



Over dit boek

Dit is een digitale kopie van een boek dat al generaties lang op bibliotheekplanken heeft gestaan, maar nu zorgvuldig is gescand door Google. Dat doen we omdat we alle boeken ter wereld online beschikbaar willen maken.

Dit boek is zo oud dat het auteursrecht erop is verlopen, zodat het boek nu deel uitmaakt van het publieke domein. Een boek dat tot het publieke domein behoort, is een boek dat nooit onder het auteursrecht is gevallen, of waarvan de wettelijke auteursrechttermijn is verlopen. Het kan per land verschillen of een boek tot het publieke domein behoort. Boeken in het publieke domein zijn een stem uit het verleden. Ze vormen een bron van geschiedenis, cultuur en kennis die anders moeilijk te verkrijgen zou zijn.

Aantekeningen, opmerkingen en andere kanttekeningen die in het origineel stonden, worden weergegeven in dit bestand, als herinnering aan de lange reis die het boek heeft gemaakt van uitgever naar bibliotheek, en uiteindelijk naar u.

Richtlijnen voor gebruik

Google werkt samen met bibliotheken om materiaal uit het publieke domein te digitaliseren, zodat het voor iedereen beschikbaar wordt. Boeken uit het publieke domein behoren toe aan het publiek; wij bewaren ze alleen. Dit is echter een kostbaar proces. Om deze dienst te kunnen blijven leveren, hebben we maatregelen genomen om misbruik door commerciële partijen te voorkomen, zoals het plaatsen van technische beperkingen op automatisch zoeken.

Verder vragen we u het volgende:

- + *Gebruik de bestanden alleen voor niet-commerciële doeleinden* We hebben Zoeken naar boeken met Google ontworpen voor gebruik door individuen. We vragen u deze bestanden alleen te gebruiken voor persoonlijk en niet-commerciële doeleinden.
- + *Voer geen geautomatiseerde zoekopdrachten uit* Stuur geen geautomatiseerde zoekopdrachten naar het systeem van Google. Als u onderzoek doet naar computervertalingen, optische tekenherkenning of andere wetenschapsgebieden waarbij u toegang nodig heeft tot grote hoeveelheden tekst, kunt u contact met ons opnemen. We raden u aan hiervoor materiaal uit het publieke domein te gebruiken, en kunnen u misschien hiermee van dienst zijn.
- + *Laat de eigendomsverklaring staan* Het “watermerk” van Google dat u onder aan elk bestand ziet, dient om mensen informatie over het project te geven, en ze te helpen extra materiaal te vinden met Zoeken naar boeken met Google. Verwijder dit watermerk niet.
- + *Houd u aan de wet* Wat u ook doet, houd er rekening mee dat u er zelf verantwoordelijk voor bent dat alles wat u doet legaal is. U kunt er niet van uitgaan dat wanneer een werk beschikbaar lijkt te zijn voor het publieke domein in de Verenigde Staten, het ook publiek domein is voor gebruikers in andere landen. Of er nog auteursrecht op een boek rust, verschilt per land. We kunnen u niet vertellen wat u in uw geval met een bepaald boek mag doen. Neem niet zomaar aan dat u een boek overal ter wereld op allerlei manieren kunt gebruiken, wanneer het eenmaal in Zoeken naar boeken met Google staat. De wettelijke aansprakelijkheid voor auteursrechten is behoorlijk streng.

Informatie over Zoeken naar boeken met Google

Het doel van Google is om alle informatie wereldwijd toegankelijk en bruikbaar te maken. Zoeken naar boeken met Google helpt lezers boeken uit allerlei landen te ontdekken, en helpt auteurs en uitgevers om een nieuw leespubliek te bereiken. U kunt de volledige tekst van dit boek doorzoeken op het web via <http://books.google.com>

dd
341



150
L
doublet
INDISCH KOOKBOEK

DOOR

G. G. GALLAS HAAK-BASTIAANSE.

BEVATTENDE

voorschriften om op de beste, eenvoudigste en goedkoopste wijze
Indische gerechten, Zuren, IJzen, Gebakken en
Geleien gereed te maken.

NIJMEGEN,
H. C. A. THIEME.
1872.



BIBLIOTHEEK KITLV



0081 2121

96 779 624

INDISCH KOOKBOEK

DOOR

G. G. GALLAS HAAK-BASTIAANSE.

BEVATTENDE

VOORSCHRIFTEN OM OP DE BESTE, EENVOUDIGSTE EN
GOEDKOOPSTE WIJZE, INDISCHE GERECHTEN,
ZUREN, IJZEN, GEBAKKEN EN GELEIEN GEREED TE MAKEN.



NIJMEGEN,
H. C. A. THIEME.
1872.

Alle exemplaren zijn door de Schrijfster geteekend.

G. G. Gallas.
Henk-Bastiaans.

VOORBERICHT.

Op aanhoudend verzoek van eenige Indische dames, heb ik mij willen verledigen dit kookboek te schrijven, te meer daar ik de overtuiging bezit vele Indische gasten hiermede een grooten dienst te bewijzen.

Ik geef de verzekering dat allen beproefde recepten zijn; de resultaten zullen het bewijzen.

Dit boekje bevat de recepten ter toebereiding eener Indische tafel enz. toegepast op Neêrland en Neêrlandsch Indië, voor oosterlingen alhier en die naar Java vertrekken.

Voor hen die in Oost-Indië op buitenposten zijn geplaatst, zijn deze gegevens van groot nut.

De Schrijfster,
G. G. GALLAS,
HAAK-BASTIAANSE.

NIJMEGEN, Januarij 1872.

INDISCHE GERECHTEN.

1. *Ajam Panggang.*

Neem(t) een halfvolwassen kip (of haan), snijdt die op den rug open en drukt ze heel plat, wrijft die in met zout en peper en een' dikke laag fijn gestooten beschuit. Legt de kip op den rooster en keert haar gedurig. Zoodra ze licht bruin is strijkt men er wat boter op met een veër. Zet de kip vervolgens in den oven tot zij goed gaar is.

2. *Ajam Besegnek.*

Eene jonge kip snijdt men op den rug open en wrijft die met fijn zout in. Neemt een' platte pan, doet er twee lepels boter in en legt de kip er in, legt er iets zwaars op, b. v. een heel zuiveren steen, want de kip moet plat blijven en laat haar zoo half gaar braden. Neemt vervolgens een twintigtal chalotten, stampt die heel fijn met vier knoflookpitten, 2 spaansche pepers, een eetlepel ketoembar, een id. djienten, een weinig langkwas en een stukje trassie. Neemt de kip uit de pan, doet er de kruiden in en laat ze even fruiten, legt de kip er weër in en doet er drie kopjes melk bij, een lepel suiker en wat tamarindewater. De saus moet heel dik zijn. Zet de kip vervolgens op een klein vuur of in den oven.

3. *Ajam goreng assem.*

Neemt hiertoe vooral eene jonge kip, snijdt die aan stukjes, en wrijft die goed in met tamarinde en zout, en bakt die in reuzel of boter.

4. *Ajam kerrie.*

Snijdt de kip aan stukjes en doet die in een steenen pan, doet daarbij een theelepel heele ketoembar, een id. djientin, twintig chalotten, vier knoflookpitten, twee heele spaansche pepers, een paar stukjes langkwas en serée en twee lepeltjes poeder van kurkuma, doet er een liter melk bij en laat dit alles ongedekt koken, anders schift de melk. Deze kerrie moet geheel droog zijn of met eene dikke saus.

5. *Ajam ketjap.*

Snijdt de kip aan stukken, en braadt die goed bruin in boter of reuzel. Zoodra de kip bruin is, doet men er een paar lepels soija bij, fijn gesneden chalotten, knoflook en spaansche peper, af en toe doet men er een scheutje water bij tot ze goed gaar is.

6. *Ajam Rietja.*

Neemt een tiental spaansche pepers, stoot die heel fijn met veel chalotten, wat knoflook, een stukje trassie en tamarinde, lengt dit met wat melk aan tot eene dikke pap, doet deze kruiden op een opengesponnen kip, welke men op den rooster legt, zet ze verder met rooster en al in den oven en keert ze dikwijls om.

7. *Ajam Mieso.*

Snijdt de kip aan stukjes en braadt die bruin, neemt een

twintigta chalotten, stampt die heel fijn met drie spaansche pepers, wat knoflook, een stukje langkwas en trassie, braadt dit te zamen met de kip, doet er wat melk bij en vervolgens de mieso. — Men kan de mieso heel goed uit Indië in stopflesschen laten overbrengen.

8. *Ajam kemirie.*

Neemt een twintigtal kemiries, ontdoet die van den bast en stampt die heel fijn met tien spaansche pepers, wat chalotten en knoflook, een stukje trassie en langkwas een theelepeltje ketoembar en een id. djientin, fruit dit in twee eetlepels boter of reuzel, doet hierbij kip aan stukken gesneden en een halven liter melk, laat alles koken tot er eene dikke saus van komt en doet er een weinigje tamarindewater bij. Zoodra de kip gaar is zet men ze van 't vuur af.

9. *Abon Abon.*

Kookt een kip heel gaar en plukt het vleesch dan aan lange reepjes hoe fijner hoe beter, doet dit vleesch in wat tamarindewater met wat zout en braadt het heel langzaam bruin in een koekepan.

10. *Ajam Petjil.*

Spouwt eene kip en legt die op den rooster, zoodra zij goed gaar is, plukt men al het vleesch er af en legt dit op een schotel. Zes kemiries die men eerst een uur in den oven heeft gepoft, ontdoet men van de basten, stampt die fijn met een paar spaansche pepers, een stukje trassie, wat zout en maakt hiervan eene saus met melk, giet dit over de kip uit en in plaats van daon kemangie strooit men er wat selderijblaadjes over heen.

11. *Amee Kemoëtee.*

Neemt hiervoor zooveel eieren als men wil, kookt ze bijna gaar en legt ze in koud water, pelt ze en drukt ze heel voorzichtig plat zonder ze te breken. — Neemt twintig kemiries, ontdoet ze van den bast en stampt die heel fijn, doet daarbij twee spaansche pepers, een theelepeltje ketoembar, een id. djientin, een tiental chalotten, 6 knoflookpitten, een klein stukje trassie, 2 theelepeltjes poeder van kurkuma en stampt dit alles heel fijn bij elkander. — Zet een steenen pan te vuur, doet er 2 lepels boter in en vervolgens de kruiden, voegt daarbij een halven liter melk, legt de eieren er heel voorzichtig in en laat alles langzaam koken tot de saus heel gebonden is.

12. *Ajam Bawang.*

Neemt een kip en braadt die goed bruin, doet er bij veel gesneden uijen, wat knoflook, een weinig peper, wat fijn gestooten gember, drie à vier fijn gestooten spaansche pepers, vijf lepels azijn wat soija (1) en een stukje langkwas, doet er af en toe een scheutje water bij, tot de kip goed gaar is.

13. *Ajam Laksa.*

Snijdt de kip aan stukken, en braadt die goed bruin in boter, doet de kip uit de pan en fruit heel veel uijen bruin, voegt hierbij de kip en de laksa die men te voren heeft laten weeken, doet er bij eenige peperkorrels, 4 lepels azijn en 2 lepels maderawijn, af en toe een scheutje bouillon of water. Als men het opdischt, legt men bovenop eenige schijfjes hardgekookte eieren.

(1) Soija op Java, ketjap genoemd.

14. *Ajam Kodok.*

Hiertoe neemt men eene kip die *niet* te jong is, men zorgt bij het plukken der veeren dat de kip ongeschonden blijft. — Snijdt de kip op den rug open en trekt er heel behoedzaam het vel af zoodat ze heel blijft. Ontdoet dan het vleesch van de beenen en hakt het fijn met wat chalotten, peterselie, fijne peper; voegt daarbij 3 dozers van eijeren, een stuk wittebrood in melk geweekt, roert alles goed door en voegt er eenige fijn gesneden agurken bij. — Vult hiermede het vel van de kip op en naait haar dicht, legt ze met een paar lepels boter op een Jacobaschotel in den oven, doet er wat bouillon bij en een scheutje soija. Zoodra de kip begint te zwellen prikt men haar met een stopnaald, anders barst zij uiteen; de kip moet licht bruin zijn; men kan ze heel voorzichtig keeren.

15. *Bamie (Chinesche Kost).*

Hiertoe neemt men een pond mie of heele fijne genueesche macaroni en zet dit een oogenblik in koud water.

Neemt een pond spek, snijdt dit aan dobbelsteenen en bakt dit goed bruin in eene pan. — Twee groote knoflooks snijdt men heel fijn en voegt dit bij het gebraden spek en voegt hierbij jonge peulen, look aan lange reepen gesneden, jonge selderij, de bladen en stengels, fruit dit alles bij elkaar, strooit er wat fijne peper over en zout naar den smaak, en doet er dan de mie of macaroni bij. — De wasem moet dit gerecht gaar maken, daarom moet het op een klein vuur staan. — Men kan er oesters en garnalen bijvoegen.

16. *Babie ketjap.*

Neemt een mooi stuk varkensvleesch van vier à vijf pond,

braadt dit heel bruin, doet er bij fijne peper, fijn gestooten gember, eenige fijngesneden spaansche pepers, een twintigtal chalotten, een tiental knoflookpitten en vijf lepels soija, en doet er af en toe een scheutje water bij.

17. *Babie (Sesaté ketjap).*

Neemt 2 pond varkensvleesch, snijdt dit aan groote dobbelsteenen, giet er goed soija over heen en bestrooit het met fijne peper, men laat dit een vier uren staan weken. — Steekt dit vleesch aan houten pinnen of breinaalden en legt het op den rooster. Af en toe bedruipt men het met de overgebleven jus op een vluchtig vuur van houtskolen.

18. *Babie (Sambal).*

Neemt 2 pond varkensvleesch, en snijdt dit aan kleine stukjes. — Neemt een twintigtal chalotten, stampet die fijn met wat knoflook, 3 spaansche pepers, een stukje langkwas en trassie — doet in een steenen pannetje een lepel reuzel, doet deze kruiden tegelijk met het varkensvleesch er in, braadt dit even te zamen en doet er dan een halven liter melk bij, laat het koken tot de saus gebonden is.

19. *Babie (Sesaté).*

Hiertoe neemt men 2 à 3 pond varkensvleesch, dat men aan groote dobbelsteenen snijdt, een twintig chalotten, een heele gepelde knoflook, een lepel ketoembar, een id. djientin, een stuk langkwas, drie à vier spaansche pepers, een stukje trassie, stampet dit alles heel fijn en doet het dan op een diep bord of in een kom; en lengt dit aan met wat melk tot eene dikke pap, doet er dan wat tamarindewater bij en drie eetlepels bruine suiker, roert het

vleesch er bij en laat het zoo een paar uren staan, dan steekt men het aan breinaalden of zilveren pinnen en roostert het op een kolenvuur, men bedruipt het aanhoudend met de overgebleven jus.

20. *Bebottok.*

Hiertoe neemt men 2 pond kalfsgehakt, doet dat in een kom en giet er een halven liter melk bij, benevens drie dojers van eijeren. Roert dit goed dooreen. — Stampst tien chalotten fijn met zes knoflookpitten, twee theelepels ke-toembar, twee id. djientin, een stukje langkwas, een stukje trassie, twee spaansche pepers, roert deze kruiden bij het vleesch. — Neemt dan in plaats van pisangbladen, de bladen van savoyekool, doet hier de bebottok in en laat het in den wasem gaar worden, men kan het ook in kommetjes doen.

21. *Bebottok kool.*

Deze bebottok wordt evenals de vorengaande gemaakt, alleen legt men in elk pakje fijngesneden witte kool. Men ete deze bebottok met soija, limoensap en sambal.

22. *Babie Mieso.*

Hiermede handelt men evenals met de ajam mieso.

23. *Babie koetjaï.*

Snijdt het varkensvleesch aan-groote dobbelsteen, braadt dit bruin in reuzel met heel fijn gesneden knoflook, fijne peper, vier lepels soija, en doet hierbij in plaats van koetjaï heele jonge look.

24. *Babie Merra.*

Neemt het varkensvleesch en snijdt dit aan stukjes, tien spaansche pepers snijdt men open en kookt die eerst goed af, stampt ze dan heel fijn met wat knoflook en chalotten een stukje langkwas, serée, trassie en een stukje tamarinde, doet dit in een steenen pan in twee lepels boter, laat het fruiten, doet het vleesch er bij en een halven liter melk, laat het gaar koken tot het dik is, de saus moet er rood uitzien.

25. *Citroen Sambal.*

Neemt een paar citroenen, snijdt die heel fijn aan ronde schijfjes, perst het sap er uit, neemt dan vier spaansche pepers, stampt die fijn met een stukje trassie die gaar is, doet er de schellen en het sap bij.

26. *Dendeng.*

Neemt vet rundsvleesch en laat dit bij den slager aan heele dunne lappen snijden; er mogen zich geene peezen in het vleesch bevinden. Op 2 pond lappen neemt men 2 eetlepels ketoembar, 2 id. djientin, 1 knoflook (gepeld), 12 stukjes langkwas, 4 spaansche pepers, stampt dit alles heel fijn en wrijft hiermede de lappen in, voegt er een stukje tamarinde bij, en 2 lepels bruine suiker; in alle gerechten doet men natuurlijk zout naar den smaak. Legt dan de lappen op een schoone plank in de zon te droogen en keert ze af en toe.

27. *Dendeng Bassa.*

Deze dendeng wordt evenals de voorgaande toebereid, doch men legt ze niet in de zon te droogen. Zoodra het

vleesch gekruid is, bakt men het in reuzel of boter en zet het met de pan in den oven.

28. Dendeng Agée.

Hiertoe bezigt men dezelfde kruiden, alleen snijdt men het vleesch aan kleine vierkante lapjes en braadt de dendeng licht bruin. Vervolgens braadt men de geraspte klapper in eene drooge koekepan op een heel klein vuur, aanhoudend roerende. Zoodra de klapper bruin ziet, doet men de dendeng er bij, roert dit goed door elkander.

29. Dendeng hatie.

Neemt eene gaar gekookte kalfslever, ook varkenslever, snijdt die aan vierkante stukken en doet er dezelfde kruiden in, als in de gewone dendeng en braadt dit in reuzel in de koekepan.

30. Dendeng (Sambal).

Snijdt de gedroogde dendeng aan kleine stukjes. — Neemt vervolgens wat chalotten, knoflook, een stukje langkwas, trassie en tamarinde en stampt dit alles heel fijn. — Kookt een tiental spaansche pepers goed af en voegt die daarbij. — Fruit deze kruiden in een paar lepels reuzel of boter, doet de stukjes dendeng daarbij en giet er een paar kopjes melk bij; laat dit langzaam koken tot de saus heel gebonden is. — Alle sambals goreng dient men in een steenen pan, te braden, want neemt men een ijzeren pot of pan, dan ziet de sambal goreng er blauw of zwart uit in stede van rood.

31. Djagannan.

Neemt jonge peultjes, prinsessenboontjes, witte kool,

bloemkool, snijdt dit aan stukjes, de peulen en boontjes moeten heel blijven, en kookt dit bijna gaar met wat zout, en laat het uitlekken. — neemt acht kemirienoten en legt die in den oven tot ze gepoft zijn, haalt er dan de kern uit en stampt die fijn met een stukje trassie, dat men ook in den oven gaar heeft gemaakt, voegt hierbij een paar spaansche pepers en wat zout, neemt dan wat tamarinde, lengt die aan met kokend water en perst die uit, voegt dat dikke water bij de kruiden, zoodat het een dikke pap is en roert dit onder de afgekookte groenten. Op Java gebruikt men daarvoor daon kankan enz.

32. *Djamoer toemies.*

Snijdt wat chalotten, knoflook, spaansche peper heel fijn en fruit dit in een lepel boter, doet er de champignons bij, benevens een stukje trassie, wat tamarindewater en zout en een paar kopjes water, het moet niet te lang koken.

33. *Djagong (frikadel).*

Raspt de djagong (turksche tarwe) heel fijn, stampt wat chalotten, knoflook, een stukje langkwas, twee spaansche pepers, een lepeltje corianderzaad, een id. komijn, een stukje trassie, en roert dit met twee doijers van eijeren en de djagong, maakt er bolletjes van en bakt het in boter. — Men kan dit mengen met fijngehakte garnalen.

34. *Djagong Toemies.*

Neemt wat chalotten, snijdt die fijn met wat knoflook, een paar spaansche pepers en fruit dit in boter; doet er dan spinazie bij, snijdt de djagong heel fijn en doet die

er ook bij met wat tamarindewater en een stukje trassie , laat dit langzaam koken met een weinig water , de djagong moet heel jong zijn.

35. *Djagong (Soeroendeug).*

Neemt de djagong en snijdt die van den steel, braadt dat in boter lichtbruin, de geraspte klapper wordt afzonderlijk gebraden, droog in een koekepan. — Neemt dan een lepelkje corianderzaad, een id. komijn, een stukje langkwas, wat knoflook, twee spaansche pepers en een stukje trassie, stampt dit alles heel fijn en fruit dit in boter, doet er een paar lepels suiker en tamarinde bij, doet er een paar lepels water bij met de djagong, en dan eerst de klapper en braadt dit nog eens alles goed door elkaar.

36. *Djagong (Empet.)*

Hiertoe neemt men heele jonge djagong, daar nog hoe genaamd geen pitten in zijn, kookt die goed gaar met zout en maakt er eene saus bij, evenals bij de Djangannan.

37. *Empal daging.*

Hiertoe neemt men koud vleesch, ook soepvleesch, snijdt dit aan vierkante stukken een vinger dik, wrijft het in met tamarinde en zout en bakt het in de koekepan in reuzel of boter.

38. *Frikadel oedang.*

Ontdoet rauwe garnalen van hun schil, en hakt die fijn, doet er bij een stuk wittebrood, dat men alvorens in melk heeft laten weeken, roert dit onder de fijngehakte garnalen, voegt er drie doijers van eijeren bij, wat muscaatnoot,

een weinig zout, maakt er bolletjes van en bakt die in boter.

39. Frikadel Ikan.

Hiertoe neemt men gekookte visch die men van de gratten ontdoet, voegt er bij een stuk geweekt wittebrood, vier à vijf dojers van eijeren, wat muscaatnoot, fijne peper, zout en fijn gehakte peterselie, maakt er bollen van en bakt die in boter heel licht bruin.

40. Frikadel Ajam.

Neemt het vleesch van de borst en bouten van een vette kip, hakt het vleesch heel fijn, en doet er dan bij een stuk wittebrood, dat men eerst in melk heeft laten weeken, drie dojers van eijeren, een paar lepels melk, wat notenmuscaat, roert dit alles heel fijn, maakt er gehakjes van en braadt die in boter; neemt een paar lepels soija en een paar lepels water, en doet dit bij de gehakjes zoodra ze bijna gaar zijn.

41. Frikadel Kentang.

Kookt aardappels heel gaar en kneedt ze fijn, doet er bij wat melk, notenmuscaat, een dojer van een ei en kneedt dit goed dooreen, laat die dan heel koud worden.

Neemt gehakt van den vorigen dag, snijdt dat aan schijven, doet er het aardappelenbeslag omheen en braadt dit in boter.

42. Ikan (Petis).

Petis maakt men liefst van schelvisch, kookt de visch net zoo lang tot ze geheel fijn is en doet ze dan door een zeef,

kookt dit nat wederom op en bindt het met rijstmeel, men doet er zout in naar den smaak. Petis oedang wordt op dezelfde wijze bereid, men kookt de garnalen tot ze fijn zijn, en doet ze dan door een zeef. — Kookt het nat dan weer op, doet er zout bij, en bindt het met wat rijstmeel. In Indië maakt men de beste petis van de ikan banjar.

43. Ikan Tjoeka.

Snijdt de visch aan mooten, wrijft ze goed in met zout, en bakt ze in boter. — Neemt een eetlepel fijn gestooten knoflook, vier à vijf spaansche pepers, een eetlepel fijn gestooten gember, een halven id. poeder van kurkuma. Stampst dit nogmaals goed fijn, en fruit dit in een paar lepels boter of saladeolie, liefst in een steenen pan; doet er dan beste wijnazijn bij, legt de aan mooten gebakken visch in een keulsch potje of stopflesch, giet er de kokende azijn over heen, en dekt dezelve. Om ikan tjoeka te maken, kan men alle soorten van visch gebruiken, in Indië gebruikt men de ikan bawal, ikan kakap, ikan blanak, ikan tingirie, ikan sembilan en de ikan senangin. Hier te lande is de bot, kabeljauw en schelvisch te prefereeren.

44. Ikan Assem.

Wrijft de mooten der visch goed in met tamarinde en zout, laat het zoo eenige uren staan, en bakt ze in boter.

45. Ikan Kemirie.

Bakt de visch in boter. Neemt een twintigtal kemiries, haalt er de noten uit en stampst die fijn met tien afgekookte spaansche pepers, een lepeltje corianderzaad, een id. komijn, zes knoflookpitten, een stukje langkwass en

trassie, fruit dit in een steenen pan en giet er dan een halven liter melk in, laat dit dik koken, legt er dan de visch bij en doet er een weinig tamarindewater bij. — De saus moet zeer gebonden zijn en rood zien.

46. Ikan Brengkes.

Hiertoe neemt men bladen van savoyekool, die men eerst in kokend water doorhaalt, en dan droog afwrijft. Neemt een twintigtal chalotten, stampt die fijn met wat knoflook, vier spaansche pepers, een stuk langkwas, een id. trassie, een stuk tamarinde en twee lepels bruine suiker, legt de visch in een koolblad, van onder en boven een laag kruiden, vouwt het blad goed sluitend en roostert het op een kolenvuur.

47. Ikan Bawang.

Bakt de visch bruin en doet er bij fijn gesneden chalotten, knoflook, spaansche pepers, een paar lepels azijn en soija.

48. Ikan Petjil.

Hiertoe neemt men gekookte visch, die men van de graten ontdoet en de stukjes op een schotel legt. — Neemt acht kemeriës die men eerst in den oven gepoft heeft, stampt die fijn met vijf à zes spaansche pepers en een stuk gebakken trassie, maakt hiervan eene saus met melk, giet dit over de visch en legt er selderijblaadjes over.

49. Ikan Mangoet.

Neemt dertig kemiries en stampt die heel fijn met vijftien afgekookte spaansche pepers, doet er bij een stukje trassie, langkwas en temoe koentjie en kentjoer, legt de

visch in een steenen pan, doet er de kruiden bij, benevens een halven liter melk en laat het langzaam gaar worden.

50. Ikan ottak ottak.

Hiertoe neemt men een barem of schelvisch, snijdt het vel voorzichtig achter den kop open, en stroopt het vel er af. De visch hakt men fijn alvorens er de graten uitgenomen te hebben. — Neemt een half geraspten klapper en stampt die heel fijn met wat corianderzaad en komijn, knoflook, spaansche peper en trassie, kneedt deze kruiden onder de fijn gehakte visch, vult dit in het afgestroopte vel en legt het op een vel papier dat men eerst met boter bestrijkt op den rooster.

51. Ikan Brengkes Soerabaya.

Neemt vijftien kloeaks, tien kemiries, een handvol chalotten, een paar knoflooks, vier spaansche pepers, een stuk langkwas en stampt dit alles goed fijn, fruit dit in een paar lepels boter, legt de visch in koolbladen, van onder en boven een laag kruiden en dan op den rooster gelegd. In N. Indië gebruikt men steeds in plaats van koolbladen de pisangbladen.

52. Ikan Panggang.

Hiertoe neemt men eene elft, spouwt die op den rug open en zet ze in een emmer zuiver water een halven dag te weeken, wast de elft nogmaals goed zuiver en bestrooit ze met fijne witte peper en zout, en legt haar op den rooster op een schoon vel papier, keert de visch af en toe heel voorzichtig. Zoodra dezelve bruin ziet bestrijkt men die met wat boter.

(NB.) in Indië neemt men ikan Bandeng, welke op suikerriet geroosterd wordt.

53. Ikan Santen.

Bakt de visch aan mooten, stampt eenige chalotten heel fijn met zes spaansche pepers, een stukje langkwas en trassie, fruit dit in boter, legt de visch er bij, benevens een halven liter melk, een paar stukjes serée en daon djerook poeroet of laurierbladen. Men eet de saus over de rijst bij wijze van koea koea.

54. Ikan Sangerbandang.

Bakt de visch aan mooten. Neemt vijftien kemiries en stampt die heel fijn met vijf à zes spaansche pepers, tien knoflookpitten, een stukje langkwas, twee theelepels kurkumapoeder, een stukje trassie, een weinig tamarinde, en fruit dit in boter, doet de visch er bij met een halven liter melk en een stukje serée.

55. Kerrie soep.

Neemt een stuk rundvleesch van vier pond of eene vette kip van een jaar oud, en zet dit met het noodige water te vuur. — Schuimt de soep goed af en doet er in, vier groote uijen aan stukken gesneden. — Neemt een eetlepel corianderzaad, maalt dit fijn, doet het in een neteldoeksch lapje, bindt het stevig vast en doet dit ook in de soep. — Een theekopje rijst braadt men droog in de koekepan, maalt het fijn en voegt dit ook bij de soep benevens twee door-gesnedene spaansche pepers. — Een eetlepel kurkuma en twee theelepels gember, stampt men fijn met tien knoflookpitten, een handvol chalotten en fruit dit in een lepel boter,

roert dit onder de soep. Een stuk tamarinde lost men op in heet water, roert dit zoolang tot het dik is, perst dit uit en doet dit in de soep tot ze rinsch smaakt. Laat de soep nu goed doorkoken; men voegt er balletjes kalfsgenhakt bij, die men eerst bruin bakt. Zoodra men de soep opdischt doet men er veel gebakken uijen of chalotten bij.

56. *Kerrie Bengala.*

Hiertoe neemt men liefst kalfspollet, en laat die goed gaar koken met het noodige water. — Neemt een muscaatnoot; tien kruidnagelen, twintig korrels witte peper, twee lepeltjes kurkumapoeder, tien chalotten, drie spaansche pepers, zes knoflookpitten, en een klein stukje trassie, stampt dit alles heel fijn en fruit het in twee lepels boter in eene steenen pan, en doet er vervolgens de kalfspollet en de bouillon bij, laat het koken tot de saus vrij gebonden is.

57. *Kerrie.*

Kookt een krachtigen bouillon met de noodige stukjes vleesch of kluifjes er in. Neemt twee theelepels poedervan kurkuma, stampt dit fijn met wat chalotten, knoflook, spaansche peper, twee lepeltjes corianderzaad, 2 id. komijn, vier à vijf stukjes langkwas, een stukje trassie, en fruit dit in een paar lepels boter; giet er de bouillon bij met de kluifjes, en laat dit alles goed gaar koken, en voegt er dan een halven liter melk bij. De kerrie moet aanhoudend geroerd worden en niet gedekt, anders schift de melk.

58. *Kerrie krieng.*

Neemt twee pond kalfsvleesch, en snijdt dat aan vier-

kante stukjes en doet dit in een' steenen pan, giet er een halven liter melk over, tien heele chalotten, zes knoflookpitten, twee heele spaansche pepers, een theelepel corianderzaad, een id. komijn, een stukje langkwas, twee stukjes serée, een theelepel kurkumapoeder, laat dit alles zoolang koken tot het geheel opgedroogd is.

59. Kerrie Kodja.

Deze overheerlijke kerrie kan ik niet genoeg aanbevelen.

Neemt een halfwassen kip (of haan), snijdt die aan stukken en doet het in een steenen pan en voegt er een liter water bij, schuimt het goed af en laat het tot op de helft verkoken.

Neemt dertig kemiries, stampst die haarfijn en voegt er bij twintig spaansche pepers die men eerst opensnijdt en eenige keeren afkookt, anders wordt de kerrie te sterk, voegt daarbij een halven eetlepel gemberpoeder, een id. kurkumapoeder, een id. corianderzaad, een id. komijn, tien knoflookpitten, een stuk trassie, een stukje langkwas, alles moet haarfijn zijn, fruit deze kruiden in twee lepels boter, doet er de kip en de bouillon bij, benevens een liter melk, laat dit langzaam koken, niet dekken, voegt er een paar stukjes serée bij en twee djerook poeroet bladen. Bij gebrek hieraan laurierbladen.

60. Kerrie Oedang.

Neemt garnalen, reinigt die en kookt ze gaar, laat ze koud worden en pelt ze, het nat bewaart men. Neemt een halven eetlepel kurkumapoeder, stampst dat fijn met een stukje trassie, id. langkwas, tien chalotten, zes knoflookpitten, zes spaansche pepers en fruit dit in boter, voegt er de

garnalen en het nat bij, en laat het eerst zoo doorkoken, voegt er dan een halven liter melk bij.

61. Kerrie Ikan.

Hiertoe neemt men gewoonlijk de koppen der visschen, die men goed reinigt en van de kieuwen ontdoet. Stampst twintig chalotten heel fijn met zes knoflookpitten, een stukje langkwas, een id. trassie, een theelepel coriander, een id. komijn, benevens twee theelepels kerriepoeder, fruit dit in twee lepels boter, doet er de koppen der visch bij, b. v. van schelvisch, vier à vijf koppen is voldoende, giet er een paar theekopjes water bij, laat het eerst wat koken en voegt er dan een halven liter melk bij. Ook kan men voor deze kerrie een' heelen visch nemen.

62. Kerrie Telor.

Neemt tien versche eijeren, kookt die bijna hard, legt ze in koud water en pelt ze. Neemt twee theelepels kerriepoeder, doet daarbij tien chalotten, zes knoflookpitten, een stukje langkwas en trassie, stampst alles heel fijn en fruit het in een paar lepels boter, doet er dan een halven liter melk bij, roert het goed, en legt er de eijeren in, benevens twee heele doorgesnedene spaansche pepers, twee stukjes serée en een paar djerook poeroet bladen en laat het langzaam koken.

63. Kiemblo (Chinesche soep.)

Kookt een krachtigen bouillon van varkensvleesch, dat niet al te vet is. Doet dan in deze bouillon, fijn gesneden look, fijn gesneden wittekool, selderij, jonge peulen, sedep malm en koepieng tiekoes, laksa, gepelde garnalen en bal-

letjes gehakt, peper en zout naar den smaak. Men eet de kiemblo met citroensap en soja.

64. Lodeh (Sajoer.)

Neemt hiertoe jonge peultjes, princessenboontjes, bloemkool en wittekool, snijdt de kool aan stukjes. Neemt een handvol chalotten, zes knoflookpitten, tien afgekookte spaansche pepers, een stuk trassie en lankwas, stampd dit alles heel fijn en fruit het in een lepel boter, doet er de groenten bij en roert het tot de groenten verslagen zijn, en giet er dan een liter melk bij, aanhoudend roeren en niet dekken. Zoodra de groenten gaar zijn, neemt men het af. — In Indië gebruikt men klappermelk.

65. Lodeh Djawa.

Neemt hiertoe dezelfde groenten en kruiden als hierboven en bereidt het geheel op dezelfde manier toe, alleen voegt men er bij groene spaansche pepers aan reepjes gesneden en twee volle handen gepelde garnalen.

66. Lelawar.

Neemt een theelepels coriander, een id. komijn, een stukje langkwas, een id. trassie, twintig chalotten, zes knoflookpitten, twee spaansche pepers, en stampd dit alles heel fijn, fruit dit in twee lepels boter, en doet er een pond kalfsgehakt bij, roert dit goed door de kruiden, en voegt er een liter melk bij, doet er dan een paar stukjes serée bij, en twee blaadjes daon djeroek poeroet, laat het langzaam koken, aanhoudend roeren en niet dekken; men gebruikt deze koea bij de rijst.

67. *Lelawar Daging.*

Hiertoe neemt men dezelfde kruiden als boven, doch in plaats van kalfsgehakt neemt men rundvleesch aan dobbelsteenen gesneden, of wel kip.

68. *Lelawar Oedang.*

Neemt de garnalen, reinigt ze, en kookt ze af, pelt ze en bewaart het nat. Neemt dan dezelfde kruiden als boven, alleen doet men er een paar groene spaansche pepers en fijn gesneden djagong bij.

69. *Massak Taoegée en hoe men de Taoegée bekomt.*

Neemt twee theekopjes katjang idjoe van Java, doet die in een mandje en strooit er een dikke laag zand over, begiet dit zand driemaal daags met regenwater; zoodra de katjang begint te barsten, roert men het zand en de katjang door elkaar, altijd door begieten. Met den vijfden dag is de katjang taoegé geworden. Gooit dan alles in een emmer water, wascht het schoon af en ontdoet de taoegé van de groene schelletjes. Op deze wijze kan men zijn eigen taoegée geworden.

Neemt eenige chalotten, snijdt die fijn met wat knoflookpitten, twee groene en twee roode spaansche pepers, fruit dit in een lepel boter, doet er de taoegée in met een stukje trassie, wat tamarindewater en drie kopjes kokend water: laat alles te zamen goed gaar koken. Men kan er gedroogde of versche garnalen bijvoegen.

70. *Massak Goerie.*

Neemt 2 pond rund, snijdt dat aan stukken, kookt het

met een halven liter water, en schuimt het goed af. — Stamp een theelepels coriander, een id. komijn, heel fijn met een stukje langkwas, kentjoer, trassie, twee spaansche pepers en voegt dit bij het vleesch, neemt dan een halve klappernoot, raspt die en braadt het licht bruin in een drooge koekepan, stampt dan deze klapper fijn en doet het bij het vleesch als ook een halven liter melk. Laat alles goed gaar koken tot het eene dikke saus wordt.

71. Nassi koken.

Neemt twee liters water, doet die in een gewone pan. — 1 pond rijst à elf cent het pond wascht men wel zes keeren achtereen, de rijst goed met beide handen tegen elkaar schuren, hierdoor krijgt men de heerlijke witte tafelrijst. Zoodra het water kookt doet men er de rijst in, het vuur mag niet te fel zijn. — Zoodra de rijst aan het koken is beziet men de korrel, is zij half gaar dan neemt men eene schuimspaan en schept al het water er af, zet nu de rijst op het tweede gat van eene kookkachel, dekt ze goed dicht en roert de rijst af en toe met de schuimspaan, de wasem die van de deksel valt is het juist die de rijst doet zwellen en gaar maakt; op 2 pond neemt men dus vier liters. In N. Indië geschiedt dit koken op verschillende wijze. (1)

72. Nassi Keboelie.

Neemt hiertoe vooral een vette kip, zet ze in haar geheel te vuur met drie liters water, schuimt het nat goed af. — Zoodra de kip gaar is neemt men ze uit de pan. — Schiet er nu een liter bouillon over, dan doet men er (1) Als men rijst kookt doet men er nimmer zout in.

een half pond zuiver gewasschen rijst bij, twintig korrels witte peper, drie stukjes foelie, een klein stukje kaneel, en een weinig zout. — Laat nu de rijst goed gaar worden, neemt de rijst van het vuur af en roert er twee lepels boter door. Neemt dan een veertigtal chalotten, snijdt die fijn, bakt ze in boter in de koekepan en roert dit ook onder de rijst. — De kip braadt men in boter bruin, legt dezelve op een schotel en bedekt haar geheel met de rijst. — Men discht het zoo op. Deze heerlijke toebeide rijst, kan men op europeesche als indische tafels gerust voordienen.

73. Nassi Koenig.

In plaats van klappermelk neemt men gewone melk, op 1 pond rijst neemt men twee liters melk. — Neemt een eetlepel kurkumapoeder en roert dit op de melk tot zij eene fraaije geele kleur krijgt, kookt de rijst en doet er een paar blaadjes serée en djerook poeroet bij en een weinig zout. Deze rijst wordt als de gewone rijst gekookt, is de rijst half gaar dan schept men de melk er af.

74. Nassi Goerie.

Kookt men als de nassie koening. Bij het opdisschen neemt men een vleeschschotel, legt er eerst de nassie koening op en dekt die met de nassi goerie. Maakt de rijst glad en gelijk met een lepel dien men eerst in water doopt, strooit dan boven op de rijst klappa goreng, fijn gesneden stukjes spaansche peper en wat selderijblaadjes.

75. Nassi Oelam.

Kookt de rijst op de gewone wijze en zoodra dezelve goet

gaar is, strooit men er een theelepels fijn gemalen witte peper door en wat zout, benevens een klappa goreng die men eerst fijn stampet, roert het nogmaals goed dooreen, en legt de rijst op een schotel of vleeschschaal. Klopt acht eieren fijn, doet er wat zout in en bakt er een heele dunne eijerstruif van, rolt die op en snijdt die aan lange reepen en strooit die boven op de rijst. Snijdt een jonge komkommer aan schijfjes en legt die schijven hier en daar op de rijst, benevens fijn gesneden groene en roode spaansche pepers, selderijblaadjes, en dunne reepjes kip of vleesch in boter gebraden.

76. Nassi Poeloe.

Neemt een vette kip, doet er drie liters water bij en schuimt het goed af, doet er wat zout bij en een geraspte muscaatnoot, laat het tot op de helft verkoken en doet er dan een pond gewasschen rijst bij, laat het op het tweede gat van de kookkachel gaar worden, keert de kip en de rijst af en toe om, legt de kip op eene schaal en dekt dezelve met de rijst. Men discht die aldus op.

77. Nassi Goreng.

Neemt vier groote uien, stampet die fijn met tien knoflookpitten, een stukje trassie en wat zout, en vier spaansche pepers, fruit dit in vier lepels boter, roert er de gekookte rijst door. Men kan het smakelijker maken door er kleine stukjes ham of koud vleesch bij te voegen.

78. Oedang goreng.

Wrijft ongekookte garnalen met tamarinde en zout in en bakt ze in klapperolie of boter. — Om ze smakelijk te ma-

ken , bakt men ze met fijn gesneden uijen of chalotten.

79. Opor Bebek.

Hiertoe neemt men een jongen vetten eendvogel.

Neemt twee theelepels coriander , twee id. komijn en stampt dit heel fijn met een stukje langkwas, id. trassie, vier spaansche pepers , tien chalotten , zes knoflookpitten, en fruit dit in twee lepels boter. Neemt tien zure appelen (1), schelt die en snijdt ze aan kleine stukjes, doet dat er bij , laat het even te zamen braden en vult hiermede den eendvogel op, naait hem goed dicht en legt de eend in een steenen pan, giet er een liter melk bij en een paar stukjes serée , laat de eend nu gaar koken tot de melk heel gebonden is en er eene vette saus om heen ligt ; is de eend soms nog niet gaar genoeg , dan kan men er nog wat melk bijvoegen. — Intusschen is de klappermelk verre te prefereeren.

80. Piendang.

Om piendang te maken kan men kip , visch of vleesch nemen. Neemt een handvol chalotten , snijdt die fijn en een zestal knoflookpitten , twee groene en twee roode spaansche pepers , alles heel fijn snijden , fruit dit in een lepel boter, doet de aan stukjes gesneden kip er bij , een stukje trassie, id. langkwas , een paar stukjes serée, en wat tamarindewater, neemt een theelepel kurkumapoeder , lengt dit met een weinig water aan en doet het er bij, voegt er dan een halven liter water bij. Laat alles goed doorkoken en zorgt er de noodige saus op blijft.

81. Piendang Serani.

Neemt een handvol chalotten , legt die in heete asch tot

(1) In N. Indië gebruikt men de boea tjermé.

ze bruin zien, een knoflook in de schel legt men ook in de heete asch, benevens vier spaansche pepers, en een stuk tamarinde, schelt dan de uijen, wascht ze schoon af en stampt alles fijn, doet er een theelepel kurkumapoeder bij. — Neemt 1 pond rundvleesch dat niet te vet is, doet er een halven liter water bij en doet er de kruiden in benevens een stukje trassie, wat langkwas, een stukje serée, en twee lepels soija.

82. *Piendang Kloeak.*

Neemt 1 pond vet rundsvleesch, snijdt dat aan groote dobbelsteen en laat het in een liter water koken, schuimt het af. — Neemt drie groote uijen, zes knoflookpitten, zes groene spaansche pepers, twee id. roode, een stukje langkwas, een id. trassie, stampt dit alles goed fijn, fruit het in een steenen pan, doet er het vleesch en de bouillon bij, en voegt er tien uitgehaalde kloeaks bij, die men eerst met een stuk tamarinde in heet water heel fijn wrijft, laat het goed doorkoken en als het vleesch gaar is neemt men het af.

83. *Piendang Telor.*

Hiertoe neemt men zooveel eijeren als men wil, laat ze bijna gaar koken in water, waarin men een stuk tamarinde doet. — Zoodra de eijeren bijna gaar zijn, kneust men de schalen, legt de eijeren en het nat in een steenen pan en laat het zoo een nacht staan te weeken. — Neemt dan twee groote uijen, snijdt die heel fijn met wat knoflookpitten, vier groene en twee roode spaansche pepers, fruit dit in een lepel boter, schelt de eijeren, doet ze bij de kruiden, giet er een halven liter water bij en een stukje tamarinde, langkwas en trassie, zoodra alles tot op de helft verkookt is kan men het afnemen.

84. *Piendang Kapietieng.*

Neemt vier krabben (liefst wijfjes), maakt die goed schoon en kookt ze in een steenen pan met een liter water, doet er zout bij en wat peperkorrels, zoodra de pooten en tengels loslaten zijn ze gaar, laat ze dan in het nat koud worden en snijdt elke krab aan vier stukken. — Neemt een handvol chalotten; zes knoflookpitten, zes spaansche pepers, een theelepel kurkumapoeder, een stukje langkwas, een id. trassie, stamp dit alles goed fijn, fruit het in een lepel boter, doet er de krabben en het nat bij en wat tamarindewater en laat het nog eens goed doorkoken.

85. *Piendang Tierem.*

Fruit de oesters met wat fijngesneden chalotten, knoflook, spaansche peper, een theelepel kurkumapoeder, een stukje trassie, een id. langkwas en wat tamarindewater, doet er een weinig water bij, laat ze even gaar koken.

86. *Piendang Ketjap.*

Snijdt een jonge vette kip aan stukjes, en braadt die half bruin in boter, doet er dan bij fijngesneden chalotten of uijen, knoflook, groene en roode spaansche pepers, een stukje serée, langkwas, trassie, en wat tamarindewater. Neemt een halven liter water, doet er vier eetlepels soija bij, en voegt dit bij de kip, laat alles goed doorkoken.

87. *Rawon.*

Neemt 2 pond kalfsvleesch, snijdt dat aan groote dobbelsteenen en zet het te vuur met een liter water, schuimt het af. — Neemt een steenen pan, doet daarin twee lepels

boter, waarin men fruit, twee fijngestampde uijen, wat knoflook, vier spaansche pepers, een stuk langkwas, id. trassie, 1 theelepel corianderzaad, een id. komijn, alles moet heel fijn gestampt worden, doet er dan het vleesch en de bouillon bij, neemt acht a tien kloeaks, die men eerst heel fijn wrijft, roert die er onder en doet er wat tamarindewater bij, laat het koken tot eene dikke saus. Men kan ook rawon van kip of ander vleesch maken.

88. Rempa Ajam.

Neemt een pond kalfsgehakt, roert er het wit en doijers van twee eijeren door, benevens een halven geraspten klapper, voegt er bij wat fijn gestampde chalotten, knoflook, spaansche peper, coriander en komijn, van elk een lepelje, trassie en langkwas, maakt er balletjes van en bakt het in de koekepan in boter. (Men maakt deze gehakjes voornamelijk van kip, doch bij gebrek daaraan neemt men kalfsvleesch.)

89. Rempa Oedang,

Pelt rauwe garnalen en hakt die fijn. — Neemt een halven geraspten klapper, braadt dat in een drooge koekepan licht bruin, aanhoudend moet de klapper geroerd worden. — Stamp de klapper dan heel fijn en mengt het onder de garnalen met twee eijeren met het wit. — Een theelepel komijn, een id. coriander stampt men heel fijn met twee spaansche pepers, zes knoflookpitten, een stukje langkwas en trassie en mengt deze kruiden onder het gehakt; maakt er balletjes van en bakt het in boter.

90. Rempa Ikan.

Neemt gekookte visch, ontdoet die van de graten en

maakt die heel fijn met een vork, doet er drie eieren met het wit bij en een halven geraspten klapper. Neemt dezelfde kruiden van de rempa oedang, maakt er balletjes van en bakt het in de koekepan.

91. Rempa dageng.

Neemt een pond rundsgehakt, doet er drie eieren met het wit bij en dezelfde kruiden van de rempa ajam, maakt er platte gehakjes van en bakt die in boter. — Neemt een schoone pan, doet er twee lepels boter in en fruit dezelfde hoeveelheid kruiden als men in de gehakjes heeft gedaan in de boter, legt nu de gehakjes er in, giet er een paar kommetjes melk bij en laat het zoo koken tot de saus heel gebonden is.

92. Roode vischjes.

Legt roode vischjes op een theeschoteltje en strooit er bovenop wat fijn gesneden chalotten en spaansche peper, giet er wat limoensap over of het sap van een citroen. Men kan ook azijn gebruiken.

93. Roedjak gobet.

Hiertoe neemt men half rijpe pepaya's, komkommers, bangkoang, ketella of oebie, manga moeda, pisang batoe, en snijdt alles aan lange dunne stukjes, maakt dan een sambal van spaansche peper, tamarinde, trassie, goela, djawa, petis ikan, doet er een paar jonge pisang batoe bij en stampst dan alles heel fijn, en doet er een scheutje tjoeka djawa bij. — Men eet deze sambal bij de bovengenoemde artikelen.

94. Roedjak Djawa.

Snijdt obies , pisang , batoe , sallak , komkommers , bliem-bieng besie , onrijpe manga's , mangkoedoes , tjingkir manies aan stukken , en doet er een sambal over van fijn gestampte spaansche pepers , met tamarinde , trassie en goela djawa , doet er een scheutje tjoeka djawa bij. — Hier te lande neemt men onrijpe zure appelen , dirkjes peren en komkommers.

95. Roedjak manies.

Doet in een kom , fijn gesneden manga's , ananas , pom-pelmoes , komkommers en tjingkir manies , — maakt een sambal van spaansche pepers , trassie , goela djawa , stampst deze sambal fijn , lengt het met water aan , en giet het in de kom — deze roedjak moet zeer zoet zijn.

96. Sambal bawang.

Neemt veertig groote chalotten en een heelen gepelden knoflook , stampst dit zoo fijn mogelijk , neemt vijftien roode spaansche pepers , snijdt die open en kookt ze eenige keeren af , stampst ze haarfijn ; doet dan in een steenen pan twee lepels reuzel , fruit hierin eerst de spaansche pepers en dan de uijen , voegt er een lepel bruine suiker bij , drie lepels tamarindewater en laat het zoo langzaam fruiten tot de uijen gaar zijn en het vet te voorschijn komt.

97. Sambal Oedang.

Neemt gekookte garnalen , pelt ze , b. v. twee theekopjes vol , stampst tien chalotten , met zes knoflookpitten en tien afgekookte spaansche pepers heel fijn , en doet er een klein

stukje trassie bij, fruit dit in twee lepels boter in een steenen pan, doet er de garnalen en twee theekopjes melk bij, een stukje langkwas, serée en daon djeroek poeroet, laat het braden tot het vet te voorschijn komt. — Men vergete niet om alle sambal sambal die men maakt een steenen pan te nemen.

98. Sambal boontjes.

Hiertoe neemt men snijboonen, welke men heel fijn snijdt. — Neemt een hand vol chalotten en tien knoflookpitten, snijdt die heel fijn, voegt er roode en groene spaansche pepers bij, en fruit dit in boter, doet er de boontjes bij met een stukje trassie, langkwas en serée, laat het te zamen zoo fruiten, en doet er een paar kommetjes melk bij.

99. Sambal kool.

Neemt witte kool en snijdt die heel fijn, b. v. eene halve kool is ruim genoeg. — Stamp twintig chalotten met zes knoflookpitten, een stukje trassie, langkwas, tien afgekookte spaansche pepers heel fijn, en fruit dit in twee lepels reuzel, doet er de kool bij en laat het zoo even te zamen braden, giet er dan twee theekopjes melk bij en een stukje serée.

100. Sambal kemirie.

Neemt dertig kemiries en stamp die heel fijn. Kookt twintig roode spaansche pepers eenige keeren af, en stamp die zoo fijn dat er geen enkel schelletje overblijft en doet er een stukje trassie bij, benevens zes knoflookpitten. Fruit eerst de spaansche pepers in vier lepels reuzel en

doet er vervolgens de kemirie bij met een scheutje tamarindewater, laat het zoo langzaam koken, de sambal moet er rood uitzien.

101. Sambal kloeak.

Neemt twintig kloeaks, haalt er de kern uit en laat dat in een kopje met heet water weeken, wrijft het dan heel fijn en doet er tamarindewater bij. — Stampst tien chalotten met zes knoflookpitten, een stukje langkwas, trassie, vier spaansche pepers heel fijn en fruit dit in drie lepels boter of reuzel, doet er de kloeak bij en laat het langzaam staan koken.

102. Sambal Oelak.

Bij gebrek] aan een tjobek stampst men de spaansche peper in een vijzel fijn, doet er een stukje in den oven gebakken trassie en wat zout bij. Men kan er een citroen overheen persen.

103. |Sambal Katjang.

Neemt witte boontjes, b. v. twee theekopjes vol en laat die een nacht weeken, doet er dan de velletjes af en braadt ze in een drooge koekepan heel lichtbruin, aanhoudend roeren. Zoodra ze gaar zijn stampst ze dan tot gruis, en doet er bij een spaansche peper, een stukje in den oven gebakken trassie, twee knoflookpitten en een klein stukje langkwas (1).

104. Soeroendeng.

Neemt twee theekopjes bruine of witte boontjes, zet

(1) In N. Indië neemt men katjang pandjang.

die den geheelen nacht te weeken, trekt er dan de velletjes af en braadt ze in de koekepan in een lepel reuzel, tot ze lichtbruin zien; neemt dan een halven geraspten klapper, braadt dat in een drooge koekepan lichtbruin, aanhoudend roeren, het vuur mag niet te fel zijn, anders brandt de klapper aan. — Neemt dan twee theelepels coriander, twee id. komijn en stampst dat heel fijn met een stukje langkwas, een stuk tamarinde, een stukje trasie en twee spaansche pepers, zes knoflookpitten en fruit dit in twee lepels reuzel, doet er drie lepels bruine suiker of een stukje goela djawa bij, doet er de gebraden boon-tjes en klapper bij, benevens een scheutje water. Roert alles goed dooreen, braadt het even en neemt het van het vuur af.

105. Sambal goreng Tomaten.

Neemt een twintigtal tomaten die niet al te rijp zijn, snijdt elke tomaat aan vier stukken. — Snijdt drie groote uijen heel fijn met drie groene en drie roode spaansche pepers, vier knoflookpitten en een stukje langkwas. — Fruit deze kruiden in twee lepels boter of reuzel, doet er de tomaten bij en braadt dit zoo even bij elkander tot de tomaten verslagen zijn. Neemt dan een klein stukje trasie en maakt dit met wat water fijn, doet dit er bij, benevens een halven liter melk: laat alles zoo te zamen koken tot de sambal goreng dik is. Men kan er ook versche of gedroogde garnalen bijvoegen.

106. Sambal atie atie.

Neemt levers en magen van kippen, kookt die goed gaar, laat ze koud worden en snijdt ze dan aan kleine

stukjes. — Snijdt een handvol chalotten, zes knoflookpitten, vier spaansche pepers heel fijn, ⁷en fruit dit in twee lepels reuzel, doet er de harten en magen bij en braadt dit dan goed dooreen, doet er dan wat tamarindewater bij, benevens een stukje langkwas en trassie, doet er drie theekopjes melk bij, en laat het koken tot het heel gebonden is.

107. Sambal goreng Troeboek.

De troeboek wascht men schoon af, en snijdt die aan stukjes, braadt ze bruin in twee lepels reuzel, doet de troeboek uit de pan, en fruit in dezelfde reuzel een handvol chalotten, tien knoflookpitten, zes spaansche pepers, men snijdt alles heel fijn, doet er dan de troeboek bij en een stukje langkwas, bij een theekopje water en vier lepels beste azijn, laat het even doorkoken en neemt het dan af.

108. Sambal goreng Pengantèn.

Neemt twintig groene en dertig roode spaansche pepers, snijdt die heel fijn en kookt ze eenige keeren af legt ze dan in koud water een paar uren te weeken en perst ze dan goed uit. — Neemt een twintigtal chalotten en stampt die heel fijn, met zes knoflookpitten, een stukje langkwas, en een tamelijk groot stuk trassie, fruit dit in twee lepels reuzel, doet er de spaansche peper bij, roert het goed dooreen, voegt er drie kopjes melk bij en laat het koken tot het gebonden is.

109. Sambal goreng Penganten met vleesch of garnalen.

Deze Sambal goreng wordt even als de bovenstaande gemaakt, alleen doet men er garnalen of kleine stukjes vleesch bij.

110. Sambal Goddok.

Snijdt wittekool aan stukken, ook bloemkool, doet er peulen en boontjes bij, doet het in een steenen pan, giet er een liter water bij, en laat het half gaar koken, neemt de groenten uit het water en laat ze uitlekken, doet ze nu weer in de steenen pan, giet er een liter melk bij, gepelde garnalen, kleine stukjes gedroogde visch en stukjes vleesch, snijdt een tiental groene en roode spaansche pepers heel fijn en voegt dit er bij. Stampt dan een handvol chalotten heel fijn met een stukje langkwas en trassie en roert dit er bij, en laat het tot op de helft verkoken.

111. Sambal Tjabee.

Neemt veertig spaansche pepers, stampt die haarfijn met een groot stuk trassie en fruit dit in zes lepels reuzel in een steenen pan op een klein vuur. — Stampt dan een vijftigtal chalotten heel fijn en doet die er bij, laat het zoo langzaam fruiten tot de reuzel rood ziet en neemt de sambal dan van het vuur af. Als ze koud is doet men ze in een stopflesch, deze sambal kan men dan maanden lang conserveeren, en is zeer geschikt om op reis naar Indië mede te nemen.

112. Sambal Terie.

Vermits men hier te lande geen ikan terie heeft, zoo neemt men om deze sambal te maken, scharren die goed.

droog zijn. — Neemt vier scharren en legt die op den rooster tot ze lichtbruin zien, ontdoet de visch dan van de graten en stampt dezelve heel fijn tot poeder, voegt er tien afgekookte spaansche pepers bij, tien knoflookpitten, een stukje lankwas, een stukje temoe koentjie, een stukje kentjoer, vier blaadjes djerook poeroet, een stukje trassie. Dit alles moet haarfijn gestampt worden, fruit dit in vier lepels reuzel, doet er twee theekopjes melk bij, en laat het zoo koken tot eene gebonden saus.

113. Sambal Poja.

Neemt een klapper, schilt er den bruinen bast af en raspt denzelven, braadt den geraspten klapper in een drooge koekepan en roert denzelven aanhoudend. Zoodra de klapper lichtbruin ziet, is dezelve goed. Stampt het dan fijn tot poeder, doet er een eetlepel zout bij, twee spaansche pepers, zes knoflookpitten, en vier blaadjes daon djerook poeroet.

114. Sambal Ketiemoen.

Neemt twee groote jonge komkommers, snijdt die aan schijven en strooit er zout over. — Zes kemeries laat men in den oven gaar worden, slaat ze stuk, haalt er de kern uit en stampt die fijn met twee spaansche pepers, een stukje gepofte trassie en zout naar den smaak, lengt deze sambal met azijn aan, wringt de komkommers goed uit en giet er de sambal overheen.

115. Sambal Serdadoe.

Neemt fijn gesneden uijen of chalotten, braadt die in reuzel en doet er fijngesneden spaansche pepers bij.

III6. Sambal Badjak.

Neemt een pond rundsvleesch en snijdt dat aan kleine stukjes en braadt dat in reuzel half gaar. — Stampt twintig kemiries heel fijn, met twintig spaansche pepers die men eerst eenige keeren afkookt, een theelepел coriander, een id. komijn, tien knoflookpitten, een stuk langkwas, een stukje trassie, en een stuk tamarinde. Fruit dit in de reuzel waarin men het vleesch heeft gebraden, doet de stukjes vleesch er bij met een halven liter melk, laat het koken tot het dik is en de saus er rood uitziет.

III7. Sambal Babie.

Neemt een mooi stuk varkensvleesch van een pond of vier, tamelijk vet, en braadt dit goed bruin in boter, voegt er dan vier lepels soya bij. — Snijdt tien spaansche pepers heel fijn met een dertigtal chalotten, twintig knoflookpitten en braadt dit bij het vleesch, doet er zes lepels azijn en een halven lepel fijngestooten gember bij; dekt de pan goed dicht en laat het langzaam gaar worden.

III8. Sambal Lobak.

Neemt drie ramenassen en snippert die heel fijn, strooit er zout over, laat ze goed verslaan en wringt ze dan uit. Stampt een spaansche peper fijn, met een stukje gepofte trassie, lengt de sambal aan met azijn en roert het door de ramenassen.

III9. Trassie.

Men kan heel best zijn eigen trassie maken, doch zulks moet in den zomer geschieden. — Hoe kleiner garnalen,

hoe heerlijker trassie men verkrijgt. — Neemt zoo veel garnalen als men wil, reinigt ze vooral goed van zand en andere onreinheden, giet kokend water in eene kom en doet er de garnalen in. Laat ze zoo een oogenblik staan tot ze rood beginnen te worden, haalt ze dan met een schuimspaan uit het water en laat ze in een vergiet goed uitlekken, legt ze dan op eene tetampa of bij gebrek daarvan op een zuivere plank, besproeit de garnalen met pekewater en zet ze in de zon te drogen, keert ze af en toe om, besproeit ze nog eenige keeren met pekewater en laat ze zoo in de zon staan tot ze bijna droog zijn. — Stampt ze dan fijn in een vijzel, maakt er platte koekjes van, droogt ze nog een paar dagen en bewaart de trassie in eene stopflesch.

120. Telor Assin.

Neemt een pond grof zout, doet dat in een keulschen pot en giet er twee liters kokend water op. — Is de pekkel koud geworden dan legt men de eendeneijeren er in; ze moeten goed onder de pekkel liggen. Laat ze zoo drie weken staan, dan kunt ge ze gebruiken.

121. Tamarinde.

De tamarinde die men uit O. Indiën laat komen, moet vooral bruin zien en niet zwart. — De zwarte tamarinde noemt men assem tawon en is meer geschikt voor geneesmiddel.

122. Telor Troeboek.

Kan men gerust uit Indiën (Malakka) laten komen, als men ze maar in stopflesschen doet die goed gesloten zijn.

123. Temoe Koentjie.

De temoe koentjie aan stukjes gesneden en in de zon gedroogd, kan men jaren lang goed houden.

124. Tomaten aan 't spit.

Steekt half rijpe tomaten aan spitten en roostert ze boven een vluchtig kolenvuur, neemt dan vier spaansche pepers, roostert die ook, stampt ze fijn met zout en trassie, doet dit over de tomaten en perst er een citroen over heen.

125. Tomaten soep.

Kookt een krachtigen bouillon van kalfsvleesch, bindt de soep met een weinig sago of arrowroot, fruit er drie groote uijen in, doet die in de soep, benevens een paar stukjes foelie, fruit dan een twaalfstal tomaten goed bruin in boter, doet die in de soep en voegt er kalfsgehakjes bij.

126. Toemieskool.

Snijdt eene halve witte kool heel fijn, neemt drie groote uijen, snijdt die heel fijn met vier spaansche pepers, en een zestal knoflookpitten, fruit dit in een lepel boter, doet er de kool bij met een stukje trassie, wat tamarinde-water, laat het goed verslaan en doet er dan een halven liter water bij.

127. Toemies Bajem.

Hiermede handelt men evenals met de toemieskool, doch in plaats van kool neemt men spinazie.

128. Toemies Boerenkool.

Men behandelt deze toemies evenals de bovenstaande, alleen voegt men er gedroogde of versche garnalen bij.

129. Toemies Boontjes.

Men neemt hiervoor liefst heerenboontjes die men aan stukken breekt, men handelt hiermede geheel als met de bovenstaande toemies.

130. Toemies Pollong.

Neemt vier volle handen versche garnalen, reinigt die goed en kookt ze in een steenen pan in een halven liter water, en laat ze gaar koken, pelt ze dan, en bergt het nat op. — Neemt een honderdtal heele jonge peulen en haalt die goed af. — Stampt een vijftiental chalotten met acht knoflookpitten, vier spaansche pepers, een stukje trasie en langkwas heel fijn, en fruit dit in twee lepels boter, doet er de peulen en de garnalen bij. Fruit dit nog eens goed te zamen, giet er wat tamarindewater bij, en vervolgens het nat der garnalen; — de peulen moeten maar even gaar zijn.

131. Tetègèe.

Om deze sajoer te maken, kan men verschillende groenten afzonderlijk gebruiken als: wittekool, spinazie, boontjes, peulen, savoye- en boerenkool, steelen en asperges. — Neemt boerenkool en snijdt die heel fijn, b. v. voor een stuiver boerenkool is ruim genoeg. — Doet de kool in een pannetje en giet er een halven liter water op, voegt er bij wat fijngesneden chalotten, spaansche peper en knoflook, een klein stukje temoe koentjie en kentjoer, een stukje trassie en laat alles zoo te zamen gaar koken. Men kan er ook jonge djagong bijvoegen.

132. Telor Bèbottok (kaffekoebertoe).

Neemt een half pond kalfsvleesch. — Stampt twee theelepels coriander en twee id. komijn heel fijn, doet er bij tien chalotten, zes knoflookpitten, vier spaansche pepers, een stukje langkwas, een stukje trassie, en fruit dit in twee lepels boter, doet het kalfsgehakt er bij, en roert alles heel fijn. Klutst tien eijeren met het wit, doet er een weinig zout in en bakt er een eijerstruif van in de koekepan, legt het gehakt in het midden van de struif en vouwt de struif aan alle kanten dicht.

133. Telor dadar Djawa.

Klutst tien eijeren met het wit heel fijn. — Stampt tien chalotten heel fijn met zes knoflookpitten, vier spaansche pepers en een stukje trassie, roert dit onder de eijeren en bakt er een struif in de koekepan van.

134. Tomaten kerrie.

Bereidt eene gewone kerrie van kip, en doet er aan stukken gesneden tomaten in.

135. Tomaten gevuld.

Hiertoe neemt men bijzonder groote tomaten die men in tweeën snijdt en van het zaad ontdoet. — Vult ze dan op met garnalen gehakt; ook kan men kalfsgehakt gebruiken. — Legt dan de tomaten in een groven schotel, doet er een paar lepels bouillon en een lepel soya bij, benevens twee lepels gesmolten boter, en laat het in den oven goed bruin braden.

Z U R E N.

1. *Atjar tjampoeradoek.*

Neemt heele kleine agurkjes, spergeboontjes, heele jonge peultjes, bloemkool, wittekool en snijboonen. Snijdt de wittekool fijn, als ook de snijboonen en de bloemkool aan stukjes. — De agurkjes, peultjes en spergeboontjes moeten heel blijven, doet dat alles in een keulschen pot, strooit er goed wat zout over heen, en roert het door elkander, laat het zoo vier en twintig uren staan, perst er dan het pekewater uit, legt het op eene tafel, op een schoon servet te droogen in de zon, laat het zoo twee dagen droogen en doet het dan weer in een zuiveren keulschen pot. — Neemt een eetlepel kurkumapoeder, twee eetlepels fijn gestooten gember, twintig knoflookpitten, en tien spaansche pepers, stampt dit alles heel fijn en fruit het in drie lepels slaolie in een steenen pan, doet er dan zoo veel azijn bij als men noodig heeft, laat het even opkoken. — Als de azijn goed bekoelt is, giet men het in den keulschen pot, roert het eenige malen om, laat het zoo twee dagen goed gedekt staan, en doet het dan in stopflesschen.

In Indië maakt men ook in met Inlandsche azijn, gemaakt van legèn (saguweer) van den arenboom.

2. Atjar ketiemoen.

De komkommers schilt men, snijdt elke helft aan vier lange stukken en snijdt er het zaad uit. — Om dit zuur te maken kan men zoo veel komkommers nemen als men wil. Op tien groote komkommers neme men een eetlepel kurkumapoeder, en twee lepels fijn gestooten gember, tien spaansche pepers, en twintig knoflookpitten. — Als men de komkommers gescheld heeft, legt men ze een nacht in het zout. Vervolgens legt men ze op een schoon servet op eene tafel, en laat ze zoo eenige uren uitlekken. — Fruit dan de kruiden met de azijn, laat het eerst koud worden eer men het over de komkommers uitgiet. — Doet het dan in stopflesschen.

3. Atjar Bawang.

Hiertoe neemt men knoflook, die versch uit den grond is gehaald, hoe grooter de knoflooks zijn hoe beter. Snijdt er de steelen en wortelen af, en wascht ze goed schoon. — Neemt nu b. v. veertig knoflooks, doet ze in een steenen pan en giet er een halven liter water en een halven liter wijn-azijn bij, zes lepels bruine suiker, en twee lepels fijn zout. — Laat het koken tot de knoflook bijna gaar is, neemt ze af, en laat ze koud worden, doet ze dan in stopflesschen.

4. Atjar lombok idjoe.

Groene spaansche pepers snijdt men van onderen aan een kant open en haalt er de pitten uit, kookt ze dan af in een steenen pan met ruim water. — Zijn ze gaar dan

neemt men ze met een schuimspaan er uit, doet ze in een keulschen pot en strooit er goed wat fijn zout over heen, laat ze een nacht staan en giet er dan kokende azijn over heen. — Men doet het dan in een stopflesch.

5. *Atjar lombok mera.*

Neemt fraaije roode spaansche pepers groot van stuk, en legt die twee dagen in 't zout. — Laat ze dan uitlekken. — Fruit dan een lepel kurkumapoeder, twee lepels gember, die men tegelijk met twintig knoflookpitten in de kurkuma eerst fijn stampt, en twee lepels saladéolie, en giet er beste wijnazijn bij, laat het even opkoken, en giet het dan heet over de spaansche pepers uit. — Alle indische zuren dienen in stopflesschen gedaan te worden.

6. *Atjar bawang mera.*

Neemt zoo veel chalotten als men wil, schelt ze, kookt ze even af in regenwater met een klein stukje aluin. — Zet ze een nacht in 't zout, en doet er de gekruide azijn over als hierboven.

7. *Atjar reboeng.*

Neemt heele jonge reboeng, van de bamboe petoong is de beste. Schelt ze goed af en snijdt ze aan stukken, kookt ze goed af en legt ze dan een nacht in het zout. — Legt dan de reboeng op een schoon servet, en laat ze zoo eenige uren uitlekken, en doet het dan in een steenen pot. Kookt dezelfde kruiden van No 1, giet dan kokend water over de reboeng uit, dekt het dicht en laat het zoo een nacht staan. Neemt dan spitjes van bamboes ter lengte van een vinger,

steekt er knoflookpitten , jonge gember aan stukjes gesneden en een paar spaansche pepers aan, en zoodra men de reboeng in stopflesschen heeft gedaan , steekt men hier en daar een spitje voor de fraaiheid.

8. Atjar Djeroek Niepies.

De lemmetjes moeten bijna rijp zijn , schuurt ze net zoolang op een dakpan tot de schel er geheel van af is. — Snijdt er dan een diep kruis in en perst de lemmetjes goed uit , en legt ze dan drie dagen goed in 't zout. Laat ze dan in de zon droogen tot ze kurkdroog zijn. — Giet het sap van de lemmetjes door een neteldoekschen lap, doet dit nat in een steenen pan, voegt er een paar bierglazen besten wijnazijn bij, zes lepels suiker, eenige knoflookpitten, stukjes jonge gember, een paar spaansche pepers, laat het goed koken, en giet het kokend over de lemmetjes uit en doet ze in stopflesschen.

9. Atjar Boros Koentjie.

Neemt heele jonge temoe koentjie , schilt die , doch laat de stelen er aan zitten , kookt ze even af, en legt ze een nacht in het zout , laat ze dan uitlekken en giet er kokenden azijn over.

10. Atjar Djuë Moeda.

Heele jonge gember snijdt men aan dunne schijven, legt die schijven drie aan drie op elkander , en snijdt ze dan heel fijn , strooit er dan zout over heen en perst het goed uit , giet er dan kokenden azijn over heen.

11. *Atjar Manga Assin.*

Om deze atjar te maken, moet men heele jonge manga's nemen. Als men ze geschild heeft moet men ze zonder moeite in de lengte kunnen doorsnijden, doet er de pitten uit, legt de manga in een stopflesch en giet er pekewater over heen.

12. *Atjar Manga.*

Neemt jonge manga's en snijdt die aan een kant open, haalt er de pit uit, wrijft ze goed met zout in en laat ze zoo een nacht staan, doet ze dan op eene tetampa en laat ze goed in de zon droogen, zoodanig tot ze geheel ingekrompen zijn. — Snijdt dan groene en roode spaansche pepers, knoflook en jonge gember heel fijn, zet dit in het zout en laat het ook droogen net zoolang tot het kurkdroog is. Vult hiermede de manga's op, bindt ze met garen of breikatoen stevig dicht en giet er kokenden azijn over.

13. *Gandaria Assin.*

Hoe jonger de gandaria is hoe beter. Legt ze een nacht in kalkwater te weeken, wascht ze dan schoon af, laat ze uitlekken en giet er koud pekewater over heen.

14. *Atjar Gandaria.*

Handelt hiermede als boven, doch in plaats van pekeldoeft men er gekruiden azijn over. — Zie recept na, atjar tjampoeradoek.

15. *Atjar Bliembieng.*

De bliembieng woelo legt men een nacht in het zout, vervolgens droogt men ze eenige dagen in de zon tot ze

goed droog zijn. — Kookt dan een flesch beste wijnazijn, doet daarbij drie heele spaansche pepers, twintig knoflookpitten, een handvol jonge gember aan stukjes gesneden, tien lepels suiker, laat dit alles te zamen goed doorkoken, en giet het dan over de bliembieng.

16. *Atjar Taoegée.*

Legt de taoegée een nacht in het zout, wringt ze goed uit en laat ze een paar uren droogen. — Maakt er dan een gekruiden azijn over. Zie recept no. 1 (atjar tjampoe-radoek.)

17. *Atjar kembang Pepaija.*

Om deze atjar te maken neemt men de bloemen van de papaija gantong, de knoppen moeten gesloten zijn. — Kookt ze er in af en laat ze een nacht in het zout staan, laat ze goed uitlekken, en maakt er een azijn over evenals in No. 1.

18. *Atjar Ananas.*

Een ananas die niet al te rijp is, snijdt men aan lange stukken, doet er het hart uit, en wrijft de stukken met fijn zout in, laat het zoo een nacht staan. — Men doet hierover een gekruiden azijn evenals in No. 1.

19. *Atjar Lobie Lobie.*

Neemt lobie lobie die goed rijp zijn, en zet die een week in 't zout, kookt dan een flesch azijn en doet daarbij twee spaansche pepers, knoflookpitten, peperkorrels, jonge gember, vijftien lepels suiker, laat de lobie lobie goed uitlekken, drukt ze plat en giet er den azijn over.

20. *Atjar Bawang Timor.*

Schelt de bawang timor, legt ze een nacht in het zout en laat ze dan goed uitlekken. — De azijn wordt gekookt, men voegt er een paar heele spaansche pepers en stukjes jonge gember bij.

21. *Anders.*

Kookt de bawang timor even op in zuiver regenwater, en doet er een stukje aluin in. Giet er dan kouden azijn over, doet ze in een stopflesch met een paar spaansche pepers, heele peperkorrels, stukjes gember en laurierbladen.

22. *Anders.*

Schelt de bawang timor en laat ze twee dagen in 't zout staan, neemt ze dan uit de pekkel en laat ze goed uitlekken. — Kookt dan den azijn met dezelfde kruiden van No. 1, en giet dat kokend over de uijen uit.

23. *Atjar gandaria isie.*

Hiervoor neemt men groote gandaria's, snijdt die in de lengte open, en legt ze een dag in 't zout. Snijdt groene en roode spaansche pepers met gember en knoflook heel fijn, zet dat in het zout en wringt het dan stevig uit, vult hiermede de gandarias op, bindt ze met garen dicht, en doet er een azijn over met dezelfde kruiden van No. 1.

24. *Atjar djerboek assin.*

Schelt de lemmetjes zonder ze te kwetsen, geeft er een kruis over, doet ze in een stopflesch en giet er koude pekkel over heen. — Zoodra de pekkel, na eenige maanden ge-

heel tot gelei is overgegaan, zijn de lemmetjes eerst eetbaar.

25. Atjar Palmiet.

Neemt de palmiet van een klapperboom en ontdoet die van de harde schillen, snijdt dan het binnenste van de palmiet aan stukken en laat dat een dag in het zout staan. — Kookt dan den azijn met de kruiden van recept No. 1 en giet die kokend over de palmiet heen.

26. Adjar djerook isie.

Neemt groote lemmetjes die bijna rijp zijn, en schaافت er de buitenste schel af op een dakpan, legt ze dan twee dagen in 't zout en droogt ze vervolgens tot ze geheel droog zijn. — Snijdt dan groene en roode spaansche pepers met knoflook, en jonge gember heel fijn, strooit er goed wat zout over heen, roert en wringt het eenige keeren en droogt dit ook eenige dagen in de zon. — Vult hiermede de lemmetjes op, bindt ze met garen goed dicht. — Het nat van de lemmetjes, welke men eerst moet uitpersen voor men ze in het zout legt, kookt men met de helft azijn, jonge gember aan stukjes gesneden, eenige knoflookpitten en een paar spaansche pepers. — Giet den azijn kokend over de lemmetjes uit.

27. Atjar Puik-Puik.

Om deze atjar te maken kan men van alles zooveel nemen als men wil. — Neemt heele jonge katjang pandjang, suikerboontjes, wittekool, taoegée, papaija, fijngesneden riboeng, eerst fijn snijden dan even afkoken, alleen de riboeng wordt afgekookt, anders smaakt ze bitter, lem-

metjes aan stukken gesneden , doet hierover veel zout , wringt alles goed dooreen , doet er heele spaansche pepers bij, roode en groene , veel fijngesneden jonge gember en knoflookpitten, laat dit alles een paar dagen zoo staan. Wringt het dan goed uit , en laat het in de zon droogen tot het kurkdroog is, doet het dan in een steenen pot , giet er besten wijn-azijn kokend over heen , laat het bekoelen , en doet het in stopflesschen.

EENIGE SOORTEN VAN IJZEN.

1. *IJs 'à la Vanille.*

Op twee liters melk doet men drie dojers van eijeren en een stokje vanille, zet dit in een steenen pan te vuur, en laat het langzaam koken, de eijeren worden eerst heel fijn geklutst. Doet er dan een pond fijne witte suiker bij, en laat het goed koud worden. — Doet het dan in een ijsbus en laat het bevroren.

2. *IJs van Room.*

Neemt drie liters room en doet hierbij zooveel water van oranjebloesem tot het er goed naar smaakt, roert er een pond fijne kandijsuiker door, doet het in de ijsbus en laat het bevroren.

3. *IJs van Kersen.*

Neemt 4 pond meikersen, doet er de stelen af, reinigt ze en doet ze in een steenen pan met twee liters water, laat ze even koken en perst ze uit in eenen neteldoekschen lap, doet het nat weer in de steenen pan en voegt er een pond

fijne kandij-suiker bij en laat het koken. — Neemt dan een pond kersen, doet er de stelen af en haalt er de steenen uit, voegt dit bij het nat, laat het even doorkoken en laat het bekoelen; vervolgens doet men het in de ijsbus. In Nederlandsch-Indiën gebruikt men de Europeesche vruchten op water.

4. IJs van Aardbeziën en Moerbeziën.

Twee liters aardbeziën wast men schoon af, en doet ze in een steenen pan met een liter water, een pond kandij-suiker, laat ze even koken en neemt ze van het vuur af, laat ze bekoelen en doet ze in de ijsbus. — Moerbeziënis wordt ook zoo bereid, doch met minder suiker.

5. IJs van Frambozen.

Neemt vier liters frambozen, en een liter aardbeziën wast die goed schoon en doet ze in een steenen pan, doet er twee liters water bij, en anderhalf pond witte kandij-suiker. Laat het te zamen even doorkoken en perst het dan in een neteldoekschen lap uit, laat het goed bekoelen en doet het in de ijsbus.

6. IJs van Abrikosen.

Neemt een twintigtal abrikozen, doet er de steenen uit, en kookt ze fijn met een halven liter water in een steenen pan, doet ze door een zeef, voegt er dan een half pond witte suiker bij, en twee theelepels citroensap en doet het in de ijsbus.

7. IJs van Ananassen.

Neemt twee ananassen, schilt ze en kapt ze heel fijn,

perst ze in een neteldoekschen lap uit, en roert er een pond fijne witte suiker bij en doet het dan in de ijsbus.

8. *IJs van Chinaasappelen.*

Neemt twintig chinaasappelen, schilt ze en perst er het sap uit, doet er het sap van twee citroenen bij, roert er een pond suiker door en doet het vervolgens in de ijsbus.

9. *IJs van Vruchten.*

Neemt een liter roode bessen, een liter aardbeziën, en twee liters frambozen, reinigt alles goed schoon en doet het in een steenen pan met een liter water, laat het er in koken, en wringt het dan uit in een neteldoekschen lap. — Zet het dan wederom te vuur en doet er bij twee pond fijne kandisuiker, laat het even opkoken. Koud zijnde doet men het in de ijsbus.

10. *IJs van Chocolade.*

Op een liter melk doet men twee koekjes chocolade, en een stokje vanilje, maakt de chocolade eerst fijn, en zet het dan te vuur, roert er zooveel suiker bij tot het heel zoet is. — Koud zijnde laat men het bevroren.

11. *IJs van Koffij.*

Zet een half pond beste koffij met een halven liter kokend water, doet deze koffij op twee liters melk, klutst er drie dojers van eijeren door, een pond fijne witte suiker, en een stokje vanilje, zet het in een steenen pan te vuur, men roert het aanhoudend tot het kookt. Neemt het dan van het vuur af, laat het bekoelen en doet het in de ijsbus.

G E B A K K E N.

1. Roomtaart.

Neemt een half pond boter, roert daar onder twee dojers van eijeren, doet er een glaasje beste maderà bij, en vier eetlepels fijne witte suiker. Roert dit alles goed dooreen en doet er dan zooveel bloem bij tot het stevig is. — Rolt dit deeg op eene plank uit, en legt het goed glad op een groven schotel. Maakt dan rondom den schotel een rand van het overgebleven deeg, trekt er figuren op, steekt roode en witte suikeramandelen in den rand, en zet het in een taartepan met van boven en onder vuur. Laat het lichtbruin bakken.

Zet een halven liter melk met een pijpje vanilje te vuur, klopt acht dojers van eijeren fijn, roert dit langzaam onder de melk, voegt er zes lepels suiker bij, en zoodra het goed gebonden is, giet men het in den taartschotel, laat het dan nog een oogenblik bakken, doch zorgt vooral dat de room niet bruin wordt.

2. Ananastaart.

Kapt twee ananassen heel fijn, doet het in een steenen

pan, voegt er een pijpje kaneel bij en zooveel suiker tot het heel zoet is, voegt er dan twee bierglazen water bij, en laat het net zoolang koken tot de suiker dradig begint te worden. — Maakt dan de korst evenals in No. 1, doet de ananas er in, en laat het verder bakken. — Bij welke taart men ook make, diene de korst voor men het vulsel er in doet, eerst te bakken.

3. Mangataart.

Neemt jonge manga's, schelt ze en snijdt ze aan stukken, wascht ze schoon af en doet ze dan in een steenen pan. — Men neemt zoovele manga's naar rato de taart groot moet zijn. Doet er dan een paar bierglazen water bij, en laat het tot moes koken, — doet de moes dan door eene zindelijke zeeft, zet het weer te vuur in een steenen pan en doet er zooveel fijne witte suiker bij, tot de moes geheel zoet smaakt. Laat het dan langzaam koken tot eene dikke gelei. — Maakt de korst evenals van No. 1, doet de manga gelei er in, strooit er een weinig fijne kaneel over heen en laat het bakken.

4. Klappertaart.

Klutst twaalf dojers van eijeren heel fijn, het wit apart, doet er bij een liter (1) melk, vier eetlepels suiker, twee lepels gesmolten boter en twee lepels bloem, roert dit alles goed dooreen, voegt er een ons krenten en wat fijngesneden amandelen bij, doet er dan het wit van een ei bij dat heel stevig moet geklopt worden. — Neemt een groven schotel, bestrijkt dien met boter en doet het beslag er in. —

(1) NB. In Indië een wijnflesch.

Voegt er dan ach lepels heele jonge klapper bij, en zet het in een taartepan met boven en onder vuur. — Deze taart moet koud gegeten worden. — Men kan ook de amandelen en krenten in plaats van in het beslag, bovenop strooijen.

5. Pruimentartaart.

Neemt een pond beste pruimedanten, kookt ze in een steenen pan met twee bierglazen water, en als ze zacht zijn doet er dan de pitten uit. — Zet ze dan weer te vuur met zes lepels suiker, en wat fijngestooten kaneel, laat het koken tot het heel stijf is, en neemt dezelfde korst van No. 1. Het wit van twee eieren klopt men heel stijf, doet er vier lepels heele fijne, witte drooge suiker bij, en strijkt dit met een lepel over de pruimengelei, laat het langzaam bakken. — Het wit van ei mag niet bruin zien.

6. Vermicellitaart.

Op een liter melk neemt men een ons vermicelli, laat dit te zamen koken tot het goed stijf is, doet er dan twee lepels suiker bij. — Neemt een groven schotel, bestrijkt dien met boter, en legt er een laag van de gekookte vermicelli in, dan een laag van rozijnen, die men eerst van de pitten heeft ontdaan, fijn gesneden amandelen, dan weer een laag vermicelli. — Klopt acht dojers van eieren heel fijn met een pijpje vanilje, die men eerst goed fijn stampet en een halven liter melk, klutst dit alles goed dooreen, doet er vijf lepels suiker bij, en giet het over de vermicelli uit, garneert deze taart met geconfijte rozenbottels, en zet dezelve in een taartepan met boven en onder vuur. Zoodra de room dik is, neemt men de taart uit de pan. — In plaats van amandelen

en rozijnen kan men ook een laag bessen- of frambozen-gelei gebruiken.

7. Taart van Kweeperen.

Zes groote kweeperen schelt men, snijdt ze aan stukken, doet er de harten uit, en kookt ze met twee à drie bierglazen water in een steenen pan tot moes, doet er zooveel suiker bij tot de moes heel zoet is, en voegt er twee lepels rozenwater bij. — Maakt dan een taartkorst als van No. 1, doet de moes er in, en laat de taart bakken met boven en onder vuur.

8. Appeltaart.

Een oudbakken wittebrood van zes stuivers, snijdt men aan boterhammen, doet er de korsten af, legt de boterhammen op een schotel en giet er een liter melk overheen, laat dat zoo staan weken. Kookt dan tien zoete appelen en vijftien zure, die vrij groot zijn, tot moes, en doet er kaneel en suiker bij. — Neemt dan een grooten schotel, bestrijkt dien met boter, legt er een laag geweekt brood op en dan een laag appelmoes, en gaat zoo voort tot de moes op is. — Strooit dan op de laatste laag kaneel, suiker, krenten en twee lepels gesmolten boter, laat het bakken met vuur van onder en boven.

9. Ananas Prol.

Twee ananassen schelt men, en kapt ze heel fijn, doet dit in een steenen pan en zet het te vuur met drie bierglazen water, een pond suiker en rozenwater naar den smaak. — Laat het zoolang koken tot het gebonden is. Neemt dan een wittebrood en handelt hiermede evenals met de appeltaart.

10. Citroen Taart.

Neemt twaalf dojers van eijeren en klutst die heel fijn ; doet er bij twee bierglazen maderap en twee eetlepels citroensap , een pijp kaneel en zooveel suiker tot het zoet smaakt ; kookt dit dan in een steenen pan op een heel klein vuur , men moet aanhoudend met een vork roeren tot de vlade dik is. — Maakt dan een korst evenals van No 1 — doet er de vlade in en zet de taart in de pan met boven en onder vuur. — Het vuur mag niet te fel zijn.

11. Djagong Taart (turksch koorn).

Om deze taart te maken raspt men twintig djagongs of turksch koorn fijn, giet er een liter melk over en doet het door een zeef, het grove meel wordt niet gebruikt. — Neemt dan het gezeefde nat en klutst er tien dojers van eijeren door met een half theelepeltje zout en suiker naar den smaak , voegt er een paar lepels rozenwater bij, en giet dit beslag in een groven schotel dien men eerst met boter bestrijkt, en zet het in de taartepan met boven en onder vuur. — Zoodra de taart bruin ziet is zij gaar. — In Indië gebruikt men in plaats van melk , santen (klappermelk).

12. Fransche vlag.

Maakt een korst evenals in No 1. — De eerste laag moet van bessengelei zijn, de tweede laag maakt men van een halven liter melk, waarbij men een pijpje vanielje voegt en suiker naar den smaak ; laat dit te zamen koken en doet er zooveel maïzenameel bij tot het heel dik is, hiervan maakt men de tweede laag, voor de derde laag neemt men het wit van vier eijeren dat men stijf klopt, doet er acht lepels suiker en

een lepel oranjewater bij en het sap van de kembang teling om er eene blauwe kleur aan te geven. Zet de taart dan in de pan met van boven en onder vuur. Het vuur van boven mag niet te fel zijn. — Als de taart half gaar is steekt men roode en witte suikeramandelen heel voorzichtig in het eiwit en laat de taart verder gaar bakken.

13. Pannekoektaart.

Bakt twintig pannekoeken van gewoon pannekoekenbeslag, een groven schotel besmeert men met boter, legt er een pannekoek op, dan een dun laagje frambozengelei, (men kan ook bessen- of kweeëngelei gebruiken) gaat zoo voort tot uwe pannekoeken op zijn. — Klutst dan zes dojers van eijeren heel fijn, doet er een liter melk en een pijpje vanilje, laat het langzaam koken tot het dik is, aanhoudend roeren, — giet dit over de pannekoekentaart uit, en laat het met van onder en boven vuur bakken.

14. Gandaria taart.

Hiertoe neemt men heele rijpe gandarias, trekt er de schil af en kookt ze met heel witte suiker in een steenen pan tot een dikke gelei. — Maakt dan een taartkorst als van No. 1, doet de gelei er in en laat het bakken met van onder en boven vuur.

15. Laboe taart.

De laboe moet goed rijp zijn, er zijn heele groote en heele kleine laboes, men neemt dus zooveel laboes als men denkt dat men genoeg heeft voor het vulsel van een taart, kookt de laboe tot moes, doet er twee lepels boter bij, een theelepels fijn gestooten kaneel, zooveel suiker tot het zoet ge-

noeg is, en doet er zooveel tamarindewater bij tot de moes een aangenamen rinzigen smaak heeft, laat het zoolang koken tot het heel dik en fijn is, neemt het dan van het vuur af en laat het bekoelen, roert er dan zes dojers van eijeren en een bierglas maderà of rooden wijn door en bakt het in een taartkorst.

16. Koningstaart.

Neemt de dojers van vijftien eijeren en klopt die heel fijn, roert er dan een pond boter, een half pond bloem, een pond beste fijne witte suiker die goed droog is, door, twee lepels fijne kaneel, een lepel fijne muscaatnoot en roert dit alles zoolang tot het goed gemengd is, en voegt er het wit van ei bij, dat stevig geklopt moet zijn. Neemt dan een vorm, bestrijkt hem met boter en doet er een theekopje van het beslag in, zet den vorm in een taartepan met van onder en boven vuur, bakt deze eerste laag lichtbruin, legt er dan een dun laagje frambozengelei op, en dan weer een kopje van het beslag, en zoo gaat men voort tot de vorm vol is. — Eer men het gebak uit den vorm neemt, laat men het eerst koud worden.

17. Kwee Lapies (de beroemde.)

Neemt een pond beste boter en doet die in een schoone kom, roert de boter op de klok af een uur lang tot ze als schuim ziet, — roert er dan één voor een vijftien dojers van eijeren onder en een pond fijne witte suiker die goed droog is, en dan een half pond beste fijne bloem, voegt er dan bij vier eetlepels fijngestooten kaneel, twee eetlepels fijngestooten kruidnagelen, en roert alles goed door een, doet er dan het eiwit bij dat tot schuim is geklopt.

Bakt deze koek aan laagjes in een vorm, in een taartepan met van boven en onder vuur. — Elk laagje dat gaar is bestrijkt men met een kippenveer met boter. Voor elke laag neemt men een kopje beslag.

18. Rijstbroodjes (Rotti Djawa.)

Klopt acht dojers van eijeren heel fijn, en giet er een flesch legèn of saguweer bij, neemt de santen van een klapper en roert dit er ook bij, doet er dan zooveel rijstmeel bij tot het beslag heel dik is, doet er zes lepels suiker en een weinigje zout bij. Laat het zoo staan rijzen, en bakt het beslag in kommetjes, die men eerst met boter bestrijkt, in een taartepan met van onder en boven vuur. — Men eet deze broodjes heet en met boter.

(NB.) In plaats van klappermelk neemt men hier te lande gewone melk, en in plaats van saguweer neemt men voor drie centen gest, die men met lauwe melk aanlengt.

19. Gerezen koeken.

Klopt twaalf dojers van eijeren heel fijn, en doet er bij een flesch saguweer, doet er dan zooveel bloem bij tot het de dikte heeft van poffertjesbeslag. Roert er vier lepels suiker en een weinigje zout bij, en voegt er dan het eiwit bij, dat eerst tot schuim wordt geklopt. Bakt dit beslag in blikken ringen, een vinger breed, de ringetjes moeten niet al te groot zijn, b. v. in een koekepan moet men zes van die ringen kunnen plaatsen. — Men bakke ze in boter, en eet ze met keukensiroop. — In Indië neme men de siroop van de kostelijke *goela* Djawa.

(NB.) Hier te lande neme men melk in plaats van saguweer.

20. *Gateaux de Savoie.*

Twaalf eijeren klopt men heel fijn, het wit apart. — Roert er dan een pond fijne witte suiker die goed droog is, en de schel van twee geraspte citroenen door, doet er dan een half pond fijne bloem bij, en het wit van ei, dat eerst tot schuim is geklopt. Doet dit beslag in een tulband-vorm, dien men eerst met boter bestrijkt, en dan met beschuut bestrooit. Bakt het in een taartpan met van boven en onder vuur. — Men mag het deksel niet eerder oplichten alvorens het gebak half gaar is, anders slaat het gebak neer. Is het gebak gaar, dan laat men het eerst in den vorm koud worden, keert het dan om, en bestrooit het met broodsuiker.

21. *Philoos.*

Zet een halven liter water in een steenen pan te vuur, en doet er vier lepels boter bij, laat het koken en roert er dan zooveel bloem bij, tot het een dikke pap is. — Laat het goed koud worden, en roert er dan vier dojers van eijeren onder. — Bakt deze koekjes aan ronde bollen. Men eet ze met eene saus van siroop à la vanilje.

22. *Kaapsche Wolken.*

Een liter melk zet men in een breede steenen pan te vuur, doet er een pijpje vanilje in. — Klutst het wit van twaalf eijeren heel stijf tot schuim, laat het een oogenblik staan, en schept dan een vollen eetlepel van dit schuim op de kokende melk, legt nu zoo veel wolken in de pan dat zij niet te dicht op elkaar liggen; zoodra ze zwellen, keert ze dan om, en legt dan de wolken op een schotel, hoe meer wolken men maakt hoe fraaijer. — Als men nu het eiwit op-

gebruikt heeft, klutst men de dojers van eijeren heel fijn, neemt dan de melk van 't vuur, laat die bekoelen en roert er de geklopte eijeren door, zet het dan weer te vuur, en doet er suiker naar den smaak bij. — Roert het aanhoudend tot het stijf is, giet dit dan in een kristallen vaas of vruchtschaal, legt de wolken er boven op, en garneert het met biscuit à la vanilje.

23. Rumgelei.

Zet een pijp agar agar of gelatine in de week, en als het goed zacht is geweekt, zet het dan in een steenen pan te vuur met een liter water. Laat het zoo lang koken tot het geheel gesmolten is, en doet er dan twee bierglazen beste jamaïca rhum bij, twee lepels citroensap en zooveel suiker tot het heel zoet smaakt. Giet het dan in een blanc mangé vorm.

(NB.) In Indië gebruikt men Japansche agar agar, hier te lande neemt men gelatine.

24. Echte Blanc mangé.

Als ge een pijp agar agar goed geweekt hebt, smelt dezelve dan met een halven liter water, laat het zoo lang koken tot het geheel gesmolten is, doet er dan bij, een bierglas orgeade siroop, en een halven liter melk, laat het er in koken, men moet het aanhoudend roeren, en giet het dan in een vorm. — Is de blanc mangé niet zoet genoeg, dan kan men er nog suiker bijvoegen. — Deze blanc mangé wordt tegelijk met de rumgelei voorgediend.

25. Hollandsche Vlag.

Om dit gericht te maken, voorzie men zich van een

hoog langwerpigen vorm , daar het op een dessert een plat de milieu is.

Smelt een pijp agar agar met een halven liter water, en doet er bij bessennat een bierglas vol , en zooveel suiker tot het zoet is , laat dit te zamen koken , en giet het dan in den vorm. — Smelt een tweede pijp agar , en doet er bij , een bierglas orgeade , een halven liter melk , en een half pond beste fijne suiker , als de eerste laag in den vorm koud is , giet men de tweede laag in den vorm. — Smelt dan wederom een pijp agar agar met een halven liter water , doet er bij , een bierglas mader , een halven droppel citroenolie , een lepel citroensap , een pond fijne witte suiker en geeft er een blauwe kleur aan. — (In de Oost gebruikt men het sap van de kembangteling) laat dit te zamen koken , en als de tweede laag koud is , giet men er de derde , laatste laag in. Als alles goed koud is , keert men den vorm heel voorzichtig om. — Op een dessert is dit een zeer keurig en buitengewoon gerecht.

26. Gevulde Ananassen.

Neemt twee prachtige groote ananassen , snijdt er heel voorzichtig den steel af , snijdt er dan de kroon ook af , doch laat er een stuk van de ananas aan zitten , want het moet later tot deksel dienen. — Men schilt de ananassen niet. — Holt ze dan met een zilveren lepel uit , doch kwetst ze niet , anders worden ze lek. — Wringt nu het sap van de ananassen uit , en smelt het met een pijp agar agar , doet er suiker naar den smaak bij , en twee lepels rozenwater. — Giet het dan in de ananassen , en als de gelei stijf is , zet dan weer de kroon op de ananas.

27. *Gevulde chinaasappelen.*

Om dit te maken, neemt men fraaie groote chinaasappelen, snijdt er de toppen van af en holt ze uit. Wringt het vulsel der chinaasappelen uit, in een neteldoekschen lap, en zet het in een steenen pan te vuur, met een pijp gesmolten agar agar. — Op twaalf chinaasappelen neemt men een pijp agar agar, en een pond fijne suiker. — Men kan het ook een roode kleur geven met bessennat. — In Indië gebruikt men de kembang sapatoe. — Deze bloemen kookt men af, perst ze uit, en giet er een paar lepeltjes citroensap bij, hierdoor krijgt het eene heldere, fraaie, roode kleur. Vult de chinaasappelen dan op, en als het vulsel koud is, legt er dan de deksels op. Op het dessert snijdt men deze chinaasappelen in twee of meer stukken.

28. *Chocolade Podding.*

Smelt een pijp agar agar met een liter water, laat het zoo lang koken tot het geheel gesmolten is. Weekt dan drie chocoladekoekjes in kokend water, en wrijft ze heel fijn, roert dit dan onder de gesmolten agar agar, en doet er vier lepels suiker bij, als het goed gekookt heeft, giet men het in een vorm, en laat het koud worden.

Maakt dan een saus van een halven liter melk, zes doijers van eijeren, en een pijp vanilje, en zooveel suiker tot de saus heel zoet is. Onder het koken moet de saus aanhoudend geroerd worden. — Keert de podding dan om in een diepen schotel, en giet er de saus overheen.

29. *Maisena Podding*

Zet een liter melk te vuur, met een pijp vanilje, en laat dit zoo langzaam koken. — Neemt dan de helft van een

pakje maïzena dat vier stuivers kost, en lengt dit met melk aan, roert het dan voorzichtig in de melk, en zorgt vooral dat het niet klontert, doet er dan zooveel suiker bij tot het zoet genoeg is, en als het dik genoeg gekookt is, doet men het in een vorm. — Men eet deze podding met een bessen- of roomsaus, ook wel met geconfijte kweeën of gelei van abricoen.

30. Brood Podding.

Snijdt de korst van een vier stuivers wittebrood af, en weekt het brood eenige uren in zoete melk. Maakt het dan fijn, en roert er onder, vier lepels gesmolten boter, een ons krenten, snippers en sucade, en vijf lepels suiker met acht doijers van eijeren, het wit klopt men apart, en doet dit het laatst er in. — Doet het dan in een vorm, dien men eerst met boter bestrijkt, en met beschuit bestrooit, en laat het twee uren koken. — Bij deze podding eet men een rhumsaus.

31. Rijst Podding.

Op een liter melk kookt men een half pond beste rijst met een pijp vanilje, laat het langzaam koken tot de rijst goed gaar is. Als het koud is, roert men er acht doijers van eijeren door en vijf lepels suiker, vervolgens het wit dat men apart heeft geklopt, bestrijkt den vorm met boter en beschuit, doet het beslag er in, en laat het twee uren koken. Deze podding eet men met een maderasaus.

32. Vermicelli Podding.

Op een liter melk neemt men anderhalf ons vermicelli, laat het koken tot het dik is, en doet er een pijp kaneel

bij. — Als het koud is, roert men er twaalf dojers van eijeren onder, en vijf lepels suiker, en vier lepels gesmolten boter, vervolgens het eiwit dat tot schuim is geklopt. — Deze podding moet twee uren koken. Men eet dezelve met rooden-wijnsaus.

33. Ketelkoek.

Klopt de dojers van twaalf eijeren heel fijn, en doet er een flesch sagueer bij, en anderhalf pond beste bloem, vier lepels suiker en een ons krenten, een id. sultana rozijnen, dit deeg moet duchtig beslagen worden, en doet er dan het wit van ei bij, dat tot schuim is geklopt. — Neemt nu een schoon servet, bestrijkt dat met boter, legt het servet in een kom, en giet het deeg er in. Laat het zoo een paar uren staan rijzen, bindt het servet dan dicht, niet al te nauw, zoowat een palm boven het deeg, legt het in een pot met kokend water, en laat het twee uren koken, als het een uur goed gekookt heeft, keert men de podding om. — Gaar zijnde legt men de podding op een schotel, en haalt er heel voorzichtig het servet af. Deze podding wordt heet gegeten, met siroop van Java-suiker en gesmolten boter.

34. Spons Podding (van Point de Galle) Hôtel Oriental

Neemt een groven schotel, en legt daar een laag frambozengelei op, ter dikte van een vinger. Klopt twaalf dojers van eijeren heel fijn, roert er een half pond fijne suiker, die goed droog is onder, en de geraspte schil van een citroen, doet er dan een half pond bloem bij, beslaat het goed, en doet er dan het wit van ei onder, dat tot schuim is geklopt, giet het dan over de gelei heen, en laat het bakken met van

onder en boven vuur. Dit gebak moet zeer luchtig zijn.

35. Sago Podding.

Om deze podding te kunnen maken, moet men de echte sago van Aboïna hebben.

Op een liter melk neemt men een half pond fijne sago, doet er een pijp vanilje bij, en laat het koken tot het dik is, aanhoudend roeren. Klopt dan twaalf dojers van eijeren heel fijn, en roert het deeg er onder met vier lepels suiker, doet er vervolgens het wit van ei dat tot schuim is geklopt bij, en giet het in een vorm, laat het twee uren koken. Deze podding eet men met een saus van room à la vanilje.

36. Confituren Podding.

Neemt twintig beste friesche beschuiten, en stampt die fijn. Klutst twaalf dojers van eijeren heel fijn, en mengt dit met de beschuit, doet er bij vier lepels melk, vier lepels suiker, en vier lepels gesmolten boter, een theelepel fijne kaneel, twee lepels oranjewater, mengt dit alles goed dooreen, en doet er dan acht lepels geklopt wit van ei bij. — Bestrijkt den vorm met boter, doet er een laag van het beslag in, dan een laag geconfijte abrikozen, weer een laag deeg, en dan geconfijte ananas, en zoo gaat men voort tot de vorm vol is. — Laat het twee uren koken en eet deze podding met een rhumsaus.

37. Arrowroot Podding.

Zet een liter melk te vuur, met een pijp vanilje, en laat het langzaam koken. — Anderhalf ons arrowroot lengt men met melk aan, maakt het goed fijn, en roert dit voorzichtig in de melk, opdat het niet klontert. — Klutst acht dojers

heel fijn, en roert dit er bij met vijf lepels suiker, giet het dan in een vorm, en laat het koud worden. — Neemt de podding dan uit den vorm, en besteeft dezelve aan alle kanten met heele gepelde amandelen, van welke men eerst de vliezen heeft afgenomen. Zet de podding in een diepen schotel. — Maakt dan deze saus. — Een halven liter melk zet men te vuur, doet er twee lepels rozenwater bij, en zooveel suiker tot de melk zoet is. — Klutst dan het wit der eijeren tot schuim, en klopt dit onder de melk, terwijl het kookt moet men deze saus aanhoudend klutsen. — Giet de saus over de podding uit.

GELEIJEN VAN INDISCHE VRUCHTEN.

1. *Gandaria gelei.*

Heele rijpe gandaria's trekt men de schil af, en kookt ze in een steenen pan tot moes, en doet het dan door een zeef. — Doet er dan zooveel suiker bij, tot het zoet smaakt, en laat het zoolang koken tot het helder en dik is. — Om de geleijen eene fraaije, heldere kleur te geven, kookt men eerst de suiker tot siroop, is de suiker niet heel wit, dan schuimt men ze met het wit en de schalen van eenden-eijeren. Men noemt dit, gezuiverde suiker.

2. *Ananas gelei.*

Hiertoe neemt men zooveel ananassen als men wil. Schelt ze en kapt ze fijn. — Zet ze dan te vuur en doet er wat water bij, laat het goed koken, en perst de ananas dan uit in een neteldoekschen lap. — Kookt nu dit nat met zooveel gezuiverde suiker tot het begint te draden, en doet het dan in een potje.

3. *Gelei van suursak.*

Neemt twee groote zuurzakken, trekt de schil er af, snijdt ze aan stukken, en doet ze in een steenen pan met

vier bierglazen water. — Als ze even gekookt hebben, doet men ze door een zeef. — Kookt nu dit nat met zoo-
veel gezuiverde suiker tot het heel helder en dik is, en doet het dan in een potje.

4. Gelei van Amerikaansch zuur.

Hiertoe neemt men zooveel amerikaansch zuur (1) als men wil, schilt ze, en wast ze schoon af. Doet het dan in een steenen pan, voegt er water bij, en laat het zoolang koken tot het amerikaansch zuur geheel vergaan is. — Perst het dan uit in een neteldoekschen lap, zet het sap te vuur, en doet er zooveel gezuiverde suiker bij tot het heel zoet is. Laat het dan zoolang koken tot het dik is, en doet het dan in een potje of stopflesch.

5. Gelei van Pala (muskaatnoot.)

De schellen van de pala schelt men af, en zet die met water in een steenen pan te vuur, laat ze zoolang koken tot de schellen zacht zijn. — Giet dit alles door een neteldoekschen lap, en kookt dit nat met gezuiverde suiker zoolang tot het dik begint te worden.

6. Gelei van Djamboe biedjie.

Schelt rijpe djamboe biedjie (Gojava appelen) liefst roode, srijdt ze in twee stukken, en kookt ze in een steenen pan met de helft water. Laat ze zoolang koken tot ze zacht zijn, en doet ze dan door een zeef. — Kookt ze dan weer op met gezuiverde suiker, net zoolang tot de gelei heel dik is. Men kan er eenige pitjes in laten.

(1) In N. Indië bekende vruchtjes.

7. *Manga gelei.*

Neemt half rijpe manga's, schilt ze, en snijdt ze aan stukken, kookt ze dan in een steenen pan, en als ze goed zacht zijn, doet ze dan door een heele fijne zeef. Kookt het dan weer op met gezuiverde suiker net zoolang tot de gelei heel helder en dik is.

8. *Gelei van Djamboebol.*

Hiertoe neme men heele rijpe djamboebol, snijdt ze aan vier stukken, doet er de pitten uit, en laat ze in een steenen pan met water zoolang koken tot ze bijna vergaan zijn. Giet ze dan door een neteldoekschen lap en kookt dit nat met gezuiverde suiker, en een paar lepels rozenwater. Laat het zoolang koken tot het dik is, en giet het dan in een pot of stopflesch.

9. *Gelei van Sentoel.*

Neemt een veertigtal sentoels, schilt ze, en zet ze in een steenen pan te vuur met wat water, laat ze goed koken en doet het nat door een zeef. — Kookt dit nat dan op met gezuiverde suiker, en laat het zoolang koken tot het dradig is.

10. *Gelei van Ramboetan.*

Om deze gelei te maken, neemt men liefst ramboetan manies. — Schilt de ramboetans, en kookt ze in een steenen pan met een weinig water. Doet ze dan door een zeef en kookt dit nat op met gezuiverde suiker, net zoolang tot het dik is.

EENIGE BIJZONDERE GERECHTEN.

1. Zwartsuur.

Neemt een jongen vetten eendvogel, liefst een waard. — Als hij geslacht wordt, vangt men het bloed in een kommetje op, waarin men van te voren vier lepels besten wijnazijn, en wat zout heeft gedaan, roert het goed om. Snijdt de eend aan stukken, en braadt hem in vier lepels boter half bruin, doet er dan het bloed bij, met een theelepel fijngestooten peper, een pijp kaneel, tien kruidnagelen, vier lepels suiker, en een veertigtal geschelde chalotten. — Laat dit alles goed te zamen stoven, en doet er dan een bierglas roodenwijn bij.

2. Genueesche Macaroni. Hôtel de Nouilles (Marseille.)

Kookt de macaroni in een krachtigen bouillon. — Schept dan de macaroni met een schuimspaan uit den bouillon, doet het in een andere pan, raspt er parmesaansche kaas overheen, en het sap van een zestal groote tomaten, die men eerst door een zeef heeft gedaan. — Men discht het zoo op. — Deze délicieuse macaroni is wel aan te bevelen.

3. Schildpadsoep (*Maison d'or te Parijs.*)

Kookt een krachtigen bouillon, en doet er bij een groot glas maderawijn, en twee tomaten die men eerst door een zeef heeft gedaan, en een paar spaansche pepers, champignons, olijven, hanekammen, kalfszwezerikken, kalfskop en truffels, alles aan kleine stukken gesneden. — De schildpadsoep moet zeer gebonden en krachtig zijn. — Als men de soep opdischt, doet men er de dojers van hard gekookte eijeren in.

Pour faire le potage en tortue.

Il faut un consommé très corsé, puis vous ajoutez un grand verre de madère. Vous prenez deux tomates que vous passez au tomis, que vous mettez dans votre consommé. — Vous ajoutez ensuite du poivre rouge.

La garniture se compose de champignons, olives, crêtes de coq, rognons de coq, ris de veau, tête de veau, et truffes.

Le tout coupé en petit carrés que vous mélangez dans votre consommé. Le potage en tortue demande à être très relevé et très corsé.

Au moment de servir votre potage, vous faites durcir des oeufs, dont vous mettez le jaune dans votre potage.

4. Visch Daube.

Legt gekookte visch, die men van de graten heeft ontdaan, en aan kleine stukjes plukt, in een vorm. — Steekt in den vorm aan de kanten peterselietakjes, en legt dan op de visch een laag dun gesneden kalfsgehakt, dan weer een laag visch, en ga zoo voort tot de vorm vol is. — Smelt dan een pijp agar agar of gelatine met wat water, en doet er bij

vier lepels vinaigre à l'estragon, en zout naar den smaak, giet dit dan in den vorm over de daube uit.

Bij deze daube eet men eene majonnaisesaus.

5. Pateisoep.

Kookt een krachtigen bouillon, en doet er bij, fijn gesneden wittekool, selderij, jong look, peulen en asperges, voegt er bij champignons, en een half bierglas maderawijn, en twee lepels soija en kleine balletjes gehakt, men voegt er fijne peper en zout naar den smaak bij. In Indië doet men er koepieng tiekoes, sedep malm en laksas bij. Als men de soep opdischt, doet men er hard gekookte eieren bij, aan schijven gesneden.

6. Gevulde krabben.

Kookt de krabben tot de scharen er afvallen, dan zijn ze gaar. — Haalt ze dan uit, en ontdoet het vleesch van de schelletjes. — Maakt het vleesch dan fijn met een vork, en doet er bij doijers van eieren, muscaatnoot, fijne peper, zout en in melk geweekt wittebrood. — Wascht dan de schalen van de krabben goed schoon, van binnen en van buiten, vult ze op, en bakt ze in boter lichtbruin.

7. Vogelnesten soep of tim. (chineesche kost.)

Neemt een schoonen leegen gemberpot, of zoodanigen pot die goed hermetisch gesloten kan worden.

Snijdt vervolgens een jonge eend aan stukken, doet hierop een halven liter water, tien kruidnagelen, een halve muscaatnoot, twintig peperkorrels, en twintig geschilde chalotten. Doet er vervolgens bij, 5 vogelnesten 1^o kwaliteit, welke goed gezuiverd zijn, sluit den pot dicht en zet

denzelven in een pan met water te vuur, zoodanig dat de pot voor de helft onder staat. Laat dit 4 a 5 uren koo-ken, doet den pot open, neemt een priem, prikt in het vleesch, of het gaar is, en neemt den pot dan van het vuur.

Men zorge wel bij het verkoken aanhoudend water in den buitensten pot te gieten, zoodat dezelve steeds voor de helft onder water blijft.

De wasem zal den steenen pot van zelf vol maken, in- dien men zorgt het water door blijft koken.

8. *Getimde rijst.*

Neemt een jonge vette kip, doet die in een steenen pot, giet er vier kopjes water bij, en een half pond beste rijst, welke men goed wascht.

Doet er bij een theelepeltje zout, legt boven op de rijst drie schoon gemaakte vogelnestjes, sluit den pot dicht, zet denzelven in een ijzeren pan met water te vuur, en laat het zoolang koken tot rijst en kip gaar is.

Deze kost is speciaal voor ziekelijke en zwakke menschen.

9. *Gelei van kalfspooten.*

Neemt twee geschroeide kalfspooten, welke goed blank zien, zet ze in een steenen pan met drie liters water te vuur. Laat het zoolang koken dat dezelve stuk gaan, giet dit dan door eenen schoonen doek, en zet den pot weder op het vuur, doet er bij een half pond beste kandij- suiker, 2 bierglazen maderà of portwijn, 1 pijp kaneel, 2 stukjes citroenschilletjes voor den smaak, laat dit even te zamen koken, en giet het over in kommetjes of glazen.

Deze gelei is bijzonder geschikt voor ziekelijke en zwakke menschen.

NABERICHT.

De beste wijze om de kruiden uit Indië te laten komen bestaat hierin: De langkwas (laos), koenjet, 'serée, gember, temoe koentjie kentjoer, moet aan stukjes gesneden worden en gedroogd. — Op deze wijze kan men de kruiden vele jaren in stopflesschen goed houden. Verder bestelle men uit Indië: Beste roode tamarinde, katjang iedjoe, kemerie, kloek, laka, koeping tiekoes, sedepmalm, mieso en mie. — Alle deze artikelen kan men gerust laten overkomen. De kruiden die men hier in de apotheek krijgen kan zijn: ketoembar (coriander zaad), djientin (komijn), koenjit (kurkuma), lankwas (languina), tamarinde, knoflook en spaansche peper.

I N H O U D.

INDISCHE GERECHTEN.

	Bladz.
1 Ajam Panggang	5
2 » Besegnek	5
3 » Goreng Asem.	6
4 » Kerrie	6
5 » Ketjap	6
6 » Rietja	6
7 » Mieso	6
8 » Kemirie.	7
9 » Abon Abon	7
10 » Petjil	7
11 Amée Kemoetée	8
12 Ajam Bawang.	8
13 » Laksa	8
14 » Kodok	9
15 Bamie (Chin. kost)	9
16 Babie Ketjap	9
17 » Sesaté Ketjap.	10
18 » Sambal	10

	Bladz.
19 Babie Sesaté	10
20 Bebottok	11
21 » Kool	11
22 Babie Mieso	11
23 » Koetjae	11
24 » Merra	12
25 Citroen Sambal	12
26 Dendeng	12
27 » Bassa	12
28 » Agée	13
29 » Hatie	13
30 » Sambal	13
31 Djagannan	13
32 Djamoeer Toemies	14
33 Djagong Trikadel	14
34 » Toemies	14
35 » Soeroendeng	15
36 » Empet	15
37 Empal Dageng	15
38 Frikadel Oedang	15
39 » Ikan	16
40 » Ajam	16
41 » Kentang	16
42 Ikan (Petis)	16
43 Ikan Tjoeka	17
44 » Assem	17
45 » Kemirie	17
46 » Brengkes	18
47 » Bawang	18
48 » Petjil	18

	Bladz.
49 Ikam Mangoet	18
50 » Ottak Ottak	19
51 » Brengkes Soerabaya	19
52 » Panggang	19
53 » Santen	20
54 » Sangerbandong	20
55 Kerrie Soep	20
56 » Bengala	21
57 Kerrie	21
58 » Krieng	21
59 » Kodja	22
60 » Oedang	22
61 » Ikan	23
62 » Telor	23
63 Kiemblo (Chin. soep)	23
64 Lodeh Sajoer	24
65 » Djawa	24
66 Lelawar.	24
67 » Daging	25
68 » Oedang	25
69 Massak Taoegée	25
70 » Goerie	25
71 Nassi Kookken	26
72 » Keboelie	26
73 » Koening.	27
74 » Goerie	27
75 » Oelam	27
76 » Poeloe	28
77 » Goreng	28
78 Oedang Goreng	28

	Bladz.
79 Oper Bebek	29
80 Piendang	29
81 » Serani	29
82 » Kloeak.	30
83 » Telor	30
84 » Kepieting	31
85 » Tierem.	31
86 » Ketjap.	31
87 Rawoon.	31
88 Rempa Ajam	32
89 » Oedang	32
90 » Ikan	32
91 » Daging	33
92 Roode vischjes.	33
93 Roedjak Gobet	33
94 » Djawa	34
95 » Manies	34
96 Sambal Bawang	34
97 » Oedang	34
98 » Boontjes.	35
99 » Kool	35
100 » Kemirie	35
101 » Kloeak	36
102 » Oelak.	36
103 » Katjang	36
104 » Soeroendeng	36
105 » Goreng Tomaten.	37
106 » Atie Atie	37
107 » Goreng Troeboek.	38
108 » Goreng Pengantèn	38

	Bladz.
109 Sambal Goreng Pengantèn met vleesch of garnalen.	39
110 » Godok	39
111 » Tjabée	39
112 » Terie	39
113 » Poja	40
114 » Ketimoen	40
115 » Serdadoe	40
116 » Badjak	41
117 » Babie	41
118 » Lobak	41
119 Trassie	41
120 Telor Assin	42
121 Tamarinde	42
122 Telor Troeboek	42
123 Temoe Koentjie	43
124 Tomaten aan 't spit.	43
125 » Soep.	43
126 Toemies Kool.	43
127 Toemies Bajem	43
128 » Boerekool	43
129 » Boontjes	44
130 » Pollong.	44
131 Tetègèe.	44
132 Telor Bebottok (Kaffekoebertoe).	45
133 » Dadar Djawa	45
134 Tomaten Kerrie	45
135 » Gevuld	45

.....

ZUREN.

1	Atjar Tjampoeradoek.	46
2	» Ketimoen	47
3	» Bawang	47
4	» Lombok Iedjoe.	47
5	» Lombok Mera	48
6	» Bawang Mera	48
7	» Reboeng	48
8	» Djeroek Niepies	49
9	» Boros Koentjie	49
10	» Djaë Moeda	49
11	» Manga Assin.	50
12	» Manga	50
13	Gandaria Assin.	50
14	Atjar Gandaria	50
15	» Bliembieng	50
16	» Taoegée	51
17	» Kembang Papaja	51
18	» Atjar Ananas	51
19	» Lobie Lobie	51
20	» Bawang Timor	52
21	Anders	52
22	Anders	52
23	Atjar Gandaria Isie	52
24	» Djeroek Assin	52
25	» Palmiet	53
26	» Djeroek Isie	53
27	» Puik Puik	53

.....

EENIGE SOORTEN VAN IJZEN.

Bladz.

1	IJs à la Vanille	55
2	» van Room	55
3	» van Kersen	55
4	» van Aardbeziën en Moerbeziën	56
5	» van Frambozen	56
6	» van Abrikozen	56
7	» van Ananassen	56
8	» van China'sappelen	57
9	» van Vruchten	57
10	» van Chocolade	57
11	» van Koffie	57

GEBAKKEN.

1	Roomtaart	58
2	Ananastaart	58
3	Mangataart	59
4	Klappertaart	59
5	Pruimentartaart	60
6	Vermicellitaart	60
7	Kweeperentaart	61
8	Appeltaart	61
9	Ananasprol	61
10	Citroentaart	62
11	Djagongtaart (turkschkorentaart)	62
12	Fransche Vlag	62
13	Pannekoektaart	63
14	Gandariataart	63
15	Laboetaart	63
16	Koningstaart	64

	Bladz.
17 Kwee Lapies (de beroemde)	64
18 Rijstbroodjes (Rotti Djawa)	65
19 Gerezen Koeken	65
20 Gateaux de Savoie	66
21 Philoos	66
22 Kaapsche Wolken	66
23 Rum Gelei	67
24 Echte Blanc Mangé	67
25 Hollandsche Vlag	67
26 Gevulde Ananassen	68
27 Gevulde China'sappelen	69
28 Chocolade Podding	69
29 Maïzena Podding	69
30 Brood Podding	70
31 Rijst Podding	70
32 Vermicelli Podding	70
33 Ketelkoek	71
34 Spons Podding (van Point de Galle) Hôtel Oriental.	71
35 Sago Podding	72
36 Confituren Podding	72
37 Arrowroot Podding	72

GELEIJEN VAN INDISCHE VRUCHTEN.

1 Gandaria Gelei	74
2 Ananas Gelei	74
3 Zuurzak Gelei	74
4 Gelei van Amerikaansch Zuur	75
5 Pala Gelei	75
6 Gelei van Djamboe Biedjie	75
7 Manga Gelei	76

	Bladz.
8 Gelei van Djamboebol.	76
9 Gelei van Sentoel.	76
10 Gelei van Ramboetan.	76

EENIGE BIJZONDERE GERECHTEN.

1 Zwart Zuur	77
2 Genuesche Mocaroni Hôtel de Noailles (Marseille) .	77
3 Schildpadsoep Maison d'or (Parijs)	78
4 Visch Daube	78
5 Pastij Soep	79
6 Gevulde Krabben.	79
7 Vogelnestensoep of tim Chin. kost	79
8 Getimde Rijst	80
9 Gelei van Kalfspooten.	80

Digitized by Google

6

