sauce anglaise (voor koud vleesch)**
30 Gram fijngestampde zwarte peper, 15 gram tjingké en pala (half om half), 1 lepel zout, 3 sioonga gesneden bawang-poetih, 3 lepels atjar bawang-mérah, 1 lepel champignonextract, $\frac{1}{2}$ lepel ketchup.

Al deze ingrediënten bij elkander gevoegd, ook het champignonextract in een flesch en onaangeroerd 10 à 14 dagen laten staan. Daarna ziften. Bij koude — ook bij warme — vleezen te gebruiken.

658 Spaansche saus

Overgebleven stukken van vleesch of gevogelte, een paar sneedjes ham, eenige lepels boter, 1 glas witte wijn, bouillon en een weinig djerook-sap, 1 lepel meel, zout, peper, notemuskaat, kruidnagels naar smaak, daon salam, 10 fijngesneden uitjes.

De uitjes worden met de overgeschoten stukken vleesch en ham in boter gesmoord. Doe er daarna den wijn, den bouillon, 't djerook-sap en de specerijen bij; laat dit op een zacht vuurtje, langzaam, gedurende eenige uren, smoren.

Braad daarna het meel met een weinig boter bruin en roer dit door de saus, waarna men dit alles doorzeeft.

Deze saus, wordt, als zij niet gezeefd wordt, bij vleesch voorgediend.

Wordt zij gezeefd, dan kan zij bij andere sausen worden gebruikt, en kan zij bovendien, mits goed gesloten, op een koele plaats eenigen tijd bewaard blijven.

659 Speksaus bij salade

Aan dobbelsteentjes gesneden spek, 3 geklutste eierdooiers, 1 lepel meel, 5 lepels azijn, water, zout, peper.

Het spek wordt gebakken, niet te hard; het meel wordt met den azijn aangeroerd, dan doet men er de 3 eierdooiers door, voegt hier water, peper en zout bij (naar smaak) en het spek en roert alles goed door elkander.

660 Sauce tartare

Is mayonnaise-saus vermengd met: 3 gehakte uitjes, 2 fijngehakte augurkjes in 't zuur, 1 lepel fijngehakte peterselie en 1 lepel mosterd.

661 Sauce tortue (Schildpad saus)

Een kwart liter Spaansche saus, 1 wijnglas madeira, 1 kopje vol fijngemaakte rijpe tomaten, $\frac{1}{2}$ ons rauwe magere fijngesneden ham, een scheutje kétjap, $\frac{1}{4}$ theelepel cayenne-peper.

De ham wordt gedurende 15 minuten in de Spaansche saus goed gekookt, daarna deze saus gezeefd, en de tomatenpurée, de kétjap, madeira en cayenne-peper er doorheen geroerd.

Men zet water, zout en de uitjes te koken; zet ze dan af en roert er de boter door; dan roert men het meel met water aan, doet er de mosterd, peper, zout en azijn door en roert dan alles bij elkaar; zet alles op het vuur maar 't mag niet koken. 't Laatst er de peterselie doorroeren.

654 Saus bij gebraden wild

Bruine roux (No. 632), 1 lepel azijn, 1 kopje water of bouillon, 1 wijnglas rijnwijn, 2 theelepels suiker, 1 stukje djahé, 4 of 5 tjingkès, 3 of 4 schijfjes djerook-nipis.

Gember en kruidnagelen samen gestampt. Bruine roux aanroeren met den wijn, bouillon en azijn en hierdoor al de verdere ingrediënten (gember, suiker, enz.) roeren. Dan alles opkoken tot de saus dik wordt.

655 Sauce cumberland

9 Lepels bessengelei, of gelei van térongblanda, 3 eetlepels fijne mosterd, het sap en de gehakte schil van 2 djerook-kepròk, 1¼ deciliter witte port, 2½ deciliter Bordeaux, ½ lepel zout.

Bessengelei met mosterdpoeder en den schil op een zacht vuur roeren tot gelei is gesmolten. Dan djerook-sap en wijn er door roeren en zout naar smaak er bijvoegen.

656 Sauce diable (Duvelsaus)

5 Hardgekookte eierdooiers, 6 lepels roode wijn, 3 à 4 lepels slaolie, 3 theelepels mosterd-poeder, het sap van 3 djerook nipis, 6 fijngehakte bawang-mérah, 1 theelepel zout, 1 theelepel suiker.

De eierdooiers fijnmaken en met *alle* ingrediënten door elkan-der roeren.

657 Sauce robert

Drie kopjes saus (zie Spaansche saus, No. 658), 1 kopje witte wijn, 2 lepels boter, 10 uitjes (gehakt,) een scheutje këtjap, 1 lepel bruine mosterd.

De gehakte uitjes worden met boter gesmoord, daarna de wijn er bijgevoegd en dit samen ingekookt, tot het dik wordt, Vervolgens voegt men er de saus bij met een scheutje këtjap. Laat dit samen nog even koken en voeg er, ten slotte, den mosterd bij.

Al deze ingrediënten worden met de Spaansche saus samen opgekookt, tot de saus aan de lepel blijft hangen.

667 Witte saus voor chaudiroid

Ongeveer 7 kopjes bouillon met bouquet-garni (zie No. 744), 3 kopjes melk, 2 geklutste eierdooiers, 1½ stang gesmolten agar-agar, 3 lepels bloem, 2 lepels boter, 1 wijnglas madeira, zout, peper en notemuskaat naar smaak.

De bouillon kookt men met de bouquet-garni op en doet daarna de, in melk aangelengde, bloem er door. Roer dit voorzichtig om en voeg er de geklutste eierdooiers bij, met de opgeloste agar-agar en de specerijen, de boter en de madeira. Wordt deze saus, onder het roeren dik, dan zet men haar af en is ze voor het gebruik gereed.

668 Witte ragoûtsaus

Zie daarvoor de opgave bij recept No. 294.

669 Worcester saus (namaak)

Een ons zwarte peper, ½ ons geraspte notemuskaat, ¼ ons gemalen kruidnagelen, ½ ons cayenne-peper of lomboks, ¼ ons geschilde bawang-poetih, 2 pond uitjes, 3 liter azijn, een weinig suiker.

Al deze kruiden worden samen zoo fijn mogelijk gestampt en in een grooten paso gedaan met den azijn. Laat dit ongeveer tien dagen op een koele plaats (badkamer) zoo staan en roer er dagelijks een paar malen in.

Na tien dagen kookt men dit gedurende twintig minuten en zeeft de saus daarna.

Is de saus koud geworden, dan doet men haar in goed dicht gekurkte flesschen en kan men haar voor langen tijd bewaren.

SAUSEN BIJ GEBAK

670 Amandel saus

30 Gram amandelen, geraspte citroenschil, 1½ à 2 kopjes melk en ½ liter melk, 1 theelepel meel, 2 à 3 lepels suiker, 4 geklutste eierdooiers.

De amandelen worden met een weinig citroenschil in de ± 2

- 662 **Saksische visch-jus**
Men fruit wat meel in boter, doet er 'n paar lepels bawang-mérah bij, met wat water, waarin visch gekookt heeft, wat witte wijn en wat azijn, 'n paar schijffjes djeroek-nipis en goed wat mosterd. Dit langzaam laten doorkoken en er een paar lepels boter doorroeren.

- 663 **Tomaten saus I**
Een vijf- of zestal rijpe tomaten, een paar lepels boter, een paar daon salam, een weinige peper, 1 glas witte wijn, een scheutje këtjap, bouillon.

De tomaten worden in de boter, gedurende een half uur gesmoord; daarna voegt men er den bouillon, de specerijen en den witten wijn bij, roert dit alles goed dooreen, kookt het dan nog eens op en zeeft de saus vóór het gebruik.

- 664 **Tomaten saus II**
Groene of roode tomaten, bruine suiker (op elk pond tomaten 1 pond bruine suiker, *geen* goela-djawa), 1 citroen in zeer dunne plakjes gesneden, zout, kruidnagels, water.

Wascht en snijdt de tomaten in zeer dunne plakjes en doet ze met de citroen-schijven, de specerijen en bruine suiker met water in een pannetje. Het water moet zeer weinig zijn. Men kookt dit alles tot moes en laat dit een tijdje doorsutteren, oppassen voor aanbranden.

Laat dit daarna koud worden (men kan dit moes ziften) en doe dit moes in goed dichtgekurkte glazen flesschen of potjes. Na eenige dagen is deze saus voor gebruik gereed.

- 665 **Truffel saus**
 $\frac{1}{4}$ Liter Spaansche saus (No. 658), $\frac{1}{4}$ blikje of flacon truffels, $\frac{1}{2}$ deciliter madeira.

Men roert door de Spaansche saus de aan kleine stukjes gesneden truffels en de madeira.

- 666 **Uien saus**
Drie kopjes Spaansche saus, 2 kopjes witte wijn, 3 fijngehakte uitjes, 1 lepel këtjap.

Doet men er maizena, inplaats van eieren door, dan lengt men de maizena met de melk aan, kookt dit samen en voegt dit dan, langzaam roerende, bij de caramel.

675 Citroen saus I

Citroensap, suiker, maizena, 1 of 2 geklutste eierdooiers.

Het sap wordt gekookt en er, naar smaak, suiker doorgeroerd. Maizena aanmaken en hiermede de saus binden.

Is de saus van 't vuur afgenomen, dan er nog vlug de geklutste eierdooiers doorroeren.

676 Citroen saus II

Een djerook-nipis, 1 glas rijnwijn, een weinig maizena, suiker naar smaak.

Men schilt de djerook en hakt den schil in zéér kleine stukjes die men daarna in den rijnwijn opkookt. Zeef vervolgens den wijn, doe er daarna het djerook-sap bij, met suiker naar smaak; leng de maizena met wat water aan, roer ze door den wijn en kook alles samen op, tot de saus dik begint te worden.

677 Jasmijn of Melati saus

$\frac{1}{2}$ Liter melk met een goede handvol jasmijn- (melati-) blaadjes, $\frac{1}{2}$ stokje kaneel, 4 eierdooiers geklutst met 3 lepels suiker, $\frac{1}{2}$ lepel meel, 3 druppels bergamotholie of 1 lepel oranjebloesemwater.

De melk wordt met de blaadjes en kaneel gekookt, dan laat men ze koud worden. Dan roert men de dooiers met de suiker en 't meel aan met deze melk en zeeft de saus. Koken tot de saus, waarbij nu de bergamotholie (of oranjebloesemwater) is gevoegd, dik is geworden. Voorzichtigheidshalve onderzoeken of de melatiblaadjes gifstof bevatten.

678 Kruiden saus (Sauce aromatique)

Twee kopjes roode wijn, 1 kopje rhum, 9 à 10 lepels suiker, 1 djerook-schil, 1 pijpje kaneel, 10 kruidnagels, 1 kopje water en wat aangemaakte sago of maizena.

De djerook-schil, kaneel en kruidnagels worden met het water in een goed sluitend pannetje, gedurende eenige uren gekookt

kopjes melk gekookt (de amandelen eerst fijnstampen) dan wordt dit gezift. Het meel wordt met melk aangelengd en met de ½ liter melk en de suiker door de gezifte saus geroerd, weer gekookt en 't laatst er de geklutste eierdooiers doorroeren.

671 Aardbeien saus

Een heel of een half blik aardbeien-jam, 1 kopje water, 1 kopje vol rum en een weinig aangemaakte sago of maizena (1 à 2 lepels).

De jam roert men op een zacht vuur met het water dooreen, doet er de rum bij en bindt het, zoo noodig, met de aangemaakte sago of maizena.

Men maakt op dezelfde wijze: abrikozensaus, frambozensaus, pruimensaus, enz, enz,

672 Bessensap saus (ook genaamd terra-cotta saus)

Twee en een half kopje bessensap, 1 kopje water, 1 lepel maizena, een stukje kaneel ter vingerlengte, suiker naar smaak (ongeveer 3 à 4 lepels).

De bessensap wordt met het water, kaneel en suiker gekookt; daarna lengt men de maizena met wat water aan en roert dit door het bessensap. Als de saus dik begint te worden, zet men de pan van het vuur af.

673 Bitterkoekjes saus

4 Deciliter melk, eenige bitterkoekjes, ¼ stukjes vanille, suiker.

De melk met de bitterkoekjes, fijngemaakt, op een zacht vuur laten trekken en de vanille en suiker naar smaak er bijdoen. Daarna de saus door een zeef wrijven en met wat tarwena, maizena of bloem binden.

674 Caramel saus (gebrande-suiker saus)

Vier à vijf lepels witte suiker, 2 lepels water, ⅓ heele flesch melk, 2 lepels maizena of 3 geklutste eierdooiers.

Men brandt de suiker in een wadjan en voegt er het water bij, maar zorgt, dat ze lichtbruin blijft. Klop daarna de eierdooiers, doe er de melk bij en roer dit zachtjes door de gebrande suiker. Kook dit tot de saus gebonden wordt.

685 Rijnwijn saus

Vier eieren, $\frac{1}{2}$ eetlepel maizena, 6 à 8 lepels suiker, 2 kopjes rijnwijn, het sap van 2 djerboek nipis.

De eieren worden, met het wit, goed geklopt; de suiker, maizena en de rijnwijn er doorheen geroerd, vervolgens dit mengsel te vuur gezet en, al roerende, het djerboek-sap er doorheen gedaan. Als de massa dik begint te worden, zet men de pan van het vuur en dient men de saus direct voor. Men lette er op, dat de eieren niet schiften.

686 Vruchten saus

Een kwart flesch frambozenstroop, $\frac{1}{4}$ flesch bessensap, $\frac{1}{4}$ pond suiker, 2 lepels aangemaakte sago of maizena, 1 pijpje kaneel, een likeurglaasje kirsch of marasquino.

Al deze ingrediënten worden samen gekookt en daarna met de sago of maizena gebonden.

687 Zoetzure saus (bij champignons, ossetong)

3 Geklopte eierdooiers, $\frac{1}{2}$ lepel bloem, 1 glas water of witte Bordeauxwijn, 2 lepels boter, $\frac{1}{2}$ lepel fijngestampte kembang pala, $1\frac{1}{2}$ theelepel suiker, citroen of azijn.

Bloem wordt met water aangelengd en de 3 eieren er doorheen geroerd (beter inplaats van water: witte Bordeauxwijn!), daarna er de boter, foelie en suiker bij geroerd. Dan zet men dit op 't vuur en, als de saus dik begint te worden, doet men er, al roerende, citroensap of azijn bij.

688 Ketan saus (Indisch genaamd sirkaja)

2 Kopjes santen kentel, 2 geklutste eieren, wat zacht gemaakte goela-arèn, 2 djerboek-poeroet-schilletjes.

Alles wordt samen gemengd en dan *au bain Marie* gekookt, tot het dik is geworden.

Deze saus wordt bij witte ketan gebruikt. (Recept No. 23). Zie ook recept No. 870.

of zachtjes gestoomd.

Daarna giet men deze essence door een zeef in een ander pannetje over, doet er de suiker, den wijn en nog een kopje water bij. Laat dit koken en doe er de aangemaakte sago of maizena en de rhum bij. Als ze dik wordt, is de saus gereed.

679 Ongekookte roode wijn saus

4 Glazen roode wijn, 4 eetlepels fijne suiker, 4 eetlepels frambozengelei.

De suiker wordt geheel in den wijn opgelost en hier doorheen de gelei geroerd.

680 Prins Albert rhum saus

Roux, (boter, meel) 1 glas rhum, suiker naar smaak, water.

De roux wordt met 1 vol glas rhum aangemengd — zorgen dat het niet klontert — hierbij wat suiker naar smaak bijgedaan en met wat water koken, tot het een dikke saus wordt.

681 Vanille saus

Vier eierdooiers, 4 kopjes melk, een stukje vanille, 6 lepels suiker, $\frac{1}{2}$ eetlepel maizena of tarwena.

Men klutst de vier eierdooiers met de suiker, doet er de melk bij met de vanille en kookt dit, al roerende, op een zacht vuurtje.

Als het warm begint te worden, voegt men er de aangelengde maizena bij.

Wordt de saus dik, dan zet men de pan van het vuur.

682 Kirsch saus

Is Vanille saus met 1 kopje kirschwasser vermengd.

683 Marasquino saus

Wordt op dezelfde wijze bereid. Inplaats van een kopje kirschwasser wordt dan een kopje marasquino door de vanille saus gemengd.

684 Rhum saus

Men doet een kopje rhum door de klaargemaakte vanille saus en roert dit goed dooreen.

- 696 **Hutspot**
Wordt uit het blik gestort en met peper en zout opgewarmd.
- 697 **Knolletjes**
Warmt men op, zonder het water; men stooft ze met boter en notemuskaat op, of men geeft er een bloemkool-saus bij.
- 698 **Kool**
Evenals de knolletjes.
- 699 **Kropsalade**
Evenals de andijvie.
- 700 **Princesseboontjes**
Evenals de doperwtjes, maar zonder suiker.
- 701 **Roode kool**
Wordt uit het blik gestort en gestoofd met wijn of bessensap, wat suiker, notemuskaat, zout en fijne kruidnagels, alles naar smaak. Men bindt deze groente met wat maïzena of meel.
- 702 **Snijboonen**
Evenals de doperwtjes.
- 703 **Snijboonen en witte boonen met worst**
Warmt men op, nadat ze uit het blik in de pan zijn gestort, met wat bouillon en peper en zout naar smaak.
- 704 **Spinazie**
Evenals andijvie, maar zonder saus (om te binden); men doet er water en boter bij. Meestal komt tegenwoordig de spinazie in flesschen of blikken in den handel. (Zie recept No. 689).
- 705 **Brusselsche spruitjes**
Worden, zonder het water, uit het blik gestort en met boter, zout en notemuskaat even opgestoofd.
- 706 **Schorseneeren**
Worden evenals de asperge-punten behandeld.
- 707 **Tuinboontjes, Groote boonen, Roomsche boonen**
Worden gestoofd met wat bouillon of worstenat, boter en not-

GROENTEN UIT BLIK OF UIT FLESSCHEN ALSMEDE ENKELE
INDISCHE SURROGATEN

- 689 **Andijvie.**
Stort men, zonder het water, in een pan over en doet er, naar smaak, zout, notemuskaat en boter bij. Stooft dit op. Men bindt ze met aangemaakte maizena (een paar lepels) en melk of wel met beschuïtkruim.
- 690 **Asperges**
Warmt men of stooft men in het geopend blik even op, haalt ze voorzichtig er uit en schikt ze netjes op een langwerpige schaal.
Men dient er gewelde botersaus, hardgekookte in vierde parten gesneden eieren en geraspte notemuskaat bij.
- 691 **Asperge-punten**
Stort men, zonder het water, in een pan over, doet er boter, zout en notemuskaat naar smaak bij en stooft ze samen op.
Men kan er ook een bloemkool-saus bij geven.
- 692 **Bloemkool**
Wordt uit de flesch gedaan en in hetzelfde water opgewarmd. Als ze gaar is, in een schaal voorgedien, zooveel mogelijk met de bloem naar boven gekeerd.
Men stort hierover een bloemkool-saus, en raspt over de saus wat notemuskaat.
- 693 **Brusselsch lof of Chicorei**
Evenals de andijvie.
- 694 **Céleri au jus of Selderij-koppen**
Warmt men met het water op en dient ze voor met een gebonden saus van bouillon, waarin bouquet garni (No. 744). welke men bindt met wat bloem of maizena en kruidt met zout, peper, notemuskaat en gestampde kruidnagels naar smaak.
- 695 **Doperwtjes**
Worden met het water overgestort in een pan; daarbij voegt men wat boter, een weinigje notemuskaat en suiker naar smaak en stooft ze dan op.

Men kan tevens, behalve groenten, jams, compôtes, zelfs vleezen en melk steriliseeren en ze langen tijd, luchtdicht gehouden, goed bewaren.

Tot het steriliseeren heeft men noodig:

1 steriliseerketel;

1 houder (nieuwste soort);

1 thermometer;

6 veeren en de noodige glazen, zooveel als men zelve verkiest en in aantal voor de noodige conserven b.v. 18, 24, 48, enz. stuks;

1 stamper.

Men ontvangt bij aankoop een volledige gebruiksaanwijzing en een receptenboek.

De glazen, met gummi-ringen en deksels, die afzonderlijk en in verschillende vorm kunnen worden genomen, varieren zeer in prijs.

Het meest gebruikelijk model, is van 1 liter voor groenten en sapglazen voor vruchten.

De glazen worden met de goed schoongemaakte groenten of vruchten gevuld, het water er bijgevoegd. Het vocht moet ongeveer 2 vingerbreed onder den rand blijven. Dan de gummi-ring, die eerst met soda is schoongemaakt, erop geplaatst en daarop het glazen deksel, dat een kantigen rand heeft, welke zich na de verhitting in den ring drukt en aldus een hermetische sluiting bewerkt. De thermometer wijst de kookhitte aan en den duur van het koken, zoodat er geen sprake kan zijn van fout werken.

Het gemakkelijkst is wel, dat men een volledig receptenboek met alle aanwijzingen krijgt. En men verzuime vooral niet, om dit kleine boekje eerst 'n paar maal goed door te lezen, omdat men daaruit onder meer kan leeren:

1e. dat men de uit den steriliseerketel te nemen heete glazen en flacons éérs wat moet laten bekoelen;

2e. dat men goed doet, de gevulde glazen, enz. in het donker te plaatsen (dit tegen eventueel bederf, wanneer het zou kunnen gebeuren, wat haast niet denkbaar is);

3e. dat men de hechtste sluiting der glazen verbreekt, door aan den gummi-ring te trekken, daar, waar deze een lipje (verbreding) heeft, en dergelijke aanwijzingen meer.

COMPOTES

710

Deze maakt men van versche of van gedroogde of ook inge-

muskaat.

Men zorgt er voor, dat de groenten in steenen of geëmailleerde pannen worden opgewarmd of gestoofd, en opene de blikken: worteltjes, asperges, asperges, asperges en de flesschen bloemkool niet te vroeg voor de bereiding, daar genoemde groenten spoedig verzuren.

- 706 Gedroogde vruchten en groenten
In de laatste jaren — veel méér dan voorheen — worden, behalve gedroogde vruchten als appels, peren, abrikozen, enz. ook gedroogde groenten — verkrijgbaar gesteld. Niet duur en zeer gemakkelijk in de huishouding. Men moet zoowel de vruchten als de groenten eerst schoonmaken, *goed schoonmaken*, afwassen en dan den avond te voren in de week zetten. Dan zetten zich voornamelijk de groenten uit.
Na den nacht weeken worden de vruchten of groenten met water opgezet en gekookt. Wat zout voegt men bij de groenten.
Overigens als bij de groenten uit blik. De gedroogde groenten van den laatsten tijd, worden thans meest in blik verpakt, en niet zooals vroeger, enkel in carton, wat aanleiding kan geven tot beschimmelen.

HET STERILISEEREN VAN GROENTEN, VRUCHTEN, JAMS

- 709 Vleesch, visch, melk, enz.

Sedert het verschijnen van den 1sten druk van dit volledig kookboek, dat in den naam een noodzakelijke wijziging heeft ondergaan, ter voorkoming van verwarring met andere Oost-Indische kookboeken, heeft er een groote évolutie plaats gevonden in het conserveeren en zelf bereiden van groenten, vruchten, enz. Ook in de tropen heeft het zijn bijzonder nut, dat men goede groenten niet uit- en afkookt en den *groentenbouillon*, als men 't zoo noemen mag, dat nat, waarin de meeste smaak en ook voedingsstof voorkomt, niet wegwerpt.

Dit verkrijgt men door *steriliseeren*. Elke huisvrouw kan tegenwoordig hare eigen verse groenten, b.v. malsche jonge groenten uit de bovenlanden (Tji Panas, Lawang, Batoe, Ngadiwono) zelve degelijk en voedzaam, op wetenschappelijke wijze, conserveeren en wel zooveel, als zij zelve verkiest. Het voordeel bij deze bewerking is dat smaak, kleur en voornamelijk de kracht der groenten, de sappen, bewaard blijven.

715 Spinazie (Bajem)

Wordt, evenals postelein, zonder water, maar met zout opgezet. Als de spinazie gaar is, wordt ze zoo fijn mogelijk gehakt en met boter gestoofd. Men moet ze dikwijls omschudden. Men dient ze voor met gebakken fijgesneden uien, stukjes geroosterd brood en hardgekookte eieren, in viere gedeeld, welke men over de groenten arrangeert; (stoven als postelein).

716 Peulen of Katjang kaprie

Worden afgehaald, goed gewasschen en met kokend water en zout opgezet, vervolgens, evenals de doerwtjes, met boter, wat suiker en notemuskaat naar smaak, gestoofd.

717 Indische boerenkool (surrogaat)

Bestaat uit jonge laboe bladeren en aardappelen. Dezelfde bereiding als hutspot van peen en aardappelen, maar zonder uien.

718 Indische hutspot (surrogaat)

Bestaat uit rijpe gele laboe (walöh genaamd) met aardappelen gestoofd.

Nadat de laboe en de aardappelen met wat zout en water zijn gaar gekookt, giet men de aardappelen af, stampet ze fijn met de laboe, doet er specerijen bij en stoofet ze met bouillon en boter op. Men eet er versche of gerookte worst bij.

719 Hutspot van uien

Wordt, evenals de gewone hollandsche hutspot, van peen en aardappelen bereid.

Evenzoo maakt men:

hutspot van kool en aardappelen, en

hutspot van lobak en aardappelen.

720 Gestoofde bombay uien

De uien worden afgeschild, gestoofd in bouillon en met een saus van meel, bouillon, peper, notemuskaat en boter gebonden en in deze jus voorgediend.

De uien worden in hun geheel in kort nat met zout gekookt, terwijl dit water later bij de saus wordt gebruikt.

721 Sesawie

Is een surrogaat voor andjvie. Dezelfde bereiding als No. 714.

maakte vruchten, ook van vruchten in blik.

Het hoofdidée is de vruchten met suiker zoo lang te koken, tot het kooknat is ingetrokken en zich met de vruchten tot gelei heeft gevormd.

Zoo heeft men; *compôte mixte*, bestaande uit verschillende Europeesche vruchten (gedroogde) zooals appelen, peren, pruimen, abrikozen en jams.

Verder: b.v.

Ananas compôte, ramboetan compôte, guave- en zelfs pisang compôte, enz.

Om de compôte, zoo noodig te binden, gebruikt men weleens geklopte eierdooiers, sago of maïzena. Voor den smaak gebruikt men er ook, waar noodig, wat kaneel en citroensap bij. *Guave* is de djamboe bidji. De compôte maken van de djamboe bidji zonder pitjes.

ENKELE VERSCHE INDISCHE SURROGATEN VOOR HOLLANDSCHE GROENTEN EN INDISCHE GROENTEN EN SALADEN

- 711 **Gestooide pepaja** (als flauwe knolletjes)
Onrijpe pepaja's worden geschild en aan lange reepen gesneden, in water en zout gekookt en met een bloemkool-saus voorgediend.
- 712 **Gestooide jonge palmiet**
Wordt evenals de pepaja (hierboven) bereid.
- 713 **Zeer jonge djagoong korrels of pitten** (Surrogaat voor doperwtjes)
Die dus nog zoet van smaak en sappig zijn, worden in water met wat zout gekookt en verder als doperwtjes bereid. (Recept No. 695).
Men kan ze ook met aangengd meel met melk, boter en notemuskaat opstoven.
- 714 **Portelein** (Gélang, krokot)
Wordt goed uitgezocht, een paar malen gewasschen en met zout (niet met water) opgezet, tot ze gaar is. Daarna wordt ze met boter gestooft. Even voor het opdoen, doet men er een geklutst ei doorheen, om de groente te binden, of wat meel met melk aangeroerd.

zing, door midden gebroken; men kookt ze in water met wat zout gaar en laat ze op een vergiet uitlekken. Men stooft ze met boter op en strooit er wat fijngestampte notemuskaat over (dit naar eigen smaak).

726 Snijboontjes

Snijboonen worden eerst gewasschen en daarna fijngesneden (snijboonenmesje).

Men zet de boonen met weinig water, wat suiker, zout en een goede lepel boter op 't vuur en kookt ze langzaam gaar, nu en dan roert men er in, vervolgens doet men er naar verkiezing nog wat boter bij en wat geraspte noot. Warm opdienen.

727 Gevulde kropsalade en andijvie

Van de kropsalade haalt men de hartjes uit, de andijvie, als ook de salade worden van de oude en verdorde buitenste bladeren ontdaan. Daarna vele malen gewasschen, zoodat er geen zand meer loslaat.

Hierna bindt men de kropjes salade en de andijvie struiken met een touwtje, losjes dicht en kookt die kroppen, halfgaar, met veel water en zout.

Met een vergietlepel of schuimspaan haalt men ze uit 't kokende water en legt ze op een zeef, tot ze koud zijn geworden. Hierna ontdoet men de kropjes voorzichtig van de touwtjes en vult elk kropje (hetzij salade of andijvie, naar eigen verkiezing) met van te voren bereid rund- en kalfs- of kippengehakt, geen varkensgehakt. Daarna neemt men een vuurvaste schaal, doet hierin een paar lepeltjes boter en strooit hierover wat beschuitkruim. Nu vult men den schotel met de gevulde kropjes. Doet op elk kropje een tikje boter en overstrooit het met beschuitkruim. Giet er een kwart kopje water of melk overheen en laat het in een matige oven van boven iets lichtbruin bakken.

Warm voordienen.

728 Knolletjes of Lobak

De knollen worden dun geschild, gewasschen en in stukjes gesneden, tenzij men kleine knolletjes kan bekomen; die worden geschild en in hun geheel gekookt in water en zout. Men doet ze als ze gaar zijn op een vergiet om uit te lekken.

Nu neemt men een pannetje, doet hierin wat melk, boter en noot en stooft hierin de lobak gaar. Naar verkiezing kan men

Het spreekt vanzelf, dat voor deze Indische groenten en surrogaten het steriliseeren mede van kracht blijft. Waar groenten schaars zijn, kan men bijtijds van den overvloed conserveeren, om te dienen als er niets op de passers verkrijgbaar is en er ook geen toko's zijn.

VERSCHÉ HOLLANDSCHE GROENTEN

De meeste Hollandsche groenten worden met succes ook hier in Indië geteeld, waarvan de verscheidene groentenkweekerijen, die in Oost-, Midden- en West Java bestaan, het sprekend bewijs zijn.

De groenten die hier genoemd worden, zijn de meest eenvoudige en de meest gebruikte. Sommige groenten zijn slechts enkele weken, of iets langer te krijgen b.v. bloemkool, brusselsche spruitjes en tuinboonen.

722 Andijvie

Zie bldz. 235, kan men nadat ze gaar en afgegoten is, stoven in een sausje van melk, boter, een geklutst eigeel, zout en noot. Bij 't stoven, goed opletten en dikwijls omroeren. Warm opdienen.

723 Aubergines (als asperges gebruikt)

Aubergines of t rongs worden geschild en in de lengte doorgesneden, (b.v.b. in 5 of 6 lange stukjes). Deze stukjes kookt men nu in heet water en zout gaar (niet te gaar). Doet ze op een vergiet en rangeert ze daarna op een schaal. Men geeft er hardgekookte eieren en botersaus bij. Verder gebruik als asperges.

724 Bieten

Worden gaar gekookt. Aan de bieten moet men wat blad laten, en dat meekoken.

Zijn ze gaar en koud, dan schilt men ze. Zet nu een pannetje klaar, waarin men een weinig water doet en snijdt hierin de bieten fijn. Men stooft ze met wat zout, suiker, boter en azijn gaar. Wil men ze lekker stoven, dan mengt men wat meel of bloem met water aan en roert dit met nog een lepel boter door de biet; warm voordienen.

725 Boontjes

De boontjes worden gewasschen en afgehaald en, naar verkie-

733 Witte kool

Wordt fijngesneden en in water en zout gaar gekookt. Daarna roert men ze op een vergiet om uit te lekken. Men stooft ze met melk, noot en boter en dient ze warm voor.

734 Worteltjes (Peentjes)

De worteltjes worden geschraapt, gewasschen en met weinig water, wat zout, een tikje suiker, en boter (naar de hoeveelheid) opgezet, (voor den smaak doet men midden in de worteltjes een kleine bombay ui en laat die mee gaar koken, waarna men het er voorzichtig met een lepel uithaalt).

Zijn de worteltjes gaar, dan worden ze warm voorgediend met hier en daar een peterselie blaadje als versiersel.

Sommigen hakken de peterselle en koken ze apart gaar om ze daarna door de worteltjes te doen. Elk z'n smaak.

Nog een manier is om de worteltjes, nadat ze gaar zijn, met wat meel en water te binden en ze dan nog eens met wat boter door te stoven.

SALADEN

735 Haringsla

6 Haringen, 8 heele gekookte aardappelen, 6 hardgekookte eieren, 3 of 4 fijngehakte bombay-uien, $\frac{1}{2}$ fijngehakte ananas, 1 à 2 bieten in 't zuur, die fijngehakt worden, augurkjes in 't zuur aan schijfjes gesneden, peper en zout, olie- en azijnsaus (zie No. 639).

De haringen worden schoongemaakt, van de graten ontdaan en het vleesch op een schaal gerangeerd; vervolgens de fijngehakte hoofdbestanddeelen er vaksgewijze en afwisselend omheen geschikt. Vier eieren worden gehakt en bij die schikking gebruikt; de andere twee eieren zijn voor de saus. Men versiert den schotel met fijne slablaadjes en, bijaldien er kuit of hom in de haringen is, wordt dit ook als versiering langs de vakjes gerangeerd. Wordt deze salade bereid, dan wordt alles door elkander geroerd en met de saus en specerijen vermengd.

736 Huzarensla

Wordt van overgeschoten, aan kleine stukjes gesneden, vleesch, fijngehakte uien, overgeschoten gesneden aardappelen, augurk-

ze binden met meel met wat melk aangemaakt. Men roert dit dan met nog wat boter door de nog warme knollen.

729 Kool

Witte of groene kool kan men ook in z'n geheel laten, de buitenste harde bladeren er afnemen en van boven in de kool een diep kruis snijden of de kool in twee helften snijden. Daarna kookt men de kool in zout en water gaar, laat ze op een vergiet uitlekken, doet ze daarna op een met boter bestreken vuurvaste schaal en overgiet ze met een bloemkool-saus. Warm voordienen.

730 Peulen (Katjang kaprie of pollong)

Peulen zijn op de meeste plaatsen op Java verkrijgbaar. De peulen worden gewasschen en vervolgens afgehaald. Met water, zout, suiker en boter gestoofd. Men mag er niet teveel water bijdoen. Vervolgens dient men de peulen voor met, naar verkiezing, geraspte notemuskaat er door gedaan te hebben.

731 Postelein, krókót of gélang

Postelein is overal in Indië te bekomen. Het is een zeer gezonde groente.

De postelein wordt goed schoon gewasschen, vervolgens in weinig water met zout, gaar gekookt en daarna fijngehakt en op een zeef gedaan om uit te lekken. In een pannetje doet men (naar de hoeveelheid groenten) 1 à 1½ eetlepel bloem of meel en roert dit met wat melk aan (of water), doet er 1 à 1½ lepel boter in en vervolgens de postelein die men al roerende flink er in opstooft. Bij het opdienen raspt men er wat notemuskaat over en roert dit nog eens flink door elkaar.

732 Spinazie, bajem

Een hoeveelheid spinazie wordt flink schoongewasschen, daarna met water en zout gaar gekookt. De groente doet men op een zeef om uit te lekken en hakt ze vervolgens fijn.

In een pannetje doet men (naar verkiezing) wat melk en een lepel boter en stooft hierin de spinazie. Is ze soms nog te nat, dat al 't water er niet voldoende is uitgelekt, dan kan men er wat meel doorroeren en nog wat boter. Men kan er geraspte notemuskaat (voor den smaak) doorheen doen. Wanneer men ze in de schaal voordient rangeert men er schijfjes gebakken brood op en hier tusschenin parten gesneden hardgekookte eieren.

... en de prj door en overgiet hiermede de boonen op de schaal. Om de witte boonen rangeert men afwisselend de plakjes eieren, tomaat en de augurkjes en peterselie-blaadjes.

741 Kropsalade (Gewone)

4 à 5 Kropjes salade, peper, zout en suiker naar smaak, azijn, citroensap of wijn, (kétjap), mosterd, gesmolten boter of slaolie, 'n paar hardgekookte eieren.

Blaadjes van de kroppen afnemen, de nerven uit de blaadjes; men wascht ze flink en perst ze goed droog uit.

Eén ei wordt fijngevreven met de specerijen en wat azijn, citroensap of wijn. Men roert dit papje door de bladeren en voegt er, al roerende, al het overige door. (Fatigeeren van de salade). Bovenop versiert men de sla met in vieren gesneden eieren.

742 Paprikasalade

3 of 4 Ketimoens, 3 à 4 tomaten, 3 à 4 fijngesneden groene of roode lomboks zonder pitjes, 4 à 5 zeer fijngekapte bawang-mérah, 1 lepel fijngehakte peterselie, 2 lepels fijngesneden uitjes in 't zuur, zout, olie, azijn.

Komkommers schillen, aan plakjes snijden, zouten en op een zeef laten uitlekken. Hetzelfde doet men met de tomaten. In een schaal of kom legt men deze beide groenten laag om laag, en afwisselend met de uien, peterselie, de gesneden lomboks en het zuur. Bovenop peper en zout.

Alles overgieten met wat azijn.

Even vóór het rond dienen wordt deze salade aangemaakt, door alles door elkander te roeren (fatigeeren).

743 Tomaten salade

4 à 5 Groote tomaten, azijn, zout en peper, (citroensap), fijngesneden niet te rijpe mangga.

Tomaten even in heet water dompelen en het huidje er af trekken. Laag om laag legt men dan schijven tomaten, afwisselend met mangga.

Men begiet ze dadelijk met azijn of citroensap. Bovenop peper en zout en, bij het voordienen, de salade aanmaken: alles door elkander roeren.

jes, fijngesneden biet in 't zuur, hardgekookte, fijngemaakte eieren en mayonnaise-saus gemaakt.

Alle bestanddeelen worden, met het vleesch in 't midden, in vakjes op een schotel gedaan. Verder gegarneerden toebeleid als de haringsala; men gebruikt er mayonnaisesaus bij.

737 **Taugé salade**

Bij gebrek aan versche salade of andijvie, kan men gevoeglijk taugé gebruiken.

De taugé wordt, evenals de Chineezen bij de bahmie doen, een paar minuten in goed kokend water gedompeld, daarna van de knopjes ontdaan, en verder als salade toebeleid en voorgediend.

738 **Andijvie salade**

Andijvie, biet in 't zuur, peper, zout, olie- en azijsaus.

De andijvie wordt schoongemaakt, van de stronken ontdaan en evenals kool, ragfijn gesneden. De biet wordt fijngenhakt, met de andijvie goed vermengd en dit alles verder als salade toebeleid.

739 **Boontjes salade**

Versche boontjes worden eerst in water en zout gaar gekookt.

Spercie-boontjes uit blik zijn dadelijk voor salade geschikt.

Overigens dezelfde bereiding als hierboven.

740 **Witte boonen salade**

½ Liter (of meer) gekookte witte boonen en een sausje van: 1 hardgekookt ei, 2 lepels slaolie, 3 lepels azijn, 1 lepel mosterd, peper en zout en iets suiker naar smaak, een gehakt uitje en 1 stukje prij of koetjal fijngenhakt, peterselie-blaadjes; garnement: schijfjes hardgekookte eieren, augurkjes in 't zuur, dunne tomaten-schijfjes.

De witte boonen, die één nacht te voren geweekt zijn en daarna gaar gekookt en met boter opgestoofd, worden pyramidegewijze op een schaal geschikt en met een salade saus overgoten. Het hardgekookte ei wordt fijngesneden en met den azijn aangeroerd. Door dat papje wordt de aangemaakte mosterd, de suiker en de specerijen gedaan; hierna roert men er het

jaren bezig gehouden met de bereiding van smakelooze en bijna reuklooze olie, boterolie, die zich thans in Indië reeds een goede plaats heeft veroverd.

ENKELE BOTERBEREIDINGEN

747 Chutney boter

Gelijke deelen chutney en boter, mosterd en citroensap.

Op elke 4 lepels chutney één eetlepel mosterd. Men stampt boter, chutney en mosterd goed door elkaar, tot de chutney zich goed met de boter heeft vermengd; dan druppelt men er citroensap over.

748 Boter met geklopte eierdooiers

$\frac{1}{4}$ Pond gewasschen boter, 1 eetlepel mosterd, $1\frac{1}{2}$ theelepel slaolie, 1 geklutste eierdooier, zout en peper.

Men klopt de boter tot ze wit ziet; roert er dan den geklutsten dooier door met mosterd, peper en zout, vervolgens de slaolie en roert nogmaals alles innig dooreen.

Deze beide botersoorten gebruikt men bij sandwiches waarop men ossentong, kip, ham of koud wild doet.

749 Peterselie boter

1 Kopje vol gewasschen boter, 1 eetlepel zeer fijngehakte peterselle, 'n paar druppels citroensap.

De boter wit kloppen, dan de peterselie er door roeren en hierover een paar druppels citroensap persen.

Te gebruiken bij sandwiches met kip. Ook bij visch, bij tomaten en komkommers.

750 Kunstboter

Goed bij gebrek aan boter, b.v. op de buitenbezittingen, ook bij kinderoppartijtjes.

Voor een groote hoeveelheid, brengt men 1 liter melk aan de kook: vervolgens klopt men 3 eierdooiers en roert deze met een weinig melk en 1 ons tarwebloem tot een pap.

Nu roert men deze pap met $\frac{1}{2}$ lepel boter en $\frac{1}{4}$ theelepel zout langzaam en voorzichtig door de kokende melk, zet de melk dan af en roert ze tot de boter dik wordt.

744 Bouquet garni

Dient om bouillon, sausen en jus te kruiden. Men maakt dit „bouquet” van peterselie, daon salam en een weinig tijm, welke drie bestanddeelen door een draadje of wat bindgaren bij elkander worden samengebonden en in den bouillon, de saus of de jus worden meegekookt.

745 De boter in Indië

In dit land, waar de boter meestal zacht is en, door haar groot zoutgehalte, niet geschikt is voor het bereiden van deeg of van gebakken, moet men haar eerst de ondervolgende bewerking doen ondergaan, alvorens ze voor genoemde bestemming te gebruiken is.

Men doet de boter in ijswater en kneedt ze aanhoudend met de hand, tot ze hard wordt en de zoutdeelen er zooveel mogelijk uit zijn geperst. Daarna haalt men de boter uit het ijswater, dat men, gedurende de bewerking, eenige malen vernieuwd heeft.

Dan eerst kan men de boter met het meel of met het deeg vermengen. Men legt, na de vermenging, het deeg in de ijskist of op een koele plaats, tot men het gaat gebruiken.

Deze bewerking van de boter wordt voor het feuilletée-deeg ten zeerste aanbevolen. Heeft men geen ijswater, dan gebruike men frisch, koud water, dat telkens ververscht wordt. Men wringe zoo lang, tot de boter dik wordt en de zoutdeelen er zooveel mogelijk uit zijn verwijderd.

Nog beter, dan het voorgaande, wordt aangeraden de boter, die voor feuilletée-deeg (No. 991) moet dienen, eerst te smelten, ze dan goed af te schuimen, het waterig gedeelte, dat boven drijft, voorzichtig af te gieten en dan de boter koud te laten worden. Als men de boter daarna in de ijskist zet, kan men ze, als ze hard is geworden met het meel vermengen (hakken).

746 Oliesoorten en boterolie

De meest gebruikte oliesoort in Indië, speciaal voor de Indische keuken is de klapperolie. Heeft men niet de beschikking over boter, dan moet men zich wel met klapperolie behelpen en heeft daarbij de kans dat de daarmee bereide gerechten spoedig ranzig of tengih worden. Echter heeft men zich de laatste

heeft zich de industrie van het pisangmeel zeer ontwikkeld. Het wordt daar, onder den naam van *musarina*, op verschillende wijzen gebruikt, voornamelijk gekookt met melk, water en suiker, bij bouillon, enz. (Zie Dr. H. Blink).

De banaan uit de West is dus eigenlijk iets anders dan onze pisang in Indië.

755 Casseripo

(West-Indische soja). Bittere cassave (obi benggala, ketella-pohon) en water.

De wortels van de bittere cassave (vergif), die diep onder den grond groeien en van verschillende grootte zijn, evenals de arrowrootwortels, moeten 6 à 9 maanden oud zijn. Na te zijn schoongemaakt, worden die wortels geraspt, het raspsel in lange gevlochten bamboe mandjes gedaan en daar een weinig water op gegoten. Dat water lekt dan uit de mandjes, welke men ophangt en waaraan van onderen zware gewichten (steen) zijn gehangen. De gevlochten mandjes verwringen zich, door het gewicht, in de lengte en persen alzoo het sap vanzelf uit, dat opgevangen wordt.

Het vocht, dat er geelachtig wit uitziet, wordt dan, als men er een voldoende hoeveelheid van heeft, zoo lang gekookt, tot het eindelijk erg donker gekleurd en dik strooperig is. Van een mandje van ± 1 dm doorsnede en 5 dm lengte verkrijgt men ten hoogste één kopje vol gekookt vocht, dat men casseripo noemt.

Het is zoetig van smaak, dient tot conserveeren van vleesch, visch en gevogelte (in West-Indië) en moet in smaak de soja overtreffen.

Men koopt in Suriname gewoonlijk de casseripo van de negers, per vierkante flesch.

Door het koken verdwijnen al de zeer giftige bestanddeelen van de bittere cassave. Het is noodzakelijk het cassavevocht te koken tot het zoo dik wordt als stroop.

Bij ons, in Indië is deze plant bekend als ketella-pohon (of in 't Javaansch *Obi-Dandel*, naar den Gouverneur-Generaal Daendels, die ze, onder meer nuttige en onnutte zaken, op Java heeft ingevoerd).

756 Friture

(Zie Olie). Is een benaming van vet, in het algemeen, om er

751 Roode boter (Kreeften boter)
Boter, gekookte kreeftenschalen.

De schalen der kreeften worden zoo fijn mogelijk gestampt, daarna in ruim boter gesmoord of gekookt, tot de boter rood begint te zien. Hierna zeeft men dit en gebruikt men deze boter om jus, sausen of soepen rood te kleuren. Bijvoorbeeld bij nagemaakte schildpadsoep. (Recept No. 163).

752 Kokskruiden

10 Gram witte peperkorrels, 15 gram notemuskaat, 15 gram kruidnagels, 5 gram tijm, 5 gram daon salam, $2\frac{1}{2}$ gram roze-marijn, $2\frac{1}{2}$ gram mariolein.

Al deze ingrediënten worden, voor zooverre het de bladeren betreft (n.l. de vier laatstgenoemde bestanddeelen) gedroogd en met de peperkorrels, kruidnagels en notemuskaat fijngestampt. Daarna zeeft men het poeder en bewaart dit, voor voorkomende gevallen, goed in flesschen of blikken bussen.

De kruiden of bladeren, die niet op den pasar verkrijgbaar zijn, worden, op aanvraag, uit de apotheken verstrekt.

753 Paprika (Hongaarsche toespijs)

Eigenlijk niets anders dan tot poeder gestampte lombok. Men verbouwt n.l. in de Zuid-Europeesche staten de Spaansche pepersoorten, tegenwoordig zelfs des zomers in Nederland, en onder die bijzondere benaming komt ze bij de Hongaren als prikkelend (ook bederfwerend) middel voor, bij vleeschpijzen. Van de Cayenne- en Cuba-peper wordt eveneens paprika bereid. Behoort tot het geslacht der *caspicum*. (Casp: annum).

754 Bacove (Pisangmeel)

Dit is de naam dien men geeft aan het meel, uit de banaan of pisang-kapok verkregen.

In West-Indië bereiden de inboorlingen ook *tomtom*, door de pisang-kapok nog niet gaar te koken en te stampen tot een stijf deeg. De *gongotee* is ongeveer hetzelfde als de bacove. De pisangs worden in de lengte gesneden, in de zon gedroogd, gestampt en gezift. Het is het hoofdvoedsel voor de kinderen. Hoewel de bacove als groot handelsartikel niet aan de verwachting heeft voldaan, is zij, wegens hare lichte verteerbaarheid, het geschiktst als kindervoedsel. In Centraal-Amerika

moet de andere pan met kokend water gevuld zijn, omdat er anders te veel warmte aan de spijs onttrokken wordt, wat het gaar worden belemmert.

2e. de pan moet goed gevuld zijn.

3e. de spijsen moeten op het vuur $\frac{1}{8}$ van den tijd, waarin ze anders gaar zijn, op het vuur voorkoken; daarna moet het pannetje vlug in de hooikist; de kist goed gesloten.

4e. Voor het gaar worden in de kist ongeveer 3 maal den gewonen kooktijd te rekenen.

5e. De spijsen worden met minder water dan gewoonlijk opgezetz. ($1\frac{1}{2}$ minder).

759 Aardappelenkorst (over pasteien)

Gekookte aardappelen, 2 lepels boter, 1 à 2 eieren, afhingende van de hoeveelheid aardappelen, 2 theelepels zout, $\frac{1}{2}$ theelepel peper.

De aardappelen worden fijngemaakt, de eieren geklutst en er doorheen geroerd met de boter, het zout en de peper, Daarna rolt men dit deeg uit op een plank en legt er een laag van op de te maken pastei.

760 Aardappelenpurée

Dezelfde bestanddeelen, bovendien nog 1 à 2 kopjes melk, notemuskaat.

Bereiding dezelfde als hierboven; men voegt dan de melk en notemuskaat bij het deeg en mengt alles goed door elkander. In een purée-schotel verder opstoven.

761 Eiwit tot „sneeuw” geklopt

Is versch eiwit, zoolang geklopt, dat het een op sneeuw gelijkende massa wordt.

Wanneer het eiwit niet dik en wit genoeg wil worden, doet men er één of meer druppels azijnzuur (essence) en een weinig poedersuiker bij en klopt het voortdurend, tot het stijf wordt.

762 Fines herbes

Peterselie, dragon, kervel, een ui.

Men hakst deze groenten, zoo ook de ui zéér fijn, mengt ze daarna goed dooreen en gebruikt er, naar smaak, zooveel van

mede te bakken, hetzij beignets, danwel fleurons, vleeschballen, gebakjes, vleesch, enz.

Het bestaat uit half reuzel en half boter danwel uit boter alléén of varkensvet alléén.

Het vet wordt zoo klein mogelijk gehakt, in een ijzeren pan opgebraden, de stukjes er uit geschept en het vet gezift, dat men dan in een flesch of kruik kan bewaren, om het te gebruiken.

(Boter wordt gesmolten, waarna men het laat bezinken en er het bovenste afschept).

757 Kleursels (voor soepen of sausen)

2½ Ons broodsuiker, van zéér goede kwaliteit, wordt in een goed pannetje van het beste émail gesmolten tot ze bruin is geworden. Hierbij voegt men 2 kopjes water, laat alles koken, tot de suiker, al roerende geheel is versmolten. Men bewaart het kleursel in stopflesschen.

Bij het kleuren van saus of soep moet men een scheutje uit de flesch daarbij doen. (*Bruin*).

Het kleuren van enkele sajors en heete soepen geschiedt, door zéér fijngeesneden lomboks, waarvan de pitjes zijn uitgehaald, fijn te stampen, daarna dit met boter op te braden en vervolgens door de sajur, de soep (of den bouillon) heen te roeren. Alle analine kleurstoffen zijn schadelijk.

Goed zijn; caramel, vermos, karmijn, cochenielje, spinaziegroen, koenjit.

758 De hooikist

Een in de laatste jaren uit Denemarken ingevoerde nieuwigheid is de hooikist.

Ze bestaat uit een houten kistje dat van binnen stevig met hooi is opgevuld (gedroogd gras) en overtrokken met grof zaklinnen, ook het deksel. In de kist is ruimte voor het plaatsen van een of meer pannen.

De theorie, waarop het gebruik van de hooikist berust, is het feit dat de hooi een slechte warmtegeleider is en dus dat spijzen in de kist gaar worden, ook al bereiken zij het kookpunt niet, als zij maar lang genoeg zijn blootgesteld aan een hooge temperatuur.

Men zorge dat:

1e. de pan precies in de opening in 't hooi past; heeft men plaats voor 2 pannen en gebruikt men slechts één pan, dan

in soep of bouillon gekookt. Bij zorgvuldige behandeling kunnen deze noedels langen tijd bewaard blijven, evenals macaroni, Soms worden zij in boter gebraden en vormen dan een ware lekkernij, die weinig wordt overtroffen door andere meel-spijzen.

765 Vermicelli

Een pond tarwemeel, zes eieren, water.

Het meel wordt met wat water tot deeg gekneed, zooals men brooddeeg verwerkt. Om het geel te maken, voegt men bij één pond meel zes eieren. Sommigen mengen er, in plaats van eieren, saffraan door.

Het deeg wordt eenige uren achter elkander goed gekneed, gebroken, dat is met kracht van elkaar gescheurd en dan weer saamgevoegd, daarna in een houten spuit gedaan, die van voren een plaat met kleine gaatjes heeft, waardoor het deeg langzaam, met een houten stamper, wordt uitgedrukt. Dit komt dan als fijne draden te voorschijn en wordt in een zeef opgevangen. Men zorgt de vermicelli op een open, luchtige plaats (in de zij- of achtergalerij) te maken zoodat, bij het uitspuiten, de draden door den wind kunnen bekoeld worden en niet aan elkaar kleven. Deze vermicelli droogt zeer snel door de luchtstrooming. Als ze droog is, is ze voor dadelijk gebruik geschikt.

766 Dragon-azijn

Twee kopjes vol gedroogde dragon, een flesch azijn.

De dragon wordt fijngesneden, in een flesch gedaan en deze vol azijn gegoten. Vervolgens wordt de flesch goed dichtgemaakt, de kurk gelakt, of, nog beter, met gesmolten was overdekt, terwijl de flesch gedurende acht dagen aan de warme zon wordt blootgesteld. De azijn wordt nu en dan goed geschud.

767 Kruiden-azijn

Drie flesschen azijn, 4 lomboks, 15 gram venkel (adas), 25 gram mosterdzaad, 12½ gram gedroogde djahé, 12½ gram heele peperkorrels, 7½ gram kruidnagels, 5 gram daon salam, 37 gram pimpernel en 75 gram dragon.

De verschillende specerijen worden met de opgegeven hoeveelheid azijn even te samen opgekookt in een pot, die behoorlijk

als noodig is, bij omelette, koude spijzen of ook bij enkele sausen. (Zie o.a. recept No. 549).

763 Rijst

De Russisch-Japansche oorlog vestigde de aandacht der beschaafde wereld op het bijzondere uithoudingsvermogen der Japansche soldaten. Men heeft dit, na allerlei proeven en onderzoeken, toegeschreven aan de voedingswaarde van de rijst. In de Vereenigde Staten en in Europa wordt de rijst gewoonlijk beschouwd als een minderwaardig voedsel, dat bijna niets anders bevat dan zetmeel. De rijst in Europa wordt n.l. zoo van de voedende bestanddeelen ontdaan, door builen en ontbolsteren, dat er weinig overblijft van de binnenste en buitenste omhulsels der korrels, welke bruingekleurde omhulsels ongeveer 12% eiwitstoffen en een aanzienlijke hoeveelheid phosphorzuur bevatten.

En daarin zit juist het verschil tusschen de Indische onbewerkte rijst en de rijst, zooals zij in Europa ter markt komt. Iedere Hollandsche huisvrouw weet dat er enorme prijsverschillen bestaan in rijstsoorten, welke prijzen varieren tusschen $\pm$ 8 cts en zelfs 24 cts per pond.

Die duurder rijst is geglansd en zoogenaamd „getrokken“, zoodat de korrel veel grooter is, als 't ware opgeblazen. Dat komt door het mallen (ajak) van de korrels, die géolied worden. Eigenlijk is in Europa de goedkoopste onbewerkte rijst de beste en makkelijkst verteerbare.

764 Tagliatè

(Italiaansche noedels, meelspijs). Eenige verse eieren, wit meel.

De eieren klutst men in een schotel, maar niet tot schuim, en voegt er daarna zooveel wit meel bij, als noodig is om er een deeg van te kneden. Dit deeg wordt met den rolstok behoorlijk verwerkt en tot zéér dunne platen uitgestrekt. Vervolgens legt men 10 of 12 zoodanige platen op elkander en snijdt ze met een scherp mes in zeer fijne draden. Deze draden, die niet op elkander mogen kleven, worden op een bord of schoon papier gelegd en in de lucht gedroogd.

Deze soort van noedels, bij de Duitschers bekend als *Schutt-nudeln*, worden op verschillende wijzen bij het eten aangewend. Ze worden, inplaats van brood, bij melkspijzen gebruikt en ook

Is de azijn koud geworden, dan giet men dezen over de uitjes, die men in een stopflesch heeft gedaan.

772 Atjar biet

Eenige bieten, een paar schijfjes djahé, 2 of 3 kruidnagels, een flesch azijn.

De bieten worden eerst goed schoongewasschen, daarna in hun geheel ruim een half uur gekookt, tot ze gaar zijn. Laat ze vervolgens koud worden, waarna men ze schilt en verder in vierkante of ronde stukjes snijdt. De azijn wordt met de djahé opgekookt; daarna laat men hem afkoelen en giet men dit vocht over de stukken biet, die men tevoren in een stopflesch heeft gedaan, met wat kruidnagels en eenige peperkorrels. De flesch worde goed dicht gemaakt.

773 Atjar blimbing

Twee borden vol groote blimbing-asem, 3 lepels fijngesneden lombok, 1 eetlepel fijngesneden gember, evenveel bawang-poetih, zout naar smaak, 1 flesch azijn, 2 eetlepels fijngemaakte mosterd, 2 eetlepels koenjit-poeder, 1 lepel fijngestampde bawang-poetih, $\frac{3}{4}$ lepel boemboe-djahé, 2 eetlepels sla-olie.

De blimbing-asem wordt over de lengte middendoor gesneden, in een paso gedaan, met zout bestrooid en toegedekt met pisang-bladeren, waar bovenop een steen. Laat dit zoo een nacht staan. Vervolgens haalt men de blimbings er uit en droogt ze twee dagen in de zon, zoo ook de fijngesneden lombok, gember en bawang-poetih.

Daarna doet men laag-om-laag, de blimbings en de gedroogde kruiden in een stopflesch, en hieroverheen den fijngemaakten mosterd.

De azijn wordt gekookt met de vooraf in sla-olie gebakken kruiden, daarna gezeefd, afgekoeld en eindelijk over de blimbing gegoten.

774 Atjar djagoeng

Eenige zeer jonge djagoengs ($\pm$ 10 stuks), dragonazijn, zout, eenige witte peperkorrels, ($\frac{1}{2}$ lepel selasi pitjes), 1 lombok.

De djagoengs worden met zout goed ingewreven en laat men

gesloten is. Daarna laat men dit nog een uur trekken, zonder te koken. Vervolgens giet men alles over in een paso, dien men goed toedekt en eenige dagen (4 à 5) laat staan. Giet eindelijk den azijn door een zeef in flesschen, welke men goed dichtkurkt.

768 Zoet-zuur azijn

Eén liter hollandsche azijn, 1½ pond suiker, 5 gram kruidnagels, 10 gram pijp-kaneel, 25 gram gedroogde djahé, 1 citroenschil.

Deze ingrediënten worden met den azijn opgekookt en het mengsel daarna gezeefd. Men gebruikt dezen azijn bij komkommers, lobi-lobi, jonge mangga, enz.

769 Mosterdzuur-azijn

Kruiden-azijn, mosterd-poeder en kerrie-poeder.

Beide poeders roert men goed door elkander, van elke soort poeder ¾ kopje. Vermeng dit vervolgens met een liter kruidenazijn, kook dit even op, tot het dik wordt en giet het daarna over het in te maken zuur.

ZUREN EN ATJARS

770 Atjar ananas

Een groote ananas, 1 flesch javaansche azijn, eenige peperkorrels en eenige kruidnagels.

De ananas wordt in kleine vierkante stukjes gesneden, in elk stukje wordt een kruidnagel gestoken. Doe daarna de stukken in een stopflesch, kook den azijn en giet dezen, zoo warm mogelijk, met eenige peperkorrels, over de stukjes ananas.

771 Atjar bawang-timor

20 à 30 Bawang-timor, zout; de boemboe: 6 bawang-mérah, 3 sioonga bawang-poetih, 3 uitgehaalde kemiries, ¼ vingerlengte koenjit, ¼ vingerlengte djahé, azijn, olie.

Schil de uitjes met een scherp bamboe, wrijf ze goed in met zout en droog ze in de zon. De boemboe worden samen fijn-gestampt, in de olie gefruït en met den azijn opgekookt.

aangelengd. De flesch wordt eerst dichtgemaakt, als de azijn koud is geworden.

777 Atjar kirai isi

Eenige groote kirai's, welke geschild en uitgehold worden.
Het vulsel van de kirai's bestaat uit: 2 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 1 eetlepel fijngesneden djahé, een stukje koenjit ter halve vingerlengte, 4 à 5 uitgehaalde kemiries.
Een eetlepel sla-olie, een weinig taugé, 1 lepel fijngesneden lombok.
Een flesch azijn, opgekookt met wat fijngesneden djahé, bawang-poetih en een stukje koenjit.

De kirai's vult men met zout en laat ze aldus een nacht liggen; den volgenden dag laat men het zout er uit loopen, wast de kirai's af en droogt ze in de zon.

Daarna stampt men het vulsel der kirai's bij elkander fijn en braadt ze in de olie op. Voeg hier een flesch azijn bij, zeef dit daarna en leg den azijn apart.

De gezeefde kruiden vermengt men vervolgens met de taugé en lombok en vult hiermede de kirai's, welke men dichtbindt. Vervolgens kookt men den azijn met de laatstvermelde kruiden en giet dit eindelijk over de kirai's, die in flesschen zijn gedaan.

778 Atjar boros koentji

Temoe koentji (hoeveelheid naar verkiezing), zout en (gekruiden) azijn.

De temoe koentji wordt geschild, maar de stelen er aan gelaten, daarna even in water gekookt, er uitgehaald en dan 24 uren in zout gelaten. Daarna er uithalen en goed laten uitlekken.

Dan doet men de temoe koentji — of boros — in flesschen en giet er den vooruit gekookten en daarna koud geworden azijn over.

779 Atjar kembang pepaja

Pepaja-bloesems (hoeveelheid naar verkiezing), bestanddeelen gelijk aan recept No. 778.

Bereiding als van de Atjar boros koentji (recept No. 778).

ze zoo een nacht staan. Daarna doet men ze op een tangkok, laat ze uitdruipen en veegt ze af.

Den azijn kookt men met al de overige ingrediënten, zift hem daarna, laat hem dan bekoelen en overgiet er de djagoengs mede, die men in een stopflesch heeft gedaan.

775 **Atjar djerok-nipis**

Eenige djerok-nipis, 1 flesch javaansche azijn, een stukje gebrande koenjit, een paar schijfjes djahé, een paar lomboks zonder pitten, tien kruidnagels, zout.

De djeroks worden zeer dun geschild of afgeraspt, een nacht in water met zout geweekt en den volgende dag, vóór de bereiding, kruisgewijze, aan een zijde, gesneden. Vervolgens worden zij wederom met zout (nu droog) in een paso gedaan, met een zwaren steen er bovenop. Na twee dagen haalt men de djeroks weder te voorschijn, perst er het sap en haalt er de pitten uit en droogt ze twee dagen in de zon.

Kook nu den azijn met de verder opgegeven ingrediënten, doe de djeroks in stopflesschen en giet er den azijn overheen.

776 **Atjar djerok-nipis di isi**

Eenige djerok-nipis, een bordje vol fijngesneden lombok, twee bordjes vol fijngesneden djahé, een weinig zout, een flesch javaansche azijn, 2 eetlepels fijngestampte koenjit, 2 eetlepels fijngesneden lombok, 1 eetlepel fijngesneden djahé, 1 theelepel fijngesneden bawang-poetih, 2 lepels sla-olie, een weinig mosterd.

De djerok-nipis ondergaan dezelfde bewerking als hierboven; daarbij wordt het hart uit de djeroks gehaald en deze met zout gevuld; vervolgens doet men de djeroks in een paso, dekt ze met een pisangblad, waarboven een zware steen en laat ze zoo, toegedekt, drie dagen staan.

Daarna perst men het zout uit de djeroks en laat deze drie dagen in de zon drogen. Tegelijkertijd droogt men ook de fijngesneden lombok en djahé, die tevoren ook een nacht in zout gestaan hebben. Na de drie dagen vult men de djeroks met deze gedroogde specerijen.

Nu kookt men den azijn met de verdere kruiden, die vooraf in de sla-olie zijn gebraden, zeeft dit, doet de djeroks in een stopflesch en giet hierover den azijn die met wat mosterd is

780 Atjar ketimoen I

Eenige ketimoens, 6 schijfjes laos, een stukje fijngesneden koenjit, een paar sioongs fijngesneden bawang-poetih, een paar schijfjes djahé, een paar lomboks, 1 flesch hollandsche azijn, 1 lepel sla-olie.

De ketimoens worden gewasschen, een diep kruis over de lengte gesneden, een nacht in zout water gedaan en den volgenden dag in de zon gedroogd.

De kruiden, behalve de lomboks, worden met elkander fijngestampt, in de olie gebraden, daarna de azijn er bijgevoegd en dit alles opgekookt. Als de azijn kookt, voegt men er de ketimoens bij en laat dit zoo koud worden. Daarna doet men er de lomboks bij.

781 Atjar ketimoen II

Tien ongeschilde ketimoens; de volgende kruiden, die men fijnstampt: 10 uitgehaalde kemiries, 10 bawang-mérah, 5 sioongs fijngesneden bawang-poetih, twee stuks gebrande koenjit, elk ter vingerlengte; één evengroot stukje djahé; 2 eetlepels olie. Vervolgens een flesch javaansche azijn, 2 eetlepels lombok zonder pitten, 2 eetlepels witte suiker.

De ketimoens worden aan stukken (van een vingerlengte) gesneden, met grof zout vermengd, in een paso gedaan met een zwaar gewicht er bovenop, en zoo een paar uur gelaten. Daarna neemt men de stukken er uit en wast ze goed af.

De fijngestampte kruiden worden in de olie gebraden, daarna met den azijn opgekookt, waarbij de lombok en de suiker. Nadat de ketimoen goed van het zout en het water is ontdaan, doet men dit in den nog warmen azijn en laat alles zoo bekoelen.

Deze atjar kan niet lang bewaard blijven.

782 Atjar lombok idjoe

Groene groote lomboks, zout, azijn.

Van de groene lomboks snijdt men de puntjes af, legt ze een nacht in zout en, den volgenden dag, een paar uren in de zon.

Daarna kookt men den azijn, doet de lomboks in een flesch en giet hier den azijn (koud) overheen.

- 791 Zuur (mosterd-) van komkommers**
Twintig ketimoens, 1 blikje mosterd (Colman's), 1 flesch azijn, zout.

De ketimoens, worden geschild, van de pitten ontdaan en in kleine vierkante stukjes gesneden. Deze stukjes doet men met zout in een paso en laat ze, zoo, twaalf uren staan. Hierna giet men het pekelwater af en droogt de stukjes met een doek. Maak den azijn aan met den mosterd, kook dit tot het dik wordt en doe hierin de stukjes ketimoen. Laat dit nog even koken, tot het opborrelt, zet het daarna af en laat het koud worden. Hoe ouder het zuur wordt, hoe aangenamer het van smaak is.

- 792 Sjambul van komkommers**
Eenige groote ketimoens, pekelwater, heele peperkorrels, eenige blaadjes dragon, 1 theelepel fijne kerriepoeder, azijn.

Schil de komkommers over de lengte in het rond, tot aan de zaadjes, rol daarna het geschilde in elkander en snijd ze overdwars in schijven, waardoor men lange draden krijgt, welke gedurende 24 uren in de pekel gelegd worden. Hierna kookt men den azijn met de kruiden op, haalt de komkommers uit de pekel, doet ze in flesschen en giet hier den azijn op.

- 793 Zuur van bawang-mérah (Sjalotten)**
Een bordje vol geschilde bawang-mérah, peperkorrels, een lombok, azijn.

De bawang-mérah worden, nadat de azijn met de peperkorrels en de lombok is gekookt en afgekoeld, in den azijn gedaan, vervolgens in stopflesschen bewaard.

- 794 Zuur van bawang-timor (Witte uitjes)**
Dezelfde bestanddeelen, maar nu witte uitjes. Deze moeten met een hoornen mesje worden geschild, daar zij anders zwart worden. Bij den azijn voegt men, naar verkiezing en naar smaak, een weinig suiker.

Bereiding evenals van de Bawang-mérah, (recept No. 793).

plaats van mosterd, evenveel lombok-pitjes.

Bereiding dezelfde als hierboven (No. 785). Voor liefhebbers kan men ook tjabé-rawit bij de reboeng voegen.

787 Atjar-taugé

Taugé, hoeveelheid naar verkiezing, zout en (gekruide) azijn.

Bereiding evenals van de Atjar boros-koenjit. (No. 778).

788 Atjar-tjampoeradoek

Allerlei fijngesneden groenten, met de volgende boembœ's: 4 sioongs bawang-poetih, 4 groote lomboks, 10 bawang-mérah, 2 ons gemalen mosterdzaad, een stuk gember (ter vingerlengte) fijngesneden, 1 volle theelepel fijngeraspte koenjit, zout naar smaak, 2 of meer flesschen azijn, sla-olie.

De groenten worden even opgekookt en daarna in de zon gedroogd. De bawang-poetih wordt fijngesneden en in de olie bruin gebraden. De overige kruiden worden samen fijngestampd en in den azijn opgekookt, daarna de azijn gezeefd en de gebraden bawang-poetih er bijgedaan. De groenten doet men in stopflesschen en giet er dezen azijn op.

789 Atjar-tjampoeradoek-blanda

Allerlei soort fijngesneden groenten, 1 lepel fijngesneden bawang-poetih, 1 lepel fijngesneden djahé, 1 lepel fijngesneden koenjit, 1 flesch gekookte javaansche azijn, 1 eetlepel mosterd en 1 eetlepel zout.

Bereiding geheel gelijk aan die van de atjar-palmiet (recept No. 785).

790 Atjar-tjabé isi

De kruiden als van de atjar-tjampoer-adoek. De tjabés, kool, djahé, temoe koentji, bawang-poetih.

De tjabés van de pitjes ontdoen, de andere ingrediënten zeer fijn snijden, mengen en daarmede de tjabés opvullen en deze met draad dichtmaken. Azijn en de kruiden koken en hierin de tjabés doen. Na een dag staan de azijn weer opkoken en de tjabés er weer in doen.

azijn, 1½ pond suiker, 10 gram kajoe manies, 5 gram tjingkés en 25 gram schijfjes gedroogde djahé, 1 djeroek-nipis-schil. Kleine vruchtjes worden geprikt, groote worden gesneden, als men ze in het zuur zet.

Zoetzuur gebruikt men meest bij vleesch, stampot, enz. Vruchten voor zoetzuur als lobi-lobi, gendaria, enz. worden aldus behandeld. De stroop van suiker en azijn moet op een bepaalde dikte ingekookt worden, zoodat de vruchten beter tegen bederf gevrijwaard zijn. Men moet dus zorgen, dat de stroop dik genoeg blijft, ook nadat het sap uit de vruchten getrokken is. Hiertoe dient dan het herhaalde opkoken van de suiker-stroop, telkens nadat de gaargekookte vruchten hierin 24 uur hebben staan uittrekken. Zoetzuur bewaart men in flesschen. Het kan pas gegeten worden, nadat het een paar weken gestaan heeft. Het vocht, dat men dan overhoudt, wanneer het zoetzuur op is. kan men b.v.b. gebruiken bij roode kool, peertjes, appeltjes, enz.

799 Zoetzuur van ketimoen I

Op 1 pond ketimoen wordt 1 pond suiker gerekend. 1 Pond ketimoen, 1 pond suiker, ½ liter wijnazijn, ¼ ons citroensap en schil, 8 tjingkés, 1 stuk kajoe manies.

De ketimoens worden geschild en aan stukjes gesneden en met de suiker in half water half azijn gekookt, gedurende 5 minuten en niet langer; zij moeten er dadelijk uit worden genomen. Men doet ze dan met de tjingkés, kajoe manies, het sap en de schil in een pot, dekt dezen toe en laat alles een nacht staan. Den volgenden dag de ketimoens er uithalen, hetzelfde nat koken en dit over de ketimoens gieten. Dit 3 maal herhalen. Men zorgt dat de ketimoens niet zacht worden.

800 Zoetzuur van ketimoen II

2 Pond ketimoen, 3½ deciliter azijn, 3½ ons suiker, 1 stukje pijpkaneele, 3 of 4 kruidnagels, een paar schijfjes gedroogde gember.

De komkommers schillen, 't zaad er uithalen, en ze in niet al te kleine stukjes snijden. Dan de komkommers met zout bestrooien en ze ± 4 à 5 uur laten staan, en daarna op een vergiet uit laten lekken. Kook den azijn op met de suiker en de krui-

795 Zuur van gebakken visch

Ikan kakap of ikan gemboong, zout, sla-olie, een stuk gebrande koenjit, een paar schijfjes djahé, een lombok, vijf kleine uitjes, 1 lepel mosterd, azijn.

De visch, als deze groot is, wordt aan mooten gesneden, deze in het zout gedaan en een nacht hierin gelaten, met iets zwaars er boven op; den volgenden dag in olie opgebraden. De koenjit, djahé, en de uitjes worden fijngestampt, met den mosterd vermengd, even in olie opgebraden en de azijn daarna er bij gedaan, met de lombok. Dit wordt samen opgekookt; daarna laat men het bekoelen. De mooten gebakken visch worden nu in stopflesschen gedaan en de koude (gekookte) azijn er overheen gegoten.

796 Zuur van varkensvleesch

Inplaats van visch, stukken varkensvleesch, die aan dobbelsteentjes worden gesneden en even opgekookt, maar niet gebraden. Overigens dezelfde bestanddeelen als hierboven (recept No. 795).

Bereiding dezelfde als bij No. 795. Ook hierbij wordt het gekookte varkensvleesch gedurende een nacht in pekell gedaan.

797 Chutney (Engelsch-Indisch)

Tien onrijpe mangga's, $\frac{1}{2}$ pond (250 gram) goela arèn, $\frac{1}{4}$ pond (125 gram) zout, 4 of 5 sioongs bawang-poetih, $\frac{1}{4}$ pond (125 gram) djahé, 2 à 3 fijngesneden bombay uien, 30 gram lombok, 1 flesch hollandsche azijn.

De mangga's worden geschild, de pit er uitgehaald, fijngesneden en in wat azijn gaar gekookt.

De bawang-poetih, uien en djahé worden fijngestampt. Vervolgens wordt de goela arèn met water tot stroop gekookt, de fijngestampte kruiden en de mangga-moes er bijgedaan en dit samen met het zout, de lombok en de flesch azijn opgekookt, tot het dik wordt. Daarna wordt het in flesschen gedaan en kan men, naar verkiezing, de lomboks er in laten of er uithalen.

798 Zoetzuur in het algemeen

De verhouding der verschillende bestanddeelen is: op 1 liter

dit samen nog eens op en doe het daarna in potjes.
Deze moes of marmelade wordt, als men ananas-ijs wil maken, met water verdund en het sap van een djerook-manis er bij geperst, waarna men het verder in de ijs-machine laat bevriezen. Men zie de ijssoorten. (Recept No. 1322).

806 Boeboer ketan-item

Een hoeveelheid zwarte ketan, naar verkiezing, goela djawa, santen kentel en santen èntjèr.

De ketan schoonmaken en goed gaar koken; daarna doet men er eenige stukjes goela djawa in en kookt dit samen op in santen èntjèr.

Men laat dit dan een oogenblik op het vuur staan.

Men dient deze boeboer op met saus van den santen kentel.

807 Boeboer manggool

Een lepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 3 sioongs bawang-poetih, een stukje temoekoentji en een stukje kentjoor, beide een kwart vinger lang, 4 lepels fijngesneden bawang-mérah, 4 uitgehaalde kemiries, 5 schijfjes laos, een stukje trassie, 1 gepofte lombok, $\frac{1}{4}$ geraspte drooggebraden klapper, 2 djerook-poeroet-bladeren, 2 daon salam, santen van $\frac{3}{4}$ klapper, een theebordje verse gekookte garnalen, eenige kemangie-bladeren.

Al de vermelde kruiden, behalve de djerook-poeroet- en kemangie-bladeren, worden fijngestampt, in de santen van den $\frac{3}{4}$ klapper opgekookt en de garnalen er bijgedaan, met zout naar smaak. Wanneer men deze saus maakt, wordt ze bij boeboer santen gebruikt. Men neemt er dan sambel-katjang of sambel-boeboek-kring bij.

Deze saus wordt „boeboer manggool” genoemd en ook bij rijst gegeten n.l. $\frac{1}{2}$ katti rijst, tot boeboer gekookt in santen van een klapper.

808 Boeboer pieso

5 Kopjes tepong-bras (rijstmeel), $\frac{1}{4}$ geraspte klapper, 1 kopje water, santen van 2 klappers, stroop van javaansche suiker, zout.

Men roert de tepong-bras met den geraspten klapper goed

den en de komkommers even mee laten koken, tot ze er glazig gaan uitzien. Doe ze daarna in goed schoongemaakte flesschen. De stroop kookt men weer even op tot ze dik genoeg is geworden (strooperig), en giet ze over de komkommers. Als dit koud is geworden sluit men de flesschen af. Nu en dan kan men de stroop er afgieten en die weer eens opkoken en de flesschen weer goed sluiten.

801 Zoetzuur van gendaria

Een bordvol rijpe gendaria, suiker, een scheut azijn, zoowat een kopje vol.

De gendaria's worden gewasschen, droog afgewreven en met een naald geprikt. Vervolgens stoomt men ze gaar. Het water, dat er van afkomt, wordt met de suiker en den azijn tot een dikke stroop opgekookt. Hierna haalt men de schillen van de gendaria's af, wrijft deze fijn, verwijdt de pitten en roert dit moes door de stroop. Warm alles nog even samen op en doe het in gelei-potjes. Men dekt ze toe met perkament-papier, dat men eerst in brandewijn gedrenkt heeft.

Op dezelfde wijze maakt men zoetzuur van:

802 Lobi-lobi

Bereiding als van recept No 801.

803 Roekem

Bereiding als voorgaand recept.

804 Gòwòk

Bereiding dezelfde als van recept No. 801.

BOEBOERS, PAP EN MOES

805 Ananas-moes of marmelade

Een of twee ananassen, het sap van een djeroek-manis, suiker en water.

De ananas wordt eerst in zeer kleine stukjes gesneden, daarna wordt er een djeroek-manis over uitgeperst en dit samen met suiker en water gaar gestoofd.

Hierna wrijft men de ananas tot moes.

Neem vervolgens op een pond moes een pond broodsuiker, kook

gewikkeld, met een weinig santen of geraspten klapper er boven op.

811 Boeboer soemsoem

Zes theelepels tepong-bras, 2 kopjes water, santen kental en santen èntjèr van 1 klapper, 2 djerok-poeroet-bladeren (of een stuk seréh naar keuze), zout, javaansche suiker-stroop.

De tepong-bras lengt men voorzichtig aan met het water; de santen èntjèr kookt men met de djerok-poeroet-bladeren, of de seréh, op en roert er dan langzaam de aangemaakte tepong-bras door.

Wanneer dit dik begint te worden, roert men er langzaam de santen kental door. Men zorg er voor, dat het niet te dik, doch gaar wordt.

Men eet deze boeboer met goela-djawa-stroop.

812 Boeboer tjòtjò I

Zes kopjes tepong-bras, 1½ kopje water, 1 pond javaansche suiker, dikke santen, zout.

De tepong-bras lengt men met het water en wat zout aan en kneedt er dan langwerpige of ronde balletjes van. Deze kookt men gaar in kokend water; als zij boven komen drijven, zijn ze gaar; nu schept men ze er uit en laat ze op een zeef uitlekken. Vervolgens kookt men de javaansche suiker, met wat water, tot stroop, wentelt de gare meelballetjes in wat meel en doet ze daarna in deze stroop. Kook dit verder op, tot de suiker dik is.

Deze boeboer wordt met dikke, gekookte santen gegeten.

813 Bidji salak I

Boeboer tjotjo wordt in Batavia Bidji salak genoemd.

814 Bidji salak II

1 Kopje meel (rijst- of ketanmeel), sago, waarvan men kandji maakt, goela-djawa-stroop.

Het meel wordt tot deeg gemaakt met water en daardoor de sago geroerd, tot alles dik en stijf is. Daarna snijdt men dit deeg aan stukjes, welke men rond oprolt als de vorm van de salakpitten. Nu kookt men deze uitjes in de goela-djawa-

dooreen. Dit mengsel doet men in een koekoesan, waarin een schoon pisang-blad of een vochtig gemaakten doek of servet geplaatst is en stoomt dit gedurende een kwartier. Vervolgens haalt men het gestoomde meel er uit, mengt dit met het water tot een beslag en maakt er kleine balletjes van. Daarna kookt men deze in de santen gaar, waarbij de santen dan vanzelf dik wordt. Men eet deze balletjes met suiker-stroop.

809 Boeboer santen

Anderhalf pond rijst, santen van 2 klappers, $\frac{3}{4}$ pond javaansche suiker.

De rijst wordt gaargekookt (liwet); als ze bijna gaar is, doet men er de santen van $1\frac{1}{2}$ klapper bij; laat dit nu stevig door-koken, tot boeboer (pap) evenals onze hollandsche rijstebrij. De overgehouden santen van $\frac{1}{2}$ klapper wordt met de javaansche suiker tot stroop gekookt. Deze stroop gebruikt men dan als saus bij de boeboer santen.

N.B. Men begrijpt, dat deze boeboer santen, *zonder* de stroop, gebruikt wordt met de boeboer manggool, recept No. 807.

810 Boeboer sarèn

Een pond javaansche suiker, 1 kopje water, $1\frac{1}{2}$ pond ketan-meel, 3 kopjes water, 10 à 12 schijfjes djahé, 20 fijngestampte kruidnagels, $\frac{1}{2}$ theelepel fijne witte peper, $\frac{1}{2}$ geraspte notemuskaat, een stuk gebrande fijngestampte sepet klapper (klap-pernootschors), geraspte klapper of dikke, gekookte, santen.

Het ketanmeel wordt met de drie kopjes water aangemaakt; vervolgens kookt men de javaansche suiker met het andere kopje water. Als dit gesmolten is, doet men er de verschillende opgegeven kruiden in, die men te voren bij elkander heeft fijngestampt.

Het aangemaakte meel kookt men, al roerende, even op, en lengt dit aan met de gekruide suiker. Kook dit nu samen op, tot het gaar en dik wordt. Eindelijk stort men dit over in een ondiepen schotel of basi kasar en laat het bekoelen.

Wanneer men deze boeboer gebruikt, wordt ze aan reepen gesneden en eet men er geraspten klapper of dik gekookte santen bij.

Men kan van dit beslag, nadat het met de gekruide suiker vermengd en gekookt is, ook pakjes maken, in pisang-bladeren

818 Chineesche broedertjes

Twee eendeneieren, 2 eetlepels legèn, 2 pond meel, 2 kippen-eieren, een paar lepels boter, 4 lepels witte suiker, 1 kopje legèn, was.

De eendeneieren worden met de twee lepels legèn tot wit schuim geklopt; daarna worden de kippeneieren goed geklopt en het meel en de boter er door geroerd, daarna ook de suiker en het kopje legèn. (Wanneer men dit beslag goed heeft gemengd, laat men het, liefst in de zon, een paar uren rijzen.

Vervolgens neemt men eenige Chineesche theekopjes, die men met gesmolten was en boter bestrijkt en met dit beslag voor $\frac{3}{4}$ vult, waarna men het nog een uur in de kopjes laat rijzen. Men bakt ze in een oven (of penggorèngan) met éérst van onderen, daarna van boven vuur.

819 Chineesche pasteitjes

Twee groote theekoppen tepongbras, een half kopje koud water, zout.

Vulsel: een hardgekookt ei, 1 theebordje vol fijngehakte garnalen, 1 theelepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ theelepel fijne peper, 2 theelepels zout, 2 lepels fijngehakte uien, 2 sioongs fijngehakte bawang-poetih, 2 eetlepels fijngehakte koetjai, 2 djerok-poeroet- en 2 salam-bladeren, 1 kop dikke santen, olie, boter.

Het meel (tepong-bras) wordt met water en zout vermengd en tot deeg gekneed. Rol dit daarna uit en verwerk het tot kleine balletjes. Deze worden wederom uitgerold, om daarna te worden gevuld en opgevouwen.

Het vulsel: de uien, ketoembar, bawang-poetih, zout en peper worden samen fijngestampt, met boter opgebraden, waarna men er de fijngesneden koetjai, de poeroet- en salambladeren bijvoegt. Al roerende doet men vervolgens de santen en de garnalen er door en kookt dit alles samen, bijna droog, op. Het hardgekookte ei anjdt men aan dunne schijfjes. Vervolgens vult men elk uitgerold stukje deeg met een weinig van dit vulsel en doet daar bovenop een stukje van het ei. Vouw daarna het stukje deeg toe en geef er den vorm aan van een halfmaantje.

stroop gaar. Men verkoopt ze aan de warongs in vierkante pakjes van pisangblad — 6 à 8 stuks — in de dikke stroop gewenteld. Men kan er geraspte klapper over strooien.

815 Boeboer tjòtò II

Dezelfde bestanddeelen als recept No. 812.

Van het deeg, dat met water en zout gekneed is, maakt men eerst ringen, die men op een tangkok in den koekoesan gaar stoomt. Daarna worden de ringen weer bij elkander samengekneed en tot balletjes vervormd en in droog meel gewenteld, opdat ze niet aan elkander zullen kleven.

Kook dan anderhalve flesch water, smelt daarin tien plakken javaansche suiker, doe hier, al roerende, de balletjes in en laat dit alles koken, tot het gaar en dik is.

Men eet deze boeboer ook met rauwe santen.

816 Boeboer asem

Tamarinde, water en javaansche suiker, een weinig arrowroot of maizena.

Eenige plakken tamarinde worden in water gaar gekookt tot moes; daarna zeeft men dit en kookt dit op met suiker, naar smaak. Is deze boeboer niet dik genoeg, dan bindt men haar met wat aangemaakte arrowroot of maizena.

Evenzoo maakt men Boeboer nanas.

817 Boeboer mangga

8 à 10 Jonge mangga's, water, suiker, kaneel, maizena of arrowroot.

De mangga's worden geschild, in helften gesneden, de pitten verwijderd en in water goed gaar gekookt.

Men voegt er kaneel en suiker naar smaak bij. Wanneer de mangga's gaar zijn, wrijft men ze door een zeef tot moes; is het te dun, dan lengt men dit aan met wat aangemaakte maizena of arrowroot.

822 Gemblong

1 Pond witte ketan, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper, een weinigje zout.

De ketan wordt goed gaargekookt; daarna wordt ze met den geraspten klapper en het zout vermengd en goed fijngestamp. Men snijdt ze, naar verkiezing, in vierkante stukken, verpakt in pisangblad.

823 Goelali

Javaansche suiker, water.

De suiker zóó dik koken, dat als men daarvan één druppel op een steen laat vallen, de suiker stolt.

Dan neemt men de pan van het vuur, schept de suiker met een lepel er uit — een hoeveelheid — niet alles in eens! — én trekt de suiker tot lange draden, zoo dik als een vinger, welke draden men op een tampa, ter droging in den wind, uitspreidt. Sommigen koken suiker met dikke santen. Dan is de goelali lichter van kleur.

824 Knolgewassen en groote aardvruchten als kwée-kwée

(Kollaks) Zie verder recept No. 900.

Men eet gekookte knolgewassen en groote obisoorten in stukken gesneden en gekookt, met geraspten klapper — al naar smaak ook met suiker (goela-djawa, 't zij als stroop of geraspt).

Zoo gebruikt men ook djagoeng-pitten, die gekookt en daarna geraspt zijn, met geraspten klapper en geraspte goela-djawa. (Zie de recepten Nos. 900 — 905).

825 Kwée adas

Twaalf eieren, 1 kop vol witte suiker, 1 kopje meel, 1 lepeltje anijsolie, een weinig zout, boter.

De eieren klopt men, met het wit, goed tezamen, voegt er daarna de hoeveelheid suiker en wat zout bij en klopt dit tot het wit ziet; vervolgens lengt men het meel met deze geklopte maassa aan en doet daarna de anijsolie er bij. Men bakt het, in een met boter bestreken vorm, in een oven, die matig verwarmd is of in een taartpan, met onder en boven vuur. Het vuur mag van onder niet te heet zijn. Als het gaar is, doet men het warm uit den vorm op een schaal over.

822 Gemblong

1 Pond witte ketan, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper, een weinigje zout.

De ketan wordt goed gaargekookt; daarna wordt ze met den geraspten klapper en het zout vermengd en goed fijngestampt. Men snijdt ze, naar verkiezing, in vierkante stukken, verpakt in pisangblad.

823 Goelali

Javaansche suiker, water.

De suiker zóó dik koken, dat als men daarvan één druppel op een steen laat vallen, de suiker stolt.

Dan neemt men de pan van het vuur, schept de suiker met een lepel er uit — een hoeveelheid — niet alles in eens! — en trekt de suiker tot lange draden, zoo dik als een vinger, welke draden men op een tampa, ter droging in den wind, uitspreidt. Sommigen koken suiker met dikke santen. Dan is de goelali lichter van kleur.

824 Knolgewassen en groote aardvruchten als kwée-kwée

(Kollaks) Zie verder recept No. 900.

Men eet gekookte knolgewassen en groote obisoorten in stukken gesneden en gekookt, met geraspten klapper — al naar smaak ook met suiker (goela-djawa, 't zij als stroop of geraspt).

Zoo gebruikt men ook djagoeng-pitten, die gekookt en daarna geraspt zijn, met geraspten klapper en geraspte goela-djawa. (Zie de recepten Nos. 900 — 905).

825 Kwée adas

Twaalf eieren, 1 kop vol witte suiker, 1 kopje meel, 1 lepeltje anijsolie, een weinig zout, boter.

De eieren klopt men, met het wit, goed tezamen, voegt er daarna de hoeveelheid suiker en wat zout bij en klopt dit tot het wit ziet; vervolgens lengt men het meel met deze geklopte massa aan en doet daarna de anijsolie er bij. Men bakt het, in een met boter bestreken vorm, in een oven, die matig verwarmd is of in een taartpan, met onder en boven vuur. Het vuur mag van onder niet te heet zijn. Als het gaar is, doet men het warm uit den vorm op een schaal over.

822 Gembjong

1 Pond witte ketan, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper, een weinigje zout.

De ketan wordt goed gaargekookt; daarna wordt ze met den geraspten klapper en het zout vermengd en goed fijngestampt. Men snijdt ze, naar verkiezing, in vierkante stukken, verpakt in pisangblad.

823 Goelali

Javaansche suiker, water.

De suiker zóó dik koken, dat als men daarvan één druppel op een steen laat vallen, de suiker stolt.

Dan neemt men de pan van het vuur, schept de suiker met een lepel er uit — een hoeveelheid — niet alles in eens! — én trekt de suiker tot lange draden, zoo dik als een vinger, welke draden men op een tampa, ter droging in den wind, uitspreidt. Sommigen koken suiker met dikke santen. Dan is de goelali lichter van kleur.

824 Knolgewassen en groote aardvruchten als kwée-kwée

(Kollaks) Zie verder recept No. 900.

Men eet gekookte knolgewassen en groote bisoorten in stukken gesneden en gekookt, met geraspten klapper — al naar smaak ook met suiker (goela-djawa, 't zij als stroop of geraspt).

Zoo gebruikt men ook djagoeng-pitten, die gekookt en daarna geraspt zijn, met geraspten klapper en geraspte goela-djawa. (Zie de recepten Nos. 900 — 905).

825 Kwée adas

Twaalf eleren, 1 kop vol witte suiker, 1 kopje meel, 1 lepeltje anjisolie, een weinig zout, boter.

De eieren klopt men, met het wit, goed tezamen, voegt er daarna de hoeveelheid suiker en wat zout bij en klopt dit tot het wit ziet; vervolgens lengt men het meel met deze geklopte massa aan en doet daarna de anjisolie er bij. Men bakt het, in een met boter bestreken vorm, in een oven, die matig verwarmd is of in een taartpan, met onder en boven vuur. Het vuur mag van onder niet te heet zijn. Als het gaar is, doet men het warm uit den vorm op een schaal over.

De gevulde pasteitjes worden daarna in heete boter of olie bruin gebakken. Men dient ze warm op.

820 Dòdòl

Twee pond ketanmeel, ongeveer 2 pond javaansche suiker, 2 geraspte klappers, 3 à 4 flesschen water.
Daarbij, desverkiezende, fijngesneden klapper, gebraden widjèn of doerian.

Men perst eerst santen kentel uit den geraspten klapper. Dan doet men al het water bij het uitgeperste klapper-raspael en perst er santen èntjèr van. Deze santen èntjèr kookt men met de javaansche suiker, tot deze gesmolten is en doet er dan, al roerende, het ketanmeel door. Begint deze massa dik te worden dan doet men er de santen kentel bij en kookt men dit, onder aanhoudend roeren, gaar tot de olie er bovenop drijft. De dòdòl is dan gereed en stort men in een schaal of kom over, of men maakt er, in pisang-bladeren, rollen van.

Men kan, onder het roeren, fijngesneden klapper, widjèn of doerian bijdoen. In 't laatste geval wordt dit gebak „dòdòl doerian” genoemd.

821 Dòdòl

2e Recept. Twee pond javaansche suiker, 1 pond ketanmeel, santen van twee geraspte, oude klappers.

De twee pond javaansche suiker met een weinig water tot een dikke stroop gekookt; (deze dikte van de suikerstroop wordt door de inlanders „gantieng” genoemd).

Vervolgens wordt het pond ketanmeel met een weinig koud water tot een niet te dun beslag verwerkt, en daarna, met de santen der twee geraspte, oude klappers, door de suikerstroop geroerd.

Men moet, om het aanbranden te voorkomen, dit mengsel aanhoudend om- en doorroeren, zoo, tot het ketanmeel gaar proeft en de massa een dikke pap wordt.

Deze pap, bijna bekoeld zijnde, kan, naar verkiezing, in blaadjes of vormen worden gedaan (of opgerold) zooals meestal in Indië gebruikelijk is. Wanneer men door de massa sirikajamoes doet en dit samen opkookt verkrijgt men, „dòdòlsirikaja.” Evenzoo krijgt men, door vermenging met zuurzakmoes: Dòdòl-zuurzak, vlokken doerian vermengd geeft „Dòdòl-doerèn.”

boter bestreken vorm, in een matig warmen oven, met onder en boven vuur.

829 Kwée bebieka

Een pond tepong-bras, 1 geraspte klapper, $\frac{1}{4}$ pond javaansche suiker, pisang-bladeren, zout.

De tepong-bras moet men eerst goed zeeven, de grovere korrels fijnstampen en nog eens zeeven. De javaansche suiker wordt geraspt of tot stroop gekookt. Uit den klapper perst men dikke santen, vermengt dit met het meel, het zout en de javaansche suikerstroop.

Als het meel goed geroerd is, stort men dit over in een koewali, waarin men een pisang-blad heeft gelegd. Men overdekt het overgegotene wederom met een pisang-blad, dat men eerst met wat olie of boter heeft besmeerd. Doe hierop een plat deksel, kleiner dan de koewali, zoodat het den kook neerdrukt en bak dit gaar met onder en boven vuur. Men moet wel oppassen, dat het niet aanbrandt.

830 Kwée bidaran

Een pond ketanmeel, 12 geklutste eieren, een weinig sirihkalk, $\frac{1}{2}$ pond, of meer, witte of bruine suiker, een weinig zout, 1 kopje dikke santen, klapper-olie.

Het meel wordt gezeefd, daarna eenige uren in de zon gedroogd. De geklutste eieren worden nog eens goed met zout geklopt en met de kalk door het meel gedaan; verder met het kopje santen van dit mengsel een kneedbaar deeg gemaakt en dit tot kleine balletjes gevormd, die men in kokend heete olie bakt, daarna met witte of geraspte bruine (Java) suiker voordient. Men kan ook de witte suiker tot stroop koken en daarin de balletjes deeg gaar koken, die dan niet eerst worden gebraden.

831 Kwée boegies

Een pond ketanmeel, dikke santen van 1 klapper, pisang-bladeren. Voor het vulsel: 1 geraspte klapper, $\frac{1}{4}$ pond javaansche suiker, 1 à 2 eetlepels ketanmeel.

De santen wordt warm gemaakt (*niet gekookt*) en met het ketanmeel tot zulk een deeg geroerd, dat men er kleine balletjes van kan maken. Vervolgens neemt men een vierkant stukje

826 Kwée ananasprol

Een ananas, 6 eieren, 4 à 5 lepels suiker, 3 à 4 kopjes melk, 12 dunne sneedjes wittebrood zonder korstjes, 1 theelepel fijne kaneel, suiker, beschuikruim, boter.

De ananas wordt aan schijfjes gesneden. Daarna klopt men, van de zes eieren, het wit en de dooiers, elk afzonderlijk. Voeg bij de geklopte dooiers de melk, suiker en het kaneel, week er het witte brood in en doe ze, laag-om-laag, met de sneedjes ananas, in een met boter bestreken vuurvaste schaal; de bovenste laag moet brood zijn. Deze laag bedekt men met het stijfgeklopte eiwit, en strooit hierover wat beschuikruim en suiker. Bak het, met van onder en boven vuur, in een matig warmen oven.

827 Kwée apem ceylon I

Een pond tepong-bras, een paar kopjes legèn, 3 lepels klapperwater, 2 geraspte klappers, 10 geklopte eieren, $\frac{1}{4}$ pond witte suiker, boter, een weinig zout.

De tepong-bras wordt droog gebraden, daarna gezeefd; de grove deelen worden daarna fijngestampt en nogmaals gezeefd. Des avonds, voor den dag van bereiding, mengt men dit gezeefde meel met de legèn en het klapperwater en laat dit den geheelen nacht rijzen.

Van de twee geraspte klappers perst men de santen en doet hier een weinig zout bij.

Den volgende dag roert men de santen, de suiker en de tien geklopte eieren door het gerezen deeg. Dit beslag bakt men in een aarden, met boter bestreken, vuurvaste schaal, met van onder en boven vuur.

828 Kwée apem ceylon II

Twee kopjes tepong-bras, 18 eierdooiers, 9 eiwitten, 2 kopjes bras-boeboer, 1 volle kop legèn, 3 lepels gesmolten boter, 1 à 2 kopjes dikke santen, suiker en zout naar smaak.

De eierdooiers worden eerst goed geklopt; daarna roert men voorzichtig de tepong-bras met de santen aan, roert hierbij het fijngemaakte bras-boeboer, vervolgens de legèn, de boter, de suiker en het zout. 't Laatst voegt men er de negen geklopte eiwitten door. Men bakt dit, evenals hierboven, in een met

stroop van javaansche suiker, geraspte klapper, zout.

Het meel wordt met water en de kalk tot een deeg gemaakt, waarvan men kleine balletjes vormt. Deze balletjes vult men met een scheutje javaansche suikerstroop en maakt ze weer dicht.

Nu zet men water met zout op, tot dit kookt. Werp de balletjes er een voor een in; als het water opborrelt, neemt men er de balletjes uit en stort ze in koud water met zout. Daarna haalt men ze uit het koude water en wentelt ze, een voor een, in geraspte klapper.

835 Kwée kepala kodja

Een pond tarwebloem (tepong-trigoe), 15 geklutste eieren, 1 ons fijngesneden sukade, $\frac{1}{4}$ pond krenten, $\frac{1}{4}$ pond gepelde kenaries of zoete amandelen, $\frac{1}{8}$ pond tangkwé, $\frac{1}{2}$ pond witte suiker, $\frac{1}{2}$ pond boter, 2 stuks vanille, $1\frac{1}{2}$ theelepel fijne kaneel, $\frac{1}{4}$ geraspte notemuskaat, een weinig fijngestampte kruidnagels, 5 stuks kardemon, zout, suikerglazuur. (Zie recept No. 937).

De specerijen worden samen goed fijngestampt, daarna met het meel en de suiker vermengd en de geklutste eieren er langzaam doorgeroerd. De krenten worden goed schoongewassen, de sukade en tangkwé fijngenhakt, een gedeelte der kanaries fijngestampt, en dit alles vermengd met het meel en de boter, die men te voren gesmolten heeft. Nadat dit goed dooreen is gekneet, geeft men er den cylindervorm aan, ongeveer 2 dm hoogte, en bakt dit in den oven, die matig warm moet zijn. Wanneer deze koek doorbakken is, wordt hij rondom met wit suikerglazuur bestreken. De bovenkant van den koek, die gebombeerd is, versiert men te voren met gesneden amandelen. Het gebak wordt als krentenbrood en tulband behandeld.

836 Kwée kiek (Chineesch)

Een pond tarwebloem, $\frac{3}{4}$ pond fijne broodsuiker, $\frac{1}{2}$ pond boter, 10 eieren, waarvan vijf met het wit, 2 lepels rozenwater, 2 lepels cognac (of brandewijn), 2 kopjes vol fijngesneden tangkwé, 1 kopje vol manisan djerok-kiemkit, 1 kopje vol manisan djerok-manis, 2 kopjes vol fijngesneden kenaries of amandelen, 1 kopje vol gepelde klèngkèng, 1 lepel fijngesneden foellie, 1 theelepel kruidnagelgruis en $\frac{1}{2}$ geraspte notemuskaat, zout.

pisang-blad, doet daarin een balletje en drukt dit met den vinger plat.

Nu vult men dit platte deegje met het volgende vulsel en vouwt het dan dicht.

De geraspte klapper wordt met de te voren geraspte javaansche suiker even opgebraden en het ketanmeel er doorheen geroerd. Als dit vulsel op het platte deegje is gedaan, wordt het balletje dicht gemaakt en plat aangedrukt; hierop doet men een scheutje dikke santen en vouwt daarna het pisangblad dicht. De pakjes worden daarna dichtgemaakt, eenigszins plat gedrukt en in een koekoesan gaar gestoomd.

832 Kwée broeder djagoeng

10 Geraspte djagoengs, 8 à 10 eieren, wit en rood apart geklopt, eenige lepels boter, eenige lepels suiker, beschuutkruim.

Het djagoeng raspsel zet men op een tangòk, tot 't water er uit is gelekt. Dan neemt men die geraspte djagoeng uit de tangòk, doet het in een schaal en roert er een paar lepels gesmolten boter, een paar lepels suiker door (naar smaak) en langzamerhand roert men er de geklopte eierdooiers en het geklopte eiwit door. Neem nu een bakblik met opstaanden rand, wrijft dit goed met boter in en bestrooi het met beschuutkruim, waarna men er het djagoeng deeg in doet. Hierop strooit men beschuutkruim en laat deze koek verder in den oven licht bruin bakken.

833 Kwée caras-caras

Drie ons rijstmeel, $\frac{1}{4}$ kopje gesmolten witte suiker, een kopje water, klapperolie.

Het meel wordt met het water en de suikerstroop aangemaakt. Kneed het nu goed door elkaar. In een wadjan maakt men versche klapperolie heet. Vervolgens doet men wat van het beslag in een drabbelkoektrechter of in een batok met gaten, laat dit in de heete olie loopen en geeft er, onder het vloeien, den krakeling vorm aan, of den dubbelen vorm evenals de vermicelli. koekjes. Bakken tot ze bruin worden. Haal de koekjes er dan met een schuimapaan uit.

834 Kwée kelepon

Een pond ketanmeel, een weinig sirih-kalk en wat lauw water,

laten rijzen, bakt men het in een beboterden vorm met boven en onder vuur.

Men gebruikt dit gebak met javaansche suiker, die men met boter heeft gesmolten.

Aan dit gebak kan men, desverkiezende, eenigen bloemvorm geven en het met javaansche suiker-stroop versieren.

839 Kwée koetji-koetji

Een half pond ketanmeel, $\frac{1}{4}$ pond gesmolten javaansche suiker, 2 kopjes dik gekookte santen, 1 theelepel zout, pisang-bladeren. Het vulsel van de kwée-koe, zie recept No. 837.

Van het meel maakt men met de gesmolten suiker, het zout en de santen een deeg, dat men goed kneedt en tot kleine balletjes verwerkt. Deze worden van het beschreven vulsel voorzien, vervolgens in pisang-bladeren gedaan, waarvan men dan vierkante pakjes maakt, die een weinig worden platgedrukt. Deze pakjes worden vervolgens gekoekoest.

840 Kwée koetjoor

Een pond tepong-bras, $\frac{1}{2}$ liter kokend water, $\frac{1}{2}$ pond stroop van javaansche of van witte suiker, olie of Palmona, chineesche kopjes.

De tepong-bras wordt met het water en de stroop door elkan-der geroerd en tot een deeg gevormd.

Nu kan men hiervan balletjes maken, die men in de heete olie bruin bakt, of men kan het beslag in kopjes doen, die men in de heete olie (in een wadjan) plaatst. In ieder kopje steekt men een stokje of lidi in het beslag en giet daarlangs telkens heete olie over den inhoud, tot deze gaar is. Stort vervolgens den inhoud der kopjes in een tangkok over, om de olie te laten afdruipeu.

841 Kwée kuon

Een pond tarwebloem, 1 flesch melk, 15 eieren met het wit, 1 wijnglas cognac, suiker naar smaak, boter.

De eieren worden geklutst tot ze wit zien; daarna lengt men de melk met het meel voorzichtig aan, zoodat dit niet klontert, roert er langzaam de geklutste eieren door met de cognac, en voegt er, daarna, suiker en zout, naar smaak, bij. Als dit alles

De boter klopt men wit met de suiker; daarna doet men het meel hier langzaam bij en vervolgens, óók langzaam-aan, de opgegeven tien eieren. Voeg daarna de cognac en het rozenwater met de specerijen en de fijngehakte manisans en amandelen hierbij. Roer dit alles tot een kneedbaar deeg, dat men in een met boter besmeerden vorm stort. Laat dit beslag eenigen tijd rijzen en bak het, als tulband, in een matig warmen oven.

Om zich bij dergelijke gebaksoorten te overtuigen, dat de koek van binnen gaar is, prikt men er met een lidi of een breinaald in. Kleeft er meel aan de naald, dan is de koek nog niet gaar.

837 Kwée koe

3 Ons ketanmeel, 1 theekopje dikke, gekookte santen, 1 eetlepel witte suiker en wat pandan- of spinaziewater (om groen te kleuren), een weinig sirih-kalk. Vulsel: 2 ons katjang-idjoe, 2 ons javaansche suiker, een weinig water.

Het meel wordt met de santen, de suiker, het groene sap en de sirih-kalk vermengd en tot een deeg gekneed, waarvan men balletjes maakt, die van het volgende vulsel worden voorzien.

Vulsel: De katjang-idjoe wordt gaar gekookt, daarna door een tangkok fijngevreven. De javaansche suiker wordt met een weinig water gekookt, hierbij de fijngevreven katjang-idjoe gedaan en samen tot een dikke brij gevormd.

Vul hiermede de balletjes, maak er koekjes van, die men een weinig afplat, in meel wentelt en eindelijk, in een koekoestan of in een langsing, gaar stoomt.

838 Kwée koedoes

Twee pond tarwemeel, $1\frac{1}{4}$ pond bruine suiker, $3\frac{1}{4}$ ons witte honig, $\frac{3}{4}$ ons djerook-manis-schillen (fijngesneden), $1\frac{1}{2}$ ons gedroogde, fijngestampde djerook-tjina-schillen, 1 theelepel fijngestampde kruidnagels, $\frac{1}{4}$ geraspte notemuskaat, $\frac{1}{2}$ pijp fijngestampde kaneel, 1 theelepel potasch, $\frac{1}{2}$ pond javaansche suiker, een pond boter, zout.

De suiker wordt met den honig gekookt. Laat dit bekoelen en roert er dan het meel, met de potasch, door. Vervolgens mengt men hier de verschillende specerijen en de schillen doorheen en kneedt het deeg goed samen. Nadat men dit een nacht heeft

men door een neteldoekschen lap zeef. Verdeel dit in twee helften, waarvan de eene rood wordt gekleurd en behandel het verdere gedeelte van dezen koek als hierboven, recept No. 843.

845 Kwée lapis I (Spekkoek)

(Wordt door twee personen samen gebakken)

Dertig eieren, het wit apart geklopt, 30 eetlepels fijne droge witte suiker, 15 eetlepels gezeefde bloem, een pond gewasschen boter, 2 dessert-lepels fijngestooten roode rijst (bekend onder den naam van ang-khak) (chineesch), 1 theelepel kruidnagelgruis, 1 theelepel fijngestooten kardemom, $\frac{1}{2}$ theelepel fijngestooten kaneel, gesmolten boter.

Wanneer men het beslag voor dit gebak wil maken, zijn er twee personen daarvoor noodig evenals twee koekpotten en twee diepe kommen en twee rieten bezempjes of eierkloppers. Het eene beslag mag niet langer dan het andere blijven staan.

Daarom verdeelt men de boven opgegeven ingrediënten in tweeën.

In den eenen koekpot roert men zestien eierdooiers met zestien lepels witte fijne droge suiker glad als boter gedurende een uur. Daarna voegt men er, lepelsgewijze, acht eetlepels bloem door en weldra onder voortdurend roeren bij kleine hoeveelheden een half pond uitgewasschen boter.

In den tweeden koekpot doet men de rest van de eierdooiers (veertien) met zeven lepels droge witte suiker en zeven lepels bloem benevens de hierboven vermelde specerijen en een half pond boter. Wanneer het beslag in de beide koekpotten goed beslagen is, voegt men er lepelsgewijze de tot schuim geslagen eiwitten in, bij de zestien eierdooiers ook zestien eiwitten. Vervolgens bakt men dit gebak aan lagen in een springvorm, die men eerst goed met boter heeft bestreken.

De eerste laag moet goed droog en doorbakken zijn; alvorens men er de tweede gekruide laag beslag op doet, drukt men het met een neteldoeksch lapje over de hand, gelijk, daarna wordt er met een kwaasje wat gesmolten boter overheen gestreken. Nu bakt men ze om en om aan lagen. Wanneer men vier lagen gebakken heeft, prikt men er met een breinaald in, blijft er niets aan de breinaald hangen, dan zijn de lagen gaar, en kan men dus voortgaan met bakken, anders moet men ze nog even door laten bakken.

goed door elkander is gemengd, neemt men een ijzeren pot, waarin men veel boter heeft laten smelten en doet daar het deeg, in, dat men, zooveel mogelijk, tot een bal heeft gevormd. De boter moet boven het deeg uitkomen. Men bakt het aan beide kanten lichtbruin. Zie het slot van recept No. 836.

- 842 Kwée lambangsari (ook Nogosari of Kwée-pisang genaamd)
Een half pond rijstmeel, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, een weinig zout, rijpe pisang-radja, pisang-bladeren.

De santen wordt met het meel dooreen gekneed. Snijd daarna de pisangs, over de lengte, in de helft door en deze weer in tweeën over de breedte. Van één pisang dus vier gelijke stukken. Omwikkel elk stuk met wat van het uitgerolde deeg en maak er vierkante pakjes van in pisang-bladeren. Deze koekjes worden gaar gestoomd in den koekoestan en smaken, als ze warm worden genuttigd, het lekkerst.

- 843 Kwée lapis djawa I
Een pond rijstmeel, santen van 3 geraspte klappers, 1 kopje lauw water, gekookte witte suiker-stroop, fijngestampde roode rijst, (of andere roode kleurstof).

Het meel wordt met de santen, die eerst gekookt wordt, dooreen gemengd. Als het beslag te dik is, voegt men er het kopje lauw water bij. Daarna roert men er de suiker-stroop door; hiervan de hoeveelheid naar smaak te bepalen. Verdeel dan het beslag in tweeën en kleur de eene helft met de roode rijst rood. Neem daarna een wadjan, vul deze met warm water en doe hierin een basi kasar of vuurvaste diepe schaal (au bain Marie).

Deze schaal wordt gevuld met een laagje wit beslag, daarna met een laagje rood beslag, en zoo, afwisselend, doorgaande. Elke laag moet eerst gaar zijn, vóór men er de volgende laag over giet.

- 844 Kwée lapis djawa II
6 Kopjes rijstmeel, $\frac{1}{2}$ kopje ketanmeel, 2 theekopjes dik gekookte santen, 2 theekopjes dik gekookte stroop van witte suiker, 1 kopje koud water, 1 theelepel zout, roode kleurstof.

Men maakt van bovengenoemde bestanddeelen een deeg, dat

men fijn, bakt ze met de reepjes kip in boter (of olie) op, doet er den bouillon en de santen kentel bij en laat dit alles samen koken, tot het een dikke brij wordt. Als het bijna droog is, gebruikt men dit voor vulsel van de gaar gekookte ketan, die men in langwerpige stukjes gevormd heeft, welke na vulling dichtgerold en in pisang-bladeren gewikkeld worden. Sluit de pakjes met de bietings en rooster ze daarna, tot ze gaar zijn.

849 Kwée loempoer sorga

Een pond rijstmeel, 2 ons javaansche suiker, dikke santen van 2 klappers, 3 lepels witte suiker, 10 eieren, klapper-olie.

Maak van alles een goed beslag en bak dit in een poffertjespan, die met olie besmeerd en in een heeten oven geplaatst is.

850 Kwée loempoer sorga (andere bereiding)

Een kattie rijstmeel, santen van een klapper, 1 kopje goela-djava-stroop, 4 eieren, olie.

Men maakt twee soorten van beslag, het eene: rijstmeel deeg en het andere: eierenbeslag, als volgt:

1. De helft van de santen wordt gekookt en met de helft van de hoeveelheid stroop door het rijstmeel geroerd.

2. De eieren worden geklutst en met de ongekoekte overgeschoten santen en de rest stroop dooreen geroerd en tot beslag geklopt.

Men bakt deze koekjes als hierboven (No. 849) en doet in elken poffertjesvorm een lepel rijstdeeg en daarop een lepel eierbeslag. Met van onder en boven vuur moeten de koekjes, gaar zijnde, lichtbruin zijn.

851 Kwée lopis

Ketan, pisangbatoe bladeren, katjang-idjoe, geraspte klapper, gesmolten goela-djava-stroop.

Men wast de ketan goed schoon en als ze gaar en koud is, rolt men er dikke stukken van, die men, niet te strak, in pisang-bladen wikkelt en met touwtjes omwindt, zoo, dat de ketan er niet uit kan rollen, maar toch nog verder gaar kan worden.

Daarna haalt men ze uit 't water en laat de pakjes koud worden. Nu neemt men een bordje vol katjang-idjoe, die men droog in een pannetje opbraadt en dan op een tetampa uitspreidt. Nog



Om het beslag op te scheppen gebruikt men een niet te grootte soeplepel.

Gemakshalve maakt men dit gebak ook wel alleen van het eerste beslag en bij iedere laag, die men bakt, bestrooit men het goed met de bijeen gemengde kruiden en dan weer gewoon beslag.

846 Kwée lapis II (Spekkoek)

3 Kopjes bloem, 3 kopjes suiker, 3 kopjes gesmolten boter, 20 eieren, het wit apart geklopt, $\frac{1}{2}$ notemuskaat, geraspt, $\frac{1}{2}$ lepel kruidnagelgruis, $1\frac{1}{2}$ lepel fijngestampte kardemom, 1 lepel fijne kaneel, 1 lepel fijngestampte foelie.

Bereiding en bewerking als hierboven, recept No. 845.

847 Kwée lapis III (Spekkoek)

Een half pond bloem, $\frac{1}{2}$ pond boter, 20 eieren, het wit apart geklutst, een of ander soort gelei.

De eierdooiers klopt men met de suiker, tot het wit wordt; de boter smelt men en roert dit langzaam, met het meel, door de geklutste eieren. Daarna voegt men er het tot schuim geklopte eiwit bij. Men bakt hiervan drie dikke lagen, in een springvorm.

Wanneer de lagen, een voor een, gaar zijn — men bakt elke laag afzonderlijk gaar — dan doet men er gelei tusschen en plaatst de lagen op elkander. De koek wordt van buiten, in de rondte, geglaceerd en bovenop met ingelegde vruchten of suikerwerk versierd.

848 Kwée lèmpêr

Een pond ketan, santen van 2 klappers; het vuulsel: een vette kip, 1 geraspte klapper, 20 fijngesneden uitjes, 4 sioongs fijngesneden bawang-poetih, 4 à 5 schijfjes laos, 4 uitgehaalde kemiries, 1 theelepel djienten, $1\frac{1}{2}$ theelepel ketoembar, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 1 theelepel zout, een klein stukje trassie, 4 djerok-poeroet-bladeren, 1 kopje santen kental, $\frac{1}{2}$ kopje bouillon (van de kip), boter, olie, pisang-bladeren, bietings.

De ketan wordt met de santen gaar gekookt.

De kip wordt gaar gekookt in water met zout, het vleesch daarna er af gescheurd. Al de bovenvermelde kruiden stamp

854 Kwée mangkok

Vier kopjes rijstmeel, 3 lepels legèn of evenveel gezeefde tapé-bras (gist), $\frac{1}{2}$ bierglas water, een kopje vol jong klapperwater, 1 theelepel zout, 2 kopjes dik gekookte santen, 2 kopjes vol witte- of goela-djawa-stroop, kleine kopjes, waarin de gebakjes gestoomd worden.

Van het rijstmeel maakt men met de legèn, het water, het jonge klapperwater en 't zout een beslag, dat men gedurende tien minuten goed dooreen mengt; daarna roert men er, langzaam, de santen en de stroop door. Dit schept men vervolgens, nadat het beslag goed gerezen is, in de kopjes over, die men in een toegedekte pan met heet water zet en daarin verder gaar laat worden. Bij het voordienen worden deze gebakjes uit de kopjes gestort en met geraspten klapper bestrooid.

855 Kwée mentòk

Een pond rijstmeel, 2 eieren, $1\frac{1}{2}$ flesch water, 1 theelepel zout. Vulsel van de kwée-lempèr; pisangbladeren, olie.

Het rijstmeel wordt met de eieren, het water en 't zout vermengd en tot een deeg verwerkt.

Daarna neemt men een braadpan of een pannekoekspan, bestrijkt die met olie en bakt er dunne pannekoekjes in, die, als ze bijna gaar zijn, van het voorgeschreven vulsel voorzien en dichtgevouwen worden en daarna in pisang-bladeren verpakt. Deze pakjes stoomt men eindelijk nog eens in den koekoesan gaar.

856 Kwée obst

Een halfpond meel, $\frac{1}{2}$ pond boter, $\frac{1}{2}$ pond suiker, $\frac{1}{2}$ pond kenaries of zoete amandelen, kaneel, 3 eiwitten, 5 eierdooiers.

De boter wordt wit geklopt, gedurende 1 à 2 uren. Men zorgt er voor, de boter eerst van het zout te ontdoen, zie No. 745. Daarna stampt men de kenaries fijn en doet er twee eiwitten door, voegt dit goed door elkander en roert het dan, met drie geklopte dooiers, door de boter. Hierna roert men dit door het meel, met de suiker, en kneedt dit tot een goed te verwerken deeg.

Nu neemt men een plank, bestrooit deze met meel en rolt er het deeg op uit.

854 Kwée mangkok

Vier kopjes rijstmeel, 3 lepels legèn of evenveel gezeefde tapé-bras (gist), $\frac{1}{2}$ bierglas water, een kopje vol jong klapperwater, 1 theelepel zout, 2 kopjes dik gekookte santen, 2 kopjes vol witte- of goela-djawa-stroop, kleine kopjes, waarin de gebakjes gestoomd worden.

Van het rijstmeel maakt men met de legèn, het water, het jonge klapperwater en 't zout een beslag, dat men gedurende tien minuten goed dooreen mengt; daarna roert men er, langzaam, de santen en de stroop door. Dit schept men vervolgens, nadat het beslag goed gerezen is, in de kopjes over, die men in een toegedekte pan met heet water zet en daarin verder gaar laat worden. Bij het voordienen worden deze gebakjes uit de kopjes gestort en met geraspten klapper bestrooid.

855 Kwée mentók

Een pond rijstmeel, 2 eieren, $1\frac{1}{2}$ flesch water, 1 theelepel zout. Vuysel van de kwée-lempèr; pisangbladeren, olie.

Het rijstmeel wordt met de eieren, het water en 't zout vermengd en tot een deeg verwerkt.

Daarna neemt men een braadpan of een pannekoekspan, bestrijkt die met olie en bakt er dunne pannekoekjes in, die, als ze bijna gaar zijn, van het voorgeschreven vuysel voorzien en dichtgevouwen worden en daarna in pisang-bladeren verpakt. Deze pakjes stoomt men eindelijk nog eens in den koekoessan gaar.

856 Kwée obat

Een halfpond meel, $\frac{1}{2}$ pond boter, $\frac{1}{2}$ pond suiker, $\frac{1}{2}$ pond kenaries of zoete amandelen, kaneel, 3 eiwitten, 5 eierdooiers.

De boter wordt wit geklopt, gedurende 1 à 2 uren. Men zorgt er voor, de boter eerst van het zout te ontdoen, zie No. 745. Daarna stampt men de kenaries fijn en doet er twee eiwitten door, voegt dit goed door elkander en roert het dan, met drie geklopte dooiers, door de boter. Hierna roert men dit door het meel, met de suiker, en kneedt dit tot een goed te verwerken deeg.

Nu neemt men een plank, bestrooit deze met meel en rolt er het deeg op uit.

warm rolt men ze stuk met een zwaar voorwerp. Dan blaast men (met de oogen dicht) er de schilletjes van af en gaat zoo voort tot er al de schilletjes van afgeblazen zijn, of men splijt elk pitje in tweeën.

Daarna ontdoet men de koud geworden ketan van de omhulsels en snijdt ze aan dikke plakken, overstrooit ze met geraspte klapper en fijne katjang-idjoe, men maakt kleine vierkante bakjes van pisang-bladeren en lidies, doet in elk bakje 4 lopis en overgiet het met goela-djawa-stroop.

852 Kwée loro goedik

Een pond ketan, een weinig sirihkalk, 5 kopjes santen, $\frac{1}{2}$ geraspte gebrande klapper, $\frac{1}{2}$ pond javaansche suiker, water.

De ketan moet men wit stampen, daarna wasschen met een weinig sirihkalk in het water. Hierna wascht men de ketan nog eens over en doet ze op een zeef. Laat ze in den wind droog worden.

Nu braadt men de ketan droog op in een wadjan, stampt ze fijn en zeeft ze.

Daarna kookt men de javaansche suiker met de santen op en doet daar den halven geraspten gebranden klapper bij.

Het gezeefde ketanmeel wordt met wat water dik en gaar gekookt, waarna men, al roerende, de suikerstroop met klapper er bijvoegt. Als dit dik is, stort men het op een houten bord of steenen schaal over, terwijl men het laat bekoelen. Daarna snijdt men het aan reepen.

853 Kwée madoe (Honigkoek)

Vijf kopjes bloem, 2 kopjes witte suiker, 7 eierdooiers, 2 glazen honig, 12 fijngestampte kruidnagels, 1 lepel fijne kaneel, 1 lepel fijngekneden sukade, zout, schrijnspapier, boter.

Van de zeven eieren neemt men de dooiers, die men goed klutst; doet er, lepelsgewijze, het meel bij. Wanneer dit goed door elkander is geklutst, voegt men er de bovenvermelde fijngestampte specerijen en de honig bij en roert dit tot een deeg. Men kan dit deeg in een met boter besmeerden springvorm bakken, of wel men knipt een rond stuk schrijnspapier, besmeert dit goed met boter en plaatst daarop het deeg. In beide gevallen wordt het in een matig verwarmden oven gaar gebakken.

kleeft. Wanneer men ze kookt, moet men op den bodem van de koewali een servet doen, waarin men de koekjes doet, het servet dichtbinden en ze in kokend water gaar laten worden.

Het vulsel is als volgt; de specerijen stampt men fijn, braadt ze in olie op, voegt er het kippenvleesch en de pepaja bij, doet er de santen bij en laat het dan koken, tot het een dikke massa wordt.

Inplaats van kippenvleesch kan men ook fijngehakte garnalen gebruiken.

859 Kwée pastei

Twee jonge kippen, de hartjes en levertjes, 1 lepel ketoembar, ½ lepel djienten, 1 theelepel peper, 1 theelepel zout, 10 fijngesneden uitjes, 3 fijngesneden sioongs bawang-poetih, 2 lepels fijngesneden kenaries of zoete amandelen, 2 à 3 schijfjes kentjor, evenveel schijfjes djahé, 1 lepel trassie-water, 5 of 6 schijfjes koenjit, 1 geraspte klapper, 2 lepels fijngesneden prij, een bordje vol katjang-kaprie, 2 hardgekookte eieren, djerboek-water, zout, suiker en peper naar smaak. Pastei-korst of aardappelen-korst, boter.

De kippen, hartjes en levertjes worden fijngesneden en met de vier eerstgenoemde specerijen goed ingewreven. Daarna stampt men de uitjes, de bawang-poetih, de kenaries, de kentjor, de djahé en koenjit met elkander fijn, braadt dit op en voegt er het trassie-water bij, vervolgens de kip met de santen van den geraspten klapper, en eindelijk de prij, de katjang-kaprie met wat zout, suiker en peper.

Dit wordt alles gaar gekookt en in een basi kasar overgestort, waarin men boter heeft gedaan. Pers hierover wat djerboek-water en overdek dit met een pastei- of een aardappelen-korst.

Bak deze pastei in een oven gaar, met onder en boven vuur.

860 Kwée papà (ook wel Kwée lapis tjina)

1 Kattie sago of rijstmeel, 2 katties witte suiker, santen kentel, roode, blauwe of gele kleurstof, olie of boter.

Men kookt eerst de suiker tot stroop; dan lengt men het meel (sago) aan met den santen en roert dit door de suikerstroop, tot alles een dik beslag wordt.

kleeft. Wanneer men ze kookt, moet men op den bodem van de koewali een servet doen, waarin men de koekjes doet, het servet dichtbinden en ze in kokend water gaar laten worden.

Het vulsel is als volgt; de specerijen stampt men fijn, braadt ze in olie op, voegt er het kippenvleesch en de pepaja bij, doet er de santen bij en laat het dan koken, tot het een dikke massa wordt.

Inplaats van kippenvleesch kan men ook fijngehakte garnalen gebruiken.

859 Kwée pastei

Twee jonge kippen, de hartjes en levertjes, 1 lepel ketoembar, ½ lepel djienten, 1 theelepel peper, 1 theelepel zout, 10 fijngesneden uitjes, 3 fijngesneden sioongs bawang-poetih, 2 lepels fijngesneden kenaries of zoete amandelen, 2 à 3 schijfjes kentjoor, evenveel schijfjes djahé, 1 lepel trassie-water, 5 of 6 schijfjes koenjit, 1 geraspte klapper, 2 lepels fijngesneden prij, een bordje vol katjang-kaprie, 2 hardgekookte eieren, djerook-water, zout, suiker en peper naar smaak. Pastei-korst of aardappelen-korst, boter.

De kippen, hartjes en levertjes worden fijngesneden en met de vier eerstgenoemde specerijen goed ingewreven. Daarna stampt men de uitjes, de bawang-poetih, de kenaries, de kentjoor, de djahé en koenjit met elkander fijn, braadt dit op en voegt er het trassie-water bij, vervolgens de kip met de santen van den geraspten klapper, en eindelijk de prij, de katjang-kaprie met wat zout, suiker en peper.

Dit wordt alles gaar gekookt en in een basi kasar overgestort, waarin men boter heeft gedaan. Pers hierover wat djerook-water en overdek dit met een pastei- of een aardappelen-korst.

Bak deze pastei in een oven gaar, met onder en boven vuur.

860 Kwée pèpè (ook wel Kwée lapis tjina)

1 Kattie sago of rijstmeel, 2 katties witte suiker, santen kentel, roode, blauwe of gele kleurstof, olie of boter.

Men kookt eerst de suiker tot stroop; dan lengt men het meel (sago) aan met den santen en roert dit door de suikerstroop, tot alles een dik beslag wordt.



Van dit deeg snijdt men lange, vierkante stukjes, ter grootte van theebeschuitjes, bestrijkt ze met het geel van de twee restant eierdooiers en strooit er kaneel en suiker over. Men bakt ze op een gebakplaat in een heeten oven, aan beide kanten bruin.

857 Kwée oondé-oondé

Een half pond katjang-idjoe, 2 ons javaansche suiker, 1 kattie ketanmeel, 1 theekopje lauw water, 3 eetlepels witte suiker, widjèn mèjan, geraspte klapper, zout, versche klapperolie.

De katjang-idjoe weekt men één nacht in het water, kookt ze gaar en laat ze op een zeef uitlekken. Het water bewaart men, om er de katjang-idjoe mee door de zeef fijn te wrrijven. Men maakt van de javaansche suiker stroop en doet hier de fijngewreven katjang-idjoe bij. Roer beide bestanddeelen goed dooreen en kook ze tot alles dik wordt.

Verder maakt men van het meel, de eieren, de suiker en het lauwe water een beslag waarvan men kleine balletjes rolt, die men gaar kookt. In elk balletje doet men daarna een weinig van de javaansche suikerbrij, maakt ze dicht, wentelt ze in widjèn mèjan en braadt ze in olie, tot ze bruin zijn. Men eet ze met geraspten klapper.

858 Kwée pasoong

Een pond rijstmeel, water, 2 eieren en het volgende vulsel: gehakt kippenvleesch, 5 uitjes, 6 sioongs bawang-poetih, 2 lepels ketoembar, $\frac{3}{4}$ lepel djienten, 1 theelepel peper, 3 à 4 schijfjes kentjoor, 1 theelepel zout, 1 theelepel suiker, 1 theelepel trassio, 1 lepel fijngesneden pepaja, santen van 1 klapper, olie.

Het rijstmeel kneedt men met het water en zout tot een deeg, dat men op een plank uitrolt en vervolgens tot groote ringen verwerkt. Deze ringen kookt men in een koewali, in kokend water, gaar. Als ze gaar zijn drijven zij boven, waarna men ze er uithaalt en in een servet wederom fijnwrijft. Dit fijngewreven deeg stort men op de plank uit en kneedt het met het wit van twee eieren goed door elkaar. Daarna rolt men het uit en steekt er, met een kopje of een bierglas, ronde schijven van. Nu vouwt men deze schijven in de helft dicht en doet er het vulsel tusschen in. Bij het dichtvouwen moet men de vingers met wat lauwe olie inwrijven, om te voorkomen dat het deeg

kopjes of in pisang-bladeren, tot pakjes gevouwen opgediend.

864 Kwée poetri mandi II

Drie kopjes ketanmeel, $\frac{1}{2}$ kopje lauwwater, 2 ons javaansche suiker, 3 kopjes koud water, een paar djerboek-poeroet-bladeren, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper.

De javaansche suiker wordt met het koude water tot stroop gekookt, waarna het gezeefd wordt. Meng hiervan een half kopje door het ketanmeel, met het lauwe water, en kneed van dit deeg kleine balletjes.

Overigens wordt dezelfde bereiding gevolgd als hierboven, recept No. 863.

865 Kwée poetoe

Een pond rijstmeel, 2 flesschen jong klapperwater, $\frac{1}{2}$ pond (of meer) javaansche suiker, zout, geraspte klapper.

Men legt een schoonen doek, of pisang-bladeren, in den koekoesan en daarin het meel, dat men gaar stoomt. Stort dit daarna over op een houten bord, doelang genaamd, en wrijf het aanhoudend met een houten lepel heen en weer tot het koud en droog is. Besprenkel het meel daarna, dat men in een tangkok heeft gedaan, met de twee flesschen klapperwater — af en toe een kopje — en wrijf dat dan door de tangkok. Nu doet men op een bordje, of op een pisang-blaadje, een laagje van dit deeg, dat men er dun op uitrolt; daarop een laagje geraspte javaansche suiker, dan weer deeg, en eindelijk nog een laagje suiker. Besprenkel dit dan met wat klapperwater, laat het in den wind wat opdrogen en rol het dan op. Stoom de rolletjes daarna nog eens in den koekoesan op. Men overdekt ze met pisang-bladeren. Als ze gaar zijn, worden ze in geraspten klapper gerold en aldus voorgediend.

866 Kwée poetoe tegal

Vier ons ketanmeel, 2 eetlepels water, pisang-radja, pisang-bladeren, geraspte klapper, witte suiker.

Het meel wordt met het water vermengd en dan gezeefd. Vervolgens vlecht men dunne bamboes naar den vorm van een bordje, doet op die bordjes een wit katoenen lapje en hierop twee dunne reepjes pisang-radja, dicht naast elkaar. Vervolgens

Een vorm wordt met olie of boter besmeerd, en daarin een laagje beslag gedaan. In den koekoestan halfgaar koken. Dan een tweede laag daarop, en zoo voort. Men kan de verschillende lagen om en om kleuren.

861 Kwée pilow I

Een kopje bloem, 1 bierglas water, 2 lepels boter, 6 eierdooiers, boter en olie, fijne suiker.

Het water kookt men op met de boter en laat dit daarna bekoelen. Vervolgens roert men er het meel mede aan, zoodat dit niet klontert. Zet dit deeg te vuur en roer het aanhoudend, tot het gaar en een dikke brij is. Nu klopt men de zes eierdooiers tot zij wit worden en roert die door de dikke brij. Hier-van maakt men balletjes, die men in half boter half olie bruin bakt. Ze worden, warm, met witte suiker voorgediend.

862 Kwée pilow II

Een halfpond meel, water, 10 eieren tot wit geklopt, olie, suiker, zout.

Het meel wordt met water en zout tot deeg gekneed, hiervan balletjes gemaakt, die men in kokend water doet. Als ze gaar zijn, drijven ze boven. Neem de balletjes er uit, maak ze weder fijn en vermeng ze met de geklopte eieren. Nu worden daarvan wederom balletjes gevormd, die men in kokend heete olie bruin bakt. Ze worden ook, met suiker bestrooid, warm opgediend.

863 Kwée poetri mandi I

Een pond ketanmeel, 2 ons geraspte javaansche suiker, 3 theekopjes koud water, 2 djerboek-poeroet-blaadjes, geraspte klap-per, javaansche suiker.

Het meel wordt met de geraspte suiker goed door elkaar gemengd, en daarna met het water aangemaakt tot een deeg, waarvan men balletjes maakt. Deze balletjes kookt men in heet water, tot ze boven komen drijven; daarna stort men ze op een zeef over om ze te laten uitlekken.

Nu kookt men de javaansche suiker met de djerboek-poeroet-bladeren tot een dikke stroop en doet hier den geraspten klap-per doorheen.

De balletjes worden vervolgens door deze stroop gedaan en in

869 Kwée satroe katjang

Een pond droog-gebraden katjang idjoe, 4 ons witte suiker, een weinig water.

De katjang idjoe wordt even gewasschen, tot de schilletjes er af gaan en daarna in de zon gedroogd. Hierna stampst men ze met de witte suiker tot poeder; mengt dit met een weinig water aan, doet ze in kleine vormpjes en bakt ze in een taartepan met onder en boven vuur. Vooral niet te hard bakken. Men stort ze, voorzichtig, warm uit de vormpjes.

870 Kwée sirikaja

Met santen gekookte ketan, b.v. 1 pond; 12 eieren, javaansche suiker, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, een stuk daon pandan.

De eieren worden goed geklutst, daarna met de santen vermengd en de tot stroop gekookte javaansche suiker er door geroerd.

Voeg hier de daon pandan bij, schep dan deze saus in kopjes, die men in een grooten pot met water, dichtgedekt, te koken zet. Is de saus dik geworden, dan neemt men de kopjes er uit. Deze saus gebruikt men bij de met santen gekookte ketan.

871 Kwée soemping

Een pond rijstmeel, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper, zout, javaansche suiker.

Het rijstmeel wordt met 't zout en de santen van den halven geraspten klapper vermengd. Van de javaansche suiker wordt stroop gemaakt en dit met het rijstmeel en santen vermengd tot een kneedbaar deeg. Van dit deeg maakt men kleine driehoekige pyramides, waarin men een klein stukje javaansche suiker doet en dan weer dichtmaakt. Deze gebakjes worden daarna in pisang-blad gewikkeld en verder gaar gekoekoest.

872 Kwée soerat

Een pond meel, $\frac{1}{4}$ pond boter, 10 eieren, waarvan 6 zonder het wit, 1 pond witte suiker, 2 theelepels kaneel, 6 fijngestampte kruidnagels, $1\frac{1}{4}$ ons fijngestampte foelie, stroop van javaansche suiker of een of ander gelei of manisan, zout.

De eieren worden goed geklutst en de boter, die men eerst gesmolten heeft, er doorheen geroerd, waarna men hiermede

strijkt men op deze pisang een laagje van het meel, ter dikte van een vinger.

Op dit deeg doet men nu een pisang-blad en laat dan de koekjes zoo koekoesen.

Als ze gaar zijn, doet men op een plank eerst een pisang-blad, strooit daarop wat geraspte klapper en vervolgens de koekjes, omgekeerd, hierop, waarvan men eerst het pisang-blad heeft afgenomen. Daarna verwijdert men het lapje, dat nu bovenop komt te liggen en overdekt de koekjes met witte suiker en geraspten klapper.

Zoo gaat men voort tot het ketanmeel op is.

867 Kwée serabie

Een pond rijstmeel, 4 uitgehaalde kemiries, 1 eetlepel nasi kring, $\frac{1}{4}$ geraspte klapper, lauw water, boter, (geklutste eieren), santen, javaansche suiker.

Men stampt het rijstmeel, de kemiries, de nasi kring en den geraspten klapper bij elkander, tot alles heel fijn is; daarna wordt dit gezeefd en het korrelige nog eens overgestampt.

Dit fijne meel wordt nu met lauw water of met lauwe santen aangelengd tot het als een beslag voor pannekoeken wordt. Daarna giet men een lepel van dit deeg in serabie-pannetjes, waarvan de dekseltjes eerst zijn warm gemaakt.

Als men de serabies geel wil hebben, giet men op het deeg in de pannetjes een lepel van de geklutste eieren. Men bakt deze serabies op houtskool (bara). Komen gaatjes in het deeg, dan zijn ze gaar.

Men eet ze met een saus, die van javaansche suiker en santen is gekookt.

868 Kwée semprong (Oublietjes)

Een pond bloem, 2 eieren, 4 ons bruine of witte suiker, $\frac{1}{2}$ ons fijne anijs (of kaneel naar verkiezing), 1 kopje boter, $\frac{1}{2}$ kopje warm water, $\frac{3}{4}$ flesch melk.

De bloem wordt met het water vermengd, de boter gesmolten en er doorheen geroerd; daarna de geklutste dooiers en het apart geklopte wit (zonder tree) van de eieren.

Is dit nu goed door elkander gemengd, dat doet men er het anijs (of de kaneel) bij, vervolgens de melk. Is dit deeg gereed, dan bakt men het in een oublie-ijzer.

een weinig santen kental met drie lepels rijstmeel en wat zout tot een dikke pap te roeren en dit te koken tot het goed dik wordt. Dit wordt over de kwée talam als een witte laag gegoten. Wanneer men dit gebak eet, snijdt men het aan vierkante stukjes.

876 Kwée talam djagoeng

Tien à twaalf jonge djagoengs, zout, geraspte javaansche suiker, santen van 1 klapper. De saus als van kwée talam.

Men raspt de jonge djagoengs, vermengt ze met wat zout en de santen en vervolgens met de geraspte javaansche suiker.

Men gaat met de verdere bereiding van deze kwée overigens te werk als bij de kwée talam.

De saus, uit dezelfde bestanddeelen bestaande als bij bovenstaand recept, giet men als een witte dikke laag over de talam djagoeng. Men snijdt evenzoo stukken uit deze koek.

877 Kwée timoes

Een pond ketanmeel, 2 ons javaansche suiker, $\frac{1}{2}$ kopje water, ongeveer $\frac{1}{2}$ ons geraspte of fijngesneden gebraden klapper, gekookte santen van den overgeschoten klapper, pisang-bladeren.

De suiker kookt men met het water tot stroop, doet er den geraspten gebraden klapper in en kookt dit samen nog eens op.

Vervolgens roert men deze suiker, die men wat heeft laten bekoelen, met het ketanmeel dooreen en lengt dit aan met een gedeelte van de santen, zoodanig dat men van dit deeg rolletjes kan maken. Deze worden dan in de overgeschoten santen gewenteld, daarna in pisang-bladeren gewikkeld en in den koekoesan gestoomd

878 Kwée tjara

Een half kattie rijstmeel, 1 kattie javaansche suiker, water, wat gestampte rijst en water, santen.

Het rijstmeel wordt met de javaansche suiker en wat water tot een deeg bereid.

Nu doet men in kleine vormen (halve bollen) of, bij gebreke, in een met een weinig olie ingewreven poffertjespan, wat ge-

het meel voorzichtig vermengt. Doe daarna de suiker en de specerijen hier doorheen en maak hiervan een goed kneedbaar deeg, dat men op de plank uitrolt. Snijdt dan langwerpig vierkante stukken uit dit uitgerolde deeg. Vouw deze stukken op en doe er javaansche suiker, gelei of manisan tusschen. Men rondt de koeken dan af en bestrijkt ze met geslagen eierdooiers, waarin men wat gesmolten boter heeft gedaan, en bakt ze, met onder en boven vuur, in een penggorèngan, lichtbruin.

873 Kwée soes I

Een pond boter, 1 flesch water, $\frac{1}{2}$ pond bloem, 10 eieren, zout.

Boter en water worden samen gekookt tot het water borrelt en de boter versmolten is. Laat dit bijna koud worden en roer dit, met het zout door het meel.

Daarna klutst men tien eieren wit en roert dit door het aangemaakte meel tot een deeg. Nu neemt men kleine soesvormpjes, die men, middels een veertje, met boter heeft besmeerd, en vult ze half vol met dit beslag. De soesen worden gebakken met vuur, van onderen alleen; als ze gerezen zijn doet men er óók van boven vuur. Men eet ze met rozenstroop of vanille-vla.

874 Kwée soes II

Een half pond meel, $\frac{1}{2}$ pond boter, 9 eieren, $\frac{3}{4}$ flesch melk, zout, gelei of vla.

De melk kookt men even met de boter op; neemt het daarna van het vuur en doet er, lepelsgewijze, de bloem bij, die er dan zachtjes doorheen wordt geroerd. Vervolgens doet men er, een voor een, de eieren bij, terwijl men door blijft roeren.

Bak dit deeg, als hierboven is vermeld, gedurende een kwartier in soesvormpjes. Overigens als hierboven, recept No. 873.

875 Kwée talam

Een pond rijstmeel, 1 theelepel zout, santen van 1 klapper, 3 plakken goela-djawa; voor de witte saus: een weinig santen en 3 eetlepels rijstmeel, zout.

Het meel wordt met de santen en het zout vermengd, daarna de goela-djawa gesmolten en er doorgeroerd. Dit wordt samen opgekookt tot een dikke massa, die men in een bassi kasar overstort en koud laat worden. De witte saus maakt men door

881 Kwée tjang (Chineesch recept)

Bras-ketan, aschwater van een doerianschil, bamboe-bladeren, stroopsuiker.

De doerianschil wordt verbrand tot asch, deze opgezameld met water vermengd en gezeefd, waarna men in dit aschwater de uitgezochte heele korrels bras-ketan doet en ze er in laat staan, tot ze week zijn. Hierna maakt men er, in bamboe-bladeren, pakjes van, die men in den koekoesan gaar stoomt. Men gebruikt deze kwée tjang met suikerstroop (goela tètès).

882 Kwée tjina (voor een kleine hoeveelheid)

Drie katties suiker, 1 kattie ketanmeel, $\frac{1}{2}$ kattie deeg van ketanmeel en water, mandjes met pisang-bladeren bedekt.

De suiker koken tot stroop, het ketanmeel er in doen, dit koud laten worden en er het deeg doorheen roeren. Even laten rijzen, daarna in mandjes doen en ze goed in den koekoesan laten gaar stoomen. Als de koekjes koud zijn geworden, worden ze, na goed te zijn afgeveegd, in pisang-bladeren gewikkeld.

883 Kwée tjina (voor een groote hoeveelheid)

Tien pond goela pasir, een gantang ketanmeel.

De suiker wordt tot stroop gekookt, gezeefd en nog eens opgekookt tot zij er lichtbruin en helder uitziet. Daarna wordt ze, langzaam aan, met het meel vermengd. Dit mengsel wordt in kleine en groote kransjans, die met jonge pisang-bladeren bekleed zijn, halfvol gestort en gedurende vijf uren, of iets langer, gestoomd.

884 Kwée tjoetjoer

Een pond rijstmeel, $\frac{3}{4}$ pond javaansche suiker tot stroop gekookt, olie.

De stroop roert men door het rijstmeel; wordt dit te dik dan voegt men er wat water bij. Vervolgens zet men een wadjan op, met olie. Als deze heet is, bakt men, van het deeg, koekjes die aan weerszijden bruin gebraden worden. Een klein kopje deeg vormt een koekje.

stampte rijst met water, dat men tot een beslag heeft gemengd; laat dit halfgaar worden en doet dan hierbij van bovengenoemd deeg een weinig op elk bolletje rijstbeslag. Is dit suikerbeslag óók halfgaar, dan doet men er een lepel dikke santen op. Zijn de koekjes dik dan neemt men ze van 't vuur af en stort ze over op een bord of op schoone pisang-bladeren. Wanneer de koekjes gaar zijn, vertoonen zich kleine gaatjes bovenop.

879 Kwée tjarang madoe

Een half pond ketanmeel, 1 ei, dunne santen (een flesch), olie en tot stroop gekookte javaansche suiker.

Het ei wordt geklutst en met de santen aangelengd. Hierna roert men dit vocht met het ketanmeel. Vervolgens neemt men een wadjan, waarin olie wordt gedaan, die men goed heet laat worden. Het bereide deeg wordt dan in een peperhuis van pisang-blad gedaan, waarin van onder een gaatje is gemaakt, waaruit men het deeg, tot ronde koekjes, in de olie laat vloeien. Deze koekjes braadt men droog op, tot ze goed bruin zijn; dan haalt men ze er uit en doet er javaansche suikerstroop overheen.

880 Kwée tjintjin

Een half pond bloem, $\frac{1}{2}$ pond boter, 2 eieren, fijngestampte kenaries (of amandelen) ongeveer $\frac{3}{4}$ pond, $\frac{3}{4}$ eetlepel fijne kaneel, $1\frac{1}{4}$ ons witte suiker, een paar druppels rozenolie of een paar lepels rozenwater, een weinigje zout, een paar geslagen eierdoolers.

De boter wordt geklopt tot zij wit ziet. Vervolgens klopt men de eieren, roert er de suiker door en mengt dit met de boter.

De kenaries worden gepeld en fijngestampt, de kaneel en het rozenwater er doorheen geroerd, met de boter vermengd en dit mengsel, lepelsgewijze, met het meel aangemaakt.

Dit deeg wordt zoo door elkander gekneet dat men er ringen van kan maken. Zijn de ringen gereed, dan worden er met het bakwielkje figuurtjes op gemaakt en de ringen met het geslagen geel van de eieren bestreden en in den heeten oven, op een met boter besmeerden blikken plaat, gebakken. Men keert de ringen nu en dan om, ten einde ze aan weerszijden bruin gebakken te krijgen.

die men in beschuitkruim wentelt en in de heete olie bruin braadt. Men eet ze warm, met witte suiker bestrooid.

889 Ragi

30 Sioongs bawang-poetih, 2 lomboks, 2 stukken kaneel van een vingerlengte, 2 vingerlengten laos, 1 kattie rijst, een el lengte teboe, warm water.

De rijst wordt zeer fijngestampt met de kruiden en met de teboe.

De teboe echter moet den dag te voren geroosterd worden en — als men de ragi gaat maken — geschild en in stukjes geden. Stuksgewijze wordt, al stampende, de teboe er bijgevoegd en doorgestampt tot de teboe zeer fijn is geworden. Dit wordt dus met de rijst een poeder, welke men zift en met warm water vermengt.

Men maakt er dan balletjes van zoo groot als kleine doekoes. Bij het maken der balletjes moet men zorgen buiten den tocht te staan. De balletjes worden verder op een tampa geplaatst, waarop men eerst merang heeft gelegd. Op de balletjes ook een dek van merang. Ze moeten 3 dagen lang berookt worden met ampas teboe. Eindelijk worden zij in de zon gedroogd.

Men bewaart ze, na afkoeling, in blik of stopflesch.

N. B. De ragi wordt als ingrediënt bij enkele gerechten toegepast. (Recept No. 21).

890 Rondo kalie

Drie kopjes rijstmeel, dunne santen van 2 à 3 klappers, fijngesneden javaansche suiker, dikke santen van een klapper, 1 à 2 theelepels rijstmeel, vierkante bakjes van pisang-bladeren, (pientjo genaamd).

De kopjes rijstmeel vermengt men met de dunne santen, (ongeveer tien à twaalf kopjes santen). Dit wordt goed gaar gekookt. Na het koken moet dit beslag dun zijn. De pientjo's warmt men even boven den wasem in een koekoesan, daarna neemt men ze er uit en doet er een laagje fijngesneden javaansche suiker in en hierop een paar lepels van boven beschreven beslag. Vervolgens kookt men de dikke santen met het paar lepeltjes rijstmeel tot een dikke saus en doet hiervan een à twee lepels op het beslag in de pientjo's.

885 Kwée wadjiek

Een kattie ketan, santen van 2 oude klappers, javaansche suiker naar smaak.

De ketan wordt gaar gekookt; daarna kookt men de santen met de javaansche suiker op, tot er de olie uitkomt. Roer er dan vlug de gekookte ketan door en als dit goed vermengd is, stort men het op een schotel en laat het koud worden.

Daarna snijdt men het aan kleine vierkante stukken en dient het aldus voor.

886 Kwée rotti djawa

Vijf kopjes rijstmeel, $1\frac{1}{2}$ kopje lauwe melk of santen, 1 kopje legèn, 8 eieren, 3 groote kopjes suiker, 3 kopjes dikke santen.

De legèn maakt men aan met de anderhalve kop santen, roert hiermede het meel aan en laat dit, gedurende twee uren, rijzen. Hierna klutst men de acht eieren met de suiker, roert dit, met de drie kopjes dikke santen door het gerezen meel, tot het een kneedbaar deeg is geworden. Hiervan maakt men kleine platronde bollen die men, evenals brood, in een oven bakt.

887 Kwée rotti goela

Een halfpond meel, 15 eieren, 1 pond witte suiker, $\frac{1}{2}$ kopje gesmolten boter, rozen- of kaneel-olie (of idem water).

Van de eieren klutst men het wit tot schuim. De dooiers klopt men, met de suiker, wit. Daarna roert men, lepel voor lepel, de geslagen dooiers door het meel, er zorg voor dragende, dat dit niet klontert. Vervolgens roert men er de gesmolten boter door met de rozen-olie en, het laatst, het tot schuim geslagen eiwit. Nu bestrijkt men een tulband- of anderen vorm goed met boter, stort hier het deeg in over en bakt dit in den oven gaar.

888 Piloos

Tien groote aardappels, 2 lepels meel, 1 theelepel zout, 5 eieren, 1 kopje olie, fijne witte suiker, beschuutkruim.

De aardappels worden in de schil gekookt, daarna daarvan ontdaan en fijn gemaakt. Men roert dit vervolgens dooreen met het meel en het zout, en daarna een-voor-een, met de eieren. Hiervan worden langwerpige ronde balletjes gemaakt,

dan uit het water op een zeef, laat ze uitlekken, overgiet ze met koud water (ter voorkoming dat de pitjes één klomp vormen) en doet ze in kleine chineesche kopjes (zooveel kopjes als er menschen zijn) waarbij men in elk kopje voegt: wat gesneden kikwée, tangkwée, lengkeng, goela-tètès en daarover heete djahé of ajer pandan.

894 Scotting

Sago-obie, rood kleursel (kesoemba), water, gember, seréh, stroopsuiker. (Sago-obie, rood en wit, kan men klaargemaakt koopen).

Men roert een hoeveelheid sago-obie aan met wat water, tot het dik wordt, waarna men dit in kleine vierkante stukjes snijdt. Men kleurt de eene helft der stukjes rood, laat de andere helft wit. Vervolgens doopt men de vierkante stukjes even in bijna kokend water, zoodat de puntjes er wit beginnen uit te zien, haalt ze er dan weer uit en doopt ze in koud water. Nu roert men door deze stukjes suikerstroop, die men met een stuk gember en seréh heeft opgekookt.

Men gebruikt deze scotting bij wijze van stroop, die aangelengd moet worden, met water en suikerstroop.

895 Tjendol of Dawet

Een bordvol arrowroot, koud water, santen, javaansche suikerstroop, een weinig zout.

Men kookt water, vervolgens neemt men de hoeveelheid arrowroot en leng dit aan met koud water. Doe dit, al roerende, in het kokend heete water, meng het goed dooreen en kook dit op, tot het goed dik is.

Daarna stort men deze dikke, gekookte arrowroot in een zeef met groote gaten, welke men boven een bak met koud water houdt. Laat de arrowroot, in druppels, in het koude water vallen.

Als men dit gebruiken wil, neemt men santen, aangelengd met een weinigje zout en de javaansche suikerstroop, en doet hierbij eenige lepels van de gestolde arrowroot balletjes.

896 Tjao (Vanille)

Vanille-stroop, geweekte selsassiepitjes en geweekte agar-agar, gekookt met suiker en water.

891 Sagon

Anderhalf pond fijngestampde ketan (geen meel), 3 geraspte klappers, 1 eetlepel zout, fijne witte suiker naar smaak.

Men mengt de ketan met de geraspte klappers en het zout goed door elkander, spreidt dit daarna op een tampah uit en laat dit eenige uren in de wind drogen.

Vervolgens braadt men dit droog op, op een zeer zacht vuur, in een wadjan en mengt er de witte suiker, naar smaak, door.

Men kan dit alles zéér fijn (tot poeder) stampen en in peperhuisjes doen, zooals de inheemschen ze meestal verkoopen.

892 Sagon goeloeng

Een pond fijngestampt ketanmeel (dit meel wordt dus nog eens fijngestampt), $\frac{3}{4}$ glas jong klapper-water of, bij gebreke, dezelfde hoeveelheid koud water met zout, waarin een weinig suiker.

Verder: 2 niet te oude geraspte klappers, $2\frac{1}{2}$ kopje goela djawa stroop, 1 lepel witte suiker en 1 eetlepel ketanmeel.

Men maakt van het ketanmeel met het klapperwater een beslag als voor pannenkoeken; is dit te dik, dan voegt men er nog wat klapperwater bij. Nu kookt men de ingrediënten: geraspte klappers, stroop, suiker en de lepel ketanmeel dik op, zoo, dat men er een deeg van kan bereiden, waaruit rolletjes kunnen gemaakt worden zoo lang en zoo dik als de middelvinger. Van eerstgenoemd beslag maakt men in een platte aarden koewali dunne pannenkoekjes, waarin men een rolletje doet, de koekjes vervolgens dicht slaat, de punten omvouwt, even door laat bakken en ze daarna uitneemt.

Telkens wordt, als men een nieuwen pannenkoek bakt, de koewali goed droog geveegd.

893 Scotting tjina

Zooveel bidji delima als noodig is, (naar verkiezing), agar-agar, eenige reepjes gesneden kikwée en tangkwée, lengkeng zonder pit, goela-tètès, warm water waarin daon pandan en daon djeroek-poeroet zijn gekookt (of gekookt ajer djahé).

Zooveel bidji delima (nagemaakte van sago obie) als noodig blijkt strooit men in kokendheet water, tot zij voldoende zijn uitgezet en op de echte delimapitjes gelijken. Men schept ze

900 Kollak (zie recept No. 824)

Bestaat uit een of andere vaste grondstof b.v. tales, obi mérah of obi poetih, ketella, laboe (walóh) of zelfs aardappelen, ook pisang.

De stroop, waar het op aankomt, bestaat uit goela-djawa met dikke santen gekookt tot stroop.

In deze stroop wordt een der bovengenoemde grondstoffen, na in stukjes te zijn gesneden, gekookt, tot ze gaar zijn.

Zoo heeft men:

901 Kollak laboe

902 Kollak obi

903 Kollak pisang

904 Kollak ramboetan

905 Kollak tales

906 Biton (Nangka-pitten)

De pitten worden goed gewasschen en daarna op 't vuur geroosterd, tot ze bruin en gaar zijn (gepof). Daarna pelt men ze en peuzelt de geroosterde pitten op.

DRANKEN, SIROPEN EN MANISANS

907 Advocaat I

Vijf en twintig eieren, 1 flesch cognac, 3½ ons suiker.

De dooiers en het eiwit worden elk afzonderlijk geklopt, het wit tot „Sneeuw". (Recept No. 761).

De dooiers, welke men, een voor een, te samen, gedurende een kwartier goed geklutst heeft, worden daarna vermengd met de suiker, die men er, lepel voor lepel, bijvoegt en wederom met dit geel klutst, tot ze er in veramolten is. Daarna wordt er het tot sneeuw geklopt eiwit doorgeroerd. Als dit nu samen goed vermengd is, roert men er zachtjes aan de cognac door en giet dit daarna over in flesschen, die goed gealoten worden. Men schudt de flesschen nu en dan eens om.

Na verloop van tijd vermindert de inhoud in de flesschen,

De agar-agar opkoken, laten stollen, in kleine stukjes hakken (tjintjang) en met wat selassiepitjes (agar-agar 2 lepels, pitjes 2 lepels) in een glas doen en daarbij een wijnglaasje vanillestroop doen, met water aanlengen en dezen verfrisschenden drank met een lepelje omroeren.

897 Tjao blanda

Frambozenstroop, bessensap, suiker, fijngehakte agar-agar gekookt met suiker en vanille, selassiepitjes.

1 Deel frambozenstroop met 2 deelen bessensap in de noodige suiker smelten, daarna koud laten worden.

Hiervan elk glas vullen met de noodige agar-agar en pitjes daarbij.

898 Tjieng tjao (namaak)

Agar-agar, afgekookt pandan- of spinaziewater, dan wel gifvrije groene aniline, rietsuikerstroop (goela tètès).

De hoeveelheid agar-agar neemt men naar verkiezing en kookt men op met water en het aftreksel van pandan-bladeren, ten einde er een groene kleur aan te geven.

Daarna zeeft men de agar-agar en laat ze in een vorm koud worden.

Wanneer men dit gebruiken wil, neemt men een stuk van de agar-agar, hakt dit zeer fijn, doet er een hoeveelheid rietsuikerstroop naar eigen smaak bij en roert dit goed met gewoon water aan, zooals men stroop klaar maakt. Men kan er ook een stuk ijs bij doen. Gewoonlijk vult men het glas half vol agar-agar, daarop een weinig stroop en verder water, waarna men den drank goed omroert.

899 Tjieng tjao (echt Chineesch recept)

Tjieng-tjao-bladeren, suikerstroop of goela-tètès, bidji selassi.

Men wringt een hoeveelheid tjieng-tjao-bladeren met water door elkander en laat ze er een nacht in staan. Den volgende dag wordt dit verder uitgewrongen en, door een fijne zeef, opgevangen. Laat dit nu staan tot het een dikke massa wordt, zoo, dat men het kan snijden. Deze tjieng-tjao drinkt men óók met suikerstroop. Men kan er ook geweekte selassi-pitjes bijvoegen.

912 Bitter (gewoon)

Een flesch brandewijn of cognac, 25 gram drieblad, evenveel kalmus-wortel, dezelfde hoeveelheid gedroogde djerookschillen, 12 gram gentiaan-wortel en 6 à 7 gram galangga-wortel.

De kruiden en wortels worden gedurende acht dagen op de cognac getrokken, nu en dan in de zon gezet en omgeschud, daarna gezeefd en uitgewrongen. De kruiden zijn in apotheken verkrijgbaar.

913 Black-currant grog

Een paar lepels black-currant jam, suiker naar smaak en heet water.

De jam doet men met de suiker in een glas en al roerende giet men er warm water bij. Een uitstekend middel voor verkouden menschen.

914 Bowl

3 Fl. roode wijn, 1 fl. champagne, 1 fl. rijnwijn, 1 fl. aardbeien op water, 1 fl. kersen op brandewijn, $\frac{1}{2}$ bierglas citroensap, suiker naar smaak en een weinig cats-bitter.

Als men deze drank wil gebruiken, doet men al deze bestanddeelen bij elkander en roert het goed dooreen. Men kan, naar verkiezing, den bowl ook gefrappeerd gebruiken. (IJs om de terrine doen).

915 Champagne-water (Pilz, Bruispoeder)

Dubbelkoolzure soda, wijnsteenzuur, suiker en water.

Men ment drie deelen dubbelkoolzure soda en vier deelen wijnsteenzuur goed door elkander, en roert van dat poeder een theelepeltje vol in een glas water, waarin suiker is opgelost.

Men verkrijgt dan een sterk schuimenden en verkwikkenden drank, die zeer goedkoop is en dezelfde petilleerende uitwerking verricht als champagne, met uitzondering alleen, dat hoofd en kas er zich beter bij bevinden.

Dit is het syphon-systeem nagebootst. Dit water vervangt ongeveer het seltser water.

omdat het eiwitschuim (de sneeuw) de advocaat dik en compact maakt.

Men krijgt daardoor van de vijf oorspronkelijk volle flesschen, slechts drie flesschen met dikke advocaat, die men gedurende eenigen tijd, dicht gesloten, goed kan houden.

Nu en dan schudde men den inhoud.

908 Advocaat II

Vijf en twintig eierdooiers, 1 flesch cognac, 3 à 4 ons suiker; geklopt eiwit, geraspte notemuskaat.

Bereiding als boven. Het tot sneeuw geklutste eiwit wordt bij den drank gepresenteerd, met de notemuskaat.

909 Ananaspunch bowl

Een à twee ananassen, 1 pond suiker, 3 flesschen rijnwijn, 1 flesch champagne.

De ananas wordt zeer fijn gesneden en, met veel suiker bestrooid, in een bowlkom gedaan, die goed gesloten wordt. Laat ze hierin een nacht staan. De overgebleven suiker smelt men kort op, in water, doet hierin den rijnwijn en giet dit vocht over de ananas. Dit laat men eenigen tijd (een paar uren) zoo staan. Als men het gebruiken wil, roert men er de champagne door en dient dit voor in champagneglazen.

910 Bessensap (namaak gemaakt van térong blanda)

Men mengt térong blanda moes met water en gebruikt dit als bessensap (suiker naar smaak).

911 Bitter (Gezondheidsbitter voor Indie)

Een flesch cognac, 100 kruidnagels, 1 geraspte notemuskaat, 2 stokjes kaneel, 50 stukjes kardemom, een stukje gambir, $\frac{1}{2}$ theelepel kininepoeder, voor $2\frac{1}{2}$ cent gestampte roode rijst.

Al de bovengenoemde kruiden en verdere ingrediënten laat men gedurende vier dagen, met de cognac, in een goed gesloten flesch trekken. Nu en dan wordt deze in de zon gelegd en omgeschud. Na de vier dagen zeeft men den inhoud en bewaart de bestanddeelen, om er wederom bitter van te trekken.

den brandewijn op. Men bewaart dezen drank in goed gealoten flesschen en dient hem als likeur voor.

919 Kardinaal van ananas

Een paar rijpe ananassen, 1 pond aan kleine stukjes geklopte broodsuiker, 1 flesch roode wijn en 1 flesch champagne.

De ananas wordt in kleine stukjes gesneden, in een schaal of bowl gedaan met de suiker en den wijn. Dit laat men een uur trekken. Vervolgens doet men er de champagne bij en is het gereed voor het gebruik.

920 Nékos

Een en een kwart flesch roode wijn, kruidnagels en stukjes kaneel, te samen 8 gram, een weinig notemuskaat en iets meer dan een ons suiker.

Al deze ingrediënten worden bij elkander gevoegd, op vuur heet gemaakt, niet gekookt, doorgezeefd en daarna in glaasjes voorgediend.

921 Punch voor soirées (op z'n Fransch)

Een half pond suiker, $\frac{1}{2}$ liter thee, de schil en het sap van 1 à 2 djerook-nipis, rhum of cognac.

De suiker kookt men met wat water tot stroop en doet er dan de thee, de schil en het sap van de djerook bij. Warm dit op, zonder het te koken, zeef het en doe het in een punchkom.

Vervolgens giet men hier een scheut goede rhum of cognac op en steekt dit in vlam.

Het wordt in glaasjes voorgediend.

922 Whist of Whisk (Schotsche drank)

Zestien gram fijne goede thee, $\frac{1}{2}$ liter water, 1 pond suiker, het sap van 3 à 4 djerook-nipis, 1 à 2 flesschen roode wijn.

De thee wordt op $\frac{1}{2}$ liter water getrokken, daarna gezeefd en het sap van de djerook-nipis er bijgedaan. Hierna wordt de wijn hierbij geroerd en dit opgewarmd, zonder dat het kookt. Het laatst wordt er de suiker bijgevoegd, tot desz geheel is opgelost. Men dient het, warm, in punchglazen voor.

916 Fosco

Twee à drie lepels poederchocolade, 1 kopje sterke koffie (geen extract), $1\frac{1}{2}$ à 2 lepels met water aangemaakte maizena, $\frac{3}{4}$ theelepel bruispoeder (wijnsteenzuur, suiker en dubbelkoolzure soda), $\frac{1}{4}$ stokje vanille, 4 lepels suiker, meer of minder naar smaak.

Men vermengt de chocolade, koffie, suiker, maizena en vanille goed met elkander en kookt dit samen op. Daarna haalt men er de vanille uit en doet er, nog warm, de bruispoeder bij, men roert dan alles nog eens goed dooreen en de fosco is gereed.

Men gebruikt dezen drank met een of ander seltser water of met warme melk, in splitglazen. De fosco twee vingersbreedte hoog in 't glas.

917 Gemberbier

Dertig gram fijne djahé, 20 gram zuivere wijnsteen, 1 pond witte suiker, 3 flesschen kokend water, 1 eetlepel gist. (Recept No. 971).

De djahé, wijnsteen en suiker worden door elkander gemengd, waarna men er de aangegeven hoeveelheid kokend water over giet. Nadat men deze massa heeft laten bekoelen, mengt men er de lepel gist door en sluit ze dan goed dicht, tot den volgenden dag.

Filtreer daarna dit vocht in flesschen, die zeer goed met kurk en ijzerdraad moeten gesloten worden.

Voor grootere hoeveelheden neme men een weinigje gember meer, doch de andere bestanddeelen naar evenredigheid. Ook de gist wordt slechts met een geringe hoeveelheid vermeerderd, om het springen der flesschen te voorkomen. B.v. op 24 flesschen water: $1\frac{1}{2}$ ons wijnsteen, 8 pond suiker, 40 gram gember en $1\frac{1}{4}$ lepel gist.

918 Gedroogde abrikozen op brandewijn

Een pond gedroogde abrikozen, 1 pond suiker, $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ flesch cognac.

De abrikozen worden met de suiker en 't water gedurende een half uur gekookt. Het water moet twee vingers breedte boven de abrikozen staan.

Vervolgens laat men dit koud worden en giet er, eerst daarna,

Voor het gebruik wordt een splitglas, voor een kwart gedeelte, met deze limonade gevuld en verder met water aangelengd.

926 Citroen limonade II

Acht ons witte suiker, 47 gram citroenzuur, 25 gram citroenspiritus, $\frac{3}{4}$ flesch water.

De suiker met het citroenzuur in water warm maken, (niet koken). Als de suiker is opgelost en het mengsel is bekoeld, dit zeeven, vervolgens den citroenspiritus er door roeren en deze limonade in goed gekurkte flesschen bewaren.

De verhouding met water naar smaak.

927 Hipocras

Vier flesschen roode of rijnwijn, 1 pond brood-suiker, 1 gram witte peper, 33 gram kaneel, 1 djerook-schil.

Verder: $\frac{1}{2}$ gram amber met een weinig suiker in een linnen doekje bijelkander gebonden.

De vijf eerstgenoemde ingrediënten moeten eerst 24 uren in een goed gesloten pot trekken. Nu doet men het gevulde doekje in een filtreerzak en laat den wijn hier eenige malen door loopen. Heeft de drank den ambergeur verkregen, dan is de hipocras gereed en giet men hem in flesschen.

928 Kruidenwijn

Kruidnagel en djahé, van elk ruim $1\frac{1}{2}$ gram, kaneel en notemuskaat van elk $3\frac{1}{2}$ gram, dit samen tot poeder gestampt, 1 liter madeira.

Men trekt de madeira op het vermengde poeder en laat ze eenige dagen in de zonnehitte trekken. Dit vormt dan een krachtigen wijn, die, verdund, in geringe hoeveelheid wordt gebruikt en voor zieken is aan te bevelen.

929 Napolitaine

Twee djerook-manis, stukjes broodsuiker, het sap van 5 djerook-manis, het sap van 3 djerook-nipis, 2 ons witte suiker, 1 liter water, 1 theelepel carmijn.

Van de twee djerook-manis wrijft men de schil tegen de stukjes

923 Siropen in het algemeen (zie geleien, siropen, enz.).

Bij 100% stroop van suiker kan men, met de volgende bestanddeelen volgens de aangegeven hoeveelheid, verfrissende dranken maken:

a. Op 100 deelen stroop 30 deelen rozenwater en 15 deelen lindebloesemextract.

b. Wie deze stroop een aangenamen rinschen smaak wil geven, doet er wat citroenzuur in poedervorm bij, om op te lossen; ongeveer 8 à 10 deelen. Deze stroop moet goed geroerd worden.

c. Men kan ook, op 100 deelen stroop, 1 stokje vanille (fijngesneden) en 1 wijnglas kirsch nemen, dit gedurende eenigen tijd laten staan en daarna door een paardenharen zeef laten loopen.

Deze siropen met water aanlengen, als men ze gebruikt, de stroop twee vingerbreedten hoog in een splitglas.

924 Chinaasappel extract

Djeroek-manis-schillen, azijn, een klein weinigje zout.

Van de schillen haalt men het witte binnenvelletje af. Heeft men eene goede hoeveelheid bij elkander, dan worden zij in groote stopflesschen gedaan en deze verder aangevuld met zout en azijn, die tot boven de schillen moet staan.

Is dit goed getrokken, dan gebruikt men het als ajer-djeroek. Op twaalf theelepels schillen-azijn een splitglas suikerwater.

Bij warm weder een verfrissende drank. Hoe langer de azijn trekt, hoe meer de drank op ajer-djeroek gelijkt. Het weinigje zout ontnemt den flauwen smaak.

925 Citroen limonade I

Dertig gram oranjebloesemwater, 15 gram citroenspiritus, 30 gram citroenzuur in $\frac{1}{2}$ flesch water opgelost, 3 pond witte suiker, $3\frac{1}{2}$ flesch water.

Men lost de drie pond suiker geheel op in de aangegeven hoeveelheid water, warmt dit op, zonder dat het kookt, voegt hier het opgeloste citroenzuur bij en laat dit dan afkoelen.

Koud geworden, stort men er den citroenspiritus en het oranjebloesemwater in en roert dit goed om. Men zeef daarna dit mengsel en bewaart het in goed gekurkte flesschen.

933 Orgeade II

Twee honderd vijftig gram zoete amandelen, 4 ons witte suiker, $1\frac{1}{2}$ liter water.

De amandelen worden met een scheutje water fijngestampt en de suiker er bijgedaan. Daarna wordt de opgegeven hoeveelheid water er bijgevoegd en dit geroerd tot de suiker is opgelost.

Hierna wordt dit mengsel gezeefd en in flesschen bewaard.

934 Rozenstroop (apothekers-recept)

A. Twee deelen suiker op een deel rozenwater.

B. Zeshonderd gram suiker, 3 à 400 gram (3 à 4 deciliter) water en 3 à 4 druppels rozenolie.

A. Twee kg suiker kookt men op met een liter rozenwater, tot de suiker versmolten is.

Om dit rozenwater te maken, lost men één gram rozenolie, gelijkstaande aan 25 druppels olie, op in $2\frac{1}{2}$ liter water.

B. Men kookt zeshonderd gram suiker in drie à vier honderd gram water en voegt daarbij drie à vier druppels rozenolie. Alles koken tot de suiker is versmolten. Men beweert dat de stroop volgens B geuriger en sterker van smaak is.

Laat de rozenstroop goed bekoelen en vult er daarna de flesschen voor $\frac{3}{4}$ mede vol, die dan goed gekurkt worden.

935 Stroop van punch

Twee pond geklaarde suiker, het sap van 3 djerook-nipis, 1 liter rhum en $\frac{1}{2}$ liter roode of witte wijn.

Alle genoemde ingrediënten laat men in de suiker trekken, na dit vocht te hebben omgeroerd. Daarna is de punch, koud geworden, voor het gebruik gereed.

936 Stroop van Engelsche punch

Een djerook-nipis, het sap van 3 djerook-nipis, 37 gram stukjes broodsuiker, $\frac{3}{4}$ liter kokend water, $\frac{1}{4}$ liter rhum, $\frac{1}{4}$ liter fransche brandewijn.

Men schilt van de djerook-nipis de helft der schil af, welke in zeer kleine stukjes wordt gesneden. Vervolgens doet men

broodsuiker af. (Deze suiker wordt vruchtensuiker genoemd. Zie recept No. 1003).

Het sap van de djerook-manis en djerook-nipis wordt met de vruchtensuiker in de twee ons witte suiker vermengd en met het water opgewarmd, daarna gezeefd, carmijn er door gedaan en, wanneer het koud geworden is, in flesschen bewaard.

930 Orangeade I

Dezelfde bestanddeelen als hierboven, maar zonder carmijn.

Bereiding dezelfde als onder recept No. 929.

931 Orangeade II

Veertig gram citroenzuur of het sap van 4 of 5 djerook-nipis, 1½ liter water, 2 pond broodsuiker, 1 pond witte suiker, 4 djerook-manis en het sap van 1 djerook-manis.

Veertig gram citroenzuur wordt in een weinig warm water opgelost. (Het djerook-nipis-sap wordt met een weinig koud water vermengd). Het pond suiker wordt daarbij gevoegd met anderhalve liter water. Daarna raspt men de schillen van de vier djerook-nipis tegen de stukjes broodsuiker af, doch slechts op één kant van de suiker. Deze vruchtensuiker (No. 1003) voegt men bij bovengenoemd mengsel, met het sap van één djerook-manis.

Deze drank wordt verder, als de limonades, met water gebruikt.

932 Orgeade I

Een half pond zoete en 10 gram bittere amandelen, 1 theelepel oranjebloesemwater, ongeveer 4 à 5 flesschen water, ½ à ¾ pond witte suiker.

De bittere amandelen worden eerst in warm water gebroeid, daarna gepeld. Vervolgens ~~stamp~~ men ze met de zoete amandelen fijn en maakt hiervan en van het oranjebloesemwater een goed gemengd fijn deeg.

Dit deeg wordt daarna met het water aangelengd tot een melkachtig vocht, dat men door een schoonen linnen doek zeeft, waarbij men de amandelen goed perst.

In het daarvan verkregen vocht lost men de witte suiker goed op en bewaart dit vervolgens in flesschen, op een koele plaats.

's morgens op visite wordt voorgediend, draagt in Indië den algemeenen naam van manisan. Hetzij de vruchten hard gecandaliseerd zijn (wat wij onder geconfijte vruchten verstaan), hetzij de vruchten tot moes worden gewreven en met veel suiker als gelei worden opgekookt, alles heet manisan.

Niet alle manisan zijn echter in die mate geschikt, om bij taarten, gebakken, ijssoorten, enz. te worden gebruikt. Vele zijn te hard, andere wederom niet fijn genoeg verdeeld, en ook enkele voldoen in Indië niet aan den fijnen smaak, dien men van gelei-gebakken verwacht. De meeste, ja bijna alle dames, nemen als zij haar heerlijke gebakken maken — trouwens de banketbakkers en patissiers in Indië evenzoo — haar toevlucht tot de Europeesche, nog beter tot de Hollandsche zachte geleiën. Bovendien is het gebruik van jams op het brood, voor de kinderen een heerlijk en gezond voedsel en behoeft men niet met een of twee blikjes angstvallig te werk te gaan.

INDISCHE MANISANS

- 940 **Agar-agar kring**
Agar-agar en witte suiker.

Men kookt de agar-agar, tot ze dik wordt, zeeft ze dan en laat ze koud worden. Daarna snijdt men ze aan kleine vierkante stukjes. Men kookt vervolgens dikke stroop van de witte suiker, en laat deze ook bekoelen. Eindeijk dompelt men de stukjes agar-agar, één voor één, in de stroop en droogt ze op stroop.

- 941 **Manisan-agar-agar**
Agar-agar en suikerstroop.

Bereiding dezelfde als hierboven. Men laat echter de stukjes agar-agar in de stroop en kookt ze nog eens samen op.

- 942 **Manisan-ananas**
Ananas, suikerstroop, eiwit.

Met het eiwit klaart men de suikerstroop. Vervolgens wordt de ananas in kleine stukjes gesneden, het hart er uitgehaald, de stukjes in de stroop gedaan, dit samen opgekookt en, koud, in potjes of stopfleschjes bewaard, die men goed dichtkurkt of sluit.

deze met al de ingrediënten eenige minuten in een ketel boven een zacht vuur. Als zich aan de kanten wit schuim vertoont, is de punch klaar.

937 **Tamarinde-stroop**

Een pond asem, 2 pond suiker, 1½ flesch water.

De suiker wordt met het water tot stroop gekookt, de asem in lauw water geweekt, de pitten er uitgenomen en hieroverheen de stroop gegoten. Laat dit zoo eenige dagen in een paso of schotel staan.

Deze stroop wordt daarna uit den schotel gegoten, gezeefd en in flesschen gedaan.

Blijkt het evenwel, dat de stroop nog te dun is, dan kookt men haar even op, tot ze dik wordt.

Van de overgeschoten asem maakt men gewoonlijk manisau, zie recept No. 943 of jam (gelei).

938 **Tamarinde-stroop (gekruid)**

Een pond asem, 5 djerook-poeroet-bladeren, ½ lepel fijngesneden seréh, 8 kruidnagels, suikerstroop en water.

De asem doet men een nacht in koud water. Hierna wordt zij door een schoonen neteldoekschen lap gezeefd.

Dit sap wordt met de suikerstroop en de bladeren en kruiden opgekookt tot het dik is; daarna laat men het bekoelen en wordt het verder in flesschen bewaard.

939 **Vanille-stroop**

Een pond suiker, 2 stokjes vanille, water.

Men kookt de suiker met het water tot stroop en doet er de vanille bij. Laat dit zoo eenige dagen trekken, zeef ze en bewaar ze in flesschen.

MANISANS, GELEIEN EN JAMS

De gereede overgang van siropen en dranken is naar de manisans, geleien en jams.

Alles wat naar zoetigheid zweemt en in verschillende vormen met suiker of suikersiroop verwerkt wordt, alles wat als nagerecht kan worden opgediend of op tusschentijden, b.v.

Dan giet men er de stroop af en kookt hierbij nog wat suiker op, doet de vruchten er weder in en, als dit is afgekoeld, doet men het in stopflesschen.

946 - 955

Op dezelfde wijze maakt men manisan van djahé, djeroek kiem-
kip, harde onrijpe pepaja, harde onrijpe mangga, zuurzak,
nangka, tjerimée, tjempeda, manggistan en roekem.

956 Manisan-pala

Muskaatnoten, kalkwater, zout, suiker tot stroop gekookt.

De vruchten moeten zéér dun geschild of met een glasscherf afgeraapt worden. Daarna snijdt men er figuren van, gewoon-
lijk bloemsoorten. Men prikt er met een grove naald in en zet
ze een oogenblik in zout water, daarna een heelen nacht in
kalkwater. Den dag daarop wascht men ze af en laat ze tien
minuten in reeds kokend water opkoken. Vervolgens doet men
ze in dunne suikerstroop, die men iederen dag opwarmt, zonder
de vruchten.

Is de stroop afgekoeld dan doet men er de vruchten weder
in. Dit herhaalt men gedurende acht dagen. Den negenden dag
warmt men de de stroop met de vruchten samen op. Laat ze
daarna bekoelen en doe de manisan in stopflesschen.

957 Tangkwé

Beligo-vruchten (koendoer of in 't Hollandsch kalebas), kalk-
water, suiker tot stroop gekookt, droge fijne poedersuiker.

De koendoer wordt geschild en in dunne reepjes gesneden ter
vingerlengte, als lange vierkante stukjes; daarna worden deze
 $\frac{1}{4}$ uur in kokendheet water geweekt (rendem). Dan er uit-
genomen, gezift en $\frac{1}{2}$ uur in kalkwater geweekt, daarna in de
kokende suikerstroop gedaan en er weer uitgehaald en in poe-
dersuiker gewenteld. Eindelijk op tampa's, overdekt met me-
rang, geplaatst en in den wind gedroogd.

GELEIEN MARMELADES

Om gelei te maken moet men geduld betrachten.

Men wringt de vruchten na ze gekneusd te hebben, door een
doek, niet bij alle soorten vruchten kan men dit natuurlijk doen.

- 943 **Manisan-asem**
Asem, suiker tot stroop gekookt.

De asem wordt gepeld, van de pitten ontdaan en twee dagen in de zon gedroogd, uitgespreid op een tampah. Als de suiker tot stroop is gekookt en gezeefd is, doet men er de asem, al roerende, in, kookt dit samen op en laat het vervolgens bekoelen. Dit laat men zoo twee dagen staan; daarna wordt de asem er weer, met een schuimspaan, uitgehaald en dezelfde bewerking als hiervoren herhaald; drogen op de tampah, enz. De stroop wordt dan weer opgekookt, zonder de asem; daarna de asem er weer bijgevoegd. Deze bewerking wordt nog twee malen herhaald, waarna men de manisan in flesschen bewaart.

- 944 **Manisan-djeroek-poeroet**
Djeroek-poeroet, broodsuiker en suiker tot stroop gekookt.

De djeroek-poeroet wordt tegen de broodsuiker aangeraspt (vruchtensuiker gemaakt). Daarna worden de vruchten van onder kruiselings opengesneden en kortop in water gekookt. Als ze gaar zijn, drukt men er het water voorzichtig uit. Men weekt ze daarna, gedurende twee dagen, in koud water, dat elken morgen moet ververscht worden. Hierna wordt de broodsuiker met de suikerstroop opgekookt, geklaard en gezeefd. De djeroek-poeroet haalt men nu uit het water, perst uit de vruchten het overtollige nat, door een zeef, en kookt dit nat met de vruchten en de stroop samen op, tot alles dik is. Den volgende dag haalt men de vruchten wederom uit de stroop, droogt ze in de zon, kookt de stroop weer op en doet de gedroogde djeroeks wederom in de stroop. Deze bewerking herhaalt men drie dagen.

- 945 **Manisan-boewah-atap** (Kolang-kaling)
Boewah-atap, rijstwater, suiker tot stroop gekookt.

De vruchten weekt men, gedurende een nacht, in rijstwater, haalt ze er uit en wast ze in koud water af. Hierna kookt en klaart men de suiker tot stroop en zeeft ze. Daarna worden de vruchten in de stroop gedaan en laat men ze twee nachten er in staan.

citroensap op. Laat dit vervolgens tot op geleidikte inkoken en giet het dan nog warm in de geleipotjes.

959 Ananas gelei

Men neemt zooveel ananas als men wil. Schilt ze af, wrijft ze met zout af er laat ze even zoo staan. Daarna wordt ze fijngesneden en hakt men het ananas-vleesch zeer fijn. (De bōngōl, 't hart van de ananas laat men weg). Doet hierbij voor de helft water en laat dit goed gaar koken. Daarna zift men moes en water en perst dit alles goed uit. Het vocht wordt gewogen en naar 't gewicht doet men er suiker en, ook citroensap, naar eigen smaak bij. Kookt dit alles op tot op geleidikte en doet het nog warm in glazen potjes of flesschen.

960 Djamboe bol gelei

Rijpe djamboe bol snijdt men in vieren en ontpit ze. Kookt ze op in een steenen pannetje met een weinig water en wat citroensap naar smaak. Daarna wordt deze massa gezift (liefst op een tangòk, waarop men een neteldoekschen lap heeft gespreid) en kookt dit dan op met suiker naar smaak. Naar verkiezing kan men er een paar lepels rozenwater doorroeren. Men laat dit moes koken tot op geleidikte.

961 Djamboe biedjie of Gojava appel

Rijpe djamboe, liefst roode, snijdt men in stukken en kookt ze in een steenen of geëmailleerden pan op, in weinig water tot ze zacht is. Zift dit moes daarna en kookt dit op met witte suiker en citroensap, al roerende, tot de geleidik is.

962 Gendaria gelei

Rijpe gendaria's die geschild en van de pit ontdaan worden, suikerstroop; de bereiding is dezelfde als van Djamboe biedjie.

963 Mangga gelei

Halfrijpe mangga's worden geschild, en daarna aan stukken gesneden, die men in een geëmailleerd pannetje met wat water gaar kookt.

Daarna zift men dit moes en kookt dit op met de vereischte hoeveelheid suiker en citroensap tot geleidikte en doet dit dan vervolgens nog warm in potjes of fleschjes.

Citroen b.v.b. perst men uit en zift ze. Men kookt 't nat met suiker in gelijke hoeveelheid op. Schuimt 't telkens af en voegt, bij de zoete sappen, citroensap naar eigen smaak toe; laat dit vervolgens koud worden en giet het in flesschen over. Van 't sap wordt ook gelei gemaakt (marmelade) en neemt men op 2 liter sap ook 2 pond suiker. Laat dit koken tot de druppels aan den lepel hangen blijven. Doe dit nog warm in de potjes. Dek het af met een rond stukje perkamentpapier in brandewijn gedrenkt en sluit de potjes goed af met een blaas of met een goed sluitend deksel. Doe er vervolgens een etiket op met den naam van de gelei, stroop of marmelade, en den datum wanneer men de gelei, enz. heeft gemaakt, dan kan men altijd nagaan hoe lang men die stropen, geleien of marmelades bewaren kan, ~~waar~~ hier in Indië, waar alles zoo spoedig bederven kan. Bij elke gelei of marmelade, zelfs compôtesoort ook, wordt aangeraden citroensap door het vocht of moes te doen, daar dit citroensap, naar men zegt, bederfwerend is. Ook is een al te zoete gelei niet aangenaam van smaak en geeft citroensap er een frisschen smaak aan.

Men proeft of de gelei of marmelade niet te zoet of te zuur is, want „smaken verschillen” en doet er dan naar verkiezing wat meer citroensap of wat meer suiker in. Men begint natuurlijk met er weinig citroensap bij te doen b.v.b. van 1 of 2 citroenen en b.v.b. $\frac{1}{4}$ ons of eenige lepels suiker en laat dan de gelei wederom al roerende koken tot ze de vereischte dikte heeft gekregen.

Om suiker-stroop te koken, handelt men als volgt. Gebruik een geëmailleerden pan. Men doet op ieder kilo broodsuiker, 1 liter koud water, kookt ze op, en giet daarna een scheutje koud water in de kokende massa en schuimt de suiker goed af.

Telkens bestrijkt men den binnenkant van de pan met een kwastje met water, om 't vasthechten der suiker te voorkomen. Deze suikerstroop wordt meest gebruikt om limonade te maken.

958 Amerikaansch zuur

Men neemt een hoeveelheid amerikaansch zuur. haalt de roode bloemgedeelten er af, wascht dit en kookt dit in voldoende water op, tot dit „zuur” geheel gaar is. Daarna zift men het en zet het gezifte met de vereischte hoeveelheid suiker en wat

Twee groote rijpe zuurzakken worden geschild, in stukken gesneden en ontpit; daarna in een geëmailleerd pannetje met $\pm$ 4 glazen water opgekookt tot moes. Als ze zacht en gaar is wordt dit moes gezift, en met de vereischte hoeveelheid suiker en citroensap naar smaak tot gelei-dikte gekookt en in potjes en flesschen gedaan.

HET CONSERVEEREN VAN VRUCHTEN DOOR EEN LATEXBEDEKKING

In den laatsten tijd circuleeren er berichten in de pers over bovengenoemd procédé welke niet geheel juist zijn. Ik zou ze gaarne rectificeeren en dit kookboek lijkt mij het aangewezen middel om het grootste aantal belangstellenden hier te lande te bereiken.

Eerst een enkel woord over de geschiedenis ervan. Een paar jaar geleden hield ik mij thuis bezig met proeven om latex te coaguleeren door ze in een dunne laag te laten indrogen, een werkwijze, welke wij thans bij de productiebepaling van oculaties hebben gevolgd. Mijn vrouw, die me daarmede bezig zag, dompelde een paar mangga's in het melksap, liet ze drogen en legde ze terug op de schaal. Spoedig bleek een merkwaardig verschil op te treden: de met latex bedekte mangga's bleven groen, hard en glad, dagen nadat de onbehandelde de gele kleur hadden aangenomen en zacht geworden waren, terwijl de schil ervan begon te rimpelen. De huisvrouw ging door met het insluiten van vruchten en andere voorwerpen in latex en had daarbij tusschenbeiden succes. Toen gingen wij er ons op meer systematische manier mede bezig houden. Manggistans waren gebleken zich goed voor het procédé te leenen; reeksen van met latex bedekte en onbehandelde werden naast elkaar gelegd: de latex vruchten bleven zooveel langer goed, dat het mogelijk scheen ze naar Europa te zenden. Toen een kennis met verlof ging, kreeg hij een paar kistjes mede, die, gewoon als hutbagage overgevoerd, na een reis van ongeveer zes weken te Parijs aankwamen en toen nog 60 pct goede vruchten bleken te bevatten. De resultaten zijn indertijd door mijn vriend Chevalier in zijn tijdschrift de „Revue de botanique appliquée” (Jg. 1923, blz. 839) gepubliceerd.

Bij de meer uitgebreide proeven bleek echter tevens dat de zaak niet zoo eenvoudig was, als zij aanvankelijk scheen. Om

964 Gelei moendoe

Een 30 of 40 stuks moendoe geschild, ontpit en met weinig water opgezet. Goed zacht en gaar laten koken daarna wordt het gezift. Het gezifte nat of moes kookt men vervolgens op met de vereischte hoeveelheid suiker en citroensap (moendoe is zuur van smaak) tot de gewenschte gelei-dikte en giet dit dan in geleipotjes of flesschen warm over.

965 Moerbeien gelei

Men laat de vruchten heel of kookt ze, na ze gewasschen te hebben gaar. Laat men de vrucht in z'n geheel, dan worden ze voorzichtig met een schuimpaan uit 't water gehaald om even uit te laten lekken. Het vocht kookt men dan met de vereischte hoeveelheid suiker op en begint dit dik te worden dan doet men er vlug wat citroensap naar smaak bij en de heel gelaten moerbeien. Laat dit nog even samen zachtjes koken en stort de gelei dan in potjes of flesschen.

966 Pala gelei

Muskaatnoot. De pala wordt geschild en de schillen worden met wat water zoolang gekookt tot ze zacht zijn. Hierna wordt dit schillen-moes gezift en het nat er van met suiker en naar verkiezing met citroensap opgekookt, tot gelei-dikte. Van de pala zelf wordt manisan gemaakt.

967 Ramboetan gelei

Een hoeveelheid ramboetan manis of atjéh wordt geschild en ontpit. Daarna wordt dit vruchtvleesch in een pannetje met een weinig water opgekookt tot moes. Is dit gaar dan zift men het moes en kookt het gezifte moes op met de vereischte hoeveelheid suiker en citroensap tot het de gewenschte gelei-dikte heeft. Vervolgens doet men deze gelei in glazen fleschjes of potjes.

968 Tèrong blanda gelei

De tèrongs worden geschild en in stukken gesneden, daarna met water opgekookt. (Men kan èn van 't moes èn 't gezifte water gelei maken.) Is ze gaar gekookt, dan zift men het moes en kookt het gezifte moes op met de vereischte hoeveelheid suiker en minder citroensap (tèrong blanda is reeds zuur) tot de vereischte gelei-dikte.

relddeelen. De grondgedachte schijnt velen bijzonder te treffen en als gevolg daarvan brengt iedere mail brieven aan, waarin om inlichtingen gevraagd wordt. Het bericht heeft zelfs een teekenaar in de Haagsche Post geïnspireerd tot het geestig denkbeeld latex als schoonheidsmiddel toe te passen!

Laten wij op den bodem der nuchtere werkelijkheid blijven. Ik geloof, dat de resultaten van deze nieuwe toepassing van latex niet overschat moeten worden. Wij hebben vragen ontvangen van belangstellenden in Indië, die allerlei indische vruchten in latex willen doopen en medenemen op de wekenlange reis naar Europa. Dat zal zeker teleurstellingen geven. Zoo eenvoudig is de werkwijze niet en zoolang duurt haar uitwerking niet.

Zooals reeds opgemerkt, door verdere proeven zal een fijner uitwerken van de methode worden verkregen. Laat men, wanneer met onvoldoende zorg of kennis ondernomen proeven teleurstellingen geven, bedenken, dat deze niet aan de werkwijze behoeven te liggen. De zaak wordt verder bestudeerd; laat men de resultaten daarvan afwachten.

Alg. Landbouw Weekblad

P. J. S. Cramer

BANKET-, TAART- EN SUIKERBAKKERIJ EN AL WAT DAARBIJ BEHOORT

970 Meel

Het beste meel, dat men voor gebakken en taarten kan gebruiken is nog steeds het „Keizersmeel”. Sinds den oorlog zijn er andere meelsoorten in den handel gekomen en heeft men Engelsche zoowel als Amerikaansche en Australische merken. Wij, Nederlanders moeten ons „Nederlandsch fabrikaat” bevorderen en zooveel mogelijk meel, bloem, tarwena en maïzena in Nederland vervaardigd, gebruiken. Onze fijne bloem en tarwemeel, evenals in Indië de tepong trigoe, zijn wel aan te bevelen. Is er geen ander soort meel voorhanden dan moet men zich wel met buitenlandsche meelsoorten tevreden stellen.

Vóór alles moet men bij het vervaardigen van deeg voor gebak, taart, als anderszins, er voor zorgen en er op letten, dat het meel droog is niet muf riekt en dat het degelijk gezift wordt.

Het graan, waarvan het meel wordt gemaakt is, als het rijp is, geen voedsel voor den mensch.

Men zie verder hierachter onder het hoofd B



succes te bereiken moet men uitgaan van volkomen gave vruchten, die het juiste stadium van rijping bezitten, dat, wat juist vooraf gaat aan het omslaan van de bleek groene tint in de roode kleur. Het bleek echter praktisch niet mogelijk zorgvuldig geplukte vruchten te krijgen. Onder de oogenschijnlijk gave komen er altijd eenige voor, die vermoedelijk door op den grond vallen beschadigde plekken hebben en daardoor spoedig bederven. Toch gaven gewoon per postpakket verzonden, met latex bedekte mangistans gewoonlijk een zeker percentage, dat goed overkwam. De vracht deed de onkosten per goed overgekomen vrucht echter te hoog stijgen. Proeven, ook met andere vruchten genomen, voerden tot de slotsom, dat wanneer men een bijna rijpe vrucht met latex bedekt en deze laat indrogen, het zoo onstane rubbervliesje vertragend op het rijpingsproces werkt en tevens de vrucht gedurende dat langere rijpingsproces tegen schadelijke invloeden beschermt.

Soms veroorzaakt het een gisting, welke de smaak bederft (mangga, advokaat). Het gaat voor de meeste vruchten om een verlenging van de houdbaarheid met dagen. Daarom schijnt het procédé vooral van belang voor landen, waar een intensieve, zorgvuldige vruchtenteelt bestaat en daarbij aansluitend een goed georganiseerde vruchtenhandel, een vlug vervoer, een gretige consumptie. Wij zijn thans in aanraking met onderzoekers in Nederland, Frankrijk en Amerika; verdere proeven zullen dienstig zijn om de methode fijner uit te werken. Er zijn reker interessante mogelijkheden in verscholen. Het scheen daarom wel van belang er octrooi op te vragen voor degene, die haar het eerst in het huishouden toepast. Dezer dagen ontvingen wij bericht, dat dit octrooi aan Mevrouw Cramer — van Deventer verleend is.

Thans nog een enkel woord over het persbericht. In Honolulu vertelde ik een paar Amerikaansche collega's van het procédé en liet hun zien, hoe het wordt uitgevoerd. Blijkbaar hoorde een reporter ervan, die wat al te enthousiast de resultaten beschreef. Om slechts één voorbeeld te noemen: ik vestigde er de aandacht op, dat hevea-latex zoo onschuldig is dat zelfs een teere vrucht als de aardbei er niet door wordt aangetast. In het bericht vindt men dit terug, echter in den vorm, dat aardbeien in latex ingesloten een paar weken goed blijven. Dat is echter niet het geval.

Uit Amerikaansche bladen kwam het bericht naar andere we-

1 ons gestampte amandelen, 1 ons gehakte of gesneden sukade,
1 kopje melk, zout, foelie, kaneel en kardemom naar smaak.

Men mengt eerst de bloem of het meel goed met de aange-
maakte gist, maakt in het midden een kuiltje en roert langza-
merhand al de opgegeven ingrediënten er in, in de volgorde,
zooals boven is aangegeven. Meng alles nog eens goed door
elkaar tot een kneedbaar deeg, rol dit uit op de met meel be-
strooide deegplank, geef er den halvemaan vorm aan, bestrijk
het met boter en eigeel en bak het dan bij vrij groote hitte ge-
durende $\pm \frac{3}{4}$ uur, goud bruin. Als het koud is bestuift men
het met poedersuiker.

974 Melk

De laatste tientallen jaren is het gebruik van melk sterk toe-
genomen. Door vluggere verbinding met het moederland en an-
dere landen is er steeds verse aanvoer. Het gebruik van
verse koemelk is eveneens toegenomen. Echte Hollandsche-
en ook vele Australische koeien worden voortdurend aange-
voerd. Iedere groote stad heeft thans de noodige melkertjen,
die de verse melk in flesschen in de stad rondbrengen; al
deze melkinrichtingen staan voortdurend onder controle van den
Burg. Veeartsenijk. Dienst. De groote gemeenten op Java en
Buitenbezittingen hebben bovendien meestal ook een Gemeente-
veearts.

Daar echter deze verse melk altijd duurder is, is het gebruik
van blikkenmelk een noodzakelijk iets; vooral voor menschen
met kleine beursen.

Van deze blikkenmelk zijn in Indië allerlei soorten voor-
radig; telkens komen er nieuwe merken op de markt.

Hollandsche, Amerikaansche, Zwitsersche, Deensche, e.a. soor-
ten kan men in iedere toko krijgen.

Van de Hollandsche soorten zijn de meest bekende de Hollandia
en Nutricia melk.

De meeste soorten worden hier geïmporteerd in 2 vormen n.l.
gecondenseerd en gecondenseerd gesuikerd.

De eerste is ingedikt en moet, alvorens gebruikt te worden, met
water aangelend worden; meestal is dit 1 blikje aanvullen met
water tot ± 1 liter melk.

De gecondenseerd gesuikerde melk is eveneens ingedikt, doch
bovendien nog is hierin suiker opgelost en kan van deze
melk uit 1 blikje een veel grootere hoeveelheid



971 Gist

Den laatsten tijd heeft men juist gist uit Holland geïmporteerd en kan men die in de hoofdplaatsen betrekken van de groote bakkerijen. Voor de menschen in de binnenlanden, dus op de diverse cultuur-ondernemingen, is het voor de vrouw des huizes een groot gemak, deze gist te kunnen krijgen en kan de gist dan thuis verder iederen dag klaargemaakt worden. De eerste dag na zoo'n reis is het brood, dat gebakken is uit de gist nog niet van die kwaliteit, dat men het brood lekker noemt.

Na twee of drie dagen echter heeft 't brood zijn gewone smaak.

Reeds jaren kan men in den handel de diverse soorten „Gistpoeders” of „Baking powders” verkrijgen, die als surrogaten voor gist moeten dienen. Men heeft verschillende merken doch het is moeilijk uit te maken welke de beste is. Het Soerb. Handelsblad van 2 Maart 1925 geeft 't volgende aan om gist voor brood te maken.

1 kopje klapperwater, 1 theelepel suiker, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, 1 ei (wit en geel goed apart geklopt). M.i. behoort in brood geen suiker, daar 't brood dan zoet smaakt.

Een andere wijze om deeg te doen rijzen b.v.b. om kleine broodjes te maken die gauw afgebakken zijn is 't onderstaande.

$\frac{1}{2}$ theelepel cremetart, $\frac{1}{2}$ theelepel dubbelkoolzure soda en dit samen goed dooréén mengen.

Zie recept No. 985 „Scones”

972 Witte broodjes

$\frac{1}{2}$ Pond bloem, gist, 1 theelepel zout, 1 ei, 20 gram boter, melk.

De bloem wordt met de aangemaakte gist vermengd, waarna men er het zout, het ei en de boter en zooveel melk bijvoegt, tot men een glad deeg heeft bereid, waaruit men kleine broodjes vormt. Men legt ze vervolgens op een met boter bestreken plaat, bestrijkt ze met wat geklopt eigeel en melk, en bakt ze $\pm$ 15 minuten. Ook kan men bloem, gist, zout en water tot een eenvoudig deeg mengen en hiervan broodjes vormen en bakken.

973 Weihnachtstollen (Kerstbrood)

4 Ons meel, gist, $1\frac{1}{2}$ ons boter, 2 eieren, 2 ons suiker, $1\frac{1}{2}$ ons gewaschen, uitgezochte krenten, dito 2 ons rozijnen zonder pit,

men goede melk in geschikte kannen tot op de helft doen verkoken, daarna laten afkoelen tot 50° C. (op den melk-weger), en houdt ze dan gedurende 12 tot 14 uur in een hooikistje.

Voordat men de melk gedurende dezen tijd laat staan, wordt het ferment „Maia” toegevoegd. Deze is te bestellen bij de Société de la Maia Bulgare te Parijs.

Na 8—12 uur heeft de melk reeds de stijfheid van pudding. Voor 't maken van Yoghurt zijn in den handel tabletten te bekomen.

De in Indië meest voorkomende Yoghurt en ook de meest gebruikte is die in zwamvorm, d.w.z. de Yoghurt bacillen zien er uit als kleine korreltjes gebroken rijst, die na eenigen tijd in groote en kleine klompen samenhangen. Het beste kan men deze Yoghurt verkrijgen middels een apotheek.

Zij vermenigvuldigen zich snel; na ± 14 dagen heeft men de dubbele hoeveelheid, mits men deze goed behandelt. De bewerking en bereiding is zeer eenvoudig. Men neemt gewone koemelk (verdunde gecondenseerde, ongesuikerde blikkenmelk is eveneens te gebruiken) en doet daarin de zeer schoon afgewaschen Yoghurt bacillen. (Hoeveelheid melk naar verhouding van de hoeveelheid bacillen). Zet deze niet te warm weg en laat dit 24 uur staan. Dan is de ferment-werking afgeloopen en de melk zuur geworden tot Yoghurt. Giet nu alles op een soort vergiet of zeef, behandel dit met een lepel; de Yoghurt gaat door de zeef, de bacillen blijven op de zeef liggen. Daarna wast men die bacillen goed schoon, tot het aflopende water helder is.

Deze doet men nu weer in de nieuw te bereiden melk tot Yoghurt en laat weer 24 uur staan. Deze Yoghurt is dun; kan zoo gegeten worden soms met wat suiker; eenigen prefereren ook fijne beschuit er bij, (beschuitkruim).

977 Brood

(Voor 2 broodjes); 1 Kilogram meel, $\frac{1}{2}$ ons gist, $6\frac{1}{2}$ deciliter lauwe melk, 10 gram zout.

1. Men doet het meel in een bak of schaal en maakt er een kultje in.
2. Daarna maakt men een papje van de hoeveelheid gist, wat melk en een weinig meel; de gist moet zeer fijn zijn gemaakt,

Is de gecondenseerde melk voor allerlei doeleinden te gebruiken, dus niet alleen voor koffie of thee, gebakken, zoowel zoute als zoete, de gesuikerde is meer speciaal en beter voor allerlei zoetigheden, dus taarten, gebak en dergelijken. Waar in sommige groenten soms ook een klein scheutje melk wordt gebruikt, b.v.b. andijvie, stoofsla, bloemkool-saus, e.a. daar kan men de gecondenseerde melk alleen gebruiken. Sommige merken komen ook voor gesteriliseerd; dus niet ingedikt of gesuikerd en kan deze melk zoo direct gebruikt worden.

975 Room

Deze is in Indië meest verkrijgbaar in kleine blikjes, ik meen z.g. $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{4}$ blikjes; de meest bekende zijn: Nutricia en Nestlé. Deze room is zoete room dus vrij dun; wil men die wat dikker, stijver hebben, dan moet die eerst goed geklopt worden. Wil men verse eigengemaakte room hebben, dan laat men een flinke hoeveelheid melk rustig op een koele plaats staan (het beste natuurlijk in een ijskast) en kan men na 18 tot 24 uur de room voorzichtig van de melk afscheppen; na 6 uur nog eens even afscheppen. Heeft men de beschikking over een centrifuge dan gaat het natuurlijk veel vlugger en kan men de melk zoowat totaal ontroomen. (De room bevat dan 45—50% vet en de overgebleven melk (z.g. taptemelk, ondermelk) bevat 0.1—0.25%).

Dit is de verse room; na eenigen tijd staan (10—12 uur) is deze room reeds dikker en stijver en is dit slagroom; zonder echter nog zuur te zijn; soms, na 24 uur, is de room reeds een weinig verzuurd en heet dan zure room.

Een hooikist of thermostaat, om de melk op temperatuur te houden ($\pm 37^{\circ}$) is niet beslist noodig.

Nagemaakte room, maar een zeer goede vervalsching, is de z.g. koffie-crème, die in Europa vaak bij de mokkadrank wordt verstrekt (vooral in café's). Ze is zéér goedkoop, onschadelijk en overal altijd te maken. Men neemt op één eiwit, een à twee druppels sla-olie, klopt dit lang, tot het dik en vlokkelig wordt. Laat 't dan even staan en men heeft de crème, die niet van room is te onderscheiden.

976 Yoghurt (Melkpreparaat)

Om deze zure Hongaarsche gezondheidsmelk te maken, moet

De verdere behandeling als hiervoren, sub 5—10 (No. 977). Bij warm weder neemt men minder gist. De hoeveelheid legen behoeft, bij warmte, geen vermindering. Van het deeg houde men dan een stukje over, om het, over 2 à 3 dagen, als gist te gebruiken voor het opnieuw te maken brood. Hierna houdt men, wederom voor later, wat apart.

Grahambrood wordt bereid uit *ongerezen, ongebuïd* tarwe-meel en vormt een voedsel voor de vegetariërs. Op ongeveer dezelfde wijze als het gewone brood bereid, hebben toch bijzondere afwijkingen tusschen de verschillende bereidingen plaats, al naar de zienswijze van verschillende bereiders. Oorspronkelijk bestond slechts één Grahambereiding: thans heeft men bereidingen volgens het recept van 1 Eduard Baltzer, 2 de Bosnische bereiding, 3 de bereiding door Trapisten, 4 de bereiding volgens Louis Kuhne, 5 volgens J. Oscar Peterson (in 2 soorten), 6 volgens Carlott Schulz, 7 volgens G. A. Sels, 8 volgens de Noord-Zweedsche methode, 9 het Jungbornbrood volgens Ad. Just, 10 Bruinbrood volgens Dr. T. R. Allinson, 11 Zweedsch gerezen hard brood, enz. enz.

979 Duits brood

Dezelfde bestanddeelen als recept No. 977.

Bereiding als onder No. 977 1 t/m 8. Een kwartier vóór het deeg in den oven gaat, wordt het van boven bestreken met een papje, dat uit meel, gist, melk, suiker en sla-olie bestaat. Dit brood wordt *niet* in een vorm gebakken.

980 Fransch brood

Dezelfde bestanddeelen als recept No. 977.

Als No. 977 1 t/m 8. Nadat het deeg in den gewenschten broodvorm is gekneet (langwerpig-rond), wordt het van boven met de broodschaar geknipt, waardoor het geribd wordt. Het deeg wordt dan nog, gedurende tien à twaalf minuten, op den geribden kant gelegd, om te rijzen, waarna het in den heeten oven gaat, met de geknipte zijde naar boven gekeerd. Dit brood, dat ook niet in een vorm gedaan is, wordt een halfuur lang gebakken.

981 Kadetjes (gevuld met gehakt vleesch)

De kadetjes snijdt men evenwijdig, met het ondervlak midden-

het papje goed vermengd zijn en, vóór het in het kuiltje gaat, tien à elf minuten rijzen.

3. Men doet het gerezen papje bij het meel en vermengt dit goed met de melk en het meel, waarna men er, 't laatst, het zout doorheen mengt. Alles wordt gedurende een kwartier ter dege gekneet.

4. Dit deeg moet dan op de met meel bestrooide deegplank zoolang door elkaar worden gewerkt, tot het niet meer aan de vingers blijft kleven.

5. Dan laat men het, één uur lang, op een warme plaats staan, om te rijzen. Gedurende dat uur moet dit deeg, nu en dan (3 à 4 malen), plat en door elkander geslagen en dan weer opgevouwen worden.

6. Nu vormt men er bollen van, die weder op de deegplank worden gekneet.

7. Men laat deze bollen, een kwartier lang, met een doek toegedekt rijzen.

8. Daarna worden ze wederom op de plank gekneet en vormt men er lange of ronde broodjes van, die men in een met boter bestreken, ijzeren of blikken broodvorm doet.

9. Laat dit wederom, gedurende een halfuur, in den vorm, rijzen. Het deeg moet daarna zóó gerezen zijn, dat het gelijk is met den bovenkant van den rand of iets daarboven uitkomt.

10. Eindelijk gaat de vorm in den zeer heeten oven, waarin het brood, gedurende een half uur, gebakken wordt.

Wat den bakkersoven voor gewoon wittebrood betreft, moet deze op een warmte van $\pm 300^{\circ}$ Celsius worden gebracht. Voor klein brood is 250° Celsius voldoende. Beschuut vereischt dezelfde warmte als klein brood.

978 Brood van Liebig's zelfrijzend bakmeel

Een pakje Liebig's zelfrijzend bakmeel (bijna 3 ons zwaar), $\frac{1}{4}$ ons gist of $\frac{1}{4}$ flesch legèn danwel iets meer legèn, 5 gram zout, 2 goed geklutste eieren, melk of water.

Het meel doet men in een bak of kom, maakt er een kuiltje in, waarin men, als onder punt 3 No. 977 de gist of de legèn en de geklutste eieren doet. Men maakt hiervan een deeg als hiervoren beschreven, doet er zout en water of melk bij en kneedt het zoo lang tot het deeg van de vingers loslaat, waarna men er een bal van vormt, dien men laat rijzen.

zout, $\frac{1}{2}$ eetlepel boter, $\frac{1}{2}$ theelepel dubbelkoolzure soda, $\frac{1}{2}$ theelepel crêmetart, melk.

Hak de boter door het meel, voeg er de overige ingrediënten bij, rol het op de deegplank uit en geef het een ronden vorm, snijdt dezen vorm in vieren. In een bakpan doet men die broodjes en bakt ze in een goed heeten oven van 5 tot 8 minuten. Ze mogen niet van boven gebruid zijn, maar even getint. 't Is juist iets geschikts voor bij de thee, een zacht soort brood.

986 Waterkadetjes

Een half kilogram bloem, $\frac{1}{2}$ ons gist, water, $1\frac{1}{2}$ decagram zout.

Bereiding als hierboven. Laat het deeg een uur rijzen, geef er den vorm aan van dit soort brood en doe ze in den heeten oven.

987 Beschuit

Een half kilogram bloem, $\frac{1}{2}$ ons gist, 3 eieren, $\frac{1}{2}$ ons honig, ($\frac{1}{4}$ ons suiker), bijna $\frac{1}{2}$ liter lauwe melk, 1 ons boter, 1 theelepel zout.

Men maakt eerst van wat melk, een weinigje bloem en de gist een papje, dat tien minuten moet rijzen. Dan doet men dit papje door het meel en voegt er de eieren, boter, (suiker,) melk, honig en 't zout bij en kneedt alles zoolang, tot er geen deeg meer aan de vingers kleeft. Men laat dit deeg ongeveer een uur rijzen en behandelt het als in punt 5, 977. Vervolgens maakt men er kleine bolletjes van een half ons van, die met een bamboezen rolletje worden geplet en verder rond gemaakt. Men legt dan kleine ijzeren doppen op de platte deegen, die onder die doppen gaan rijzen, tot zij door de gaatjes in de doppen zichtbaar worden. Deze doppen zijn van vorm gelijk aan de deksels van ijzeren of blikken bussen, ter grootte van de groote ronde beschuiten, en met vele gaatjes doorboord.

Men laat de deegjes ongeveer een kwartier onder de doppen rijzen, waarna men ze voorzichtig, met de ijzeren of blikken plaat, waarop zij gemaakt zijn, in den heeten oven doet. De doppen laat men op de gerezen deegjes staan.

Deze beschuiten laat men ongeveer tien minuten, of iets langer, bakken; dan haalt men ze uit den oven, laat ze in de doppen koud worden en neemt deze er eerst later af.

Nu snijdt men de beschuiten in twee helften, die er van binnen nog wit uitzien.

door. Het vleesch wordt als gehakt bereid en perst men er wat citroensap door. Nu vult men de uitgeholde kadetjes ermede. De broodjes worden van boven met boter bestreken en in den oven croquant gebakken en warm voorgediend.

982 Krentenbrood

Bestanddeelen als boven, (recept No. 977). Daarbij nog: $\frac{1}{2}$ pond krenten en rozijnen, $\frac{1}{2}$ ons suiker, 1 ons boter en 2 eieren.

Bereiding als No. 977 sub 1 en 2. Daarna wordt het gerezen papje vermengd met het meel, de melk en het zout, waarna, onder verder mengen en kneden, de krenten en rozijnen, de boter en de eieren er goed doorheen worden gekneet. Vervolgens gaat men, wat het rijzen, verder kneden, en in den vorm doen betreft, te werk als onder punt 4 — 10 van No. 977.

Als het krentenbrood gebakken is wordt het, nog heet, van boven, met wat gesmolten boter, licht bestreken.

983 Maisbrood (surrogaat voor roggebrood)

$1\frac{1}{2}$ Ons djagoeng meel. Djagoeng meel verkrijgt men door djagoeng te branden evenals men de koffie brandt. Vervolgens stampst men dit tot meel.

Het djagoeng meel moet lichtbruin van kleur zijn, 200 gram tepong trigoe, 2 theelepels dubbelkoolzure soda en 2 theelepels crêmetart, zout, 1 ei.

Dit alles met gesmolten goeladjawa tot een kneedbaar deeg bewerken en $1\frac{1}{2}$ uur in een warmen oven bakken. Naar verkiezing kan men door het deeg krenten en rozijnen doen.

984 Melkkadetjes

Iets minder dan $\frac{1}{2}$ kilogram bloem, $\frac{1}{2}$ liter melk, $\frac{1}{2}$ ons suiker, $\frac{1}{2}$ ons boter, $\frac{1}{2}$ ons gist, 1 theelepel zout.

Bereiding als onder recept No. 977.

Men laat het deeg een uur rijzen waarna men de kadetjes, na ze den vorm te hebben gegeven en in 't midden een gleufje te hebben gemaakt, in den oven doet en ze gaar laat bakken.

985 Scones

Scones spreekt men uit als „skuns”. 4 Eetlepels meel, 1 tikje

989 Brood uit zeewier

Aan de Westkust van Engeland wordt een zeewier, *Porphyra laciniata*, in groote hoeveelheid tot het maken van een op brood gelijkend voedsel gebruikt. Dit zeegewas wordt meestal door vrouwen verzameld, afgewasschen, van andere zeeplanten, enz. gezuiverd, en tenslotte 2 uur gekookt.

Hierna worden de grootste deelen fijngesneden, tot klompen gekneet en met havermeel bestrooid, opdat ze beter samenhangen en een beter uitzicht bekomen, eindelijk gebakken, in welken toestand deze broodsoort in den zomer 4 dagen, 's winsters echter tweemaal zoolang goed eetbaar blijft. Vele vrouwen aan de kusten van Devonshire en elders verdienen met dit werk haar levensonderhoud. Het eigenaardige voedsel gaat het meest naar Swansea, waar het door de arme bevolking zeer gezocht is.

(*Sempervirens*)

990 Taartendeeg

Anderhalf ons fijne tarwebloem, 1 ons boter (No. 745), 2 lepels suiker, één eierdooier en $\frac{1}{2}$ kopje water.

Men mengt de verschillende bestanddeelen tot een goed, kneedbaar deeg, evenals het deeg voor pasteikorst (No. 995). Eerst een kuiltje in het meel maken, daarin het water gieten, enz.

N. B. Dit deeg wordt voor sommige taarten, bijv. vruchten-taarten, gebruikt inplaats van het bladerig- of feuilletée deeg.

Het verschil tusschen de beide deegsoorten is in hoofdzaak, dat in het taartendeeg suiker wordt gemengd.

Overigens handelt men met dit gereed gemaakte deeg evenzoo als met het deeg voor pasteikorst.

991 Feuilletée-deeg

Twee ons bloem, 2 ons boter, $\frac{3}{4}$ deciliter of nagenoeg 1 kopje water.

Het meel (bloem) wordt met de boter (No. 745) vlug met de hand door elkander gemengd, op de volgende wijze; men maakt midden in het meel, dat op de deegplank is uitgespreid, een kuiltje, stort daarin wat water, doet er de boter bij en kneedt alles samen tot een stevig geheel. Laat het deeg

Deze helften gaan wederom in den oven, op de plaat en zonder dop, en laat men er zoolang in, tot ze lichtbruin worden en goed droog doorbakken zijn. Wil men de beschuiten lang goed en croquant houden, dan beware men ze in goed gesloten stopflesschen of in blikken busen. Wil men de beschuit niet zoet hebben zoo laat men de suiker, in 't beslag, achterwege.

Beschuit is hier in Indië lastig te maken, daar de gist, die men ervoor noodig heeft niet zoo dadelijk verkrijgbaar is en men die soms van een der groote plaatsen (Soerabaia, Semarang, Batavia of elders) moet betrekken en heeft deze door het transport en de verpakking nog al te lijden, waardoor de smaak van brood, beschuit, koek, enz. de eerste dagen niet de gewenschte is, doch zich na verloop van eenige dagen geheel herstelt.

Voor de consumptie is het dan aan te raden om de bekende Verkade beschuit te gebruiken in blikken die overal verkrijgbaar zijn, aan alle eischen voldoen en ook in eenige mijner recepten genoemd wordt. Bij koffie, thee, chocolade of bouillon is die zeer aan te bevelen.

Van groote beteekenis voor het maken van verschillende toetjes en dessertschoteltjes, zijn de diverse soorten cakes, biscuits en bonbons, die de firma Verkade in den handel brengt. B.v.b. de bitterkoekjes, die men direct gebruiken kan, als men die niet zelf wil maken.

988 Ander brood

(Surrogaat). Uit de meest uiteenlopende bestanddeelen wordt het brood bereid. In Indië zelf, waar men rijstbrood, gepofte schijven van de vrucht van den broodboom, brood van ketella pohon, en nog andere verscheidenheden aantreft, die alle goede surrogaten leveren voor het gewone brood, kan het volgende misschien ook dienst doen. Men is soms wel verplicht naar middelen uit te zien, om het brood te vervangen.

Om der curiositeitswille, ook om zooveel doenlijk alles in dit werk te hebben opgenomen, volgt hier een eigenaardig recept. De mogelijkheid bestaat, dat in Indië, bij gebrek of hongersnood, in oorlogstijd, bij duurte of misgewas, gebruik moet gemaakt worden van al wat men vindt, dat aan het levensonderhoud dienstbaar kan worden gemaakt. Het recept, onlangs in een der groote Nederlandsche bladen opgenomen, luidt:

995 Pasteikorst (ook een soort deeg)

Een half pond fijn tarwebloem, 1 theekopje koud water, 2 eierdooiers, 1½ ons boter, (recept No. 745).

Zoowel voor de pasteien, die van overgeschoten vleesch en verdere ingrediënten, als van versch vleesch worden gemaakt, neemt men een half pond tarwebloem, waarvan men op de deegplank een bergje maakt. Hierin vormt men een kuiltje, waarin men het koude water, vervolgens de twee eierdooiers en daarna de boter doet.

Dit alles kneedt men tot een stijf deeg, dat men daarna gedurende een uur in de ijskast of op een koele plaats, in een vochtigen doek gewikkeld, laat staan.

Daarna rolt men het deeg uit en bekleedt er den pasteivorm mede of maakt de korst over de pastei.

996 Het gebruik van agar-agar en gelatine

Agar-agar en gelatine zijn lijmstoffen.

Men gebruikt gewoonlijk op een stang agar-agar één flesch water of melk.

Daar het klimaat in opze Oost evenwel zeer warm is, faalt deze verhouding wel eens en moet men op dezelfde hoeveelheid water 1¼ stang gebruiken.

Voor een ervaren of handige kookster beteekent dit weinig en verhelpt ze dadelijk de wanverhouding. Men zij dus, bij geleesoorten, gewaarschuwd en lette goed op het aanmaken van dergelijke agar-agar gerechten.

Tegen 1¼ stang agar-agar rekent men 30 blaadjes gelatine.

Heeft men niet anders dan agar-agar bij de hand, dan wordt voor gekleurde puddingsoorten aanbevolen de keuken-kleurstels van het Maison Breton te Parijs, die onschadelijk zijn en tegenwoordig in Indië zeer gemakkelijk in groote toko's verkrijgbaar zijn. (Aniline kleurstof wordt afgeraden).

997 Waterglazuur

Is poedersuiker met een weinig water vermengd, tot dit een dikke brj wordt.

Men moet dit glazuur niet te dik noch te stijf over het gebak of de taart strijken.

Evenzoo maakt men:

dan een uur in de ijskist, of, bij gebreke, in de koele badkamer staan.

Daarna rolt men ze, zeer dun, op de plank uit en geeft er den vorm aan, waarvoor men het gebruiken wil.

Dit deeg gebruikt men voor groote en kleine taarten, banketletters, cakes, saucijsebroodjes, vol au vent, en ander fijn gebak.

992 Friuurdeeg

2 Ons beste tarwebloem, een tikje zout, 4 eetlepels sla- of olijfolie en 4 eierdooiers, 2 stijfgeklopte eiwitten en wat goed belegen wit bier.

In een kom doet men de bloem, het zout, de sla-olie en de eierdooiers.

Meng dit langzaam met een houten lepel aan met een scheutje bier tot het een dik deeg is geworden.

Daarna zet men 't deeg, toegedekt, 1 à 2 uur op een warme plaats waarna men het met het stijfgeklopte eiwit, luchtig verder klopt en het dan gebruiken gaat, om caisses, bakjes, enz. van te maken.

993 Pasteideeg

Zie pasteikorst.

994 Gehakt boterdeeg

Een half pond boter (No. 745), $\frac{1}{2}$ pond meel, een weinigje zout; verder 2 lepels melk of room, 2 lepels witte of roode wijn, 2 eierdooiers.

De boter en het meel worden op een plank bij elkander gedaan en met een *zéér* weinigje zout bestrooid. Dit wordt nu bij elkander zoo lang fijngehakt, tot het een deeg vormt, dat aan het hakmes hangen blijft.

Vervolgens doet men dit gehakte deeg in een schotel en voegt er den room, den wijn en de eierdooiers bij.

Dit wordt nu alles goed dooreen gewerkt, waarna men het, op een koele plaats, eenigen tijd laat rusten, tot het behoorlijk stijf wordt.

Dit deeg, dat verre boven andere deegsoorten te verkiezen is, kan men voor taarten, pasteien, kleine taartjes en ander gebak gebruiken.

volgende graden gekookt en heeft men voor die soorten bepaalde vakbenamingen.

Men dient dit te weten, ook in Indië, wil men de verschillende gebakken met goed succes maken, (Men zie recept No. 1008, 1018, 1019, 1022, 1138 en verder).

De benamingen zijn:

- | | | |
|----------------------|---------------------|-------------|
| 1. tot kleinen draad | = au petit lissé | } 1e graad. |
| 2. tot grooten draad | = au grand lissé | |
| 3. tot klein perlé | = à la petite perle | } 2e graad. |
| 4. tot groot perlé | = à la perle forte | |
| 5. tot blazen | = au soufflé | 3e graad. |
| 6. tot kleinen bal | = à la petite plume | } 4e graad. |
| 7. tot grooten bal | = à la grande plume | |
| 8. tot kleine breuk | = au cassé | } 5e graad. |
| 9. tot groote breuk | = au caramel | |

au lissé

1e Graad. De suiker wordt eerst „geklaard” of gezuiverd op de volgende wijze: men neemt b.v. drie pond suiker op een liter water; in een gedeelte van dat water heeft men eenig eiwit geklopt, dat ook bij de suiker wordt gevoegd. Dit wordt nu goed dooreengeroerd en op het vuur gezet. Men moet de suiker dikwijls met de schuimspaan omroeren, zoodat zij, bij het koken, geheel versmolten is. Zoodra er schuim bovenkomt, doet men er een weinig water bij; het schuim schept men af. Zoo gaat men voort, tot dat er wit schuim bovendrijft, dat van het eiwit afkomstig is. Ook dit wordt afgeschept. Nu is de suiker gezuiverd of geklaard en is zij voor verdere bewerkingen gereed.

De bewerking voor den 1en graad verricht men door de suiker weer op 't vuur te zetten, met de schuimspaan om te roeren en ze, na koking, op de volgende wijze te onderzoeken:

Men strijkt met den wijsvinger een weinig suiker van de schuimspaan af, zooals ze uit den ketel komt, en trekt ze, tusschen duim en vinger, een weinig uiteen. Wordt er een dunne draad gevormd, die *dadelijk* breekt en een druppel op den duim achterlaat, dan is *au lissé* gekookt. Is de draad nauwelijks op te merken, dan wordt deze bewerking tot kleinen draad, *au petit lissé* genoemd; kan de draad lang uitgetrokken worden, zonder *dadelijk* te breken en zonder dat hij taai is, dan heeft men de suiker tot grooten draad, *au grand lissé*, gekookt.

998 **Chocoladeglazuur**
Dat uit half chocolade-poeder, half poedersuiker en wat water samen tot een brij wordt vermengd.

999 **Citroenglazuur**
Wordt gemaakt door een halve djeroek-nipis-schil te raspen op een ons broodsuiker, d.w.z. de schil raspt men op de suiker, zoodat het geel van de schil aan de suiker blijft zitten. Deze suiker wordt hierna fijngestampt, een eiwit hier doorheen geroerd, met een weinig citroensap, 3 lepels rhum en 3 lepels poedersuiker en alles tot een brij verwerkt.

1000 **Eiwitglazuur**
Is: eiwit met poedersuiker met een paar druppels citroensap of azijn geklopt.
Op 1 pond witte suiker neemt men 6 à 8 eiwitten, welke, als het wit goed stijfgeslagen is, men luchtig door en met de suiker heenroert, waarna men er druppelsgewijze het citroensap of azijn doorroert. De suiker wordt heel fijn geraspt en gestampt. (Broodsuiker). Dit glazuur noemen de banketbakkers *lustre*.

1001 **Suiker- of Spuitglazuur**
Een pond witte poedersuiker, 6 — 8 eiwitten.

De suiker wordt met het versch geslagen eiwit, dat goed geklutst moet zijn, zoolang geklopt, tot de massa opstijgt en stijf staat. Dit wordt in een pot of een kom overgestort en vervolgens met een vochtigen schoonen linnen doek toegedekt. Wanneer men eenig gebak of taart wil versieren, maakt men een papieren peperhuis, waarvan het puntje is afgenomen, doet er een lepel van het glazuur in en laat dit op het gebak afloopen. Men kan, op deze wijze, of het geheele vlak met glazuur overdekken, of er, van glazuur, letters en figuren op maken. Het glazuur dat men laat afloopen, mag niet te dik zijn; de dikte van een draad wol is voldoende. Wordt het glazuur, door het staan, dun, dan doet men er weder een weinig azijnzuur bij en klopt het wederom stijf (*lustre*).

1002 **Suikerbewerking voor banket en gebakken**
Bij de banketbakkers, waar men de suiker, in verschillende vormen, bij allerlei gebak en banket gebruikt, wordt zij naar de

weer de suiker in het water te dompelen. Zoodra men den stok met de suiker in 't water brengt, moet de suiker kraken en zal zij ook niet meer aan de tanden kleven.

Deze hoogste graad heet *au caramel* „tot groote breuk,” of *bruin* gekookt.

Men zorgt bij deze laatste bewerking, dat de suiker niet verbrandt, wat zeer licht geschieden kan, zoodra ze slechts een klein weinig langer kookt dan behoort, of door een te sterk vuur.

Bij het tot caramel koken, spat de suiker gauw tegen den ketel; het aangespatte wischt men met een schoone natte spons goed af. Men maakt de caramel kort vóór het gebruik, daar zij niet goed te conserveeren is.

Ten aanzien der vorige proeven kan men er, nu en dan, een weinig water bijgieten, als men dat verzuimd heeft en de suiker eenigszins te sterk gekookt is.

1003 Vruchtensuiker

Djeroek-nipis of djeroek-manis, (ook andere djeroek, zie recept No. 944), broodsuiker.

Men neemt het stuk broodsuiker en wrijft of raspt er met de djeroek-schil tegen, zoo dat het geel van de schil, de *nerf* genaamd, (het sappige gedeelte ervan) aan de suiker blijft zitten.

Men krabt de geel- of groenvochtige suiker met een mesje af. Deze zoogenaamde vruchtensuiker gebruikt men veel in taartbeslag, ijs, vruchtensausen, dranken, confituren en geleien.

1004 Vanillesuiker

Zes of meer goede geurige vanillestokjes, 1 kilogram suiker.

De suiker doet men in een bus, splijt vervolgens de vanillestokjes en steekt deze in de suiker, waarna men de bus zorgvuldig sluit.

Na eenige dagen zal de suiker den vereischten vanillegeur hebben aangenomen. Men kan deze bewerking desnoods eenige keeren herhalen, waarna de stokjes nog dienst kunnen doen bij andere gerechten.

1005 Vanillepoeder

Maakt men, op goedkoope wijze, van uitgekookte vanillestokjes

à la perle

2e Graad. Na de proef der draden, gaat men weder met het koken der suiker door en beproeft men daarna of de draad aan duim en vinger, als deze een weinig geopend zijn, kleven blijft, zonder te breken. Dit heet tot klein *perlé*, *à la petite perle*.

Opent men duim en vinger geheel, zonder dat de draad hierdoor breekt, dan heeft de suiker de proef van de groote *perlé*, *à la perle forte*, doorstaan.

Een geoefend oog kan, bij het koken van de suiker, dadelijk waarnemen, of en welke proef bereikt is, daar de suiker dan opstijgende parels, eerst kleine, daarna groote, vertoont.

au soufflé

3e Graad. Als de suiker den *perlé*-graad heeft bereikt, wordt ze nog eenige halen opgekookt; terwijl ze met de schuimspaan nu en dan geroerd wordt. Men probeert vervolgens de gekookte suiker, door de schuimspaan er uit te halen en er hard op te blazen. Zoodra zich aan den anderen kant van de spaan *blazen* vertoonen, is de suiker *au soufflé*, tot blazen, gekookt.

à la plume

4e Graad. Heeft de suiker de proef tot blazen goed doorstaan, dan laat men ze nog eens koken en blaast vervolgens op de gaten van de schuimspaan.

Zoodra er geen kleine blaasjes afvliegen, is de suiker *à la plume* gekookt (tot bal).

Kookt men de suiker nog eenige keeren door en blaast men dan nogmaals op de gaten der schuimspaan, dan zal men opmerken, dat de blazen grooter en menigvuldiger worden. De suiker heeft dan de proef van *la grande plume* bereikt.

au cassé

5e Graad. Om het begin dezer proef na te gaan, is het noodzakelijk een pot met koud water bij de hand te hebben, waarin men een gladden ronden stok heeft geplaatst. Met dien stok strijkt men door de suiker en steekt dezen oogenblikkelijk daarop in het water. Laat de suiker van den stok los en breekt ze, dan is de graad van *au cassé* (breuk) bereikt.

Deze *au cassé* gekookte suiker probeert men, nadat men ze heeft laten bekoelen, door een stuk tusschen de tanden te nemen, dat zich er aan zal vasthechten. Men moet haar dan nog eenige keeren opkoken. Met denzelfden stok beproeft men nu

kunde, is, zelfs in geringe hoeveelheid, schadelijk voor de gezondheid. (Zie recept No. 757).

Azijszuurlood (de z.g. loodsuiker).

Het onechte bladgoud bevat koper en zink.

Voor het inwikkelen van bonbons, gebak, suikergoed neme men nimmer *geglansd* wit of gekleurd papier, daar dit dikwerf met zeer gevaarlijke minerale zelfstandigheden wordt gefabriceerd en er, vaak onbewust, vergiftigingen door zijn of worden veroorzaakt.

1008 Bonbons

Drie pond suiker tot kleine breuk (*au cassé*) gekookt, amandelolie en een of andere kleur- en geurstof, b.v. koffie, vanille, citroenolie, rozenwater, waarnaar de bonbons dan genoemd worden.

Men maakt sterke koffie, en roert deze door de tot breuk gekookte suiker; daarna giet men het dikke mengsel op een met amandelolie bestreken marmeren plaat en snijdt er, met een met amandelolie bestreken hakmes, kleine vierkante stukjes van. Deze stukjes worden, nog warm, op een andere, met olie bestreken, plaat geschoven en als ze koud zijn, in papertjes gewikkeld.

Evenzoo maakt men de vanillebonbons, door twee stokjes in stukken te snijden, een liter kokend water hierop te gieten en ze, toegedekt, op een houtskoolvuur te laten trekken. Den inhoud zeeven en met de suiker vermengen.

De rozenbonbons maakt men door rozenwater en rood of roze keukenkleursel met de suiker te mengen.

Citroenbonbons maakt men door vruchtensuiker (No. 1003) door de dikke suiker te mengen.

Overigens geschiedt de verdere bewerking op de marmeren plaat en met het mes op dezelfde wijze als bij de koffiebonbons.

1009 Likeurboonen

Fijn poedersuiker, 3 eetlepels likeur, 1 pond suiker, kleurstof, een langwerpige, plat kistje van ± 5 cm hoog, een amandelboon, die met was stevig aan een lang stokje is bevestigd, droog poedersuiker.

Men vult het langwerpige, platte kistje met het fijne, doorge-
zifte suikerpoeder, strijkt vervolgens het poeder met een liniaal

die men droogt en roostert, daarna tot poeder stampt en in goed gesloten stopfleschjes bewaart.

- 1006 **Rozenwater** (ander recept, zie recept No. 934)
Rosenbladeren van de centifoliën (honderdbladerige roos), een groot diep bord of schotel vol, water, 3 à 4 druppels vitrioolgeest.

Met doet de bladeren in een schotel, giet er zooveel water op, dat zij er tamelijk door bedekt zijn, mengt dan in het water de drie à vier druppels vitrioolgeest en roert dit mengsel om. Het water zal oogenblikkelijk de kleur en den geur der rozenbladeren aannemen.

- 1007 **Goede en slechte kleurstoffen**
Het gevaar, dat verbonden is aan het kleuren van enkele gebakken, taarten, suikerwerk of dranken is dikwijls, door onbekendheid met de kleurmiddelen, zeer groot.
Onderstaande lijst geeft de goede en slechte soorten aan.

Goed

Blauwe kleur. Zoogenaamde neergealagen indigo (indigokarmijn), Berlijnsch blauw en zuivere ultramarin.

Roode kleur. Cochenille karmijn, karmijn lak, pernambuk lak, roode rijst.

Geele kleur. Saffraan, kurkuma (koenjit), geelhout.

Groene kleur. Berlijnsch blauw met kruisbessen (tjerimée of blimbing).

Violet kleur. Campêche hout met Berlijnsch blauw.

Pensée kleur. Karmijn en Berlijnsch blauw.

De Hollandsche Curaçao wordt met campêche hout gekleurd.

Voor blauwe likeuren: in alcohol opgeloste indigo.

Voor absinth: saffraan met indigo-karmijn.

Slecht

Alle delfstoffelijke zelfstandigheden, met uitzondering van het ultramarin en het Berlijnsch blauw.

Men gebruike voorts zelden of nooit dunne loovertjes van goud of zilver, daar er zeer veel namaak bestaat, van 't echte niet te onderscheiden.

Aniline, onderzocht door de Fransche Academie van Genees-

houten stop gesloten. De borsplaat spreidt zich dan van zelf plat, met afgeronden rand.

1011 Borsplaattabletjes

Dezelfde bestanddeelen, zes druppels citroen, kruidnagel- of venkel-olie.

Bereiding als hierboven, No. 1010; men roert de olie door de suiker, waarna deze, als ze vloeibaar is en opborrelt, „getableerd” wordt. Koud geworden, maakt men er tabletjes van in kleine blikken plaatjes met omgebogen randje. Men kan de suiker ook, als hierboven, door een kleineren trechter laten loopen.

1012 Caramels

Worden als volgt bereid: Een stroop van dik gekookte of gebrande suiker maakt er het hoofdbestanddeel en den grondslag van uit.

Voor citroencaramels of ulevellen doet men 1 pond suiker in een pan, waarin men 3 dl water giet en een oogenblik smelten laat, vervolgens doet men de pan op een goed vuur en wanneer de suiker (aldoor roerende) begint te paarden doet men er eenige druppels citroenzuur bij. Gedurende deze bewerking zorgt men vooral, dat de binnenwanden van de pan vochtig gehouden worden, om te maken dat zich geen suikerkorrels aan de wanden vastzetten. Wanneer de oplossing begint te verdikken, dan is het secuurste middel om te weten of zij de gewilde dikte heeft bereikt, dat men de punt van den houten lepelsteel in de suiker doopt, daarna vlug in koud water steekt en 't vervolgens tusschen de tanden brengt; als nu de suiker droog afbreekt, dan zet men de pan van 't vuur af, nadat men bij de suikerstroop twee of drie druppels citroenolie heeft gedaan.

Hierna giet men dit suikerkooksel op een dun geoliede plaat of bakblik en snijdt er dadelijk, met een scherp uitsnijmes, vierkante of ruitvormige stukken van.

Als men gekleurde caramels wil maken dan doet men bij de tot op het vereischte punt gekookte stroop eenige druppels van een oplossing van cochenille b.v.b. voor de rooskleurige, van saffraan voor de gele, of een weinig moerbeienstroop voor de blauwe (zie goede en slechte kleursels No. 1007). Men wikkeft de caramels ieder afzonderlijk in een papiertje, voordat ze ge-

glad en laat het, acht dagen lang, stil op den oven staan, dan drukt men, met de amandelboon, het model er van in het poeder zoo dikwijls af, als men likeurboonen wenscht te gieten. Het suikerpoeder moet daarom zéér goed droog zijn. Nu kookt men het pond suiker tot kleinen bal, (*à la petite plume*), neemt ze van het vuur en giet er de drie eetlepels likeur door, schudt dan de suiker schielijk en goed dooreen met de likeur, giet een gedeelte van deze suiker in een tot gieten bestemd pannetje met lange tuit en vervolgens uit dit pannetje in de in 't poeder gedrukte vormen. Is het kistje vol gegoten, dan worden de gegoten bonbons, dun, met droog poedersuiker, bestrooid en, den nacht door, in den droogoven geplaatst. Den volgenden dag worden de bonbons er uitgenomen en door afstuiven zorgvuldig van het poeder gezuiverd. Wil men de bonbons gekleurd hebben, dan verft men ze rood, rose, blauw, geel, oranje, met een of ander kleurmiddel. (Zie de recepten Nos. 996 en 1007).

1010 Borstplaat

Drie pond suiker, kleurstof.

De suiker wordt tot den vierden graad, dus *à la plume*, gekookt, *getableerd* en daarna de kleurstof er doorgeroerd. Men kan er, desverkiezende, ook eenigen reuk of smaak aan geven, door bijvoeging van vanille, citroen-olie, rozenwater of eenige andere stof.

Het „tableeren” van de suiker beteekent: de suiker, zoodra ze vloeibaar is en opborrelt, met een hout zoo lang tegen de zijde van den ketel te wrijven, totdat ze *wit* wordt. Steeds moet het witgeworden stof losgemaakt en onder de suiker geroerd worden. Met deze behandeling wordt zoo lang voortgegaan, totdat al de suiker wit is en de verlangde dikte heeft.

Is de suiker voldoende gekookt en de kleur- zoowel als de geurstof er door gemengd, dan giet men ze in papieren vormen, met opstaanden rand, over, laat ze daarin bekoelen en snijdt vervolgens de borsplaat rond of vierkant, naarmate de te maken figuren.

Om het papier van de borstplaat te verwijderen, bevochtigt men het, van onderen, met een vochtig gemaakte spons.

Gemakkelijker nog is het, de suiker bij kleine beetjes door een trechter te laten loopen op een marmeren plaat, evenals men hopjes maakt. Telkens wordt dan de trechter-opening met den

1016 Marsepein-harten

Dezelfde bestanddeelen als No. 1015, suikerglazuur, geconfijte fransche vruchten.

Het marsepein-deeg of mengsel, dat reeds geroost is en dat men, nadat het koud is geworden, wederom samengekneed heeft, rolt men op een plank of een marmeren steen uit, iets dikker dan een penneschacht.

Men snijdt dan, van papier, een hart (of eenig ander figuur), legt dit op het uitgerolde deeg en snijdt hiervan figuren volgens het opgelegde model. Van het overgeschoten deeg maakt men een vingerbreeden rand, plakt dezen op de figuur, knijpt daarin, met de vingers, plooien en strijkt wat water tusschen het deeg en den rand.

Men bakt deze harten, in een matig verwarmden oven, licht-geel. Als ze koud zijn, belegt men ze met geconfijte fransche vruchten, waarover men suikerglazuur doet.

1017 Marsepein-chocolade

Dezelfde bestanddeelen, *zonder* bittere amandelen, maar met 1½ ons aangemaakte chocolade. Eiwitglazuur.

Als onder No. 1016; de chocolade met het amandeldeeg vermengen, roosten en, als het marsepein koud is geworden, figuren er van maken; deze bakken in den oven en, als ze bekoeld zijn, met eiwitglazuur bestrijken.

1018 Pralines

Drie pond fijne poedersuiker, 2 gram vanillepoeder, 1 pond fijne chocoladepoeder en 2 ons poedersuiker; amandel-olie.

Drie pond fijne suiker tot grooten draad (au grand liassé) gekookt, daarna op een met amandel-olie bestreken plaat gegoten. Op die plaat, zes à acht minuten, met een houten spaan goed dooreengewerkt, zoodat de suiker wit en vast wordt. Daarna de vanillepoeder, met een heel weinigje water, er doorheen gewerkt, zoodat de suikermassa weer zacht en kneedbaar wordt.

Nu smelt men de twee ons suiker, roert hier de chocoladepoeder door, vormt van de eerstbereide massa balletjes, ter grootte van hazelnootjes, en overtrekt deze met de warme chocolade, door ze met een theelepeltje even in de chocolade te dompelen

heel zijn afgekoeld, wil men ze goed bewaren en willen ze goed blijven. Koud geworden in blik of flesschen bewaren.

1013 Koffie-hopjes

Men trekt 1 ons gemalen koffie op 3 dl water, daarna vermengt men ze met de in de pan gedane hoeveelheid suiker. Verdere bewerking als van de caramels en ulevellen en ook kussentjes zie recept No. 1014.

1014 Kussentjes

1 Pond suiker bevochtigt men met 3 dl water en roert dit tot het gesmolten is. Daarna zet men het pannetje op een heet vuur en kookt de suiker, totdat er, als men er de schuimspaan indoopt en dan na het uithalen in de gaten blaast, nu van den eenen, dan van den anderen kant, zich bolletjes of blaasjes vormen aan de zijden, tegenover waar men blaast.

Daarna doet men er eenige druppels azijnzuur bij. De wanden van het pannetje moet men dikwijls afstooten (de suiker) omdat er zich altijd suikerkorrels aan vast zetten.

Wanneer nu dit kooksel dikker wordt en men zich wil overtuigen of het tot den behoorlijken graad is gebracht, steekt men een vinger even in de suiker en daarna snel in koud water. Als nu de suiker tusschen de tanden kraakt en afknapt wordt de pan van het vuur gezet en doet men er al roerende 2 of 3 druppels citroen-olie in en giet alles op een licht geoliede plaat. Snijdt het daarna tot kussentjes. Op dezelfde manier maakt men ook oranjekussentjes en koffiekussentjes.

1015 Marsepein

Een pond gepelde zoete amandelen, $\frac{1}{2}$ ons bittere amandelen, 1 pond fijngeraspte broodsuiker, de geraspte schil van 1 dje-roek-nipis.

De amandelen worden vermengd en met een weinig water goed fijn gewreven, waarna men er de suiker en de geraspte schil doorheen werkt. Dit mengsel doet men in een ketel en roost het bij een matig vuur. Als het van den ketel losgaat en aan den matten vinger, dien men er op drukt, niets hangen blijft, dan is de marsepein goed. Men neemt dan het mengsel uit den ketel, maakt het tot kleine stukken en laat het koud worden.

Vervolgens kneedt men de stukken wederom samen, maakt er figuren van, die men op ouwel, in den heeten oven, bakt.

1022 Ulevellen

Een of twee pond suiker tot groote breuk („au caramel") gekookt, amandel-olie.

De „au caramel" gekookte suiker op een met amandel-olie bestreken plaat doen en met een, met olie bestreken, mes in vierkante stukjes snijden. Men laat ze koud worden en wikkelt ze in stukjes papier.

Wil men gekleurde, geurige ulevellen maken, dan voegt men door de breuksuiker de kleur- en geurstof, en kookt de suiker daarna opnieuw tot groote breuk.

Vervolgens snijdt men de suiker in kleine vierkante stukjes, die, als ze koud zijn geworden, in papiertjes worden gewikkeld.

1023 Gelei-ulevellen

Caramel suiker, frambozen- of abrikozen-gelei.

De caramel suiker wordt op de marmeren plaat in twee vierkante stukken gesneden, één stuk met de gelei dun besmeerd en daarop het andere stuk gelegd.

Vervolgens snijdt men deze dubbele suikerplaat met het mes in kleine vierkante stukjes, die men, als ze koud zijn geworden, in stukjes papier wikkelt. Marmeren plaat en mes worden eerst, als voren, met amandel- of sla-olie bestreken.

GEBAKKEN

1024 Aardappel-pannekoekjes

Rauwe aardappelen geschild en geraspt. Voor één groote pannekoek zijn noodig: 2 à 3 eieren, 1 à 2 volle eetlepels dikke zure room of melk en een weinig zout, boter of olie of vet.

Men maakt van alle ingrediënten een dik beslag en bakt er de noodige pannekoeken van. Hoeveelheid naar behoefte en eigen oordeel, alles volgens de aangegeven verhouding.

1025 Allerhande (in 8 soorten)

Deze koekjes bestaan uit 8 soorten: boterbiesjes, krentekoekjes, nieuwmodes, citroenkoekjes, confituurkoekjes, kleskopjes, heerenkoekjes en boterspritsjes.

1. Boterbiesjes: zie recept No. 1044.

en daarna op een wit blikken plaat te leggen en ze, verspreid, te laten drogen.

- 1019 *Sucre d'orge* (van chocolade)
Fijne witte suiker tot breuk („au cassé") gekookt, poeder chocolade, amandel- of sla-olie.

Van de tot breuk gekookte suiker giet men een weinig op een met olie bestreken plaat, roert er met een mes, dat ook met olie bestreken is, zacht gewreven poederchocolade door en trekt dit mengsel, met een glad gepolijsten ijzeren haak, zoolang uit tot het slap is. Men trekt twee vingersbreede reepen en rolt deze om een met amandel-olie bestreken stok. Laat ze vervolgens koud worden.

- 1020 *Sucre d'orge* (van vanille)
Dezelfde bestanddelen als No. 1019, in plaats van chocolade, vanille-aftreksel als beschreven in No. 1008, onder vanille bonbons.

Bereiding dezelfde als hierboven; men mengt het vanille-aftreksel door de breuksuiker: volgt daarna het bovenstaand recept, No. 1019.

- 1021 *Turksch delicht*

Ook wel genaamd: Guimauve koekjes. 250 Gram witte gezuiverde gom, 250 gram witte fijne suiker, het wit van 3 eieren, geklopt en 32 gram oranjebloesemwater.

Voeg bij de gom evenveel water en laat het smelten „au bain marie". Men doet de gom en water in een goed gekurkte flesch, die men in kokend water zet, totdat men een lijvige pap bekomt; dan voegt men er de suiker bij, en het tot schuim geklopte eiwit, daarna mengt men het aan met het oranje-water.

Laat nu alles goed koken, terwijl men gestadig roert, verder bestrooit men het deeg met een weinig bloem, nadat men het op een plank heeft uitgegoten. Men anjdt er kleine vierkante koekjes van die men op een droge plaats laat staan. Zijn ze goed droog geworden, dan doet men ze in een met bloem en fijne suiker bestrooiden doos of in een flesch.

1026 Amandelbanket

Een halfpond fijnestampde amandelen, $\frac{1}{2}$ pond bloem, 6 eieren, 1 pond droge witte suiker, nog $\frac{1}{2}$ pond witte suiker, 1 lepel fijne kaneel, 1 theelepel kruidnagelgruis, een dito geraspte notemuskaat, 1 kopje gesmolten boter, beschuïtkruim, boter. Van de 6 eieren het wit tot sneeuw geklopt.

De zes eierdooiers slaat men met het pond droge suiker goed wit, daarna doet men hier de fijnemaakte specerijen en het halve pond suiker bij, vervolgens de fijnestampde amandelen en eindelijk het meel en roert dit goed door elkander. Nu voegt men hier het geslagen eiwit en de gesmolten boter bij en roert ook dit samen nog eens goed door.

Men bakt dit in een springvorm of in een anderen gebaksvorm, dien men met boter bestreken en met beschuïtkruim bestrooid heeft, lichtbruin, in een heeten oven. Het gebak wordt warm uit den vorm overgestort en koud aangesneden.

1027 Amandelbrood

Een halfpond gestampde amandelen, $3\frac{3}{4}$ ons gestampde beschuït, 1 pond droge fijne poedersuiker, 12 eierdooiers en 12 eiwitten tot sneeuw geklopt, 2 theelepels fijne kaneel, 1 eetlepel rozenwater, 1 eetlepel brandewijn, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, boter, fijnestampde beschuït.

Men vermengt de amandelen met de kaneel, het rozenwater en de gestampde beschuït, slaat de eierdooiers tot wit schuim en roert dit door het mengsel. Wanneer dit goed is geroerd, doet men er den brandewijn door en werkt dit deeg nog eens goed door elkaar.

Het laatst mengt men er het geslagen eiwit en het zout door. Nu neemt men een vorm, bestrijkt dien met boter en bestrooit hem verder met beschuïtkruim, doet hier het beslag in en bakt dit in een heeten oven.

Men kan ook amandelbroodjes maken door het beslag in kleine vormpjes te doen. Overigens op dezelfde wijze behandeld als hiervoor.

1028 Amandelbroeder

Dezelfde bestanddeelen als hiervoren No. 1027, maar zonder kaneel, rozenwater en brandewijn.

2. *Krentenkoekjes*: 180 gram meel, 120 gram boter, 80 gram suiker, 40 gram krenten.
Van alles een beslag maken, dit uitrollen, uitsteken met een glas en de koekjes bakken.
3. *Nieuwomodes*: $\frac{1}{2}$ pond meel, 1 ons boter, 2 ons suiker, 1 ons gestampte amandelen, 1 ei, wat citroenolie, grijsuiker (d.i. fijngestampte klontjessuiker), wat gesnipperde amandelen.
Bereiding: beslag maken, uitrollen, vierkantjes uitsteken, met geklopt ei bestrijken, bestrooien met amandelen en suiker, dan bakken.
4. *Citroenkoekjes*: 2 ons meel, $1\frac{1}{2}$ ons boter, $1\frac{1}{4}$ ons suiker, sap van 1 citroen, 1 of 2 geklopte eieren.
Bereiding: beslag maken, uitrollen, rond uitsteken, met eigeel bestrijken dan bakken.
5. *Confiturenkoekjes*: $1\frac{1}{2}$ ons meel, 1 ons boter, 8 gram suiker, confituren.
Bereiding: alles, met confituren, maken tot beslag. Overigens als voren.
6. *Kieskopjes of lekker-lekker*: 60 gr. meel, 80 gr. witte en 80 gr. bruine suiker, 40 gr. boter, 80 gr. gehakte amandelen, kaneel, pala, snippers en melk.
Bereiding: van alles bij elkander een beslag maken, rond uitsteken, en de koekjes bakken.
7. *Heerenkoekjes*: $3\frac{1}{2}$ ons meel, $3\frac{1}{2}$ ons suiker, 1 ons boter, 20 gram amandelen met 2 eieren fijngestampt, een weinig geraspte citroen, oranjeschilletjes.
Bereiding: van alle ingrediënten wordt een beslag gemaakt, hiervan bolletjes of kleine koekjes gemaakt op elk een oranjeschilletje gedaan (er in gedrukt) en dan de koekjes bakken.
8. *Boterspritsjes*: 5 ons meel, $4\frac{1}{2}$ ons boter, $\frac{1}{2}$ pond suiker, 2 druppels citroenolie, een weinig melk en 4 à 6 eieren.
Bereiding: de boter zet men met de suiker en de melk te vuur; laat dit flink doorkoken en doet er, al roerende, het meel in, tot alles stijf wordt, waarna men de pan van het vuur neemt en er, één voor één, de eieren en vervolgens de citroenolie doorroert. Het beslag moet aan den lepel blijven hangen. Van het beslag maakt men de spritsjeskleine koekjes.
„Allehande” is in den tegenwoordigen modernen tijd te ouderwetsch en vindt men nu slechts in enkele banketbakkerswinkels. Er zijn te veel nieuwe „moderner” benamingen voor koekjes in gebruik gekomen en „duurder ook”.

en doet in elk een à twee schijfjes ananas, vouwt de koekjes dicht en bakt deze dan aan beide kanten, lichtbruin. Ze worden warm voorgediend, met suiker en kaneel.

1032 Ananas prol

Een oudbakken broodje of dunne sneedjes oud brood, 6 eierdooiers, 3 lepels suiker, 3 kopjes melk, 1 ananas, 2 lepels gemolten boter, fijne kaneel, suiker, boter, 3 geklopte eiwitten.

De zes dooiers klutst men stevig met de suiker, doet er de gesmolten boter, de eiwitten en melk bij en weekt hierin de sneedjes brood. Men doet daarna deze geweekte sneedjes, laag om laag, afwisselend met de ananas, die in schijfjes is gesneden, in een vuurvaste schaal, welke met boter is besmeerd. De bovenste laag moet brood zijn.

Over deze prol strooit men fijn kaneel en doet er bovenop nog een paar lepels boter bij.

Bak dit in den oven gaar, met van onder en boven vuur, tot het er lichtbruin uitziet.

Men kan het eiwit ook nog tot schuim slaan en over de prol heenstorten en het daarna in den oven bakken.

1033 Appel-beignets

In Indië neemt men hiervoor gedroogde zure appel-schijven, hoeveelheid naar verkiezing.

1 Pond tarwebloem, 1 snufje zout, 2 eetlepels sla-olie, $\frac{1}{2}$ liter bier (Pilsener). Drie tot schuim geklopte eiwitten, suiker, geraspte citroenschil.

De schijven worden gewasschen, vervolgens geweekt en in 't zelfde water even opgekookt, tot ze gaar zijn.

Daarna doet men de schijven op een zeef, en laat ze goed uitlekken, tot ze goed droog zijn en men ze een voor een, in 't beslag wentelt en beignets er van bakt.

De bloem wordt aangemaakt met het bier (oppassen voor klonteren) daarna roert men er de sla-olie door. Laat dit $\pm$ 2 uur staan, opdat 't beslag kan rijzen. Even voor 't bakken doet men er vlug de 3 tot schuim geklopte eiwitten door en haalt de appelschijven door 't beslag. Bakt ze in kokende olie lichtbruin en strooit er wat poedersuiker en kaneel of geraspte citroenschil over, warm voordienen.

Als hiervoren No. 1027, doch het beslag in een broedervorm, die met boter besmeerd en met beschuikruim bestrooid is. Eerst van onder, dan van boven vuur. De broeder wordt lichtbruin gebakken en warm uit den vorm overgestort.

1029 Amandelnootjes

1¼ Ons amandelen, 1¼ ons suiker, 2 eiwitten, ± 10 lepels tarwebloem, boter.

De amandelen worden gepeld en gewasschen en daarna fijn gehakt. Vermeng ze met het stijfgeklopte eiwit, de suiker en het gezifte tarwemeel, tot een deeg, waarvan men rolletjes maakt, ter dikte van ± 1 cm. Nu neemt men een bakblik wrijft dit goed met boter in en legt er de rolletjes in, die men in een matig warmen oven ± 15 à 20 minuten lichtbruin en gaar bakt (aan weerszijden). Zet het blik dan af en laat ze bekoelen.

1030 Ananas-beignets

Twee rijpe ananassen, ¼ pond bloem, 2 eieren, 2 theelepels sla-olie, een dl bier, ½ lepel zout, ½ dl cognac, suiker, kokende olie, kokend vet.

De ananas wordt aan zeer dunne schijven gesneden en deze een half uur in cognac met suiker geweekt. Hierna maakt men het beslag: in de bloem maakt men een kuiltje, waarin de geklutste eieren, de olie en het zout gedaan worden. Dit wordt tot deeg door elkander gekneet, waarna men er het bier bij beetjes doorheen werkt, zoodat het zulk een dun beslag wordt, dat men de schijfjes ananas er in kan wentelen en deze vervolgens in de kokende olie of het vet lichtbruin kunnen gebakken worden.

1031 Ananas pannekoekjes

Een pond meel, 2 ananassen, 2 kopjes melk, 2 lepels gesmolten boter, 1 theelepel zout, 4 eieren, 2 kopjes bier, kaneel, suiker, boter.

Het meel wordt aangeroerd met de melk, daarna doet men er de gesmolten boter, het zout en de vier hardgeklopte eieren door. Vervolgens lengt men deze massa met het bier aan en beslaat het als pannekoekdeeg. Men bakt nu de pannekoekjes

aan schrijfspapier neemt men een vel wit postpapier, dat vooraf goed met boter is bestreken.

1036 Banket- of Boterletter

Feuilletée-deeg en het volgende vulsel: 1 pond amandelen, 1 pond witte suiker, 5 eieren, geraspte djerokschil naar smaak en een weinig water.

Vulsel: Men klopt drie eieren goed dooreen, vermengt dit met de suiker, de fijngestampde amandelen en de geraspte djerokschil en werkt dit, met een weinig water, tot een goed kneedbaar deeg, zoo, dat men er later, met het uitgerolde feuilleté-deeg, letters van kan maken.

Het feuilletée-deeg (No. 991) wordt dun uitgerold, daarna in lange reepen gesneden; op het midden van iederen reep doet men wat van het vulsel, vouwt dan den reep dicht en geeft er den vorm van de begeerde letter aan. Men bestrijkt de letters met de geklopte dooiers der twee overgebleven eieren en bakt ze daarna, in een warmen oven, bruin, of lichtbruin.

1037 Bitterkoekjes

Vier ons zoete en 1 ons bittere amandelen, 2 pond witte suiker, 15 eiwitten en schrijfspapier.

De amandelen worden zéér fijn gestampt, daarna met de suiker en de tot schuim geslagen eiwitten goed dooreen gemengd.

Men moet dit zoo stevig dooreen roeren, dat men er koekjes van kan vormen, door, met een lepel, op schrijfspapier kleine hoopjes te gieten, welke dan, in een heeten oven, lichtbruin worden gebakken.

N. B. Heeft men een gebakspuit, dan wordt deze gebruikt en spuit men de hoopjes op het schrijfspapier. Men neemt de koekjes, als zij gaar zijn, nog warm van het papier af.

Over de gebakspuit zie men het laatste gedeelte van het ahangsel.

1038 Boterletters (Indische)

Dezelfde bestanddeelen, maar inplaats van amandelen, katjang gorèng of kenaries.

Bereiding dezelfde als onder recept No. 1036.

Met dit beslag kan men allerlei beignets maken van pisang, ananas, enz.

- 1034 Bananen- of Pisang-schoteltje
7 à 8 Langwerpig vierkante colombijntjes, 2 of 3 pisangs,
 $\frac{1}{2}$ blikje peren, ananas of abrikozen, 1 lepel citroengelei,
 $1\frac{1}{2}$ theekopje room of vanillevla, 2 kopjes van het ananas
of peren vocht, 2 blaadjes gelatine, $\frac{1}{2}$ rood en $1\frac{1}{2}$ blaadje
witte gelatine, (agar-agar kan men ook rood kleuren), water,
suiker.

De pisangs worden geschild, in stukjes gesneden en met een vork fijn gemaakt. De colombijntjes snijdt men door midden en bestrijkt ze eerst met jam en daarna doet men er wat van de fijn gemaakte pisangs op. Nu doet men de helften van de gebakjes weer op elkaar en schikt ze stervormig in een glazen schaal. Men zorgt dat er in het midden een open ruimte blijft voor de vla of room. Op ieder colombijntje doet men een stukje peer, ananas of abrikoos. Week de gelatine in het vruchtennat en roer er wat citroensap en suiker naar smaak bij, overgiet het geheel, tusschen en over de colombijntjes, met dit vocht en laat dit stijf worden. De vla verdeelt men verder in de open ruimten.

Het geheel kan men bestrooien met wat fijne roode suiker of wat zeer fijn geraspte citroenschil.

1035 Baisers

Acht eiwitten, geklopt, 4 ons witte suiker, de schil van één djerook-nipis geraspt, 1 lepel oranjebloesemwater, fijne witte broodsuiker, schrijnsapier (zie aanhangsel), roomvla.

De eiwitten slaat men tot aneew, waarna men vier ons suiker, die vooraf vermengd is met de geraspte schil en het oranjebloesemwater, door de sneeuw klopt. Is dit mengsel niet stijf genoeg, dan doet men er één druppel azijn-essence op en klopt het dan weer goed op. Nu neemt men schrijnsapier en doet er, met een lepel, hoopjes van het schuim op. Men bakt dit, in een matig verwarmden oven, lichtgeel en doet er fijne broodsuiker op. Dit gebak moet meer drogen dan bakken.

Zijn deze gebakjes gereed, dan neemt men ze voorzichtig, met een mes, van het papier af, holt ze van onderen uit, doet er roomvla in en plakt er dan twee tegen elkander aan. Bij gebrek

er nog vijf lepels legèn, de suiker en de boter door. Men laat dit nu een paar uren rijzen en maakt daarna kleine bollen, die men wederom twee à drie uren rijzen laat, alvorens ze te bakken. De bollen worden eerst alleen met vuur van onder, daarna alleen van boven vuur, op een plaat gebakken.

1042 Bolle de bocos

Vijf en twintig eierdooiers, 1 pond witte suiker, 1 pond meel, 3 geraspte klappers, het tot schuim geklopte eiwit, 1 lepel anijszaad of een paar druppels anijsolie (adas), 1 wijnglas rozenwater, een weinig zout.

Het meel braadt men even (droog) lichtbruin en laat het koud worden. De geraspte klappers worden nog eens fijngemalen; daarna klopt men de vijf en twintig dooiers goed wit en doet er de suiker bij. Dit wordt nu goed met het grootste gedeelte van het lichtbruin gebraden meel vermengd. Daarna klopt men door het geslagen eiwit den klapper, het overige meel, het anijszaad, het rozenwater en het zout. Vervolgens voegt men dit laatste beslag bij het eerste en roert goed door elkander. Men stort het daarna in een met boter bestreken gebaksvorm over en laat dit in een, niet te warmen, oven gaar bakken. Van dit beslag bakt men ook kleine bolles de bocos.

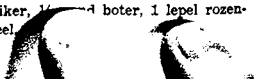
1043 Boterbrood

Een pond boter, 1 pond fijne broodsuiker, 1 pond meel, eenig gewasschen en weer gedroogd anijszaad, 3 of 4 eieren, een weinig zout, eiwitglazuur (recept No. 1000).

Men maakt van de bovengenoemde ingrediënten een beslag, dat men uitrolt; daarna steekt men er, met een bierglas, ronde broodjes of koekjes uit, die men op een met boter bestreken plaat, boven een matig vuur, gaar bakt. Als ze gaar zijn, neemt men ze nog warm van de plaat. Als ze koud zijn geworden, glaceert men de broodjes met een sterk eiwitglazuur, waardoor men nog twee eierdooiers heeft geklopt. Om het glazuur te laten opdrogen, zet men deze broodjes nog een oogenblikje in den oven.

1044 Boterblesjes

Een pond meel, $\frac{3}{4}$ pond suiker, 1 pond boter, 1 lepel rozenwater, 1 theelepel fijne kaneel.



1039 Biscuits de savoie I

Vijf ons bloem van meel, 5 ons suiker, 14 dooiers van eieren, 15 gram vanillesuiker, het eiwit stijf geklopt tot sneeuw, boter.

Van het meel, de suiker, de dooiers en al het eiwit maakt men een stijf beslag, waarvan men, door een trechter of spuit, beschuitjes maakt, lang en rond. Deze worden in den oven gebakken. Met een naald onderzoeken of zij inwendig gaar zijn. Zijn ze gaar, dan laat men ze koud worden en snijdt ze dan over de lengte (in de lengte) middendoor.

1040 Biscuits de savoie II

Iets meer dan $\frac{1}{2}$ pond best meel, 1 pond fijngezifte witte suiker, het afgeraspte geel van een citroen, 3 gram oranjebloesemwater, 14 eierdooiers, het wit van 16 eieren.

In een schotel doet men de 14 dooiers van eieren, de suiker, het oranjebloesemwater, het citroengeel en roert alles gedurende $\frac{1}{4}$ uur met een houten lepel, opdat alles goed vermengd wordt en daarna de dooiers en vervolgens de eiwitten, er door geroerd om een halfwitten kleur te bekomen. Langzamerhand roert men het meel met dit mengsel, lepel voor lepel aan, zoodat het niet klontert. (De eiwitten moeten tot schuim geklopt worden en dan met de dooiers enz. vermengd worden). Men bestrijkt een tinnen vorm met boter en bestrooit dit met wat meel. Vul den vorm daarna, voor de helft, met het beslag dat men in een warmen oven (matig warm) $\pm 1\frac{1}{4}$ à $1\frac{1}{2}$ uur bakt. Hierna neemt men het gebak uit den oven, maar doet dit eerst $\frac{1}{2}$ uur er na uit den vorm, en snijdt er vervolgens biscuits van; met de rest van het beslag doet men ook als hierboven wordt aangegeven. Deze biscuits in stopflesschen bewaren.

1041 Bollen (zoete of warme bollen)

Een pond meel, legèn of gist, $\frac{1}{2}$ kopje lauwe melk, 3 eieren en 3 dooiers van eieren, 4 eetlepels witte suiker, 2 eetlepels gesmolten boter, zout.

Drie eieren met en drie zonder het wit worden geklopt met twee eetlepels legèn of gist, tot het goed schuimt. Hierna roert men het meel aan, kneedt dit dan goed dooreen en doet



1048 Cake

Zie Seed-cake beslag, maar dan *zonder* anjazaad, maar met geraspte citroenschil, of vanille.

1049 Cambridge cakes

Een pond meel, $\frac{1}{2}$ pond boter, $\frac{1}{2}$ pond poedersuiker, 10 eieren, geel en wit apart geklopt, $\frac{1}{2}$ bitterglaasje cognac of 1 gram bruispoeder, sla-olie.

't Geel met de suiker vermengen, dan 't meel met de boter kneden, dan alles bij elkander voegen en kneden en het beslag 10 minuten laten staan.

Dan kneedt men nog eens het beslag, maakt er koekjes van, waarin met den rug van een mes van boven kleine gleufjes zijn gemaakt en bakt ze daarna op een bakplaat die dun is besmeerd met sla-olie, in den oven lichtbruin.

1050 Canoes (Engelsch-Indisch gebak)

Groote, gave aardappelen, melk, boter, zout, peper, notemuskaat.

De aardappelen worden goed schoongewasschen, in de schil gelaten en in een pan-penggorèngan of in den oven gepoft, (*niet in* het vuur); als men denkt dat ze gaar zijn, haalt men ze er uit en snijdt ze overlangs in de schil, zoodat de schil nog gaaf blijft en men het binnenste er voorzichtig uit kan halen (drukken). Dat binnenste wordt nu met boter, melk, peper, zout en notemuskaat tot een papje gemaakt en hiermede de uitgehaalde aardappelschillen opgevuld.

Men vouwt de schil dicht, bestrijkt deze met boter en roostert ze op een zacht vuur in den oven. Men kan ook de gevulde schillen in een basi-kasar, met boter besmeerd, braden. Men keert ze dan, af en toe om, opdat ze aan beide zijden bruin worden. Men moet ze warm voordienen.

1051 Citroenbanket

Een pond meel, 1 pond suiker, 8 eieren, $\frac{1}{2}$ ons fijngekneden sukade, geraspte schillen van 1 of 2 djerook-nipis, zout.

Het meel, de suiker, de acht geklutste eieren, de sukade, geraspte schillen en het zout mengt men goed door elkaar tot een deeg. Dit wordt uitgerold, daarna er kleine koekjes van



Het meel wordt met de suiker en de boter dooreen gekneeld, daarna het rozenwater er doorheen gemengd, met het kaneel ($1\frac{1}{2}$ cm dik), en snijdt er schuine reepjes of biesjes van twee à drie cm van. Deze worden in een heeten oven, met onder en boven vuur, gaar gebakken.

1045 Boterkoekjes

Twee en een half ons gesmolten boter, 4 eierdooiers en 4 heele eieren, $2\frac{1}{2}$ ons bloem, $1\frac{1}{2}$ ons fijne witte suiker, 1 geraspte djerokoerschil, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, boter.

Men klutst de dooiers en de heele eieren goed dooreen: daarna roert men er de gesmolten boter door met de suiker. Dit roert men nu langzaam door het meel en voegt er de geraspte schil en het zout bij. Dit deeg kneedt men goed door elkander en maakt er balletjes van, die men plat drukt en er vervolgens figuurtjes en vormen aan geeft. Deze worden op een met boter bestreken gebaksp plaat, in een heeten oven, lichtbruin gebakken.

1046 Boterkoek

Een pond bloem, 3 ons boter, 3 ons bruine suiker (geen Jav. suiker), 3 eierdooiers, $1\frac{1}{2}$ ons gekookte sultana rozijnen, $1\frac{1}{2}$ ons zeer fijngesneden sukade, $1\frac{1}{2}$ ons zeer fijngestooten amandelen, een klein weinigje zout, boter, beschuitkrum, een vierkant bakblik.

Van alle ingrediënten maakt men een deeg, doet dit in het beboterde bakblik en bakt er een vierkanten koek van.

1047 Cakes

Twee ons boter, 2 ons witte suiker, 2 ons bloem, $\frac{1}{2}$ ons krenten, $\frac{1}{2}$ ons rozijnen zonder pit, $\frac{1}{2}$ ons fijngesneden sukade, $\frac{1}{2}$ theelepel potasch of gist, 4 geklopte eieren, rhum.

De boter wordt met de suiker in een pannetje gesmolten; nog lauw, roert men er de geklopte eieren met de potasch (gist) door, vervolgens de bloem, met de krenten, de rozijnen en de sukade. Nu neemt men vormpjes, die met boter worden bestreken en voor $\frac{1}{4}$ met het beslag worden gevuld. Deze worden in den heeten oven gebakken. Om het smakelijk te hebben, doet men in ieder vormpje en over elk gebakje een theelepel rhum, alvorens men ze in den oven doet.

Daarna doet men de helft van dit mengsel in een met boter bestreken bakblik en wanneer dit bijna koud is geworden, doet men er de andere hoeveelheid op, die men eerst mooi rose heeft gekleurd.

Wanneer dit geheel koud is geworden, kan men deze cocos-lekkernij in vierkante blokjes of langwerpige stukjes snijden. Bij de thee of op avondjes smaken deze cocos-fondants wel. Tevens is het geen dure bereiding en vóóral voor kinderen een heerlijke versnapering.

1055 Cocos- of Klapperkoek

$\frac{1}{2}$ Geraspte klapper, $\pm 1\frac{3}{4}$ ons suiker (geraspte Jav. suiker* in carton), 1 ons gesmolten boter, een halve geraspte citroenschil, 5 eieren, een klein beetje zout.

De eieren klopt men apart. Als de dooiers geklopt zijn, roert men er geleidelijk de suiker, de gesmolten boter, de geraspte klapper, het zout en de geraspte citroenschil door, het laatst roert men er het stijfgeklopte eiwit door. Neem nu een met boter bestreken vuurvast schaalte en doe hierin het cocosmengsel. Laat dit in den oven, van boven, lichtbruin bakken, nadat men het even op een zacht vuurtje heeft gewarmd.

1056 Colombijntjes I

12 Eierdooiers, wat zout, geraspte citroenschil en 8 geklopte eiwitten.

Het meel wordt met de boter aangemaakt en daarna roert men dit lepelsgewijze, opdat het niet klonteren zal met de geklutste eieren en de suiker aan en doet er de geraspte citroenschil door. Het laatst roert men er de tot schuim geklopte eiwitten door. Daarna doet men dit beslag in te voren met boter bestreken vormpjes, die men $\frac{3}{4}$ vol met dit beslag vult en in een matig warmen oven, lichtbruin bakt; nog warm uit de vormen doen.

1056a Colombijntjes II

1 Kop vol bloem, 1 kop vol boter, 1 kop vol suiker, 1 kop vol geklopte eieren, (b.v.b. van 10 eieren de 5 geklopte eiwitten).

Alles geleidelijk in een groote kom samen aanroeren, eerst de geklutste eieren en de suiker, het meel, de boter en 't laatst de

* Arensuiker uit Blik (Dr. Saleh).



gestoken, die men op een gebaksplaat, in den heeten oven, lichtbruin bakt.

1052 Cocosballetjes

1 Ons geraspte klapper, 1 pond fijne suiker, 1½ liter water, rose kleursel (b.v.b. cochenille of roode rijst) en groen kleursel (b.v.b. tjerimée of blimbing) of men vraagt in de apotheek naar gifvrije kleursels.

Men kookt de suiker en 't water tot een dikke stroop, dan zet men het af en roert er aldoor in. Men probeert of 't genoeg doorgekookt is, door er b.v.b. een druppeltje water in te laten vallen; wanneer de suiker hard wordt en kraakt is 't goed. Zet het weer op 't vuur en roert er dit cocoraspsel in. Daarna, als het goed doorgeroerd is, zet men het af en verdeelt het in drieën. Een deel laat men wit, 't 2e deel kleurt men rose en 't 3e deel wordt groen gekleurd.

Men bewerkt deze balletjes met de handen, die men goed met fijne suiker bestrooit en neemt telkens een hoeveelheid van het driekleurig deeg om er balletjes van te draaien of te rollen, die men verder met een houten lepel wat plat drukt. Met andere soorten fondants in een veelkleurig bakje of schoteltje voorgediend is het een aardige tafelversiering of bij kinderfeesten een aardige versnapering.

1053 Cocosbeschuitjes

Vier klappers, eiwit, ouwel.

Men raspt de vier klappers, (alléén het wit — het bruine vliesje er af) en doet er zooveel suiker bij als het gewicht van de geraspte klappers en mengt er dan zooveel geklutst eiwit door, tot alles een zacht deeg is geworden. Men vormt er dan kleine koekjes of beschuitjes van, legt ze op ouwel (of op een stuk papier) en bakt ze in een matig verwarmden oven.

1054 Cocoskoekjes of Fondant

1 Pond suiker, 1 liter melk, 1 ons geraspte klapper (versch of uit blik), 9 druppels vanille-essence en eenige druppels karmijn-kleursel (of gendolla, kembang-sepatoe).

Suiker en melk kookt men ± 20 minuten. Daarna wordt dit van 't vuur afgezet en roert men er het cocoraspsel in.

1060 Eigengemaakte koekjes

Vier ons bloem, 3 ons fijne suiker, 3 ons boter, 2 eieren en 2 eierdooiers, een weinig zout, gesnipperde amandelen of kaneel, water.

De zachte boter wordt met wat water wit geroerd, daarna de twee eieren geklutst en daarbij gemengd; vervolgens de dooiers. Het meel en de suiker worden met wat zout vermengd en met bovenstaand beslag tot een deeg gekneet. Daarna rolt men dit deeg uit, steekt er 1 cm dikke koekjes uit, die men met de gesnipperde amandelen bestrooit, daarna met wat geslagen eierdooiers bestrijkt en in den oven licht bruin bakt.

1061 Evenveeltjes

Een kopje meel, 1 kopje gesmolten boter, 1 kopje melk, 5 tot schuim geklopte eieren, een weinig zout en een weinig suiker. Fijne kaneel en suiker.

Het meel wordt met de boter, de melk, de geklopte eieren, het zout en de suiker vermengd, en verder goed geroerd als een poffertjesdeeg. Men bakt ze in een poffertjespan of in kleine vormpjes, die eerst met boter bestreken zijn, in den oven, lichtbruin. Men dient deze gebakjes voor met suiker.

1062 Fancy-gebak

Vier eieren, $\frac{1}{2}$ pond meel, $\frac{1}{2}$ pond gesmolten boter, $\frac{1}{2}$ pond suiker, $\frac{1}{2}$ pond krenten, rhum.

De eieren worden goed geklutst en met de gesmolten boter aangeroerd — daarna het meel, de suiker, de krenten en de rhum er door gedaan. Men bakt vervolgens dit beslag, in een met boter bestreken springvorm, in een heeten oven, licht bruin. Men kan er een of andere gelei of vla bij gebruiken.

1063 Flensjes met vla

Twee kopjes meel, 15 eierdooiers, 4 lepels gesmolten boter, 3 kopjes melk, 1 kopje water, zout naar smaak. Vla.

Van bovenvermelde ingrediënten maakt men beslag, als voor pannenkoeken, doch iets dunner. Vervolgens bakt men er flensjes van, die men met wat gelei vult, oprolt, in een gebakschotel doet en eindelijk met vla overgiet.

tot schuim geklopte eiwitten. verdere bereiding als hierboven
recept No. 1066 volgen.

1057 Couronnes

Zeven eieren, het wit en het geel apart geklopt, 2 kopjes water,
sout, boter, sla- of klapperolie, suiker, 15 lepels meel.

Het meel vermengt men met het water; daarna roert men er
de geklopte dooiers en vervolgens het wit door, zoodat dit be-
slag iets dikker wordt dan pannekoekenbeslag.

Nu giet men hiervan, met een lepel, verschillende figuren in
de braadpan, waarin kokend heete klapperolie en boter.

Men eet deze gebakjes warm, met fijne witte suiker.

1058 Duitse koek

Een half pond meel, $\frac{1}{2}$ pond boter, $\frac{1}{2}$ pond suiker, 6 eierdooiers,
6 geslagen eiwitten, citroenolie of 1 geraspte djerook-nipis schil,
geel. Voor de bovenste laag van dezen koek: 8 eiwitten, $\frac{3}{4}$
pond suiker, $\frac{1}{2}$ stokje vanille.

Men smelt de boter en roert er de geklutste eierdooiers door,
daarna de suiker, vervolgens het meel. Nu roert men door de
ses geslagen eiwitten de citroenolie en vermengt dit met boven-
gemaakt deeg. Dit deeg wordt in een met boter bestreken
springvorm, laag om laag, gebakken; tuschen elke laag doet
men geel; de bovenste laag moet deeg zijn, dat met het volgende
beslag wordt gedekt:

De suiker wordt met het stokje vanille fijingestampt en daarna
met de acht eiwitten tot schuim geklopt.

Dezen koek bakt men, in een matig verwarmden oven, licht geel.

1059 Eierbeslag (voor gebakjes)

Om deze er in te doopen, vóór ze in boter worden gebakken.
Een kopje verse melk, 1 lepel bloem van meel, 4 eierdooiers,
 $\frac{1}{4}$ theelepelkje sout, het geklopte wit der 4 eieren en 1 lepel
rhum.

Het meel (bloem) wordt met de melk aangeroerd; de dooiers
worden met het sout geklutst en door de melk geroerd. Daarna
worden er het geklopte eiwit en de lepel rhum doorgeroerd.

Door dit beslag haalt men de gebakjes en bakt ze daarna in
heete boter.

Bereiding van de roomvla er voor.

Melk kookt men met vanille, de 3 eierdooiers worden met de suiker ($\frac{1}{2}$ ons) geklopt. Zet de melk af en als ze lauwwarm is roert men er langzaam aan de geklopte eierdooiers door. Zet de vla dan weer op en laat ze, al roerende, $\pm$ 10 minuten doorkoken, tot ze de dikte voor vla heeft.

1067 Gâteau volatile

Twaalf eieren, 2 lepels madeira, 1 lepel meel, 1 flesch melk, 1 lepel suiker, een weinig kaneel en geraspte notemuskaat, een weinig zout, boter.

De dooiers en het wit worden apart tot schuim geklopt, daarna achtereenvolgens de melk, de madeira, het meel, de suiker, de specerijen en het zout met de geklopte dooiers vermengd; het laatst voegt men er het geslagen eiwit bij. Dit beslag wordt in een met boter bestreken gebaksschaal (basikasar) gedaan, hierover wat fijne kaneel gestrooid, en met onder en boven vuur in een penggorèngan gebakken.

1068 Gauw en lekker

Vijf kopjes bloem, 5 kopjes gekookt water, 5 geklopte eierdooiers, 5 geklopte eiwitten, 3 kopjes gesmolten boter, 1 theelepel-tje zout, 1 lepel rozenwater, 1 à 2 lepels suiker, boter.

Bij de tot schuim geklopte eierdooiers voegt men het meel, het water, de gesmolten boter, het zout, het rozenwater en de suiker. Dit wordt goed door elkaar geroerd, waarna men er het geslagen eiwit doorheen mengt. Met dit beslag vult men de met boter bestreken vormpjes $\frac{3}{4}$ vol, bakt ze eerst van onder, en, als ze beginnen te rijzen, ook van boven met vuur gaar.

1069 Gistbeslag

Voor beignets. Een kwart pond fijn meel, 1 groot kopje lauwe melk, 2 eierdooiers, $\frac{3}{4}$ theelepeltje zout, 3 lepels gesmolten boter, 2 geklopte eiwitten, ruim 15 gram gist (of 2 lepels le-gèn). De gist met melk aangeroerd.

Van dit alles een beslag maken, zóó dik, dat het aan den lepel blijft hangen, als men dien er uithaalt. Men laat het beslag eerst rijzen. Dit beslag is goed voor appelbeignets, vleeschge-

1064 Fleurons (Halvemaantjes)
Feuilletée deeg, geklopte eierdooiers.

Het deeg wordt uitgerold ter halve cm dikte; daarna steekt men er halve maantjes uit, die met eierdooiers worden bestreken en, in een zeer warmen oven, aan beide kanten bruin gebakken worden. Deze fleurons worden met pikante ragout-sausen voorgediend.

1065 Fuitjes (Crêtons aux confitures)
Oudbakken brood, boter, abrikozengelei, vanille saus of vla.

Men maakt van het brood dunne vierkante sneedjes, zonder korst, (de z.g. sandwich vorm). Even vóór het opdienen de sneedjes aan weerskanten goudgeel bakken, dan eenigzins laten bekoelen en aan ééne zijde met gelei besmeren. Twee sandwiches tegen elkander aan, met de geleikanten aan elkander. In een gebaksschaal doen en overgieten met vanillesaus of vla.

1066 Gâteau byou
1 Ons bloem, 1 ons boter, 1 ons suiker, 1 ons mélange (t.w. krenten, rozijnen, sukade, snippers), 5 eieren, 1 mespunt zout, $2\frac{1}{2}$ dl melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 3 eierdooiers, $1\frac{1}{2}$ lepel bloem, $\frac{1}{2}$ ons suiker, 1 ons poedersuiker, $\frac{1}{2}$ geklopt eiwit, 1 lepel marasquino, geconfijte vruchten en angélique.

De krenten en rozijnen worden eerst goed gewasschen en daarna op een zeef gedroogd. De bloem (1 ons) hakt men met het ons boter (zie pag. 247 boter in Indië) in niet te kleine stukjes; daarna klopt men de eierdooiers met de suiker flink door elkaar, $\pm$ 20 minuten. Ook de eiwitten worden heel stijf geklopt. Daarna vermengt men de eierdooiers en het wit samen en roert er het mengsel van boter, bloem, ($1\frac{1}{2}$ lepel), en mélange door. Men doet dit beslag nu vlug in een met boter oestreken springvorm en bakt deze taart, ruim $\frac{3}{4}$ uur en in een goed warmen oven (van onder en boven vuur). Daarna haalt men de taart er uit, als ze gaar is, en laat ze bekoelen. Hierna snijdt men de taart voorzichtig in twee lagen en doet tusschen beiden lagen een roomvla. Glaceert den bovenkant en garneert dezen taart met de geconfijte vruchten en angélique.

Men kookt de melk of het water even met de boter, neemt de pan van het vuur en roert er daarna de bloem door. Vervolgens worden de eieren er, een voor een, doorgeklopt. Nu neemt men de soezenvormen, die met boter bestreken worden, vult ze voor $\frac{3}{4}$ met het beslag en laat ze in een heeten oven bakken. Gedurende de eerste tien minuten mag de oven niet worden geopend, daar de soezen neer zouden slaan. Men gebruikt de soezen met stroop, of ze worden met vla gevuld.

1074 Indische soezen

Een flesch water, 16 eieren, $\frac{1}{2}$ pond meel, $\frac{1}{2}$ pond boter en wat zout.

Bereiding als hierboven; men bakt ze in een pan-bakar, eerst met van onder, daarna van boven vuur, in behoorde vormpjes.

1075 Indiërs

Ongeveer 2 ons meel (iets minder), $\frac{1}{2}$ pond suiker, 6 eierdooiers, sneeuw van 5 eiwitten, chocolaadglazuur, vanille- of roomvla, zout, boter.

Men klopt de suiker met de eierdooiers tot schuim; daarin roert men de sneeuw en vervolgens het meel door; men voegt er een weinig zout bij. Dit wordt verder samen tot een deeg gekneed, dat men uitrolt en waarvan men ronde koekjes uitsteekt, 2 cm dik en even groot als ronde beschuiten.

Men bakt ze in den heeten oven, snijdt ze daarna door, bestrijkt ze met vanille- of roomvla en doet ze met de vlavlakken weder tegen elkander. De buitenzijde dezer gebakjes bestrijkt men vervolgens met chocolaadglazuur en doet ze eindelijk nog even in den oven, om te drogen.

1076 Jan in den zak (Zakkoek of Ketelkoek)

Een pond bloem, $\frac{1}{2}$ pond krenten, $\frac{1}{2}$ pond rozijnen, 3 eieren, 1 stukje gist of 'n paar lepels leggen; een weinig lauwwarm water met melk, boter, een zak of kussensloop, (naar verkiezing stukjes sukkade).

Van alle ingrediënten maakt men een beslag, door alles met water en meel te mengen, de geklutste eieren er door te roeren, enz. Men laat het één uur rijzen en doet dan het beslag

bakjes. De schijfjes in 't beslag doopen en dan vlug in kokende boter of reuzel bakken.

1070 Hang op

2 — 4 Liter karnemelk, afhangende van 't aantal personen, bruine suiker, fijne beschuit.

De karnemelk in een schoon uitgewasschen doek doen, dezen dichtbinden en ophangen, tot al het water er uitgelopen is en er een dikke massa is achtergebleven (4 à 6 uur). De Hang op uit den doek scheppen en voordienen met bruine suiker en beschuit.

1071 Honigkoek

Een pond meel, 1 pond fijne suiker, 1 theelepel fijngestampte kruidnagels, evenveel kaneel en foelie, $\frac{1}{2}$ flesch honig, 6 lepels geraspte javaansche suiker, $\frac{1}{2}$ ons fijngesneden sukade, 1 bitterglas brandewijn, gruis van kandij-suiker of goela-batoe.

Het meel mengt men goed met de suiker en den honig; daarna smelt men de geraspte javaansche suiker in water en roert dit door het beslag, waarin men de verdere bestanddeelen doet; het laatst den brandewijn.

Vervolgens bakt men het in een, goed met boter bestreken, vorm, bruin en strooit er, als de koek nog warm is, het kandij-gruis over.

1072 Honigkoekjes

Een pond honig, 1 pond meel, eenige stukjes sukade, 2 theelepels fijne kaneel, 1 theelepel geraspte notemuskaat, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ pond suiker.

De honig wordt met de suiker gekookt. Als dit bekoeld is, roert men er het meel, de sukade en de specerijen door, kneedt het deeg goed door elkaar en rolt het op de deegplank uit. Hiervan snijdt men lange reepen, ter dikte van 2 cm en ter vingerlengte, bakt deze in den heeten oven, op een met boter bestreken plaat of in een platte vuurvaste schaal, met boter, in den oven.

1073 Hollandsche soezen

Twee en een half ons bloem, 2 ons boter, $\frac{3}{4}$ flesch melk of water, 9 eieren, zout.

1080 Klapperkoekjes

Een geraspte klapper, 1 ei, 4 lepels suiker, $\frac{1}{2}$ ons gepelde amandelen, 2 lepels bloem, zout, boter.

Het ei wordt goed met de suiker geklopt; daarna stamp men de amandelen en voegt deze, met het meel, door het geklopt ei. Vervolgens kneedt men dit, met den geraspten klapper, goed door elkander. Is dit geschied, dan maakt men er kleine gebakjes van, die men, in den oven, op een met boter bestreken schaal of gebaksplaat, aan beide kanten, bruin bakt. Men keert ze nu en dan om, om het aanbranden te voorkomen.

1081 Krentenbrood

Vier ons bloem, 2 ons krenten, $1\frac{1}{2}$ ons rozijnen, $\frac{1}{2}$ ons fijnge-sneden suikade, $\frac{1}{2}$ lepel zout, 2 eieren, 2 lepels gesmolten boter, $2\frac{1}{2}$ kopje melk, ongeveer 2 kopjes legèn, (gist).

In de bloem maakt men een kuiltje, doet hierin de geklutste eieren, het zout en de gesmolten boter, kneedt dit goed door-een, doet het vervolgens in een schaal of kom en roert er de lauwarme melk door, vervolgens de legèn (gist), de suikade, krenten en rozijnen. Men moet dit alles goed door elkander roeren.

Men bakt dit beslag, nadat het gerezen is, in een met boter en beschuïtkruim bestreken brood- of tulbandvorm, in een matig verwarmden oven, tot het brood gaar en donkerbruin is, (dit duurt $\pm$ één uur). Men kan inplaats van het meel, enz., het deeg van twee broodjes bij den bakker bestellen.

1082 Kruidengebak

Twee kopjes meel, 2 kopjes honig, 1 kopje suiker, 8 eieren, 1 theelepel fijnge-sneden seréh, 1 theelepel fijngestampde kruid-nagels, $\frac{1}{2}$ stokje fijngestampde kaneel, 2 djeroek-poeroet bla-deren, de geraspte schil van 1 djeroek-nipis, wat suikade en snippers, zout, boter, melk.

De acht eieren klutst men, met de suiker, wit; daarna kookt men den honig met de specerijen op, tot er een kopje van overblijft. Dit zeeft men en roert het door de geslagen eieren. Meng hier het meel door, met een weinig melk, zoo, dat men dit deeg kneden kan. Nu bakt men er lagen van, op iedere

in den zak of in een kussensloop, dien men tevoren met boter heeft ingesmeerd.

Den zak bindt men, één handbreedte boven den inhoud, dicht en zet hem in een pan lauw warm water, op een zacht vuur, 1½ uur koken, omkeeren en dan weer 1½ uur koken. Nu en dan den zak oplichten, anders kleeft hij op den bodem. Den koek eten met stroop.

1077 Kattetongetjes (Langues de chat, fijne soort)

Een en een kwart ons boter, 1¼ ons meel, 1 ons fijne poedersuiker, ¼ ons vanillesuiker, 2 eieren.

De boter goed wasschen (al het zout er uithalen), in een kom doen en goed slaan tot de boter zacht en wit wordt, waarna er de vanillesuiker (of suiker en een stuk vanille) bij wordt gevoegd; dit gedurende 2 minuten goed samen kloppen. Daarna doet men er, een voor een, de eieren door, vervolgens het meel — altijd door kloppende en roerende. Men zorgt dat het niet klontert. Nu neemt men een gebakspaat en doet er lepelsgewijze van het deeg op; men maakt er lange platte koekjes van. Deze gebakjes in den oven bakken, tot de randjes lichtbruin zijn (± 7 à 8 minuten).

1078 Kattetongetjes (gewone)

Een half pond poedersuiker, 2½ dl melk of room, ½ pond gezifte bloem, 1 stukje vanille, 5 eiwitten tot sneeuw geklopt.

Bereiding als bij recept No. 1077.

1079 Kastanjes (nagemaakte)

Te gebruiken als *gebakjes* (en dan met fijne suiker bestrooid) of als garnering van groentenschotels, saladen.

8 Aardappelen (rauwe), gestampde beschuut of geraspt oud brood, 'n paar theelepeltjes suiker, ½ theelepeltje zout, 2 eieren, gesmolten boter, zeer fijne poedersuiker, meel.

De aardappelen worden geraspt en met het beschuutkrum, de boter, de eieren, suiker en zout tot een deeg geroerd en verwerkt, waarvan men kleine balletjes maakt, die men verder in suiker en meel wentelt en daarna in boter geelbruin bakt. Hiermede kan men groenten- en saladeschotels in de rondte garneren.

daarna het korenmeel, gist en de bloem bij, kneedt hiervan een goed beslag en roert er, zachtjes aan, het geklutste ei, de melk en het zout door. Men bakt deze broodjes in met boter bestreken en met beschuitkrum bestrooide vormpjes, gedurende vijf en twintig minuten, in een warmen oven. (De gist met wat melk aanmaken).

1087 Lekker-Lekker

Dit is ook een benaming, die men aan „Kleskopjes” geeft. Het zijn dezelfde gebakjes als die, welke bij „Allerhande”, (zie recept No. 1025) zijn behandeld.

Bstanddeelen en bereiding, gelijk aan die van recept No. 1025 onder punt 6.

1088 Makroongebak

Een pond witte suiker, 1 pond gestampte zoete amandelen, 3 theelepels geraspte notemuskaat, 2 theelepels kruidnagelgruis, 2 theelepels kaneel, het geklopte wit van 6 eieren, zout, boter, 1 lepel rozenwater en schrijnspapier of wit papier, met boter bestreken. Inplaats van de drie specerijsoorten gebruikt men ook alleen kardemon (fijngestampt).

Men stampt de amandelen met de suiker, doet hierin het rozenwater en spreidt dit deeg op een bord uit, tot het droog is geworden. Daarna sprenkelt men er nog wat rozenwater overheen. Nu klopt men de zes eiwitten, met de drie specerijen, tot dit dik is geworden en vermengt dit met het amandeldeeg. Dit beslag doet men in een springvorm, dien men, met schrijnspapier, op den bodem bedekt heeft.

Men bakt ze, in een taartenpan met vuur van onder, daarna van boven, gaar.

1089 Makronen (Macarons)

Een pond fijne met eiwit gestampte zoete amandelen, 2 pond witte suiker, een weinig citroen-olie, ouwelblad.

De met eiwit gestampte amandelen vermengen met de suiker en een weinig citroen-olie. Nog wat verdunnen tot een slap deeg, met eiwit en dan lange reepjes op ouwelblad of wit papier gespoten of gelegd. In een flauwwarmen oven opbakken.

laag wat snippers en sukade, en doet dan de lagen op elkander. Men glaceert het met een of ander glazuur. De bovenste laag versiert men met kandijgruis.

1083 Kaneel-wafeltjes I

Twée en een half ons meel, 1 ons suiker, 1 ons boter, 20 gram kaneel, 1 ei, zout, boter.

Men maakt van het meel, de suiker, het kaneel, de boter en het ei een beslag, waarvan men, in een wafelijzer dat met boter bestreken wordt, wafeltjes bakt.

1084 Kaneel-wafeltjes II

Twée kopjes meel, 1 kopje suiker, 1 ons boter, 1 ei, 2 theelepels fijne kaneel, een paar gestampde djerboek-poeroet-bladeren, 1 lepel cognac, zout, boter.

Bereiding als boven. Men kneedt alles bij elkander tot een deeg en lengt dit met den cognac aan. Daarna maakt men er kleine balletjes van, die men in het wafelijzer doet en bakt ze vervolgens gaar.

Bij gebrek aan een wafelijzer gebruike men gevoeglijk een oublië-ijzer. (Zie recepten No. 868 en 1101).

1085 Kokosnootbeschuïtjes

Twée of meer klappers, van de dunne bruine schil ontdaan en daarna geraspt, evenveel gewicht aan suiker en zooveel geklutst eiwit, om er een dik deeg (beslag) van te vormen, dik maar zacht ouwel of wit papier.

Men mengt, met een houten lepel, den geraspten klapper met de suiker en het geklutst eiwit goed door elkaar, zoodat dit een zacht, dik deeg wordt. Men maakt er dan hoopjes van, die men dan op ouwel of papier doet en bakt ze in een matig warmen oven.

1086 Korenmeelbroodjes (Corn muffins)

Een kopje koren- of Colmansmeel, gist, $1\frac{1}{4}$ kopje melk, $\frac{1}{2}$ kopje gesmolten boter, 1 theelepel suiker, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, 1 ei, 1 kopje bloem.

De gesmolten boter klopt men met de suiker wit, voegt er

appelen of, in Indië, 3 halfrijpe mangga's (méngkél); suiker en vanille of frambozen- danwel aardbeienjam.

De eieren kloppen met de poedersuiker en de boter. Hierdoor doet men den zuren room.

Dit aanroeren met zooveel meel (lepelsgewijze het meel toevoegen), tot men een beslag krijgt voor pannenkoekjes. De mangga fijnhakken en door het beslag roeren. Men bakt er pannenkoekjes van, bestroot deze met suiker en vanille en presenteert ze met een der opgegeven jamsoorten.

1094 Moscovische gebakjes

$\frac{1}{2}$ Pond bloem (of meer naar verkiezing), $\frac{1}{2}$ pond boter, $\frac{1}{2}$ pond suiker, 12 geklopte eierdooiers, 8 geklutste eiwitten, een beetje zout, $\pm$ 1 ons vermengde sukade, rozijnen, krenten, snippers, geraspte citroenschil, boter.

De geklutste eierdooiers roert men met de suiker aan, doet er het citroenraspel en daarna het geklopte eiwit door.

Het meel wordt met de boter aangemaakt en verder langzaam, lepelsgewijze, met het eierbeslag aangeroerd, opdat het niet klonteren zal. Hierdoor roert men nu de sukade, rozijnen, krenten, enz., en schept dit beslag in te voren met boter bestreken vormpjes. Men vult de vormpjes $\frac{3}{4}$ vol en bakt ze mooi lichtbruin in een matig warmen oven; nog warm stort men ze uit de vormpjes.

1095 Napoleon gebak

Drie kwart pond bloem, $1\frac{1}{2}$ pond suiker, 12 eieren, de geraspte schil van 1 djerook-nipis, gelei, vanille-vla, stukjes sukade, zout, boter.

De eierdooiers worden met de suiker geklopt, tot ze wit zijn, daarna wordt het geklopte eiwit er, lepel voor lepel, bij gedaan en meegeklopt. Ook het meel wordt er in kleine hoeveelheden met de geraspte djerookschil bijgevoegd. Dit beslag moet men geruimen tijd roeren, waarna het in met boter besmeerde springvormen bruin wordt gebakken, in lagen. Zijn ze koud, dan wordt tusschen de verschillende lagen gelei gedaan. De bovenste laag bedekt men met vanille-vla, die men met $\frac{1}{4}$ stang agar-agar heeft verdikt. Op de vla rangeert men stukjes sukade.

1090 Melkbanket

Een flesch melk. $\frac{1}{4}$ pond fijne broodsuiker, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 2 lepels bloem, een weinig zout, droge fijne suiker.

De melk kookt men met de suiker en vanille op, en roert dit, altijd naar denselven kant, om. Het meel wordt met een weinig melk aangelengd; wanneer de gekookte melk dik begint te worden, roert men er het meel doorheen. Het moet daarna zoo dik zijn, dat men er figuurtjes en balletjes van kan vormen, die men op een plaat uitspreidt en in den wind laat drogen. Vervolgens bakt men ze even, in een warmen oven, op en bestrooit ze daarna met fijne suiker.

1091 Mince pièce

Feuilleté-deeg, $2\frac{1}{2}$ ons rozijnen zonder pit, $1\frac{1}{2}$ ons krenten, $1\frac{1}{2}$ ons gehakt nierenvet, $\frac{1}{2}$ fijngeraspte notenuukaat, een glaasje rhum. (Naar keuze stukjes sukade en snippers). Suiker, boter.

Van het feuilleté-deeg maakt men kleine pasteitjes, die men vult met de gewasschen rozijnen, krenten, het gehakte nierenvet, de notenuukaat en rhum. Deze ingrediënten worden daartoe eerst door elkander vermengd. Nu bakt men de gevulde pasteitjes. Zijn zij gaar, dan rangeert men ze in de rondte, op een schaal, strooit er wat fijne sukade met snippers en fijne suiker over, giet over ieder pasteitje nog wat rhum en steekt dit aan.

1092 Melksprits

Een halve liter melk ($\frac{3}{4}$ flesch), 1 pond meel, 6 eieren waarvan 3 met en 3 zonder het wit, sla-olie of boter, zout.

Men kookt de melk en roert er het meel door. De eieren worden geklutst en er vervolgens ook doorgeroerd, zonder dat zij schiften. Dit deeg doet men nu in een spritsaen-spuut, spuit er gebakjes uit, die men, in de kokende olie of boter, licht geel braadt. Heeft men geen spuit, dan kan men de spritsaen even goed met een lepel gieten.

1093 Moscou-pennekoekjes

Twee eierdooiers, 2 lepels gesmolten boter, 3 volle lepels poeder-suiker, 6 lepels zure melk of room, bloem van meel (3 groots

der het verder koken. Als de massa dik wordt, stort men die uit op een met boter bestreken blikken plaat of op een met boter bestreken marmeren steen. Men drukt ze zoo dun mogelijk uit met een djeriek-nipis en maakt van de koude massa figuren.

1099 Nougat of Noga II

Drie ons suiker, 1 ons amandelen, 1 lepel azijn, boter, 1 djeriek-nipis.

De suiker wordt met den azijn gekookt, tot ze bruin wordt; de amandelen worden gebroeid, gepeld, over de helft doorsneden en bij de suikerstroop gedaan.

Men roert alles goed om en volgt de verdere bewerking als hierboven.

1100 Nougat of Noga III

5 Ons suiker, 5 ons drooge gesnipperde amandelen.

Men zet de suiker in een pannetje op 't vuur en laat deze al roerende smelten, tot ze bruin ziet; vlug worden de gesnipperde amandelen er door geroerd. Te voren maakt men een vierkanten steenen of blikken plaat gereed, met sla-olie bestreken en stort hierop de bruine massa, die men met een rol uitsrijkt en waar men allerlei stukken van kan snijden.

1101 Obligues (Oublieën)

Twaalf eieren, het wit tot schuim geklopt, $\frac{1}{2}$ pond suiker, 1 pond bloem, 2 eetlepels fijne kaneel, $\frac{1}{4}$ pond boter, een weinig water of melk.

De eierdooiers klutst men met de suiker wit, doet er het meel in, roert er het eiwitschuim door, met het kaneel en de boter die men eerst gesmolten heeft; is dit beslag te dik, dan roert men er wat water of melk door. Men bakt dit beslag in het oublie-ijzer; voor elke oublie rekent men een lepel beslag. Men bakt ze vlug en haalt ze met een ruk van het ijzer af, waarna ze, heet, worden opgerold.

1102 Omelette soufflées I

Vier eieren, 4 volle lepels witte suiker, de geraspte schil en het sap van een halve djeriek-nipis.

1096 Neurenberger spekkoeke

Een pond bloem, 1 pond boter, $\frac{1}{4}$ pond suiker, 2 eieren; daarna $\frac{3}{4}$ pond witte suiker, $\frac{3}{4}$ pond fijngestampde amandelen, de schil en het sap van 2 djerok-nipsis, 1 ei, 2 theelepels fijne kaneel, $\frac{1}{4}$ pond fijngesneden sukade.

Van de bloem, boter, suiker en twee eieren maakt men een deeg, dat men goed kneedt, uitrolt en tot twee ronde koeken vormt. Deze koeken worden in twee afzonderlijke, met boter bestreken, vormen even gebakken. Vervolgens mengt men al de volgende bestanddeelen goed door elkander, neemt een koek uit den vorm, legt op den anderen koek de amandellaag en hierboven op wederom den uitgehaalden koek. Bak nu alles samen op in een matig verwarmden oven of in een penggoringen met onder en boven zacht vuur, tot de koek er lichtbruin uitziet en gaar is.

1097 Nonnenbrood

Achttien lepels bloem van meel, 16 lepels witte suiker, $1\frac{1}{4}$ ons boter, $\frac{1}{2}$ ons gestampde zoete amandelen, $\frac{1}{3}$ flesch melk, een stukje vanille (of voor variatie in smaak geraspte citroenschil).

Vervolgens: 3 lepels gesmolten boter, waarin men 5 eierdooiers, roert, het geslagen wit der 5 eieren, vruchtensaus.

Al de ingrediënten roert men, op een zacht vuurtje, tot een dik beslag. Dan roert men hierdoor de boter met dooiers en het geslagen eiwit. Dit beslag doet men in een met boter besmeerden vorm, laat het één uur in den oven bakken, stort het dan warm uit den vorm op een schaal en laat het rondkoken met de vruchtensaus, apart, er bij.

Voor de vruchtensaus kan b.v. ook grenadine worden gebruikt.

1098 Nougat of Noga I

Drie ons suiker, 2 ons amandelen, ruim $\frac{1}{2}$ lepel boter, 1 djerok-nipis.

De amandelen doet men even in kokend water, pelt ze en hakt ze fijn. Daarna kookt men de suiker met de boter in een ijzeren pan, tot ze een dikke bruine stroop wordt. Hierbij worden de gehakte amandelen gevoegd en roert men alles samen om, on-

plaats van karweizaad, 1 ons krenten, 1 ons rozijnen en 1 ons ingemaakte roode vruchtjes, b.v. kiemkip.

Het maken van het beslag en het bakken is als van de Seed-cake (No. 1117); men kan het beslag den vorm van een brood geven.

1106 Pannekoeken

Een pond bloem, 6 eieren, $1\frac{1}{2}$ flesch melk, boter, gist, zout.

De eierdooiers worden goed geklopt, vervolgens met het meel vermengd en met melk aangeroerd. Daarna doet men er het geklopte eiwit en de gist door. Men bakt dit beslag, nadat men het een half uurtje heeft laten rijzen, in een pannekoekspan, met heete boter.

Men kan, desverkiezende, deze pannekoeken vullen met ham, fijngesneden gehakt, stukjes gebraden spek of geleï, enz.

1107 Paul Krüger-koek

Een half pond suiker, 1 ons boter, $\frac{1}{2}$ pond gestampte beschuit, $\frac{1}{2}$ pond meel, 4 eieren, ingelegde vruchten of manisans, oranje-glazuur.

De eieren worden met de suiker geklopt, waarna men er de boter en het meel bijvoegt, daarna de beschuitkrum. Wanneer men dit goed tot een deeg heeft gekneet, rolt men dit uit, snijdt er een rond geheel uit, zoo groot als een bord en maakt van het verdere deeg een opstaanden rand er omheen. Daarna bakt men dezen vorm, op een met boter bestreken gebaksp plaat, lichtbruin, in den oven. Is de koek gaar, dan vult men hem met de ingelegde vruchten en maakt hierover van het restant deeg kruiselingsche reepen. Dit gebak doet men vervolgens nog eens in den oven en haalt het er uit als de reepen gaar zijn. Men glaceert den koek met oranje- of citroen-glazuur.

1108 Parijzer wafelen

Twee en een half kopje melk, $1\frac{1}{2}$ pond meel, 2 geklutste eieren, $\frac{1}{4}$ pond boter, fijne kaneel en poedersuiker, een weinig zout.

Het meel en de boter worden ter dege samengekneet; daarna roert men er de geklutste eieren door, vermengt dit goed, roert er nu zachtjes zooveel melk bij, dat men het deeg tot balletjes

De dooiers worden met de suiker een kwart uur lang geklopt, daarna doet men er de schil en het sap van de djerook-nipis bij, vervolgens het stijfgeklopte eiwit. Dit wordt nu luchtig door elkander geklopt.

Deze massa bakt men in een vuurvasten met boter bestreken schotel, gedurende een half uur, in een taartenpan, met onder en boven vuur. Als men de omelette er uit wil halen heeft men bij voorbaat voor een heet gemaakte deksel gezorgd, waarmede de schotel overdekt wordt, daar anders de omelette, bij den minsten tocht neerslaat.

Deze omelette kan verder gebruikt worden met confituren, danwel met rum.

1103 Omelette soufflée II

Zes eieren, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, $1\frac{1}{2}$ ons suiker, 1 eetlepel maizena of 8 fijnestampde bitterkoekjes, boter.

Het binnenste van het stokje vanille wordt uitgehaald en met de suiker, de maizena en vijf eierdooiers goed door elkaar geklopt. Daarna roert men er nog het heele ei en het tot schuim geklopte wit der vijf overige eieren bij. Men smelt nu een paar lepels boter in een omelette pan, doet er het beslag in en bakt het in een warmen oven. Als de omelette van boven lichtbruin wordt, haalt men ze er uit en zet ze weer op het vuur, vouwt ze dubbel en stort ze op een schotel. Men bestrooit ze met poedersuiker en dient ze zoo voor.

1104 Ontbijtkoek

Een kwart pond meel, 2 ons geraspte javaansche suiker, $\frac{1}{2}$ theelepel fijnestampde kaneel, 1 theelepel geraspte notemuskaat, evenveel kruidnagelgruis, de geraspte schil van $\frac{1}{2}$ djerook-nipis, $\frac{1}{2}$ theelepel fijne peper, eenige snippers en fijne sukade, sla-olie, zout, 6 eieren.

De dooiers klutst men, met de suiker, voegt er daarna het geklopte eiwit bij, met het meel en roert vervolgens de specerijen er door. Wanneer dit beslag gereed is, bestrijkt men een vorm met sla-olie en stort dit nu in den vorm. Men bakt ze eerst met een weinig vuur boven en veel vuur onder, gedurende $\frac{3}{4}$ uur.

1105 Pain d'Italie

De bestanddeelen als van de Seedcake (No. 1117) maar in

eierdooiers door en de 3 lepels fijne broodsuiker, lepel voor lepel, tot de suiker is opgelost, en dan langzamerhand ook de bloem er door roeren, maar zóó dat het niet klontert. 't Geheele beslag roert men verder lepel voor lepel aan met de 25 gram fijne broodsuiker en de geraspte citroenschil. Bak het dan in vooruit met sla-olie ingewreven vormpjes in een heeten oven gaar. Men schudt nog warm de koekjes uit de vormpjes.

1112 Roomhorentjes

Bladderdeeg, vanilleroom bestaande uit: $1\frac{1}{2}$ ons bloem, 2 lepels boter, 2 ons suiker, 3 eieren en 3 eierdooiers, $\frac{1}{2}$ liter kokende melk en $\frac{1}{2}$ stokje vanille. Water, suiker.

Men rolt het bladderdeeg uit ter dikte van 2 guldens (of iets dikker) en snijdt er reepen uit van 3 cm breed en 15 cm lang. Nu neemt men blikken peperhuizen (roomhorenvormen) als van de kwée-tjerdröt en rolt, al slingerend, de reepen deeg om de vormen.

Bestrijk deze met water, bestrooi ze met suiker en bak ze in den heeten oven lichtbruin.

Daarna schuift men de horens nog warm van de vormen af en vult ze, als ze zijn koud geworden, met den vanilleroom.

N. B. Deze room wordt banketbakkersroom genoemd.

1113 Roomstruif

Pannekoekjesbeslag van $\frac{1}{2}$ liter melk, 4 eieren, $1\frac{1}{4}$ ons bloem, $\frac{1}{2}$ ons suiker en wat vanille, boter.

Men bakt hiervan 4 groote pannekoeken, 2 pannekoeken bakt men slechts aan één kant lichtbruin. Leg de 1e pannekoek op een met boter bestreken verwarmenden schaal en doe dan de 2e en de 3e gebakken pannekoek, met de zachte kant op de 1e pannekoek. De bovenste koek, dus de 4e wordt met poeder suiker bestrooid. Als deze struif voorgediend wordt snijdt men deze koek als taart in punten. Warm voordienen.

1114 Rijstebrood

Twee kopjes koude gekookte rijst, 1 kopje melk, 2 eierdooiers, het geslagen wit ervan, 1 lepel suiker, 1 lepel gesmolten boter, 1 theelepelt zout, 1 kopje meel, 2 theelepels gist (zie „gist” blzd. 319).

kan verwerken, ter grootte van een klein kippenei. De balletjes wentelt men in droog meel, daarna rolt men ze met de deegrol tot kleine ovalen van een cent dikte en maakt hiervan eenigen bij elkander, die men met acht of tien tegelijk op een breed wafelijzer doet en ze aan beide kanten boven een arèngvuur licht bruin bakt. Zijn ze gaar, dan trekt men ze van het wafelijzer af en strooit er suiker met kaneel over. Dit gebak werd vroeger op de kermissen in Europa als een goedkoope veranpering voor kinderen, overal verkocht.

1109 Poffertjes zonder gist

Een kopje meel, evenveel melk, 4 eieren, een lepel vol gesmolten boter, 1 wijnglaasje cognac, boter, zout, 1 glas ajer blanda.

De eierdooiers worden stevig geklopt, waarna men er het meel met de melk, de gesmolten boter, het zout, de ajer blanda, den cognac en de tot schuim geslagen eiwitten door roert. Dit beslag wordt in een met flink boter bestreken en goed heeten poffertjespan gebakken. Men bakt de poffertjes onmiddellijk, nadat men het deeg bereid heeft.

1110 Portugeesche broodschotel

Stukjes of sneedjes brood, tomaten-saus, droog gekookte rijst, schijfjes gehakt, boter.

In een vuurvasten schaal doet men wat boter en rangschikt hierin reepjes geroosterd brood. Men vermengt wat droog gekookte rijst met tomatensaus en belegt hiermede de stukjes geroosterd brood. Hierop doet men nu een paar schijfjes koud gehakt (op elk stukje brood een schijfje gehakt of meer) en daarover nog wat tomatensaus met rijst vermengd en overstrooit het geheel met beschuïtkruim. Bak dit in den oven en zet het flink heet en van boven lichtbruin gebakken op tafel.

1111 Romeinsche koekjes

6 Eieren, wit en geel apart geklopt, 2 lepels fijne broodsuiker, 10 à 12 gram bloem, nog eens 2 à 3 lepels fijne broodsuiker, ½ geraspte citroenschil, olie en nog 25 gram broodsuiker.

Aldoor kloppende voegt men bij het eiwit de 2 lepels fijne broodsuiker, daarna doet men er weer aldoor kloppende de

Met de rechterhand knijpt men nu in den zak, waardoor het schuim uit het tuitje komt.
Men plaatst de figuurtjes op ouwel of papier (schrijnsapier) en bakt ze in een niet te warmen oven.

1117 Seedcake (Engelsch)

Een half pond bloem, $\frac{1}{2}$ pond boter, $\frac{1}{2}$ pond suiker, 'n paar lepels karweizaad (of anjisaad, adas), 4 eieren.

De eieren goed klutsen met de suiker, dan de boter hier doorheen klutsen, daarna het meel met het karweizaad er goed doorheen mengen en kneden. Een springvorm wordt nu met boter besmeerd en met beschuutkruim of paneermeel bestrooid en daarin het beslag gedaan. Daarboven weer beschuutkruim. In een matigen oven bakken, tot het van boven er lichtbruin uitziet.

1118 Spikkelaas (of Sintnicolaas gebak)

Negen ons bloem, 7 ons bruine suiker, $6\frac{1}{2}$ ons boter, potasch ter grootte van een duivenei (ammonium bicarbonum), 1 theelepel kruidnagelgruis, een dito fijne notemuskaat, $\frac{1}{2}$ theelepel fijne kaneel, $\frac{1}{2}$ theelepel citroen-olie, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, boter.

Boter met de suiker en de potasch vermengen. Dan het meel hier doorheen kneden. Is dit goed gekneed, dan doet men er de citroen-olie met de specerijen door. Dit deeg wordt eenige keeren op de plank uitgerold en weer samengevouwen; daarna wordt het, voor 't laatst, uitgerold ter halve vingerdikte en snijdt men er figuren van, of men gebruikt de Sintnicolaasplank, waarin figuren zijn uitgehold.

Tegenwoordig heeft men bij de bakkers Sintnicolaasgebakrolmachines, waarmede men duizenden koekjes (figuren) in 't uur rolt. (Voor de plank, zie aanhangsel).

Deze figuren worden op een met boter bestreken plaat gedaan en met onder en boven vuur gebakken, tot ze gaar en hard zijn.

1119 Simple-cake

Een pond bloem, $\frac{1}{2}$ pond boter, $\frac{1}{2}$ pond suiker, $\frac{1}{2}$ pond schoon-gewassen krenten, 3 geklutste eieren, 1 theelepel fijne pala, (naar verkiezing 1 à 2 lepels fijngehakte sukade), 2 theelepels gist of legèn, melk, (water).

De twee kopjes rijst zeeft men fijn, roert er gesmolten boter door, klopt de eierdooiers, een voor een, en mengt ze door de rijst. Dit rijstbeslag roert men nu verder met de melk, 't zout en de suiker aan, doet er, 't laatst, het geslagen eiwit en de gist door en laat dit dan samen een half uur rijzen. Men bakt dit in den heeten oven als brood, in een goed met boter bestreken tulband- of broodvorm, dien men voor $\frac{3}{4}$ vult.

1115 Rijstpannekoekjes

Twee kopjes rijst, 6 kopjes melk, 1 stukje boter (dus een lepel), 1 kopje gewasschen rozijnen, 5 eierdooiers, 2 gestampde beschuiten, 3 à 4 lepels suiker, het geklopte eiwit. Boter, suiker, kaneel.

De rijst koken in de melk, met de boter en rozijnen. Is de rijst gaar, afzetten, bekoelen en daarna beslag maken met de eieren, beschuitkruim en suiker. In boter de pannekoekjes lichtbruin bakken.

Voordienen met boter, suiker en kaneel.

1116 Schuimpjes

Zes tot acht eiwitten, 1 pond witte suiker, 1 stokje vanille, rose kleursel, chocoladepoeder, spuit, dresseerzak.

De suiker wordt met de vanille gesmolten, gekookt tot op dezelfde hoogte als borstplaat (4e graad). Onder gedurig slaan laat men de gekookte suiker in het eiwit loopen.

Is al de suiker door het eiwit geslagen, dan verdeelt men dit in drieën, b.v.b. in diepe borden in 3 gelijke deelen. Het eene gedeelte laat men wit, het 2e gedeelte kleurt men rose en het 3e gedeelte kleurt men met de poederchocolade (naar smaak) bruin. Nu neemt men een „dresseerzakje”, steekt er een spuitje in en spuit nu allerlei figuren.

Om zoo'n dresseerzakje te maken neemt men een lapje flanel van $\pm$ 35 cm in 't vierkant en maakt hiervan een zakje in den vorm van een peperhuis, met een rond gaatje aan de punt. Men krijgt dan een schuinen zak zonder punt. Het gaatje aan den onderkant moet juist zoo groot zijn, dat het spuitje er slechts halverwege uitkomt. (Het spuitje heeft ook den vorm van een peperhuis met groot gat — is van blik of nikkel gemaakt).

De zak wordt goed half gevuld met het schuim en van boven dichtgeknepen of gebonden en met de linkerhand vastgehouden.

door, terwijl men het dan nog eenigen tijd doorroert en vervolgens kneedt. Men rolt daarna dit deeg op een plank uit, maakt er kleine langwerpige vierkante koekjes van en bakt ze op een met boter bestreken papier in een matig warmen oven gaar.

1123 Topsy cake I

Een kopje fijne bloem, 12 eieren, $1\frac{1}{2}$ kopje witte suiker, bitterkoekjes ($1\frac{1}{2}$ ons), 6 lepels kirsch of curaçao, gelei, boter, zout, vanille-vla, vruchten op brandewijn.

De eierdooiers en de eiwitten worden afzonderlijk geklopt; daarna wordt de bloem met de geklopte dooiers vermengd, en vervolgens het geslagen eiwit hier doorgeroerd. Nu wordt een schotel of een springvorm met boter bestreken en met beschuutkruim bestrooid en hierin de helft van het beslag gedaan, dat men even in den oven lichtbruin laat bakken. Is dit gerezen, dan wordt de vorm uitgehaald en over het gebak de bitterkoekjes, die in kirsch geweekt zijn, gerangeerd. Hierop een laagje gelei gestreken en daarna het restant beslag, waarna de vorm weer in den oven gaat en men alles gaar laat bakken. Daarna haalt men het gebak voorzichtig uit den springvorm. Men presenteert er vanille-vla bij, zoomede vruchten op brandewijn, die men om het gebak schikt.

1124 Topsy cake II

Twaalf colombijntjes, 8 eieren, 1 flesch melk, 1 glaasje rum, 1 glas marasquino, suiker naar smaak, 1 wijnglas madeira, boter, frambozengelei.

De colombijntjes worden over de lengte middendoor gesneden en de helften met gelei bestreken. Daarna gaan zij in een met boter bestreken vuurvaste schotel. De dooiers worden geklopt, suiker en vanille er bij gevoegd; de melk gekookt en hier langzaam de dooiers door geroerd. Deze vla giet men over de colombijntjes, voegt er de rum, marasquino en madeira bij en bedekt daarna dit geheel met het geslagen eiwit. Men bakt dit, gedurende een kwartier, in een matig verwarmden oven.

1125 Theebanket

Het beslag van bitterkoekjes, (keukenkleursel) karmijn of chocolade.

Van alles, evenals bij de Seed-cake, een beslag maken, laten rijzen en ook als dien koek bakken. Het deeg moet met melk (water) worden aangemaakt. Overigens als recept No. 1117.

1120 Sollerino

Twaalf groote ronde Verkade beschuiten, kokende melk, 'n paar lepels boter, $\frac{1}{2}$ ons gestampte zoete amandelen, 10 geklopte eierdooiers, 1 kopje geweekte rozijnen, het geklopte wit van 5 eieren, bessen- of frambozengelei — nog eens het geslagen wit der andere 5 eieren, waardoor men 'n paar lepels poedersuiker heeft geklopt, suiker en citroensap.

De beschuiten worden in de kokende melk geweekt en nog warm met de boter fijngeroerd. Daarna doet men er de amandelen, eierdooiers, rozijnen, suiker en citroensap en 5 geklopte eiwitten door. Alles bij elkaar roeren en in een met boter bestreken schaal doen en $\pm$ 1 uur in den oven bakken. Als het gaar is (lichtbruin van kleur) de schaal uit den oven nemen, den inhoud laten bekoelen en dezen met een goede laag bessen- of frambozengelei bestrijken, die men weder bedekt met het eiwit dat met suiker is geklopt.

Dan laat men dit nog even in den oven opstijven.

1121 Sponskoekjes

Zes eieren, $\frac{1}{2}$ pond suiker en 1 citroen, benevens vruchtensuiker (zie recept No. 1003), esmolten boter.

De eieren klutst men wit in een kom met de suiker en de vruchtensuiker. Dan doet men de kom au bain Marie roert aanhoudend, tot de inhoud warm is. Dan haalt men de kom er uit en roert door, tot de inhoud koud en dik is geworden.

Nu bestrijkt men blikken vormpjes met gesmolten boter en poedersuiker, doet in elk vormpje een hoeveelheid beslag, hierover weer wat suikerpoeder en bakt de boekjes in een matig verwarmden oven.

1122 Sultanes

Twee ons suiker, 1 ons meel, 9 eieren, geraspte djerboek-nipischil, boter.

De negen eieren klutst men in een groote kom, roert er de suiker, vervolgens het meel, daarna de geraspte djerboek-schil

bakt dit in een matig verwarmden oven, tot het gaar is en van boven bruin ziet.

1129 Vanille-baisers

Een pond droge witte poedersuiker, 6 eiwitten tot sneeuw geklopt, een stokje fijngestampte vanille.

De sneeuw wordt met de suiker en de vanille stijf opgeslagen; daarna doet men dit beslag in een peperhuis van sterk papier, waaruit men van onderen bij kleine hoeveelheden koekjes uitperst op een vel wit papier. Men droogt en bakt deze koekjes in een matig warmen oven.

Op dezelfde wijze kan men chocolade-baisers maken, door, in plaats van vanille, poederchocolade te nemen.

1130 Vier (eiergebak)

4 Eieren, het wit tot schuim geklopt, 4 lepels boter, 4 lepels bloem, 4 lepels suiker, roomvla of gelei.

Men maakt beslag van de eieren (geel en wit), boter, bloem en suiker en maakt er vier struiven of pannenkoeken van, de eerste 3 alleen aan één zijde gebakken. Op de ongebakken zijnde doet men vla of gelei en plaats dan de koeken op elkaar.

Men dient ze als een soort van taart voor, die in stukken wordt gesneden, als een tulband.

1131 Wafels (geklopte)

Een half pond boter, 2 ons meel, $\frac{1}{2}$ flesch dikke geslagen zure room, 12 eierdooiers, suiker en kaneel, spek.

De boter klopt men tot schuim en klopt hier vervolgens, een voor een, de eierdooiers door. Daarna roert men er voorzichtig het meel door. Nu wordt het wit der eieren tot sneeuw geklopt en hierdoor de zure room geroerd. Dit wordt met het meelbeslag vermengd. Het wafelijzer maakt men daarna heet, bestrijkt de binnenzijden met spek en vult het ijzer, halfvol, met beslag. Men bakt ze, boven areng, aan beide zijden geel en bestrooit ze, nog warm, met suiker en kaneel.

1132 Wafels (gerezen)

Een half pond boter, 2 lepels legèn of gist, 1 pond fijngestampte



Men bevochtigt de gebakplaat, legt hierop een met boter bestreken vel wit papier en giet, met een lepel, hoopjes of figuurtjes van het beslag op het papier. De figuurtjes worden met suiker bestrooid. Wil men de figuurtjes gekleurd hebben, dan doet men vooraf eenig gewenscht kleursel in het beslag. Men bakt ze in een middelmatig verwarmden oven.

1126 Theebroodjes

Drie ons meel, ruim $\frac{1}{2}$ ons suiker, $\frac{1}{4}$ ons boter, 14 eierdooiers, 1 glaasje rhum, een weinig zout, wit papier of ouwel.

Alle ingrediënten worden bij elkander tot een deeg gekneet, daarna uitgerold, met een glas er kleine koekjes of broodjes uit gestoken en deze met geslagen geel van eieren bestreken. Men bakt ze in een matig verwarmden oven.

1127 Theerandjes

Anderhalf pond meel, $\frac{3}{4}$ pond honig, $\frac{3}{4}$ pond fijne suiker, 4 theelepels kruidnagelgruis, evenveel fijne kaneel, 2 theelepels fijngestampte foelie, 1 kopje zéér fijngesneden snippers en sukade, $\frac{3}{4}$ theelepel zout, boter.

Alle bestanddeelen worden met elkander vermengd, (een weinig fijne sukade apart gehouden) en tot een deeg gekneet. Hier van snijdt men langwerpige-vierkante koekjes, van een vingerdikte en bakt ze op een met boter bestreken en met meel bestrooid bakblik, in een matig verwarmden oven, lichtbruin.

1128 Tulband

Vier ons bloem, 2 ons krenten, $1\frac{1}{2}$ ons rozijnen, $\frac{1}{2}$ ons sukade, 3 eieren, $2\frac{1}{2}$ kopje melk, zout, boter en een kopje gesmolten boter, 1 kopje legè, 1 geraspte djerook-nipis-schil, 1 theelepel fijne kaneel, suiker, beschuïtkruim.

De eieren worden, met zout, geklopt, daarna de bloem en de melk er door geroerd. Dit wordt flink beslagen en, onder aanhoudend roeren, de gesmolten boter, kaneel, sukade, rozijnen, krenten, djerook-schil, de legè en de suiker (naar smaak) er door gemengd. Is dit alles goed door elkander gedaan, dan laat men het een half uur rijzen.

Nu wordt een tulbandvorm met boter bestreken en met beschuïtkruim bestrooid, en hierin het gerezen deeg gedaan. Men

1136 Wafels (rijst)

Een half pond gebroeide rijst, 1 flesch melk, 1 pond meel, $\frac{1}{2}$ pond gesmolten boter, een paar lepels legèn, 5 eieren, een weinig zout, melk, kaneel, suiker.

De gebroeide rijst wordt met de melk tot een dikke brij gekookt; daarna doet men er het meel, de boter, de legèn en het zout bij, als de brij half koud is. De eieren worden geklutst, met wat melk aangeroerd en door het beslag gemengd. Men laat dit beslag eenigen tijd rijzen en bakt de wafels overigens als hiervoren is aangegeven.

1137 Weihnachtstollen (Duitsch)

Een en $\frac{1}{4}$ pond tarwebloem, $\frac{1}{2}$ pond boter, $1\frac{1}{4}$ ons suiker, $\frac{1}{2}$ ons gestampte amandelen, $\frac{1}{2}$ pond sultana-rozijnen, $1\frac{1}{4}$ ons krenten, 2 eieren, een paar lepels legèn, rhum, melk, notemuskaat, $\frac{1}{2}$ flesch melk, $\frac{1}{2}$ ons vruchtensuiker (zie recept No. 1003), 1 theelepèl kardemom, zout.

Men maakt een beslag van de bloem, de boter, de suiker, de vruchtensuiker, de amandelen, rozijnen, krenten, een weinig zout, een halve geraspte notemuskaat, een half kopje rhum, de legèn en de eieren; (naar verkiezing, de kardemom er nog bij). Dit beslag laat men gedurende een kwartier rijzen. Daarna rolt men het deeg uit en maakt er een rond geheel van dat men dubbel slaat. Men bestrijkt dit deeg met geslagen geel van ei, dat met wat suiker en water is aangelengd. Bak dit deeg op een gebakplaat, in den niet te heeten oven ($\pm$ een uur) gaar. Als de stollen klaar zijn bestrijkt men ze met gesmolten boter en strooit er suiker over.

1138 Wellington gebak

Het wit van 4 eieren, $\frac{1}{2}$ pond suiker, een weinig water, $\frac{1}{2}$ pond gestampte amandelen, een weinig gesnipperde en geroosterde amandelen.

De vier eiwitten worden tot sneeuw geslagen; de suiker met water *à la petite plume* gekookt (No. 1002). Nu giet men deze suiker vlug door het eiwit en roert alles goed om. Daarna verwarmt men de gestampte amandelen en roert er de helft van het met suiker geslagen eiwit door. Is dit goed geroerd, dan doet men er de andere helft bij. Men roert dit vervolgens,

witte suiker, $\frac{1}{2}$ flesch lauwe melk, $3\frac{1}{2}$ ons meel, 8 eieren, fijne kaneel, notemuskaat en suiker.

De boter, legèn, suiker en melk worden langzaam met het meel tot beslag geroerd; de acht eieren klopt men flink en mengt ze door het beslag; laat dit nu een weinig rijzen, bak het daarna als hiervoren en dien ze, nog warm, op, met fijne kaneel, notemuskaat en suiker bestrooid.

1133 Wafels (kaneel)

Een half pond boter, tot schuim geroerd, 6 eieren, $\frac{1}{2}$ pond fijne witte suiker, 30 gram fijne kaneel, $3\frac{1}{2}$ ons fijngezift meel.

Men klopt de boter met de zes eieren, tot alles wit is; daarna wordt er het kaneel en de fijne suiker door geroerd, vervolgens het meel er langzaam bijgedaan en verder de wafels als hierboven gebakken.

1134 Wafels (chocolade)

Een kopje meel, $\frac{1}{4}$ kopje boter, 1 kopje suiker, 2 à 3 lepels chocoladepoeder, 1 lepel fijngestampte vanille, boter, zout, sla-olie.

De boter slaat men wit, werkt er de suiker door, daarna de chocolade, de vanille en het meel; dit wordt tot een goed beslag verwerkt; bak er daarna, als hierboven, wafels van, of wel, men kan er pannekoekjes van bakken, al naar verkiezing. Als men er pannekoekjes van bakt, stapelt men ze op elkander en bestrooit ze met suiker.

1135 Wafels (amandel)

Een half pond gepelde zoete amandelen, 6 eieren, bijna $1\frac{1}{2}$ ons suiker, 1 kopje gesmolten suiker, 1 kopje gesmolten boter, 1 kopje fijngestampte beschoit, lauwe melk.

De amandelen worden fijngestampt met de eieren, die eerst geklopt zijn, aangemaakt, daarna de suiker er bij gedaan en dit goed door elkander geroerd. Daarna doet men er de gesmolten suiker en de gesmolten boter met de beschoitkruim door. Dit wordt verder met de lauwe melk tot een beslag geroerd, dat voor de bewerking met het wafeljzer geschikt is. Overgens dezelfde bewerking als hiervoren.

1142 Aardappelbolletjes bij salade

Twaalf aardappelen, 1 kopje melk, 2 eieren, peper en zout, notemuskaat naar smaak, beschuïtkruim, heete sla-olie met boter.

De aardappelen worden geschild en met water en zout gekookt. Het water wordt daarna afgegoten; van de aardappelen purée gemaakt en de specerijen er doorheen gevoegd, daarna de melk en de eieren. Dit wordt alles goed door elkander gekneet, waarna men er bolletjes van vormt, die in beschuïtkruim gewenteld en in heete sla-olie met boter bruin gebakken worden.

1143 Geroosterd brood met tomaten

Eenige rijpe tomaten, $\frac{3}{4}$ lepel bloem, 1 lepel boter, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, $\frac{1}{2}$ theelepel cayenne-peper, dunne sneedjes geroosterd brood.

De tomaten worden in stukken gesneden, vervolgens met een paar lepels water, gedurende een half uur gesmoord. Daarna kneedt men de bloem met de boter, roert dit door de tomaten, met bijvoeging van het zout en de cayennepeper. Laat dit samen stoven tot het dik wordt. Deze dikke brij smeert men op de geroosterde sneedjes brood. Moet warm worden voorgediend.

1144 Sandwiches van kaas

Eenige sneedjes oudbakken brood liefst casinobrood, en snijdt hiervan de korstjes af. Plakjes oude zoete kaas en plakjes ham, boter.

Van de sneedjes brood maakt men kleine vierkante sneedjes die men eerst met boter besmeert, en legt dan op elk sneedje een plakje oude kaas. Verdeel de te maken sneedjes in tweeën en doe op de eene helft ham en op de andere helft kaas. Leg 2 sneedjes (ham en kaas) op elkaar, druk ze wat aan en bak ze aan weerszijden, met boter in de koekepan mooi bruin en knappend. Pas met het keeren op, dat de sneedjes niet van elkaar schuiven, keer ze bij voorkeur met een sodet of pannekoeksmes en een vork om. Ze moeten zeer heet worden voorgediend op een verwarmden schotel.

op het vuur, zoolang aan, tot het een stijve massa wordt. Van deze massa maakt men langwerpig-vierkante figuren, die met de geroosterde amandelen bestrooid worden. Deze worden verder op een ijzeren plaat gebakken, die eerst met boter bestreken en daarna met meel bestoven is. Men bakt ze in een matig verwarmden oven.

1139 Wentelteefjes

Twaalf sneedjes oud brood, $\frac{3}{4}$ flesch melk, 1 à 2 eieren, $4\frac{1}{2}$ lepel suiker, 3 à 4 lepels boter, 1 theelepel kaneel of een stukje vanille, een weinigje zout, boter.

De eieren klopt men met de suiker en de kaneel, lengt dit daarna met de melk aan en overgiet met dit mengsel de met boter besmeerde sneedjes brood. Laat er het brood eenigen tijd in weeken, maar niet zoo lang, dat de sneedjes uit elkander vallen. Men braadt ze vervolgens, in een pannekoekspan, met heete boter of olie lichtbruin.

Rangeert de gebakjes eindelijk op een schaal en presenteert er suiker en kaneel bij.

1140 Wijnbeslag (voor bijgebakjes)

Een kopje wijn, 3 lepels boter, 35 gram suiker ($2\frac{1}{2}$ eetlepel), 1 ons meel, het geklopte wit van 4 eieren.

Wijn, boter en suiker worden samen geroerd, in een pannetje gedaan en heet gemaakt. Dan laten bekoelen en er, al roerende, het meel doorvoegen en daarna het geklopte eiwit. Hetgeen men bakken wil, bestrijkt men dan met dit beslag en bakt het dan in kokende boter of reuzel.

1141 Zandkoeken

Een pond boter, 4 ons suiker, 10 eieren, 8 gram hertsboornzout, 1 lepel gestampte foelie en geraspte djerook-schil, 6 ons meel, suikerglazuur.

De boter wordt tot schuim geroerd; de eieren met de suiker door de boter geklopt; daarna wordt verder het hertsboornzout, de foelie, de geraspte schil en het meel doorgeroerd. Hierna bakt men dit beslag in met boter bestreken vormpjes, in een goed verwarmden oven, gaar. Wanneer de koeken koud zijn geworden, bestrijkt men ze met suikerglazuur.

Bereiding als hiervoor; nadat men dit tot een deeg heeft gekneet laat men 't even rustig staan. Daarna rolt men 't even uit, en maakt er bollen of stengels van, danwel krakelingen. De bakplaat wordt dan met wat meel bestrooid. Hierop legt men de bollen, stengels of krakelingen en bestrijkt die van boven wat met het geklutste ei. In den oven lichtbruin bakken. Kan in goed gesloten stopflesch lang bewaard worden.

TAARTEN

1149 Aardappeltaart

Een pond gekookte fijngewreven aardappelen, 10 eieren waarvan geel en wit elk afzonderlijk geklutst, $\frac{1}{2}$ ons fijngestampte amandelen, 2 à 3 lepels boter, 1 ons poedersuiker, 't sap van 1 citroen, 1 gram bruispoeder.

Men maakt van alles een beslag: eerst dooiers met eieren roeren, dan er bijdoen: amandelen, aardappelen, bruispoeder en 't stijfgeklopte eiwit en 2 lepels boter. Dit beslag in een met boter besmeerden springvorm doen en in den heeten oven bakken.

1150 Amandeltaart I

Een kwart pond gepelde gestampte amandelen, $\frac{1}{2}$ pond witte suiker, 2 ons bloem, 1 theelepel dubbelkoolzure soda, $\frac{1}{2}$ geraspte djerok-nipis schil, een weinig zout, 8 eieren, $\frac{1}{4}$ pond boter.

De boter wordt wit geroerd, de eierdooiers voegt men, een voor een, al roerende, bij de boter, daarna de suiker, vervolgens de bloem, het zout, de soda, de geraspte schil en de gestampte amandelen; het laatst wordt er het geklopte eiwit door gemengd. Is dit alles goed door elkander gewerkt, dan doet men dit beslag in een met boter bestreken springvorm en bakt het, gedurende een uur, in een matig verwarmden oven. Nog warm, doet men het op een taartenschaal.

1151 Amandeltaart II

Pastei-korst (No. 995), 8 eieren, $1\frac{1}{2}$ ons gepelde gestampte amandelen, evenveel suiker, 2 lepels cognac, boter.

Van het pastei-korst-deeg maakt men een rondte met opstaanden rand, van 3 à 4 cm hoog en besmeert het binnenste met

- 1145 **Saucljzbroodjes**
Feuilletée-deeg (recept No. 991), 1 pond varkensgehakt, boter,
geslagen eierdooiers.

Men rolt het deeg, ter dikte van $\frac{1}{4}$ cm uit en maakt er een groot vierkant van. Het varkensgehakt vermengt men met een ei, een theelepel zout, peper, notemuskaat en kruidnagelgruis, maakt het aan met een à twee sneedjes in water geweekt brood. Roer dit goed door elkaar en maakt er worstjes van, ter dikte van een vinger en ongeveer zes cm lang. Leg er een rij van op het deeg, met tusschenruimten van 4 cm. Bestrijk het deeg, rondom ieder worstje, met water, snijd het in 't vierkant af en vouw het om, zoodat de worstjes er in bealoten zijn. Druk, rondom de worstjes, het deeg tegen elkander, bestrijk ze met geslagen eierdooiers en bak ze met onder en boven vuur, of in een heeten oven, op een gebakplaat, gedurende 20 minuten, gaar.

- 1146 **Zoute bollen, krakelingen en stengels I**
Een pond meel, $\frac{1}{2}$ pond gesmolten boter, 1 eierdooier, $\frac{1}{2}$ glas water, 1 glaasje madeira, zout naar smaak.

In het meel maakt men een kuiltje, doet hierin het geel van 't ei, kneedt dit met het water goed dooreen en doet er de gesmolten boter, de madeira en goed zout naar smaak bij. Wanneer dat alles goed dooreen is gemengd, rolt men het beslag tot balletjes, krakelingen of lange stengels. Deze figuurtjes bestrijkt men met eigeel en bakt men op een met boter bestreken plaat, in den heeten oven, licht bruin.

- 1147 **Zoute bollen, krakelingen en stengels II**
Een pond bloem, gist, 1 ei, 1 pond boter, 2 lepels zout, een weinig melk of water.

Bereiding is geheel dezelfde als hierboven. Men laat echter het beslag eerst eenigen tijd rijzen en kneedt het daarna tot balletjes of andere figuurtjes.

- 1148 **Zoute bollen, krakelingen en stengels III**
2 Ons tarwebloem, 1 theekopje water $1\frac{1}{2}$ ons boter, zout naar smaak, $1\frac{1}{4}$ theelepeltje crémétart, $1\frac{1}{4}$ theelepeltje dubbelskoolzure soda, 1 geklutst ei.

beschuut- of broodkruim, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 1 à 2 kopjes melk, een weinig zout.

De acht eieren, waarvan drie met het wit, klopt men goed dooreen, voegt er nu langzaam, al roerende, lepel voor lepel, de boter, de suiker, de beschuutkruim en de vanille bij. Klop dit alles goed door elkander en voeg er, langzaam, de melk en de vijf tot sneeuw geslagen eiwitten bij. Roer nogmaals alles goed dooreen en stort dit alles in een met boter bestreken vuur-vaste schaal over. Men laat deze taart in den penggorèngan (taartepan) eerst van onderen en dan van boven gaar bakken.

1154 Beschuuttaart II

Vijftien tot 20 gestampde beschuiten, $\frac{1}{2}$ pond fijngestampte amandelen, 15 eieren, $\frac{1}{2}$ pond witte suiker, $\frac{1}{4}$ pond gesmolten boter, een weinig zout, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, beschuutkruim, boter.

De dooiers en het wit worden apart geklutst; daarna de dooiers met de suiker geklopt, de amandelen en beschuit er door geroerd, vervolgens de gesmolten boter er door gewerkt. Is dit goed vermengd, dan doet men er, 't laatst, het tot sneeuw geklopte wit bij met 't stukje vanille en het zout. Ook dit wordt samen goed door elkander gewerkt.

Nu bestrijkt men een tulband- of anderen vorm met boter en beschuutkruim, stort hierin het beslag en bakt het met van onderen en boven vuur in de taartepan, danwel in den heeten oven. Dit gebak wordt warm uit den vorm op de taartschaal gedaan.

1155 Beschuuttaartjes

Dezelfde ingrediënten als hierboven.

Als in No. 1154, doch nu neemt men kleine vormpjes, die ook inwendig met boter en beschuutkruim zijn besmeerd. Zijn de gebakjes van boven lichtbruin, dan haalt men ze uit den oven en stort ze warm op een schotel over.

1156 Broeder best

Een brooddeeg van 10 cents, $\frac{3}{4}$ pond tarwebloem, 20 eieren, 3 lepels suiker, $\frac{1}{2}$ pond boter, 1 theekopje melk, wat citroen- of rozen-olie, boter en beschuutkruim.

boter. Van de amandelen, de suiker en de geklopte eierdooiers maakt men een deeg, dat gedurende een kwartier goed met elkaar vermengd is; daarna roert men er den cognac in, het laatst de acht tot sneeuw geklopte eiwitten. Deze massa wordt in den pastei-korstvorm gestort, die vooraf in den oven lichtbruin gebakken is. Daarna bakt men de taart, op een met boter bestreken gebakspaat, in den matig verwarmden oven, gaar. Beide taarten kan men glaceeren en met gesnipperde amandelen versieren.

Ook zonder pastei-korst kan men deze taart in een springvorm bakken, die te voren met boter moet besmeerd zijn.

1152 Ananastaart

Een half pond bloem, $\frac{1}{2}$ pond boter, twee ananassen, $\frac{1}{2}$ glas roode wijn, $\frac{1}{2}$ glas madeira, suiker naar smaak, een paar kruidnagels, $\frac{1}{2}$ pijpje kaneel, 12 bitterkoekjes of 12 biscuits, 1 glaasje crème de vanille, 1 lepel maraschino of andere likeur, een groote lepel cognac, 4 eiwitten tot sneeuw geslagen, opengesneden rozijnen zonder pit, boter.

Van beide eerstgenoemde ingrediënten maakt men taarten-deeg (No. 990), waarvan men een rondte met opstaanden rand maakt evenals bij No. 1151. De ananassen worden schoongemaakt, het hart weggedaan en het vleesch der vruchten in zeer kleine stukjes gesneden. Deze stukjes worden met den wijn, de madeira, suiker, kruidnagels en de kaneel opgekookt, tot alles gelei-achtig is, waarna men dit afzet en koud laat worden.

De taartenkorst heeft men intusschen lichtbruin gebakken, waarna men bovengenoemde koude massa er in overstort.

Nu worden de bitterkoekjes fijngestampt, met de crème de vanille, den cognac en de maraschino overgoten en samen omgeroerd. Dit mengsel doet men op de ananas-gelei, en zet men verder de taart weer in den oven te bakken. Is de taart wat droog geworden, dan haalt men haar uit den oven en bestrijkt het bovenoppervlak met het geslagen eiwit, dat men met djerook-sap en wat suiker heeft geklopt. De sneeuw versiert men eindelijk met kruisgewijze geplaatste rozijnen, waarna de taart ten slotte nog even, in den oven, licht geel wordt gebakken.

1153 Beschuittaart I

Acht eieren, 3 eetlepels boter, 1 kopje suiker, $1\frac{1}{2}$ of 2 kopjes

met onder en boven vuur, of wel in een heeten oven, licht-bruin bakken.

1159 Citroentaart I

Acht eieren, hiervan het eiwit geklutst; 5 fijngestampde beschuitten, het sap van 6 djerook-nipis, 1 bierglas rijnwijn, 4 lepels gesmolten boter, suiker en zout naar smaak, boter.

De acht eierdooiers worden met de suiker (b.v. een kopje suiker) wit geklopt; hierbij roert men de gestampde beschuit, perst er het sap der zes djerooks in en voegt er, al roerende, de gesmolten boter en den rijnwijn door.

Als dit goed is geschied, doet men er het geslagen eiwit door met een weinigje zout en klopt dan nog eens alles goed door elkander.

Men bakt het in een flink met boter bestreken vorm, licht-bruin, in een matig verwarmden oven.

1160 Citroentaart II

Een taartenkorst, via gemaakt van 4 lepels suiker met water aangelengd, 6 eieren, 1 volle lepel bloem, geraspte schil van 2 citroenen, 't sap van 3 citroenen en $\frac{1}{2}$ flesch koud water en lange reepen deeg voor de later aan te brengen ruitjes versiering bovenop.

De eieren worden geklutst, met suiker en water vermengd, de bloem wordt met water aangelengd en door de eieren heengeroerd. Alles goed kloppen.

Dit beslag *au bain Marie* op 't vuur zetten.

Al roerende laten koken, tot het dik wordt, en dan vlug er het citroensap en de geraspte schil doorroeren. Laten koud worden. Deze vla in de korst storten en bovenop ruitjes vormen van de reepen deeg, daarna in den oven bakken.

1161 Galette génoise

Een en een kwart ons meel, ongeveer 2 ons suiker (iets minder), 6 eieren, 2 lepels gesmolten boter, zout naar smaak, 1 lepel oranjewater, poedersuiker of vla.

De eieren klutst men met de suiker wit, roert er vervolgens het meel in en lengt dit met de gesmolten boter en het oranjewater aan.

Het deeg kneedt men met het halve pond boter goed door elkander, doet hierdoor twee heele eieren en achttien dooiers, beslaat dit goed met de melk en roert er daarna de suiker en de citroen-olie door. Zes eiwitten slaat men tot sneeuw en roert dit ook door de massa. Daarna stort men alles in een met boter en beschuïtkruim besmeerden vorm, laat dit een oogenblik rijzen, tot de massa een paar vingers onder den rand van den vorm komt, en bakt het eindelijk in een matig verwarmden oven gaar.

1157 Broodtaart

Twaalf sneedjes brood, 6 eieren, 3 lepels suiker, $\frac{1}{2}$ ons gewasschen krenten, $\frac{1}{2}$ ons rozijnen, $\frac{1}{2}$ flesch melk, 3 lepels rozenwater of een paar druppels rozen-olie, kaneel, boter, beschuïtkruim.

De sneedjes brood worden aan weerskanten met boter bestreken, daarna laag om laag, met krenten, rozijnen en een weinig fijne kaneel in een met boter en beschuïtkruim bestreken schaal of basi-kasar gedaan. Men maakt nu een vla van de zes geklopte eieren, de suiker, de melk en het rozenwater en giet deze vla over het brood in de schaal; over dit alles strooit men nog beschuïtkruim met kaneel vermengd en doet er nog een paar stukken boter bovenop.

Men bakt deze taart met onder en boven vuur of in een heeten oven gaar.

1158 Broodtulband

Een groot brood, waarvan men al de korsten afsnijdt, 10 eierdooiers en de 10 tot sneeuw geklopte eiwitten, $\frac{1}{2}$ pond droge fijne witte suiker, 1 theelepeltje fijne kaneel, evenveel fijne notemuskaat, een stukje fijngestampte foelie, 1 theelepeltje zout, een stukje geraspte djerook-schil, boter en beschuïtkruim.

Het brood snijdt men in dunne sneedjes, die men roostert en daarna fijnstampt. De eierdooiers worden met de suiker wit geklopt, hierin al de bovenvermelde specerijen en het tot sneeuw geklopte eiwit gedaan. Daarna roert men hier langzaam de beschuïtkruim (het gestampte brood) met een half kopje gesmolten boter door en stort deze massa in een met boter en beschuïtkruim bestreken tulbandvorm over. Laat dit

1164 Gevulde zandtaart

Zes en een half ons meel, $2\frac{1}{2}$ ons fijngestampte amandelen, 2 ons boter, $1\frac{1}{2}$ ons suiker, 4 eieren, een paar geklutste eierdooiers, de geraspte schil van een djerok-nipis, gesmolten boter, $\frac{1}{2}$ theelepeltje zout, confituren of vla, eiwitglazuur.

Het meel wordt met de boter dooreen gewerkt, daarna de gestampte amandelen, de suiker en de geraspte schil er mede vermengd, de vier eieren geklutst en met het vorige tot een deeg gekneed. Nu neemt men een deegplank, rolt het deeg er op uit, maakt van de helft een rondte met hoog opstaanden rand, bestrijkt dit met gesmolten boter en de geklutste eierdooiers, bakt het op een met boter bestreken gebakplaat, in den oven, lichtbruin en haalt het gebak, als het gaar is, te voorschijn. De andere helft van het deeg wordt op dezelfde wijze bereid.

Nadat beide gebakken gaar zijn, vult men het onderste met confituren, het bovenste met vla, doet ze op elkander en plaatst dit gebak nog even in den oven. Laat ze eindelijk koud worden en bestrijk ze aan den buitenrand met eiwitglazuur.

1165 Génôire

Iets minder dan 2 ons meel, 2 ons suiker en evenveel boter, 6 eieren, boter, beschuïtkruim, eiwitglazuur.

De suiker en boter worden, in een kom, met elkaar vermengd; daarna klutst men er zes eierdooiers door, roert hierin het meel en 't laatst, het tot schuim geklopte eiwit. Men besmeert vervolgens een vuurvaste schaal met boter en beschuïtkruim, doet hier het beslag in en bakt deze taart in een taartepan met onder en boven vuur, of wel in den warmen oven, lichtbruin. Men laat de taart koud worden en versiert haar met eiwitglazuur, door er bovenop figuren op te laten afdruppelen.

1166 Helenataart

Drie ons boter, 3 ons bloem, 3 ons suiker, ruim $\frac{1}{2}$ ons krenten, $\frac{1}{2}$ ons sultana rozijnen, 1 kopje vol fijngesneden sukade, 4 eieren, 1 theelepel fijne kaneel, $\frac{1}{2}$ theelepel kruidnagelgruis, 3 lepels suiker, boter, beschuïtkruim.

Men roert de boter wit, en doet er, doorroerende, de geklutste eieren in, hierna de suiker, vervolgens de bloem, die men nog

Van dit alles kneedt men een deeg, dat in een met boter bestreken springvorm wordt gedaan, van boven glad wordt gestreken en versierd wordt met gepelde, in tweeën geeneeden amandelen. Men bakt dit lichtbruin in den warmen oven. Als het gebak gereed is, laat men het eerst koud worden, snijdt het in langwerpige-vierkante stukken en dient het met poedersuiker of een of andere vla voor.

1162 Gâteau mecklenbourg

Een half pond meel, $\frac{3}{4}$ pond suiker, 12 geklutste eierdooiers en 12 tot sneeuw geklopte eiwitten, frambozen- of aardbeiengelei, vanillevla, geklopt eiwit en melk, boter, wit of rood suikerglasuur.

De dooiers worden met de suiker wit geklopt, daarna doet men de helft van de sneeuw bij de geklopte dooiers en roert er het meel door. Is het beslag te luchtig, dan voegt men er nog wat meel bij.

Dit beslag verdeelt men in vieren en bakt elk gedeelte (van groot tot kleiner) in vier springvormen. Zijn de gedeelten gaar, dan laat men ze eerst koud worden en haalt ze daarna uit de vormen. Men stapelt de lagen op elkander en doet er, om beurten, frambozengelei en vanillevla tusschen. De bovenste laag versiert men met het overgeschoten eiwit, dat men met melk tot een dikke massa gekookt heeft.

1163 Gevulde colombijntaart

Twee ons bloem, 2 ons fijne, droge, witte suiker, $\frac{1}{2}$ ons boter, 10 geklopte eierdooiers en 10 eiwitten tot sneeuw geklopt, gelei en vanillevla van 4 à 5 eierdooiers, boter.

De geklopte eierdooiers worden nog eens met de suiker wit geklopt; vervolgens roert men er het meel, daarna het wit door. Men roere echter niet te lang. Men bakt hiervan een koek in een met boter bestreken springvorm en laat het, lichtbruin, gaar worden. Men schudt de taart, nog warm, uit den vorm, laat haar bekoelen en holt haar in het midden uit, zoo, dat er een rand overblijft van ongeveer zes à zeven cm.

Het uitgeholde gedeelte vult men met gelei, doet daarop het uitgenomen stuk, dat men met een laagje vanillevla bedekt. Men siert den buitenrand der taart met wit of rood suikerglasuur.

Deze bestanddeelen worden in een kom aangeroerd. Men neemt een vuurvasten schaal, die men eerst met boter heeft bestreken. Vervolgens wordt de taart met beschuitkruim bestrooid en in den oven lichtbruin gebakken.

1170 Klappertaart II (Pro)

Het binnenste van 6 jonge klappers, 5 lepels meel, 10 eieren (geel en wit apart geklopt), 8 lepels krenten, 4 lepels rozijnen (die men eerst heeft gewasschen en daarna geweekt), 3 lepels boter, 4 lepels suiker (en $\frac{1}{4}$ stokje vanille).

Al deze bestanddeelen roert men in een kom door elkander en stort dit in een met boter bestreken vuurvasten schaal. Dit laat men $\pm \frac{3}{4}$ uur in den oven staan, vervolgens rangeert men het stijf geklopte eiwit om deze taart en bakt ze vervolgens verder, van boven, gaar.

1171 Klappertaart III

10 Eetlepels jonge klapper, 4 eieren (3 met 't wit), $2\frac{1}{2}$ lepel meel, 5 lepels suiker, 2 lepels boter, de schil van een citroen, geraspt (of een stukje vanille naar smaak), melk.

Men roert de geklutste eierdooiers met wat melk aan en doet er vervolgens de jonge klappers en verder opgegeven bestanddeelen door. Doet deze massa in een met boter bestreken vuurvasten schaal en overstrooit het met beschuitkruim. Naar verkiezing kan men er in (of bovenop) wat krenten doorroeren. Laat dit in een warmen oven lichtbruin bakken.

1172 Klappertaart IV

12 Eierdooiers, 't wit apart geklopt, 1 flesch melk, 4 eetlepels suiker, 2 lepels gesmolten boter, 2 lepels bloem, 1 ons krenten en wat fijngesneden amandelen, 8 lepels jonge klapper.

Men klutst de eierdooiers en daarna 11 eiwitten tot schuim. Een eiwit houdt men apart. Roert de bloem aan met de melk, de eierdooiers, het apart gehouden eiwit-schuim van 1 ei, de boter, jonge klapper, enz: en doet er het laatste de afgewasschen en geweekte krenten en de fijngesneden amandelen door. Bestrijk een vuurvasten schaal met boter en stort er de aangeroerde massa in. Laat dit in den oven halfgaar worden,

eerst gezeefd heeft, de schoongewasschen krenten, rozijnen, sukkade, kaneel, nagelgruis en een weinige zout. Hiervan kneedt men goed een deeg, dat men in een met boter en beschuutkruim bestreken vorm doet, daarna vluchtig met een weinige koud water overgiet en met de drie lepels fijne suiker bestrooit. Het water dient tot hechting van de suiker. De taart wordt in een niet te warmen oven, gedurende een uur ongeveer, gebakken. Men kan haar, in een gesloten trommel wel veertien dagen bewaren.

1167 Indische confiturentaart met melk

Taartendeeg (No. 990), een paar lepels maizena, $\frac{1}{2}$ flesch melk, 1 kopje suiker, 1 glaasje kirsch of cognac, verschillende confituren of manisans, genoemd in No. 940 — 957, verder tangkwé, gember, rozijnen, krenten, boter.

Het deeg vervormt men tot een rondte met opstaanden rand, besmeert het met boter en geklopt eigeel en bakt het, in den oven, lichtbruin. Is het gaar, dan wordt het gevuld met: eerste laag: confituren, tweede laag: vla, die men van de melk, maizena, suiker en kirsch heeft gemaakt, derde laag: wederom confituren, dan weer melkvla, enz. Bovenop versiert men dit gebak met de krenten, rozijnen, stukjes tangkwé en stukjes geconfijte gember, waarna men de taart nog even in den oven laat bakken.

1168 Kirshtaart

Oudbakken brood, danwel 8 of 10 groote tafelbeschuiten, ongeveer 3 kopjes melk, 5 geklutste eierdooiers, 5 tot sneeuw geklopte eiwitten, 2 lepels gehakte sukkade, $\frac{1}{2}$ ons gewasschen gekookte krenten, $\frac{1}{2}$ ons amandelen, in de helft doorgesneden, 3 lepels gesmolten boter, 1 bierglas kirsch, 4 à 6 lepels suiker, boter.

Van het brood of de beschuiten maakt men met melk een dikke pap en mengt hierdoor al de verdere ingrediënten. Dan doet men het beslag in een beboterden taartenvorm, die met beschuutkruim is bestoven en laat dat dan in den tamelijk heeten oven lichtbruin bakken. Warm uit den vorm storten.

1169 Klappertaart I

10 Lepels jonge klapper, fijngenhakt, 10 lepels melk, 3 lepels meel, 3 lepels suiker, 8 of 10 eierdooiers, 3 lepels boter.

vorm) in de volgende lagen: de onderste rood, de midden laag wit, de bovenste laag oranje. De vorm wordt in een matig verwarmden oven geplaatst.

Als de taart goed gaar is, dan laat men haar bekoelen en glaaceert ze, bovenop, met oranjeglazuur, waarop men, als dit droog is, met wit spuitglazuur de letter W met een kroon daarboven, stelt.

1175 Koningin Emma-taart

Een taartkorst met opstaanden rand. (Zie No. 1151 en 1152), in marasquino gedrenkte biscuits, frambozen- of marasquino bavaroise (No. 1262) of vanille-vla, geslagen room, suikerglazuur.

De taartkorst wordt eerst doorbakken; hierin doet men een laag room- of vanille-vla, daarop de in marasquino gedrenkte biscuits; dan bakt men de taart ongeveer $\frac{1}{4}$ uur in den licht verwarmden oven, maar zorgt daarbij dat de biscuits niet bruin zijn gebakken.

Vervolgens doet men op de biscuit een laag bavaroise en een laag geslagen room en versiert de taart, hier en daar, met figuren van suikerglazuur. De taart mag dan niet meer in den oven.

1176 Letterzetters taart

Vijftien à achttien halfrijpe mangga's, sneedjes brood zonder korst, 4 eierdooiers, 4 eiwitten, 2 kopjes melk, djerboek-sap, beschuitkruim, kaneel, suiker, boter.

De mangga's snijdt men aan stukjes en kookt ze halfgaar in water en een weinig suiker. Vervolgens neemt men een basikasar, besmeert dezen met boter en volgt verder het recept van Prol van ananas. (No. 1032).

1177 Méringue taart

Een taartkorst met opstaanden rand (No. 1151), gelei, méringuebeslag, bestaande uit: 6 geklopte eiwitten, een stukje gestampte vanille, $1\frac{1}{2}$ ons droge witte poedersuiker, amandelen. Boter.

De taartkorst wordt gebakken, daarna bekoeld; hierin doet men een laag gelei. Vervolgens maakt men het méringuebeslag,

haal de schotel er even uit en leg het geklopte eiwit, als een krans, om den rand van deze taart. Vervolgens bakt men ze verder van boven gaar en af (iets lichtbruin).

1173 Koningstaart

Vijftien eierdooiers, 1 pond boter, $\frac{1}{2}$ pond bloem, 1 pond droge witte suiker, 2 lepels fijne kaneel, 12 tot sneeuw geklopte eiwitten, frambozengelei, rood en wit waterglazuur, 1 lepel fijne notemuskaat.

Men maakt een deeg van de geklopte eierdooiers, boter, bloem, suiker, kaneel en notemuskaat. Hierna roert men er het geslagen eiwit door en mengt dit alles goed dooreen. Deze taart wordt, in eenige vormen, aan lagen gebakken; de vormen zijn te voren met boter besmeerd; de lagen worden lichtbruin gebakken. Elke laag besmeert men met gelei; de bovenste laag glaceert men met een rand wit en, in 't midden, rood waterglazuur, evenzoo den buitenrand.

N. B. Op de bovenste laag mag geen gelei gestreken zijn.

1174 Koningin Wilhelmina-taart

Een half pond witte en $1\frac{1}{2}$ ons bruin geroosterde amandelen, 6 eiwitten, $\frac{1}{2}$ pond witte suiker (voor de witte amandelen) en $1\frac{1}{2}$ ons witte suiker (voor de bruine amandelen), 9 eierdooiers, waarvan 6 voor de witte en 3 voor de bruine amandelen, 4 lepels aardappelmeel, 6 eiwitten, $\frac{1}{2}$ ons gestampt geroosterd brood, een groot glas wijn, boter, oranje, rood en wit suikerglazuur.

De witte amandelen worden met de witte suiker fijngestampt en met drie eiwitten fijngewreven; de bruine amandelen worden eveneens met de suiker en drie eiwitten op dezelfde manier bewerkt. Door de witte massa roert men zes, door de bruine drie eierdooiers, goed schuimend. Nu roert men in de witte massa het aardappelmeel en het geklopte wit van de zes eieren. Dit beslag wordt vervolgens in twee helften verdeeld, waarvan de eene wit blijft en de andere helft oranje wordt gekleurd. (Zie goede kleuren recept No. 1007).

Door de bruine massa roert men drie tot sneeuw geklopte eiwitten, in oranjebloesemwater gedrenkt broodkruim en rood karmijnkleursel.

Men bakt nu deze massa in een hoogen taartenvorm (spring-

1180 Princesse taart

Een taartkorst met opstaanden rand. (No. 1151), gelei, bitter-koekjes, roomvla, madeira.

De korst wordt halfgaar gebakken; daarin doet men een laagje gelei, vervolgens een laag in madeira geweekte bitter-koekjes en hierop een dikke room- of vanillevla, waarna de taart in een matig verwarmden oven langzaam wordt gaar gebakken.

1181 Prol van ananas

Een klein oudbakken broodje, een aan schijven gesneden ananas, 8 eieren, 3 lepels suiker, 2 lepels gesmolten boter, 3 kopjes melk, kaneel, suiker, boter, madeira.

De sneedjes brood roostert men; de ananas stooft men met een weinig madeira en water op; vervolgens klutst men acht eierdooiers met de suiker en roert dit met ananas-nat, voegt hier nog de melk bij en, 't laatst, het geklopte wit der acht eieren.

In de helft van deze eierenvla weekt men het geroosterde brood. Nu neemt men een vuurvasten schotel, doet hierin laag om laag het brood en de schijven ananas, (met boter), en zoo doorgaande, tot de bovenste laag brood is, waarop men de andere helft der eierenvla giet en hierop kaneel en suiker strooit, om eindelijk deze taart, in den warmen oven, gaar te bakken.

1182 Punchtaart

Twee ons meel, 2 ons fijne suiker, 1 ons boter, 10 eieren, waarvan het wit apart geklopt, $\frac{1}{2}$ bierglas rhum of punch, gelei, chocoladeglazuur.

Van het meel, de suiker, boter en tien eierdooiers maakt men een goed, kneedbaar deeg, waarna men er de geklopte tien eiwitten doorheen werkt. Dit deeg wordt in tweeën verdeeld en elk gedeelte in een met boter bestreken springvorm, van dezelfde grootte, gebakken. Zijn beiden gaar, dan giet men over elke taart wat rhum of punch, bestrijkt de eene taart met een laag gelei, doet daar de andere op en glaceert deze met chocoladeglazuur. Deze taart laat men dan nog even, in den oven, drogen.

als volgt; men roert door de zeer stijf geklopte 6 eiwitten vlug de gezeefde poedersuiker en de gestampde vanille. Dit beslag wordt nu over de gelei gedaan en met in tweeën gesneden amandelen versierd. De taart wordt daarna met een zacht vuur, van onder en van boven, gebakken. Men laat haar in den overdekten penggorèngan koud worden, opdat het laatste beslag niet neerslaat.

1178 Meel-tulband

Een half pond meel, 1 pond suiker, 12 eieren, $\frac{1}{2}$ ons krenten, $\frac{1}{2}$ ons rozijnen, 1 ons sukade, zout, eenige lepels legèn, kaneel, notemuskaat, beschuifkruim, 1 kopje gesmolten boter.

Men roert de eierdooiers met de suiker wit, doet er daarna het meel in, met de krenten, rozijnen, sukade, de lepels legèn, het zout, de noot, kaneel en het kopje boter, roert dit goed door elkander en klopt er, 't laatst, de twaalf geslagen eiwitten door. Men doet dit beslag in een met boter en beschuifkruim bestreken tulbandvorm, laat het eerst daarin, ongeveer een half uur, rijzen en bakt het in een matig verwarmden oven.

1179 Orgeade taart

Een taartkorst met opstaanden rand (No. 1151), 2 ons amandelen, 2 lepels orgeade, 3 lepels suiker, 1 theelepel kaneel, $\frac{1}{2}$ theelepel kruidnagelgruis, vla van $\frac{1}{2}$ flesch melk, een stukje pijpkaneeel, 10 geklopte eierdooiers, 1 bierglas orgeade, 1 lepel boter, suiker naar smaak, gelei.

De rand der taart moet vier vingersbreed hoog zijn. Deze taartkorst bakt men, in den oven, lichtbruin. Nu maakt men van de amandelen, die fijngestampd worden, de orgeade, suiker, kaneel en kruidnagel een deeg, dat men goed door elkander kneedt, op de plank uitrolt en er vervolgens een rand van maakt, die tegen den binnenrand van de taartkorst wordt aangebracht, even hoog en $\frac{1}{2}$ à 1 vinger of meer dik, zoo dik als men van het deeg maken kan.

Vervolgens bedekt men den taartbodem, een à anderhalf vinger hoog, met gelei en hierop vla. Deze vla maakt men evenals de vanille (No. 1273), maar uit bovengenoemde bestanddeelen.

Daarna wordt de taart nog even in den matig verwarmden oven gebakken. Zij mag van boven niet bruin worden.

laag gelei en een lepel rhum er op gedaan en dan de lagen wederom op elkander gestapeld. Bovenste laag en randen worden met spuitglazuur versierd, waarna de taart nog even in den oven wordt gedroogd.

1186 Tourte admirable

Een pond gepelde zoete amandelen, 1 pond fijne witte suiker, een handvol fijn meel, ingelegde vruchten of marmelade, 6 eieren, 1½ ons fijne broodsuiker, boter en suiker.

De amandelen stampst men, met wat water, goed fijn, werkt er het pond fijne suiker goed door en roostert dit mengsel, in een ketel, zoo, dat het zich los maakt van de zijden van den ketel. Laat het daarna bekoelen. Nu werkt men er de handvol meel door, rolt daarna dit amandel-deeg op de plank, één cm dik, uit en maakt er een rondte van, met opstaanden rand, die men, in een matig verwarmden oven, langzaam gaar laat bakken. Is deze korst koud, dan vult men de taart, naar believen, met gelei, ingelegde vruchten of marmelade.

Nu klopt men zes eiwitten tot sneeuw en roert er de fijne broodsuiker door; deze sneeuw strijkt men, *en pyramide*, dik op de taart, waarna men het geheel met suiker bestrooit en de taart gedurende een half uur, in een matig verwarmden oven verder gaar bakt.

1187 Tulband

Een pond meel, 2½ ons boter, een weinig zout, 1 ons suiker, ½ ons krenten, ½ ons rozijnen zonder pit, ½ ons fijngesneden sukade, 3 eieren, ½ ons gist, 2½ kopje melk.

Men klopt de eieren met het zout, vermengt vervolgens de gist met het pond meel en doet dit daarna, met de melk vermengd, door de geslagen eieren. Is dit beslag goed door elkander gewerkt, dan doet men er de gewasschen krenten, rozijnen en sukade bij, smelt de twee en een half ons boter en roert dit, met de suiker, bij het beslag. Men klopt daarna nog eens alles goed door elkaar en laat het beslag een half uur rijzen. Een tulbandvorm wordt nu met boter en beschuitkrum bestreken en daarin het gerezen beslag gedaan. Men bakt den tulband, gedurende een uur, in een goed verwarmden oven, gaar.

N.B. Men kan zich, bij tulband, taarten, in 't algemeen bij

1183 Rigolette

Een broodje, zonder korst, 1 flesch melk, 2 lepels boter, 2 lepels suiker, 3 geklutste eieren, $\frac{1}{2}$ ons snippers of sukade, gelei, kaneel, $\frac{1}{2}$ ons krenten, 4 à 5 tot sneeuw geklopte eiwitten met fijne suiker, boter.

Het broodje snijdt men aan sneedjes; de drie geklutste eieren roert men aan met de melk, de twee lepels boter, de suiker en de fijne kaneel. Hierin weekt men de sneedjes brood, die men daarna in een met boter bestreken basi-kasar, laag om laag, doet met de gelei, krenten en snippers. De bovenste laag moet brood zijn, dat men bedekt met de tot sneeuw geklopte eiwitten, waarna men deze taart, in den warmen oven, bakt.

1184 Roomtaart

Twaalf eieren, $\frac{1}{4}$ pond suiker, 1 flesch gekookte vanillemelk, 1 taartkorst, boter, poedersuiker, een paar druppels djerok-sap.

Men maakt een taartkorst met opstaanden rand, die men gaar bakt. Vervolgens klutst men de twaalf eierdooiers met de suiker, roert hier de vanillemelk door en kookt dit alles, steeds één kant omroerende, op een zacht vuur, tot het dik wordt. Deze vla stort men in de gebakken korst. Hierna slaat men de eiwitten met wat poedersuiker en twee druppels djerok-sap tot een stijve „sneeuw”, die men als een bergje op de room-vla doet.

Deze taart doet men daarna nog even in den oven, om te drogen. Zij mag van boven niet bruin zien.

1185 Rhumtaart met amandelen

Twee ons gepelde fijngestampde amandelen, 12 eieren, waarvan het wit tot sneeuw geklopt, 8 ons witte suiker, $\frac{1}{2}$ ons snippers, $\frac{1}{2}$ ons fijngesneden sukade, gelei, rhum, spuitglazuur.

De twaalf dooiers met de suiker wit kloppen en daarbij de amandelen, het geklopte eiwit, de snippers en de sukade roeren, tot alles dik wordt.

Dit beslag wordt in vier lagen gebakken in een met boter en beschuutkrum bestreken springvorm.

Elke laag, die gaar is, wordt met boter bestreken, daarna een

de suiker wit geslagen, vervolgens, stuk voor stuk, vier heele eieren en twee dooiers er, al roerende, met de geraspte djerokschil bij gedaan. Men roert dit, ongeveer tien minuten, goed samen op. Men zeeft het meel en doet dit er daarna, lepel voor lepel bij, terwijl men door blijft roeren. Is dit beslag gereed, dan voegt men er de legën bij, stort het daarna in een met boter en beschuïtkruim bestreken vorm, laat het nog eenigen tijd rijzen en bakt het, met onder en boven vuur, of in een matig verwarmden oven, ongeveer $\frac{3}{4}$ à één uur, gaar. Laat daarna het gebak bekoelen, neem het daarna uit den vorm en bestrooi het met fijne poedersuiker. Als men wil, kan men een ons gewasschen krenten onder het beslag mengen. Op dezelfde wijze kan men ook kleine zandtaartjes, als hier-voren, maken.

PUDDINGEN

1192 Aardappelpudding met amandelen

Twintig groote aardappelen, 6 lepels boter, 6 eierdooiers, 5 lepels gepelde, fijngestampte amandelen, 4 à 5 lepels suiker, de schil van een djerok-nipsis (geraspt), gist en het tot sneeuw geklopte wit van de 6 eieren.

De aardappelen schilt men en kookt ze met zout gaar. Daarna worden ze fijn gemaakt en er de boter met de geraspte djerokschil door gedaan. De zes eierdooiers slaat men wit met de suiker, roert ze met de fijngestampte amandelen door het aardappelen deeg, en voegt hier de gist bij met het geklopte wit. Wanneer dit alles goed door elkander is geroerd, laat men het even staan, om te rijzen. Nu neemt men een pudding-trommel met deksel, besmeert dezen met boter en beschuïtkruim en vult dien voor $\frac{2}{3}$ met het beslag. Deze pudding wordt, gedurende $1\frac{1}{2}$ à 2 uur, in een toegedekten pot met kokend water gedaan. Is ze gaar, dan wordt de pudding uit den trommel gestort op een vuurvast bord of een émail-schaal, en nog even in den warmen oven gedaan. Men dient ze voor met rhum-saus, (recept No. 684).

1193 Abrikozenpudding

Abrikozenmarmelade, -gelei of abrikozen uit blik (op water), $1\frac{1}{2}$ ons bitterkoekjes of biscuits de savoie, 5 eierdooiers, 4 eiwitten, $\frac{1}{2}$ dl rhum of cognac, $\frac{1}{2}$ liter melk, boter.

verschillende gebakken, overtuigen, of ze al dan niet gaar zijn, door er met een naald of een soedjen in te steken. Is het gebak nog niet gaar, dan kleeft er deeg aan de naald.

1188 Vacherintaart

Een ronde zeer dunne bodem met opstaanden rand van 12 à 15 cm hoog van Nougat (No. 1098); geslagen zoete room, vanille poeder, rose kleurstof, rozenwater.

De nougat-taartkorst wordt gevuld met geslagen zoeten room, dien men half rose kleurt en half wit laat. Bij den wit geslagen room wordt de vanillepoeder gemengd, bij den rozen room wat rozenwater.

Boven op den room laat men, met een peperhuisje met gaatje, op den witten room rose- en op den rozen room witte puntjes room afdruipeu, tot versiering van de taart. Om den nougat-rand wordt een rood- of blauwzijden lint gestrikt. Vóór het gebruik wordt deze taart in de ijskist gedaan, opdat de room zoo hard mogelijk wordt.

1189 Zandtaart (harde)

Drie ons bloem, 3 ons boter (zie No. 745), een ons fijne poeder-suiker.

Het meel en de suiker worden, elk afzonderlijk, nog eens gezeefd; daarna kneedt men de boter met het meel en de suiker tot een deeg, (een half uur lang). Men bakt dit deeg in een met boter bestreken springvorm, in een zeer warmen oven.

1190 Zandtaartjes

Van ditzelfde deeg (bestanddeelen en bereiding) kan men ze ook maken, door het deeg in vormpjes te doen, op dezelfde wijze als hierboven. De vormpjes worden ook te voren met boter bestreken.

1191 Zandtaart (zachte)

Twee en een half ons boter, evenveel meel, evenveel suiker, 4 heele eieren en 2 eierdooiers, de geraspte schil van een dje-roek-nipis, en, naar verkiezing, een ons krenten, 1 à 2 lepeis legèn, of gist, fijne poedersuiker.

De boter wordt even, door verwarming, zacht gemaakt, met

water aan en stort ze, al roerende, in de melk met de geklopte eierdooiers. Wordt deze massa dik en wit, dan zet men ze af en roert er het geklopte eiwit door. Stort dit mengsel vervolgens in een nat gemaakten steenen vorm en laat ze koud worden. Men eet dezen pudding met bessensap-saus, (recept No. 672).

1197 Bitterkoekjes pudding

Drie ons bitterkoekjes, $2\frac{1}{2}$ theekopje kokende melk, 1 lepel boter, 8 geklopte eierdooiers, 8 tot sneeuw geklopte eiwitten, $2\frac{1}{2}$ eetlepel fijne witte suiker, boter, beschuitkruim.
Saus: vanillevla.

De koekjes met een stukje boter weeken in de warme melk. Dan klopt men de 8 dooiers met de suiker en roert er het geklopte wit door. Door deze massa roert men de gewekte bitterkoekjes.

In een vorm, die met boter is besmeerd en met kruim is bestoven, doet men het beslag en kookt dit één uur *au bain Marie*.

Koud geworden, pudding uit den vorm storten.

Men gebruikt er vanillevla bij.

1198 Blanc-manger I

Een flesch melk, 1 stang agar-agar of 20 gram gelatine, 20 bitterkoekjes, 1 stokje vanille, $3\frac{1}{2}$ lepel suiker.

De melk wordt even, met de vanille, opgekookt; daarna roert men er de suiker door met de bitterkoekjes. De gelatine lost men op en roert ze door de massa; vervolgens zeeft men dit alles en stort het in een nat gemaakten steenen vorm, dien men in de ijskist plaatst.

Men stort daarna den pudding op een schaal over en rangeert vruchten op water er overheen.

1199 Blanc-manger II

$\frac{3}{4}$ Liter room of melk, $1\frac{1}{4}$ ons suiker, 't binnenste van $\frac{1}{2}$ stokje vanille, $\pm$ 36 gram gelatine (ongeveer 17 à 18 blaadjes witte gelatine of $\frac{3}{4}$ stang agar-agar), 1 dl kirschwasser.

Men kookt, op een zacht vuurtje, $\frac{3}{4}$ liter room, de suiker en de vanille, daarna voegt men er, geleidelijk, de te voren gewekte



Den puddingvorm besmeert men met gesmolten boter en doet hierin laag om laag marmelade — gelei of abrikozen — en bitterkoekjes of biscuit de savoie. Men klopt nu de dooiers, roert deze aan met de melk en doet er dan het geklopte eiwit doorheen.

Giet dit in den vorm en laat dan dezen pudding in den vorm gedurende 1½ uur *au bain Marie* koken.

1194 Agar-agar

Een en drie kwart stang agar-agar, water, 1 bierglas orgeade, 4 à 5 kopjes melk, suiker.

De agar-agar smelt men met een weinig water. Men kookt nu de melk, met de orgeade, de vanille en de suiker, giet daarna de nog warme agar-agar door de zeef er al roerende bij en, als deze massa dik begint te worden, stort men deze in een te voren nat gemaakten steenen vorm en zet den pudding op een koele plaats weg.

Men stort den pudding op een schotel over en rangeert er vruchten op water om.

1195 Ananaspudding

Een groote ananas, een stang agar-agar of 20 gram gelatine, 1¼ ons suiker, ¾ flesch geslagen room of melk.

De ananas, die geschild en schoongemaakt is, wordt in kleine vierkante stukjes gesneden; deze worden met de suiker en een weinig water opgewarmd. De agar-agar of gelatine lost men op en voegt ze bij de ananas. Wanneer dit bijna koud is geworden, roert men er den geslagen room door; als deze massa stijf begint te worden, doet men ze in een nat gemaakten steenen vorm en laat ze verder bekoelen.

Gebruikt men melk, inplaats van room, dan warmt men de massa eerst nog op, tot zij stijf begint te worden.

1196 Arrowrootpudding

Een ons arrowroot, ½ kopje orgeade, 2 lepels suiker, een stukje vanille, 5 à 6 eierdooiers en het geklopte wit er van, beschuitkruim, boter, een flesch melk.

De melk wordt met de suiker, de orgeade en het stukje vanille gekookt; de arrowroot roert men met een weinig

1202 Broodpudding

Een 10 of 12 tal sneedjes oud brood, ontdaan van de korst, 3 kopjes, melk, $\frac{1}{2}$ ons boter, 1 ons gewassen rozijnen, 1 ons gewassen krenten, 4 à 5 lepels suiker, 2 lepels fijngesneden suikade.

Boter kloppen en de suiker er door doen, dan de eierdooiers er door kloppen met de rozijnen, de krenten en de suikade en eindelijk het te voren in melk geweekte brood. Dit alles door elkander kneden met het stijfgeklopte eiwit en dit beslag in den puddingvorm doen, die te voren met boter is bestreken en met kruim is bestoven. De pudding wordt 2 uren *au bain Marie* gekookt.

Men eet er vla bij of bestrooit den pudding met suiker en kaneel.

1203 Citroenpudding I

Tien geweekte blaadjes gelatine, 4 eierdooiers, $1\frac{1}{2}$ ons suiker, $\frac{1}{4}$ ons bloem, 3 à 4 kopjes water, evenveel rijen- of bessenwijn, naar smaak citroenzuur, citroen-olie of het sap van djeroenipis, het tot sneeuw geklopte wit der 4 eieren.

De dooiers klopt men wit met de suiker; hierna voegt men er de bloem door, daarna den wijn met de tien in water geweekte blaadjes gelatine en het water. Deze massa wordt, onder aanhoudend roeren, gekookt. Als ze dik begint te worden, roert men er, naar smaak, het citroenzuur of een der andere surrogaten door, met het tot sneeuw geklopte eiwit. Men stort nu alles in een nat gemaakten puddingvorm, laat het bekoelen en stort het dan over in een schotel.

1204 Citroenpudding II

Drie djeroenipis en de geraspte schil van één djeroenipis, 6 eieren, $2\frac{1}{2}$ ons suiker, 7 à 8 blaadjes witte gelatine, het stijfgeklopte eiwit.

De dooiers roert men, gedurende een kwartier, met de suiker, wit; vervolgens doet men er het sap en de geraspte schil der djeroenipis door. Warm dit op in een steenen pannetje en roer er de tevoren in water opgeloste gelatine door. Wanneer dit dik begint te worden, mengt men er het geklopte eiwit door, stort alles in een vorm over en laat het dan bekoelen.

gelatine of agar-agar bij (zonder 't weekwater s.v.p.). Roer dit tot het begint dik te worden in een kom. Laat dit iets koud worden en zift het dan, vervolgens roert men er het kirsch-wasser door en roert dit mengsel in een vorm, dien men eerst met wat olie heeft bestreken en daarna met poedersuiker heeft bestrooid. Laat dit vervolgens koud worden. Deze blanc-manger kan men met een of andere soort fijne vruchten op water voordienen, (abrikozen b.v.b.).

1200 Bloempudding

Een half pond keizersmeel, $1\frac{1}{4}$ flesch melk, $\frac{1}{2}$ pond boter, 10 eieren, 6 lepels suiker, 3 lepels rozenwater, 1 ons gewasschen krenten, 6 lepels fijngestampde amandelen, boter, beschuitkruim.

Men kookt de melk met de boter, tot deze gesmolten is. Laat ze dan koud worden en roer er het meel door. Men klopt nu de dooiers en het wit apart, tot schuim. De dooiers worden nu met het rozenwater, de suiker, de krenten en de amandelen door het meelbeslag geroerd. Daarna zet men dit nog eens op het vuur, tot het dik begint te worden en roert er, het laatst, het tot schuim geslagen eiwit door. Men stort daarna deze massa in een met boter en beschuitkruim bestreken vorm en bakt het evenals tulband.

Men gebruikt dezen pudding met rijnwijnsaus (No. 685).

1201 Boterhammenpudding

Twaalf sneedjes brood, 6 eieren, 3 lepels suiker, 1 theelepel kaneel, $\frac{1}{2}$ ons gewasschen krenten, $\frac{1}{2}$ ons rozijnen, 3 lepels fijngestampde amandelen, $\frac{1}{2}$ ons fijngesneden sukade, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, fijne suiker en kaneel, boter, 6 kopjes melk.

De eieren worden met de suiker geklopt, waarna men er de melk door roert. De sneedjes brood worden in dit beslag geweekt. Nu maakt men deze fijn, roert er de kaneel, krenten, rozijnen, amandelen, sukade, vanille en een paar lepels gesmolten boter door, en stort deze massa in een met boter en beschuitkruim bestreken pudding-trommel over, die voor $\frac{2}{3}$ of $\frac{3}{4}$ gevuld moet zijn. Deze pudding wordt $1\frac{1}{2}$ à 2 uur in een gesloten pot met water gekookt.

Daarna neemt men ze uit den vorm en dient ze voor met kaneel en suiker.

De pudding-trommel wordt, in een gesloten pot met kokend water, gedaan en gedurende twee uren gekookt. Men zorgt ervoor het verdampde water aan te lengen met kokend water, dat tot den rand van den vorm hoog moet staan. Deze regel is voor verdere gekookte pudding ook aan te bevelen. Rhumsaus wordt bij dezen pudding voorgediend (No. 684).

1208 Champagnepudding met saus

Een stang agar-agar, een weinig water, $\frac{1}{2}$ flesch champagne, suiker naar smaak, rijnwijnsaus.

De agar-agar smelt men met een weinig water, doet er daarna de champagne met de suiker bij. Als dit gekookt heeft en dik begint te worden, giet men de massa in een steenen vorm en laat haar bekoelen.

Men gebruikt er rijnwijnsaus bij. (Recept No. 685).

1209 Charlotte russe

Twee en een half kopje room, 10 blaadjes witte gelatine, $1\frac{1}{2}$ ons biscuits de savoie, 1 bitterglaasje marasquino, $1\frac{1}{2}$ ons witte suiker, $\frac{1}{2}$ ons geconfijte vruchten (angélique).

Men bestrijkt den vorm in 't rond met amandelolie en bekleedt den vorm van binnen met de biscuits, waarvan de ronde einden zijn afgesneden (ze zijn langwerpig en aan de einden rond).

Dan garneert men den bodem met de geconfijte vruchten.

De room wordt stijfgeklopt met de suiker; de gelatine opgelost, met suiker en marasquino gemengd en dit, al kloppende, door den room geroerd.

Nu stort men deze vla in den bekleeden vorm en bedekt ze met biscuits. Dan zet men den vorm in ijs.

Haalt men dezen pudding uit den vorm, dan dezen eerst even in warm water houden en dan vlug omstorten.

1210 Chipolatapudding

Een en $\frac{1}{4}$ flesch melk, 1 ons bitterkoekjes of fijne vanillebiscuits, 1 stokje vanille, 1 glaasje rhum of kirsch, 12 blaadjes gelatine of $\frac{1}{2}$ stang agar-agar, 8 eierdooiers, ongeveer 8 lepeis suiker, hollandsche geconfijte vruchten.

De melk wordt met de suiker en de vanille gekookt en daarna de geklopte eierdooiers er voorzichtig doorgeroerd, zoodat

1205 Citroen-pastei

Een volle eetlepel maïzena, het sap en de geraspte schil van 2 djerook-nipis, 1 lepel boter, 1 kopje witte suiker, 3 eieren, 1 kopje melk, het geklopte wit van de eieren en 3 lepels poedersuiker.

Men klopt de drie eierdooiers, doet er het kopje suiker, het sap en de geraspte schil van de djerook-nipis en de maïzena door, klopt dit goed dooreen en roert er vervolgens de melk door. Men warmt deze massa, onder gestadig roeren, tot zij dik wordt en roert ze in een met boter bestreken basi-kasar over. Daarna doet men dit even in den warmen oven. Wordt de pastei van boven lichtbruin, dan haalt men haar er uit en bedekt ze met het eiwit, dat met de poedersuiker stijf is geslagen. Men doet de pastei nog eens in den oven, om het geslagen wit er lichtbruin te doen uitzien.

1206 Cocos blanc manger

Een flesch melk, 6 lepels maïzena, $1\frac{1}{2}$ kopje wit geraspte klapper, 4 à 5 lepels suiker, een weinigje zout (op de punt van een mes) en 2 geklutste eieren.

De melk wordt met de suiker gekookt; de maïzena wordt met wat melk aangemaakt en met den geraspten klapper door de kokende melk geroerd. Begint dit dik te worden, dan roert men er de 2 geklutste eieren vlug door. Storten in een natgemaakten vorm en laten bekoelen.

Men gebruikt bij deze soort blanc manger goela-djawa stroop.

1207 Confiturenpudding

Twintig beschuiten, 12 eierdooiers, 1 kopje melk, 4 lepels gesmolten boter, 4 lepels suiker, 1 theelepel fijne kaneel, 2 lepels rozenwater, geklopt wit van zes eieren, rum-saus, boter, beschuitkruim, confituren.

De eierdooiers worden met de suiker geklopt; de twintig beschuiten stampen men fijn en doet men door de geklopte dooiers. Hierbij voegt men de kaneel, de melk, het rozenwater, de boter, klopt dit alles goed door elkander en doet er dan het geklopte eiwit door. Deze massa doet men, laag om laag, met confituren afwisselend, in een met boter en beschuitkruim bestreken pudding-trommel, die voor $\frac{2}{3}$ of $\frac{3}{4}$ gevuld wordt.

het water goed kookt, doet men het gebonden servet op het bord, houdt dit servet recht, zoodat de pudding een vorm kan aannemen. Na een poosje dekt men de pan dicht en laat alles zes uren koken. Vermindert het water, dan voegt men er warm water bij; de bal moet onder het water blijven koken. Is de pudding gaar, dan haalt men het servet er uit, maakt het open, doet den pudding warm op een schotel, overgiet hem met cognac, rhum of brandewijn en steekt dit aan, als de pudding ter tafel wordt gebracht. De pudding wordt met suiker en kaneel gegeten.

1213 Crème brûlée

Zes tot acht eierdooiers, $\frac{1}{2}$ liter melk, 1 stokje vanille of 1 stukje kaneel met geconfijte citroenschil, 6 gestampde pistaches, 10 of 12 zeer fijngestampde amandelen, 1 à 2 druppels oranjebloesemwater, suiker, water, 2 lepels meel.

Men maakt eerst de crème als volgt: eierdooiers worden geklopt en dan, lepel voor lepel, met het meel aangeroerd, daarna, lepel voor lepel, de melk er door roeren; hierbij voegen al de andere ingrediënten tot en met oranjebloesemwater.

Men doet dan deze crème in een vorm *au bain Marie* en kookt ze, al roerende, tot ze de dikte van vla heeft.

Is dit gereed, dan smelt men 4 à 5 lepels suiker met een weinig water op het vuur, tot de suiker bruin is geworden. Dan doet men de crème bij de suiker, al roerende en dient dit gerecht in een glazen schaal voor.

Wil men er *pudding* van maken, dan roert men een stang agar-agar (gesmolten) door de crème en doet de crème met suiker geroerd in den vorm.

In 't ijs zetten.

1214 Curaçao-gelei

Twee ons witte gelatine of 2 stangen agar-agar, $\frac{1}{2}$ pond suiker, het sap van 3 djerook-nipis, 2 eieren, het geklopte eiwit daarvan, 2 ons gecristalliseerde vruchten, een of andere gelei-soort, 1 waterglas curaçao, cochenille, 1 eetlepel water.

Men zet de gelatine, of agar-agar, met een weinig water op, voegt er de suiker en het djerook-sap bij en roert dit alles, tot de gelatine gesmolten is. Daarna klopt men er vlug het geslagen eiwit door, met een lepel water. Vervolgens doet men hier een

deze niet schiften. Als deze massa dik begint te worden, doet men er de opgeloste gelatine en de rhum bij. Nu doet men in een te voren nat gemaakten steenen puddingvorm, laag om laag, de bitterkoekjes, de geconfijte vruchten en bovengemelde via, laat den pudding vervolgens bekoelen en stort hem, als hij koud is, in een gebakschotel over.

1211 Chocoladepudding

Zes lepels chocoladepoeder, 8 lepels maizena, 4 à 5 volle lepels suiker, 1 flesch melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, vanille saus (recept No. 681).

De melk wordt met de vanille en de suiker gekookt; hierna roert men de chocolade en de maizena met wat melk of water tot een pap en stort deze, al roerende, in de warme melk. Wanneer deze massa stijf begint te worden, stort men ze in een steenen vorm. Laat den pudding bekoelen en stort hem over op een gebakschotel.

Men gebruikt er vanillesaus bij.

Inplaats van maizena kan men een stang agar-agar nemen.

1212 Christmaspudding (volgens echt Engelsch recept)

Een half pond bloem, $\frac{1}{2}$ oudbakken geraspt wit brood en kruim, $\frac{1}{2}$ pond fijngehakt nierenvet, $\frac{1}{2}$ pond tafelfrozijnen zonder pit, evenveel sultanarozijnen, $\frac{1}{2}$ pond krenten, 1 ons fijn-gesneden sukade, 1 geraspte notemuskaat, 10 eierdooiers, 1 ons suiker, 1 waterglas rhum, 1 waterglas brandewijn, $\frac{1}{2}$ waterglas madeira, 1 bitterglasje cognac, geraspte suiker, fijne kaneel, boter.

De dooiers worden met een ons suiker wat geklopt, waarna men er, langzamerhand, het meel, het geraspte brood en kruim, de rozijnen, krenten en sukade, ook het zeer fijngehakte nierenvet doorroert. Als men dit nu goed beslagen heeft, roert men er de rhum, de madeira, den cognac en een grooten lepel boter door, slaat dit nog eens goed door elkander en neemt een servet, dat men goed met meel bestuift, waarin het beslag wordt gedaan, dat men eerst tot een ronden bal heeft gekneed.

Vervolgens bindt men het servet stevig dicht, doch zóó dat het deeg er zich in kan uitzetten. Te voren zet men een groote diepe pan met water op, waarin, op den bodem, een bord. Als

jes bloem, 1 flesch melk, $\frac{1}{2}$ kopje suiker, 1 kopje gesmolten boter, de geraspte schil van 1 djerook-nipis, 2 lepels cognac of brandewijn, madeira-saus.

De eierdooiers worden met de suiker stevig wit geklopt; daarna roert men het meel, de melk, de boter met de djerook-schil door elkander en zet dit te vuur.

Is dit mengsel nagenoeg lauw, dan roert men er de geklopte dooiers door, tot alles een dikke pap is geworden, daarna zet men het af.

Nu roert men hier vlug den cognac of brandewijn door, met het geklopte eiwit en doet dan alles in een nat gemaakten puddingvorm.

Is de pudding koud, dan wordt ze voorgediend met rhum- of madeirasaus, welke laatste evenals de rhumsaus wordt gemaakt, (recept No. 684).

1218 Gâteau de riz

Een flesch melk, 3 lepels rijst, 8 klontjes suiker, waarvan 4 tot caramel gekookt, $\frac{1}{2}$ lepel kirsch, 3 eieren, vanillevla.

De rijst wordt goed gewasschen, met de melk gekookt en de vier klontjes suiker er bijgedaan. Begint dit dik te worden, dan roert men er de drie geklutste eieren door met de kirsch en de caramel en laat alles verder koken, tot het goed dik is. Stort dit daarna over in een nat gemaakten steenen vorm.

Dezen vorm doet men, in een pan met water, in den oven en bakt men de pudding tot ze van boven geelbruin ziet.

Men eet ze met vanillevla.

1219 Gemberpudding

Twee en een half ons fijngesneden ingelegde gember, (No. 946), 2 ons meel, 2 ons boter, 4 maatjes kokende melk, 6 à 8 geklopte eierdooiers, suiker naar smaak, het tot sneeuw geklopte wit der eieren, vanillevla.

De boter wordt gesmolten; vervolgens roert men ze door het meel, zoo, dat dit niet klontert en doet er, onder aanhoudend roeren, de melk bij.

Men zet dit te vuur en roert er in, tot het een dikke massa wordt; zet het af en, als het bekoeld is, klutst men er de



paar lepels gelei door, laat dit gedurende twee minuten koken en zeeft het daarna. Door de gezeefde massa roert men den curacao en kleurt ze met cochenille rood.

Men stort eindelijk de helft dezer massa in een nat gemaakten puddingvorm, doet daarop een laagje gecristaliseerde vruchten en bedekt deze wederom met de andere helft der massa. Men laat dan alles staan en in een ijskist afkoelen.

Men kan, inplaats van cochenille-kleurstof, roode gelatine nemen; men houde dan in 't oog, dat deze gelatine zwaarder is dan de witte. (Zie gewichtstabel voorin dit kookboek).

1215 Diplomaatpudding

Een en een kwart flesch melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, $1\frac{3}{4}$ ons suiker, 20 blaadjes gelatine of 1 stang agar-agar, vruchten op water, vanillevla, 5 eierdooiers.

De melk wordt met de suiker en vanille gekookt; de eierdooiers klopt men wit; is de melk wat afgekoeld, dan roert men die door de dooiers; daarna smelt men de gelatine en kookt ze, in de melk, dik, terwijl men steeds door blijft roeren. Nu stort men de dikke gelatine, laag om laag, afwisselend met de vruchten op water, in een nat gemaakten puddingvorm en laat ze zoo bekoelen.

Inplaats van vruchten op water kan men ook krenten, rozijnen, bitterkoekjes en marasquino nemen.

De pudding wordt, bij het voordienen, overgoten met de vruchten-jus.

1216 Eierkaas

Tien of twaalf eieren, 1 liter melk, wat zout, zure room, suiker en kaneel of vruchten, danwel wijnsaus.

De eieren worden zoo lang geklopt, tot ze zoo dik zijn geworden als boter. Dan roert men er de melk en 't zout door en doet dit op 't vuur.

Het mag volstrekt niet koken. Men roert steeds door. Is de massa dik geworden, dan stort men deze in een schotel en dient er zure room, suiker en kaneel bij of een der beide sausen.

1217 Eierpudding

Veertien eierdooiers, de 14 eiwitten tot sneeuw geklopt, 2 kop-

gelatine of 2 stangen agar-agar, 2 kopjes water, nog eens 4 kopjes water, voor de rhum.

De gelatine wordt in de twee kopjes water geweekt; vervolgens doet men er de stroopsuiker bij, warmt dit samen op en roert het, tot de gelatine gesmolten is, waarna men het door een doek of een fijne zeef laat loopen. Men doet hier dan de rhum bij, die met de vier kopjes water vermengd is, kookt deze massa, al roerende, op, tot zij dik begint te worden en stort ze dan in een, met sla- of amandelolie licht bestreken steenen vorm over, waarin men de gelei laat bekoelen.

Op dezelfde wijze bereidt men:

1223 Gelée au punch

Met: 4 dl punch, 1 dl rhum, 5 dl water, $\frac{1}{2}$ ons suiker, 30 blaadjes gelatine.

1224 Gelée au kirsch

Met: 2 dl kirschwasser, 2 dl marasquino, 5 dl water, 1 ons geklaarde suikerstroop, 30 blaadjes gelatine.

1225 Gelée au marasquin

Met: drie dl marasquino, 1 dl kirsch, 5 dl water, een ons geklaarde suikerstroop en 30 blaadjes gelatine.

1226 Gelée au vin de champagne

Met: een halve flesch champagne, 5 dl water, $1\frac{1}{2}$ ons geklaarde suikerstroop en 30 blaadjes gelatine.

1227 Gelée au macédoine

Met: geconfijte fransche vruchten en de 3 laatst genoemde lauwwarne geleien, die men, laag om laag, met de vruchten afwisselend, in een steenen vorm doet en ze dan laat bekoelen.

1228 Gevulde sinaasappels

Zes djerooks-manis, $\frac{1}{2}$ pond suiker, $1\frac{1}{2}$ stang agar-agar, bessennat naar smaak.

Van de djerooks snijdt men een stukje, met den steel, af, holt het binnenste uit en wringt dat door een zeef of een neteldoek-

dooiers met de suiker door, vervolgens de fijngeesneden gemer en 't laatst, het tot sneeuw geklopte eiwit. Men zet dit daarna nog even op 't vuur, roert alles nog eens stevig door, stort 't dan in een, met boter en beschuïtkruim bestreken pudding-trommel, en stoomt het anderhalf uur lang. Men eet dezen pudding met vanillevia.

1220 Geraspte klapperpudding in taartenkorst

Een ons geraspte klapper ('t bruine dunne schilletje wegge-daan), 1 ons gewasschen boter, 1 ons geraspte broodsuiker, 1 eetlepel cognac of brandewijn, 2 of 3 druppels essence (b.v. van citroen, kaneel of vanille), het wit van 6 eieren tot sneeuw geklopt, een pastei- of taartenkorst van bladderdeeg, geraspte broodsuiker met kaneel om te glaceeren.

In een kom klopt men eerst de geraspte suiker (1 ons) met de boter tot room, dan voegt men er den cognac en de essence bij, daarna, al roerende, het eiwitsneeuw en, steeds doorroe-rend, 't laatst den geraspten klapper.

Dit beslag doet men in de taartenkorst en bakt dit $\frac{1}{2}$ uur in een matig verwarmden oven.

Glaceer daarna den pudding met broodsuiker, die met kaneel is vermengd.

1221 Gelée portugale

Stroop van 1 pond suiker, 10 appels, men kan ook gedroogde zure appels nemen, 1 geraspte djerook-nipis, het sap van 2 djerooks-manis.

Voor de saus: rhum en stroop van suiker.

De appels worden geschild, van de klokhuizen ontdaan, met een weinig water gekookt, daarna door een zeef gewreven en met de stroop van een pond suiker, gedurende $\frac{3}{4}$ uur, zachtjes gekookt. Vervolgens worden er de geraspte djerook-schil en het djerook-sap bij gedaan. Dit stort men nu over in een nat gemaakten steenen vorm en zet dezen dan in de ijskist, of op een koele plaats, weg.

Men dient het voor met suikerstroop, waarin een glas rhum is gemengd.

1222 Gelée au rhum

Geklaarde stroop van 2 ons suiker, $\frac{1}{8}$ flesch rhum, 30 blaadjes

Het eiwit wordt, met de geraspte djeroek-schil, tot sneeuw geklopt. De melk wordt dan, met wat suiker, vanille en kaneel, gekookt. Als de melk goed kookt, doet men er de sneeuw even in (met de schuimspaan) haalt ze er weer uit en doet ze op een gebakshotel.

Nu maakt men van de melk, eierdooiers en suiker een vanillesaus, stort die saus om de sneeuw heen en rangeert op de saus de fijngestampte amandelen en rozijnen.

1232 Kabinetpudding

Een en $\frac{1}{4}$ flesch melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, $1\frac{1}{2}$ ons suiker, 1 glaasje rhum of kirsch, $1\frac{1}{2}$ ons rozijnen, evenveel krenten, 4 eieren, 1 ons fijngesneden sukade, $1\frac{1}{2}$ stang agar-agar.

De melk kookt men met suiker en vanille op; vervolgens klopt men de eierdooiers, lost de agar-agar op en doet dit met de rhum en het stijfgeklopte eiwit door de melk. De rozijnen en krenten zet men, ongeveer tien minuten, in kokend water op, giet er het water van af en doet ze met de sukade door de melkvla, warmt dit alles samen op, tot het dik begint te worden, stort het in een steenen vorm en laat het koud worden.

Men kan, inplaats van rozijnen, krenten en sukade, in kirsch gedrenkte bitterkoekjes met een of ander gelei dan wel vruchten op brandewijn nemen.

1233 Karnemelkpudding

Een liter karnemelk, 4 ons suiker, 1 geraspte citroenschil, (2 bitterglaasjes cognac naar keuze), het sap van den citroen, 10 blaadjes roode en 12 blaadjes witte gelatine in warm water opgelost.

Vanille-saus.

De suiker in de karnemelk roeren, tot die geheel is veramolten, daarna de geraspte citroenschil met het citroensap (of de cognac) er bij doen, vervolgens de gesmolten gelatine er doorroeren.

In een vorm gieten en laten bekoelen en in ijs zetten om 't hard te krijgen.

In Indië 'n paar uren vóór het gebruik maken, daar anders kans bestaat, deze pudding schielijk „serk” (zuur) wordt.

Men gebruikt er vanille-saus of -vla bij.

schen lap. Men kookt dit met de suiker en de agar-agar samen op, tot het dik wordt, waarna men het rood kleurt met het bessennat. Men laat dit dan nog even samen doorkoken, daarna bijna bekoelen. Lauw-warm wordt dit vocht in de uitgeholde djerooks gedaan, waarin deze vruchten wederom met de afgesneden stukjes worden gesloten.

Men rangeert deze djerooks op een schotel of dessertschaal en snijdt ze, bij het presenteren, in tweeën.

1229 Jaune-manger

Een stang agar-agar, 1 bierglas water, 2 bierglazen rijnwijn, 1 geraspte djerook-nipis-schil, 3 eierdooiers, 3 eiwitten tot sneeuw geklopt, djerook-sap en suiker naar smaak, vruchten op water.

Men smelt de agar-agar met water, doet hierin de suiker, den rijnwijn en het djerook-sap, kookt dit te samen op, zeeft het, klopt de drie eierdooiers wit en roert die er door heen. Daarna warmt men deze massa, al roerende, nog even op en doet er, 't laatst, het tot sneeuw geslagen eiwit door. Men stort het in een steenen puddingvorm, laat het bekoelen en dient deze jaune-manger op, met vruchten op water er omheen gerangeerd.

1230 Hopjes pudding

Een flesch melk, $1\frac{1}{4}$ stang agar-agar (of gelatine, naar verhouding), $1\frac{1}{2}$ ons suiker, 1 stokje vanille, 5 eierdooiers, $\frac{3}{4}$ kopje koffie-extract, vanille-saus.

De melk kookt men met de vanille en laat ze lauw worden. Vervolgens klopt men de eierdooiers met $\frac{1}{2}$ ons suiker en roert dit door de melk. Nu lost men de agar-agar op, maakt van het een ons suiker caramel en doet hierin, al roerende, de vanille-melk met het koffie-extract en de opgeloste agar-agar. Als het dik wordt, stort men het in een steenen vorm over. Deze pudding wordt met vanille-saus voorgediend.

1231 Kaapsche wolken

Tien eiwitten, de geraspte schil van 1 djerook-nipis, 1 flesch melk, suiker naar smaak, 1 theelepel kaneel, 1 stokje vanille. Voor de saus: 5 eierdooiers, een handvol gestampte amandelen, suiker, sultana rozijnen.

1238 Macaroni

Twee en $\frac{1}{2}$ ons macaroni, $1\frac{1}{4}$ flesch melk, een stukje kaneel, een schilletje van de djerook-nipis, vanillevla, boter, suiker.

De macaroni weekt men even in heet water, kookt ze gaar in de melk, met de kaneel en djerook-schil; daarna neemt men een vuurvaste schaal, doet hierin wat boter, stort de macaroni hierin, doet er een laag vanillevla over met een goed stuk boter er op, en strooit hierover suiker en beschuïtkruim. Men laat dezen pudding in den oven gaar stoven.

1239 May's pudding

Anderhalf kopje gestampde beschuït, 1 kopje suiker, het sap en de geraspte schil van 1 djerook-nipis, 3 eieren, boter, vanillevla of room, $\frac{3}{4}$ flesch melk.

De melk kookt men met een lepel boter, suiker, sap en schil van de djerook-nipis; daarna klopt men de dooiers en 't wit apart, roert deze met de beschuïtkruim door de melk en doet deze massa in een met boter bestreken vuurvaste schaal. Men strooit er dan beschuïtkruim over en bakt dezen pudding, gedurende 20 minuten, in den oven gaar. Men gebruikt er vanillevla of geslagen room bij.

1240 Oploop van citroenen

Acht djerooks-nipis, 2 geraspte djerook-nipis schillen, 12 geklutste eierdooiers en 12 tot sneeuw geklopte eiwitten, $\frac{3}{4}$ pond suiker.

De djerooks perst men uit, de dooiers klutst men wit met de suiker; daarna roert men het sap der djerooks voorzichtig door de dooiers. Nu klutst men de geraspte schillen door de sneeuw en voegt beide mengsels bij elkander, die men goed dooreen roert en in een vuurvaste schaal stort, waarna men ze, een kwartier lang, in een licht verwarmden oven bakt.

1241 Pudding à la nesselrode

Een vierde liter room, 6 eieren, 1 ons suiker, $1\frac{1}{2}$ ons gemalen amandelen, $\frac{1}{4}$ stokje vanille, $\frac{1}{2}$ ons gelatine, 2 ons gebrande suiker, 1 bitterglasje marasquino, 2 ons sultanas-rozijnen, 1 ons krenten, ($\frac{1}{2}$ ons sukade, naar verkiezing), geconfijte vruchten.

1234 Koude rijst- of griesmeel pudding

Een ons rijst- of griesmeel, 1 ons fijngestampte amandelen, ($\frac{1}{2}$ ons suiker), een stukje kaneel, 2 lepels boter, $1\frac{1}{4}$ flesch melk, terra-cotta saus (recept No. 672).

De melk wordt met de kaneel gekookt. Het meel wordt met de suiker vermengd, in de melk gestort en dit te samen, met de boter en amandelen, al roerende, gaar gekookt. Men haalt er daarna de kaneel uit en giet de massa in een steenen vorm.

Deze pudding wordt, koud, met terra-cotta saus voorgediend. Inplaats van deze saus kan men ook punch of eenige andere likeur over den pudding gieten.

1235 Koude sago pudding

Een flesch melk, 2 kopjes sago, 4 eierdooiers, 1 lepel boter, een stukje vanille, suiker naar smaak, roode wijnsaus.

De melk wordt met de vanille opgekookt, daarna de boter er bij gedaan. De vier eierdooiers klutst men; de sago wordt met wat melk aangeroerd, de geklutste eierdooiers hierbij gevoegd met de suiker en dit alles door de melk heen geroerd, tot de massa dik en doorschijnend wordt.

Daarna stort men alles over in een steenen vorm, laat den pudding koud worden en dient hem op met roode wijnsaus.

1236 Lallas montes

Vijf kopjes melk, $\frac{2}{3}$ kopje maïzena, 2 kopjes melk, 2 eieren, 8 à 10 in rhum geweekte bitterkoekjes of biscuits, geleidelijke vanille.

De maïzena lengt men met de twee kopjes melk aan; daarna kookt men de vijf kopjes melk met vanille, klopt de eierdooiers en het wit apart, roert ze door de aangemaakte maïzena, daarna door de gekookte melk, tot ze dik wordt en doet deze vla, laagsgewijze afwisselend met de geweekte bitterkoekjes en de geleidelijke, in een nat gemaakten steenen vorm. Men gebruikt dezen pudding, nadat ze bekoeld is, zonder eenige saus.

1237 Macédoine

Zie: Gelée au macédoine. (Recept No. 1227).

Bij het opdienen wordt de rhum aangestoken en dient men kruidensaus bij dezen pudding voor.

1244 Riz à la condé

Een en $\frac{1}{4}$ flesch melk, 1 ons rijst, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 1 ons suiker, 10 blaadjes gelatine, $\frac{3}{4}$ flesch geslagen room, abrikozen op water, rhum- of marasquino-saus.

De rijst schoonwasschen, in melk en vanille gaar koken. Hier suiker en opgeloste gelatine door roeren, vervolgens alles door een zeef fijn wrijven, met slagroom vermengen, daarna, laag om laag, met de abrikozen afwisselend, in een puddingvorm doen. In de ijskast koud laten worden. Men eet deze „riz à la condé” met rhumsaus.

Men kan de brij ook in kleine vormpjes doen en ze zoo koud laten worden.

1245 Riz à la reine

Twee flesschen melk, 2 ons rijst, 1 stokje vanille, 4 eierdooiers, suiker, 4 geslagen eiwitten, terra-cotta saus.

De rijst fijnstampen, wasschen, en, ongedekt, met melk en vanille koken. Daarna de geklopte dooiers, het geslagen wit en de suiker er door roeren en dan deze massa in een steenen vorm doen en laten hard worden.

Men eet ze, koud, met terra-cotta saus.

1246 Riz suisse

Twee en een half ons rijst, 1 flesch melk, 1 lepel boter, 1 stokje vanille, 1 glas tot schuim geslagen room, 1 geraspts djerboek-schil, 8 à 10 blaadjes gelatine, suiker naar smaak, gelei of vruchten op water, sla-olie.

De rijst even in water broeien (rendem), daarna zeeven en in melk, vanille en boter gaar koken. De gelatine oplossen en met den room, de schil en suiker roeren, en dit door de rijst mengen, die men, aldoor roerende, op het vuur laat staan. Men stort alles in een met sla-olie bestreken steenen vorm en laat ze koud worden. Men eet er gelei of vruchten op water bij.

1247 Rijst- of Menirpudding

Bereiding evenals: koude rijst- of griesmeelpudding.

De eierdooiers 5 minuten met de suiker kloppen, daarna den room er bij doen en dit in een steenen vorm *au bain Marie*, al roerende dik laten worden en er dan, steeds roerende, de gebrande suiker, de gesmolten gelatine, de marasquino, de geconfijte vruchten (naar verkiezing ook de rozijnen, enz.) er door roeren. (De krenten en rozijnen moeten als zij worden gebruikt, eerst 10 minuten hebben gekookt). Het laatst roert men het geklopte eiwit door alles.

Men doet nu alles in den vorm en zet dezen in ijs.

1242 Pudding à la reine

Vanillelv, likeur, beschuikruim, snippers, fijngestampde bitterkoekjes, boter, rhum- of rijnwijnsaus.

Men neemt een puddingtrommel, dien men met boter bestrijkt en met beschuikruim bestrooit en doet er, laag-om-laag, vanillelv, fijngestampde bitterkoekjes, snippers, beschuikruim, enz. in. Overgiet dit met een of ander likeur, b.v. marasquino, sluit den puddingvorm en kook den inhoud, veertig minuten in een pot met water.

Men stort dezen pudding warm over in een schaal en dient ze met rhum- of rijnwijnsaus voor.

1243 Plumpudding

Een ons gehakt niervet, 1 ons tafelfrozijnen, $\frac{1}{2}$ ons krenten, $\frac{1}{2}$ ons gehakte sukade, 1 ons suiker, $1\frac{1}{2}$ ons geraspt brood, 1 geraspte notemuskaat, $\frac{1}{2}$ theelepel kruidnagelgruis, 1 theelepel fijne kaneel, 8 eieren, 1 dl rhum, 1 theelepeltje geraspte djeroek-nipis-schil, boter, een paar stukjes broodsuiker, rhum, kruiden-saus (recept No. 678).

Bereiding als van de Christmas-pudding, maar het beslag stort men in een puddingvorm, die met boter is bestreken en tot een vinger onder den rand mag gevuld zijn. Ook het deksel van den vorm bestrijkt men van binnen met boter.

Men doet den vorm in een pot met kokend water, laat den inhoud vier uren koken. Het water staat $\frac{2}{3}$ van de hoogte van den puddingvorm in den pot.

Is de pudding gaar, dan wordt ze warm op een schotel omgekeerd. In den pudding wordt dan, van boven, een uitholling gemaakt, waarin broodsuiker wordt gedaan, die in rhum is gedrenkt.

1252 Rhumgelei

Drie kopjes rhum, 3 kopjes madeira, $\frac{1}{2}$ pond suiker, 2 kopjes limonade stroop, $1\frac{1}{2}$ à 2 stangen agar agar.

De agar-agar smelten, daarbij de rhum, madeira, de suiker en de stroop voegen en samen koken, tot de suiker gesmolten is. Daarna zeeven, in een nat gemaakten steenen vorm doen en laten koud worden.

1253 Sucre brûlé

Een stang agar-agar of 24 blaadjes gelatine, $\frac{3}{4}$ flesch melk, 1 stokje vanille, 4 eierdooiers, 4 lepels suiker tot caramel gekookt, vanillesaus.

De agar-agar smelten, daarbij de melk met vanille voegen en samen opkoken. Koud laten worden; hier de geklopte eierdooiers doorheen doen, doch de melk éérs zeeven. De caramel voorzichtig door de melkvla roeren en deze massa onmiddellijk in een steenen vorm storten.

Dezen pudding eet men koud met vanillesaus.

1254 Sponspudding

Twaalf eierdooiers, het tot sneeuw geklopte eiwit daarvan, $\frac{1}{2}$ pond bloem, $\frac{1}{2}$ pond fijne poedersuiker, frambozen- of aardbeien gelei, 1 geraspte djerboek-nipsis-schil.

Men neemt een vuurvasten schotel, maakt dezen eerst goed nat en doet daarop een laag gelei. Vervolgens klopt men de eierdooiers met de suiker wit, doet er, lepel voor lepel, het meel bij, roert dit goed aan en voegt er het geklopte eiwit en de geraspte djerboekschil bij. Dit beslag wordt, beurtelings met de gelei in den schotel, laag om laag, gedaan. Men bakt den pudding in een niet te heeten oven gaar. Moet zeer luchtig zijn en blijven.

1255 Sagopudding

Een flesch melk, $\frac{3}{4}$ ons sago, een stukje vanille, 8 geklutste eierdooiers, 8 geklutste eiwitten, 5 à 6 lepels suiker, boter, sla-olie, room of vanillesaus.

Melk met vanille koken, de sago daarna in de melk roeren, de geslagen dooiers en vervolgens de geslagen eiwitten hier-



1248 Rougemanger I of Rosepudding

Een stang agar-agar, cochenille, het sap van 3 djerooks-nipis, suiker naar smaak, vanillevla.

De agar-agar smelten, zeeven, en de cochenille, het djerook-sap en de suiker (naar smaak) er bij doen.

Men stort dan alles in een steenen vorm en laat den pudding koud worden.

Hij wordt met vanillevla voorgediend.

1249 Rougemanger II

Twintig blaadjes roode gelatine, $1\frac{1}{4}$ flesch melk, 1 ons fijnge-stampde amandelen, 1 stokje vanille, 1 ons suiker, vruchten op water.

De gelatine oplossen en daarbij de melk, vanille, amandelen en suiker voegen. Dit koken tot alles dik wordt en daarna in een met sla-olie bestreken vorm doen. Men laat den pudding vervolgens koud worden.

Hij wordt met vruchten op water voorgediend.

1250 Rozensneeuw

Een liter room, $1\frac{1}{2}$ pond suiker, sap van 2 djerooks-nipis, 9 roode en 6 witte blaadjes gelatine, slagroom, vanille, biscuits.

Den room met de suiker kloppen, daarbij, druppel voor druppel, het djerook-sap; de gelatine oplossen en bij den room voegen; samen even opwarmen, daarna in een nat gemaakten steenen vorm storten. Na een kwartier is de pudding stijf. Men keert ze dan op een schotel om, versiert ze met biscuits en met rose en wit gekleurden slagroom.

1251 Rödgröd

Een flesch bessensap, 3 kopjes water, $1\frac{3}{4}$ ons suiker, 1 ons sago, vanillevla.

Het bessensap met de suiker koken, de sago met 't water mengen en door het bessensap roeren, vijf minuten laten koken tot alles dik wordt, daarna in den puddingvorm storten.

Is de pudding koud, dan wordt hij op een schaal gedaan en met vanillevla gegeten.

om laag koekjes en bessenvla. Is de vla koud geworden, dan daarop de vanillevla, aangeroerd met de eierensneeuw. Den vorm in ijs zetten.

1259 Zwampudding

Anderhalf ons meel, $1\frac{3}{4}$ ons boter, $1\frac{1}{2}$ ons suiker, 8 eieren. geraspte djeroek-nipsis schil of 1 lepel oranjebloesemwater, $1\frac{1}{2}$ kopje melk, boter.

De melk met anderhalf ons boter en de suiker koken, daarna er het gezeefde meel doorroeren. De dooiers en het wit worden afzonderlijk geklopt, dan de dooiers en vervolgens het geklopte eiwit met de geraspte schil of 't oranjebloesemwater er door geroerd. Nu bestrijkt men een puddingtrommel, ook het deksel, met boter, stort het beslag er in, tot het voor $\frac{2}{3}$ gevuld is en laat dit koken als bij No. 1192. De puddingvorm moet dicht blijven tot de pudding wordt voorgediend. Men eet er vanille- of rijnwijn-saus bij.

VLA'S EN CRÊMES

1260 Aalbessenvla

Acht eieren, $\frac{3}{4}$ flesch bessensap, 2 ons suiker.

Het bessensap met de suiker koken, de eieren klutsen en er doorheen roeren. Wordt dit dik, dan is de vla gaar en stort men haar in een vla- of sauskom.

1261 Amandelvla

Een half pond fijngestooten amandelen, 1 flesch melk, 8 eierdooiers, suiker naar smaak, $\frac{1}{2}$ theelepel kaneel en $\frac{1}{2}$ geraspte djeroek-nipsis-schil.

De eierdooiers worden geklopt, vermengd met de amandelen, de suiker, de kaneel en de djeroek-schil. De melk zet men op een zacht vuur en doet er, roerende, het amandelbeslag door. Opdat het niet zal schiften, moet men gedurig door blijven roeren, tot alles dik wordt. Men stort deze vla in de vla- of sauskom over.

1262 Bavaroise

Bestaat uit agar-agar of gelatine, die met water gesmolten

door kloppen en roeren tot alles dik en gaar is. De massa in een met boter of sla-olie bestreken steenen vorm doen en laten hard worden.

De pudding wordt, koud, met room of vanillevla gegeten.

1256 Turquoise

Een flesch room of melk, 1 ons suiker, 60 gram gelatine, 1 bitterglaasje marasquino of persico, 1½ ons rose schuimpjes.

Men warmt den room of de melk even met de suiker. Is deze opgelost, dan doet men er de opgeloste gelatine met de marasquino door. Men roert dit af, tot het koud is geworden.

Nu neemt men een te voren nat gemaakten vorm, doet er op den bodem wat schuimpjes in, daarop van den geprepareerden room (vla) dan weer schuimpjes, en zoo om en om, tot de vorm is gevuld.

Den vorm in ijs zetten.

1257 Tutti frutti I

Confituren, b.v. kersen, ½ liter melk, 1 ons witte suiker, 1 volle eetlepel maïzena, ½ stokje vanille, 4 geklopte eierdooiers, 4 stijfgeklopte eiwitten, 't wit roodgekleurd met frambozensap, tot dikke stroop gekookte suiker.

Men neemt een glazen coupe of kom, legt er een laag confituren (zonder 't nat) op, maakt dan van de melk, maïzena, eieren en suiker vanillevla en giet deze vla over de confituren, nadat men door de vla de helft van het (witte) eiwitschuim heeft geroerd.

Het andere (gekleurde) schuim gebruikt men als versiering boven op de vla.

1258 Tutti frutti II

Een flesch bessensap, suiker naar smaak, 2 eierdooiers, 2 lepels maïzena, vanillevla als hierboven (No. 1257), het wit tot sneeuw geklopt, 3 ons bitterkoekjes. Men gebruikt voor deze vla 1 liter melk.

Van het bessensap, suiker, dooiers en maïzena (aangelengde) maakt men een vla. In een vorm, natgemaakt, doet men laag

1266 Colombijnenvla.

Twaalf in de helft over de lengte doorgesneden colombijntjes, vanillevla, gelei.

De colombijntjes bestrijkt men met gelei, doet ze in een vuurvaste schaal, stort er vanillevla over en bakt ze dan nog even in den oven op.

1267 Eiervla

Tien eieren, waarvan 5 met het wit, 4 lepels suiker, 1 theelepel fijne kaneel, de geraspte schil van 1 djerook-nipis, 1 flesch melk.

Vijf eierdooiers klopt men met vijf heele eieren. De vijf overige eiwitten worden tot schuim geklopt en met de suiker, de kaneel en de geraspte schil door de eierdooiers geroerd.

De melk warmt men op (niet koken), doet haar daarna, al roerende, bij de vla, die men in een vuurvaste schaal overstort. Men strooit er fijne kaneel over en bakt deze vla nog even in den oven.

1268 Koffievla I

Een dl koffie-extract, 8 eieren, geklopt eiwit, $1\frac{1}{2}$ ons suiker, $\frac{1}{2}$ flesch melk.

De eierdooiers kloppen met de suiker en dit in een vorm of kom doen; dit alles wordt au bain Marie gekookt. De melk koken en langzaam onder de eierdooiers roeren. Als dit dik begint te worden, het extract er doorheen roeren, met de helft van het stijfgeklopte eiwit. Is dit alles genoegzaam dik geworden, dan stort men de vla in een glazen schaal en garneert de vla verder met het overgebleven stijfgeklopte eiwit.

1269 Koffievla II

Bereiding als van „Crème au chocolat” doch inplaats van cacaopoeder neemt men ± 1 dl koffie-extract.

1270 Maizena-moes of Maizena-vla

Twee lepels maizena, 6 eetlepels melk of water, $\frac{3}{4}$ flesch kokende melk, 2 eierdooiers, een weinig zout, suiker naar smaak.

De maizena roert men met melk of water aan, roert er wat

wordt, met geklutst eiwit aangemaakt, daarna met de een of andere verfstof gekleurd en met een of ander likeur wordt vermengd. Soms doet men er ook melk bij.

1263 Bavaroise marasquin

Twintig blaadjes gelatine, 2 kopjes kokend water, 1 geslagen eiwit, 1 likeurglas marasquino, suiker.

De gelatine in het kokende water oplossen, het geklutste eiwit er doorheen roeren, vervolgens de marasquino met drie theelepels poedersuiker daarbij voegen.

1264 Bavaroise van sinaasappelen

Zes djerook-manis, 5 of 6 eieren, 2 ons suiker, $\frac{3}{4}$ flesch melk, 50 blaadjes gelatine of 1 groote halve stang agar-agar, 2 kopjes water, de geraspte schil van 1 djerook-nipis.

Van zes djerooks het sap uitpersen; de eieren worden, dooiers en wit, afzonderlijk, geklopt. De dooiers kloppen met suiker.

De melk koken, de agar-agar in het water oplossen. Is de melk gekookt en afgekoeld, dan wordt eerst de gesmolten agar-agar, dan de dooiers er doorheen geroerd en de melk weer op 't vuur gezet en doorgeroerd, tot ze dik wordt.

Hierna wordt de melk weer afgezet, het djerook-sap, de schil en, 't laatst, het geklopte eiwit er door geroerd. Onder aanhoudend roeren wordt deze bavaroise nog even opgewarmd en daarna in een vla-schotel gestort.

1265 Citroenvla

Vijf eieren, 3 djerook-nipis, $1\frac{1}{2}$ ons suiker, 2 kopjes rijnwijn, 1 djerook-nipis schil.

De vijf eierdooiers met suiker wit kloppen, daarna het djerook-sap en den rijnwijn er bij doen. Men kookt dit in een steenen pannetje, dat men in een grootere pan met kokend water heeft geplaatst. Deze wijze van koken heet „au bain Marie”.

Men roert de vla aanhoudend, tot ze dik wordt. Het eiwit wordt tot schuim geklopt en voor de helft, met de geraspte djerook-schil door de warme, dikke vla geroerd.

Is deze gereed, dan wordt ze in een vla-schotel gestort en de helft van het stijf geklopte eiwit er omheen gerangeerd.

dooiers, 1 stokje vanille, 2 kopjes gesmolten agar-agar, suiker naar smaak.

De melk met de vanille opkoken. De eieren met een paar lepels suiker wit kloppen, met de gestampde amandelen vermengen en deze massa door de melk doen. Onder stevig roeren doet men er dan de gesmolten agar-agar door. Men voegt hier suiker naar smaak bij en roert alles, tot het dik wordt, waarna men deze crème in een nat gemaakten schotel stort.

1275 Crème of Melkvla in een schotel

Een halve flesch melk, 8 eierdooiers, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, $1\frac{1}{2}$ ons suiker, 2 lepels rozenwater, boter, fijne kaneel.

De melk met vanille koken; de eierdooiers met de suiker kloppen. De dooiers vervolgens, met het rozenwater, in de melk storten en deze vla „au bain Marie” (zie No. 1265) dik koken. Stort de vla of crème, als ze goed gebonden en gaar is, in een schotel over.

1276 Crème au caramel (Eierroom met gebrande suiker)

6 Eieren, $\frac{1}{2}$ liter melk, $1\frac{1}{2}$ ons suiker en $\frac{1}{2}$ stokje vanille, een timbaalvorm of: Zie hieronder:

Neem een gladden puddingvorm met rechtopstaanden kant, zonder deksel. Zet den vorm in een platte pan met water, $\frac{1}{2}$ de hoogte van den vorm en plaats hem zoo ongedekt in den warmen oven. 't Water mag niet meer koken.

Nu doet men $\frac{1}{2}$ ons broodsuiker in den vorm, bevochtig ze met een paar lepels water. Zet den vorm op het fornuis of laat ze in den oven tot caramel inkoken, d.w.z. tot ze een mooie donkerbruine kleur heeft. Men bestrijkt de bodem en wanden van den vorm met caramel.

Daarna maakt men de crème als volgt:

In een kom doet men 4 heele eieren en 2 dooiers, klutst dit goed dooreen en roert er allengs $1\frac{1}{2}$ ons fijne suiker door met het binnenste van een half stokje vanille of $\frac{1}{2}$ geraspte citroen- of oranje- appelschil en een tikje zout. Klop alles goed dooreen, roer er dan langzaam aan $\frac{1}{2}$ liter melk in. Is alles goed dooreengeroerd dan giet men dit mengsel door een zeef in den vorm en laat dit $\pm \frac{3}{4}$ uur in den oven staan, tot de crème gestremd is.

zout door, doet deze pap door de kokende melk, en als alles dik wordt, roert men er vlug de twee geklutste eierdooiers door met wat suiker.

Men eet deze moes of vla warm, met fijne suiker.

1271 Père le roi

Zeven eierdooiers, 1 groote kop melk, een stukje kaneel, 2 lepels arrowroot, suiker naar smaak, madeira, djeroek-sap.

De eierdooiers goed met suiker kloppen. De melk opzetten met de kaneel, als ze gekookt is, laten bekoelen; de arrowroot met wat water aanmaken en met de geklutste eierdooiers door de melk roeren en alles verder opkoken, tot het dik wordt. Men doet hier vlug de madeira en djeroeksap in en dient deze vla daarna, koud, in glaasjes voor.

1272 Sneeuwweieren met vla

Een halve flesch melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, 2 eieren, $\frac{1}{2}$ ons suiker, 1 volle lepel maïzena, 10 bitterkoekjes.

De melk koken met de vanille en suiker. Het eiwit zeer stijf-kloppen, hiervan met een lepel kleine balletjes afscheppen en deze even in de melk laten meekoken. Daarna haalt men de balletjes er met een schuimspaan uit en laat ze uitlekken.

Nu klopt men de eierdooiers, roert de maïzena er door, stort het in de gekookte melk en roert dit, tot het dik wordt.

Deze vla stort men op een schaal, legt er de bitterkoekjes in en garneert dan den schotel met de sneeuwweieren, terwijl men ten slotte alles bestrooit met roode suiker (keukenkleursel gebruiken).

1273 Vanille-vla

Een flesch melk, 1 stokje goede vanille, 4 eieren, 1 ons suiker, 4 à 5 lepels maïzena.

De melk met de suiker en vanille koken, de eieren goed klutsen, de maïzena met wat water aanmaken, de geklutste eieren hierbij voegen en dit alles bij de melk storten, die door moet blijven koken, terwijl men doorroert, tot de vla dik is geworden.

1274 Amandel-crème

Een half pond gestampte amandelen, 1 flesch melk, 6 eier-

De eierdooiers wit kloppen met één en een kwart ons suiker, daarna „au bain Marie” behandelen (No. 1265), terwijl men aanhoudend blijft roeren.

De melk koken en door de eierdooiers roeren. Van het ons suiker „caramel” maken en dit, het laatst, bij de dooiers voegen; daarna alles door blijven roeren, tot het dik wordt. Deze crème wordt, als ze gereed is, in een vlaschotel overgestort.

1281 Crème van djerboek-manis

Acht eierdooiers, het sap van 6 djerooks-manis, suiker naar smaak, 8 geklopte eiwitten.

Men neemt een steenen pannetje, vult dit met de acht eierdooiers, die met de suiker zijn wit geklopt. Men roert er, voorzichtig, het sap der zes djerooks door, daarna het geklopte eiwit en kookt alles „au bain Marie” (No. 1265), tot de crème dik wordt. De crème, die steeds doorgeroerd wordt, onder het koken, stort men eindelijk in een vlaschotel over.

IJSOORTEN

1282 Kunstijs

Water 470 gram, salmoniakpoeder 345 gram, salpeterpoeder 315 gram, wonderzout 500 gram.

De verschillende ingrediënten worden eerst alle fijngewreven of gemalen, zoo b.v. het wonderzout. Dan doet men ze, het eene poeder na het andere, in de opgegeven hoeveelheid water. Men laat ze dan in het water oplossen.

De thermometer, daarin gesteld, zal onder het vriespunt vallen. Men kan in het mengsel ook, bij wijze van proef, een fleschje met water plaatsen. In eenige minuten moet dit bevroren zijn.

Wil men nu het een of andere roomijs maken, dan doet men het kunstijs in een pot, plaats daarin de bus met de via, die bevroren moet, en den pot in een emmer, rondom met water en grof zout aangevuld. Men dekt emmer en pot dicht; evenzoo wordt de bus gesloten gehouden. In den regel wordt alles bovendien met een wollen deken toegedekt.

1283 Abrikozen roomijs

Anderhalve flesch room of melk, $\frac{3}{4}$ pond suiker, 24 rijpe abrikozen (of 2 blikken abrikozen).

Daarna haalt men den vorm er uit, en als de crème koud geworden is, doet men ze uit den vorm op een schaalkje.

1277 Crème au chocolat (Chocoladevla)

$\frac{1}{2}$ Ons cacaopoeder, 4 eierdooiers, $\frac{1}{4}$ liter room, 1 ons suiker en $\frac{1}{4}$ stokje vanille.

Het cacaopoeder roert men langzaam, lepel voor lepel, aan met den room, klopt de eierdooiers en roert die door de chocolade-room, daarna doet men er, al roerende, de suiker door en stort deze vla in een geëmailleerd pannetje.

Laat dit, op een zacht vuur, al roerende met een houten lepel, dik worden, het mag vóóral niet koken. Is de vla dik, dan stort men deze vla in een compôte- of glazen schaal en laat ze koud worden. Op ijs gezet smaakt ze nog beter.

1278 Crème au citron

8 à 10 Eieren, 3 ons suiker, 4 groote citroenen, uitgeperst, 3 dl rijnwijn en bitterkoekjes.

8 Eierdooiers en 2 heele eieren klopt men langzaam aan met de suiker (lepel voor lepel), daarna roert men er het gezifte citroensap door en vervolgens den rijnwijn.

Zet dit mengsel in een geëmailleerd pannetje op 't vuur en roert er aanhoudend in, tot het dik is geworden, dan giet men deze crème op een glazen compôteschaaltje en laat dit koud worden. Men schikt er een randje kleine bitterkoekjes omheen.

1279 Crème au fruits

$2\frac{1}{2}$ dl Bessensap, $2\frac{1}{2}$ dl frambozensap, $\frac{1}{2}$ pond suiker, 8 à 10 eieren.

8 Eierdooiers en 2 heele eieren worden goed geklopt en geleidelijk met de suiker, het bessen- en frambozensap aangeroerd. Verder doet men deze vla, op een zacht vuurtje, in een geëmailleerd pannetje en laat dit al roerende dik worden, waarna men het in een compôteschaaltje stort en koud laat worden. Om de schaal rangeert men biscuits de savoie.

1280 Crème brûlée

Een halve liter room of goede dikke melk, 4 eierdooiers, $2\frac{1}{2}$ ons suiker.

melk afzetten en laten bekoelen. De fijngemaakte pisang wordt nu door de melk gedaan. Daarna doet men er de overige melk bij, roert alles goed door elkander en doet deze massa in de ijsbus.

1287 Beschuitjesroomijs

Een kwart pond schuimpjes, $\frac{1}{4}$ pond vanille beschuitjes, $\frac{1}{2}$ pond suiker, $\frac{1}{2}$ stokje vanille. 1 lepel caramel-suiker, $\frac{1}{2}$ flesch melk, 5 lepels sherry.

Schuimpjes en beschuitjes fijnstampen, de helft van de melk opkoken met de suiker en daarna afzetten en laten bekoelen. De andere helft van de melk er bij voegen en dit alles in de ijsbus doen en laten bevriezen. Is het half bevroren, dan roert men de fijngestampte en met elkander vermengde gebakjes, met de vanille, de caramel-suiker en 't laatst, de sherry, er fluks door. Daarna sluit men de bus wederom en laat alles hard worden.

1288 Bitterkoekjesroomijs

Anderhalf ons bitterkoekjes, $\frac{1}{2}$ flesch melk, $1\frac{1}{2}$ flesch room, 3 ons suiker, 8 eierdooiers, 1 lepel oranjebloesemwater, 3 of 4 geklopte eiwitten.

De bitterkoekjes worden fijngestampt en met de melk aangeroerd. Men kookt den room even op, doet hierbij de suiker, vervolgens de geklopte eierdooiers en daarna het oranjebloesemwater met de geweekte fijngestampte bitterkoekjes.

Men roert dit goed door elkander, stort het in de ijsbus, laat het half bevriezen en roert er, ten slotte, vlug de tot schuim geklopte eiwitten door. Men laat dit roomijs dan verder bevriezen.

1289 Biscuitsijs

Als hierboven. Biscuits in plaats van bitterkoekjes.

Bereiding dezelfde als hierboven, recept No. 1288.

1290 Crème-brûléeijs

Anderhalve flesch room, 3 ons suiker, 1 kopje water, 9 eierdooiers, 3 of 4 geslagen eiwitten.

De helft van den room of de melk wordt gekookt. Daarna voegt men er langzaam de suiker bij; men neemt nu den room of de melk van het vuur af en doet er de andere helft van den room of de melk bij, waarna men dit mengsel laat koud worden.

De abrikozen worden geschild, van de pitten ontdaan, een weinig gekneusd en fijngemaakt en door den room geroerd. Heeft men abrikozen uit blik, dan worden de vruchten met de helft van het water goed door de room of de melk geroerd. Daarna alles in de ijsbus storten.

1284 Arrowroot roomijs (Engelsch)

Een flesch room en $\frac{1}{2}$ flesch melk of, bij gebreke van room, $1\frac{1}{2}$ flesch melk, 7 ons suiker, een stokje vanille, 3 lepels arrowroot.

De arrowroot wordt met een weinig melk aangeroerd. De room en overige melk wordt in een pan opgekookt, daarna roert men er de aangemaakte arrowroot door, kookt dit gedurende tien minuten en doet er de suiker en de vanille door.

Als de vis dik wordt, stort men haar in de ijsbus en laat ze bevriezen.

1285 Aardbeien roomijs

Anderhalve flesch room of melk, 1 pond suiker, 2 flesschen aardbeien op water.

De helft van den room, of de melk, kookt men met een half pond suiker. Wanneer deze gesmolten is, neemt men den room van het vuur af en laat hem koud worden. Nu voegt men er de verdere suiker bij met de ingemaakte aardbeien, alsmede de helft van het sap. Daarna doet men de andere helft van den room, of de melk, bij het mengsel en stort dit samen in de ijsbus.

1286 Bananen- of Pisang roomijs (Amerikaansche of West-Indische ijssoort)

Acht pisangs (pisang radja, pisang radja seréh of pisang soe-soe), $1\frac{1}{4}$ flesch melk, $\frac{1}{2}$ pond suiker.

De pisangs schillen en fijn maken. De helft van de melk koken, daarna de suiker er bij voegen, deze laten smelten en dan de

eiwitten en laat dit mengsel wederom bevrozen, tot het hard wordt.

1295 Condensed-milkijis (Amerikaansch-Engelsch)

Condensed-milk (een blikje), 3 lepels maizena, 1 stokje vanille, suiker naar smaak.

De maizena wordt met een weinig gewone koude melk aangemaakt; daarna roert men de maizena, met de vanille en de suiker, door de aangelengde gecondenseerde melk, ter hoeveelheid van een heele flesch. Stort deze massa in de ijsbus en laat haar bevrozen.

1296 Geraspte klapper roomijs (Amerikaansch-Engelsch)

Een niet te oude klapper, $\frac{1}{2}$ pond suiker, een stokje vanille, $1\frac{1}{2}$ flesch melk.

De klapper wordt, voor men hem gaat raspen, van de bruine buitenschil ontdaan. De melk wordt met de suiker gekookt, zet ze daarna even af, en als ze bekoeld is, roert men er den geraspten klapper met de vanille door. Stort deze massa in de ijsbus, ter bevrozing.

1297 Gelatine roomijs

Anderhalve flesch melk, 25 blaadjes gelatine, 2 pond suiker, een stokje vanille.

De gelatine wordt in een weinig melk geweekt, daarna in de hoeveelheid melk opgekookt, de suiker er door geroerd, daarna gezeefd en met de vanille in de ijsbus gedaan, goed door elkander geroerd en eindelijk de bus, ter bevrozing van den inhoud, gesloten.

1298 Frambozen roomijs

Dezelfde bestanddeelen als bij het aardbeien-roomijs (No. 1285), onder bijvoeging van het sap van een djerok-nipis.

Bereiding als onder recept No. 1285, met dien verstande, dat men bij het sap der frambozen het djerok-sap voegt. Overigens volge men dezelfde bewerking.

N. B. Bij gebrek aan de vruchten, kan men zeer goed volstaan met $\frac{1}{2}$ fleschje frambozen-siroop.

Men maakt van anderhalf ons suiker en het kopje water caramel, kookt den room op, klopt de negen eierdooiers, met anderhalf ons suiker wit en doet deze „au bain Marie" No. 1265. Men roert de dooiers, tot ze dik zijn en doet er dan den gekookten room en de caramel bij, onder aanhoudend roeren. Stort dit in de ijsbus, laat het half bevroren, klopt er de geslagen eiwitten fluks doorheen en laat alles verder hard worden.

1291 Crème fouettée

Room, $1\frac{1}{2}$ flesch; $1\frac{1}{4}$ ons suiker, 1 lepel vanillepoeder.

De room wordt stijf geklopt, daarna de suiker en de vanille er door geroerd. Laat dit, zonder verder roeren of schudden, gedurende twee uren in de bus bevroren.

1292 Caramel roomijs

Vier ons suiker tot caramel gekookt, $1\frac{1}{2}$ flesch melk, $\frac{1}{2}$ pond suiker, $\frac{1}{2}$ stokje vanille.

Een liter kokende melk wordt met de caramel gewarmd, gedurende een minuut; daarna laat men haar bekoelen en doet er de suiker, de overige melk en de vanille bij. Men roert dit goed door elkander, doet dan alles in de ijsbus en laat het bevroren.

1293 Chocolade roomijs

Vier ons chocolade, $1\frac{1}{2}$ flesch melk, 1 theelepel vanillepoeder, $\frac{1}{4}$ theelepel fijne kaneel. $\frac{3}{4}$ pond suiker.

Men kookt de melk, en roert de chocolade, vanille, kaneel en suiker die eerst samen met wat melk zijn aangemaakt, er door. Laat dit dan bekoelen, stort het vervolgens in de ijsbus, om te bevroren.

1294 Champagne roomijs

Een pond suiker, $\frac{1}{4}$ liter room of melk, het geslagen wit van 9 eieren, 1 flesch champagne.

De room of melk wordt met de suiker gekookt, daarna afgekoeld en de champagne er door geroerd. Dit alles doet men in de ijsbus en laat het bevroren. Is het half bevroren, dan haalt men de bus er uit, roert door den inhoud de geklutste

1303 Marasquino roomijs

Anderhalve flesch room, 10 eiwitten tot schuim geklopt, 4 ons suiker, een wijnglas marasquino en 3 eiwitten.

Men kookt den room, warmt even het eiwitschuim in een pan-
netje boven 't vuur en roert dit daarna, met de suiker door
den room, tot deze dik wordt; dan doet men er de marasquino
bij en stort alles in de bus, om te bevriezen.

Wanneer het half bevroren is, roert men er vlug de drie tot
schuim geklopte eiwitten door en laat het verder bevriezen.

Men kan, naar verkiezing of smaak, er meer marasquino bij
gebruiken.

1304 Napelsch caramel ijs

Anderhalve flesch room, $\frac{1}{2}$ pond suiker, 6 eieren, 3 lepels car-
mel, 1 stokje vanille.

De eierdooiers met de suiker wit kloppen. Het eiwit stijf slaan
tot schuim en bij het geel voegen. Men kookt den room, laat
hem bekoelen en roert er dan de eiervassa door. Zet dit weder
op een zacht vuurtje, roer er de caramel en vanille door en,
als het begint te koken en dik te worden, afzetten, terwijl men
de massa, aldoor roerende, laat bekoelen. Daarna in de ijsbus
laten bevriezen.

1305 Napelsch chocolade roomijs

Anderhalve flesch room, $\frac{1}{2}$ pond suiker, 6 eieren, 1 stokje
vanille, $\frac{1}{2}$ stokje kaneel, $\frac{1}{2}$ pond chocolade-poeder.

De room (of melk) met de kaneel op 't vuur zetten; de zes
eierdooiers met de suiker wit kloppen, vervolgens de zes
eiwitten tot schuim klutsen en met de dooiers vermengen.
Deze eierenmassa wordt langzaam door den room (of melk)
geroerd, dien men te voren heeft laten bekoelen. Nu zet men
den room weer op 't vuur, lengt de chocolade aan met wat
melk en roert ze vlug door den warmen room. Als dit mengsel
dik wordt, zet men het af, laat het bekoelen en stort het daarna
in de ijsbus, om te bevriezen.

1306 Napelsch vanille roomijs

Anderhalve flesch melk, of room, $\frac{1}{2}$ pond suiker, 1 stokje
vanille, 6 eieren.



1299 Kardemom of Ketoembar roomijs

Anderhalve flesch room, 4 ons suiker, 9 eierdooiers, 2 theelepels fijngestampde kardemom (of ketoembar), 3 geklopte eiwitten.

Men kookt den room, roert de dooiers met de suiker wit, voegt hier de kardemom bij en roert dit alles door den room, Vervolgens zeeft men alles en laat het gezeefde in de bus koud worden; half bevroren, slaat men er de drie geklopte eiwitten door en laat het verder bevroren.

1300 Koffie roomijs I

Anderhalve flesch room, 4 ons suiker, 1 flesch water, $1\frac{1}{4}$ ons gemalen koffie, 12 geklopte eierdooiers.

De koffie met het water koken, door een doek zeeven en dit wederom met den room en de suiker opkoken. Laat dit bekoelen, roer er de twaalf goed geklopte eierdooiers door, zet het wederom, onder aanhoudend roeren, te vuur, tot het dik wordt.

Daarna laat men alles in de ijsbus bevroren.

1301 Koffie roomijs II (eenvoudige soort)

Een en kwart flesch melk, $\frac{1}{2}$ pond poedersuiker, 4 ons gemalen koffie.

De gemalen koffie wordt met een kwart flesch melk opgekookt, daarna gezeefd. Nu kookt men de flesch melk met de suiker, laat haar vervolgens bekoelen en stort er dan het koffie-extract bij. Deze massa, die eerst goed wordt omgeroerd, doet men in de ijsbus en laat haar bevroren.

1302 Mandarijntjes roomijs

Twaalf mandarijntjes (djeroeks keprök), de geraspte schil van een dier vruchten, $1\frac{1}{2}$ flesch melk, of room, $\frac{1}{2}$ pond suiker.

De helft van de melk, of van den room, wordt met de suiker gekookt, tot deze gesmolten is, daarna bekoeld. De djeroeks worden goed uitgeperst en het sap, benevens de fijngeraspte schil en de overige melk, of room, bij de bekoelde melk gevoegd en alles goed doorgeroerd. Laat daarna deze massa, in de ijsbus, bevroren.

de ijsbus half bevroren, waarna men er de abrikozen met de marasquino doorroert, de bus sluit en alles door laat vriezen.

1311 Perziken roomijs

Dezelfde bestanddeelen als hierboven. Perziken inplaats van abrikozen.

Bereiding dezelfde als recept No. 1310.

1312 Roomijs van zoete amandelen

Twee ons zoete amandelen, 2 pond suiker, 6 eierdooiers, 1 kopje crème de noyaux, 1½ flesch melk of room.

Men schilt en pelt de amandelen, warna ze zéér fijn worden gehakt; daarna roostert men ze, met twee lepels suiker vermengd, tot ze rood-bruin zien.

Men neemt ze vervolgens van het vuur af en stampt ze fijn, warna ze met een weinig melk tot een papje worden verwerkt. Daarna kookt men de melk en roert er dit papje door. De dooiers worden met de suiker wit geklopt en door de melk geroerd, die men eerst heeft laten bekoelen.

Dit mengsel doet men weer op het vuur en roert er in, tot het dik wordt. Laat het, al roerende, bekoelen, stort het vervolgens in de ijsbus en laat het half bevroren.

Men roert er daarna de crème de noyaux door en laat het vervolgens voor goed bevroren.

1313 Ananas roomijs

Twee ananassen, of 1 à 2 blik „pine apple”, ½ pond suiker, 1¼ flesch melk, het sap van 1 djeroek-nipis.

Men raspt de ananassen, doet er het djeroek-sap en de suiker bij en laat dit zoo, gedurende een uur, staan. De melk kookt men, en als ze bekoeld is, voegt men haar door de ananas, stort alles in de ijsbus en laat het bevroren.

1314 Armelui's roomijs

Anderhalve flesch melk, ½ geraspte notemuskaat, 1 à 2 ons suiker, 2 lepels djeroek-sap.

De melk koken met de suiker, daarna afkoelen en er de notemuskaat en djeroek-sap bijvoegen.

Men kookt de melk, of den room, klopt de eierdooiers, met de suiker, wit, en daarna de zes eiwitten tot schuim. Men roert deze eierenmassa, eerst het geel, daarna het eiwit, met de vanille, door de melk, en als de massa dik begint te worden, zet men haar af. Deze massa laat men eerst bekoelen, stort ze daarna in de ijsbus en laat haar bevriezen.

1307 Okkernoten roomijs

Okkernoten of kanaries, 4 ons, $\frac{1}{2}$ pond suiker, $1\frac{1}{4}$ flesch melk, 1 theelepel caramel suiker, 1 stokje vanille, 4 lepels sherry.

De okkernoten (of kanaries) worden geschild (gepeld), en fijn-gestampt; de helft van de melk kookt men met de suiker, tot deze gesmolten is. Daarna doet men er de gestampte okkernoten met de andere helft melk bij en laat dit in de ijsbus half bevriezen. Dan roert men er de caramel, de vanille en de sherry door en laat alles verder hard worden, na de bus te hebben gesloten.

1308 Perziken roomijs

Dezelfde bestanddeelen als abrikozen roomijs, 2 blikken perziken op water.

Bereiding dezelfde als onder recept No. 1283.

1309 Bombe dame blanche

Vanille roomijs, een of ander soort vruchten roomijs, fijngesneden geglaceerde vruchten.

In een ijsbus laag om laag doen: vanille roomijs, een geurige vruchten roomijs waardoor de geglaceerde vruchten zijn gemengd, dan weer vanille roomijs, en zoo om en om voortgaande. Dit in de bus laten bevriezen.

1310 Abrikozen roomijs

Veertien eierdooiers, abrikozen op water, $\frac{1}{2}$ pond suiker, $1\frac{1}{2}$ flesch melk of room, 3 lepels marasquino.

De dooiers worden met de suiker wit geklopt en de helft van het abrikozen-nat er doorgeroerd. Men kookt nu de melk, laat ze koud worden en roert er de geslagen eierdooiers door. Men zet dit op een zacht vuur en roert het, tot het dik wordt. Laat dit in

de bus roeren. Bovendien moet het water-ijs langer dan roomijs te vriezen worden gezet. (Twee à drie uren).

1318 Aalbessen ijs

Een kwart pond aalbessengelei, $1\frac{1}{2}$ flesch water, 1 pond suiker, het sap van 2 djeroek-nipis.

Men maakt van de suiker en het water suikerstroop, roert er de gelei en het djeroek-sap door en zet alles in de bus te bevriezen.

1319 Aardbeien ijs

Bestanddeelen als hierboven; inplaats van aalbessen- neemt men aardbeingelei en de helft van de hoeveelheid suiker.

Bereiding als hierboven, recept No. 1318.

1320 Abrikozen ijs

Een blik abrikozen, sap van een djeroek-nipis, $\frac{1}{4}$ pond suiker, $1\frac{1}{2}$ flesch water.

Bereiding als hierboven. Suiker met water koken tot suikerstroop, vruchten met nat en djeroek-sap er door voeren en alles laten bevriezen.

1321 Amandel ijs

Een en een kwart ons gepelde zoete amandelen, 2 lepels water, 1 lepel poedersuiker, 1 flesch melk (of room), 4 ons suiker, 1 stokje vanille, 10 eierdooiers.

De amandelen worden met het water en de poedersuiker samen tot een deeg gestampt. Van de melk, de suiker, vanille en eierdooiers bereidt men een vla. Als deze vla gebonden is, roert men er het amandeldeeg door, zet dit van het vuur af en roert door, tot alles bekoeld is. Daarna in de ijsbus laten bevriezen.

1322 Ananas ijs

Een kwart pond ananas-gelei, suiker naar smaak, sap van 2 djeroek-nipis, $1\frac{1}{2}$ flesch water.

Als onder No. 1321. Men kan ook een schoon gemaakte versehe ananas raspen, het djeroek-sap er bij doen, dan suiker en water

Dit alles goed door elkander roeren en in de ijsbus laten be-
vriezen.

1315 Gember roomijs

Zes ons manisan-djahé, of ingemaakte gember, 2 lepels dje-
roek-sap, 1 flesch melk, $\frac{1}{4}$ pond suiker.

De melk met de suiker koken en laten afkoelen. Daarna snijdt
men de gember in zéér kleine fijne stukjes, roert ze, met de
twee lepels djerook-sap door de melk, stort alles in de ijsbus
en laat den inhoud bevroren.

1316 Marasquino roomijs

Een flesch melk, $\frac{1}{4}$ pond suiker, 2 lepels djerook-sap, 1 kopje
marasquino.

De melk met de suiker opkoken, daarna laten bekoelen en in
de ijsbus doen. Is de inhoud half bevroren, dan roert men er
de marasquino met het djerook-sap goed doorheen, sluit weder-
om de bus en laat alles, gedurende twee uren, goed bevroren.

1317 Noten roomijs

Dezelfde bestanddeelen; inplaats van marasquino 1 kopje
crème de noyaux.

Bereiding dezelfde als hierboven, recept No. 1316.

1317a Water ijssoorten

Er zijn twee manieren, om water-ijs te maken.

No. 1 is: het water met de suiker te koken. Deze manier is de
beste. Men laat dan het gekookte bekoelen.

No. 2 is: het water met de suiker vermengen en ongekookt
laten. Deze ijssoort smelt spoediger.

Wanneer men, volgens de eerste methode, de suiker met het
water kookt, moet men er op letten, dat de suiker geheel ver-
smolten is en dunne suikerstroop is geworden; men schuimt
het kooksel nu en dan af en zeef de suikerstroop, nog warm,
door een fijn, neteldoekschen lap. Men neemt, bij beide ijssoor-
ten, vruchtengeleien inplaats van versche vruchten, en wel op
iedere liter water, een kwart pond gelei. Men voegt er, zoo noo-
dig, wat suiker bij.

In het algemeen mag men, bij deze ijssoorten, niet te veel in

327 Gember ijs

Zes ons manissan-djahé, en de hoeveelheid half-bevroren geprepareerd citroenijs van hierboven. (Recept No. 1325).

Men snijdt al de geconfijte gember tot zéér fijne stukjes, vier ons hiervan stampst men verder fijn tot pap. Roer dit, met de andere twee ons fijngesneden gember door het citroen-ijs en laat alles verder hard worden.

328 Perziken ijs

Bestanddeelen als van het abrikozenijs. (No. 1320).

Bereiding als onder recept No. 1320.

329 Wijn ijs

Twaalf djerook-kepròk, 1 pond suiker, $1\frac{1}{2}$ flesch water, $1\frac{1}{2}$ kopje sherry of madeira.

De twaalf djerook-kepròk perst men uit en maakt er citroen-ijs van, als onder No. 1325; men roert er later, als het ijs half bevroren is, de sherry of madeira door en laat het verder hard worden.

330 Punch à la romaine I

Vier djerook-nipis, 2 djerook-manis, $1\frac{1}{4}$ pond suiker, $1\frac{1}{2}$ flesch water, 1 kopje rhum, 2 lepels cognac.

Van de djerook-sappen, de suiker en het water maakt men citroen ijs (No. 1325). Men laat dit ijs bevroren en voegt er de rhum, de sherry en den cognac bij.
Men dient het in glaasjes voor.

331 Punch à la romaine II

Citroen-ijs als hierboven, 3 tot sneeuw geslagen eiwitten, 2 lepels poedersuiker, 2 lepels rhum, 2 lepels maraschino, 2 kopjes champagne; bovendien een extra hoeveelheid zout, om het ijs goed te laten bevroren.

Wanneer het citroen-ijs half bevroren is, voegt men er het geslagen eiwit, met de suiker vermengd, en al de opgegeven hoeveelheden dranken, doorheen. Laat daarna alles in de bus hard bevroren en dien het in glaasjes voor.

samen koken, en, als dit koud is, de ananas er bij voegen; dit vervolgens zeeven en daarna in de bus laten bevriezen.

1323 Ananas-stroop ijs

Twee ananassen of ananas uit blik, rijnwijn, sap van 3 djerook-nipis, $6\frac{1}{4}$ ons suiker, 1 flesch water.

De ananas zeer fijn hakken en gedurende eenige uren in rijnwijn weeken. Daarna de ananas op een zeef uitpersen, het sap met het djerook-sap, de suiker en het water vermengen en opkoken. Men doet er dan de fijngehakte stukjes ananas weer in, zeeft alles nog eens en stort dit sap in de ijsbus, om te bevriezen.

1324 Boewah-delima ijs

Een dozijn rijpe delima's, $\frac{3}{4}$ flesch water, 1 pond suiker, en, voor den smaak, 2 à 3 lepels sherry, rozenwater of oranjebloesemwater.

Men snijdt de delima's in tweeën, haalt er de rose pitjes voorzichtig uit, drukt het sap dezer pitjes door een zeef, zonder de binnenste zaadjes te kneuzen, voegt de suiker bij het sap en roert dit mengsel tot de suiker is gesmolten. Nu voegt men er het water bij, roert alles goed dooreen en laat het, in de bus, half bevriezen.

Daarna doet men er de sherry, het rozen- of oranjebloesemwater door en laat dit ijs verder hard worden.

1325 Citroen ijs

Vier groote djerook-nipis, 1 djerook-manis, $1\frac{1}{2}$ flesch water, $1\frac{1}{4}$ pond suiker.

Men snippert de schillen van drie djerook-nipis en van de djerook-manis, en kookt ze, 5 minuten, samen met de suikerstroop. Laat dit koud worden, pers hierin het sap der vijf djerooks, roer alles goed dooreen, zeef het en stort daarna het mengsel in de ijsbus, ter bevroering.

1326 Frambozen ijs

Bestanddeelen evenals van het aardbeien ijs.

Bereiding dezelfde als recept No. 1319.

De melk wordt gekookt, daarna afgekoeld en de tien met suiker geklopte eierdooiers hierdoor geroerd. Men zet vervolgens de melk weder op het vuur, roert tot alles dik wordt, zet ze daarna af. De amandelen worden dan met wat water en rood kleursel aangemaakt en door de melk geroerd, met den room. Is alles goed vermengd, dan stort men deze massa in de ijsbus, om te bevriezen.

1336 *Coupe Saint Jacques*

Kleine stukjes gesneden ananas en sinaasappelen of djerok-kepròk en wat Europeesche of Australische druiven; verder marasquino, suiker naar smaak, het sap van twee djerok-manis, een djerok-nipis, water en suiker, geconfijte kersen of een geconfijte indische vrucht.

De vruchten bovengenoemd overgiet men met marasquino, voegt er suiker naar smaak bij en laat ze zoo trekken.

Bij het sap der beide laatstgenoemde djeroks voegt men wat water en suiker, roert dit om en laat het bevriezen.

Dan vult men de glazen, half met de vruchten op marasquino en verder met het sappien-ijis en legt er één geconfijte vruchtje bovenop.

1337 *Limonade ijs*

Een half pond suiker, de geraspte schillen en sap van 8 djerok-nipis, $\frac{1}{2}$ liter heet water.

Men maakt van de acht schillen der djeroks vruchtensuiker (met $\frac{1}{4}$ pond broodsuiker), daarna lost men de overige suiker in heet water op, doet hier het djerok-sap der acht djerok-nipis en de vruchtensuiker bij, roert alles goed dooreen en laat het dan, in de bus, bevriezen.

1338 *Lobi-lobi ijs*

Een pond rijpe lobi-lobi's, 1 pond suiker, 1 glas cognac, $\frac{1}{2}$ flesch water.

De lobi-lobi's worden goed schoon gemaakt en zeer voorzichtig met een doek afgeveegd, de suiker er bij gedaan en dit samen goed vermengd en daarna fijngewreven, zoodat men de pitten kan verwijderen.

Vervolgens voegt men hier den cognac en het water bij, roert

1332 Punch à la romaine III

Een pond suiker, $\frac{1}{2}$ liter water, de geraspte schil van 1 ójeroek-nipis of djeroek-manis, het sap van 2 djeroek-nipis en 2 djeroek-manis, $\frac{1}{4}$ flesch fijne arak, 1 flesch champagne, 4 eiwitten tot sneeuw geklopt.

Men kookt de suiker in een halve liter water, laat het bekoelen, voegt er de geraspte schillen bij en zeeft dit mengsel, dat men in de ijsbus doet en half laat bevriezen. Daarna voegt men er, roerende, de dranken en, 't laatst, de sneeuw door en laat dit alles samen stijf bevriezen.

1333 Tutti-frutti ijs

Een pond verschillende fransche geconfijte vruchten, $\frac{3}{4}$ flesch water, $1\frac{1}{4}$ pond suiker, 4 djeroek-manis, 2 glaasjes sherry, 2 djeroek-schillen.

De vruchten in zeer kleine stukjes snijden en in de sherry weken. De suiker wordt met het water gekookt, de gesnipperde schillen van twee djeroek-manis en een djeroek-nipis er bij gedaan, dit samen vijf minuten gekookt. Men laat dit koud worden, voegt er het sap der djeroeks bij, roert alles goed door elkander en zeeft het. Laat dit half bevriezen, roer er dan de vruchten door met de sherry en laat alles hard worden.

1334 Arak-, Punch- of Cognac- ijs

Een liter melk, 3 lepels maizena, 4 eieren, arak, punch, of cognac naar verkiezing, 1 ons suiker.

De melk met de helft van de suiker opkoken, de aangelengde maizena er door roeren, tot het dik wordt en daarna laten bekoelen. Hierna klutst men de vier eierdooiers en roert deze, met de arak, de punch of den cognac er doorheen. Laat dit half bevriezen, klop de vier eiwitten met het restant suiker tot sneeuw, roer dit door het half bevroren ijs en laat daarna alles voor goed bevriezen.

1335 Bittere amandelen ijs

Een halve liter room, $\frac{1}{2}$ liter melk, 10 eierdooiers, $\frac{1}{4}$ kg suiker, 1 ons fĳngestampde bittere amandelen, rood kleursel.

1342 Algemeen

Deze worden als de gewone waterijssoorten gemaakt, met uitzondering, dat men er onophoudelijk in roeren moet, terwijl men het preparaat in de ijsbus heeft gedaan. Men voegt er een tot schuim geklopt eiwit met suiker aan toe en bij enkele dranken, een of ander likeur. Men dient de sorbets in keltjes of glaasjes voor.

1343 Aardbeien-sorbet

Twee fleschjes aardbeien op water, 1 splitglas bessensap, $\frac{1}{2}$ pond suiker, 1 geklopt eiwit.

Het nat giet men van de aardbeien af en roert dat met de suiker. De aardbeien worden, met het bessensap, door een zeef fijn gewreven, door de suiker en 't nat geroerd, daarna in de bus te bevriezen gezet. Is het te zoet, dan doet men er nog een paar kopjes gekookt water bij. Als dit mengsel half bevroren is, roert men er het geklopte eiwit bij en roert daarna den inhoud der bus verder door, opdat de drank wel koud doch niet hard worde.

1344 Abrikozen-sorbet

Dezelfde bestanddeelen als abrikozen-ijs (recept No. 1320), 1 geklopt eiwit.

Bereiding als hier boven, recept No. 1343.

1345 Ananas-sorbet

Twee groote ananassen, $1\frac{1}{4}$ pond suiker, het sap van 2 djerook-nipis, $1\frac{1}{2}$ flesch water, $\frac{1}{2}$ fl. champagne en 4 geklopte eiwitten.

Het water met de suiker gedurende vijf minuten koken, de ananassen schoon gemaakt en geraspt en met het djerook-sap in 't warme water gedaan en dit doorgeroerd. Daarna zeeft men het mengsel en doet dit sap in de bus. Men laat het half bevrozen, doet er dan de geslagen eiwitten door met de champagne en roert het mensel nog eenigen tijd, doch zorgt er voor dat het niet hard wordt.

alles goed om en zeft het mengsel door een zeef of fijnen doek.

Hierna doet men het gezeefde sap in de ijsbus en laat het bevriezen.

1339 Oranjbloesemwater ijs

Een liter room, 8 eierdooiers, 2 likeurglaasjes oranjbloesemwater, stroop van 125 gram suiker, het sap van $\frac{1}{2}$ djerook-keprök.

Men voegt het oranjbloesemwater bij de stroop, daarna warmt men den room en laat hem bekoelen, waarna men er de eierdooiers doorroert. Doe hier vervolgens de stroop door, laat dit alles te samen half bevriezen, voeg er het djerook-sap bij en laat dan alles hard worden.

1340 Vorst Pückler ijs

Een halve liter room, $\frac{1}{4}$ kg suiker, $\frac{1}{2}$ pond fijne zoete en bittere amandelen, vruchtensuiker van $\frac{1}{4}$ kg brood-suiker en 2 djerook-schillen, frambozen-sap en vanille-chocolade.

De zoete en bittere amandelen worden gestampt, de room met de suiker gewarmd, daarna de gestampte amandelen met de vruchtensuiker er bij geroerd tot de room dik is en dan wordt dit mengsel, als het bekoeld is, in drieën verdeeld. Het eene gedeelte wordt rood gekleurd door het frambozen-sap, het tweede laat men wit, het derde wordt met de chocolade bruin gekleurd. Men laat het eerst gedeelte, in de bus, half bevriezen, stort daarna het tweede (witte) gedeelte er op, laat dit ook half bevriezen en doet er eindelijk het bruine gedeelte in, waarna men alles laat hard worden.

1341 Zweedsch ijs

Een flesch lichte rijnwijn, 24 dooiers van eieren, $\frac{1}{2}$ kg suiker, sap van een djerook-nipis, $\frac{1}{2}$ kg krenten in rijnwijn ge-weekt.

Men kookt den rijnwijn met het djerook-sap, daarna klopt men de 24 eierdooiers met de suiker wit en roert dit door den inmiddels bekoelden rijnwijn. Dit mengsel laat men in de bus half bevriezen, roert er dan de krenten door en laat dit samen hard worden.

1350 Pisang-sorbet (Amerikaansch-Engelsch)

Een dozijn pisangs (pisang radja, radja seréh of soesoë), 1 pond suiker, het sap van 2 djerboek-nipis, 1½ flesch water, een geklopt eiwit.

Water met suiker gedurende vijf minuten koken, koud laten worden, het djerboek-sap er door doen, de pisang fijn snijden, door een zeef wrijven en daarbij roeren en dit alles in de bus half laten bevriezen. Vervolgens het geklopte eiwit er bij doen en alles door blijven roeren en koud, maar niet hard, voordienen. Doet men bij deze sorbets alcoholische dranken, wijn of likeur, dan vervallen de sorbets meer in de bowl-dranken.

Zoo kan men, desverkiezende, bij de aardbeien-, ananas- en frambozen sorbets, inplaats van eiwit, een halve flesch champagne of bordeaux-wijn danwel rijnwijn doen. Deze wijnsoorten worden, 't laatst, in de hard bevroren massa geslagen, gedurende acht à tien minuten, tot ze slap is geroerd. Gewoonlijk gebruikt men kirsch en marasquino.

1351 Koffie-sorbet

Een ons gemalen koffie, 1 flesch kokend water, 3 ons suiker, 1½ kopje cognac.

Men trekt de koffie met het kokende water, filtreert ze nog eens, voegt er de suiker bij, roert dit goed samen om en laat het, in de bus, half bevriezen.

Daarna roert men er de cognac door en dient dezen drank in glaasjes voor.

1352 Marasquino-sorbet

Een klein splitglas marasquino, ¾ flesch witte suiker-stroop, 1 lepel oranjebloesemwater, 4 geklopte eiwitten.

Het eiwit wordt goed stijf geklopt, daarna roert men hierbij de suikerstroop en het oranjebloesemwater, en laat dit half bevriezen. Vervolgens roert men hier de marasquino door en laat dit, aldoor roerende, verder bevriezen, zonder hard te worden.

1353 Plombière

Een half pond amandelen, 7 eierdooiers, ½ flesch room, ½ pond suiker, abrikozen-gelei.

1346 Sinaasappel-sorbet

Drie kwart flesch sap van djerook-manis, $\frac{1}{2}$ stang gesmolten agar-agar, 1 pond suiker, $\frac{1}{2}$ flesch water, eengeklopt eiwit.

Men kookt het water met de suiker gedurende vijf minuten, voegt er de gesmolten agar-agar bij en laat dit even bekoelen. Daarna doet men er het djerook-sap bij, zeeft dit mengsel door een fijne zeef en doet dit in de ijsbus, om het half te laten bevriezen. Vervolgens roert men er het geklopte eiwit door en gaat nog eenigen tijd met roeren voort, zoodat de drank niet hard wordt en ze, voor het gebruik, in glaasjes kan worden geschonken.

1347 Citroen-sorbet

Vier sappige djerook-nipis, $1\frac{1}{2}$ flesch water, $1\frac{1}{4}$ pond suiker, een geklopt eiwit.

Suiker en water samen koken, vervolgens de fijngesneden schillen van drie der djerooks er bij doen, dit samen nog eens vijf minuten laten doorkoken, vervolgens koud laten worden.

Men roert er dan het djerook-sap door, zeeft het en laat dit in de ijsbus half bevriezen. Eindelijk roert men er het geklopte eiwit door en blijft dezen drank doorroeren, tot ze moet worden opgediend.

1348 Frambozen-sorbet

Bestanddeelen als recept No. 1343, inplaats van aardbeien, neemt men frambozen.

Bereiding dezelfde als onder recept No. 1343.

1349 Gember-sorbet

Citroen-sorbet (No. 1347), 2 lepels gember-stroop, 2 lepels zeer fijngehakte manis-djahé, een geklopt eiwit.

De citroen-sorbet zonder het geslagen eiwit, die half bevroren is, wordt vermengd met de stroop en de fijne stukjes djahé. Dit roert men eerst goed door, doet er daarna het geslagen wit bij, roert alles nog eens goed dooreen en laat alles verder, aldoor roerende, koud worden.

vorm, bevrozen; maakt daarna in het midden van het ijs een uitholling, die men met de perziken opvult. Over deze vruchten doet men weer vanille roomijs en aardbeien-ijs, dekt den vorm dicht en laat den inhoud verder bevrozen. Verdere behandeling als hierboven. Men bestrooit dezen bevrozen pudding met de gestampte schuimpjes en versiert ze met de ge-laceerde kastanjes.

1356 Bevrozen Montrose-pudding

Anderhalve flesch room, 6 eierdooiers, 1 kopje fijne poeder-suiker, 1 stokje vanille, aardbeien-water-ijs (No. 1319).

De helft van den room wordt gewarmd, de zes eierdooiers worden met de suiker wit geslagen en met de vanille in den room gestort. Daarna kookt men dit gedurende een minuut op, waarna het dik zal zijn. Zet dezen room dan af, doet er de andere helft room door en laat dit bekoelen.

Stort dit in den vorm en laat het bevrozen. Maak daarna een kuiltje in het midden van den bevrozen room, vul dit met aardbeien-water-ijs en bedek dit weder met den uitgehaalden room. Laat alles dan wederom bevrozen, gedurende twee uren.

Men dient dezen pudding voor met de volgende saus:

$\frac{1}{2}$ Stang agar-agar, $\frac{3}{4}$ flesch melk, 3 eierdooiers, $\frac{1}{4}$ kopje fijne suiker, $\frac{3}{4}$ stokje vanille, 2 lepels cognac of 4 lepels sherry.

De agar-agar wordt gesmolten, de melk gekookt en daarna de eierdooiers, die met de suiker wit zijn geklopt, er door geroerd. Men kookt hier vervolgens de vanille en de agar-agar bij en als het dik wordt, zet men deze saus af en roert er fluks den cognac of de sherry door. Is de saus koud, dan wordt zij bij den pudding gebruikt.

1357 Bevrozen Plum-pudding

Anderhalve flesch melk, 1 kopje vol groote rozijnen zonder pit, 4 eierdooiers, $\frac{1}{2}$ pond suiker, 2 ons fijngehakte djeroek, 24 gepelde en gestampte amandelen, 1 stokje vanille, 1 ons fijngesneden manis-djahé.

De melk, met de rozijnen, gedurende twintig minuten opkoken, de dooiers met suiker wit kloppen en door de warme melk roeren, daarna alles zeeven en laten bekoelen. Vervolgens

Men pelt en stampet de amandelen fijn, warmt den room, roert hier de amandelen en daarna de geslagen eierdooiers met de suiker door, tot alles dik wordt. Deze vla neemt men dan van het vuur af en beslaat ze gedurende drie minuten. Men zeef ze vervolgens en stort het gezeefde in de ijsbus of in een ijs-vorm voor puddingen. (Zie recept No. 1282).

Wanneer de massa bevrozen is, haalt men den vorm of de bus uit het ijs, maakt in de harde massa een kuiltje en vult dit met abrikozen-gelei, bedekt de gelei met het uitgehaalde gedeelte en laat alles verder twee uren bevrozen.

Wanneer men deze plombière opdischt, wordt de vorm even in warm water gedoopt, daarna de inhoud op een schaal uitgestort. Men dient ze, als ijs, op bordjes voor.

BEVROZEN PUDDING

Bij de volgende bevrozen puddingen en vla's in vormen, wordt de laatste handeling (het doopen van den vorm in kokend water) steeds verricht, waarna men den inhoud op een schaal of schotel kan uitstorten.

1354 Bevrozen Abrikozen-pudding

Een of twee blikken abrikozen, $\frac{1}{2}$ flesch room, 6 eierdooiers, $1\frac{1}{2}$ kopje suiker.

De helft van den room wordt opgewarmd, de eierdooiers worden met de suiker wit geklutst, in den room gedaan, en een minuut lang er doorheen geroerd. Vervolgens roert men hier den verderen room door en zet het van het vuur af. Als dit mengsel koud is geworden, doet men het in den vorm, om te bevrozen. Is het half bevrozen, dan roert men er de abrikozen, zonder het nat, door en zet den vorm weder te bevrozen. Is de inhoud hard geworden, dan doet men als hiervoren is aangegeven: „vorm in kokend water dompelen.”

Evenzoo doet men met bevrozen perziken-pudding.

1355 Bevrozen Koninginne-pudding

Vanille roomijs (No. 1306), aardbeien-ijs, perziken op water, fijngestampde schuimpjes, geglaceerde kastanjes.

Een vorm vult men eerst met een laag vanille roomijs, daarna met een laag aardbeien-ijs, laat dezen inhoud even, in den

neer
hoe
- of
nog
ten
omt
naar

ruk
jke
in
eet
er
ui-

ze

ler
en
m-

rt,
ch
n-
es
vr.
ls
r-

r-
l-

e
ij
e
u

i
s

1360 Bevrozen Abrikozen-moes

Twee blikken abrikozen, 6 eierdooiers, 2 ons suiker, $\frac{1}{2}$ liter room, 1 wijnglas marasquino.

De abrikozen worden met het water fijn gewreven, de eierdooiers met de suiker wit geklopt, daarna de room er door gedaan, en met het abrikozenmoes vermengd. Dit wordt, steeds roerende, opgewarmd, tot het dik wordt.

Zet het daarna af en laat het onder aanhoudend roeren koud worden; voeg er de marasquino door en laat dit alles in de bus bevrozen.

1361 Bevrozen Perziken-moes

Twee blikken perziken; overigens dezelfde bestanddeelen als hierboven.

Bereiding dezelfde als hierboven, recept No. 1360.

1362 Chesterfieldsche vla

Zeven ons suiker, 1 djerokschil, $\frac{1}{2}$ flesch pruimen of $\frac{1}{2}$ olikje pruimengelei, 3 eierdooiers, 1 pijp kaneel, 1 flesch room.

De room wordt met de djerok-schil en de kaneel opgekookt, de eirdooiers met een pond suiker wit geklopt en door den heeten room geroerd. Men kookt dit, al roerende, tot het dik wordt en zeeft het daarna. Laat het bekoelen en stort het in de ijsbus; gedurende twee uren laten bevrozen.

De pruimen worden met de twee ons suiker en wat water opgekookt. Als men de vla uit de bus op een schaal doet, rangeert men de gekookte pruimen (of de gelei) er omheen.

1363 Chinasappel-vla

Twee splitglazen djerok-manis- of kepròk-sap, $1\frac{1}{2}$ flesch room, 6 eierdooiers, 1 pond suiker, 10 blaadjes gelatine, $\frac{1}{2}$ kopje water en 2 kopjes warm water.

Bereiding als van de Aardbeien-vla, recept No. 1359.

1364 Chocolade-vla

Twee ons poederchocolade, $\frac{1}{2}$ pond suiker, $\frac{3}{4}$ flesch melk, $\frac{3}{4}$ flesch room, 4 eieren, 1 theelepel vanille-poeder.

werkt men hier de gehakte djeroecks, de amandelen, de vanille en de fijngesmeden manis-an-djahé door en laat dit in den vorm bevroren.
Overigens dezelfde eindbehandeling als bij de plombière.

1358 Riz-glacé

Twee kopjes rijst, 4 kopjes melk, $1\frac{1}{2}$ flesch room, 3 kopjes suiker, 6 eierdooiers, 1 stokje vanille, rhum, $\frac{3}{4}$ flesch water.

De rijst kneuzen tot kleine korreltjes en een half uur koken met het water ($\frac{3}{4}$ flesch), daarna 't water afgieten en de melk er bij doen en hierin wederom een half uur koken. Intusschen slaat men den room, en, als hij dik is geworden, zet men hem op een koele plaats. Het onderste, dunne gedeelte van den geslagen room, roert men vervolgens door de rijst en de melk. Is de rijst gaar, dan wordt ze op een zeef gestort, fijngewreven en door de pap, die daarvan komt, de met vanille en suiker geslagen eierdooiers geroerd. Dit wordt samen nog even opgewarmd, tot het dik wordt, daarna afgekoeld en in den puddingvorm gedaan, om te bevroren.

Is het bevroren, dan slaat men er den koelen, dikken room door en laat het dan nog twee uren bevroren.

Wordt de pudding voorgediend, dan giet men er een glas rhum over.

BEVROZEN VLA'S

1359 Aardbeien-vla

Twee flesschen aardbeien op water, $1\frac{1}{2}$ ons suiker, 10 blaadjes gelatine, $\frac{1}{2}$ kopje water, 6 eierdooiers, $1\frac{1}{2}$ flesch room.

De aardbeien worden op een zeef fijn gewreven en dit nat met de suiker gekookt, tot het strooperig wordt. De gelatine wordt in het water geweekt, en vervolgens twee kopjes heet water er bij gevoegd en dit gekookt, tot ze veramolt is. Daarna klopt men de eierdooiers wit, doet er het gekookte aardbeiensap, de gesmolten en gezeefde gelatine bij, sort dit mengsel in de ijsbus en laat het bevroren. Als het half bevroren is, roert men er den geslagen room door en laat dit wederom, gedurende twee uren, hard worden.

Men kookt de melk met de vanille, maakt de maizena met de twee lepels melk aan en roert ze door de gekookte melk, tot deze dik begint te worden. Vervolgens klopt men de eieren met de suiker en roert ze, gedurende een minuut, door de kokende melk. Zet deze af, laat ze bekoelen en daarna in de ijsbus bevriezen.

GEFRAPPEERDE DRANKEN

1369 Chocolade

Vier ons fijne zoete chocolade, iets minder dan $\frac{1}{2}$ kopje suiker, 2 kopjes water, $1\frac{1}{2}$ flesch room, 1 stokje vanille.

Men kookt de chocolade met het water en de suiker. Als alles versmolten is, warmt men den room en roert dezen daarna, langzaam aan, met de vanille, door de chocolade. Is alles goed vermengd, dan laat men het in de ijsbus bevriezen.

1370 Frambozen azijn

Anderhalve flesch water, suiker en frambozen-azijn.

Men vermengt het water met suiker en frambozen-azijn, naar smaak, en laat alles, niet te hard, in de ijsbus bevriezen.

1371 Koffie I

Zes ons suiker, 2 kopjes water, $2\frac{1}{2}$ kopje sterke koffie, $\frac{3}{4}$ flesch room.

De suiker met het water, gedurende vijf minuten, koken, daarna de koffie, vervolgens de room er goed doorheen roeren, en eindelijk alles in de ijsbus laten bevriezen.

1372 Koffie II

Anderhalve flesch water, $\frac{1}{2}$ pond suiker, $3\frac{1}{2}$ ons gemalen koffie, het wit van één ei.

Het water wordt gekookt, vervolgens de koffie er bij gedaan en er, gedurende vijf minuten, door geroerd. Daarna zeeft men dit mengsel en roert men er de suiker door, tot deze is versmolten. Het eiwit wordt geklopt, door de massa geroerd en deze daarna in de ijsbus gedaan, om ze mee te laten bevriezen.



De chocolade wordt met de melk aangeroerd en gekookt, daarna slaat men de eieren met de suiker wit en roert ze door de chocolade. Dit kookt men een minuut en laat het bekoelen. Vervolgens roert men er den room met de vanillepoeder door en laat dit alles in de ijsbus bevriezen. (Ongeveer twee uren).

1365 Citroen-vla

Twaalf eieren, waarvan 8 met het wit en 4 zonder. Het sap van 8 djerook-nipis, $2\frac{1}{2}$ ons witte suiker, 1 bierglas rijnwijn, 1 kopje kaneelwater, 6 eiwitten.

Acht eieren en vier dooiers worden met het djerook-sap en de suiker wit geklopt, het kaneelwater hierbij gevoegd en dit samen, al, roerende, opgewarmd, tot het dik wordt en niet schift.

Daarna doet men dit in de ijsbus, laat het half bevriezen en klopt er dan de zes geslagen eiwitten en den rijnwijn door. Laat het daarna in de bus hard worden.

1366 Geslagen en bevrozen room (Stuffed mousse)

Drie kwart liter room, 1 theelepel vanille-poeder, $\frac{1}{2}$ kopje poedersuiker, aardbeien-water-ijs (recept No. 1319).

Men slaat den room stijf en strooit hier vanille- en suikerpoeder over. Daarna doet men hier een gedeelte van in een vriesvorm, vervolgens daarop wat aardbeien-ijs en zoo, laag om laag, voortgaande, vult men den vorm, tot de room gebruikt is.

Laat dit bevriezen, gedurende drie à vier uren.

1367 Koffie-vla

Twee kopjes sterke koffie, $\frac{3}{4}$ flesch melk, 2 kopjes room, $\frac{1}{2}$ pond suiker, 4 eieren.

Men kookt de melk, slaat de eieren met de suiker wit, roert ze door de melk, kookt dit samen even op, laat het bekoelen en roert er den room en de koffie door.

Dit mengsel laat men in de ijsbus bevriezen.

1368 Ijs-vla

Twee lepels maizena, 2 lepels melk, $1\frac{1}{2}$ flesch melk, $\frac{1}{2}$ stokje vanille, $\frac{1}{2}$ pond suiker, 4 eieren.

neer
hoe
- of
nog
ften
omt
laar

euk
ijke
in
'eet
er'
ui-

ze

ler
'en
m-

rt,
ch
m-
es
or,
ds
r-

r-
l-

ie
ij
c
u

n
s

De suiker met 't water en de citroenschil opkoken tot stroop, daarna voegt men er het overige bij en laat dit nog eens tot op punch-dikte inkoken. In goed gekurkte flesschen bewaren. Wil men de punch gebruiken, dan neemt men een hoeveelheid extract van deze punch en doet er water bij. Stukken ijs kan men in 't glas doen of wel aangemaakte punch in de ijsbus doen bevriezen.

1379 Granités

Deze worden evenals de water-ijssoorten gemaakt, doch met bijvoeging van kleine vruchtsoorten, terwijl groote vruchten in stukjes worden gesneden. Men voegt bij deze ijssoorten het sap van een of meer djerook-nipis, naarmate de hoeveelheid.

1380 Bevrozen vruchten

De Engelschen bevelen deze methode aan, om vruchten te bevriezen, en geven talrijke soorten op van verse vruchten, europeesche zoowel als indische, die, volgens hen, aangenaam van smaak worden, door het bevezings-proces.

Een voorbeeld van eenige Europeesche vruchten:

Perziken en pruimen op water, of — als men ze versch kan krijgen — de rijpe vruchten, suikerstroop.

Men laat de suikerstroop bevriezen (koud worden), schilt de verse vruchten, haalt de pitten er uit en maakt ze met een bamboezen mesje fijn, vermengt ze dan met de koude stroop, laat alles $\frac{1}{2}$ uur zoo staan, waarna men het laat bevriezen.

1381 Bevrozen pisang

Hierbij één voorbeeld van een Indische vrucht:

Een dozijn pisangs, (pisang radja, pisang radja séréh of pisang soesoe), $\frac{3}{4}$ flesch water, het sap van 2 djerook-nipis, 1 pond suiker, $\frac{3}{4}$ flesch room.

De suiker met het water, gedurende vijf minuten gekookt, gezeefd, bekoeld, daarna er het djerook-sap met de aan stukken gesneden pisangs (die natuurlijk geschild zijn) er door geroerd. In de ijsbus laten koud worden; is deze massa half bevrozen, dan wordt er de geslagen room doorheen geroerd en laat men dit mengsel hard worden.

N. B. Bij ananas en manggis wordt *geen* room gedaan.



- 1373 **Limonade**
 Het sap van 4 djerook-nipis, 1 pond suiker, $\frac{1}{2}$ flesch water.
 De suiker in het water laten smelten, hier het djerook-sap bijvoegen, vervolgens alles in de ijsbus, tot „zachte sneeuw” laten bevriezen.
- 1374 **Soyer**
 Twee flesschen champagne, 1 flesch rijnwijn, 1 flesch water, 2 lepels suikerstroop (van $\frac{1}{2}$ pond suiker), 2 kopjes sirope-Déjardin of oranjestroop, 1 glas cognac.
 Alle dranken en siropen goed door elkander roeren, daarna in de ijsbus laten bevriezen. Men slurpt dezen drank door lange holle rietjes.
- 1375 **Sherry-cobbler**
 Dezelfde bestanddeelen als van soyer; inplaats van een glas cognac neemt men twee glazen sherry.
 Bereiding dezelfde als van de soyer. Deze drank wordt even zoo door rietjes opgeslurpt.
- 1376 **Thee**
 Drie en een half ons thee (zwarte en groene), dezelfde bestanddeelen als bij de koffie (No. 1371 of No. 1372).
 Bereiding als van de koffie No. 1371 of No. 1372.
- 1377 **Vruchtenpunch**
 Half pond suiker, $\frac{1}{2}$ liter water, $\frac{1}{2}$ theekopje sterke thee, $\frac{1}{2}$ liter aardbeien- of frambozen stroop, $\frac{1}{4}$ liter djerook-manis sap, ananas zeer fijn gesneden, een of andere likeur (1 à 2 glaasjes).
 Men kookt $\pm$ 10 minuten de suiker met het water, schuimt het af, laat het koud worden en voegt er de overige ingrediënten bij, doet dit in een bus en laat het $\pm$ 3 uur op ijs staan.
 Men dient deze punch in champagneglazen voor.
- 1378 **Vruchtenpunch van citroen (extract)**
 De schil van $\frac{1}{2}$ citroen, 't sap van 5 à 6 citroenen, 1 pond suiker, $2\frac{1}{2}$ dl water, $3\frac{1}{2}$ dl rum, $\frac{1}{2}$ dl brandewijn.

Zijn in Indië de kruiden en gewassen versc en worden zij daar fijngesneden of in kleine stukken aangewend, de industrie gaat op het gebied van kruiden en planten-conservatie zoo ver, dat de meeste artikelen in Holland verkrijgbaar zijn of gemakkelijk uit Indië zijn te ontbieden. Zij komen dan gewoonlijk in poedervorm, in fijngesneden of in geraspten vorm voor.

Bij de bereiding denke men er dan aan, dat deze kruiden, in compacter vorm dan wanneer zij versc zijn, eer sterker dan flauwer van smaak zijn, en men er dus minder van moet gebruiken dan aangegeven is in de recepten.

Oogenschiijnlijk zou men denken, dat de kruiden hun kracht missen, omdat zij niet meer versc zijn; daartegenover staat dat zij, in poedervorm danwel fijngesneden of geraspt, fijner verdeeld en dus scherper en krachtiger van smaak zijn dan de grootere versche stukken, die men in Indië gebruikt.

Over 't algemeen kan men bijv. op één stukje gember, zoo groot als een hazelnoot, dat gelijk staat met vier of vijf schijfjes gember, een half theelepeltje gemberpoeder gebruiken; even-zoo rekene men met de laos, seréh en overige bestanddeelen der vele gerechten, waarin sprake is van „stukken” of „schijfjes.” Men neme dus voor vijf schijfjes laos een half theelepeltje laospoeder.

De verschillende kruiden en wortels, die in de recepten voorkomen, zooals seréh, djahé, laos, kentjoor, temoekoentji, koe-njit, kan men in drieërlei vorm krijgen.

1e in poedervorm;

2e geraspt of ragfijn gesneden, in gedroogden toestand;

3e aan dunne schijfjes gesneden en ook gedroogd.

De varensoorten, als seréh en pandan worden fijngesneden en gedroogd en zijn dus niet in poedervorm in den handel.

Naar gelang van de drie genoemde vormen, volgen hieronder de verhoudingen van de verschillende kruiden en wortels, zooals zij in Indië en in Holland worden gebruikt.

VERHOUDINGEN

	Indië	Holland
Seréh	1 vingerlengte, versc	1½ à 2 eetlepels gedroogd en fijngesneden.
Laos	4 of 5 schijfjes, versc	½ theelepel in poedervorm of 1 theelepel gedroogd en fijngesneden of geraspt.

AANHANGSEL VOOR HOLLAND

Wanneer men een blik slaat in de recepten van „de Indische tafel” valt het spoedig op, dat uien en knoflook (bawang poetih) bij de bereiding een groote rol spelen. Oostersche gerechten hebben in 't algemeen een sterken en toch aangename smaak, het kenmerk van de semitische keuken. Het geurige en petilante van oostersche gerechten mist men grootendeels in onze hollandsche schotels, waar ook wel uien en knoflook worden gebruikt, maar lang niet in die hoeveelheden als in Indië of als in de zuidelijke en oostelijke landen van Europa. Zonder of met zeer weinig uien, zou een indische rijsttafel dan ook ondenkbaar zijn.

Men meene dus niet, dat door een willekeurige afwijking van vorenstaande recepten, omdat men niet van uien of knoflook houdt, een dragelijke rijsttafel in Holland is na te maken.

Zij, die zich in Holland de verschillende fleschjes en potjes met sambelans en sambel gorèngs aanschaffen, om van de zoogenaamde „lastige” bereiding af te zijn, vinden toch in die bereide toespizzen grootendeels uien en knoflook. Deze vormen, bij alle gerechten van de rijsttafel, de hoofdbestanddeelen en geven er dien typischen semitischen smaak aan.

Overigens is de bereiding in Holland, mits men de recepten goed volgt, eenvoudig genoeg. Voor haar, die moeilijkheden mochten hebben met de uitheemsche Indische benamingen, is het bezwaar opgeheven door de aanwijzingen in de woordenlijst hierachter en in de veranderlijke hoeveelheden, volgens de „Verhoudingen” (zie hierachter). Zie hiervoor ook mijn klein kookboek „Makanlah nasi”.

GEDROOGDE KRUIDEN, WORTELS EN POEDERS

Tegenwoordig zijn, dank zij de drukke gemeenschap met en het snellere vervoer uit Indië, nagenoeg alle ingrediënten voor de rijsttafel in Holland verkrijgbaar. Voorheen behoorde zulks bijna tot de onmogelijkheden. Men leze daarover, hetgeen hierachter staat vermeld onder het hoofd: „Gekochte sambelans en sambelgorèngs”.

waarbij dan nog 1 lepel water wordt gedaan. Dit water is onontbeerlijk bij verscheidene gerechten evenals het trassie-water, dat men maakt door een of meer theelepeltjes trassie, al naar de behoefte, volgens de recepten van een gekozen menu, met duim en vingers fijn te wrijven in 1 of 2 lepels water. Dit trassie-water dient om sambelans aan te lengen en tevens om den „Indischen smaak” aan de gerechten te geven.

GEKOCHTE SAMBELANS EN SAMBELGORENGS

Men kan in Holland ook gemaakte sambelans en sambelgorèngs koopen, wat zeer gemakkelijk is; maar de toespijken, die men zelf maakt van de gedroogde kruiden, volgens de talrijke opgegeven recepten, zijn veel geuriger en smakelijker, terwijl men bovendien die toespijken, naar eigen believen, scherper of minder sterk kan maken.

Lombok is tegenwoordig ook overal verkrijgbaar, hetzij in gedroogden vorm (bij de drogisten), danwel vers.

Wil men in Holland zelve geen sambelans en verschillende echt indische bijspijzen bij de rijst maken, dan koope men die zaken in de verschillende indische winkels.

Die zijn van alles voorzien wat tot de indische keuken behoort, o.a. ook van alle keukengereedschappen, tot bietings en ketoe-patomhulsels toe; voorts van allerlei indische droge lekkernijen en kwée-kwée's, als têng-têng, goelali, béko, taé-koetjing, djahé- en asemkoekjes. Wadjiek en dodol worden er verscheid gemaakt, ook volgens mijn recepten.

Ze zijn billijk in prijs en hebben zich doorlopend verzekerd van geregelden aanvoer van verse waar van de Indische markt.

SURROGATEN

Hiervoor gebruikt men in Holland:

Taugé	chicoreilof, die men halfgaar kookt met een weinigje suiker, en dan op een zeef laat uitlekken,
Tjeremée	onrijpe kruisbessen,
Asemwater	citroensap,
Daon salam	laurierbladeren,
Rijstmeel	Colman's meel of korenmeel,
(om kwée-kwée's te maken)	

Djahé	4 of 5 schijfjes, versch	$\frac{1}{2}$ theelepel in poedervorm of 1 theelepel gedroogd en geraspt of fijngesneden.
Kentjoor	$\frac{1}{4}$ vingerlengte, versch	$\frac{1}{2}$ theelepel in poedervorm of 1 theelepel gedroogd en ge- raspt of fijngesneden).
Temoekoentji	$\frac{1}{4}$ vingerlengte, versch	$\frac{1}{2}$ theelepel in poedervorm of 1 theelepel gedroogd en ge- raspt of fijngesneden.
Koenjät	$\frac{1}{2}$ vingerlengte, versch	$\frac{1}{2}$ theelepel in poedervorm (dient meer tot kleursel, dan voor den smaak).
Ketoembar	De opgegeven hoe- veelheid in 't recept	Evenveel in Holland.
Djienten	De opgegeven hoe- veelheid in 't recept	Evenveel in Holland.

Bij deze beide laatste kruiden volg men dezelfde verhouding als in Indië, n.l. 2 lepels ketoembar op 1 lepel djienten. De enkele uitzonderingen staan in de recepten vermeld.

De aldus in flesschen of blikken bussen goed gesloten wortels en kruiden blijven zeer langen tijd goed. Zij behouden hun smaak en worden bij de bereiding droog gebruikt, d.w.z. met de uien en knoflook vermengd en fijngestamp.

Zij zijn tegenwoordig, evenals de ketoepat-omhulsels, in enkele indische winkels verkrijgbaar.

Wil men ketoepats eten, dan worden bovenbedoelde omhulsels eerst goed schoongemaakt, van stof gereinigd, vervolgens een nacht te voren in lauw water geweekt.

In de opgegeven recepten komt ook dikwijls het asem- en het trassie-water voor.

Hoewel voor het asem-water, als surrogaat, citroensap is opgegeven, is de tamarinde gemakkelijk verkrijgbaar, per ons of minder; zoo ook de onmisbare trassie.

Dat asem-water wordt verkregen door 1 lepel tamarinde met duim en vingers goed in wat water fijn te wrijven. Is het tot een papje gewreven, dan laat men dit door een zeef loopen,

gebruikt worden, zooals bij bitterkoekjes, schuimpjes, enz. is te ontbieden bij de firma Koldewijn & Co. te Dordrecht. Voor zooverre de Indische tafel betreft, zijn de verschillende kookbenodigdheden in de welbekende indische winkels tegen matige prijzen verkrijgbaar. De voornaamste zijn:

tampah,
dandang,
perjoeok,
koekoesan,
iroes (ijzeren lepel),
irik,
tjobèk (aarden schoteltje),
oelek-an (wrijver om lombok
fijn te wrijven op de tjobèk),
panggangen (rooster),

paso (grootte kom),
ajakan of tanggok,
batoegiling (wrijfsteen),
kiepas (waaier),
kèrèn of anglo (aarden kom-
foor),
paroedan (rasp),
loempang en aloë (rijstblok
en stamper),
wadjan (ijzeren braadpan).

HET MENU

Het is geen gewoonte bij de rijsttafel menu's te hebben, daar zoo'n maaltijd, al is die nog zoo uitgebreid, bestaat uit den hoofdschotel (rijst) en tal van bijgerechten als: vleezen, visch, eiergerechten, sajoors, sambelans en zuren. Ook wordt er wel eens met een kerriesoep of met bahmie, als voorgerecht, begonnen, waarna de rijst, met alle toebehooren, volgt. Bij de Europeesche tafel is het, althans bij een meer dan gewoon huiselijk maal, gebruikelijk menu's op tafel te plaatsen, welke dan dezelfde volgorde aangeven, als men die in Europa aantreft op festijnen, in hotels, enz. De volgorde is

Bij groote diners:

Entree
SOEP (POTAGE)
HORS D'OEUVRE
1e Service
AARDAPPELEN, VLEESCH,
GROENTEN
ENTREMETS

2e Service
AARDAPPELEN, WILD, COMPÔTE
SALADE
GEBAK
VRUCHTEN
IJIS, KOFFIE, LIQUEUR

Bij gewone diners:

SOEP (POTAGE)
HORS D'OEUVRE

1e Service
AARDAPPELEN, VLEESCH,
GROENTEN

2e Service
AARDAPPELEN, GEVOGELTE,
GROENTEN
GEBAK, AMANDELEN, ROZIJNEN
VRUCHTEN
IJIS, KOFFIE

Daon kemangie	jonge selderie blaadjes,
Koetjai . . .	jonge prei,
Bawang poethi .	knoflook,
Mieso . . .	fijne vermicelli,
Laksa	grovere soort idem,
Mie	dunne macaroni,
Agar-agar (1 stang)	gelatine (24 à 25 blaadjes),
Sesawie	jonge andijvie,
Klappermelk (santen)	melk met wat zout,
Ketoembar-djienten	koriander en komijn,
Kemiries (1 noot) .	olienootjes of de z.g. curaçao-
	sche amandelen (katjang), vijf
	à zes katjangpitjes.

Wordt in een recept het aantal uien opgegeven, dan houde men er rekening mede, dat de hollandsche uien grooter zijn; één hollandsche staat gelijk met vijf à zes indische uitjes of „bawang merah.”

De „bietings”, waarvan in enkele recepten sprake is (No. 506/513: de bebotok-soorten No. 19), worden door kleine aangepunte houten pinnetjes, ter grootte en lengte van onze lucifers, vervangen.

BAK- EN KOOKBENODIGDHEDEN

Petroleum-kookfornuizen met ovens zijn in alle prijzen verkrijgbaar; de prijzen zijn hooger naar verhouding der grootte. Gasfornuizen zijn aanbevelenswaardig op plaatsen waar „kookgas” verstrekt wordt.

Tegenwoordig, waar meest electrisch licht wordt gebruikt, zijn ook electrische kachels en ovens in gebruik.

Bij ondervinding is mijn opmerking dat, waar petroleumovens gebruikt worden, er van boven niet genoeg warmte wordt verspreid om schoteltjes van boven een licht-bruinen tint te doen verkrijgen, en waar er dus gas gebruikt kan worden, beveel ik gas-ovens en kachels ten zeerste aan, die ook veel zindelijker in 't gebruik zijn.

Bij petroleum-kookovens en fornuizen moet er nog uitgevonden worden, hoe een verwarming van boven aan te brengen, zooals bij de gas-ovens. Welke vernuftige persoon zal dit eens uitvinden?

Het „schrijnspapier” dat bij sommige soorten van gebak moet

LIJST VAN MALEISCHE WOORDEN
en benamingen die in de recepten voorkomen en in
de keuken veelvuldig gebruikt worden

Ajam , kip	Daon djerook lima, citroen-bladeren
Anggoer , wijn	Daon kemangie , welriekend plantje
Angkiah (Chin.) roode rijst	Daon mangkoedoe , soort boom-bladeren
Asem , tamarinde. Ook „zuur” bijv. nw.	Daon pandan , soort welriekende boombladeren
Asin , gezouten	Daon seriawan , bladeren van een klimheester
Ati of hati , lever	Daon sesawi , blad van de moerterplant
Atjar , ingelegd zuur	Dédék , zemelen
Babi , varkensvleesch	Dëndeng , gedroogd gekruid vleesch
Bajen , spinazie	Djagoeng , mais, turksche tarwe
Bangkawang , indische knolplant	Djahé , gember
Banten , Bantamsch	Djanganan , een mengsel van gekookte groenten met bereide sambel
Bara , gloeiende kool of asch, sintels	Djeroek , citroen (in velerlei soorten)
Basi , schotel, platte ronde schaal	Djinten of djinten , komijn
Basi kasar , grove vuurvaste schaal	Doelang , houten bak of presenteerblad
Bawang , ui	Ebbie , gedroogde garnalen
Bawang merah ; bawang poetih , roode ui, sjalot; knoflook	Entjer , dun, waterig
Bébbék , eend	Frikadel , gebakt
Bieting , pinnetje, houten speidje	Gado gado , als djanganan — zie boven
Bloestroe , vrucht bij sajor	Gajoeng , schepper, om water te scheppen
Boeboer , pap, brj, moes	Gambir , catechu, bittere zelfstandigheid
Boemboe , kruiden, specerijen	Garem of garam , zout, keukenzout
Boros , wortel van een plant	Gendaria , zure vrucht, als de onrijpe pruim
Brandal of berandal , muilteling, roover	
Bras of beras , ongekookte rauwe rijst	
Bras boeboer , kleinkorrelige rijstsoort	
Dadar , eierstruif, omelette	
Dandang , hooge koperen pot	
Daon , blad	
Daon djerook poeroet, citroen-bladeren	

Natuurlijk kunnen er verschillen bestaan in de zienswijze der dames — huisvrouwen, en zal de eene niet gesteld zijn op het voordienen van hors d'oeuvres, een andere wel entremets geven na de soep, doch in hoofdzaak is en blijft toch, gewijzigd of niet, de volgorde als hierboven is aangegeven. Voor de menu's is de fransche taal de meest gebruikelijke.

JUBILEUM VAN HET MENU

In 1500 werd 't menu uitgedacht, ontdekt of uitgevonden. In het jaar 1901 werd het 400-jarig feest gevierd van de menu's.

De Duitsche Rijksdag vergaderde omstreeks 1500 te Regensburg en daar toentertijd elke plechtige vergadering nog werd bezegeld door een groot gastmaal, zetten de Rijksdagafgevaardigden zich aan tafel.

Graaf Hugo van Montfoort bemerkte onder het eten, dat zijn tafelbuurman, de Hertog van Brunswijk, telkens op een strookje perkament tuurde, dat naast zijn bord lag. Hij vroeg, wat er wel op mocht staan en de hertog antwoordde hem, terwijl hij zijn vette lippen afveegde, dat hij een apartje met den kok had gehad, en deze voor hem alle op te dienen gerechten in volgorde had opgeschreven, waardoor het den slimmen hertog mogelijk was, zijn krachten te sparen voor de schotels, die hem het liefst waren.

Dat was een ontdekking!

En het vernuftige strookje met gerechten werd weldra bij alle groote eetpartijen teruggevonden, opdat ieder zich zou kunnen sparen voor zijn lievelingsgerechten.

Zoo is het gebleven.

(Uit „de Echo”

Mangkuk, kopje
 Manisan, confituren
 Mata sapi, spiegelei
 Mie, chineesche macaroni-soort
 Mieso, een soort chineesche
 vermicelli
 Moeda, jong
 Nasi, gekookte rijst
 Oedang, garnaal
 Oelam, benaming van rijst met
 toespjzen
 Opor, gevuld of gefarceerd ge-
 vogelte
 Otak of oetak, hersenen
 Padi, niet gebolsterde rijst (als
 ons koren)
 Paha, dij, dijbeen, bout
 Pala, notemuskaat
 Palmiet of oemboet, het
 hart in de kroon der palm-
 boomen
 Panggang, roosteren
 Peda of pedah, ingesouten vleesch
 penggorongan, oventje om in te
 bakken
 Penjoe, schildpad
 Peparée, soort van bittere
 vrucht
 Pèpè, visch of vleesch in een
 blad gewikkeld en geroosterd
 Perjoek of priek, aarden of ko-
 peren pot
 Petiman, steenen potje met
 deksel
 Petjel, gerecht bij de rijst
 Piandang of pindang, saus van
 visch of vleesch, gerecht bij
 rijst
 Pientje, vierkante bakjes van
 pisangbladeren
 Piring, bord
 Piring kasar, grof bord (vuur-
 vast)
 Pisang, banaan
 Poearaka, kardemom
 Poeth, wit
 Poelang, erwtes, doperwtjes,
 peultjes

Ragie, benaming van een den-
 dend soort
 Rames, fijnkneden, door eikan-
 der wringen
 Rampé, mengsel
 Reboeng, jonge bamboespruit
 Roedjak of roedjak, een heet
 indisch gerecht van onrijpe
 vruchten met spaansche pe-
 per
 Roekem, zure vrucht
 Sago slani, paarl sago
 Sajor of sajeor (in saarten),
 waterige soep als toespj bij
 de rijst
 Salam (salam), laurierblad
 Sambel, gestampte spaansche
 peper, als toespj
 Sambelan, sterk gekruide toe-
 spjzen bij de rijst
 Santen; a. kental, a. eantjer,
 klappermelk; dikke id,
 dunne id.
 Sedap maalem, witte nachtlelie
 Selam, mahomedaan, inlander
 Selaa, basilikum
 Serdadoe, soldaat
 Seraan, inlandsch christen
 Serah, citroengras
 Seroending of sremding,
 gebraden geraapte kokos-
 noot
 Sloang, schijfje van een vrucht
 Sodét, ijzeren platte lepel
 Soedja, houten pinnetje voor
 de sematè
 Soekoen, broodvrucht
 Soemoema, merg, ook; gelijktend
 op merg
 Soem, zeer fijne chineesche ver-
 micelli
 Takeo, chineesch meelgerecht in
 platte kroeken
 Tampang, tampa of totampa,
 platte gevlochten bamboes-
 mand, wan
 Taagrék, bolvormige seef
 Taagkwé, droog geconfijte chi-
 neesche vrucht

Góddók of góddók, koken, warmen, opwarmen, opgewarmd
Goedang, provisiekamer
Goeri, geurig, smakelijk, lekker
Góring, braden, gebraden
Gówók, zure vrucht

Idjo of idjoe, groen
Ikan; ikan terle, visch; kleine gedroogde vischjes
Irik, groote zeef
Iris; (ge-irist), fijnsnijden; (fijngesneden)
Isi, inhoud, vulsel, ook gevuld

Katjang, peulgewas, boon, erwten
Katjang beras, een der vele peulsoorten
Katjang kaprie, peultjes
Katjang kedelée, een der speciaal indische peulsoorten
Katjang pandjang, lange boon-tjes

Kapoer sirih, gebluschte betelkalk

Kasar, grof

Keboeli, rijst op bijzondere wijze bereid

Kedondong, een rinsch-zure vrucht

Keloewak, pitten van de timboelvrucht

Kemaantén of pengantén, bruid, bruidegom, ook bruiloft

Kembang pala, foelie

Kemirle, soort van noot

Kentel, dik, (van vochten)

Kentjoor, wortelsoort

Kepajang-pit, soort van noot

Kepiting, kreeft

Ketan, een aan kleefstof rijke rijstsoort

Ketimoen, komkommer

Kétjap, soja

Ketoembar, koriander

Kotoepak, rijst in gevlochten mandjes gekookt

Kleamies of klemie, krenten, rozijnen

Kirai, kleine gevlekte komkommer, augurk

Klabet, fenegriek

Klapper, (kelapa), kokosnoot

Kodja, klingalees, moor, ook moorsch

Kodok, kikvorsch

Koekoesan, gevlochten mand, waarin de rijst gestoomd wordt

Koening, geel

Koenjit, kurkuma

Koeping tikoes, soort van champignons

Koesoemba of kesoemba, een plant, die roode verfstof levert. Ook wel wilde saffraan genoemd. **Kasoemba kling** beteekent oranjekeurig

Koetjai, prei

Koewah, 't nat of de saus van een gerecht

Koewali, aarden of tizeren kookpan

Kool banda, boom met licht-groene bladeren

Krandjang, gevlochten mand
Kretjek, reepen buffelhuid in olie gebakken

Kring of kering, droog

Kroepoek of keroepoek, toespijs bij rijst, van vleesch of garnalen, gebakken in olie

Laboe ajar, soort watermeloen
Laboe poetih, idem

Laksa, Chineesche vermicelli

Lalap of lalab, toespijs van groenten bij de rijst

Laos, langkoewas, een wortelsoort (specerij)

Legén, palmwijn (als gist gebruikt)

Lembar(an), in stukken of plakken gesneden

Lidi, nerf van het klapperblad

Liwet, koken (niet stoomen) in een pot

Lobak, knol

Lobi lobi, zuurzoete vruchten

Lombok, spaansche peper

Makanan, eten, spijs, gerecht

ALFABETISCH REGISTER

	Recept	Biz.
Aalbessenvia . . .	1280	422
Aalbessen-ijs . . .	1318	438
Aardappelbolletjes . . .	1142	382
Aardappelenkorst . . .	759	252
Aardappel-panne- koekjes . . .	1024	342
Aardappelpudding met amandelen . . .	1192	400
Aardappelen-purée . . .		6
Aardappelen-purée . . .	760	252
Aardappelensoep . . .	589	206
Aardappel-taart . . .	1149	384
Aardbelen roomijs . . .	1285	429
Aardbelen saus . . .	671	231
Aardbelen-sorbet . . .	1343	444
Aardbelen-via . . .	1359	449
Aardbelen-ijs . . .	1319	438
Abrikozen op bran- dewijn (gedroogde) . . .	918	303
Abrikozen-moes (bevrozen) . . .	1360	450
Abrikozenpudding . . .	1193	400
Abrikozenpudding (bevrozen) . . .	1354	447
Abrikozen roomijs . . .	1283	428
Abrikozen roomijs . . .	1310	435
Abrikozen-sorbet . . .	1344	444
Abrikozen-ijs . . .	1320	438
Advocaat I . . .	907	300
Advocaat II . . .	908	301
Agar-agar . . .	996	330
Agar-agar . . .	1194	401
Agar-agar kring . . .	940	310
Ajam abon-abon . . .	194	69
Ajam bawang . . .	195	69
Ajam béséngèk . . .	196	70
Ajam béséngèk ternaté . . .	197	70
Ajam béséngèk tertanie . . .	198	70
Ajam boemboe- roedjak I . . .	199	71

	Recept	Biz.
Ajam boemboe- roedjak II . . .	200	71
Ajam doefi haché . . .	201	71
Ajam gorèng asem garem I . . .	202	72
Ajam gorèng asem garem II . . .	203	72
Ajam kerrie . . .	204	72
Ajam kótjap . . .	205	73
Ajam klesmies . . .	206	73
Ajam kòdòk . . .	208	74
Ajam koewah djeroek . . .	207	73
Ajam laksa . . .	209	74
Ajam lelawar . . .	210	74
Ajam lelawar peka- longan . . .	211	75
Ajam lembaran . . .	212	75
Ajam masakan boe- gies . . .	213	75
Ajam O . . .	214	76
Ajam panggang . . .	215	76
Ajam panggang met djeroek-water en ké- tjap . . .	216	77
Ajam pedis . . .	217	77
Ajam peniki . . .	218	77
Ajam petjil . . .	219	78
Ajam rietja . . .	220	78
Ajam sangar ban- dang . . .	222	78
Ajam santen . . .	221	78
Ajam sètan . . .	223	79
Ajam sypan . . .	224	79
Ajam taotjo . . .	225	79
Ajam tjitjo . . .	229	81
Ajam tjoetjok . . .	226	80
Allerhande . . .	1025	342
Amandel banket . . .	1026	344
Amandelbroeder . . .	1028	344
Amandelbrood . . .	1027	344
Amandel-crème . . .	1274	426

Taaijé, chineesch praeparaat
 van Jav. suiker en katjang
 kedelée
Tangé, uitspruitsel van de ka-
 tjang idjo
Telor, ei
Temoekeontji, wortelsoort
Temoeclawak, geneeskrachtige
 wortel
Topong, meel
Topong bras; t. trigoe of t. te-
 rigoe, rijstmeel; tarwemeel
Terasi of **traasi**, fijingestampte
 gedr. visch en garnalen als
 toevoegsel in Ind. gerechten
Teroeboek of **troeboek**, gezou-
 ten vischkuit
Tèrong, aubergines
Tèrong blanda, idem
Tiamboel, broodvrucht
Tina, in een pot stoven of gaar-
 stoomen

Timpé, platte beschimmelde
 koekjes van kedelée
Tjampoeradoek, mengsel; ook
 gemengd zuur van allerlei
 groenten
Tjerimée, **tjerimal**, **tjermé**, klei-
 ne gele zure vrucht
Tjeplok, spiegelei
Tjina, chineesch
Tjooka, astijn
Tjerieplek of **keripik**, toespisje
 van fijingest. visch, enz. dat
 gebraden wordt
Toemla, groenten in olie ge-
 stoofd
Tomatée, tomaat
Wadjan of **wadja**, ijzeren braad-
 pan
Widjen, pitjes van een heester

	Recept	Bla.
Bebôtók v. garnalen	506	177
Bebôtók van kalfa- gehakt	507	178
Bebôtók van kip	508	178
Bebôtók van kool	509	178
Bebôtók timboon van vleesch of visch	510	178
Bebôtóks	177	
Bechamel saus	634	222
Beeftea	584	205
Bengaalsche biefstuk	314	114
Bengaalsche eier- schotel	538	189
Beschuit	987	326
Beschuiltjes roomijs	1287	430
Beschuittaart I	1153	385
Beschuittaart II	1154	386
Beschuittaartjes	1155	386
Besengèk telor	536	188
Bessensap (namaak)	910	301
Bessensap saus	672	231
Bidji salak I	813	268
Bidji salak II	814	268
Biersoep	590	207
Bieten (kroten)	724	241
Biscuits de savole I	1039	349
Biscuits de savole II	1040	349
Biscuits-tjs	1289	430
Biton	906	300
Bitter (gewoon)	912	302
Bitter (gezondheids voor Indië)	911	301
Bittere amandelen-tjs	1335	441
Bitterkoekjes	1037	348
Bitterkoekjes pudding	1197	402
Bitterkoekjes roomijs	1288	430
Bitterkoekjes saus	673	231
Black currant grog	913	302
Blanc manger I	1198	402
Blanc manger II	1199	402
Blinde vinken	375	134
Bloemkool	692	235
Bloemkool saus	635	222
Bloempudding	1200	403
Boebeer asem	816	269
Boebeer ketan item	806	266
Boebeer mangga	817	269
Boebeer manggool	807	266
Boebeer pismo	808	266
Boebeer santan	809	267

	Recept	Bla.
Boebeer saarē	810	267
Boebeer soemsoem	811	268
Boebeer tjtjō I	812	268
Boebeer tjtjō II	815	269
Boembœ besengèk koening	88	39
Boembœ dëndeng	89	39
Boembœ kerrie benggala	90	39
Boembœ lawar	91	39
Boembœ mangoot	92	40
Boembœ opor	93	40
Boembœ voor ragout, soep en saus	94	40
Boembœ sesatée	95	40
Boembœ tjin	96	40
Boembœ's	38	
Boendoe-boendoe van kip	228	81
Boendoe-boendoe makassar	230	81
Boendoe-boendoe van vleesch	315	114
Boerenkool (indische)	717	240
Boewah delima-tjs	1324	439
Bolle de bocos	1042	350
Bollen (zoete of warme)	1041	349
Bombay-ulen (gefarceerde)	345	123
Bombay-ulen (gestoofde)	720	240
Bombe dame blanche	1309	436
Bonbons	1008	336
Boontjes	725	241
Boontjes-salade	739	245
Borstplaat	1010	337
Borstplaat-tabletjes	1011	338
Boter in Indië	745	247
Boter met geklopte eierdoolers	748	248
Boterbliesjes	1044	350
Boterbrood	1043	350
Boterdeeg (gehakt)	994	329
Boterhammen- pudding	1201	403
Boterkoek	1046	351
Boterkoekjes	1045	351
Botarietter	1036	348
Botarietters	1038	348

	Recept	Biz.		Recept	Biz.	
Amandelnootjes . . .	1029	345	Atjar manis van			
Amandelsaus . . .	610	230	groenten . . .	783	260	
Amandeltaart I . . .	1150	384	Atjar manis van			al meer
Amandeltaart II . . .	1151	384	jonge mangga . . .	784	260	of hoe
Amandel-vla . . .	1261	422	Atjar palmiet . . .	785	260	al — of
Amandel-tjs . . .	1321	438	Atjar reboeng . . .	786	260	de nog
Amé koemoeté I . . .	534	188	Atjar taugé . . .	787	261	ilofont
Amé koemoeté II . . .	535	188	Atjar tjabé isi . . .	790	261	t komt
Amerikaanach zuur . . .	958	313	Atjar tjampoeradoek	788	261	maar
Ananas-belgnets . . .	1030	345	blanda . . .	789	261	
Ananas-gelei . . .	989	314	Aubergines . . .	723	241	u leuk
Ananas-moes . . .	805	265				inlijke
Ananas pannekoekjes	1031	345	Babi boemboe tjin . . .	304	110	er in
Ananas prol . . .	1032	346	Babi kettap . . .	305	111	weet
Ananas pudding . . .	1195	401	Babi koetjai . . .	306	111	ijker"
Ananas punch-bowl . . .	909	301	Babi mérah . . .	307	111	ertrui.
Ananas roomijs . . .	1313	436	Babi op s'n chineesch	303	110	
Ananas-sorbet . . .	1345	444	Babi taotjo . . .	308	112	
Ananas stroop-tjs . . .	1323	439	Babi tjao of tjao . . .	311	113	het ze
Ananas taart . . .	1152	385	Babi tjtji . . .	309	112	
Ananas-tjs . . .	1322	438	Babi tjtjo . . .	310	112	nder
Andjvie uit blik . . .	689	235	Bacove (pisangmeel)	754	249	. Ten
Andjvie . . .	722	241	Bahmi . . .	563	197	e om-
Andjvie-salade . . .	738	245	Bahmi gorang . . .	564	198	
Ansjovis-boter . . .	429	152	Bahoema tjina . . .	312	113	pert,
Ansjovis-cannapéetjes	428	152	Bain Marie . . .	4		toch
Appel-belgnets . . .	1033	346	Baisers . . .	1035	347	om-
Arak-, punch- of			Bajem . . .	715	240	Wees
cognac-tjs . . .	1334	441	Bajem . . .	732	243	voor.
Armélul's roomijs . . .	1314	436	Balkenbrj . . .	313	113	tijds
Arrowroot pudding . . .	1196	401	Bananen- of pisang			ver-
Arrowroot roomijs . . .	1284	426	roomijs . . .	1286	429	
Asem manis . . .	273	99	Bananen- of pisang			
Asperge-punten . . .	691	235	schoteltje . . .	1034	347	ver-
Asperges . . .	690	235	Banket- of boterletter	1036	348	rtol-
Aspic . . .	633	221	Bavarolse . . .	1262	422	
Atjar ananas . . .	770	255	Bavarolse marasquin	1263	423	die
Atjar bawang-timor . . .	771	255	Bavarolse van sinaas-			Hij
Atjar biet . . .	772	256	appelen . . .	1264	423	die
Atjar blimbing . . .	773	256	Bebék isi . . .	280	102	rf u
Atjar boros-koentjl . . .	778	258	Bebék O . . .	282	103	
Atjar djagoeng . . .	774	256	Bebék opor . . .	283	103	
Atjar djerোক nipsis . . .	775	257	Bebék sama kool . . .	281	102	e in
di isi . . .	776	257	Bebótók ajam . . .	227	80	t is
Atjar kembang pepaja . . .	779	258	Bebótók ajam tegal . . .	511	179	
Atjar ketimoen I . . .	780	259	Bebótók daging . . .	512	179	
Atjar ketimoen II . . .	781	259	Bebótók djawa van			
Atjar kiral isi . . .	777	258	visch met kool-			
Atjar lombok idjoe . . .	782	259	blanda bladeren . . .	513	180	

	Recept	Biz.
Colombijntjes II	1056a	354
Compôtes		5
Compôtes	710	238
Condensed milk tjs	1295	432
Confituren koekjes	1025	343
Confituren pudding	1207	405
Confiturentaart (Indische) met melk	1167	391
Conserveeren van vruchten		316
Consommé (gewoon)	582	205
Consommé voorzieken	583	205
Coupe St. Jacques	1336	442
Couronnes	1057	355
Crème au caramel	1276	426
Crème brûlée	1213	408
Crème brûlée	1280	427
Crème brûlée-tjs	1290	430
Crème au chocolat	1277	427
Crème au citron	1278	427
Crème van djerok manis	1281	428
Crème fouettée	1291	431
Crème au fruits	1279	427
Crème of melkvla in een schotel	1275	426
Croquetten		5
Croquetten	489	172
Croutons		4
Curaçao gelei	1214	408
Dadar boembœ tegal	537	189
Dadar djawa	539	189
Dadar ham	540	189
Dadar oedang	541	190
Daube van resten visch met garnalen en kreeften	431	153
Daube van visch	430	153
Daube van zalm	432	153
Dândang	327	117
Dândang agée of ragi	323	116
Dândang agée	324	116
Dândang ati	322	116
Dândang boembœ	320	115
Dândang boembœ bass	321	116
Dândang soorten	319	115
Dândang terik	325	117
Dândang tjoeka	326	117
Diplomaat pudding	1215	409

	Recept	Biz.
Djagoeng èmpèt		171 62
Djagoeng korrels		713 239
Djamboe bledjie gelei		961 314
Djamboe bol gelei		960 314
Djanganan		29 18
Djanganan		172 62
Dôdôl		820 271
Dôdôl		821 271
Doedoch van vleesch		328 118
Doperwtjes		695 235
Dragon azijn		766 234
Duitsche biefstuk		329 118
Duitsche koek		1058 355
Duiven (ingemaakte jonge)		292 107
Duivenragoût		285 104
Duvel van kip		267 97
Duvel van vleesch		330 118
End met mangga- moes		286 104
Eendvogel		287 105
Eierbolletjes		542 190
Eierbeslag voor gebakjes		1059 355
Eieren (gevulde)		545 191
Eieren in gelei		543 190
Elerensaus		637 222
Elergerechten		188
Eierkaas		1216 409
Eierpudding		1217 409
Eierschotel		538 189
Eierstruif (gevulde) met kip		544 191
Eierstruif (gevulde) met kreeften		546 191
Eiervla		1267 424
Eiwit glazuur		1000 331
Eiwit tot „ameeuw“ geklopt		761 252
Empal daging		331 119
Entrées		5
Entremets		5
Evenveeltjes		1061 356
Fancy gebak		1062 356
Feuilletée deeg		991 328
Filet van kip		233 83
Flommoef of jacht- schotel		339 121

	Recept	Biz.
Boterolie	746	247
Botersaus	636	222
Boterspritzjes	1025	343
Bouillon	585	205
Bouillon à la minute	586	205
Bouillon in een kruik	588	206
Bouillon (versterken- de) voor zieken	587	206
Bouquet garni	744	247
Bowl	914	302
Broeder best	1156	386
Brongkos	399	141
Brongkos boengkoes	316	114
Brongkos daging	317	114
Brood	977	322
Brood (Duitsch)	979	324
Brood (Fransch)	980	324
Brood (geroosterd) met tomaten	1143	382
Brood van zelfrijzend bakmeel	978	323
Brood (mais-, surro- gaat roggebrood)	983	325
Brood (andere sur- rogaten)	988	327
Brood uit zeewier	989	328
Broodpudding	1202	404
Broodtaart	1157	387
Broodtulband	1158	387
Broodjes (witte)	972	319
Bruine boonen soep	591	207
Bruine gelei	629	220
Brusselsch lof	693	235
Brusselsche spruitjes	705	236
Cake	1048	352
Cakes	1047	351
Cambridge cakes	1049	352
Canapées	5	
Canoos	1050	352
Capitolade	318	115
Caramel roomijs	1292	431
Caramel saus	674	231
Caramels	1012	338
Cassiripo	755	260
Caviaar (namsak)	499	176
Cèleri au jus	694	235
Champagne pudding met saus	1206	406
Champagne roomijs	1294	431

	Recept	Biz.
Champagne-water	915	302
Charlotte russe	1209	406
Chartreuse van gevogelte	284	103
Chaudfroid van kip	231	81
Chesterfieldsche vla	1362	450
Chinaasappel extract	924	305
Chinaasappel vla	1363	450
Chineesche broedertjes	818	270
Chineesche gerechten	197	
Chineesche kippen- soep	565	198
Chineesche pasteltjes	819	270
Chipolata pudding	1210	406
Chocolade	1369	452
Chocolade glazuur	998	331
Chocolade pudding	1211	407
Chocolade roomijs	1293	431
Chocolade vla	1364	450
Christmas pudding	1212	407
Chutney	784	260
Chutney	797	263
Chutneyboter	747	248
Citroenbanket	1051	352
Citroen glazuur	999	331
Citroenkoekjes	1025	343
Citroen limonade I	925	305
Citroen limonade II	926	306
Citroen pastel	1205	405
Citroen pudding I	1203	404
Citroen pudding II	1204	404
Citroen saus I	675	232
Citroen saus II	676	232
Citroen-sorbet	1347	445
Citroentaart I	1159	388
Citroentaart II	1160	388
Citroenvla	1265	423
Citroenvla	1365	451
Citroen ijs	1325	439
Cocos balletjes	1052	383
Cocos beschuitjes	1053	353
Cocos blanc manger	1206	405
Cocos- of klapper- koek	1055	384
Cocos koekjes of fondant	1064	383
Colombijnen vla	1266	424
Colombijntaart	1163	389
Colombijntjes I	1066	384

	Receipt	Rix.
Gendaria gelei	962	314
Génoire	1165	390
Geperst vleesch	347	124
Gepofte kip	238	85
Geouffleerd schotel- tje van gevogelte- resten	291	106
Gestooft lever	355	126
Gestooft nieren	385	137
Gestooft visch	461	169
Gevogelte gerechten	102	
Gevulde kalfsborst	348	124
Gevulde kapoen met amandelen en ge- rokte tong	289	105
Gevulde snippen	290	106
Gibelotte	349	124
Glat	971	319
Glatbeslag (voor beignets)	1069	358
Glaceeren		5
Gobé betawi	350	125
Goelall	823	272
Goelei ajam	239	85
Goelei kodja I	351	125
Goelei kodja II	352	125
Graham brood	978	324
Granité's	1379	454
Groente soep	618	217
Groenten uit blik		235
Haantjes (gebraden)	236	84
Hachée à la patriar- de	359	128
Hachée van vleesch	358	127
Hachis au riz	16	13
Ham (gekookte)	346	123
Ham van visch	463	163
Hang op	1070	358
Haring (gebraden)	438	155
Haring (gepofte)	448	158
Haringala	735	244
Hasenpeper van vleesch	360	128
Heerenkoekjes	1025	343
Helena-taart	1168	390
Hersens I (gebak- ken)	392	139
Hersens II (gebak- ken)	393	139

	Receipt	Rix.
Hertebout	396	146
Hipocras	927	306
Honigkoek	853	283
Honigkoek	1071	359
Honigkoekjes	1072	359
Hoofdkas		5
Hoofdkas	425	151
HooUdst	758	251
Hopjes pudding	1230	413
Hutspot uit blik	696	236
Hutspot (Indische)	718	240
Hutspot van uien	719	240
Huzarensalade	736	244
Ikan asem-garam	455	160
Ikan brengkés	456	161
Ikan bengkés keloewak	458	161
Ikan brengkés soerabala	457	161
Ikan doedoo	459	161
Ikan goreng tjoeka	460	162
Ikan kakap	461	162
Ikan kemiré	462	162
Ikan kôdók	465	164
Ikan mangot	464	163
Ikan otat-otat	465	164
Ikan panggang	466	164
Ikan petjil	468	165
Ikan piendang toemis	467	164
Ikan sanger bandang	469	165
Ikan santen	470	165
Ikan tengirie (gemarineerde)	449	159
Ikan tjintjoan (van tengirie)	471	166
Ikan tjoeka	472	166
Ikan tjoemi-tjoemi	473	166
Indiërs	1075	360
Indische kippenpastei	259	83
Ingemaakte jonge duiven	292	107
Ingemaakt vleesch	361	128
Jachthotel	339	121
Jan in den zak (makkoek)	1076	360
Jaamijn- of malatie saus	677	233
Jaune manger	1229	413

	Recept	Bla.
Fines herbes . . .	762	252
Flensjes met vla . .	1063	356
Fleurons (halve maantjes) . . .	1064	357
Fosco	916	303
Frambozen azijn . .	1370	452
Frambozen roomijs .	1298	432
Frambozen sorbet . .	1348	445
Frambozen ijs . . .	1326	439
Fransche soep . . .	592	207
Fricassé babi . . .	336	120
Fricassé van var- kenspootjes . . .	337	121
Frikadel djagoeng .	192	68
Frikadel van gehak- te garnalen . . .	434	154
Frikadel kepiting (kreeften) . . .	435	154
Frikadel van kip . .	234	83
Frikadel van rund- kalfs- en varkens- vleesch	335	120
Frikadel tjabé . . .	332	119
Frikadel tjabé ikan .	333	119
Frikadel van visch .	433	154
Frikadel voor de bo- terham	334	119
Frikadelletjes (gekrulde)	354	126
Frikadelletjes van vleesch met laksa of vermicelli . . .	338	121
Friture	756	250
Frituur	5	
Frituurdeeg	992	329
Fuifjes (croutons aux confitures) . .	1065	357
Gado-gado	172	62
Gadon ajam	235	83
Gadon Soerabala . .	512	179
Gadon van vleesch .	340	122
Galette géroise . .	1161	388
Garnalen (gebra- den)	442	157
Garnalen (gebra- den) asem garem . .	443	157
Garnalen (gestoofde)	454	160
Garnalen broodjes I	440	156
Garnalen broodjes II	441	156

	Recept	Bla.
Garnalen koekjes . .	436	155
Garnalen pastel . .	439	156
Gâteau byou	1066	357
Gâteau mecklenbourg	1162	389
Gâteau de riz	1218	410
Gâteau volaille . . .	1067	358
Gauw en lekker . . .	1068	358
Gebraden eendvogel	287	105
Gebraden ganzebout	288	105
Gebraden haantjes .	236	84
Gebraden lever . . .	353	126
Gebraden vleesch . .	341	122
Gebruik van agar- agar en gelatine . .	996	330
Gefarceerde bombay- uilen	345	123
Gefarceerde kom- kommers met kalfsgehakt	342	122
Gefarceerde kreeften	445	157
Gefarceerde lomboks, met garnalen . . .	446	158
Gefarceerde terongs met kippengehakt . .	237	84
Gefarceerde térong met kalfsgehakt . .	343	123
Gefarceerde tomaten met gemengd vleesch	344	123
Gekookte ham . . .	346	123
Gekrulde frikadelle- tjes	354	126
Gelatine roomijs . .	1297	432
Gelée au kirsch . . .	1224	412
Gelée au macédoine	1227	412
Gelée au maras- quin	1225	412
Gelée au punch . . .	1223	412
Gelée portugale . . .	1221	411
Gelée au rhum . . .	1222	411
Gelée au vin de champagne	1226	412
Gelei-ulevellen . . .	1023	342
Gemarineerde paling	447	158
Gember-bier	917	303
Gember pudding . .	1219	410
Gember roomijs . . .	1315	437
Gember sorbet	1349	445
Gember ijs	1327	440
Gemblong	822	272

naal meer
- of hoe
fel - of
de nog
uiloften
lat komt
et maar

nu leuk
ijnlijke
et er in
U weet
elijker"
vertrui-

noet ze

zonder
n. Ten
ke om-

expert,
f toch
jk om-
Wees
voor.
ijtijds
ilver-

over-
ertol-

ad die
1. Hij
n die
verf u

ve in
iet is

	Recept	Biz.
Kiemblo ajam . . .	568	199
Kip (gepofte) . . .	238	85
Kip op inheemsche wijze gesmoord . . .	242	85
Kip in meel gebak- ken	245	87
Kipgerechten . . .		69
Kippenlapjes . . .	243	86
Kippenlapjes met tomaten saus . . .	244	86
Kippenleverpastei met truffels	248	88
Kippenpastei . . .	247	88
Kippenpasteitjes . .	246	87
Kippensoep	600	210
Kippensoep met aardappelen . . .	601	210
Kipperd herringa .	475	187
Kirsch saus	682	233
Kirsch taart	1168	391
Klapper pudding (geraapte) in taartenkorst . . .	1220	411
Klapper roomijs . .	1296	432
Klapper koekjes . .	1080	362
Klapper taart I . . .	1169	391
Klapper taart II . .	1170	392
Klapper taart III . .	1171	392
Klapper taart IV . .	1172	392
Kleakopjes	1025	343
Kleursels voor soepen en sausen .	757	251
Kleurstoffen	1007	335
Knoigewassen en grote aardvruch- ten als kwée-kwée .	824	272
Knolletjes	697	236
Knolletjes (lobak) .	728	242
Koekjes (eigengemaakte) . .	1060	356
Koekoosan		7
Koepangs	480	168
Koffie I (gefrappeerd) . . .	1371	452
Koffie II (gefrappeerd) . . .	1372	452
Koffie hopjes	1013	339
Koffie roomijs I . .	1300	433
Koffie roomijs II . .	1301	433
Koffie sorbet	1351	446

	Recept	Biz.
Koffie via	1387	451
Koffie via I	1268	424
Koffie via II	1269	424
Kokosnoot beschuitjes	1085	363
Kokakruiden	752	249
Kollak	900	300
Kollak laboe	901	300
Kollak obi	902	300
Kollak pisang	903	300
Kollak ramboetan . .	904	300
Kollak tales	905	300
Komkommers met kalfsgehaakt .	342	122
Koningin Emma taart	1175	394
Koningin Wilhelmina taart	1174	393
Koninginne-pudding (bevrozen)	1355	447
Koningstaart	1173	393
Konijn	349	124
Kool	698	236
Kool	729	243
Kool-soep	602	211
Kooma	249	89
Korenmeel broodjes (corn muffins) . . .	1086	363
Koteletten van kip . .	250	89
Koteletten van vleesch	476	167
Kreeften (gefarceerde)	445	157
Kreeften boter . . .	751	249
Kreeften croquetjes	478	168
Kreeften daube . . .	477	167
Krentenbrood	982	325
Krentenbrood	1081	362
Krentenkoekjes . . .	1025	343
Kropsalade uit blik .	699	236
Kropsalade	741	246
Kropsla (gevulde) en andjvie	727	242
Kroten-soep	603	211
Kruiden azijn	767	254
Kruiden gebak	1082	362
Kruiden saus	678	232
Kruiden wijn	928	306
Kunatboter	750	248
Kunatjies	1282	428
Kussentjes	1014	339

	Receipt	Bis.
Josephine soep . . .	594	208
Julienne soep . . .	593	208
Jus soep	595	208
Kaaspeche wolken . .	1231	413
Kaber kebärtoe . . .	547	192
Kabinet pudding . . .	1232	414
Kadetjes gevuld met gehakt vleesch . . .	981	324
Kadetjes (melk-) . . .	984	325
Kadetjes (water-) . .	986	326
Kakap, goerané of tengirie (gestoofd) .	450	159
Kaifsborst (gevuilde)	348	124
Kaifs- (runder-) . .		
pooten gelei	630	220
Kalkoen	293	107
Kampersteur	548	192
Kaneel-wafeltjes I . .	1083	363
Kaneel-wafeltjes II .	1084	363
Kapoen (gevuilde) met amandelen en ge- rookte tong	289	106
Kapoen met uitjes (geglaceerde)	295	108
Kapoen met witte ragoût-saucijsjes . .	294	107
Karbonades (gefarceerde)	365	130
Karbonades (op in- dische wijze bereid)	362	129
Karbonades (Portugeesch)	363	129
Karbonades van var- kensvleesch met kétjap en djerok . .	364	129
Kardemom (of ke- toembar) roomijs . .	1299	433
Kardinaal van ananas	919	304
Karnemelkpudding . .	1233	414
Karnemelksoep (zoet)	596	209
Kastanjes (nagemaakte)	1079	361
Katjang kaprie . . .	716	240
Katjang kaprie . . .	730	243
Kattentongetjes (fijne)	1077	361
Kattentongetjes (gewone)	1078	361
Kélla	240	85

	Receipt	Bis.
Kendo oedang	474	166
Kerrie benggala I . .	55	27
Kerrie benggala II . .	56	28
Kerrie benggala III .	57	28
Kerrie benggala IV . .	58	28
Kerrie benggala . . .	59	29
Kerrie ceylon	59	29
Kerrie djawa	60	29
Kerrie lkan I	61	29
Kerrie lkan II	62	30
Kerrie japan I	63	30
Kerrie japan II	64	31
Kerrie kabab	65	31
Kerrie kellor	66	32
Kerrie kepiting	68	32
Kerrie kétjap	67	32
Kerrie kléntang	66	32
Kerrie kodja I	69	32
Kerrie kodja II	70	33
Kerrie lada	71	33
Kerrie laksa	72	33
Kerrie malabar	73	34
Kerrie oedang	74	35
Kerrie palembang . . .	75	35
Kerrie pedis	78	36
Kerrie penjoe	76	35
Kerrie reboeng	79	38
Kerrie saus	638	223
Kerrie sekoe van kip of vleesch	85	38
Kerrie soep	87	38
Kerrie soep I	597	209
Kerrie soep II	598	209
Kerrie soep III	599	210
Kerrie-soorten		27
Kerrie van Spall . . .	86	38
Kerrie tanta	82	37
Kerrie telor	81	37
Kerrie tárong	83	37
Kerrie tárong mérah .	80	36
Kerrie tomaté	84	38
Kerstbrood	973	319
Ketan	23	16
Ketan item	23a	16
Ketan saus (sirikaja)	688	234
Ketoepat	19	15
Ketoepat soempil . . .	20	15
Kiemblo I	566	198
Kiemblo II	567	199
Kiemblo ajam	241	85

	Recept	Biz.
Lelawar babi I . . .	370	132
Lelawar babi II . . .	371	132
Lelawar daging . . .	372	132
Lelawar van kip met tjingesneden kool	253	90
Lembaran van kip bij ketoepat . . .	232	82
Lemper vuisel . . .	254	91
Letterzetterstaart . .	1176	394
Lever met saus (gebraden) . . .	353	126
Lever (gestoofd) . . .	358	126
Leverpastel voor het brood	356	127
Levershotel	357	127
Likeurboonen	1009	336
Limonade	1373	453
Limonade tjs	1337	442
Lobak	728	242
Lobi-lobi tjs	1338	442
Loela betawi	381	136
Loemplah	570	200
Lomboks met gar- nalen (gefarceerd)	446	158
Losse stukjes vleesch met vogeltjes . . .	366	130
Lunchschotel van kip	255	91
Macaroni	1238	416
Macaroni met ham en kaas	383	136
Macaroni met kip . . .	257	92
Macaroni soep	606	212
Macédoine	1237	415
Magere soep	604	211
Maisbrood	983	325
Maizena-moes of vla	1270	424
Makanan kodja	13	12
Makronen	1089	364
Makroongebak	1088	364
Mallawatani van kip	258	92
Mandartjntjes room- tjs	1302	433
Mangga gelei	963	314
Mangoet saus (bij kip of vleesch) . . .	640	223
Manisan agar-agar	941	310
Manisan ananas	942	310
Manisan asem	943	311

	Recept	Biz.
Manisan boewah atap (kolang- kaling)	945	311
Manisan-djahé (gember)	946	312
Manisan-djeroek kiemkip	947	212
Manisan-djeroek poeroet	944	311
Manisan-mangga	949	312
Manisan-mangglatan	954	312
Manisan-nangka	951	312
Manisan-pala	956	312
Manisan-pepaja	948	312
Manisan-roekem	955	312
Manisan-tjempeda . . .	953	312
Manisan-tjerimée . . .	952	312
Manisan-zuurzak	950	312
Marasquino roomtjs	1303	434
Marasquino roomtjs	1316	437
Marasquino saus	683	233
Marasquino sorbet . . .	1352	446
Marineeren		5
Marsepein	1015	339
Marsepein-chocolade	1017	340
Marsepein harten . . .	1016	340
Masak goeri van kippenvleesch	256	92
Masakan franschman	384	137
Massak koddok	571	200
Mata sapi	580	196
May's pudding	1239	416
Mayonnaise saus	642	224
Meel	970	318
Meel tulband	1178	395
Melati saus	677	232
Melk	974	320
Melk banket	1090	365
Melkkadetjes	984	325
Melk sprits	1092	365
Menu		460
Menu		6
Méringue taart	1177	394
Mince pièce	1091	365
Mockturtle soep	605	212
Moendoe gelei	964	315
Moerbeiengelei	965	315
Montrose pudding . . .	1356	448
Moscou pannekoekjes	1093	365
Moscovische gebakjes	1094	366

	Recept	Bix
Kwée adas	826	272
Kwée ananasprol	826	273
Kwée apem ceylon I	827	273
Kwée apem ceylon II	828	273
Kwée bebieka	829	274
Kwée bidaran	830	274
Kwée boegies	831	274
Kwée broeder djaogeng	832	275
Kwée caras-caras	833	275
Kwée kelepon	834	275
Kwée kepala kodja	835	276
Kwée kiek (Chineesch)	836	276
Kwée koe	837	277
Kwée koedoes	838	277
Kwée koetji-koetji	839	278
Kwée koetjoor	840	278
Kwée kuon	841	278
Kwée lambangaari (nogosari, kwée pisang)	842	279
Kwée lapis I (spekkoek)	845	280
Kwée lapis II	846	281
Kwée lapis III	847	281
Kwée lapis djawa I	848	279
Kwée lapis djawa II	849	279
Kwée lèmpér of lampar	848	281
Kwée loempoer sorga	849	282
Kwée loempoer sorga	850	282
Kwée lops	851	282
Kwée loro goedik	852	283
Kwée madoe (honig- koek)	853	283
Kwée mangkok	854	284
Kwée mentók	855	284
Kwée obat	856	284
Kwée oondé-oondé	857	285
Kwée pasooeng	858	285
Kwée pastel	859	286
Kwée pépè	860	286
Kwée pillow I	861	287
Kwée pillow II	862	287
Kwée postoe	865	288
Kwée postoe tegal	866	288
Kwée poetri mandí I	863	287

	Recept	Bix
Kwée poetri mandí II	864	288
Kwée rottí djawa	866	295
Kwée rottí goela	867	295
Kwée satroe katjang	869	290
Kwée semprong (oubiletjes)	868	289
Kwée serable	867	289
Kwée sirikaja	870	290
Kwée soemping	871	290
Kwée soerat	872	290
Kwée soes I	873	291
Kwée soes II	874	291
Kwée talam	875	291
Kwée talam dja- goeng	876	292
Kwée timoes	877	292
Kwée tjang	881	294
Kwée tjara	878	292
Kwée tjarang madoe	879	293
Kwée tjina	882	294
Kwée tjina	883	294
Kwée tjintjin	880	293
Kwée tjoetjoer	884	294
Kwée wadjiek	885	295
Laksa babi	368	131
Laksa ball van gar- nalen	479	108
Laksa gorèng met varkensvleesch	367	131
Laksa van kip	251	89
Laksa tjina	569	199
Lallas montas	1236	415
Lampang loemboek	373	133
Lampar ajam met lobak	252	90
Lapis benggala	374	133
Lapis boengkoes (blinde vinken)	375	134
Lapis daging	382	136
Lapis inggris	376	134
Lapis portugeesch I	377	134
Lapis portugeesch II	378	135
Lapis soerabaja	379	135
Lapjes (op z'n Hol- landsch)	380	135
Lekker-lekker of kleekopjes	1087	364
Lelawar babi	369	131

	Receipt	Biz.
Panéé padang	61	29
Pangsit goreng	572	201
Pannekoeken	1106	370
Panvisch	487	171
Paprika	753	249
Paprika kip	264	95
Paprika salade	742	246
Parijzer wafelen	1108	370
Pastel ajam soerabaia	261	94
Pastel djawa ketjil (croquetjes)	489	172
Pastel Galigni van kip	262	94
Pastel van jonge duiven	296	108
Pasteideeg	993	329
Pastel korst	995	330
Pastel soep	609	213
Pasteltjes van ketan- meel met kip	263	95
Paul Krüger koek	1107	370
Penjoe	505	177
Pepaja (gestoofde)	711	239
Pépés van haring	492	173
Pépésan ikan pedah	490	172
Père le roi	1271	425
Perziken moes	1361	450
Perziken roomijs	1308	435
Perziken roomijs	1311	436
Perziken ijs	1328	440
Peterselle boter	749	248
Peterselle saus	647	225
Petis	164	60
Petis boembloe	166	60
Petis djawa	166	61
Petis godók	165	60
Pétjél ajam	167	61
Pétjél ikan	491	173
Pétjél mangga moeda	168	62
Pétjél seiderle	169	62
Pétjél taugé	170	62
Peulen of katjang kaprie	716	240
Peulen (pollong)	730	243
Piendang ajam	40	23
Piendang keloewék I	43	23
Piendang keloewék II	44	24
Piendang keloewék van visch	45	24
Piendang kétéjap van groenten	42	23

	Receipt	Biz.
Piendang kétéjap van visch	41	23
Piendang koening	47	25
Piendang serani	46	24
Piendang serani	47	25
Piendang tètèl	48	25
Pikante saus (bruine)	645	225
Pikante saus (witte)	646	225
Pikante saus I	643	224
Pikante saus II	644	224
Pilaw	18	15
Piloes	888	295
Pisang (bevrozen)	1381	454
Pisang meel	754	249
Pisang sorbet	1350	446
Plombière	1353	446
Plumpudding	1243	417
Plumpudding (bevrozen)	1357	448
Podomoro	49	25
Poffertjes zonder gist	1109	371
Pollong	730	243
Pomodéro	50	26
Portugeesche brood- schotel	1110	371
Portugeesche kerrie	77	35
Postelein (gèlang, krokot)	714	239
Postelein	731	243
Pralines	1018	340
Princesseboontjes	700	236
Princesse taart	1180	396
Prins Albert rhum saus	680	233
Prol van ananas	1181	396
Pudding à la Nesselrode	1241	416
Pudding à la reine	1242	417
Punch à la romaine I	1330	440
Punch à la romaine II	1331	440
Punch à la romaine III	1332	441
Punch voor soirées	921	304
Punch taart	1182	396
Purée	6	
Ragi	889	296
Ragout van eend of gans	299	109

	Recept	Biz.
Mosselen koken . . .	480	168
Mosterdsaus . . .	641	224
Mosterdzuur azijn . .	769	235
Napelsch carameltjs	1304	434
Napelsch chocolade		
roomtjs	1305	434
Napelsch vanille		
roomtjs	1306	434
Napoleon gebak . . .	1095	366
Napolitaine	929	306
Nasi ajam	5	8
Nasi ajam liwet . . .	6	9
Nasi goeming	8	9
Nasi goeri	2	7
Nasi gorèng met kip	7	9
Nasi keboeli	9	10
Nasi keboeli	10	11
Nasi langie	15	13
Nasi liwet	3	7
Nasi oelam	11	11
Nasi oelam	12	12
Nasi poeloe	14	13
Nasi pringgit	13	12
Nasi tim (voor zieken)	17	14
Nékos	920	304
Neurenberger		
spekkoek	1096	367
Nieren (gebakken) . .	389	138
Nieren (gestoofd) . .	385	137
Nieren-bolletjes . .	387	138
Nieren-broodjes . . .	386	137
Nieren-pasteitjes . .	388	138
Nieuwmoden	1025	343
Nonnenbrood	1097	367
Noten roomtjs	1317	437
Nougat of noga I . .	1098	367
Nougat of noga II . .	1099	368
Nougat of noga III	1100	368
O Tasta	551	193
Obligues (oublieën)	1101	368
Oedang tjaé	481	169
Oerap	134	51
Oerap boontjes	163	60
Oosterpastel	484	170
Oesters (gebakken)	437	155
Oesters (gestoofd) . .	453	160
Okkernoten roomtjs	1307	435

	Recept	Biz.
Olle- en azijnsaus		
(sauce vinaigrette)	639	223
Oliesoorten en		
boterolie	746	247
Olla podrida	259	93
Omelette	5	
Omelette à l'indienne	550	193
Omelette aux fines		
herbes	549	192
Omelette soufflée I . .	1102	368
Omelette soufflée II	1103	369
Ontbijtkoek	1104	369
Oploop van citroenen	1240	416
Orangéade I	930	307
Orangéade II	931	307
Oranjbloesem		
water tjs	1339	443
Orgéade I	932	307
Orgéade II	933	308
Orgéade taart	1179	395
Oséeh-oséeh	391	139
Osetong	390	138
Otak ajam	260	93
Otak gorèng I	392	139
Otak gorèng II	393	139
Otak ikan	482	169
Otak oedang	483	170
Otak smoor	394	140
Oublietjes	868	289
Paasch-eleren	552	194
Paha babi of varkens-		
hammetje	395	140
Paha kidang		
(hertebout)	396	140
Pain d'Italie	1105	369
Pak paheeng solo . . .	532	187
Pala gelei	966	315
Paling (gemarineerd)	447	158
Paling (gestoofde) . .	452	160
Paling in gelei	486	171
Paling (opgerolde) . .	485	170
Paling soep I	607	212
Paling soep II	608	213
Palmiet		
(gestoofde jonge)	712	239
Pampies van gedroog-		
de garnalen of visch	488	171
Paneeren	6	
Paneermel	6	

	Receipt	Biz.
Sajor tjoendidoë . . .	32	19
Saksische visch-jus	662	229
Saladen		244
Salmis		5
Salmis de canard . . .	300	109
Sambel asem	97	41
Sambel asem van woenie	98	41
Sambel ati I	99	41
Sambel ati II	100	42
Sambel babi I	101	42
Sambel babi II	102	42
Sambel babi III	103	43
Sambel badjak I	104	43
Sambel badjak II	105	43
Sambel badjak III	106	44
Sambel banten	107	44
Sambel bawang	108	44
Sambel betawi asem manis van vleesch of kip	109	45
Sambel bilmbing	110	45
Sambel boeboek dëndeng	114	46
Sambel boeboek kring Sambel boeboek kring van katjang bras	112	45
Sambel boeboek kring van katjang idjoe	113	46
Sambel boedak	115	46
Sambel boontjes	116	46
Sambel brandal	117	46
Sambel daging	118	47
Sambel daon bawang of prtj	122	48
Sambel dëndeng	121	48
Sambel djelanta	119	47
Sambel djeroek-nips	120	47
Sambel godók I	123	48
Sambel godók II	124	48
Sambel gorèng ati	173	63
Sambel gorèng dadar	174	63
Sambel gorèng daging	175	63
Sambel gorèng dëndeng	176	63
Sambel gorèng ebbl	177	63
Sambel gorèng ikan mérah	178	63
Sambel gorèng ikan terie	179	64

	Receipt	Biz.
Sambel gorèng kemantèn	180	64
Sambel gorèng koewah	181	65
Sambel gorèng kring ebble	182	65
Sambel gorèng lombok	183	65
Sambel gorèng lombok idjoe	184	66
Sambel gorèng mata-sapi	185	66
Sambel gorèng oedang basa	186	66
Sambel gorèng tahoe	188	67
Sambel gorèng tjie- prie, van gendaria of mangga asin	189	67
Sambel gorèng tomaten	187	66
Sambel gorèngs		63
Sambel ikan kring (laüt)	125	49
Sambel katjang gorèng of pinda	127	49
Sambel katjang pandjang	128	50
Sambel kemantèn	126	49
Sambel kemirle	129	50
Sambel ketimoen I	130	50
Sambel ketimoen II	131	50
Sambel ketimoen III	132	51
Sambel klappa I	133	51
Sambel klappa II (rauw, oerap)	134	51
Sambel kloewèk	135	51
Sambel kool	136	52
Sambel lobak	137	52
Sambel lombok I	138	52
Sambel lombok II	139	53
Sambel malakka	140	53
Sambel mieso	141	53
Sambel obi	142	54
Sambel oedang basa	143	54
Sambel oedang kring	144	54
Sambel oedang kring bij ketoept	145	55
Sambelans		41
Sambel peparee	146	55
Sambel petée I	147	55

	Recept	Biz.
Ragoût van jonge kippen	265	96
Ragoût van meliwi	298	109
Ragoût van vleesch	397	141
Ragoût van vleesch	398	141
Ramboetan gelei	967	315
Rarawon of brongkos I	399	141
Rarawon II	400	142
Rarawon III	401	142
Rempah ayam	266	96
Rempah van klapper	193	89
Rempah van rundvleesch	403	143
Rendong	402	142
Rhumgelei	1252	420
Rhumsaus	684	233
Rhumtaart	1185	397
Rigolette	1183	397
Riz à la Condé	1244	418
Riz à la reine	1245	418
Riz glacé	1358	449
Riz suisae	1246	418
Riz volatile of nasi ayam liwet	6	9
Rizotto	619	217
Roastbeef	404	143
Rödgröd	1251	419
Roedjak gobèt	161	59
Roedjak manis	162	60
Roerelieren met kaas	553	194
Rollade	405	143
Rolmops	5	
Rolpens	406	143
Romeinsche koekjes	1111	371
Rondo kalle	890	296
Roode boter (kreeften-boter)	751	249
Roode kool	701	236
Roode vischjes	493	173
Roode vischjes van ikan terie	494	173
Roode wijnsaus	679	233
Rookworst	407	144
Room	975	321
Room (geslagen en bevrozen, stuffed mousse)	1366	451

	Recept	Biz.
Roomhorentjes	1112	372
Roomstruif	1113	372
Roomtaart	1184	397
Roomijs van zoete amandelen	1312	436
Rouge manger I	1248	419
Rouge manger II	1249	419
Roux	632	221
Rozensmeuw	1250	419
Rozenstroop	934	308
Rozenwater	1006	335
Rundertong met roode wijnsaus	408	144
Rijnwijn saus	685	234
Rijst	763	253
Rijst (gestoomd in den koekoesean)	1	7
Rijst met gehakt	16	13
Rijst- of griesmeel pudding (koud)	1234	415
Rijst- of menir pudding	1247	418
Rijst op z'n Japansch	4	8
Rijstebrood	1114	372
Rijstpannekoekjes	1115	373
Sago pudding	1255	420
Sago pudding (koud)	1235	415
Sagon	891	297
Sagon goeloeng	892	297
Sajor asem I	24	18
Sajor asem II	25	17
Sajor bajem	26	17
Sajor bajem dja-goeng	28	17
Sajor bôbôr	27	17
Sajor brongkos	34	20
Sajor gado-gado	29	18
Sajor goelei-boontjes	30	18
Sajor ikan-pedah	33	19
Sajor keloewék	34	20
Sajor kool	35	20
Sajor lemeng	36	21
Sajor loddèh	38	22
Sajor loddèh betawi	37	21
Sajor menir	26	17
Sajor ôblok-ôblok	39	22
Sajor sambel gôdôk	31	18

	Recept	Biz.
Smoor bandjar van eend	297	109
Smoor bandjar van kip	272	98
Smoor banten van kip	273	99
Sneeuwefieren met vla	1272	425
Snippen (gepulve)	290	106
Snijboonen uit blik	702	236
Snijboonen en witte boonen met worst	703	236
Snijboontjes	726	242
Sodi van kip	274	99
Soemphi	20	15
Soep of tim van vogelneestjes	573	201
Soezen (Hollandsche)	1073	359
Soezen (Indische)	1074	360
Solferino	1120	375
Soloosche smoor van kip	275	100
Sop anggoer (wijnsoep)	611	214
Sop bawang	612	214
Sop gorèng (namaak schildpadsoep)	613	215
Sop kenarie	614	215
Sop klintjie (konijnensoep)	615	216
Sop oedang	616	216
Sop saior (groentesoep)	618	217
Sop selam	617	216
Sop tiram	620	217
Sorbets	1342	444
Soupe maigre	621	218
Soyer	1374	453
Spaansche saus	658	228
Speenvarken	416	147
Spekkoek I	845	280
Spekkoek II	846	281
Spekkoek III	847	282
Speksaus bij salade	659	228
Spiegeleieren	580	196
Spikkelaas	1118	374
Spinazie uit blik	704	236
Spinazie	715	240
Spinazie	732	243
Sponskoekjes	1121	375
Sponspudding	1254	420

	Recept	Biz.
Steriliseeren van groenten, vruchten, enz.	709	237
Stokvisch	497	174
Stokvisch (namaak)	498	174
Stoof ajam isi	278	100
Stoof lapis ajam met laksa	277	101
Stroop van punch	935	308
Stroop van Engelsche punch	936	308
Sucre brûlé	1253	420
Sucre d'orge (van chocolade)	1019	341
Sucre d'orge (van vanille)	1020	341
Sulker- of spultglazuur	1001	331
Suikerbewerking	1002	331
Sultanes	1122	375
Taartendeeg	990	328
Tagliati	784	253
Tahoe	574	202
Tamarinde stroop	937	309
Tamarinde stroop (gekrulde)	938	309
Tangkar van kip	278	101
Tangkar van vleesch	414	146
Tangkwé	957	312
Tapé van gekookte rijst	21	15
Taugé salade	737	245
Tegégé	35	20
Telur asin I	555	195
Telur asin II	556	195
Telur asin III	557	195
Telur goelê kling	538	189
Telur oedang	558	195
Telur piendang	559	195
Térong blanda gelei	968	315
Térong met kalfsgehakt	343	123
Térong (gefarceerde) met kippengehakt	237	78
Terra-cotta saus	672	231
Thee (gefrappeerd)	1376	453
Theebanket	1125	376
Theebroodjes	1126	377
Theerandjes	1127	377

	Recept	Bis.
Sambel petée II . . .	148	56
Sambel petis . . .	149	56
Sambel petis djawa . . .	150	56
Sambel poja I bij ketoeat . . .	151	57
Sambel poja II . . .	152	57
Sambel selderie . . .	154	57
Sambel serdadoe . . .	153	57
Sambel serth . . .	155	58
Sambel telor . . .	157	58
Sambel terie . . .	158	59
Sambel tërong . . .	159	59
Sambel tjabé . . .	138	52
Sambel van tomaten . . .	156	58
Sambel troeboek . . .	160	59
Sandwiches met kaas . . .	1144	382
Saoto babat . . .	411	145
Saoto babat . . .	610	214
Sapit daging . . .	410	145
Sardintjes . . .	496	174
Sauce anglaise . . .	648	225
Sauce aromatique . . .	678	232
Sauce béarnaise . . .	649	226
Sauce bouilli voor soepvleesch . . .	653	226
Sauce cumberland . . .	656	227
Sauce diable . . .	656	277
Sauce maître d'hôtel . . .	650	226
Sauce ravigotte . . .	651	226
Sauce remoulade . . .	652	226
Sauce robert . . .	657	227
Sauce tartare . . .	660	228
Sauce tortue (schildpadsoup) . . .	661	228
Saucisse de boulogne . . .	409	145
Saucijsebroodjes . . .	1145	383
saus bij gebraden wild . . .	654	227
Sausen bij gebak . . .	230	
Schildpad (penjoe) . . .	506	177
Schildpadsoup . . .	613	215
Schorreieren . . .	706	236
Schotache rib . . .	554	194
Schuimpjes . . .	1116	373
Soones . . .	985	325
Soorting . . .	894	298
Soorting tjina . . .	893	297
Soedake . . .	1117	374
Seroendang . . .	190	68
Seroendang djagroeng . . .	191	68

	Recept	Bis.
Sesatée ajam . . .	514	180
Sesatée ajam toesoek I . . .	515	180
Sesatée ajam toesoek II . . .	516	181
Sesatée babi I . . .	517	181
Sesatée babi II (zonder lombok) . . .	518	181
Sesatée babi III . . .	519	182
Sesatée bali . . .	520	182
Sesatée djapit ajam . . .	623	183
Sesatée djapit van vleesch . . .	522	183
Sesatée ikan . . .	526	184
Sesatée (kambing) daging asem manis . . .	521	182
Sesatée van kip of vleesch . . .	533	187
Sesatée lemboet . . .	524	183
Sesatée lombok . . .	525	184
Sesatée mentool betawi . . .	527	184
Sesatée pentool . . .	529	185
Sesatée pentool ajam . . .	528	185
Sesatée sappi . . .	531	186
Sesatée toesoek van vleesch of kip . . .	530	186
Sesatée zoetelief of pak paheeng solo . . .	532	187
Sesatées . . .	180	
Sesawie . . .	721	240
Sétan van koude kip . . .	268	97
Sétan of duvel van kip . . .	267	97
Sétan van vleesch . . .	412	145
Sherry cobbler . . .	1375	453
Simple cake . . .	1119	374
Sinaasappel sorbet . . .	1346	445
Sinaasappels (gevulde) . . .	1228	412
Siroop van punch . . .	935	308
Siroop van Engelsche punch . . .	936	308
Siroopen . . .	923	306
Sjambul van kom- kommers . . .	792	282
Smoddervleesch . . .	495	174
Smoor ajam I . . .	269	97
Smoor ajam II . . .	270	98
Smoor ajam III . . .	271	98
Smoor van vleesch . . .	413	146

	Recept	Bez.
Vol au vent . . .	421	149
Vorst Pückler-ijis .	1340	443
Vruchten (bevro- zen)	1380	454
Vruchten en groen- ten (gedroogde) .	708	237
Vruchtenpunch . .	1377	453
Vruchtenpunch van citroen (extract) .	1378	453
Vruchten saus . .	686	234
Vruchtensulker . .	1003	334
Vulsel van kalkoen	301	110
Wafels (amandel-) .	1135	379
Wafels (chocolade-) .	1134	379
Wafels (geklepte) .	1131	378
Wafels (gerezen) .	1132	378
Wafels (kaneel-) .	1133	379
Wafels (rijst-) . .	1136	380
Warme bollen . .	1041	349
Waterglazuur . . .	997	330
Waterkadetjes . .	986	326
Water ijs	1317a	437
Weihnachtstollen .	1137	380
Weihnachtstollen .	973	319
Wellington gebak .	1138	380
Wentelsteefjes . .	1139	381
Whist of whisk . .	922	304
Wildzwijnvleesch .	424	150
Witte boonen salade	740	245
Witte broodjes . .	972	319
Witte kool	733	244
Witte ragoût saus .	668	230
Witte ragoût soep .	625	219
Witte saus voor chaudfroid	667	230
Witte zure gelei . .	628	220
Worcester saus . .	669	230
Worteltjes	734	244
Wijnbeslag (bij gebakjes) . .	1140	381
Wijnsaus (ongekookte roode)	679	233
Wijnsoep	611	214
Wijn-ijis	1329	440
Yoghurt	976	321
Ijs-via	1368	451
Zandkroeken . . .	1141	381

	Recept	Bez.
Zandtaart (gevuld) .	1164	390
Zandtaart (hard) .	1189	399
Zandtaart (zach) .	1191	399
Zandtaartjes . . .	1190	399
Zeekreeften	444	157
Ziekensoep	626	219
Zoete bollen	1041	349
Zoetzure saus (bij champignons, osse- tong)	887	234
Zoetzuur	798	263
Zoet-zuur azijn . .	768	266
Zoetzuur van gendaria	801	265
Zoetzuur van gôwôk	804	265
Zoetzuur van ketimoen I.	799	264
Zoet-zuur van ketimoen II	800	264
Zoet-zuur van lobi-lobi	802	266
Zoet-zuur van roekem	803	265
Zoute bollen, krake- lingen en stengels I	1146	383
Zoute bollen, krake- lingen en stengels II	1147	383
Zoute bollen, krake- lingen en stengels III	1148	383
Zult of hoofdkaa .	425	151
Zult van visch . . .	504	177
Zult (zure)	426	151
Zure geelen (aspics) bij vleesch, visch, enz.	631	221
Zuren en atjars . .		255
Zuur van bawang mêrah (sjalotten)	793	262
Zuur van bawang timor (witte uitjes)	794	262
Zuur van gebakken visch	795	263
Zuur (moeterd-) van komkommers . . .	791	262
Zuur van varkens- vleesch	796	263
Zuurzak gelei . . .	969	316
Zwampudding . . .	1259	422
Zwartzuur van eend	302	110
Zwartzuur van kip .	279	101
Zweedeel ijs	1341	443
Zwezerik		5
Zwezerik ragoût . .	427	151

	Recept	Biz.
Vol au vent . . .	421	149
Vorst Pückler-ijis .	1340	443
Vruchten (bevro- zen)	1380	454
Vruchten en groen- ten (gedroogde) .	708	237
Vruchtenpunch . .	1377	453
Vruchtenpunch van citroen (extract) .	1378	453
Vruchten saus . .	686	234
Vruchtensuiker . .	1003	334
Vuisel van kalkoen	301	110
Wafels (amandel-) .	1135	379
Wafels (chocolade-) .	1134	379
Wafels (geklepte) .	1131	378
Wafels (gerezen) .	1132	378
Wafels (kaneel-) .	1133	379
Wafels (rijst-) . .	1136	380
Warme bollen . .	1041	349
Waterglazuur . . .	997	330
Waterkadtjes . . .	986	326
Water ijs	1317a	437
Weihnachtstollen .	1137	380
Weihnachtstollen .	973	319
Wellington gebak .	1138	380
Wentelteefjes . . .	1139	381
Whist of whisk . .	922	304
Wildzwijnvleesch .	424	150
Witte boonen salade	740	245
Witte broodjes . . .	972	319
Witte kool	733	244
Witte ragoût saus .	668	230
Witte ragoût soep .	625	219
Witte saus voor chaudfroid	667	230
Witte zure gelei . .	628	220
Worcester saus . .	669	230
Worteltjes	734	244
Wijnbeslag (bij gebakjes) . .	1140	381
Wijnsaus (ongekookte roode)	679	233
Wijnsaep	611	214
Wijn-ijis	1329	440
Yoghurt	976	321
Ijs-via	1368	451
Zandkoeken	1141	381

	Recept	Biz.
Zandtaart (gevuld) .	1184	390
Zandtaart (hard) . .	1189	399
Zandtaart (zacht) .	1191	399
Zandtaartjes	1190	399
Zeekreeften	444	157
Ziekensoep	626	219
Zoete bollen	1041	349
Zoetzure saus (bij champignons, osse- tong)	687	234
Zoetzuur	798	263
Zoet-zuur azijn . . .	768	255
Zoetzuur van gendaria	801	265
Zoetzuur van gôwôk	804	265
Zoetzuur van ketimoen I.	799	264
Zoet-zuur van ketimoen II.	800	264
Zoet-zuur van lobi-lobi	802	265
Zoet-zuur van roekem	803	265
Zoute bollen, krake- lingen en stengels I	1146	383
Zoute bollen, krake- lingen en stengels II	1147	383
Zoute bollen, krake- lingen en stengels III	1148	383
Zult of hoofdkaaas .	425	151
Zult van visch . . .	504	177
Zult (zure)	426	151
Zure geleien (aspics) bij vleesch, visch, enz.	631	221
Zuren en atjars . . .		255
Zuur van bawang mêrah (sjalotten)	793	262
Zuur van bawang timor (witte uitjes)	794	262
Zuur van gebakken visch	795	263
Zuur (moeterd-) van komkommers	791	262
Zuur van varkens- vleesch	796	263
Zuurzak gelei	969	316
Zwampudding	1259	422
Zwartsuur van eend	302	110
Zwartsuur van kip . .	279	101
Zweedsch ijs	1341	443
Zwezerik		5
Zwezerik ragoût . .	427	151

	Recept	Bla.
Thoojang	575	202
Timballes		5
Tipsy cake I	1123	376
Tipsy cake II	1124	376
Tiram di goreng	437	155
Tjah babi I	578	202
Tjah babi II	557	202
Tjao (vanille)	896	298
Tjao blanda	897	299
Tjap tjaf	578	203
Tjendol of dawet	895	298
Tjen tjao	579	203
Tjeplok of mata sapi (spiegeleieren)	580	196
Tjeploks zonder boter en peper	581	196
Tjeng tjao	899	299
Tjeng tjao (namaak)	898	299
Tjintjoan	580	203
Toemis katjang kaprie (peultjes)	54	27
Toemis kool	35	20
Toemis kool (andjvie, taugé of bajem)	52	26
Toemis pollong (erwtjes)	51	26
Toemis tjampoer- adoek (groenten)	53	27
Toespjzen bij de ketoepts	22	16
Toetoeroegan (schildpadgerecht)	581	204
Tomaten met gemengd vleesch	344	123
Tomaten omelette	582	196
Tomaten salade	743	246
Tomaten saus I	663	229
Tomaten saus II	664	229
Tomaten soep	622	218
Tong (gezouten en gerookte)	415	146
Tong met pikante saus	417	147
Tong met saus	418	148
Tourte admirable	1188	398
Trantjam mangga moeda	168	62
Truffel saus	685	229

	Recept	Bla.
Tuinboontjes, groote boonen, roomsche boonen	707	236
Tulband	1128	377
Tulband	1187	398
Turksch delight	1021	341
Turquoise	1258	421
Tutti frutti I	1257	421
Tutti frutti II	1258	421
Tutti frutti-ijis	1383	441
Uien saus	666	229
Uien soep	612	214
Uievelen	1022	342
Vacherin taart	1188	399
Valsche caviaar	499	175
Vanille baisers	1129	378
Vanille poeder	1005	334
Vanille saus	681	233
Vanille stroop	939	309
Vanille suiker	1004	334
Vanille via	1273	425
Varkenshammetje	395	140
Varkenslever	422	150
Varkensvleesch	423	150
Vermicelli	785	254
Vermicelli soep	623	218
Vier (eiergebak)	1130	378
Vischbeignets	501	176
Vischgebakjes	502	176
Vischgerechten		152
Visch (gestoofde)	451	159
Visch in schotel	500	175
Vischrolletjes met sardappelen en peterselle-saus	503	176
Vleesch (gebraden)	341	122
Vleesch (geperst)	347	124
Vleesch (ingemaakt)	361	128
Vleeschfrituren		5
Vleeschgelei	627	219
Vleeschgerechten		110
Vleeschschoteltje met kerrie saus	419	148
Vleeschschoteltje met zure appelen	419a	148
Vleeschvogel	420	149
Vlugge soep	624	218
Vogelnestjes soep	573	201

HET A.B.C. DER ETIQUETTE

Hebt u dat ook wel eens? Dat u niet helemaal meer weet, wie wie het eerst een handje geeft – of hoe het ook weer moet gasten schicken aan tafel – of wat u nu toch aan moet trekken? Om van de nog altijd tamelijk gecompliceerde ritus van „bruiloften en partijen” maar niet te spreken. Och ja, dat komt immers honderd maal voor, en onthoud het maar eens allemaal.

Onze samenleving stelt eisen. En of we dat nu leuk vinden of niet – niemand raakt graag in pijnlijke situaties verzeild. Laat u niet vertellen dat het er in deze moderne wereld niet meer toe doet. U weet wel beter. Zeker, we zijn heel wat „gemakkelijker” geworden. Soms wat te gemakkelijk. („We vertruienen zo,” zei Toon Hermans.)

Maar er zijn nog spelregels, heel wat, en u moet ze kennen – of weten te vinden.

Er zijn mensen, die etiquette (en in het bijzonder boeken over etiquette) een tikje gênant vinden. Ten onrechte. Er bestaat een systeem van behoorlijke omgangsvormen – gelukkig.

En uw evennaaste, zelf overigens ook geen expert, taxeert u ernaar. Trouwens, dat doet u zelf toch ook? Heel wat details van het maatschappelijk omgangsspel hebt u niet paraat, natuurlijk niet. Wees gerust: met de anderen staat het er net zo voor. Maar het is verbazend gemakkelijk, als u het bijtijds even kunt naslaan. Het geeft u zekerheid en zelfvertrouwen.

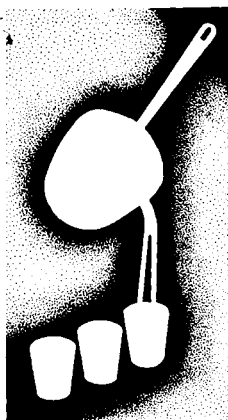
En daarvoor dient dit boek. Het is duidelijk, overzichtelijk, in klare taal geschreven en alle overtollige ballast is vermeden.

Een gids als deze wordt een vertrouwde vriend die u graag raadpleegt in allerlei aangelegenheden. Hij fluistert u discreet het antwoord toe op vragen die u niet zo gemakkelijk aan anderen stelt. Verwerf u die vriend en – houd hem in ere!

HET A.B.C. DER ETIQUETTE is een luxe uitgave in zwaar linnen band met een fraai stofomslag. Het is geïllustreerd met talloze foto's en vignetten.

Een rijk bezit!

Verkrijgbaar in de boekbandel



het water goed kookt, doet men het gebonden servet op het bord, houdt dit servet recht, zoodat de pudding een vorm kan aannemen. Na een poosje dekt men de pan dicht en laat alles zes uren koken. Vermindert het water, dan voegt men er warm water bij; de bal moet onder het water blijven koken. Is de pudding gaar, dan haalt men het servet er uit, maakt het open, doet den pudding warm op een schotel, overgiet hem met cognac, rhum of brandewijn en steekt dit aan, als de pudding ter tafel wordt gebracht. De pudding wordt met suiker en kaneel gegeten.

1213 Crème brûlée

Zes tot acht eierdooiers, $\frac{1}{2}$ liter melk, 1 stokje vanille of 1 stukje kaneel met geconfijte citroenschil, 6 gestampde pistaches, 10 of 12 zeer fijngestampde amandelen, 1 à 2 druppels oranjebloesemwater, suiker, water, 2 lepels meel.

Men maakt eerst de crème als volgt: eierdooiers worden geklopt en dan, lepel voor lepel, met het meel aangeroerd, daarna, lepel voor lepel, de melk er door roeren; hierbij voegen al de andere ingrediënten tot en met oranjebloesemwater.

Men doet dan deze crème in een vorm *au bain Marie* en kookt ze, al roerende, tot ze de dikte van vla heeft.

Is dit gereed, dan smelt men 4 à 5 lepels suiker met een weinig water op het vuur, tot de suiker bruin is geworden. Dan doet men de crème bij de suiker, al roerende en dient dit gerecht in een glazen schaal voor.

Wil men er *pudding* van maken, dan roert men een stang agar-agar (gesmolten) door de crème en doet de crème met suiker geroerd in den vorm.

In 't ijs zetten.

1214 Curaçao-gelei

Twee ons witte gelatine of 2 stangen agar-agar, $\frac{1}{2}$ pond suiker, het sap van 3 djerook-nipis, 2 eieren, het geklopte eiwit daarvan, 2 ons gecristalliseerde vruchten, een of andere gelei-soort, 1 waterglas curaçao, cochenille, 1 eetlepel water.

Men zet de gelatine, of agar-agar, met een weinig water op, voegt er de suiker en het djerook-sap bij en roert dit alles, tot de gelatine gesmolten is. Daarna klopt men er vlug het geslagen eiwit door, met een lepel water. Vervolgens doet men hier een

het water goed kookt, doet men het gebonden servet op het bord, houdt dit servet recht, zoodat de pudding een vorm kan aannemen. Na een poosje dekt men de pan dicht en laat alles zes uren koken. Vermindert het water, dan voegt men er warm water bij; de bal moet onder het water blijven koken.

Is de pudding gaar, dan haalt men het servet er uit, maakt het open, doet den pudding warm op een schotel, overgiet hem met cognac, rhum of brandewijn en steekt dit aan, als de pudding ter tafel wordt gebracht. De pudding wordt met suiker en kaneel gegeten.

1213 Crème brûlée

Zes tot acht eierdooiers, $\frac{1}{2}$ liter melk, 1 stokje vanille of 1 stukje kaneel met geconfijte citroenschil, 6 gestampde pistaches, 10 of 12 zeer fijngestampde amandelen, 1 à 2 druppels oranjebloesemwater, suiker, water, 2 lepels meel.

Men maakt eerst de crème als volgt: eierdooiers worden geklopt en dan, lepel voor lepel, met het meel aangeroerd, daarna, lepel voor lepel, de melk er door roeren; hierbij voegen al de andere ingrediënten tot en met oranjebloesemwater.

Men doet dan deze crème in een vorm *au bain Marie* en kookt ze, al roerende, tot ze de dikte van vla heeft.

Is dit gereed, dan smelt men 4 à 5 lepels suiker met een weinig water op het vuur, tot de suiker bruin is geworden. Dan doet men de crème bij de suiker, al roerende en dient dit gerecht in een glazen schaal voor.

Wil men er *pudding* van maken, dan roert men een stang agar-agar (gesmolten) door de crème en doet de crème met suiker geroerd in den vorm.

In 't ijs zetten.

1214 Curaçao-gelei

Twee ons witte gelatine of 2 stangen agar-agar, $\frac{1}{2}$ pond suiker, het sap van 3 djerook-nipis, 2 eieren, het geklopte eiwit daarvan, 2 ons gecristalliseerde vruchten, een of andere gelei-soort, 1 waterglas curaçao, cochenille, 1 eetlepel water.

Men zet de gelatine, of agar-agar, met een weinig water op, voegt er de suiker en het djerook-sap bij en roert dit alles, tot de gelatine gesmolten is. Daarna klopt men er vlug het geslagen eiwit door, met een lepel water. Vervolgens doet men hier een