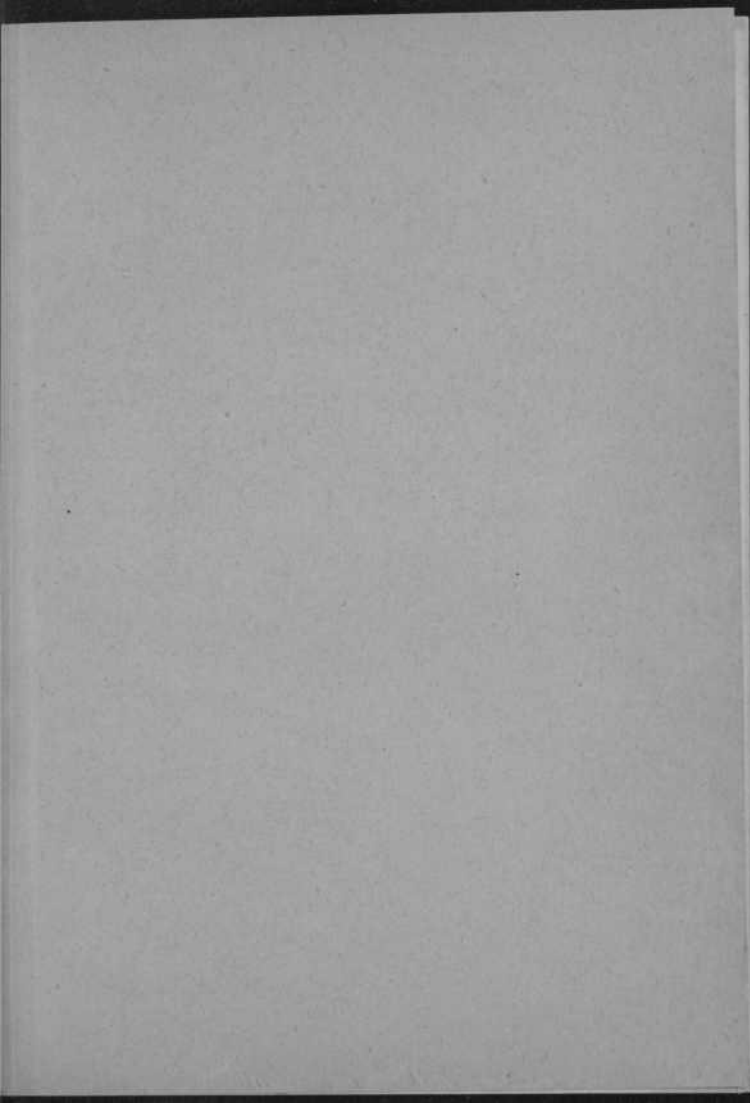
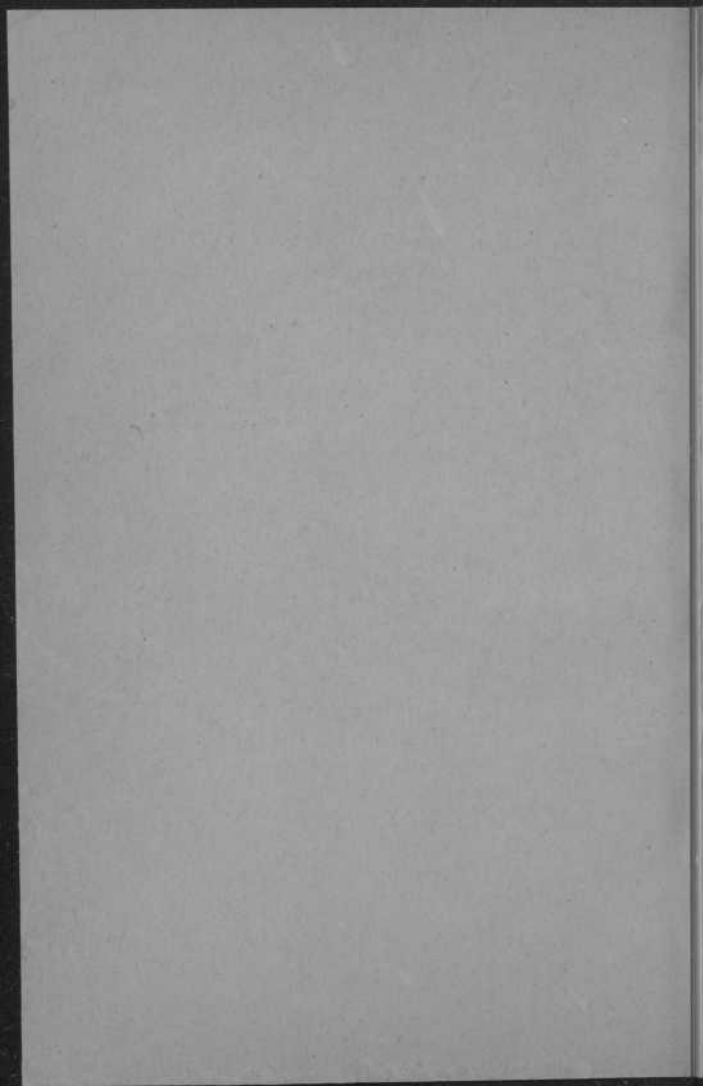


val
KONINKLIJKE BIBLIOTHEEK

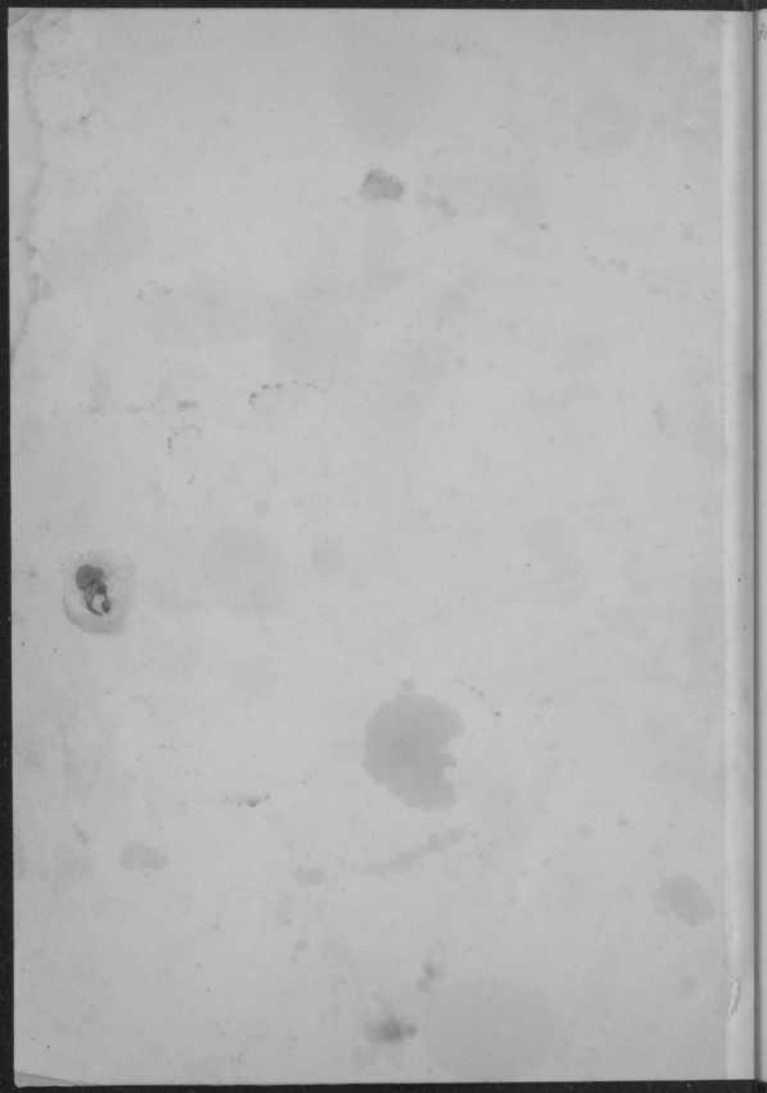


0693 4860





DE INDISCHE TAFEL
(VOOR HOLLAND)



9541897

AAR
165

MAKANLAH NASI!

(EET RIJST!)

DE INDISCHE RIJSTTAFEL

(VOOR HOLLAND)

DOOR

MEVROUW KOBA M. J. CATENIUS-

VAN DER MEIJDEN

DERDE VERMEERDERDE DRUK VAN
„PATTI.. DE INDISCHE RIJSTTAFEL”

'S-GRAVENHAGE .. ORT & VAN STRAATEN .. 1922

THE AMERICAN

LIBRARY



OF THE

EEN KORT VOORWOORD

bij den derden „vermeerderden” druk van dit zoo algemeen bekend werk, dat, tot mijn groote voldoening, gebleken is, zoodanig te zijn samengesteld, dat ook onervaren vrouwen en zelfs heeren — dit is mij persoonlijk bekend — het gaarne als leiddraad gebruiken bij de bereiding van een eenvoudige maar goede rijsttafel.

Mits men de bijzonderheden vóórin aandachtig heeft gelezen en zich overigens stipt houde aan de opgegeven hoeveelheden.

Moge het debiet daarom toenemen en deze „vermeerde druk” in geen rijsttafel-genietend gezin ontbreken.

MEVROUW KOBÄ M. J. CATENIUS—

VAN DER MEIJDEN.

'S-GRAVENHAGE, Zoutmanstraat 52.

VOORWOORD BIJ DEN EERSTEN DRUK

Het doel, met dit boekje beoogd, is iedere Hollandsche vrouw, zelfs de keukenmeid, in de gelegenheid te stellen, zonder hulp van Indische menschen, een eenvoudige rijst-tafel te bereiden.

Die bereiding is inderdaad niet moeilijk, doch zij eischt *veel oplettendheid*, wijl de toevoeging van te veel of te weinig specerijen zeer veel afdoet aan de smakelijkheid van het maal, terwijl men goed moet toezien, dat men zich niet vergisse bij het gebruik der verschillende specerijen, waarvan vele, in poedervorm of zeer fijn gesneden, sterk op elkander gelijken.

De methode, om hierin geen vergissingen te begaan, vindt men in dit boekje, voor, in de Inleiding.

Moge de taak, die ik mij heb gesteld, zoo ook de moeite der samenstelling geen vergeefsche poging zijn. Dat ieder het genot eener behoorlijke rijsttafel kunne smaken. Men leze daartoe eerst aandachtig de Inleiding.

MEVROUW KOBÄ M. J. CATENIUS—
VAN DER MEIJDEN.

INLEIDING

Bij een rijsttafel wordt per persoon gerekend op pl.m. 2 à 2½ ons rijst. De ongekookte rijst zet zich door het koken zeer uit.

Men heeft, zooals bij alle kokerij, te weten, welke hoeveelheden noodig zijn en welke verhoudingen, vooral bij eene rijsttafel, voor de specerijen ten opzichte van elkander en voor het te maken gerecht, gewenscht zijn. Kenmerkend is het gebruik van veel uien.

Bij de bereiding van enkele sambals of sambelans wordt gerekend op kleine hoeveelheden kruiden, welke hoeveelheden bij de recepten zijn opgegeven. Afwijkingen, naar den smaak der bereidster, zijn geoorloofd en schaden niet aan het bijgerecht. Men zorg, dat te voren alle noodige kruiden bij de hand zijn en men de gewenschte hoeveelheid met een lepel uit de bus kan scheppen.

Wordt aangeraden vele blikken bussen en busjes, ook fleschjes en flesschen te hebben, elk met *duidelijke etiquette*, ter voorkoming van vergissingen.

Tot de vele noodige ingrediënten voor de rijsttafel behooren o.a.:

- Kl. bl. Assem (tamarinde) in plakken.
- " " Djahé (gementwortel) fijn of grof.
- " " Laos (wortelsoort) fijn of grof.
- " " Seréh (citroengras) gesneden of grof.
- " " Koenjit (kurkema) fijn of grof.
- " " Kentjoor (wortelsoort) fijn of grof.

VIII

- Kl. bl. Katoembar (koriander) fijn of grof.
- " " Djienten (komijn) fijn of grof.
- " " Kemirie (harde nootjes).
- " " Keloewèk (noot) fijn gestampt. Tegenwoordig kan men fijngemalen of gestampte Keloewèk in fleschjes of flacons krijgen — zoo ook per lood.
- " " Lombok (Sp. peper) gedroogd of versch.
- " " Temoe Koentji (wortelsoort) fijn.
- " " Petéhboonen (Ind. boon) gedroogd, of, in flacon, gezouten.
- " flac. Petis oedang in potje, of
- " " Petis ikan in potje.
(Petis is garnalen- of vischextract).
- " " Trassi, een kwalijkriekend, doch onmisbaar artikel bij een smakelijke rijsttafel.
- " bl. Daon salam (laurierbladeren).
- " " Daon djeroek poeroet (citroenbladeren) en schillen.

Verder heeft men, ter completeering van een goede, nog niet eens volledige tafel, de volgende artikelen noodig:

- Flesch. Klapper (kokos) olie; ook „*Palmin*” of „*Delfia*” in pakje.
- Flesch. Telor troeboek (gezouten vischkuit).
- Gr. bl. Kroepoek (gedroogd vtsch- of garnalendeeg).
- Kl. bl. Katjang-bras en katjang idjoe (Ind. boontjes).
- Flacon. Kétjap of soja.
- Kl. bl. Bawang poetih (knoflook).
- " Bawang mérah (sjalotten) versche.
- " Widjèn mejan (pitjes).
- Flesch. Ikan mérah (Makkassaarsche roode vischjes).

Flesch. Mangga-chutney (Engelsch zoetzuur).

Kl. flac. Goela-dwaja (bruine Javaansche suiker).

Gr. bl. mie (chineesche macaroni).

En, bij de bereiding, noodig de volgende voorwerpen:

Een paroedan (rasp).

Twee zeven (tanggok) een fijne, een grove.

Een wadjan (ijzeren braadpan).

Een loempang batoe (steen mortiertje met st. stamper)

Een sodèt (een platte ijzeren lepel).

Ook „gevlochten mandjes” van klapper- of lontarbladeren, voor het bereiden van *Ketoepats* (zie recept no. 12). Ze zijn in de winkels van Indische kruiden verkrijgbaar en *niet duur*.

Heeft men zich deze verschillende ingrediënten en benodigdheden aangeschaft en ze in groote of kleine busjes (gr. bl. of kl. bl.), in groote of kleine flesschen of flacons gedaan en deze allen goed gesloten, opdat de aroom niet vervliege, dan is men voor de Indische keuken ingericht en neme men die blikken of busjes, zoomede de flesschen of flacons, bij zich, die men straks bij de bereiding der gerechten noodig heeft.

Het spreekt vanzelf, dat de geheele voorraad van al de ingrediënten niet behoeft te worden aangesproken. De gerechten, in hunnen smaak zeer uiteenlopend, bestaan natuurlijk uit verschillende bestanddeelen.

De gewone benodigdheden der Hollandsche keuken heeft men reeds vanzelf, als: zout, witte en zwarte gemalen peper, notemuskaat in stukjes of fijngeraspt, foelie, kaneel in pijpen, kruidnagels.

Men kan, voor het klaarmaken eener rijsttafel, twee wegen inslaan, n.l. óf de gereed gemaakte sambelans (de heete toespijzen) in kleine fleschjes koopen, óf men kan, met de bovenopgegeven ingrediënten, de sambelans zelve bereiden, b.v. twee of drie zelfgekozen bijgerechten. Voor de meesten is het 't gemakkelijkst, de fleschjes kant en klaar te koopen, dan is men van „dat bewerkelijk gedoe” af, maar!.... daardoor leert men nooit het zelfstandig bereiden van de rijsttafel; men kan dan niet zeggen: „dat heb ik alles alleen klaargemaakt”.

Bovendien is de aankoop vrij duur, is men, voor enkele fleschjes, spoedig eenige guldens kwijt en moet de inhoud vlug worden opgemaakt, daar anders enkele sambelans schimmelen.

Maakt men zelve de sambelans, dan heeft men de zekerheid, dat zij versch zijn, dat men grootere hoeveelheden heeft dan in de fleschjes en dat de zelfbereide zaken de helft goedkooper in prijs en aangenamer van smaak zijn, terwijl men ze in goed gesloten fleschjes kan bewaren voor een latere gelegenheid (in den winter), *mits* men de sambelans bedekt met een laagje olie. (Sambelans waarin *santen* of *melk* is, kunnen niet worden bewaard).

Men zorg dus, als men overgaat tot de bereiding eener „zelfgemaakte” rijsttafel, dat men al de hiervoren genoemde zaken bij de hand heeft.

Uit verschillende annonces in couranten kan men gemakkelijk te weten komen, waar al de kruiden, specerijen en verdere benoodigdheden te krijgen zijn. In prijzen verschillen zij niet veel bij de kooplieden van dergelijke artikelen.

Wanneer men versche klapper gebruikt, zelfs bij de Joden op de markt verkrijgbaar, dan koope men er een, die er van buiten gaaf uitziet, égaal bruin, droog van uiterlijk en op gevoel, met goede oogkiemen, waaraan *geen* wit of groen mag te zien zijn — een teeken van inwendig bederf. Bovendien moet een goede klapper, die van binnen altijd met water moet gevuld zijn, als men hem schudt, het klotsen van het water doen hooren. Tegenwoordig kan ook geraspten klapper in $\frac{1}{1}$, $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{4}$ blikken krijgen.

Van de ketan, of kleefrijst, heeft men twee soorten: de *witte* en de *zwarte* soort; deze laatste ziet er blauwpaarsig uit en wordt in 't bijzonder gebruikt, als men Indisch gebak maakt, hoewel de witte ketan ook zéér veel wordt gebruikt, vooral in Holland, waar men van het vreemde blauw-zwart afkeerig schijnt te zijn.

Zoo heeft men in Indië de *witte* en *roode* rijst — een mindere kwaliteit en goedkooper in het warme land.

In onze z.g. „Indische keuken” wordt de roode rijst aangewend om eenig gerecht een rood kleurseltje te verleen.

ENKELE BIJZONDERHEDEN VAN SOMMIGE INGREDIËNTEN.

Hoe komt het, dat een Indische tafel, door Hollandsche handen bereid, gewoonlijk minder smakelijk is dan wanneer zij door eene Indische is klaargemaakt?

Dat komt door onbekendheid met den aard der ingrediënten, door het doen van onnoodig en het nalaten van noodig werk. Men moet bekend zijn met eenige preparatieven, anders komen de bestanddeelen der toespijzen niet tot hun recht. Die er maar op los kookt en bakt, bederft al het werk en eigen lust en liefhebberij daarbij.

De volgende wenken worden daarom gegeven:

De gekochte **rijst** moet, vóór ze gekookt wordt, goed worden gewasschen, opdat het rijstmeel verdwijne en de korrels schoon zijn. Anders wordt ze papperig.

De **assem** weeke men, zooveel als men noodig heeft, in lauw water, en wringe haar daarna uit in datzelfde water, dat voor verschillende doeleinden wordt gebruikt — het zoogenaamde „assemwater”. Een lepel assem op twee lepels water of meer.

De **kemiries** moeten, evenals okkernoten, worden geopend. De zeer harde schaal breekt men met een hamer. Het witte vleesch in de kemirie n.l. wordt gebruikt.

De **gedroogde lombok** worde eerst in lauw water geweekt, gedurende een tiental minuten. Voor niet-testerke schotels neme men de pitjes uit de hauwen.

De **gedroogde petéhboonen** worden, den avond te voren in lauwwarm water geweekt en daarin gelaten,

XIII

tot de vliezige schil er af kan worden gepeld, terwijl de gezouten petéhboonen wel twee à driemaal moeten afkoken, om het zoutgehalte te verwijderen; zijn de boonen nagenoeg gaar, dan worden ze, voor het gebruik, gesnipperd.

De **petis**, die men in dik gedegen toestand koopt, moet nader worden bereid, eer het als smakelijk bijgerecht is te gebruiken; zie recept no. 131.

Van de **telor-troeboek** gebruike men niet te veel; één heel stuk, dat, na gebakken, in kleine vierkante stukjes wordt gesneden; een zestal zijn nagenoeg voor het maal, daar het artikel verbazend zout smaakt. Het is ongeveer hetzelfde als de geroemde Russische *kaviaar*. Zie recept no. 79.

De **Ikan-mérah** wordt op een schaalte gedaan, 20 à 30 stuks, evenals ansjovis, daaroverheen het roode nat, vermengd met een weinigje azijn en gesneden sjalotten. Sommigen wasschen eerst de vischjes; noodig is het niet er gaat m.i. te veel van den eigenaardigen smaak verloren. Zie recept no. 69.

Van **trassi** wordt er altijd weinig gebruikt, gewoonlijk eene hoeveelheid ter grootte van een groote bruine boon, hoogstens $\frac{1}{2}$ theelepeltje; de trassi wordt in den regel gebrand of gepoft; voor enkele gerechten, wordt de trassi verdund en vermengd, het zoogenaamde „trassiwater”. Een half dessertlepel trassi op 1 à 2 lepels water.

Katjang-bras moet, voor het gebruik, altijd worden geweekt en dan gepeld; het moet een nacht te voren in koud water worden gedaan.

Mie wordt, voor het bereiden van de vermaarde „bahlmie”,

eerst in heet water geweekt, waartoe men het op een zacht vuurtje laat trekken. De mie mag niet al te gaar zijn en volsttekt *niet* koken.

De **klapper** wordt voor bijna alle gerechten geraspt (met den *paroedan*) en het geraspte in lauwwarm water geweekt en gewrongen; men moet ze goed persen. Het eerste witte vocht wordt de *dikke santen* genoemd, en gelijk op onze melk. Het tweede water, waarin de geperste klapper wordt gedaan, wordt wederom met het raspsel goed dooreen gemengd en daarna de geraspte klapper er in uit gewrongen, wordt *dunne santen* genaamd. Het drooge raspsel kan dan des noods nog voor een of ander gerecht worden gebruikt, maar men werpt dit in den regel weg, daar er weinig smaak en kracht meer aan zit. Voor *klapperolie* wordt tegenwoordig veel **palmin** gebruikt.

Om bij de bereiding der Indische gerechten en bij het opscheppen der bestanddeelen in fijnen of poedervorm, eenig idee te hebben van de hoeveelheid, diene dat een middelmatig groot theelepeltje, behoorlijk opgehoopt, ongeveer $1\frac{3}{4}$ gram weegt. De katoembar en djienten worden samen bij een gerecht gebruikt, gewoonlijk genomen in de verhouding 2 tot 1; b.v. 2 theelepels katoembar op 1 thee­lepel djienten. De enkele afwijkingen in de verhouding vindt men in de recepten aangegeven, b.v. als men zelf dendeng (gedroogd gekruid vleesch) maakt.

Over het koken.

Het schijnt de oningewijde een zeer bewerkelijke zaak te zijn, zoo'n rijsttafel, toch is ze zeer eenvoudig, als

men maar niet, uit gemakzucht, tegen de bewerking opziet. Het lijkt meer dan het is en men maakt slechts eenige gerechten gereed. Het voornaamste is geduld, oplettendheid en geen eigen gevolgde afwijking van de verhoudingen der specerijen, die elk hun specifieke eigenaardigheden hebben.

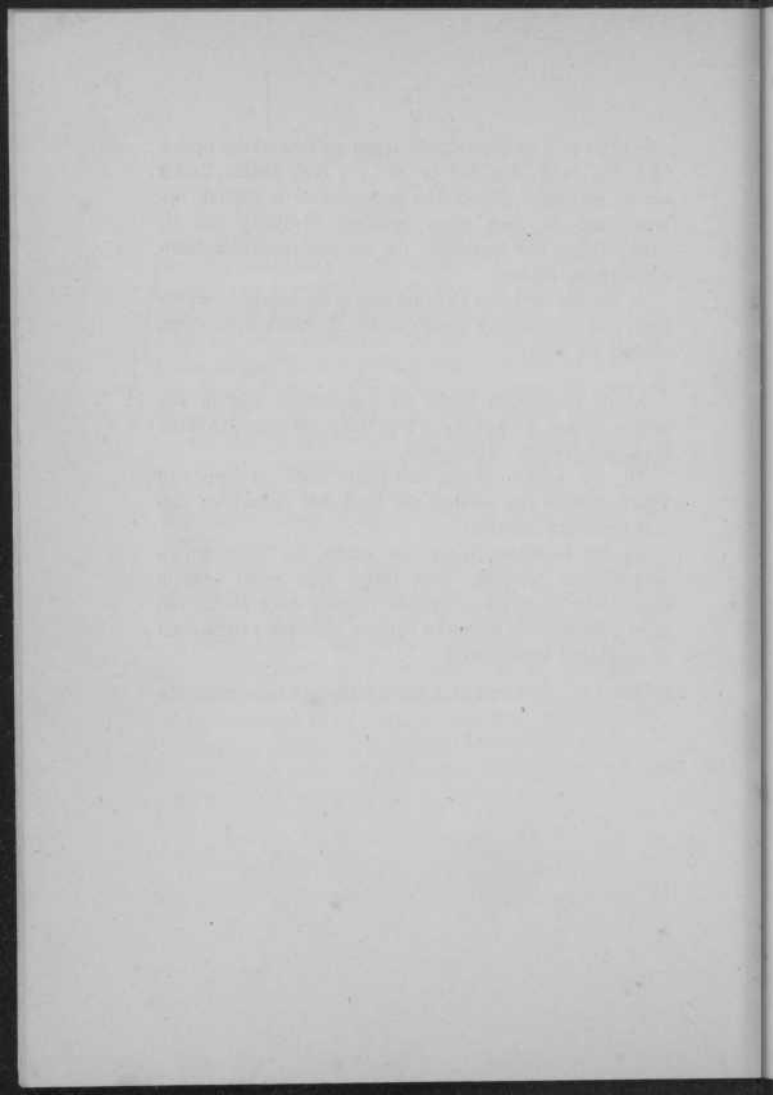
Al doende leert men en krijgt men er de noodige handigheid, later de gelukkige vaardigheid in. Zelfwerken, zelf doen, ziedaar de zaak.

Al de opgegeven zaken en ingrediënten zijn in alle groote steden, doch stellig in Den Haag, die groote Indische stad, gemakkelijk verkrijgbaar.

Zij, die buiten wonen, ten platte lande, in dorpen of villa's, kunnen het noodige per brief met postwissel, dan wel rembours bestellen.

Bij het bereiden, bakken en koken der gerechten en verschillende schotels, moet (mag) men *nooit* gebruik maken van vaatwerk, potten of pannen, doch steeds van goed geëmailleerde potten en pannen, zoomede van steenen of verglaasd keukengerei.

KOBA M. J. CATENIUS VAN DER MEIJDEN.



DE RIJSTBEREIDING.

1. Gewone rijst.

Alle rijst, welke ook en van welken prijs, moet, alvorens gekookt te worden, worden gewasschen, opdat het stof, het meelige, met het waschwater wegvloeit. Zonder deze bewerking zou de gare rijst er als pap uitzien. De rijst moet tevens, door het wasschen, helder wit zijn.

Men neemt ongeveer twee à twee en een half pond rijst en wast ze goed helder. Daarna doet men de rijst in een geëmailleerden of ijzeren pot met deksel en voegt er zooveel water bij, dat dit ongeveer 2 à 3 c.M. boven de rijst uitkomt. Men voegt er 1 à 2 afgestreken lepels zout bij. Nu wordt den pot gesloten. De rijst laat men niet te hard, boven een matig vuur, koken, tot ze bijna is droog gekookt en er zich gaatjes in het gekookte vertoonen. Daarna neemt men den pot van het vuur, roert de rijst goed door elkander en voegt er nog een klein kopje water door en laat dit, met het deksel er op, boven een zacht vuur koken, tot de rijst gaar is. Nu en dan moet men er nog in roeren.

Rijst kan, naar mate van het vuur, op deze wijze gekookt, in een à anderhalf uur gaar zijn.

2. Een andere manier.

Heeft men de gewenschte hoeveelheid rauwe rijst genomen en haar goed schoon gewasschen, dan neemt men op een kopje rijst twee kopjes water. Het water eerst laten koken met een weinig zout (op 2 kopjes water $\frac{1}{2}$ à 1 theelepel zout).

Als 't water goed kookt en borrelt doet men er de rijst in en roert men steeds, tot er geen water meer boven de rijst is (10 à 15 minuten). Dan dit boven een zacht vuurtje een à anderhalf uur laten stoomen. Den pot houdt men **goed gesloten** en mag dan *niet* tusschentijds worden geopend.

Na $1\frac{1}{2}$ uur de rijst met een houten lepel omwoelen, zoogenaamd — losmaken — en dan is de rijst gereed, om warm te worden opgediend. Wil men dus om half zes eten en warme rijst ter tafel brengen, dan moet ze om vier uur worden opgezet.

3. Rijst met kip.

(Nasi ajam).

Een kippetje, twee theelepels zout, vier stuks kruidnagel, twee laurierbladeren, en paar peperkorrels, de kippenbouillon, een paar stukken foelie, een weinig boter, selderijblaadjes, gebakken uien.

Men kookt de kip met wat zout, peper en notemuskaat bijna gaar.

De rijst wordt, met den bouillon, op dezelfde wijze gekookt als de rijst bij het eerste recept.

Zoodra er zich in de gekookte rijst gaatjes (putjes) vertoonen, neemt men een bord vol van de rijst uit den pot, die van het vuur is gehaald.

De kip doet men nu, met een kluitje boter, in den pot met rijst, waarna men al de opgegeven specerijen er bij voegt, de kip met de zoo even uitgehaalde rijst gelijkelijk bedekt, over dit alles 1 à $1\frac{1}{2}$ kopje bouillon stort en de rijst verder in den gesloten pot laat gaar koken.

Wordt deze rijst opgediend, dan haalt men er eerst voorzichtig de kip uit, snijdt ze, gemakshalve, aan stukken, rangeert deze netjes op een groote platte schaal, doet de rijst er in de rondte om heen en versiert verder den klaargemaakten schotel met fijne jonge selderijblaadjes en wat bruin gebakken uien.

Men zorge er voor dat deze schotel, het hoofdgerecht, warm worde opgediend.

4. Rijst, genaamd „Nasi Keboeli”.

Een kip of pl.m. $1\frac{1}{2}$ pond kalfsvleesch; $\frac{1}{2}$ theelepel djahé, $\frac{1}{2}$ lepel laos, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, 1 eetlepel koriander, eenige djerokpoeroetbladeren, 4 schijfjes knoflook, 2 stuks fijn gesneden uien, 1 theelepel seréh. (Kruiden voor de kip).

Verder: $\frac{1}{2}$ pijp kaneel, 1 theelepel djahé, 5 peperkorrels of $\frac{1}{2}$ theelepel fijne peper, een theelepel fijngestampte notemuskaat, een paar stukjes foelie, 2 lepels gebraden gesneden uien en $\frac{1}{2}$ lepel gebraden fijngesneden knoflook, boter of klapperolie. (Kruiden voor de rijst).

Men stampt de „kruiden voor de kip”, na vermenging, fijn en kookt de kip hiermede in een liter water bijna gaar, waarna men de kip in boter of olie bruin braadt.

De „kruiden voor de rijst” stampt men fijn en kookt ze met den bouillon van de kip even op, waarna men de rijst in dezen bouillon kookt, even als op de wijze in n^o. 1. Is de rijst gaar, dan wordt ze op een schaal gedaan, waaromheen de kip, in stukken, wordt gerangeerd en de gebraden uien over alles wordt gestrooid. Warm voordienen.

5. Rijst met gehakt.

Een half pond runder- en evenveel varkens- of kalfs-gehakt, 2 eieren, 1 theelepel kruidnagelgruis, 1 theelepel notemuskaat, $\frac{3}{4}$ theelepel fijne peper, 2 theelepels zout, 4 of 5 sneetjes geweekt brood; 4 kruidnagels, een paar stukjes foeli, boter en 2 stuks daon-salam.

Men maakt eerst een bal gehakt met al de hierboven opgegeven ingrediënten tot en met geweekt brood.

Daarna kookt men de rijst bijna gaar met de verder opgegeven specerijen.

Is de rijst bijna gaar, dan neemt men er van 't midden een bordvol uit, doet in de opening de boter (1 à 2 lepels en daarop het gehakt, dat men bedekt met het bord uitgeschepte rest, gelijkelijk er over gespreid; vervolgens begiet men dit alles met een kopje water, maakt den pot goed dicht, bedekt het deksel in de rondte met een doek, zoodat de wasem binnenblijft en laat dit op een zacht vuur goed gaar koken.

Mocht het gehakt dan nog niet overal even gaar zijn, dan moet het in de rijst worden omgedraaid, waartoe dezelfde bewerking, als hierboven is aangegeven en bedekt het vleesch weer met de uitgeschepte rijst en laat dit warm blijven boven een zacht vuur. Wordt de rijst wat droog, dan giet men er nog een weinig bouillon of water over en bedekt het geheel.

6. Gele rijst.

Om deze rijst smakelijk te bereiden neemt men een grooten klapper. Verdere benodigdheden zijn: 1 lepel

4 gr. eieren -
 1/2 lepel trassi
 1 eetlepel koriander
 1/2 eetlepel djinten
 100 gr. ham
 2 " 1. lepel

zout, 1½ theelepel fijne seréh, ongeveer 1 theelepel
 koenjit, 3 à 4 djeroekpoeroet bladeren: kleine fijne sel-
 derijblaadjes, fijngesneden gebraden uitjes, fijngesneden
 schijfjes komkommers, een paar aan schijfjes gesneden
 hard gekookte eieren en 1½ kopje gebraden katjang bras.

De klapper wordt geraspt en hiervan *dikke* en *dunne*
santen gemaakt.

De rijst wordt nu met de dunne santen en de specer-
 rijen, aangegeven tot en met djeroekpoeroet bladeren,
 gekookt als in n°. 1; nu en dan moet ze geroerd worden,
 om de koenjit goed te vermengen, opdat de rijst een
 gelijke gele kleur krijgt.

Daarna voegt men, als de rijst halfgaar is, de *dikke*
santen er bij en laat de rijst verder gaar koken.

Wordt deze rijst voorgediend, dan worden de verder
 opgegeven ingrediënten, als versiering en voor den aan-
 genamen smaak, er om heen gerangeerd.

7. Gebraden rijst.

(Nasi gorèng.)

Hiervoor neemt men gekookte rijst. desnoods rijst van
 den vorigen dag. Verder: 4 fijngesneden uien, 6 schijfjes
 fijngesneden knoflook, 1½ theelepel trassi, 1 volle eet-
 lepel koriander, 1½ eetlepel djinten. Vervolgens: boter,
 gebraden fijngesneden uien, stukjes ham of stukjes gefruit
 vleesch en een omelet van 3 of 4 eieren.

Al de eerstgenoemde specerijen worden met de uien
 en het knoflook fijngestampt en in veel boter of vet op-

gebraden waarna men gekookte rijst er doorheen roert met de overgeschoten stukjes vleesch of ham. De rijst mag niet al te erg zijn gebraden.

Wanneer de rijst wordt voorgediend, wordt deze versierd met dunne reepen van de omelet en desnoods nog met wat gebakken ham en gebakken uien.

8. Een andere bereiding van gebraden rijst.

Overgeschoten rijst van den vorigen dag, b.v. 1 pond; vijf à zes gesneden groote uien, twee lepels boter, drie theelepeltjes sambel-oelek, zout naar smaak, stukjes overgebleven koud vleesch — men kan er stukjes ham bijvoegen — twee eieren, waarvan, met een theelepel boter, een zeer dunne omelet wordt gemaakt.

Men fruit eerst de uien in boter, tot ze geel zien, en voegt daar een weinig zout bij. Dan voegt men bij de gefruite uien de sambel-oelek en laat dit samen doorbakken, pl.m. 10 minuten, waarna men er de stukjes vleesch bij doet.

Als dit gereed is, doet men er de rijst bij en bakt dit samen op, steeds roerende, om alles goed te vermengen. Men bakt dit op een niet te hard vuur, ongeveer 10 minuten.

Vervolgens doet men nu de rijst in de schaal en belegt haar met de te voren gebakken en aan repen gesneden omelet, waarna het gerecht, warm opgediend, voor gebruik gereed is.

9. Nasi Goeri.

Men kookt en bereidt de rijst zooals in recept no. 2

is aangegeven, doch in plaats van water, neemt men twee kopjes aangelengde (dikke) santen.

10. Schotel van overgeschoten rijst, sambelans en vleesch.

Overgeschoten rijst, vleesch en sambelans, 4 à 5 lepels fijngesneden uien, $\frac{1}{2}$ lepel fijngesneden knoflook, $\frac{1}{2}$ eetlepel seréh, 1 spaansche peper, zout naar smaak, 3 djeroekpoeroet- en 3 salambladeren, boter of vet en een omelet van 3 of 4 eieren.

Men stampt al de specerijen bij elkander, braadt ze bijna gaar en doet er de overgeschoten sambelans en het vleesch bij; daarna voegt men er de rijst bij, terwijl men aldoor blijft roeren. Deze rijst wordt, evenals de gebraden rijst (no. 7), in een braadpan gebraden.

Is de schotel gereed, dan wordt ze voorgediend met aan repen gesneden omelet er overheen.

11. Rijst voor zieken en zwakken.

(b.v. voor 1 of 2 personen).

Nasi-tim.

Men neemt 1 à $1\frac{1}{2}$ ons rijst en kookt deze als is aangegeven in no. 1 — verder: $\frac{3}{4}$ theelepel zout, 1 ons kalfsgehakt of kalfsvleesch.

Wordt de rijst met gehakt gekookt, dan wordt dit eerst met zout, brood en een ei aangemaakt. Men neemt vervolgens een klein pannetje met deksel en kookt de rijst op, als in no. 3 aangegeven. Daar de rijst zacht moet

zijn, wordt er meer water bijgevoegd, tot ze, gaar zijnde, nog zacht is en het vleesch of gehakt gaar is.

12. Ketoepat.

Rijst; gevlochten mandjes van klapperbladeren.

Men wast de rijst en vult vervolgens de mandjes voor ongeveer de helft of iets meer dan de helft er mede. Daarna sluit men de mandjes of pakjes en kookt ze in water gater, waarbij men, bij het verdampen van het water, telkens warm water voegt.

Men zorg er voor, dat de gevlochten mandjes in- en uitwendig eerst goed worden *schoongemaakt* en onderzoekte tevens, bij den aankoop, dat ze niet — gevolg van slechte verpakking bij de verzending uit Indië — rieken maar een af andere specerij, naar eenige vischsoort en dergelijke.

Men snijdt een ketoepat open ter onderzoek of ze van binnen gaar is. De *gekookte* rijst vult de geheele ketoepat.

EENIGE VLEESCH-, KIP-, VISCH- EN EIERSCHOTELS.

13. Masak-lelawar van vleesch.

Anderhalf pond fijngesneden kalfs- of varkensvleesch. 3 lepels fijnhesneden uien, 5 hauwen gesneden knoflook, 1 of 2 fijngesneden Spaansche pepers, $\frac{1}{2}$ lepel fijne djienten, 1 theelepel trassi, $\frac{1}{4}$ theelepel peper, 1 theelepel fijne laos, een paar laurierblaadjes, 1 lepel citroensap. bouillon of water, 1 kopje melk, boter.

Een lepel uien wordt afzonderlijk in boter bruingebraden. De overige uien worden met alle overige opgegeven ingrediënten samen fijngestampt, daarna in veel boter (of vet) opgebraden en het vleesch met de bruin gebraden uien er bij gevoegd. Nadat dit eenigen tijd samen gebraden heeft, doet men er een paar kopjes bouillon of water bij en 't kopje melk (of santen), laat 't koken tot het dik wordt, waarna men er ten slotte het citroensap over giet en het bijgerecht *warm* voordient.

14. Kalfsfrikadel.

(Droog gebraden.)

Zes ons kalfsgehakt, 4 à 5 dunne sneedjes geweekt brood, 2 eieren, waarvan één slechts de dooier, 1 theelepel peper, 1 theelepel geraspte notemuskaat, 1 lepel fijngehakte uien, 2 fijngestampte ronde beschuiten, zout naar smaak, boter.

Het gehakt wordt met al de ingedriënten aangemaakt. daarvan een, twee of meer ballen gevormd en deze in de fijngestampte beschuit gewenteld. Daarna braadt men ze met boter, tot ze bruin zien en gaar zijn.

Maakt men deze frikadel met jus, dan braadt men eerst de botet bruin, voegt daar een paar kopjes bouillon bij, zoomede, naar verkiezing, een lepel soja en een paar kruidnagels.

Wil men de jus gebonden hebben, dan voegt men er een paar gestampte beschuiten bij, die met de jus wordt gekookt, tot deze dik wordt.

15. Lamsvleesch met kerriesaus.

Een pond lamslapjes, zout, 4 of 5 hauwen knoflook $1\frac{1}{2}$ volle eetlepel kerriepoeder, $1\frac{1}{2}$ eetlepel citroensap, boter, 2 lepels fijngesneden uien, (bouillon).

De lapjes worden met zout ingewreven. dan stampt men het kerriepoeder met de uien en het knofloof te samen fijn en wrijft ook hiermede de lapjes in. Vervolgens bakt men de lapjes aan weerszijden, in boter lichtbruin en perst er het citroensap over.

N.B. Wil men er jus bij hebben, dan giet men wat bouillon bij de lapjes en laat deze er nog eenigen tijd in doorstoven.

16. Varkensfrikadel.

Zes ons varkensgehakt; overigens dezelfde ingrediënten als bij de kalfsfrikadel met toevoeging van $\frac{3}{4}$ theelepel kruidnagelgruis.

Men maakt, als hierboven, een, twee, of meer ballen en braadt deze verder op dezelfde wijze.

Wil men deze heel smakelijk maken, dan doet men de ballen in een vuurvasten schaal. die eerst met boter is bestreken, waarna men de frikadel (of ballen) overgiet met een mengsel van gesmolten beten, een lepel soja en bouillon, zoo, dat de frikadel hierdoor bijna bedekt is. Toegedekt, laat men de frikadel ruim $1\frac{1}{2}$ uur smoren, boven een zacht vuur en voegt er nu en dan wat bouillon bij.

Wanneer men een oven heeft is het nog smakelijker.

als men de frikadel, telkens met wat nat overgietend, van boven bruin laten braden en ze, in denzelfden vuur-vasten schaal, warm opdient.

17. Gerafeld vleesch.

(abon-abon).

Vier ons kalbsvleesch, assemwater, zout, boter, of olie.

Het vleesch wordt gaar gekookt en daarna in lange reepjes uitgeplukt, hoe fijner hoe beter. Daarna maakt men een jus van dik tamarindewater met zout, waarmede men de reepjes vleesch goed innig vermengt.

Vervolgens braadt men het vleesch langzaam bruin, in heete boter of olie.

18. Babi gorèng tomaté.

Een pond gesneden varkensvleesch (zoogenaamd „haché-vleesch”), zout en peper, boter of reuzel, 3 rijpe, in stukken gesneden tomaten, een lepel citroensap, een theelepel suiker, een fijngesneden Spaansche peper en een lepel soja.

Het vleesch wordt met peper en zout innig samen vermengd, daarna in veel boter of reuzel (of half om half boter en reuzel) bruin gebaden; dan haalt men er het vleesch uit en braadt in de boter de stukken tomaten met de Spaansche peper, de suiker en het citroensap; laat dit samen nog even fruiten en giet dit alles over het vleesch, waarna men er ten slotte den lepel soja over heen stort.

19. **Bebòtòk van vleesch.**

(vleesch in kopjes, dan wel in bladeren gewikkeld).

Een bordje vol fijngenhakt gekookt vleesch, 2 eetlepels fijn gesneden uien, $\frac{1}{2}$ eetlepel fijngesneden knoflook. $\frac{1}{2}$ lombok, 1 eetlepel fijne katoembar, $\frac{1}{2}$ eetlepel djienten 1 theelepel trassi, $\frac{1}{2}$ theelepel gewone of Javaansche suiker, 1 theelepeltje zout, dooiers van twee eieren, 5 of 6 lepels geraspte klapper, eenige (3 à 4) djerokpoeroet-bladeren, $\frac{1}{2}$ lepel fijne seréh en 1 à 2 kopjes dikke santen (of melk).

Alle ingrediënten, behalve de santen en de bladeren, worden met elkander fijngestampt en dit daarna innig vermengd met het fijngehakte, gekookte vleesch. Daarna wordt deze brei met santen (of melk) aangelengd, zoo, dat het niet te dun wordt, en in kleine mangkoks (kopjes) gedaan. niet al te vol, en deze kopjes in een groote pan met water gezet, welk water men laat koken. De inhoud wordt dan langzaam gaar en dik. (Au Bain Marie). Men zorgte er voor, dat het water lager is dan de rand der kopjes en dat de pan goed dichtgedekt blijft. Is het water verkookt, dan vult men de pan weer bij.

Men kan, inplaats van kopjes, ook halfgaar gekookte koolbladeren nemen en deze, als het vleesch er in is gedaan, met een draad dichtmaken. Dan worden de pakjes in een vergiet gedaan en in kokend water gestoomd.

20. **Babi goelař-kling.**

Anderhalf pond aan dobbelsteen gesneden varkensvleesch, 1 theelepel zout, 1 Liter water, $\frac{1}{2}$ lepel gestampte

katoembar, $\frac{1}{2}$ lepel gestampte djienten, $1\frac{1}{2}$ lepel fijn-gemalen koenjit, 5 houwen knoflook, 4 lepels fungesneden uien, 2 fijngesneden Spaansche pepers, 15 fijngehakte zoete amandelen, 1 theekopje melk of santen, 1 lepel citroensap. Boter.

Het vleesch wordt met zout en water halfgaar gekookt; dan worden de uien met de katoembar, djienten en koenjit samen fijngestampt en met de Spaansche peper in boter lichtbruin gebraden, waarna men dit met alle overige opgegeven bestanddeelen bij het vleesch voegt, dat men op een zacht vuur door laat koken, tot het goed gaar en de saus gebonden is.

Bij het voordienen giet men er het citroensap over.

21. Babi Kétjap.

(Varkensvleesch met Soja).

Twee en $\frac{1}{2}$ pond varkensvleesch, peper en zout, 4 lepels soja, 1 kopje water, 1 theelepeltje fijne djahé, 4 eetlepels fijngesneden uitjes, 2 schijfjes fijngesneden knoflook; boter of vet.

Men stampt eerst de kruiden fijn met wat peper en zout (van elk $\frac{1}{2}$ theelepel), daarna wordt dit alles gebraden tot het bijna gaar is, waarna er het water en de soja worden bijgevoegd. Nu wordt het stuk varkensvleesch goed ingewreven met peper en zout, daarna bruin gebraden en, als het bruin is, telkens met de boven gemaakte jus begoten, tot het geheel gaar is.

22. Babi koetjaï.

(Varkensvleesch met jong look).

Twee pond varkensvleesch, aan dobbelsteenen gesneden, 4 stukjes fijngesneden knoflook, $\frac{1}{2}$ theelepel fijne djahé, $\frac{1}{2}$ theelepel fijne peper, 1 theelepel zout, 4 lepels soja, een handvol fijngesneden koetjaï of jong look, reuzel of vet, 1 kopje water of bouillon.

Het aan stukjes gesneden varkensvleesch wrijft men in met peper, zout en djahé; daarna braadt men dit op met de 4 stukjes fijngesneden knoflook en het look. Is dit nu goed hruin en gaar gebraden, dan voegt men er de soja en het water (of den bouillon) bij.

N.B. Heeft men geen jong look of prei bij de hand (wegens jaargetijde) dan neme men hiervoor $\frac{1}{2}$ of $\frac{1}{4}$ blikje peultjes en handele men overigens op dezelfde manier.

23. Babi mérah.

(Rood varkensvleesch, of varkensvleesch met roode jus).

Een á $1\frac{1}{2}$ pond mager varkensvleesch, aan dobbelsteentjes gesnaden, 10 afgekookte Spaansche pepers (eerst gekookt dan de pitjes er uitgehaald), een handvol sjalotjes fijngesneden, 1 theelepel fijne laos, 2 theelepels fijne séréh, 1 eetlepel fijngesneden knoflook, 1 theelepel trassi, 2 stukjes tamarinde zonder pit (zooveel als een duiveneitje) $\frac{1}{2}$ liter melk of 2 koppen dikke santen, 2 lepels boter, peper en zout naar smaak.

De gekookte, van pitjes ontdane lomboks worden met de uien en verdere specerijen fijngestampt en met boter opgebraden in een geëmailleerd of steenen pannetje. Is dit bijna bruin, dan wordt er het vleesch bijgevoegd en goed samen geroerd, tot het vleesch bruin is gebraden. Daarna voegt men er, aldoor roerende, de melk of santen bij en laat dit alles gaar koken, tot het dik is en de jus er rood uit ziet.

24. **Babi sesaté.**

(Varkensvleesch aan pinnen gegeren).

Een pond varkensvleesch, in dobbelsteentjes gesneden, 2 eetlepels fijngesneden uien, 3 knoflookpitten. $\frac{1}{2}$ lepel koriander, $\frac{1}{2}$ lepel komijn, 1 theelepel laos, 1 à 2 Spaansche pepers, 1 theelepel trassi, 1 theelepel zout, 1 eetlepel bruine suiker, 1 lepel assemwater, 2 lepels fijne kurkuma, 1 kopje melk of dikke santen, boter, olie of vet, 2 daon djerboekpoeroet.

De specerijen worden met de trassi en de fijngesneden uien fijngestampt en innig vermengd met het vleesch. Daarna doet men er de melk of santen bij en het assemwater en laat alles zoo een uurtje staan. Hierna rijgt men de dobbelsteentjes vleesch (zes of zeven op een stokje) aan pinnen of breinaalden, roostert het op een kolenvuur en besprenkelt het aanhoudend met de overgeschoten jus, tot het vleesch gaar is en de jus is ingetrokken. Men draaie de pinnen nu en dan om-en-om.

Wanneer men „babi-sesaté-koewah” wil maken, wat veel gemakkelijker is, doet men aldus:

25. Babi-sesaté koewah.

(Zonder pinnen).

Dezelfde hoeveelheden en ingrediënten als hierboven (nº. 24) benevens 3 djeroekpoeroetblaadjes en slechts 1 lombok.

De kruiden worden samen fijngestampt en hiermede het vleesch innig vermengd; daarna in veel boter of vet opgebraden en aangengd met melk (of santen) en assemwater. Men laat dit nu goed koken, tot het vleesch gaar is en de jus goed dik. Samen in een schaal opdienen.

26. Biefstuk — Kétjap.

Drie of 4 kleine biefstukken, z.g. „Chateaubriands”; peper en zout, soja, boter.

De biefstukken worden in peper en zout gewenteld of er mede ingesmeerd, daarna aan weerszijden in boter bruin gebakken en eindelijk met wat soja met water overgoten.

Sommigen persen er nog wat citroensap over, voor den smaak.

27. Indische karbonade met soja.

Zes of 7 stuks varkenskarbonaadjes, $\frac{1}{2}$ kopje soja, 2 eetlepels citroensap, $\frac{1}{2}$ kopje bouillon, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 1 theelepel djahé, 2 lepels boter.

Men wrijft de karbonaadjes in met zout, peper en djahé. Van de soja, citroensap, bouillon en gesmolten

boter maakt men een sausje, dat men telkens giet over de karbonaadjes, die men te voren heeft gebraden.

Men kan de karbonaadjes droog gebraden voordienen of met de saus overgoten.

28. Lever met kerriesaus.

Een pond gekookte rund-, kalfs- of varkenslever, aan lapjes gesneden. Overigens dezelfde bestanddeelen als in recept n°. 15, maar *geen* citroensap er bij.

De bereiding is geheel gelijk aan die van recept no. 15. Ook deze schotel (bijgerecht) kan men *met* of *zonder* bouillon gereed maken.

29. Kalfspoulet met kerriekruiden.

Anderhalf pond kalfspoulet, 3 eetlepels kerrievoeder, zout en peper naar smaak, 2 stukjes daon salam, melk, santen of bouillon, boter.

Het vleesch wordt innig vermengd met het kerrievoeder, daarna opgebraden en hierbij de melk, santen of bouillon gevoegd.

Wil men de jus dik hebben, dan roert men er twee eetlepels maïzena (aangelengd met melk) doorheen.

Men laat alles koken tot het vleesch gaar en de jus goed gebonden is.

30. Dèndèng.

Een pond vet rundvleesch, aan zeer dunne lappen gesneden; $1\frac{1}{2}$ eetlepel koriander, $1\frac{1}{2}$ eetlepel komijn, 1 theelepel trassi, 1 theelepel laos, 1 lombok, 1 theelepel

witte suiker, 1 theelepel zout, 1 eetlepel dik assemwater, 2 schijfjes knoflook, 2 eetlepels uien, beide fijngesneden.

Al de kruiden en ingrediënten worden bij elkander fijn gestampt en het vleesch er innig mede vermengd, waarna men dit vleesch op eene plank in de zon droogt en het af en toe omkeert.

Wil men geen drooge dèndèng hebben, (de zoogenaamde dèndèng-kring) dan braadt men dit ingewreven vleesch dadelijk in boter of vet bruin op en brenge dit warm op tafel (dèndèng-basa).

De drooge dèndèng wordt in den regel voor het gebruik bewaard in blikken bussen of in stopflesschen. Als men een paar stukken gebruikt, worden deze boven een zacht vuur even geroosterd, daarna geklopt en dan opgebraden in boter of vet, tot ze croquant zijn.

31. Dèndèng-âti.

Dezelfde kruiden en dezelfde bereiding als hierboven (n°. 30) maar in plaats van de dunne lappen vleesch neemt men kalfslever, aan dunne schijfjes gesneden.

32. Dèndèng ragi of agée.

Dezelfde kruiden en het vleesch in kleine dobbelsteentjes gesneden. Nadat het vleesch is vermengd met de kruiden, wordt het lichtbruin gebraden en daarbij geraspte klapper toegevoegd (zie n°. 30) en dit samen opgebraden, tot alles er bruin uitziet; *droog* opbraden.

33. Empal-daging.

Overgeschoten vleesch wordt aan vierkante stukjes gesneden; verder heeft men noodig: een lepel tamarinde (assem) zonder pitten, een lepel zout en een theelepel laospoeder, boter of klapperolie.

Men maakt van de tamarinde een papje, door dit met water, het zout en de laos te vermengen; in dit papje wordt het vleesch aan stukjes gedaan, er innig mede vermengd en gekneet, waarna men er het aroma een uurtje laat intrekken.

Vervolgens neemt men het vleesch uit het mengsel en braadt het op in boter of klapperolie — vet of kalfsvet is ook goed.

34. Kerrieschotel van restanten vleesch.

Ongeveer een pond overgeschoten (restant) gebraden vleesch, 2 fijngesneden hauwen knoflook, 3 lepels fijngesneden uien, boter, een sneetje in melk geweekt brood, 2 geklutste eieren, 1 kopje melk, $1\frac{1}{2}$ eetlepel kerriepoeder, citroensap, beschuutkrum.

Uien en knoflook worden met het kerriepoeder samen fijngestampt en in boter opgebraden.

Het vleesch wordt fijn gehakt, vermengd met het uitgeperste geweekte brood, de eieren en de melk, waarna men dit met de gebraden uien enz., door elkaar roert. Nu doet men in een vuurvast schaalje wat boter, doet de massa hier in, giet er het citroensap over, strooit over alles wat beschuutkrum en doet het schaalje in

den warmen oven. Laten braden, tot de korst van boven bruin is.

35. **Sesaté-pentoel.**

(van kip of van vleesch.)

Daar in Holland zeldzaam kip wordt genomen, hebben we het recept — dat overigens gelijk is — opgegeven voor vleesch.

Een half pond gehakt kalfsvleesch, $\frac{1}{4}$ geraspte, bruin gebraden klapper, 2 hauwen knoflook, $\frac{1}{2}$ lepel katoembar, 1 theelepel djienten, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, een theelepel rauwe trassi, 1 theelepel zout, een papje van tamarinde-water (twee lepels), een stukje Jav. suiker, santen van klapper of melk, een ei.

Het gehakt wordt met klapper, katoembar, djienten, peper en wat zout door elkander gemengd. Van de trassi, assem, zout en suiker wordt, met water, ook een mengsel gemaakt en dit, met een half geklutst ei door het gehakt geroerd. Daarna maakt men er balletjes van, die men aan pinnen steekt.

Het resteerende geklopte ei vermengt men met een paar lepels santen, welk vocht gebruikt wordt om de balletjes te besprenkelen, terwijl deze worden geroosterd.

36. **Sesaté Lombok.**

Twee ons kalfsgehakt, 1 lepel kerriepoeder, 1 theelepel zout, 3 lepels fijngesneden uien, 2 hauwen knoflook, 1 ei, 1 stukje geweekt brood, boter of olie, 10 stuks uitgehaalde spaansche pepers, geklopt eiwit.

Het gehakt wordt aangemaakt met het kerriepoeder en de samen fijngestampte kruiden, uien, het ei en 't geweekte brood. Hiermede vult men de Spaansche pepers op, waarvan men de steeltjes niet heeft afgenomen. Men besmeert het gehakt (in de lomboks) met wat geklopt eiwit en bakt daarna de lomboks lichtbruin, in heete boter of olie.

37. Smoor-otak.

(gestoofde hersens).

Een of twee runderhersens, 2 à 3 kruidnagels, zout, peper, 2 lepels fijn gesneden uitjes of eenige sjalotjes, $\frac{1}{2}$ kopje soja, 2 koppen bouillon, beschuutkruim en boter.

Men kookt eerst de hersens en kan deze — koud zijnde — aan schijven snijden; inwrijven met de specerijen, in boter braden. Zijn ze bijna geel, er de sjalotjes bijvoegen en opbraden, daarna er de soja en bouillon met de beschuutkruim bijdoen, op een zacht vuur laten doorsmoren, tot alles gebonden is.

38. Rempah-daging.

Twee ons fijngenhakt rundvleesch, 2 theelepels fijne seréh, 1 theelepel zout, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, 3 lepels assemwater, 2 salam bladeren en 2 djeroekpoeroetbladeren, 1 kopje melk of santen kentel, 1 ei, boter of olie.

Het gehakte vleesch wordt met al de opgegeven specerijen en bladeren opgebraden en, al roerende, een kopje gewoon water toegevoegd. Is dit water opgekookt, dan

wordt er een kopje melk (of santen kentel) bijgevoegd. Ook opbraden tot alles droog is. Dan haalt men het vleesch er uit, werkt er het rauwe ei door, maakt hiervan balletjes, die men in boter of olie bruin braadt.

39. **Otak-assem-garem.**

(hersens, peper, zout en tamarinde).

Hersens, peper, zout, tamarinde, water, boter of klapperolie.

De gekookte hersens worden aan schijven gesneden en deze ingewreven met peper en zout. Men maakt van tamarinde, zout en water een dik papje en haalt hier de schijven hersens door, waarna men ze in boter of kokend heete olie bruin braadt.

(In het algemeen geschiedt al de toepassing van „assem-garem” op dezelfde wijze, 't zij men vleesch, varkensvleesch, lever, hersens of kip bereidt. Al die assem-garem gerechten gelijken op elkander; alleen verschilt de vleeschsoort).

40. **Indische haché van overgeschoten vleesch.**

Vier ons haché-vleesch of een bord vol overgeschoten vleesch van den vorigen dag — aan stukjes gesneden, 4 à 5 lepels fijngesneden uien, 2 laurierbladeren, 5 kruidnagels, peper, zout en een stukje foelie, een kwart kopje azijn en een half kopje soja. Beschuitkruim, boter of olie en water.

Eerst wordt het vleesch in veel vet bruin gebraden,

dan uit de pan gehaald; daarna, in 't zelfde vet, de uien braden en, als deze geel zijn, het vleesch, met alle kruiden, de azijn en de soja er bij voegen, met wat water, en dit alles laten smoren. Binden met beschuutkruid; (c.q. met maïzena). Men kan er, voor den lekkeren smaak, een theelepeltje suiker bijvoegen. Sommige menschen willen de haché eenigszins zoet hebben.

41. **Masak-goeri van vleesch.**

Twee pond rundvleesch, $\frac{1}{2}$ liter water, 2 lepels katoembar, 1 lepel djienten, $\frac{1}{2}$ lepel laos, 1 theelepel kentjoor, een klein stukje trassi, 2 lomboks zonder pitjes, $\frac{1}{2}$ klapper, geraspt en bruin gebraden, $\frac{1}{2}$ liter melk of santen, peper en zout naar smaak.

Men snijdt het vleesch aan stukjes en kookt dit met $\frac{1}{2}$ liter water; schuimt het af. Dan worden de kruiden allen bij elkander fijngestampt en het vleesch er nog eens mede opgekookt. Vervolgens doet men er de melk en den geraspten bruin gebraden klapper doorheen en dit samen opkoken, tot de saus gebonden is.

42. **Kaber-kebertoe.**

(Restanten vleesch in eierstruif).

Overgeschoten vleesch, fijngenhakt met 2 lepels fijngenhakte ham of spek, 4 of 5 eieren, 2 lepels fijngesneden prei of uien, 1 lepel katoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, $1\frac{1}{2}$ theelepel zout, 1 theelepel fijne seréh 3 of 4 lepels melk (of santen), boter, slaolie of rundervet.

Het vleesch wordt eerst met de verschillende kruiden door elkaar geroerd en aldus droog opgebakken.

Nu bakt men den eierstruif, waartoe eerst de eieren met de melk of santen, zout en peper zijn aangemaakt. Is de struif nagenoeg gereed, dan wordt er het vleesch midden in gedaan, de struif toegevouwen en deze verder gebakken, tot ze bruin is.

43. Ajam panggang.

(geroosterde kip).

Een jong haantje; peper, zout, soja, gesmolten boter, een kippenveer op penseel.

Een schoongemaakte kip laten opensnijden en plat-drukken, vervolgens met zout en peper inwrijven. Nu neemt men $\frac{1}{2}$ kopje soja en $\frac{1}{2}$ kopje gesmolten boter, roostert de kip boven een vuurtje of in den oven en bestrijkt ze aanhoudend met de vermengde soja en boter tot ze bruin ziet en gaar is. De kip draait men om en om.

44. Ajam besengèk.

Een jonge schoongemaakte kip; 20 sjalotten, 5 knoflookpitten, 2 lomboks, 1 eetlepel katoembar, 1 eetlepel djienten, 1 eetlepel laos, 1 theelepeltje trassi, 2 theelepels suiker, 2 à 3 theelepels tamarindewater, 3 kopjes melk of santen, boter. *en kaenjit*

De kip wordt in den rug opengesneden en zoo plat mogelijk gehouden, met peper en zout ingewreven, in een platte pan gedaan met iets zwaars (steen) er op, want de kip moet plat blijven en aan weerskanten half bruin gebraden worden.

a. De verschillende ingrediënten en kruiden worden bij elkander fijngestamp, even opgebraden en dan bij de kip gevoegd. Dan doet men er 3 kopjes melk, het tamarinde-water en de suiker (ook 't verdere zout naar smaak) bij en laat dit samen zachtjes koken, tot de saus heel dik is.

b. Men zet vervolgens de kip in den oven en overgiet haar telkens met het zeer dikke nat.

N.B. Men kan de kip geroosterd (b) (d.i. in den oven) of niet geroosterd (a) gebruiken.

45. Ajam gorèng assem.

Een jonge kip; assem, zout, boter of vet.

De kip wordt aan stukken gesneden; van assem en zout wordt, met een weinig water, een papje gemaakt en hiermede de stukken kip goed ingewreven. Vervolgens braadt men de stukken, die men eenigen tijd heeft laten liggen, opdat de kip naar assem-garem zal smaken, in boter of vet op, tot ze er bruin uitzien. Dit gerecht moet warm worden voorgediend.

✓ 46. Zwartzuur van kip of eend. (namaak hazepeper).

Twee jonge kippen of 1 eend, 3 groote uien fijngesneden, een theelepel kruidnagelgruis, een theelepel peper, vier theelepels suiker, een stuk kaneel, een bierglas roode of witte wijn, een half bierglas azijn, twee lepels beschuitkruim of maizena, zout naar smaak; bouillon of water,

Slacht 1/2 konijn of laas:

Men snijdt de kip of eend aan stukken en deze worden met peper en zout ingewreven en in boter bruin gebraden. De uien worden apart gefruit in boter; daarna voegt men hierbij de azijn, de wijn, de suiker en de specerijen.

In deze saus doet men de stukken kip of eend en laat ze zacht stoven, terwijl men er wat bouillon of water bijvoegt. Om de saus te binden, doet men er kruim of maïzena bij.

(Maakt men in Indië zwartzuur, dan neemt men in plaats van wijn bessensap, doet er minder azijn bij, doch voegt er een half kopje soja aan toe).

47. Ajam kerrie.

Een kip, twee theelepeltjes katoembar, een theelepel djienten, drie lepels fijngesneden uien, vier knoflookpitten, twee lomboks, een volle theelepel laos, twee theelepels fijne seréh, twee theelepeltjes kurkumapoeder, een liter melk, peper, zout en boter.

De kip wordt aan stukken gesneden en met peper en zout ingewreven. De kruiden worden fijngestampt en met de melk opgezet, maar *ongedekt* op een zacht vuur gekookt, anders schift de melk. Nu en dan, onder het koken, zacht roeren, waarna de stukken kip er bij worden gevoegd. Deze kerrie laat men koken, tot ze een dikke saus is geworden.

Enkele verkiezen de kerrie zoo lang te laten koken, tot ze geheel droog gekookt is.

48. Ajam rietja.

Een opengespouwen kip, acht lomboks zonder pitjes of twee theelepeltjes sambel-oelek, een theeschoteltje vol fijngesneden uien, drie stukjes knoflook, een theelepel trassi, een theelepel zout, een papje van assem met melk.

Men wrijft de kip in met zout en roostert haar daarna. Vervolgens doet men de met elkander vermengde en fijngestampde specerijen en uien in het gereedgemaakte papje van assem en melk en besprenkelt hiermede vervolgens de kip om-en-om, terwijl men deze roostert. Zoo voortgaan tot het papje op is en de kip bruin geroosterd is.

49. Abon-abon van kip.

Een kip, assemwater met zout, boter of vet.

De kip wordt zeer gaar gekookt, waarna het vleesch aan fijne lange repen wordt afgenomen. Overigens als abon-abon van vleesch. (Zie n^o. 17).

50. Ajam kòdòk.

Een kip, (niet te jong). Zes à acht sjalotjes, een handjevol peterselie, een theelepel peper, zout naar smaak, drie eierdooiers, een stukje brood geweekt in melk, een lepel fijngesneden augurkjes in 't zuur, twee lepels soja met een half kopje bouillon aangelengd, vier lepels boter.

Men zorgt, bij het gebruik, dat het vel der kip ongeschonden is; dit vrage men den poelier. Dan snijdt

men de kip voorzichtig op den rug open en trekt er behoedzaam het vel af, zoodanig, dat dit in zijn geheel blijft. Vervolgens snijdt men van de kip al het vleesch af en maakt men hiervan met de specerijen, het ge-weekte brood en de eierdooiers een gehakt gereed, waarbij men ook de gehakte sjalotjes, peterselie en augurkjes voegt. Met dit gehakt vult men het vel weder op, zoodat het weer den vorm van eene kip verkrijgt, en naait dit vel dicht.

Met een paar lepels boter wordt nu de kip in een vuurvasten schotel gedaan en zoo in den oven geplaatst. Daarna doet men er wat soja met bouillon bij. Als de kip begint te zwellen, moet men er nu en dan met een stopnaald in prikken, anders barst ze uit elkaar.

Men moet de kip voorzichtig keeren, opdat ze aan weerskanten er mooi lichtbruin uit ziet; nu en dan met de jus besprenkelen en overgieten.

51. Ajam tjendawan.

Een kippetje, aan stukken gesneden, peper en zout, boter, een blik champignons, 2 lepels soja, 1 lepel citroensap, bouillon of water.

Het schoongemaakte, aan stukken gesneden hoentje wordt met peper en zout ingewreven en dan in boter bruin gebraden. Men haalt de champignons uit 't blik, (behoudt het water!) snijdt ze in tweeën, bakt ze in boter lichtbruin, doet er daarna de soja, het citroensap in 't champignon-nat bij, laat hierin de stukjes kip opstoven, desnoods onder bijvoeging van 1 kopje bouillon of water.

52. **Bebòtòk ajam.**

Een kip, schoongemaakt, aan stukken gesneden en het vleesch ontdaan van de beenderen, 2 geklutste eierdooiers, 1 kopje santen, 4 fijngesneden hauwen knoflook, 2 lepels fijngesneden uien, $\frac{3}{4}$ lepel fijne katoembar, $\frac{1}{2}$ lepel fijne djienten, 1 theelepel fijne laos, $\frac{1}{2}$ theelepel trassi (1 fijngesneden Spaansche peper), zout, soja, citroensap, half-gaar gekookte koolbladeren — of kopjes.

Het kippenvleesch wordt fijngehakt, de kruiden bij elkander fijngestampt en met het vleesch, de dooiers, peper en zout, tot gehakt verwerkt en dit aangelengd met wat melk (of santen).

Nu neemt men telkens een hoeveelheid van dat gehakt, doet het in een koolblad of in een kopje. Het blad wordt toegevouwen met een touwtje of houten speldje. De pakjes worden boven wasem gaar gestoomd. De kopjes worden in warm water gaar gestoomd.

53. **Rempah-ajam.**

Een kip, een halve geraspte klapper, drie lepels fijngesneden uien, vier knoflookpitjes, een lombok zonder pitjes, twee theelepels katoembar, een theelepel djienten, anderhalve theelepel laos, drierde theelepeltje suiker, een theelepel trassi, een theelepel zout, boter of klapperolie, twee eierdooiers.

Het vleesch wordt van de kip afgehaald, fijngehakt en dit vermengd met de fijngestampte specerijen, den geraspten klapper en de beide eierdooiers. Als dit goed

vermengd is, maakt men er drie- of vierhoekige platte koekjes van, ter grootte van een rijksdaalder. Deze koekjes braadt men bruin in heete olie of boter. Men dient ze warm op.

54. Ajam petjel.

Een kip, acht kemiries (gepofte), een lombok, twee theelepels trassi, drie knoflookpitten, een theelepel zout, nagenoeg een theelepel vol kentjoor, een handje vol selderijblaadjes, een kopje melk of santen, een lepel citroensap, peper.

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

Men kan deze kip op drie wijzen behandelen en voordienen, n.l.: de kip in haar geheel, de kip in stukken of al het vleesch van de kip afgenomen en gerafeld.

Men stampt de kruiden bij elkander en kookt dit in de melk of santen even op, tot het dik wordt. Dit sausje giet men over de geroosterde kip of over de stukken kip, dan wel over het gerafelde vleesch. Vervolgens besprekelt men het gerecht met wat citroensap. De schotel wordt versierd met kleine selderijblaadjes en desgewild, met zeer dun gesneden plakjes komkommer.

55. Ajam bawang.

Een kip, twaalf kleine sjalotjes, vier stukken (hauwen) knoflook, fijngesneden, een theelepel gemberpoeder, een theelepel samboel-olek, een theelepel laos, een half kopje

azijn, een kwart kopje soja, eenige kopjes water, zout, boter of klapperolie.

De kip wordt in haar geheel goed bruin gebraden. De sjalotjes worden in haar geheel gelaten en met de overige fijngestampde en met elkander vermengde specerijen bij de kip gedaan en samen opgebraden. Daarna voegt men er de azijn en de soja bij en smoot dit langzaam, nu en dan er wat water bijvoegend, tot de kip gaar is.

56. **Ajam laksa.**

Een jonge kip, een ons laksa, vijf lepels fijngesneden uien, eenige peperkorrels, vier lepels azijn, twee lepels maderawijn, twee hard gekookte eieren, bouillon of water, peper, zout, boter of klapperolie.

Men weekte te voren de laksa. De kip wordt in stukken gehakt, met peper en zout ingewreven en in boter of olie bruin gebraden. Hierna fruit men de uien, doet deze bij de kip, met de laksa, de peperkorrels, de azijn, de maderawijn en de bouillon. Men laat dit te samen nog even smoren. Wordt de kip voorgediend, dan doet men de stukjes netjes in 't midden van een schaal, daarop de in vierdeparten verdeelde hard gekookte eieren en daar overheen de jus met de laksa.

57. **Masak goeri van kip.**

Een groote kip; overigens dezelfde bestanddeelen als onder n^o. 41.

De kip wordt aan stukken gesneden en ondergaat verder dezelfde behandeling als het vleesch onder n°. 41.

58. Ikan assem-garem.

Eenige mooten rauwe visch, (schelvisch b.v.) tamarinde, zout, boter, (soja, citroensap).

De mooten visch wrijft men goed in met een papje van tamarinde (assem) en zout, waartoe de pitten uit de tamarinde worden verwijderd — méér tamarinde dan zout.

Als men de ingewreven visch een uur heeft laten staan, bakt men de mooten aan weerszijden in boter lichtbruin.

Sommigen gebruiken, bij het gebruiken van deze visch, ook soja en citroensap, ja, enkelen nemen er ook sambel-elek bij.

59. Ikan kemirie.

(Vischgerecht).

Eenige mooten visch (schelvisch, makreel, of zelfs garnalen), twintig kemiriepitten of voor 10 centen curaçaosche amandelen, tien afgekookte lomboks, zes knoflookpitten, een halve lepel djienten, een lepel katoembar, een theelepel laos, een klein stukje trassi, citroensap of assem-water, $\frac{1}{2}$ liter melk, boter of klapperolie.

Na de visch goed met peper en zout te hebben bewerkt, kan men haar bakken of wel koken. Als men ze kookt, moet het vleesch gerafeld worden.

De opgegeven kruiden worden bij elkander fijngestampt, liefst in een steenen pan, daarna lichtbruin gefruit en er vervolgens de melk bijgedaan. Men laat dit even opkoken (opborrelen, tot het wat gebonden wordt), doet er dan de visch in met het assemwater of het citroensap. De saus moet er rood uit zien en gebonden zijn.

60. Ikan brèngkès.

(Geroosterde visch in bladeren).

Gaar gekookte visch; de bladeren van savoiekool, die men eerst door kokend water heeft gehaald en daarna droog afgewreven, twintig sjalotten, vier stukjes knoflook, drie lomboks zonder pitten, een theelepel langkwas, een lepel bruine suiker, een theelepel trassi, anderhalve theelepel zout, een kopje melk, citroensap.

Men stampst eerst de kruiden met elkander fijn, dan doet men een laagje van deze fijngestampte kruiden op een opengemaakt koolblad, plaatst op de kruiden een laagje gekookte visch (niet te veel of te dik) hierop weder een laagje kruiden; besprenkel dit met wat citroensap en melk, vouw den inhoud dicht, maakt er pakjes van en sluit dit met een bieting (dat zijn Indische houten pennetjes als onze spelden, in Indische winkels te koop). Men roostert deze pakjes aan weerszijden, tot ze bruin zijn.

61. Ikan koebis.

(Vischgehakt in koolbladeren).

Een gekookte schelvisch van middelmatige grootte, 4 lepels fijngesneden uien, 5 fijngesneden hauwen knoflook,

1 volle theelepel fijne laos, 2 fijngesneden Spaansche pepers, 1 theelepel trassi, 4 à 5 lepels boter, 1 eetlepel bruine suiker, (soja, citroensap).

De visch wordt schoongemaakt, gekookt en, als ze bijna gaar is, van de pan afgezet en van de graat ontdaan. Dan wordt het vischvleesch met de hand fijnge-rafeld.

Al de kruiden (behalve de suiker) worden samen fijn-gestampt, in de boter gebraden, waarna er de suiker wordt bijgevoegd.

De koolbladeren kookt men te voren in zout en water, half gaar.

Nu mengt men de visch met de gebraden kruiden door elkaar, waarna men in elk blad een lepel visch doet, het blad met een stokje toevouwt en de pakjes in den oven bakt of boven een vuurtje roostert, tot ze er lichtbruin uitzien.

Soja en citroensap kunnen naar verkiezing erbij worden gebruikt.

62. Ikan tjoeka.

(Visch in azijn en kruiden).

Hiervoor neemt men: bot, kabeljauw, schelvisch en dergelijke.

Een eetlepel fijngesneden knoflook, twee à drie lomboks, een eetlepel fijne gember, een halve eetlepel fijne kurkuma, een kopje azijn, boter of slaolie, zout en een steenen pannetje.

Men stampt de specerijen te samen fijn en bakt ze in een steenen pan, in slaolie, bruin.

Men snijdt vervolgens de visch aan mooten, zout ze goed in en bakt ze in boter bruin.

Nu voegt men de azijn bij de bruin gebraden specerijen, kookt dit even op en doet er daarna de gebakken mooten visch bij en laat dit koud worden.

Zoo kan men deze visch (vischzuur) in keulsche potten, goed dichtgedekt, wel wekenlang zonder bederf bewaren. Men moet den pot stevig dichtkurken. (Zie n°. 169, van gebakken ijbokking).

63. Ikan brèngkès haring.

Vier haringen, 4 Spaansche pepers, (zonder pitjes), 3 lepels fijngesneden uien, 3 hauwen knoflook, 1½ theelepel fijne temoekoentji, 3 lepels dik assemwater, boter of olie, drooge pisangbladeren.

Men stampt al de specerijen en kruiden met elkander fijn en roert het assemwater er door.

De haringen worden van de koppen ontdaan, verder goed schoongemaakt en het vleesch van de graten genomen en fijn gemaakt. Dit vleesch vermengt men met de kruiden.

Nu maakt men er rolletjes van, wikkelt deze in pisangbladeren en roostert ze boven een vuurtje.

Men kan ze ook in den oven aan weerskanten bruin bakken, (in dit geval, *niet* in pisangbladeren).

64. Ikan brèngkès soerabaia, of ikan brèngkès kloewak.

Dezelfde bestanddeelen als bij de *ikan brèngkès*, maar

met toevoeging van tien kemirie- en vijftien kloewakpitten en *zonder* assemwater en suiker.

De bereiding is als onder n°. 60; de kloewak- en kemiriepitten worden uitgehaald en met 't overige fijn-gestampt, enz.

65. Ikan otat otat.

(Gevulde of gefarceerde visch).

Een middelmatig groote visch, een halve geraspte en droog gebraden klapper, een lepel katoembar, een halve lepel djienten, een lombok, een theelepel trassi, twee theelepels zout, een theelepel peper, een ei, een lepel assem, een theelepel suiker, een half kopje melk, boter.

De visch wordt, evenals met de kip 't geval is (zie n°. 50) het vel achter den kop opengesneden en voorzichtig van het lichaam afgestroopt. Daarna ontdoet men de visch van de graten en hakt ze fijn.

Men stampt den gebraden klapper met de kruiden samen fijn en braadt dit even op. Koud geworden, doet men hierbij het ei, de melk en het gehakte vleesch van de visch en maakt hier gehakt van, waarmede het ongeschonden vel van de visch wordt opgevuld (niet te vol maken). Vervolgens neemt men een vel wit papier, legt er de visch op en roostert deze in den oven bruin.

66. Ikan mangot.

Makreel, kabeljauw, schelvisch of baars — geen platte vischsoort — tien kemiries, zestien afgekookte lomboks,

een theelepel trassi, een theelepel geraspte laos, een theelepel kentjor, een theelepel temoekoentji, drie lepels fijn-gesneden uien, $\frac{1}{2}$ liter melk, zout, boter.

Men braadt de visch in haar geheel. De kruiden worden samen fijngestampt en in de melk gekookt, tot ze rood zien en de olie er uit komt. Daarna wordt de dikke, gebonden saus over de visch gegoten en deze schotel aldus voorgediend.

67. Ikan terie.

(Zeer kleine spierinkjes).

Men koopt deze kleine vischsoort in Indische winkels, b.v. anderhalf ons; olie.

Men bakt de vischjes op in de olie, tot ze bruin zijn en dient ze zoo voor, als bijgerecht.

68. Blinjé.

Dit zijn zeer kleine rolletjes zoute visch, gedroogd en zéér hartig, hebben den vorm van onregelmatige knikkertjes. Men koopt ze in Indische winkels. Hiervan neemt men b.v. 2 of $2\frac{1}{2}$ ons, verder het wit van twee of meer eieren, (naar mate de hoeveelheid blinjé), olie of boter.

De rolletjes blinjé worden door het geklopte eiwit gehaald en in kokende olie of boter gebakken, tot ze licht-bruin zien.

Bij het gebruik met rijst, neemt men er een of twee stukjes van, daar dat gerecht zéér zout van smaak is.

69. Ikan mérah.

(Makassaarsche roode vischjes).

Worden in Indische winkels, in flacons of flesschen verkocht. Men neemt een hoeveelheid uit de flacon, b.v. $\frac{1}{2}$ schoteltje vol, maakt de vischjes schoon, plaatst ze in een schaal, doet er azijn bij met lombok en giet er, door een zeef, wat van het eigen roode vocht over. Men doet er wat gesneden uitjes en lombok op.

70. Oedang tjaé.

I. Twee ons rauwe gepelde garnalen, 4 lepels fijn-gesneden uien, 3 fijngesneden hauwen knoflook, $\frac{1}{2}$ Spaansche peper fijngesneden, 1 theelepel fijne kentjor, 1 theelepel fijne djahé, $\frac{3}{4}$ theelepel fijne peper, $1\frac{1}{2}$ theelepel zout, 1 ei, boter of olie.

II. Drie lepels fijngesneden uien, 4 fijngesneden hauwen knoflook, 2 lepels fijngesneden prei, 1 theelepel fijne kentjor, 1 theelepel djahé, $\frac{1}{2}$ theelepel fijne peper, 1 theelepel zout, bouillon, boter of slaolie.

Ia. De garnalen worden fijngehakt, al de kruiden te samen fijngestampt, hiermede de gehakte garnalen vermengd en het rauwe ei er doorgemengd. Men maakt van het deeg balletjes en bakt deze bruin in boter of olie.

Ila. De kruiden worden samen fijngestampt (behalve de prei) en opgebraden. Dan voegt men er $\frac{1}{2}$ liter bouillon bij en de prei en kookt dit alles samen op,

waarna men er de garnalenballetjes (in Ia beschreven) in doet, laat dit alles nog even doorkoken, waarna men dit bijgerecht *warm* bij de rijst kan voordienen.

71. Oedang tjoeke.

(Garnalen in azijn en kruiden).

Drie ons gepelde, gekookte garnalen; overigens dezelfde bestanddeelen als bij de Ikan tjoeke, ook de bereiding. (Zie n°. 62).

72. Pèpès-zalm.

Een half blikje zalm, 6 uitgehaalde kemiries (of 10 à 12 katjang gorèng) 4 Spaansche pepers zonder pitten, 1 theelepel fijne temoekeontji, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, 1 theelepel assem (aangemaakt) 2 lepels fijngesneden uien, 3 hauwen knoflook, gedroogde pisangbladeren (of koolbladeren), boter of olie.

Behalve de visch worden al de ingrediënten samen fijngestampt en dan door de aangemaakte assem geroerd.

Nu doet men op een stuk pisangblad of op een te voren half gaar gekookt koolblad een laagje zalm en daarop een laagje kruiden. Men vouwt 't pakje dicht en als zoo al de pakjes gereed zijn, roostert men ze, na vooraf met boter of olie te zijn bestreken of men bakt ze in boter of olie.

73. Garnalenkoekjes.

Een bordje vol gepelde gekookte garnalen, een theekopje tarwemeel, een kopje melk, de dooier van een ei; de volgende kruiden: een eetlepel katoembar, twee lepels

fijngesneden uien, een knoflook pit fijngesneden, een theelepeltje laospoeder, een eetlepel fijngehakke peterselie, twee theelepels zout, boter.

Men hakt de garnalen fijn met de uien, knoflook en peterselie. Vervolgens doet men er de met elkander gestampde specerijen en kruiden doorheen. Nu lengt men het meel met de melk aan, dat er een pap komt en doet er een eierdooier doorheen.

Dit alles wordt met de garnalen enz. goed door elkaar gemengd, tot er een dikke brij van komt. Hiervan neemt men kleine hoeveelheden, lepelsgewijze, welke in heete boter (of olie) worden gebakken. Deze koekjes worden warm opgediend.

74. Frikadel van kreeften.

Men neemt een blikje kreeften en neemt van deze al het vleesch af; een eierdooier, peper, zout en notemuskaat naar smaak, eenige sneetjes brood in melk geweekt, beschuitkruim en boter.

Het kreeftenvleesch wordt gehakt en met de specerijen, het brood en den eierdooier goed door elkander gemengd; hiervan maakt men kleine frikadellen, die men door geklopt eiwit haalt, in beschuitkruim wentelt en in heete boter lichtbruin bakt. Warm worden ze ter tafel gebracht.

75. Frikadel van gehakte garnalen.

Een pond gekookte gepelde garnalen, overigens dezelfde bestanddeelen als hiervoren, maar één ei meer, ook iets

meer brood en met toevoeging van gehakte peterselie en geklopt eiwit.

De bereiding is als hierboven; worden er balletjes gehakt van gemaakt, dan worden deze door geklopt eiwit gehaald en daarna in heete boter lichtbruin gebraden. Warm voordienen. Men versiere den schotel met kleine groene peterselieblaadjes in 't rond.

76. Gebakken of geroosterde scharren.

(namaak *ikan-spat*.)

Een zestal scharren, boter.

Men weekt de scharren een nacht in het water, haalt er den volgenden dag het harde vel af en laat ze op een vergiet afdruppen, tot ze droog zijn. Men veegt ze daarna af met een schoonen doek en bakt ze daarna in heete boter bruin.

77. Rempah-oedang.

Anderhalf ons fijngehakte garnalen, 2 Spaansche pepers, 1 theelepel laos, 4 hauwen knoflook, 1 lepel kerriepoeder, boter of olie, (santen), 1 ei.

Dezelfde bereiding als van de rempah-daging. (N^o. 38.)

Ook hiervan maakt men dus balletjes (rempah genaamd.)

78. Sardijntjies-gorèng.

Men opent een blikje sardijntjes, haalt de vischjes er uit, en bakt ze (voorzichtig!) om en om, aan beide kanten lichtbruin, in de *eigen* olie.

Sommigen voegen nog wat boter bij de olie.

79. Troeboek, gebakken.

Men neemt één plak telor-troeboek, en klapperolie.

De troeboek wordt eerst met een mes droog afgekrabt en schoongemaakt, de vezeltjes en draden er afgenomen, waarna men de troeboek in heete olie bakt. Men dient dit gerecht, *aan stukjes gesneden*, op.

80. Dadar.

(Gewone Indische eierstruif).

Vier eieren, twee lepels fijngesneden uien, een halve lombok fijngesneden, een theelepel zout, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, boter of versche klapperolie. (Wil men den struif mooi hebben, dan wordt het geel en het wit van de eieren afzonderlijk geklopt.)

De uien worden met de lombok gebakken; daarna klutst men het reeds geklopte wit en geel bij elkaar, doet hier peper en zout door en bakt de eieren in kokende boter. Zoodra de struif bijna gaar is, begint te stollen, strooit men er de gebakken uien en lombok overheen en vouwt den struif dicht. Daarna bakt men den struif nog even aan den anderen kant.

81. Mata sapi.

(Spiegeleieren.)

Vier of vijf eieren, peper en zout naar smaak, boter.

Men smelt de boter in een pan en is deze goed heet, dan breekt men de eieren en giet den inhoud in de pan om. Men bestrooie de eieren met peper en zout.

Die *hard gebakken* spiegeleieren wil hebben, keere de eieren nog eens om.

N.B. Spiegeleieren voor zieken, die geen boter of peper mogen gebruiken, maakt men aldus: Men neemt een ijzeren braadpan (wadja), kookt er water in en als dit op kookhitte is, stort men er den inhoud der eieren vlug in. Men bestrooit de eieren dan alléén maar met wat zout.

82. Omelet met ham.

Vier of vijf eieren, $\frac{1}{2}$ ons ham fijngesneden, vier lepels melk, twee theelepels maïzena, peper, zout en notemuskaat naar smaak, boter.

De eieren worden geklopt en vermengd met de specerijen, zoomede de maïzena, die met de melk is aangelengd. Dan braadt men den struif in een heete pan met boter en rangeert er de gesneden ham over heen. Begint de struif dik te worden en te stollen, dan vouwt men hem op en keert hem, om aan den anderen kant ook bruin te worden gebraden.

83. Dadar-oedang.

Dezelfde ingrediënten als hierboven, maar, in plaats van ham, een ons gehakte gekookte garnalen en een lepel fijn gehakte peterselie.

Bereiding geheel gelijk als hierboven (No. 82).

84. Amé kemoeté.

Zes eieren, twee lepels fijngesneden uien, vier schijfjes knoflook, fijngesneden, twee theelepels kurkumapoeder, een half theelepeltje sambel-oelek, anderhalve theelepel zout, een á twee kopjes melk of santen, twee lepels dik assemwater.

De eieren worden half gaar gekookt, (plm. 3 minuten). gepeld en nog warm zijnde, voorzichtig plat gedrukt, (zoo dat zij niet barsten en opengaan). Nu wordt de melk met de specerijen gekookt. Daarna voegt men er de gekneusde eieren en het dikke assemwater bij, en laat dit al roerende samen koken, tot alles dik begint te worden.

85. Telor-kerrie kling.

(Eierschotel met Bengaalsche kerriesaus).

Tien hard gekookte, gepelde, half doorgesneden eieren, 2 lepels fijn gesneden uien, 4 fijn gesneden hauwen knoflook, $2\frac{1}{2}$ lepel kerriepoeder, $\frac{1}{2}$ theelepel kruidnagelgruis, 1 theelepel mosterd, 4 lepels afzonderlijk gebraden uien, 2 lepels maïzena, $1\frac{1}{2}$ kopje melk, zout, boter, bouillon.

De fijn gesneden uien en het knoflook worden met kerriepoeder, monsterd en kruidnagelgruis samen fijn gestampt, even in boter opgebraden, een kopje bouillon er bij gegoten, waarna men dit zacht laat sloven.

De maïzena mengt men met wat melk aan en roert deze door den bouillon heen. Als deze dik wordt, wordt deze dikke saus over de gehalveerde, op een schotel gerangeerde, eieren gegoten.

Men dient dit eiergerecht warm, bij de rijst op.

Ter garnering van dezen schotel strooit men over de eieren de afzonderlijk gebraden uien.

86. Eieren met kerriesaus.

Vier hard gekookte eieren, een halve liter melk, twee lepels kerriepoeder, zout en peper naar smaak, een lombok in de lengte doorgesneden, twee lepels fijngesneden uien, vier gesneden knoflookpitten, twee salambladeren, een halve theelepel trassi, boter of palmin.

Met uitzondering van de lombok en de salambladeren worden de kruiden samen gestampt en even in boter opgebraden. Dan voegt men er de melk bij met de lombok en de salambladeren en laat dit samen koken tot het dik wordt. De eieren worden in halve parten op een schaal gedaan en daarvoor de dikke kerriejus gegoten. Men kan den schotel versieren, door hier en daar wat gebakken uien aan te brengen.

87. Telor asin.

(Gezouten eendeneieren).

Men kan deze gezouten eieren koopen, doch ze evengoed zelf maken. Daartoe neemt men een pond grof zout en drie liter kokend water. Hiervan maakt men pekkel.

Als de pekkel koud is, doet men er de eendeneieren in en laat ze er drie weken in blijven.

Hoe langer in de pekkel, hoe zouter van smaak.

Men kan, desnoods, ook kippeeneieren gebruiken.

Men kookt de gezouten eieren als de gewone en laat ze iets langer in het water.

Bij het voordienen van dit gerecht, worden de eieren midden door of in vieren gesneden, over de lengte en, met de schaal er om, op de schotels voorgediend.

88. Tomaté-isi.

(Tomaten gevuld met gekruid gehakt).

Acht, niet al te rijpe, tomaten, twee lepels fijngesneden uien, twee knoflookpitten, $\frac{1}{2}$ lombok, een theelepel trassi, een theelepel langkwas, een theelepel katoembar, $\frac{1}{2}$ theelepel djienten, een ei, zout, boter, beschuutkruim, $\frac{1}{2}$ pond kalfsgehakt.

De uien en het knoflook worden met al de opgegeven specerijen samen fijngestampt, daarna met het gehakt en 't ei vermengd.

De tomaten worden even door warm water gehaald, van boven uitgehold en met wat gehakt opgevuld; daarna zet men ze in een vuurvaste schaal met boter, strooit er beschuutkruim over, doet op iedere tomaat een stukje boter en laat ze zoo in den oven (niet te lang) lichtbruin bakken.

SAJOERS (INDISCHE SOEPEN) EN KERRIE'S.

Bij de droog gekookte rijst gebruikt men in den regel een kruidensoep, met groenten of wat anders vermengd. Deze zijn allen min af meer sterk en aromatisch, door de lombok en de specerijen. Er wordt één soort sajoer of één soort kerrie bij de gewone rijsttafel voorgediend. Evenals jus bij de aardappelen, gebruikt men sajoer bij de rijst. De volgende soorten zijn de meest gewilde en niet moeilijk te bereiden:

89. Sajoer assem.

Twee lepels fijngesneden sjalotjes, drie hauwen knoflook, drie lomboks met de pitjes er in, twee theelepels zout, een theelepel rauwe trassi, $\frac{1}{2}$ theelepel fijne laos, assemwater (een balletje assem ter grootte van een kippenei met water aangemaakt); verder twee eetlepels rauwe gepelde garnalen en voor plm. 5 à 6 cts. jonge spersieboontjes. — In plaats der twee laatste ingrediënten kan men fijngesneden andijvie nemen.

Men kookt eerst de spersieboontjes gaar. De opgegeven specerijen worden bij elkander fijngestampt. Vervolgens voegt men het assemwater met de fijngestampte specerijen bij de boontjes.

Wanneer dit even gekookt heeft, doet men er de garnalen bij en laat dat samen nog eens goed doorkoken. (Zout geheel naar smaak).

90. Sajoer assem tomaté.

Zes tomaten, twee lepels fijngesneden uien, vier fijngesneden hauwen knoflook, drie Spaansche pepers, $\frac{1}{2}$ lepel zout, 1 theelepel laos, 1 theelepel rauwe trassi, assemwater gemaakt van een balletje assem ter grootte van een duivenei, water.

De specerijen worden samen fijngestampt en gekookt in $\frac{1}{2}$ Liter water. De tomaten worden, in vieren gesneden, met de specerijen in 't water opgekookt, tot ze gaar zijn.

Dan voegt men er, naar smaak, assemwater bij en laat dit alles dan nog eenigen tijd doorkoken.

91. Sajoer bajem.

Spinazie, twee lepels fijngesneden uien (of sjalotjes), twee hauwen fijngesneden knoflook, een theelepel fijngesneden temoekoentji, een theelepel trassi, naar verkiezing hierbij vier à vijf kemiries of een ons katjang gorèng en een lombok. Zout naar smaak, melk of santen.

De spinazie wordt afgekookt, de kruiden bij elkander fijngestampt. Van de spinazie wordt *niet* al het water afgegoten, maar voegt men er de melk of santen bij, met al de fijngestampte kruiden en laat dit samen gaar koken.

92. Sajoer boontjes, ook genaamd „Goelei boontjes”.

Een bord vol fijngesneden snij- of prinsesseboontjes, bouillon van kip of van een pond soepvleesch aan stukjes

gesneden; santen van één klapper of melk, twee volle lepels fijngesneden uien, drie of vier stukjes knoflook, fijngesneden, een lepel katoembar, twee theelepels djienten, twee theelepels zout, twee theelepels fijne seréh en twee laurierbladeren, benevens twee of drie djerboekpoeroetbladeren.

In de bouillon worden de fijngesneden boontjes bijna gaar gekookt, — in plaats van bouillon kan men, zuinigheidshalve, water gebruiken, doch dan is de sajoer niet zoo smakelijk en krachtig. De specerijen, uitgezonderd de aromatische bladeren, worden met elkander fijngestampt en in een pannetje met water en melk (santen) gaar gekookt. Daarna doet men de boontjes, de bladeren enz. en alles bij elkander en kookt dit verder gaar.

93. Sajoer kool.

Een kleine savoiekool fijngesneden, twee eetlepels fijngesneden uien, vier hauwen of pitten knoflook, een theelepel trassi, een halve eetlepel zout, een of twee lomboks, twee eetlepels assemwater, een eetlepel katoembar, santen van $\frac{1}{8}$ klapper of $\frac{1}{2}$ liter melk, twee eetlepels gepelde gekookte garnalen, olie of boter.

Men stampt de kruiden met elkander fijn, terwijl de kool intusschen bijna gaar wordt gekookt. Dan braadt men even de kruiden in boter of olie op en doet hier de kool (zonder water) bij. Hierbij voegt men het assemwater, roert het om en voegt er de santen of melk bij. Even voor het opdoen, roert men de garnalen door deze sajoer.

N.B. Deze sajoer kan ook worden gemaakt zonder

garnalen en zonder katoembar; men voegt er — in dit geval — een theelepels temoekoentji bij.

94. Sajoer lodèh-boontjes.

Een bordje vol overgeschoten prinsesseboontjes van den vorigen dag, een fijngesneden ui, drie fijngesneden hauwen knoflook, 2 lepels boemboe lodèh (gedroogd), welke men in de Indische toko's kan krijgen, 1 theelepels trassi, 2 theelepels zout, $\frac{1}{2}$ liter melk of dikke santen, $\frac{1}{2}$ theelepeltje suiker, boter of slaolie.

De uien en het knoflook worden samen met de specerijen en de boemboe-lodèh fijngestampt, daarna in olie (boter) opgebraden, waarna men er de boontjes bijvoegt. Dit nog even samen opbraden met toevoeging van één scheutje water. Dan voegt men er eindelijk de melk (of santen) bij, laat dit samen nog even opkoken, waarna de sajoer gereed is.

95. Sajoer lodèh, van:

Peulen, bloemkool, spersieboonen en savoiekool, van alles een weinig; twee eetlepels fijngesneden uien, drie hauwen of pitten knoflook fijngesneden, twee theelepels fijne laos (poeder), twee theelepels rauwe trassi, twee theelepels zout, vijf kemiries of twintig katjang gorèngs; tien groene en zes roode lomboks, santen van één klapper of een liter melk, olie of boter.

De groene lomboks snijdt men in de lengte door; de roode lomboks worden, zonder de pitjes, fijngewreven.

De groenten worden in de aangemaakte santen of verdunde melk, met het zout er bij, bijna gaar gekookt.

Men stampet vervolgens de specerijen bij elkander fijn en roert deze er doorheen. Daarna voegt men er de groene lomboks en vervolgens de fijngewreven roode lomboks bij, om de sajoer rood te doen zien; men kookt, onder bijvoeging van de overgebleven santen of melk, alles samen op, tot de groenten gaar zijn.

N.B. Men kan ook de lodèhkruiden, bij elkaar gedroogd, koopen per lood of decagram. Men gebruike dan de helft van de gekochte hoeveelheid.

96. Tetégé van boontjes.

Een bord vol prinsesseboontjes, drie lepels fijngesneden uien, twee à drie pitten knoflook fijngesneden, twee theelepels temoekoentji, een of twee lomboks, een stukje trassi, water, zout naar smaak.

Men kookt de boontjes in $\frac{1}{2}$ liter water op, stampet de specerijen bij elkander fijn en voegt deze bij de boontjes, tot alles gaar is gekookt; niet te droog koken, anders water bij voegen.

Men kan op dezelfde wijze tetégé van boerenkool maken, doch dan moet men bij de specerijen een theelepel fijne kentjoor voegen.

97. Toemis kool.

(Variatie op n^o. 93).

Een halve fijngesneden witte kool, drie lepels fijngesneden uien, zes fijngesneden knoflookpitten, vier fijngesneden lomboks, twee lepels trassiwat, drie lepels

assemwater, boter, zout naar smaak en $\frac{1}{4}$ liter water.

De specerijen worden met elkander fijngestampt en in boter gefruit; daarna doet men er de fijngesneden kool bij en fruit dit samen op, tot de kool goed verslagen is. Dan voegt men er het trassi- en assemwater bij, laat dit even doorpruttelen en voegt er dan het ($\frac{1}{2}$ liter) water bij.

98. Toemis boerenkool.

Wordt op dezelfde wijze bereid als hierboven, met dezelfde bestanddeelen, doch men voegt er, als alles al gekookt is, een groote theekop (pl.m. 1 ons) gepelde gekookte garnalen bij.

99. Toemis jonge peultjes.

Ongeveer 100 jonge peulen, een ons gekookte garnalen, tien sjalotjes, acht of zes knoflookpitten, twee á vier lomboks, een theelepel trassi, $\frac{1}{2}$ eetlepel fijne laos, $\frac{1}{2}$ kopje assemwater, twee koppen bouillon, boter, zout naar smaak.

Men haalt de peultjes af, maakt ze schoon; de sjalotjes, knoflook, lombok, trassi en laos worden met elkander fijngestampt en in boter opgefruit. Daarna doet men hier de peultjes bij en braadt alles samen in veel boter op, tot de peultjes bijna gaar zijn. Dan doet men er het assemwater bij, vervolgens de bouillon en later de garnalen en laat dit samen koken tot alles gaar is.

100. Piendang djagoeng.

Zes á acht jonge maïskolven, vijf gepofte uitgehaalde

kemiries, twee fijngesneden Spaansche pepers, 1 theelepel zout, 1 theelepel trassi, drie lepels dik tamarinde-(assem)-water, 2 lepels soja, bouillon of water.

De maïskolven worden in tweeën gesneden en in water met zout gaar gekookt. De kemiries worden met de Spaansche pepers en de trassi fijngestampt, daarna met het assemwater vermengd en dit bij de gekookte maïs gedaan, waarna men alles samen laat doorkoken met wat bouillon en de soja.

101. **Piandang serani.**

Een pond kalfspoulet, twee djeroekpoeroet bladeren, 1 lepel fijngesneden seréh, zout.

Verdere specerijen: 2 eetlepels gesneden uien, 2 hauwen knoflook, 2 gepofte Spaansche pepers, $\frac{1}{2}$ eetlepel koenjit-poeder, 1 theelepel fijne laos, 1 lepel trassiwat, 2 lepels assemwater, boter of olie, water.

Het vleesch wordt met de bladeren, de seréh en 't zout opgekookt.

Dan worden al de kruiden samen fijngestampt, in boter of olie opgebraden, 't vleesch uit 't water gehaald en er bij gevoegd en nog even samen opgebraden, waarna er het trassi- en assemwater bij wordt gedaan, zoomede de bouillon van het gekookte vleesch.

Dit samen nog even goed laten doorkoken.

102. **Piandang telor.**

Zes hard gekookte en gehalveerde eieren, 2 lepels fijn-gehakte seldery blaadjes, zes sjalotjes, 4 hauwen knoflook,

1 theelepel fijne laos, 2 lepels kerriepoeder, zout, $\frac{1}{2}$ Liter melk, boter.

De uien worden met de kruiden fijngestampt en in boter opgefruit, hierbij doet men een scheutje water, daarna de melk, dan al roerende laten koken, waarna men er de eieren en de blaadjes bijvoegt. Alles laten gaar worden.

103. Piendang tiram.

Een flaconnetje oesters, 2 lepels fijngehakte uien, 5 hauwen knoflook, 2 theelepels kerriepoeder, 1 stukje trassi, assemwater, soja, zout, water.

De uien worden met de specerijen fijngestampt, 2 à 3 lepels assemwater er bij gedaan met nog 1 à 2 lepels water en een scheutje soja. Laat dit goed doorkoken en doet er dan de oesters in.

104. Piendang van visch.

Twee kleine schelvischen, zes in de lengte doorgesneden, gepofte lomboks, acht stuks knoflookpitten fijn-gesneden, twee laurierbladeren, drie djeroekpoeroet bladeren, twee ineengedraaide stukken seréh, een theelepel laos, een stukje gepofte assem, zoo groot als een duivenei, zout naar smaak, water.

De schoongemaakte visch wordt aan mooten gesneden; men zet vervolgens een pan, halfvol met water gevuld, op, waarbij zout naar smaak en doet hierin de lomboks, de uien en de welriekende bladeren. Heeft dit samen goed

gekookt, dan doet men er de mooten visch in. Het gepofte stuk assem wordt daarna met water aangemaakt, door deze vischsoep gedaan en alles te samen opgekookt, tot de visch gaar is.

Velen werpen de vischkoppen weg; men kan daarvan alléén even goed een even smakelijke *piendang* maken.

105. *Piendang kêtjap van visch.*

Voegt men bij dezelfde hoeveelheden, als hierboven, een half theekopje *soja* (kêtjap), dan heeft men een aangename variatie op hetzelfde gerecht. Men doet de soja gelijk met het assemwater bij de vischsoep.

106. *Kerriesoep.*

Een pond soepvleesch aan stukjes gesneden of een kip, vier lepels fijngesneden uien, drie eetlepels kerriepoeder, een bord vol gebraden kleine frikadelletjes (balletjes gehakt), een soepbord vol geweekte laksa, een half stukje lombok, geroosterd brood, boter, zout naar smaak, een paar hard gekookte eieren, in vieren gesneden.

Men trekt bouillon van het soepvleesch. Twee lepels uien worden gefruit, terwijl de twee andere lepels uien met het kerriepoeder en de lombok worden fijngestampt en daarna met boter opgebakken. Dit kookt men nu samen op in de bouillon en voegt er daarna de balletjes gehakt en de geweekte laksa bij en laat dit samen een kwartier doorkoken. Men kan, om de soep te binden, er wat maïzena bij voegen. Wanneer ze wordt opgediend, doet men eerst een of twee stukjes ei en een stuk geroosterd brood op het bord.

107. Kerrie van gekookte eieren.

Zes hard gekookte eieren, twee lepels fijngesneden uien, vijf knoflookpitten fijngesneden, een theelepel trassi, twee theelepels zout, een stuk ineengedraaide seréh, twee doorgesneden lomboks, twee laurier- en twee djerok-poeroetbladeren, twee volle lepels kerriepoeder, santen of melk, olie of boter.

Met uitzondering van de bladeren worden *al* de kruiden bij elkander gedaan, fijngestampt en in boter opgebraden. Daarna doet men er de santen, de lomboks en de bladeren bij, zoomede de hard gekookte eieren. Men kookt alles op, tot de kerrie gebonden is. In plaats van eieren kan men ook kalfsvleesch (in stukjes) of kip nemen.

108. Kerrie-ajam.

Een paar kuikens (halfwas kippen of soepkippetjes) 3 eetlepels kerriepoeder, 2 eetlepels fijngesneden uien 1 eetlepel rijstemeel, $\frac{1}{2}$ theelepel peper, zout boter, melk of santen, water.

De kippen worden schoongemaakt, aan stukken gesneden, daarna even opgekookt. Hierna worden de specerijen met de uien en het poeder samen fijngestampt, even opgebraden, dan de stukken kip er bij gevoegd en er water en santen bijgedaan (plm. $\frac{1}{2}$ Liter water en plm. $\frac{1}{2}$ Liter santen). Men kookt dit op, tot de saus gebonden is.

109. Kerrie tomaté.

Een pond tomaten, 2 Spaansche pepers, 1 lepel fijne seréh, verder dezelfde ingrediënten als hierboven.

De tomaten worden gehalveerd en nadat de kruiden zijn opgebraden, doet men er 't water en de santen en 't laatst de tomaten bij. Overigens als hier boven no. 108.

110. Kerri-ikan.

Eenige (4 of 5) mooten gebakken visch, een lepel katoembar, $\frac{1}{2}$ lepel djienten, een theelepel vol fijne koenjit, een theelepel djáhé (gemberwortel), twee theelepels laos, vier stukjes fijngesneden knoflookpitten, vier lepels fijngesneden uien, twee ineengedraaide stukken seréh, zes stuks lombok, twee lepels trassiwat, het sap van twee citroenen, zout naar smaak, santen of melk, boter of olie.

Alle specerijen worden, behalve de fijngesneden uien en het knoflook, bij elkander gedaan en fijngestampt en worden vervolgens met de mooten visch in de santen gedaan. De uien en het knoflook worden opgebraden en met het trassiwat bij de visch gevoegd en opgekookt. Wanneer men deze kerrie wil opdienen, doet men er pas het citroensap bij, omdat ze anders schift.

111. Kerrie met garnalen.

Een bord vol garnalen; twee lepels fijngesneden uien, vier knoflookpitten fijngesneden, twee lomboks, een theelepel trassi, een à twee theelepels zout, naar smaak, een stuk ineengedraaide seréh, $1\frac{1}{2}$ lepel kerriepoeder, assemwat, santen van 1 klapper of $\frac{3}{4}$ Liter melk, boter of olie.

De kruiden worden met elkander fijngestampt; men braadt ze vervolgens op in boter, als ze bijna gaar zijn,

doet men er de garnalen bij en vervolgens de santen of melk. Even vóór het opdienen, doet men er het assemwater door. Men kan ook, in plaats van dit water, citroensap gebruiken.

112. Kerrie Kodja.

Een kippetje aan stukken gesneden en een Liter water; dertig kemiries, twintig lomboks opengesneden en eenige malen afgekookt, $\frac{1}{2}$ eetlepel gemberpoeder, 1 eetlepel kurkumapoeder, 1 eetlepel fijne katoembar, 1 eetlepel djienten, acht fijngesneden knoflookpitten, 1 theelepel trassi, $1\frac{1}{2}$ theelepel fijne laos, twee ineengedraaide stukjes seréh, twee djeroekpoeroet- en twee laurierbladeren, twee lepels boter, een liter melk, zout naar smaak.

Al de kruiden, ook de kemiries, moeten — behalve de bladeren en de seréh — bij elkander haarfijn gestampt worden, waarna zij in twee lepels boter worden gefruut. De stukjes gesneden kip worden met 1 Liter water opgezet en dit tot de helft verkookt. Dan wordt dit bij de gefruite kruiden gedaan, met 1 Liter melk, (*niet* dekken als het kookt) en daarna de bladeren en de seréh er bijgevoegd. Men laat dit dan langzaam doorkoken, tot het dik is geworden.

SAMBELANS EN SAMBEL GORENGS.

Een der smakelijkste bijgerechten van de rijsttafel. Gewoonlijk neemt men er minstens twee of drie soorten van bij het eten. Men heeft de keuze tusschen de volgende soorten:

113. Sambel-oelek.

Zes of acht heele lomboks met de pitjes; een half theelepeltje zout, een half theelepeltje gebrande trassi (gepofte).

Deze ingrediënten worden, nadat de lomboks zijn fijn-gesneden, goed door elkander gestampt, waarna het gerecht voor het gebruik gereed is. Men doet het op in een schaalte en neme er *niet te veel* van.

114. Sambel-oelek met këtjap — ook (òf) met citroensap.

Dezelfde ingrediënten als hierboven, met soja — òf met citroensap.

Heeft men de sambel-oelek als hierboven bereid, dan kan men er òf soja, òf citroensap overheen gieten, dit naar smaak en liefhebberij van de bereidster.

115. Sambel assem.

Een stuk tamarinde (assem) ter grootte van een kippenei, everveel Javaansche suiker, een kopje water, 2 lepels fijn-gesneden uien, 2 lepels fijn-gesneden lombok, 1 theelepeltje zout.

De assem wordt met 't water tot een papje fijn-gemaakt, daarna in water met suiker gekookt, tot het dik wordt. Dan worden de uien met de lomboks fijn-gestampt, met het assempapje samen geroerd, dit nog eens opgekookt, vervolgens gezift. Dan het gezifte nog eens opgekookt, tot het een dikke sambelan wordt. In goed afgesloten fleschjes kan men deze sambel *lang* bewaren.

116. **Sambel âti** (Sambel van lever).

Twee ons gekookte lever, aan dobbelsteentjes gesneden drie lepels fijngesneden uien, vier knoflookpitten fijngesneden, twee lomboks, een halve eetlepel fijne laos, een eetlepel fijngesneden seréh, anderhalf theelepeltje zout, $\frac{1}{4}$ theelepeltje suiker, een paar lepels assemwater dan wel citroensap, een paar djeroekpoeroet- en laurierbladeren, drie kopjes santen of melk, boter of klapperolie.

Men stampt de uien en de specerijen (*niet* de bladeren) met elkander fijn en bakt ze op in twee volle lepels boter of olie. Daarna voegt men er de lever, dan het assemwater of citroensap bij, vervolgens de bladeren en de seréh en eindelijk de drie kopjes santen of melk. Dit laat men koken tot het dik is.

Zoo maakt men ook:

117. **Sambel-daging** (Sambel van vleesch).

Als hierboven; in plaats van lever, stukjes vleesch. Zelfde bereiding.

118. **Sambel bawang.**

Twintig sjalotjes in de helft doorgesneden, 6 fijngesneden hawwen knoflook, 6 gekookte lomboks, 1 stuk assem, 2 lepels bruine suiker, 2 theekopjes water, boter.

De lomboks worden fijngesneden, opgefruit in boter met de sjalotten en het knoflook. Hierbij doet men 't water, de suiker en de assem en kookt dit alles, al roerende, tot de sjalotten gaar zijn en de sambel dik is geworden.

119. Sambel-telor.

(Sambel van eieren).

Dezelfde ingrediënten als hierboven, doch in plaats van lever of vleesch, vier of vijf hard gekookte gepelde eieren, in vierde parten gesneden.

De bereiding als hierboven — met het onderscheid dat, nadat al de ingrediënten met elkander zijn bereid, men eindelijk de gesneden harde eieren op een schaal doet, waarover de gekookte saus wordt gegoten.

120. Sambel boeboek dëndèng.

Vier stuks geroosterde en gestampde dëndèng, een gepofte lombok, vier knoflookpitten, een theelepel fijne kentjoor, een theelepel trassi, een theelepel zout en twee djeroekpoeroetbladeren.

Al de kruiden en specerijen samen fijnstampen en hierdoor de gestampde dëndèng voegen. Samen goed dooreen mengen.

121. Sambel boeboek ikan.

Dezelfde ingrediënten als hierboven (No. 120) maar in plaats van dëndèng, gedroogde visch (ikan terie) welke men dan eerst roostert en dan fijnstampt.

Dezelfde vermenging en bereiding als hierboven (No. 120).

122. Sambel boeboek katjang.

Een kopje vol katjang-idjoe, een theelepel fijne kentjoor, een fijngesneden lombok, een theelepel trassi, een theelepel zout, twee djeroekpoeroetbladeren.

De katjang idjoe wordt met al de kruiden te samen opgebraden daarna goed fijngestampt tot „boeboek”. Men zorgde slechts dat bij het opbraden, de katjang niet verbrandt.

123. Sambel brandal.

Acht stuks gepofte lomboks, acht kemiries, een theelepel zout, een theelepel gebrande trassi, drie lepels citroen- of assemwater, drie djeroekpoeroetbladeren, boter, reuzel of klapperolie.

Men stampt de lomboks met de uitgehaalde kemiries en de overige specerijen, behalve de bladeren, met elkander fijn, bakt ze daarna op in boter, reuzel of olie, tot het bijna droog is. Vervolgens voegt men er de djeroekpoeroetbladeren met het citroen- of assemwater bij, laat dit samen nog eens opbraden, tot de olie er uit komt.

Deze sambel kan men, *mits* goed gekurkt, eenigen tijd in fleschjes bewaren. (Niet te lang.)

124. Sambel badjak.

Twintig afgekookte lomboks, twintig uitgehaalde kemiries, tien fijngesneden knoflookpitten, een theelepel fijne laos, twee volle lepels fijngesneden seréh, een theelepel suiker, een theelepel zout (naar verkiezing er bij te doen: een theelepel djienten en anderhalve theelepel katoembar), een theelepel trassi, een halve eetlepel assem met water aangengelgd, $\frac{1}{4}$ Liter melk of santen, boter of olie.

Men stampt de lomboks, kemiries en al de kruiden bij elkander fijn en braadt ze op in boter of olie. Dan doet

men er de santen (of melk) bij en laat het verkoken, tot het rood ziet en de olie boven drijft; onder het koken voegt men er het assemwater bij.

Wil men deze sambelsoort lang bewaren in fleschjes, dan gebruike men geen santen of melk, maar alléén assemwater. Ook géén katoembar en djienten.

Van deze sambelsoort wordt veelvuldig gebruik gemaakt, om er andere sambelgerechten van te maken, b.v. onder toevoeging van **vleesch** of **varkensvleesch** (waarbij dan gevoegd wordt eenige lepels fijngesneden uien), van **garnalen**, van **ikan terie**, van **dëndèng** enz.

Men neemt dan, naar mate van de hoeveelheden vleesch, garnalen, ikan terie, dëndèng enz., één, twee of meer lepels **sambel badjak**.

Bij vischsambel (terie) wordt dan temoekoentji (1 theelepel) en kentjoor (een halve theelepel) gebruikt, in plaats van katoembar en djienten; bij vleesch- en c. q. eierge-rechten, wordt wel katoembar en djienten gebruikt doch *geen* kentjoor of temoekoentji.

Zoo bereidt men van één sambel verschillende gerechten.

125. Sambel klappa mentah.

Twee kopjes vol geraspte kokos, drie hauwen knoflook, $\frac{1}{2}$ theelepel fijne kentjoor, $\frac{1}{2}$ Spaansche peper fijngesneden, een weinig zout.

De specerijen worden met het knoflook zeer fijn gestampt, daarna met den geraspten klapper (kokos) innig vermengd.

126. Sambel serdadoe.

Vijf lepels fijngesneden uien, zes fijngesneden lomboks met pitjes, 1 lepel trassiwat, zout naar smaak, boter of klapperolie.

De olie wordt opgezet en als zij begint te braden, worden er de fijngesneden uien, de lomboks en het zout bij gedaan. Men roert dit door elkander, tot het bijna gaar is en roert er daarna het trassiwat door. Men laat dit dan doorsmoren, tot het een dikke massa is geworden en de uien gaar zijn.

127. Sambel ketimoen.

(Komkommers).

Een schaalje fijngeschaafde komkommers, zes gepofte kemiries, of pl.m. 30 katjang gorèngs, twee lomboks, zonder pit, fijngesneden; een theelepel trassi, een theelepel zout, een half kopje azijn.

De schijfjes komkommers worden met zout gewrongen, afgewasschen en laat men op een vergiet verder uitlekken, tot al het water is weggevloeid. Vervolgens stampt men de kemiries (katjang gorèng) en verdere ingrediënten en specerijen heel fijn, lengt dit aan met azijn, tot het een papje wordt. Dan legt men de komkommers netjes op een schaalje en overgiet ze met de beschreven saus van azijn (het papje).

128. Sambel lobak.

(Rammenas).

Drie fijngesnipperde en met zout bestrooide rammenassen,

een lombok, een theelepel trassi, drie of meer lepels azijn, zout.

De goed verslagen rammenassen worden uitgewrongen en op een schaalje gearrangeerd. Dan stampt men de lombok met de trassi goed samen fijn, doet er de azijn bij en giet dit alles over de rammenas.

129. Sambel poja.

Een halve geraspte klapper, een theelepel gebrande trassi, een theelepel fijne laos, twee theelepels zout, twee lomboks zonder pit, drie fijngesneden knoflookpitten, drie djerook-poeroetbladeren of schillen.

De klapper wordt droog, bijna geel-bruin opgebraden; de trassi wordt met de laos, het zout, lombok en knoflookpitten samen fijngestampt en met de gebraden klapper innig vermengd. Daarna braadt men alles te samen, met de djerook-poeroetbladeren (of schillen) nog eens droog op, laat het daarna koud worden, stampt dit vervolgens zeer fijn en doet het in fleschjes.

Deze sambel wordt bij nassi-goeri of bij nassi-koening gegeten, zoomede bij ketoepats, bij ketan.

130. Sambel-petéh.

De meeste Hollandsche dames, zullen wel niet van deze petéhboonen, die onwelriekend zijn, houden. Ik geef toch de bereiding aan, met den raad, als men ze gebruiken wil, geen gedroogde, doch gezouten petéhboonen te koopen:

per flacon f 0.40. Men neme de helft van den inhoud; de boonen worden gesnipperd.

De helft van den inhoud eener flacon; de boonen snippert men en laat men een nacht op water staan om het zoutgehalte te verminderen. Dan kookt men de boonen, houdt een weinig over van het water, waarin ze gekookt zijn; een lepel sambel brandal (zie n^o. 123) drie schijfjes knoflook, een theelepel laos, een lepel fijne seréh, een eetlepel trassiwater, een kopje santen of melk, boter of klapperolie (palmin).

Men stampt het knoflook met laos samen fijn, braadt ze in boter met sambel brandal op en doet er daarna de gare petéhboonen in. Vervolgens doet men er het trassiwater, de seréh en de santen of melk bij en braadt dit samen op, tot de olie er uitkomt.

131. Sambel-petis.

Drie lepel petis (p. ikan of p. oedang), drie lepels fijngesneden uien, drie fijngesneden knoflookpitten, een fijngesneden lombok zonder pitten, twee theelepels fijne temoekoentji (poeder) een theelepel fijngesneden laos, twee lepels fijngesneden seréh, twee theelepels trassi met water aangengelgd, een paar djerokpoeroet- en een paar laurierbladeren, suiker en zout naar smaak, een paar kopjes assemwater, een kopje vol warm water, boter, vet of klapperolie.

De specerijen en kruiden worden, behalve de bladeren en de lombok, met elkander fijngestampt en in veel boter of

olie gefruit, tot alles bijna geel er uitziet; dan voegt men er het warme water bij en als dit begint te borrelen, doet men er de drie volle lepels petis met het trassiwat er bij en roert dit goed om, tot alles goed fijn door elkander is en doet er dan de bladeren, de lombok, suiker en zout door; dit wederom goed doorroeren en als het goed kookt, wordt er eindelijk de santen bijgevoegd; al roerende moet alles doorkoken, tot de olie er uitkomt.

132. **Sambel-boeboek kring.**

(Van garnalen).

Een ons gedroogde garnalen, twee lomboks, vier knoflookpitten fijngesneden, een theelepel zout, een stukje gebrande trassi (een theelepel vol), een theelepel fijne kentjoor, een paar djeroekpoeroetbladeren.

De garnalen worden even geroosterd, daarna fijngestamp. De kruiden worden met elkander fijngestamp en met de garnalen vermengd, waarna men dit mengsel tot poeder fijnstamp. Dan is dit gerecht voor het gebruik gereed.

Op dezelfde wijze maakt men sambel-boeboek-kring van katjang-idjoe, van katjang-bras, van witte boontjes en van dèndèng. Alles wordt altijd fijngestamp. Men neemt dan b.v. een kopje vol van één der boontjessoorten of twee pakken dèndèng. Men roostert altijd eerst de ingrediënten, ook, desgewild, de bladeren. Dit voor het gemakkelijker fijnstampen van alles.

133. **Sambel oedang-basa.**

(Sambel van versche garnalen).

Anderhalf ons gekookte, gepelde, versche garnalen, drie

lepels fijngesneden uien, vier fijngesneden knoflookpitten, een fijngesneden lombok, een theelepel laos, een eetlepel fijngesneden serêh, assem- en trassiwatër, een theelepel suiker, een paar djeroekpoeroet- en evenveel laurierbladeren, een á twee kopjes santen (of melk), zout naar smaak, boter of klapperolie.

Behalve de bladeren, worden alle specerijen met elkander gestampt en in boter of olie opgebakken, de garnalen daarna, met het trassi- en assemwatër er bij gedaan, alles eenigen tijd doorroerende. Dan doet men er de santen bij en de bladeren en laat dit samen doorkoken, tot de olie er uit komt.

134. **Sambel grêh** of ook **Sambel terie**.

Voor de gedroogde vischsoort (**grêh**) kan men gedroogde scharretjes gebruiken. Evenzoo kan men de kleine gedroogde Indische vischjes „**ikan terie**” nemen.

Twee of drie scharretjes of twee kopjes vol ikan terie, 2 lepels fijngesneden uien, 5 hauwen knoflook, 5 afgekookte Spaansche pepers, 1 theelepel fijne laos, $\frac{1}{2}$ theelepel temoekoentji, $\frac{1}{2}$ theelepel fijne kentjoor, 2 djeroekpoeroetbladeren, 1 lepel citroensap, zout, santen of melk, boter of olie.

Van ikan terie.

Al de kruiden worden samen fijngestampt en opgebraden. Ook de ikan terie wordt opgebraden. Dan voegt men alles bij elkaar, voegt er 't citroensap bij, laat dit in de santen (of melk) koken, tot alles gebonden is.

Van scharretjes.

De scharretjes worden geroosterd, dan 't vleesch van de graat afgehaald, fijngestampt en verder behandeld als de ikan terie, om deze sambel te bereiden.

135. Sambel kemirie.

Tien à vijftien kemiries (uitgehaalde), zes à acht afgekookte lomboks, zes fijngesneden knoflookpitten, een theelepel trassi, een halve theelepel suiker, een weinig zout (naar smaak), een half kopje assemwater, boter of klapperolie.

De uitgehaalde kemiries worden fijngestampt. Daarna worden deze met de lomboks, de knoflookpitten en de trassi samen gestampt. Men fruit dit op in boter of olie, doet er het assemwater bij (naar smaak, mag niet te zuur worden) en laat dit samen koken, tot de olie er uit komt.

136. Sambel katjang gorèng.

Een ons gepelde katjang gorèng, 2 lepels fijngesneden uien, 2 fijngesneden knoflookpitten, 1 theelepel fijne temoekoentji, 1 fijngesneden lombok, 1 kopje melk, 1 theelepel trassi, 1 theelepel zout, 2 lepels assemwater, 1 daon djerokpoeroet.

De bereiding is precies als hierboven onder No. 135.

137. Sambel gòddòk.

(van allerlei groenten.)

Kool, boontjes, peultjes enz. petéhboonen, een ons gepelde versche garnalen of eenige stukjes gesneden tempéh,

of wel eenige stukjes gedroogde Indische visch, fijngerafeld (ikan gaboës), twee lepels fijngesneden uien, twee lepels fijngesneden gebraden uien, vijf stuks uitgehaalde gepofte kemiries, vier fijngesneden knoflookpitten, twee lepels fijngesneden gepofte lombok, twee lepels katoembar, twee djeroekpoeroet- en twee laurierbladeren, zout naar smaak (b.v. 1 theelepel), drie in de lengte doorsneden groene lomboks, een theekopje fijngesneden groene kruisbessen, water, $\frac{1}{2}$ à $\frac{3}{4}$ Liter melk of santen, boter of olie.

De groenten worden met de groene lomboks en de kruisbessen te samen gaar gekookt, waarna men het water afgiet en de melk of santen met de beide bladersoorten bijvoegt. Dan stampt men al de kruiden samen fijn (behalve de gebraden uien en de gepofte lomboks), voegt dit bij het voorgaande en kookt dat, al roerende, even door, waarna men er de lomboks en gebraden uien bijvoegt. Men kookt dit samen door, tot het een dikke brij wordt.

138. Sambel-selderij of sleddrie.

Twee bosjes selderij, vier gepofte kemiries, twee lomboks, een theelepeltje trassi, een theelepel zout, $\frac{1}{4}$ kopje azijn.

De kemiries worden uitgehaald en met de trassi, lomboks en 't zout te samen fijngestampt, daarna aangeroerd met de azijn.

De selderijblaadjes haalt men van de steeltjes af, haalt ze even door warm water, rangeert ze dan netjes op een schaalje en overgiet ze met het boven opgegeven papje van kruiden en azijn.

139. Sambel oelek tjabé idjoe.

Zes of acht heele groene Spaansche pepers — overigens dezelfde bestanddeelen als bij de sambel-oelek. (variatie).

Dezelfde behandeling als onder No. 113.

140. Sambel ikan-mérah.

(s. van roode vischjes).

Deze wordt evenals de sambel petis bereid, met dezelfde bestanddeelen. In plaats van petis neemt men een kopje vol roode vischjes. Het wordt door elkaar tot een smakelijk papje bereid en heeft den aangename smaak van ikan mérah.

141. Sambel troeboek.

Een stuk troeboek, schoongewasschen, in stukjes gesneden en opgebraden, twee lepels fijngesneden uien, drie fijngesneden knoflookpitten, twee fijngesneden lomboks, een theelepel laos (poeder), een half theekopje water, vier lepels azijn, een paar djeroekpoeroetbladeren, zout naar smaak, boter of olie.

Behalve de lomboks en de bladeren, worden de specerijen samen fijngestampt en in boter opgebraden. Hierbij doet men de stukjes troeboek, de lomboks en de bladeren, daarna de vier lepels azijn en het water en laat dit verkoken, tot alles bijna droog wordt.

142. **Sambel klappa.**

(s. van klapper).

Een halve klapper, geraspt en gebraden, een lombok, twee theelepels zout, een theelepel laos (poeder), een theelepel trassi, twee djeroekpoeroetschillen, boter of klapperolie.

Men stampst de kruiden met elkander fijn, braadt ze op in boter of olie en wanneer dit geel-bruin is, voegt men er de bladeren en bruin gebraden klapper bij; laat dit nog samen braden, tot het droog is geworden, waarna men alles, koud zijnde, al of niet kan fijnstampen; in het eerste geval (fijngestampt) heet dit gerecht „*boeboek klappa*”.

143. **Sambel djeroek.**

(s. van citroenen).

Twee citroenen, geschild: vier lomboks, een theelepel gebrande trassi, zout naar smaak, doch niet veel.

De citroenen snijdt men in dunne schijfjes, perst er het sap uit. Daarna worden de lomboks, trassi en zout met elkander fijngestampt, terwijl men de schillen der citroenen zeer fijn snijdt; van dit alles maakt men een papje, door het met elkander te vermengen, waarna men eindelijk er het geperste citroensap bijvoegt en dat alles nog eens innig vermengt.

144. **Sambel gorèng van eieren.**

Vier hard gekookte eieren: vijf uitgehaalde kemiries, twee eetlepels fijngesneden uien, een halve eetlepel fijngesneden knoflookpitten, een theelepel laos (poeder), een

halve eetlepel fijne seréh, een weinigje suiker, een lombok, een theelepel rauwe trassi, $\frac{1}{4}$ kopje assem- of djeroekwater, een half kopje santen of melk, zout naar smaak, boter of klapperolie.

Men snijdt de gepelde eieren in vierde parten en arrangeert ze op een schaalte. Men stampt alle kruiden en specerijen met elkander fijn en braadt ze in boter op. Daarna voegt men hier het assem- of djeroekwater bij, vervolgens de santen, laat dit samen koken, tot alles dik wordt, waarna men deze saus over de eieren giet.

145. Sambel gorèng lombok idjoe.

Acht groene lomboks, twee lepels fijngesneden uien, vijf knoflookpitten, een theelepel fijne laos, een theelepel zout, een theelepel trassi, $\frac{1}{2}$ theelepel suiker, 2 lepels azijn, boter of olie.

De lomboks worden in de lengte doorgesneden. De uien en het knoflook worden met de specerijen samen fijn-gestampt, daarna met de lomboks opgebraden. Hierbij voegt men dan de azijn en laat dit samen nog even doorkoken.

Men zorgt dat dit bijgerecht niet droogkookt, anders voegt men er een scheutje water bij.

146. Sambel gorèng boontjes.

Een bordje vol gesneden rauwe snijboontjes, 2 lepels fijngesneden uien, 1 volle lepel gedroogde boemboe lodèh, 1 stukje trassi, $\frac{1}{2}$ theelepel zout, evenveel suiker, boter, water of melk.

De uien worden met al de verder genoemde bestanddeelen samen fijngestampt, opgebraden in boter, waarna men er de boontjes bij doet. Als deze verslagen zijn, doet men er water of melk (dan wel half om half) bij en kookt alles op tot de sambel gaar en dik is.

147. Sambel gorèng pengantèn.

Vier of vijf fijngesneden uien, vijf knoflookpitten, tien afgekookte lomboks, 1 stukje trassi, 1 theelepel laos, 1 eetlepel bruin gebraden, fijngesneden uien, 3 lepels djerboek- of assemwater, 2 kopjes melk of santen. Boter of klapperolie.

De specerijen worden met de uien fijngestampt, de lomboks fijngesneden. Daarna braadt men de fijngestampte uien en specerijen op met de lomboks, doet er 't assemwater bij, kookt dit samen op, waarna men er de melk of santen bijvoegt en braadt tot de olie er uit komt.

148. Sambel gorèng van tomaten.

Drie of vier tomaten, in vierde parten gesneden; (gedroogde garnalen, een theekopje vol), drie groote uien, drie groene en drie roode lomboks, vier knoflookpitten fijngesneden, een theelepel laos (poeder), een eetlepel trassiwater, een kopje santen of melk, zout, boter of klapperolie.

Men snijdt de drie groote uien fijn, stampt ze samen met al de kruiden fijn en braadt ze in boter of olie op (2 lepels boter). Dan doet men er de tomaten bij, laat dit even samen braden, tot de tomaten verslagen zijn. Nu voegt men er het trassiwater bij en daarna de santen of

melk en laat dit koken tot alles dik is. Men kan hier gedroogde of versche gekookte garnalen bijvoegen, welke eerste soort eerst moet worden geweekt; dit roert men dan door de sambel gorèng tomaten.

Men kan dus, naar verkiezing, geen of wel garnalen hiervoor gebruiken.

149. Roedjak gobèt.

Twee lomboks, een theelepel trassi, assem zooveel als ter grootte van een duivenei, een stukje goeladjawa, een lepel rauwe petis, een á twee lepels azijn, zout naar smaak.

Men maakt met water een dikke pap van assem en roert dit met de trassi en de petis samen. Men stampt vervolgens de lombok, de goeladjawa en het zout samen fijn en roert dit mede door het papje, waarna men er de lepels azijn door roert.

Bij deze „roedjak” gebruikt men b.v. schijfjes komkommers, zure appelen, en dergelijke zurige vruchten.

150. Roedjak manis.

(Zoete roedjak).

Acht lomboks, een stukje goeladjawa of een eetlepel bruine suiker, een theelepel trassi, $\frac{3}{4}$ lepel assem, zout naar smaak, b.v. $\frac{3}{4}$ á één theelepel, soja.

Men stampt alle ingrediënten (kruiden) samen fijn er telkens wat water (1 theelepel telkens) bijvoegende, tot het een papje wordt. Daarna voegt men er naar verkiezing, zooveel soja bij, tot het papje niet meer dik is.

Deze roedjak kan men met rauwe of gekookte groenten eten, b.v. gekookte kool, boontjes, of rauwe komkommers, dan wel kersen, aalbessen, zure appelen enz. De kersen worden dan van de pitten ontdaan en eenigszins gekneusd; ook de aalbessen worden, van de stelen ontdaan, een weinig gekneusd.

VERSCHEIDENHEDEN.

151. Djagoeng-Klappa.

Acht niet te jonge maïskolven, gekookt en van de pitjes ontdaan, een of twee kopjes geraspte klapper, een fijngestampte lombok.

Men vermengt de maïspitten innig met de lomlok en den geraspten klapper.

Men gebruikt dit gerecht bij bijzonder klaargemaakte rijst of bij ketoepat.

152. Lalap van tomaten.

Vijf tomaten, 2 of 3 lepels citroensap, een fijngesneden lombok, een tikje zout en evenzoo wat suiker.

De tomaten worden aan zeer dunne schijfjes gesneden en op een schaalteje geschikt. Men vermengt de fijngestampte lombok met suiker, zout en 't citroensap en giet dit over de gerangeerde schijfjes.

153. Djanganan, of Gado-gado.

Jonge peultjes, prinsesseboonen. bloemkool aan stukjes

gesneden, acht gepofte en uitgehaalde kemiries, of apenootjes, een theelepel zout en een theelepel trassi, een halfkopje assemwater, twee lomboks.

Men stampt de uitgehaalde kemiries, de lomboks, de trassi en het zout met elkander fijn en maakt hiervan met assemwater een papje.

De verschillende groenten worden gaar gekookt, deze op een schaal netjes gearrangeerd en met het kruidengerecht overgoten.

154. **Gado-gado Betawie.**

Allerlei groenten, als: prinsesseboonen, peulen, bloemkool, andijvie, sla, enz: hardgekookte eieren, in stukjes gesneden, gekookte aardappelen, die niet te gaar moeten gekookt zijn (anders vallen ze uit elkaar) gebraden kriepiek blindjoe (gehalveerd) azijn naar smaak.

Kruiden voor het sausje: een Spaanschepeper, een weinig trassie, zout, 1 à 1½ ons, of meer, gepelde pinda's melk of santen, olie.

De pinda's worden met de Spaanschepeper, trassie en zout fijngestampt en even opgebraden in Delfia of olie. Daarna roert men er lepel voor lepel de santen of melk door en zet dan de saus af en laat ze koud worden. Wanneer men de gado-gado voordient, rangeert men de verschillende gekookte en fijngesneden groenten (sla wordt niet gekookt maar rauw in fijne stukjes gesneden) op een schaal, de gesneden aardappelen er om en er over heen als ook de kriepiek en de in stukjes gesneden eieren en overgiet dit alles met het sausje.

Voor die er van houden wordt er eerst wat azijn over de groenten gedaan en dan het pindasausje er overheen gegoten.

Voor azijn neme men een goed soort azijn.

155. **Lembaran van vleesch of kip.**

Een kip of vier ons kalfsoesters, beide aan stukjes gesneden; een lombok, twee fijngesneden knoflookpitten, drie lepels fijngesneden uien, een theelepel fijne kurkuma (poeder), een theelepel trassi, een theelepel zout, twee djerokpoeroet- en twee laurierbladeren, een kopje santen of bouillon, boter of klapperolie.

Men kookt de stukjes kip of vleesch even op, in water en zout, waarna men ze laat uitlekken op een vergiet en vervolgens in boter opbraadt.

De kruiden worden, met uitzondering van de bladeren, samen fijngestampt en ook opgebraden, waarna men de gebraden stukjes kip of vleesch bij voegt.

Vervolgens doet men hierbij de bouillon en de santen en laat dit met de bladeren smoren, tot het dik wordt. Dit gerecht wordt aldus op eene vleeschschaal voorgediend.

156. **Ajam-òpòr.**

(kip, gevuld met kruisbessen).

Een kip, zes kemiries, drie lepels fijngesneden uien, vier ijngesneden knoflookpitten, een lepel katoembar, een halve lepel djienten, een lepel fijngesneden lombok, een theelepel gebrande trassi, een theelepel laospoeder, twee djerokpoeroet- en twee laurierbladeren, twee theelepels zout,

naar smaak, een kopje vol bijna rijpe kruisbessen, dunne en dikke santen (of melk), boter.

Van de kip worden hart en lever aan stukjes gesneden, waarbij men de kip van binnen goed schoonmaakt, in haar geheel laat, haar inwrijft met peper en zout, en haar van binnen met boter besmeert.

De kruiden worden, met uitzondering van de bladeren, samen fijngestampt. Vervolgens kneust men de kruisbessen fijn. De stukjes hart en lever braadt men met de fijngestampte kruiden samen in boter op, doet hier de gekneusde bessen door, met een paar lepels dikke santen. Dit vulsel doet men daarna in de kip en naait deze vervolgens dicht. De kip, gevuld en dicht, kookt men dan in de dunne santen op, met de bladeren, waarna men er nog dikke santen bijvoegt en dit laat doorkoken tot de jus dik is.

Dan haalt men de kip uit de jus, braadt ze nog eens, aan beide kanten, bruin op in boter en voegt er telkens, al begietende, de dikke jus bij.

De kip wordt op een schaal geplaatst en met het restant der dikke jus overgoten.

157. Djagoeng met oedang.

Acht à 10 maïskolven, 4 lepels fijngesneden uien, 4 fijngesneden hawwen knoflook, 1 fijngesneden Spaansche peper, 1 lepel boter.

Verder: 2 ons gepelde rauwe garnalen, 1 kopje water, 1 kopje melk, zout, 1 tikje suiker, het sap van 1 citroen, 1 lepel soja.

De uien en het knoflook worden met de Spaansche peper samen fijngestampt en in boter opgebraden.

Hierna snijdt men de pitten maïs van de kolven af, kookt ze even op met water en suiker tot ze gaar zijn (zooals men jonge doperwtjes stooft).

Dan doet men de garnalen, de gekookte maïspitten en de gebraden specerijen bij elkaar en kookt ze in water en melk op. Men laat ze *gedekt* stoven.

Naar verkiezing kan men er soja en citroensap bij doen.

Als men dit bijgerecht met maïzena dik maakt, kan men het in schelpen voordienen.

158. Eend, gevuld met appelmoes.

Eene eend, hart, lever (en nieren) aan stukjes gesneden; een kop vol appelmoes, een sneedje in melk geweekt brood, twee dooiers van eieren, een half ons rozijnen zonder pit (geweekt), een lepel boter, een theelepel zout, azijn, water en boter.

De eend wordt inwendig schoongemaakt en met azijn uitgewasschen, om den eigenaardigen smaak te verdrijven; dan wordt ze nog eens in water overgewasschen, afgedroogd en met zout en met peper ingewreven. Daarna kookt men de eend, met de er uitgenomen lever, hart en nieren fijn, mengt dit door elkander (maakt er een gehakt van) met de appelmoes, eierdooiers, rozijnen, het geweekte brood en een lepel boter en vult hiermede de eend, waarna deze wordt dichtgenaaid en ze in haar eigen bouillon nog eens wordt opgekookt.

Nu neemt men de eend eruit, braadt haar aan weers-

kanten, in veel boter, bruin, waarop men van den bouillon en boter de jus maakt, waarmede de eend, die op een schaal is gearrangeerd, wordt begoten.

159. **Lelawar van eenige vleeschsoort.**

(b.v. van varkensvleesch).

Vijf ons aan stukjes gesneden varkensvleesch, vier fijngesneden knoflookhauwen, drie lepels fijngesneden uien, twee lepels gebraden gesneden uien, een halve lepel gebraden gesneden knoflookpitten, een theelepel djienten, een theelepel katoembar, een theelepel trassi, een lepel fijngesneden seréh, zes kemiries (uitgehaald), een theelepel laospoeder, zout en peper naar smaak, een paar djerboekpoeroetbladeren, een kopje bouillon, een kopje santen, boter, citroensap.

Het vleesch wordt nog eens heel fijn gehakt. De kruiden worden, uitgezonderd de gebakken uien, knoflook en de bladeren, samen fijngestampt en even in boter gefruit, daarna met het vleesch en de bladeren nog eens opgebraden. Nu doet men er bouillon bij, met peper en zout naar smaak, kookt dit even samen op, doet er dan de santen en de gebakken uien en de knoflookpitten bij en laat dit samen, al roerende, opkoken, tot het dik wordt. Even voordat men dit gerecht opdient, wordt er het citroensap doorheen geroerd.

160. **Frikadel djagoeng.**

(gehakt van mais).

Een dozijn jonge maïskolven, twee lepels fijngesneden

uien, vier fijngesneden knoflookpitten, een theelepel langkwas, een stuk lombok fijngesneden, $\frac{3}{4}$ lepel katoembar, een theelepel djienten, een theelepel trassi, een halve theelepel kentjoorpoeder, een theelepel zout, twee eierdooiers, een halfkopje santen of melk, boter of olie.

De maïskolven worden fijngeraspt, d.w.z. de gele pitjes aan de kolven. Dan worden de specerijen met de uien, enz. samen fijngestampt. Van de geraspte maïs maakt men met de gestampte kruiden en de eierdooiers platte balletjes gehakt, waarbij men niet verzuime er wat santen of melk door te doen. Daarna braadt men de platte balletjes in heete boter of olie op.

Een variatie op dit gerecht maakt men, door fijngehakte garnalen, b.v. een kopje vol, door het maïsgehakt te werken. Hiervan worden dan ook balletjes gemaakt en deze op dezelfde wijze heet opgebraden.

161. Seroendèng djagoeng.

Twaalf maïskolven, waarvan de gele pitjes worden afgeraspt en deze in boter worden gebraden, een halve klapper, droog geraspt en droog gebraden, twee lepels fijngesneden uien, vier fijngesneden knoflookpitten, een lepel katoembar, een halve lepel djienten, $1\frac{1}{2}$ lepel langkwas, twee lomboks, zonder pit, een theelepel trassi, twee theelepels suiker, $1\frac{1}{2}$ theelepel zout, twee á drie lepels assemwater, boter of olie.

Men stampt de kruiden met elkander fijn, fruit dit in veel boter of olie lichtbruin, waarna men er de geraspte

gebraden maïs en klapper bijvoegt en, al bradende, er het assemwater doorheen roert.

Men braadt dit samen op, tot alles droog is en het geheel aangenaam zout en zoet van smaak is. Men kan deze seroendèng, koud geworden, in fleschjes, goed gesloten, bewaren.

162. Seroendèng.

Een klapper, geraspt, drie lepels fijngesneden uien, vier gesneden knoflookpitten, twee lepels katoembar, een lepel djienten, een theelepel laospoeder, twee theelepels zout, een lepel suiker, een theelepel trassi, drie lepels assemwater, twee laurierbladeren, twee djerokpoeroetbladeren, boter of klapperolie.

De kruiden worden fijngestampt en innig met den geraspten klapper vermengd. Daarna braadt men dit met boter lichtbruin op, met de bladeren, roert er het assemwater doorheen en laat het dan doorbraden, tot het bruin wordt, doch niet verbrandt, hetgeen, bij onoplettendheid, spoedig kan geschieden.

163. Gefarceerde komkommers.

Twee of drie komkommers, anderhalf ons kalfsgehakt, zout, peper en notemuskaat naar smaak, een ei, twee sneedjes in melk geweekt brood, bouillon, beschuitkruim en boter.

Men schilt de komkommers, snijdt ze, naar mate ze lang of kort zijn, in vier of drie even groote stukken,

welke men van binnen voorzichtig uitholt. Men verzuime niet, ter weerszijden de punten (toppen der vrucht) af te snijden.

Nu maakt men het gehakt gereed, vult daarmede de stukken uitgeholde komkommer, doet deze van onder en boven met boter, in een vuurvaste schaal, bestrooit ze met beschuutkruim, giet er een kopje bouillon over en bakt ze in den oven gaar.

Men kan ze ook op het vuur stoven, doch gebraden smaken ze aangenamer.

164. Gefarceerde lomboks.

(Frikadel tjabé).

Anderhalf ons kalfsvleesch, tien groote gave lomboks, een eetlepel fijngesneden prei, een halve eetlepel fijngesneden peterselie, twee lepels fijngesneden uien, drie fijngesneden knoflookpitten, $\frac{3}{4}$ lepel fijne seréh (poeder), een theelepel djahé (gember), een halve lepel katoembar, een theelepel djienten, een theelepel zout, twee eierdooiers, het geklopte eiwit daarvan, een theelepel peper, een lepel citroensap, boter of klapperolie.

Men hakt het vleesch zeer fijn; de kruiden worden, behalve de prei en de peterselie, fijngestampt en met de eierdooiers, de prei, peterselie en het fijngehakte vleesch verwerkt tot gehakt. De lomboks, waaraan men de stelen laat, snijdt men over de lengte aan ééne zijde voorzichtig open en vult ze met gehakt, waarna men aan de lomboks weder haren natuurlijke vorm geeft, vouwt ze voorzichtig

dicht, bestrijkt ze met het geklopte eiwit, zoodat het gehakt in de vruchten blijft en bakt daarna de gevulde lomboks bruin. Bij het opdienen zij men voorzichtig, dat de lomboks gevuld blijven, daar anders het vulsel er gemakkelijk uitvalt.

165. Kroepoek.

Kroepoek, waarvan men zes verschillende soorten in den handel heeft, is een drooge zelfstandigheid, rauw en gemaakt van buffelhuid, visch, garnalen, of katjang, terwijl men ook een kroepoek bereidt van een platgekneusde Indische vrucht (de blindjoe).

Kroepoek, een stuk of 12, 14, dan wel 16, of een bordje vol kroepoek-blindjoe. Heete boter of klapperolie.

Nadat men veel olie in de pan heeft gedaan en dit kokend heet is gemaakt, doet men er de kroepoeks in, vijf of zes (kleintjes), een of twee (groote). De kroepoeks zetten zich door de hitte zeer uit; ze zwellen; dan keert men de kroepoeks om, om ze aan den anderen kant ook goed te bakken. Ze mogen niet bruin worden. Als de kroepoeks in de pan zijn, moet men ze goed onder de olie houden. Zijn ze gaar en croquant, dan worden ze uit de olie gehaald met een vergietlepel en laat men de vette olie er goed af druipen, zoodat ze droog worden. Warm voorgediend — een der laatste te maken bijgerechten — vormen de kroepoeks een der meest gewilde delicatessen bij de rijstafel.

166. Pisang-gorèng.

Vier of vijf rijpe pisangs en olie.

De pisangs worden geschild en in twee helften (over de lengte) gedeeld. Men bakt ze in kokend heete slaolie, aan weerszijden lichtbruin.

167. Tèrong-gorèng.

Vier of vijf rijpe aubergines, (in vruchtenwinkels verkrijgbaar) olie en zout.

De aubergines worden *niet* geschild, doch aan zeer dunne schijfjes — over de lengte — gesneden, met wat zout bestrooid, daarna in kokend heete olie gebakken, tot ze lichtbruin zien.

168. Chutney.

Dit is een der smakelijkste gerechten bij de rijsttafel, 't meest overeenkomende met onze zoet-zure kwetsen. Van de chutney (een Engelsch-Indisch product, wordt kant en klaar in heele of halve flacons gekocht) wordt een klein gedeelte op een schaalje uitgestort, waarvan men dan een half lepeltje bij de rijst neemt.

Een welbekende Indische vrucht, de mangga, wordt voor de bereiding van chutney aangewend. Tot een moes gekookt, onder toevoeging van een paar stukjes gesneden lombok, laat men de mangga's van hare groote pitten (pelem) ontdaan en in langwerpige groote stukken gesneden, zoolang met de lomboks koken, tot de chutney den zoo begeerden aangenamen smaak heeft. Velen ge-

bruiken gaarne dit bijgerecht; er zijn er ook velen, die het zoet-zure niet bij de rijsttafel verkiezen.

169. Atjar tjampoeradoek.

(nagemaakt Indisch zuur).

Kleine augurkjes, jonge spersieboontjes, peultjes, bloemkool, witte kool, snijboonen; een eetlepel fijne kurkuma, twee eetlepels fijne djahé (gember), twintig knoflookpitten, tien lomboks, drie lepels slaolie, zooveel azijn als men noodig heeft, om alles op te koken — dit hangt af van de te maken hoeveelheid, — zout.

De drie eerste groenten blijven in haar geheel de volgende drie worden fijngesneden; dan laat men alles 24 uur in zout staan, in een keulschen pot — laag om laag: groenten en zout; den pot laat men geopend, de groenten in den pot geperst door middel van een zwaren steen, opdat alle groenten goed onder de pekelen komen; een dun doekje wordt, ter wering van stof of ander vuil, los over den pot geworpen.

Nadat de groenten aldus zijn bereid en gepekeld, haalt men ze uit het water, perst er het verdere pekelenwater uit en droogt alles, op een servet, in de zon. Men laat ze twee dagen drogen, waarna ze in een schoonen keulschen pot worden gedaan.

Men stampt de verschillende specerijen daarna samen heel fijn, fruit ze in de slaolie op, doet er azijn bij en kookt dit samen even op. Is de azijn koud geworden, dan giet men deze over de ingemaakte groenten, roert dit alles eenige malen om en laat het dan twee dagen staan.

Daarna kan men dit Indisch zuur in stopflesschen, goed dichtgekurkt, wegsluiten en er, naar believen, nu en dan wat van gebruiken.

170. Atjar-ikan.

(zuur van gebakken vischjes, b.v. van gebakken ijbokking.)

Twaalf stuks gebakken ijbokking, twee lepels fijngesneden uien, een lepel fijngesneden knoflook, een theelepel fijne gember, een theelepel laospoeder, een lepel fijne kurkuma, een lombok zonder pitjes, een theelepel zout, een theelepel suiker, twee à drie lepels slaolie, bakolie (voor de visch), een flesch azijn, of meer, naar het oordeel der bereidster.

Men braadt de bokking in de bakolie en laat ze daarna goed uitlekken op een vergiet.

De specerijen, behalve de lombok, worden samen fijn-gestampt en in de slaolie lichtgeel gebakken, waarna men er de azijn en de lombok bij doet en dit samen even doorkookt.

Nu doet men de visch een voor een in een stopflesch en giet er de kokende azijn met specerijen over heen. Als nu de inhoud koud is geworden, sluit men de flesch goed dicht en laat ze zoo een paar dagen staan, waarna de atjar voor gebruik geschikt is. Dit zuur kan niet lang bewaard worden.

171. Atjar ketimoen.

(Komkommerzuur).

Zes groote komkommers, geschild en in vierde parten

over de lengte verdeeld en deze wederom over de lengte in achten, overigens dezelfde bestanddeelen en specerijen als hierboven. Geen bakolie.

Men laat de gesneden stukken komkommer een nacht onder een hoeveelheid zout, met iets zwaars (een steen) er op. Den volgenden dag neemt men de stukken er uit, laat ze goed uitlekken en droogt ze goed af met een schoone witte doek.

De behandeling enz. der specerijen en het begieten der komkommers met de heete azijn, het laten afkoelen van den inhoud der flesch is geheel gelijk als hierboven, no. 169.

172. Bahmie.

(Chineesch-Indisch gerecht).

Per persoon rekt men in den regel op drie á vier koekjes, waarvan er 17 á 18 stuks in een pond (een half K.G.) gaan. Voor zes personen rekt men op $1\frac{1}{2}$ pond mie.

Een pond mie (of meer?) vier lepels gebraden fijngesneden uien, een lepel gebraden gesneden knoflook, een theelepel gemberpoeder, $2\frac{1}{2}$ ons gebraden ragout-saucijsjes, een bordje vol gebraden kleine frikadelletjes, $1\frac{1}{2}$ ons varkensvleesch (van den vorigen dag, als men dit heeft) in kleine stukjes gesneden en gebraden, $1\frac{1}{2}$ ons gepelde gekookte garnalen, een ons ham fijngesneden, voor 5 cent jonge peultjes gekookt, daarna gestoofd, (of $\frac{1}{4}$ blik peultjes), een bordje vol gekookte prei en selderij in stukjes ge-

4 gr. uien
1 theelepel gember
- 1 om h. gehakt
- 2 om v. peultjes
- 2 om garnalen
- 1 ons ham
5 cent peultjes
soya
citroen

sneden, peper en zout naar smaak. Een eierstruif van vier eieren in lange dunne repen gesneden, twee lepels soja, een citroen in acht parten gesneden.

Men zet een grooten pot met water op; wanneer het water kookt doet men er de koekjes mie in, dekt den pot goed dicht en plaatst hem op een zacht petroleumvuurtje. Wanneer de mie nu half gaar is, snijdt men vlug met een mes door de massa, om de lange mie-draden klein te krijgen.

Even voor het eten doet men de mie in een vergiet, daarna in een schaal en rangeert deze laag om laag, eerst de mie, dan de fijngesneden groenten, de fijngesneden vleeschsoorten, balletjes, de garnalen, de uien enz., telkens er zout en wat peper over strooiende. Boven op de massa rangeert men netjes wat groenten, de stukjes frikadel en saucijsjes en daarover de reepen eierstruif.

Wanneer men zich van bahmie bedient, wordt van alles genomen, dit door elkaar geroerd en er soja (een halve lepel) over gegoten; liefhebbers persen er nog het sap van $\frac{1}{8}$ citroen over heen.

173. Tjap tjacé.

(Chineesch-Indisch gerecht).

Kleine frikadelletjes, gemaakt van: 2 ons gepelde garnalen, 2 gekookte aardappelen, 1 sneedje geweekt brood, $\frac{1}{2}$ lepel gemberpoeder, 1 theelepel geraspte notemuskaat, 3 lepels fijngesneden gebraden uien; een ei, 1 theelepel zout, $\frac{1}{4}$ theelepel peper, 2 kopjes bouillon, 1 theeschotel fijngesneden koolbladeren, 1 kopje vol selderijblaadjes,

*mie
groens
vleeschsoorten
uien
ham*

voor 5 cent jonge peultjes en, afzonderlijk nog, twee lepels garnalen. Boter.

Van de (gepelde) 2 ons garnalen, maakt men met 't zout, ei, peper, brood en aardappelen, frikadelletjes, die men bruin braadt.

Vervolgens kookt men de groenten met de specerijen en de uien in den bouillon op. Zijn de groenten gaar, dan voegt men er de frikadelletjes en de twee lepels gekookte garnalen bij. Kookt dit samen nog even op en dient dit gerecht daarna *warm* voor.

EENIGE INDISCHE KWEE-KWEE'S, GEBAK EN LEKKERNIJEN.

174. Spekkoek.

Een half pond beste tarweblom, een pond natuurboter, tot schuim geklopt, een pond fijne witte suiker, ongeveer twee à drie eetlepels fijne kaneel, ongeveer twee eetlepels kruidnagelgruis, notemuskaat en kardemom naar smaak (b.v. een halve lepel van ieder) vijftien eieren, een klein weinigje zout.

Men klopt eerst de boter goed tot schuim (z.g. „witkloppen” en voegt er, onder aanhoudend kloppen, telkens wat suiker bij, tot het pond verbruikt is, daarna, een voor een, de 15 eierdooiers, die er ook doorheen worden geklopt. Vervolgens lepelsgewijze het meel er door doen — men zie toe, dat het meel niet klonterig is of *wordt* —

en dan het tot schuim geklopte eiwit door de massa, *met* de specie (zooals de kruiden worden genoemd). Dit wordt goed door elkaar geklopt en geroerd; heeft alles naar eisch plaats gehad, dan bestrijkt men een springvorm met boter en bakt men den koek in den vorm, laag om laag — iederen keer elke laag met een veer gesmolten boter bestrijkend — daarna weer een laag, enz. Elke laag wordt op zich zelf gebakken, daarop wat boter en weer een laag van het deeg, dat daarna ook wordt gebakken. Zoo gaat men voort, tot het aangemaakte deeg voor de spekkoekeet verbruikt is.

N. B. Er zijn wel drie of vier soorten van spekkoekeet, doch de aangegevene is voor hier te lande de gemakkelijkste bewerking.

175. **Kwee-talam.**

Een half pond goela-djawa, opgelost in water. Een half (klein) pakje Colman's meel, zeven kopjes melk.

Voor de saus: twee eetlepels Colman's meel, een weinig zout, anderhalf à twee kopjes melk.

Men kookt de goela-djawa in water op en doet zes kopjes melk bij de tot stroop gekookte suiker. De suiker wordt, na het koken, eerst gezeefd, voor er de melk bij wordt gevoegd. Het half pakje meel roert men aan met de overgeschoten (een kopje) melk, tot het dik is en roert men dit door de kokende suiker en melk; men roert dit zoo lang, tot alles dik en gebonden is.

Daarna stort men dezen pudding over in een vuurvaste schaal.

Het sausje maakt men aldus klaar: het meel roert men aan met wat melk. De $1\frac{1}{2}$ à 2 kopjes melk zet men te kook; als het kookt, doet men er het aangemaakte meel in, roert dit tot het dik wordt en voegt er al roerende een weinigje zout bij, naar smaak (plm. 1 theelepel).

Als dit sausje gereed is, strijkt men het voorzichtig en netjes over den pudding, als een laag.

Bij het voordienen kan de kwee-talam in de schaal blijven en snijdt men hem in ruitvormen tot stukjes.

176. Klapperkoekjes.

Een blik geraspte klapper of, beter nog, een klapper, geraspt, 1 ons rijstemeel of bloem, 1 ons boter, 1 ons suiker, 3 eieren, $\frac{1}{2}$ ons gepelde gestampte amandelen. Met boter besmeerde taartenvormpjes.

De boter wordt $\frac{1}{2}$ uur lang met de suiker goed geklopt, dan breekt men er een voor een de eieren in, aldoor kloppende. Hiermede maakt men het rijstemeel aan, waarna men er de amandelen bijvoegt en daarna den geraspten klapper.

Men vult de taartenvormpjes en bakt ze in den oven bruin.

Men kan de koekjes ook uit de hand maken en deze ook in den oven bruin bakken.

177. Kwee adas.

(Anijskoekjes).

Een ons rijstemeel of bloem, 1 ons fijne witte suiker, 2 lepels boter, 1 ei, 1 lepel gestampd anijszaad.

Men kneedt alles innig te samen tot een deeg, maakt er langwerpige, platte koekjes van en bakt ze op een beboterde gebakplaat in den oven, tot ze lichtbruin zijn.

178. **Kwee pisang.**

Zes pisangs, santen van $\frac{1}{2}$ klapper, $\frac{1}{2}$ pond rijstemeel, of bloem, een weinig zout, gedroogde pisangbladeren *)

De pisangs worden, over de lengte, in vieren gedeeld. De santen wordt met 't meel en 't zout tot een kneedbaar deeg bewerkt. Dit deeg rolt men uit, snijdt er vierkante plakjes van, doet in elk plakje een stuk pisang, vouwt dit dicht en wikkelt dit in een pisangblad, dat men met pinnetjes dicht maakt. Ze worden gaar gestoomd, door ze in een vergiet te doen, boven in een pot met kokend water. De vergiet sluit men met een deksel af.

179. **Kwee pisang gorèng.**

Zes à acht pisangs, dik pannekoekendeeg, slaolie.

De pisangs worden geschild, gehalveerd, door het dikke deeg gehaald (er mede omwikkeld) en deze daarna in de kokend heete slaolie lichtbruin gebakken.

180. **Kwee bidji-salak of poetri-mandie.**

Een half pond goela-djawa, drie kopjes ketanmeel, een half kopje warm water, drie kopjes koud water, een halve klapper *geraspt*, een paar djerokpoeroetschillen.

*) Of dunne linnen of neteldoeksche lapjes.

Men kookt de goela-djawa met het water tot stroop en zeeft ze daarna. (De suiker is gewoonlijk met vuil en afval vermengd, daarom is ziften altijd geraden).

Met het lauw geworden warm water mengt men het meel aan en voegt hier een weinigje zout en eenige lepels suikerstroop bij. Dit wordt tot een deeg gekneed, waarna men er langwerpige balletjes van maakt.

Deze balletjes kookt men nu op, tot ze gaar zijn geworden, d.i. tot ze boven komen drijven (dan zijn ze gaar), waarna men ze op eene zeef koud laat worden.

De overige stroopsuiker kookt men nog eens op met de djeroekpoeroetschillen en stort hierin de koud geworden balletjes.

Men dient dit gebakje voor in kleine Indische kopjes; over elk aangeboden kopje wordt eerst een weinig geraspte klapper gestrooid.

181. **Kwee Ondé-Ondé.**

Een kwart pond katjang-idjoe, een half pond ketanmeel, ongeveer een half pond goela-djawa, twee eieren, drie eetlepels witte suiker, een kopje lauw water, een weinigje zout en widjèn-mejan; een ontbijtbordje geraspte klapper, klapperolie.

Men weekt een nacht te voren de katjang-idjoe en kookt ze in hetzelfde water gaar. Het water behoudt men, om daarna de katjang-idjoe er mede tot een pap fijn te wrijven, door eene zeef. Nu kookt men de suiker met water tot stroop en doet er daarna de gezeefde katjang-idjoe bij.

Van het ketanmeel, een kopje lauw katjang-idjoewater, de eieren en de *witte* suiker maakt men een deeg, waarvan men kleine balletjes kneedt. In ieder balletje doet men een weinigje van bovengemaakte katjang-idjoesuikerpap.

Deze balletjes kookt men in katjang-idjoewater gaar, laat ze op eene zeef uitlekken, wentelt ze daarna in widjén-mejan en braadt ze eindelijk op in klapperolie.

Wanneer men dit gebak gebruikt, strooit men er eerst geraspte klapper over.

182. Kwee prol-nanas.

Een blik pine-apple of ananas, 12 sneedjes wittebrood zonder korst, 5 eieren, geel en wit afzonderlijk geklopt, 5 lepels suiker, 3 kopjes melk, 1 theelepel fijne kaneel, boter, beschuikruim.

Men roert door den geklopten dooier de suiker, de melk en 't kaneel. Dan neemt men een vuurvaste schaal, doet er boter in en hierin, laag voor laag, de sneedjes brood en ananas, de bovenste laag moet brood zijn.

Over de bovenste laag doet men het stijfgeklopte eiwit en strooit hierover wat beschuikruim, kaneel en suiker. Men bakt deze prol in een matig warmen oven.

183. Kwee caras-caras.

(Ind. drabbelkoeken).

Drie volle kopjes rijstemeel, $\frac{1}{4}$ kopje gesmolten witte suiker (d.i. tot stroop gekookt) 1 kopje water, slaolie. Een drabbelkoektrechter.

Het meel wordt met 't water en de stroop tot een

deeg gemaakt en dit tot een beslag verwerkt, dat men het door den trechter kan spuiten.

Nu maakt men de olie zoo heet, dat men het beslag door den trechter er in kan spuiten. Men bakt de koeken tot ze bruin worden, waarna men ze met den schuimspaen er uit haalt.

Men geeft ze den vorm van krakelingen of vermicelli-koekjes.

184. **Kwee-klepon.**

Een half pond ketanmeel, lauw water, dikke stroop van goela-djawa, zout, geraspte klapper en één eierdooier.

Het meel maakt men aan met het water, zout en den eierdooier tot een deeg, waarvan men balletjes kneedt. De balletjes vult men met een weinige dikke suikerstroop en maakt ze daarna wederom dicht.

Nu zet men een grooten pot op met water en wat zout, kookt dit en doet hier, een voor een, de balletjes in, tot ze boven komen; het bewijs dat ze gaar zijn.

Men neemt daarna de balletjes er uit, laat ze uitlekken en koud worden, waarna ze in geraspten klapper worden gewenteld. Men dient ze aldus voor.

184. **Wadjiek** (Kwee-wajé).

Vijf ons witte ketan, goela-djawa naar smaak (plm. 4 à 5 ons), twee klappers.

De ketan kookt men gaar; de twee klappers worden gerapst en (met lauw water vermengd) daarvan santen geperst.

Deze santen wordt nu met de goela-djawa opgekookt, tot de olie er uit komt. Dan roert men er de gekookte ketan goed door, tot het een gelijke bruine massa wordt, *geen* klonters. Is ze niet zoet genoeg, dan voegt er nog goela-djawastroop bij.

Men stort de wadjiek daarna uit in een groote schaal, waarna ze gelijk wordt gestreken; koud geworden, snijdt men deze lekkernij in ruitvorm of in driehoekige stukjes, waarna ze voorgediend kan worden.

186. Djagoeng taart.

(Maÿstaart).

Twintig jonge geraspte djagoengs, (in het seizoen), bijna een liter melk, tien eierdooiers, een halve theelepels zout, suiker naar smaak, een paar lepels rozenwater, boter.

Men maakt de geraspte djagoengs met melk aan en zeeft daarna dit deegje, tot het meel er uit komt en de schilfertjes achter blijven.

a. Vervolgens doet men er de geklopte eierdooiers door met het zout, de suiker en het rozenwater en doet men dit deeg in een vuurvaste schaal, die goed met boter is besmeerd en laat deze taart in den oven, tot ze bruin is gebakken. Dan zet men de schaal nog eens op het vuur, opdat de taart ook aan den onderkant bruin wordt.

b. Wanneer de djagoeng te dun meel afzet (bij het ziften) kan men, om de taart dik te doen worden, het geklopte eiwit door de massa (het beslag) heenklutsen. Verder als hierboven, sub *a*.

187. Kwee poetri-mandie.

Drie kopjes fijn ketanmeel, een half kopje lauw water; $\frac{1}{2}$ pond Javaansche suiker, $3\frac{1}{2}$ kopje water, 2 djerok-poeroetbladeren, $\frac{1}{2}$ geraspte klapper; kleine kopjes.

De Javaansche suiker wordt met $3\frac{1}{2}$ kopje water en de bladeren tot dikke stroop gekookt, welke daarna gezift wordt.

Nu maakt men van het meel, het lauwe water en $\frac{1}{2}$ kopje suikerstroop een deeg, waarvan men kleine balletjes kneedt. Deze balletjes worden in heet water gaar gekookt. Komen ze boven drijven dan zijn ze gaar. Men laat ze op een zeef uitlekken.

Men doet den geraspten klapper door de overige suikerstroop, doet een paar balletjes in elk kopje en bedekt ze met wat geraspten klapper.

188. Djagoeng-klappa manis.

Acht niet al te jonge maïskolven, afgekookt, een zoo versch mogelijke klapper, geraspt en $\frac{1}{4}$ pond geraspte Javaansche suiker.

De pitjes snijdt men af van de maïskolven, doet ze op een schaal; dan strooit men daarover den geraspten klapper en daarna de geraspte Javaansche suiker.

Een zeer gewild, smakelijk en gemakkelijk te bereiden „toetje”.

189. Dawet, ook „tjëndol” genaamd.

Een bord arrowroot, zout, melk of santen, goeladjawa-stroop. — Koud water.

Men maakt het arrowroot met koud water aan en kookt het op, tot dit een doorschijnende pap wordt (precies als stijfsel). Dan laat men, door een grove zeef, de pap druppelsgewijze door de gaatjes in een bak of kom, gevuld met koud water, vallen, waarin het arrowroot dadelijk stolt.

Nu neemt men melk of santen, lengt dit met een *weinigje* zout aan en met de goela-djawastroop en doet hierin de koud geworden arrowrootballetjes.

Bij wijze van versnapering wordt deze zoetheid in kleine kopjes voorgediend.

190. Ketan.

(Kleefrijst).

Een pond ketan, zout, water.

Men moet de ketan eerst met wat zout en water wasschen en kookt haar daarna op, in water, (of in santen, dan is ze smakelijker).

Overigens geschiedt het koken als van de rijst; men gebruike alleen iets minder water.

Deze ketan kan, in santen gekookt, als toespijs of als nagerecht, op verschillende wijzen worden voorgediend, hetzij met of zonder geraspten klapper, en altijd met goela-djawastroop.

Ook kan men, inplaats van rijst, ketan in water gekookt voordienen en er dan een rijsttafel van maken, waarbij in den regel worden gebruikt: sajoer lodèh, sambel klappa, sambel oedang basa, sambel oedang kring, sambel poja.

191. Ketan-item.

(Zwarte kleefrijst. — Variant).

Als no. 190; in plaats van witte ketan, neemt men zwarte ketan. Overigens dezelfde bestanddeelen.

Dezelfde bereiding als hierboven (no. 190).

VOORBEELDEN VAN EENIGE EENVOUDIGE MENU'S
VAN INDISCHE RIJSTTAFEL.

(MET VERWIJZING NAAR DE RECEPTEN).

No. 1.

- A. Rijst No. 1.
Kerrie van eieren No. 107.
Kalfsfrikadel No. 14.
Sambel oelek No. 113.
Sambel telur No. 119.
Telor asin No. 87.
Djanganan No. 153.
Kroepoek blindjoe No. 165.
Chutney No. 168.
Wadjiek No. 185.
Vruchten van het seizoen of pisang.

No. 2.

- Gele rijst No. 6.
Varkensfrikadel No. 16.
Kerrie van gekookte eieren No. 107.
Kaber kebortoe No. 42.
Seroendèng-djagoeng No. 161.
Sambel badjak No. 124.
Sambel ikan-mérah No. 140.
Sambel boeboek-kring No. 132.
Kroepoek Palembang No. 165.
Atjar tjampoeradoek No. 169.

Kwee-talam No. 175.

Vruchten, ijs.

No. 3.

Nassi gorèng No. 7.

Kerrie van kip No. 108.

Babi kètjap No. 21.

Ajam besengèk No. 44.

Dadar No. 80.

Sambel gòddòk No. 137.

Sambel serdadoe No. 126.

Sambel gorèng van eieren No. 144.

Ikan-mérah No. 69.

Gefarceerde komkommers No. 163.

Kwee ondé-ondé No. 181.

Vruchten.

No. 4.

Bahmie No. 172.

Gewone rijst No. 1.

Sajor lodèh No. 95.

Dèndèng âti No. 31.

Dadar oedang No. 83.

Sambel brandal No 123.

Sambel gorèng van tomaten No. 148.

Atjar ikan No. 170.

Dawet of tjëndol No. 189.

Vruchten of gebak.

No. 5.

Kerriesoep No. 106.
 Rijst No. 1.
 Sajoer kool No. 93.
 Ajam panggang No. 43.
 Ikan terie No. 67.
 Frikadel djagoeng No. 160.
 Kroepoek blindjoe No. 165.
 Atjar ketimoen No. 171.
 Kwee bidji-salak No. 180.
 Vruchten van het seizoen. Pompelmoes.

No. 6.

Nassi keboeli No. 4.
 Sajoer of goeli boontjes No. 92.
 Varkensfrikadel No. 16.
 Ajam rietja No. 48.
 Garnalen koekjes No. 73.
 Sambel daging No. 117.
 Sambel petéh No. 130.
 Sambel poja No. 129.
 Chutney No. 168.
 Kwee Klepon No. 184.
 Vruchten van het seizoen.

EEN UITGEBREIDE TAFEL.

(MET MEER GERECHTEN).

- B. Rijst met gehakt No. 5.
 Tetégé van boontjes No. 96.

- Kerrie kodja No. 112.
Ajam panggang No. 43.
Lembaran van kip No. 155.
Sambel telur No. 119.
Sambel petis No. 131.
Sambel badjak No. 124.
Gefarceerde lomboks No. 164.
Seroendèng No. 162.
Atjar tjampoeradoek No. 169.
Koffie, gebak; spekkoeke No. 174.
Vruchten van het seizoen of de verkrijgbare
Indische vruchten.
Geprepareerd ijs.
Koffie.
-

INHOUD.

INLEIDING	Pag. VII
ENKELE BIJZONDERHEDEN VAN SOMMIGE INGREDIËNTEN	XIII
OVER HET KOKEN	XIV

De rijstbereiding.

1. Gewone rijst	1
2. Een andere manier	1
3. Rijst met kip (nassi ajam)	2
4. Rijst, genaamd „nassi keboeli”	3
5. Rijst met gehakt	4
6. Gele rijst	4
7. Gebraden rijst (nassi gorèng)	5
8. Een andere bereiding van gebraden rijst	6
9. Nassi goeri	6
10. Schotel van overgeschoten rijst, sambelans en vleesch	7
11. Rijst voor zieken en zwakken (nassi-tim)	7
12. Ketoepat	8

Eenige vleesch-, kip-, visch- en eierschotels.

13. Masak-lelawar van vleesch	8
14. Kalfsfrikadel	9
15. Lamsvleesch met kerriesaus	10
16. Varkensfrikadel	10
17. Gerafeld vleesch (abon-abon)	11
18. Babi gorèng tomaté	11
19. Bebòtòk van vleesch (vleesch in kopjes, dan wel in bladeren gewikkeld)	12
20. Babi goelaï-kling	12
21. Babi kètjap (varkensvleesch met soja	13
22. Babi koetjaï (varkensvleesch met jong look)	14
23. Babi méréah (rood varkensvleesch)	14
24. Babi sesaté (varkensvleesch aan pinnen geregen)	15

25. Babi-sesaté koewah (zonder pinnen)	16
26. Biefstuk — këtjap	16
27. Indische karbonaadjes met soja	16
28. Lever met kerriesaus	17
29. Kalfspoulet met kerriekruiden	17
30. Dèndèng	17
31. Dèndèng àti	18
32. Dèndèng ragi of agée	18
33. Empal-daging	19
34. Kerrieschotel van restanten vleesch	19
35. Sesaté-pentoel (van kip of vleesch)	20
36. Sesaté lombok	20
37. Smoor-otak (gestoofde hersens)	21
38. Rempah-daging	21
39. Otak-assem garem	22
40. Indische haché van overgeschoten vleesch	22
41. Masak-goeri van vleesch	23
42. Kaber kebortoe (restanten van fijngehakt vleesch in eierstruif)	23
43. Ayam panggang (geroosterde kip)	24
44. Ayam besengèk	24
45. Ayam gorèng assem	25
46. Zwartzuur van kip of eend (namaak hazepeper)	25
47. Ayam kerrie	26
48. Ayam rietja	27
49. Abon-abon van kip	27
50. Ayam kòdòk	27
51. Ayam tjendawan	28
52. Bebòtòk ayam	29
53. Rempah ayam	29
54. Ayam petjel	30
55. Ayam bawang	30
56. Ayam laksa	31
57. Masak goeri van kip	31
58. Ikan assem garem	32

	Pag.
59. Ikan kemiré (vischgerecht)	32
60. Ikan brèngkès (geroosterde visch in bladeren)	33
61. Ikan koebis	33
62. Ikan tjoeka (visch in azijn en kruiden)	34
63. Ikan brèngkes haring	35
64. Ikan brèngkès soerabaia of ikang brèngkès kloewak	35
65. Ikan otat-otat (gepulde visch)	36
66. Ikan mangot	36
67. Ikan terie (zeer kleine spierinkjes)	37
68. Blinjé	37
69. Ikan mérak (Makassaarsche roode vischjes)	38
70. Oedang tjaé	38
71. Oedang tjoeka (garnalen in azijn)	39
72. Pèpès zalm	39
73. Garnalenkoekjes	39
74. Frikadel van kreeften	40
75. Frikadel van gehakte garnalen	40
76. Gebakken of geroosterde scharren (namaak ikan-spat)	41
77. Rempah-oedang	41
78. Sardijntjes-gorèng	41
79. Troeboek (gebakken)	42
80. Dadar (gewone Indische eierstruif)	42
81. Mata sapi (spiegeleieren)	42
82. Omelet met ham	43
83. Dadar-oedang	43
84. Amé-kemoeté	44
85. Telor-kerrie kling	44
86. Eieren met kerriesaus	45
87. Telor asin (gezouten eendeneieren)	45
88. Tomaté-isi	46

Sajoers (Indische soepen) en kerrie's.

89. Sajoer assem	47
90. Sajoer assem tomaté	48
91. Sajoer bajem	48

IV

	Pag.
92. Sajoer boontjes, ook genaamd „Goelei boontjes”	48
93. Sajoer kool	49
94. Sajoer lodèh-boontjes	50
95. Sajoer lodèh	50
96. Tetégé van boontjes	51
97. Toemis kool (variatie op No. 93)	51
99. Toemis boerenkool	52
99. Toemis jonge peultjes	52
100. Piendang djagoeng	52
101. Piendang serani	53
102. Piendang telor	53
103. Piendang tiram	54
104. Piendang van visch	54
105. Piendang kètjap van visch	55
106. Kerriesoep	55
107. Kerrie van gekookte eieren	56
108. Kerrie-ajam	56
109. Kerrie tomaté	56
110. Kerrie ikan	57
111. Kerrie met garnalen	57
112. Kerrie kodja	58

Sambelans en sambel gorèngs.

113. Sambel oelek	59
114. Sambel-oelek met kètjap — ook (òf) met citroensap	59
115. Sambel assem	59
116. Sambel áti (sambel van lever)	60
117. Sambel-daging (sambel van vleesch)	60
118. Sambel bawang	60
119. Sambel-telor (sambel van eieren)	61
120. Sambel-boeboek dèndèng	61
121. Sambel-boeboek ikan	61
122. Sambel-boeboek katjang	61
123. Sambel brandal	62
124. Sambel badjak	62

	Pag.
Sambel badjak met vleesch	63
Sambel badjak van garnalen	63
Sambel badjak van ikan terie	63
Sambel badjak van dèndèng	63
125. Sambel klappa mentah	63
126. Sambel serdadoe	64
127. Sambel ketimoen (komkommers)	64
128. Sambel lobak (rammenas)	64
129. Sambel poja	65
130. Sambel petéh	65
131. Sambel petis	66
132. Sambel-boeboek kring (van garnalen)	67
Variaties	67
133. Sambel oedang basa (sambel van versche garnalen)	67
134. Sambel grèh of ook sambel terie	68
135. Sambel kemirie	69
136. Sambel katjang gorèng	69
137. Sambel göddòk (van allerlei groenten)	69
138. Sambel selderij of sleddrie	70
139. Sambel oelek tjabé idjoe	71
140. Sambel ikan-mèrah (sambel van roode vischjes)	71
141. Sambel troeboek	71
142. Sambel klappa (sambel van klapper)	72
Variatie: Boeboek-klappa	72
143. Sambel djeroek (sambel van citroenen)	72
144. Sambel gorèng van eieren	72
145. Sambel gorèng lombok idjoe	73
146. Sambel gorèng boontjes	73
147. Sambel gorèng pengantèn	74
148. Sambel gorèng van tomaten	74
149. Roedjak gobèt	75
150. Roedjak manis (zoete roedjak)	75

Verscheidenheden.

151. Djagoeng klappa	76
--------------------------------	----

	Pag.
152. Lalap van tomaten	76
153. Djanganan	76
154. Gado-gado Betawie	77
155. Lembaran van vleesch of kip	78
156. Ajam-òpòr (kip, gevuld met kruisbessen).	78
157. Djagoeng met oedang	79
158. Eend, gevuld met appelmoes	80
159. Lelawar van eenige vleeschsoort (b.v. van varkensvleesch)	81
160. Frikadel djagoeng (gehakt van maïs)	81
(Hetzelfde met garnalen)	82
161. Seroendèng djagoeng	82
162. Seroendèng	83
163. Gefarceerde komkommers	83
164. Gefarceerde lomboks (frikadel tjabé)	84
165. Kroepoek	85
166. Pisang gorèng	86
167. Tèrong gorèng	86
168. Chutney	86
169. Atjar tjampoeradoek (namaak Indisch zuur)	87
170. Atjar-ikan (zuur van gebakken visch, b.v. van ijbokking)	88
171. Atjar ketimoen (komkommerzuur)	88
172. Bahmie (Chineesch-Indisch gerecht)	89
173. Tjap-tjaé	90

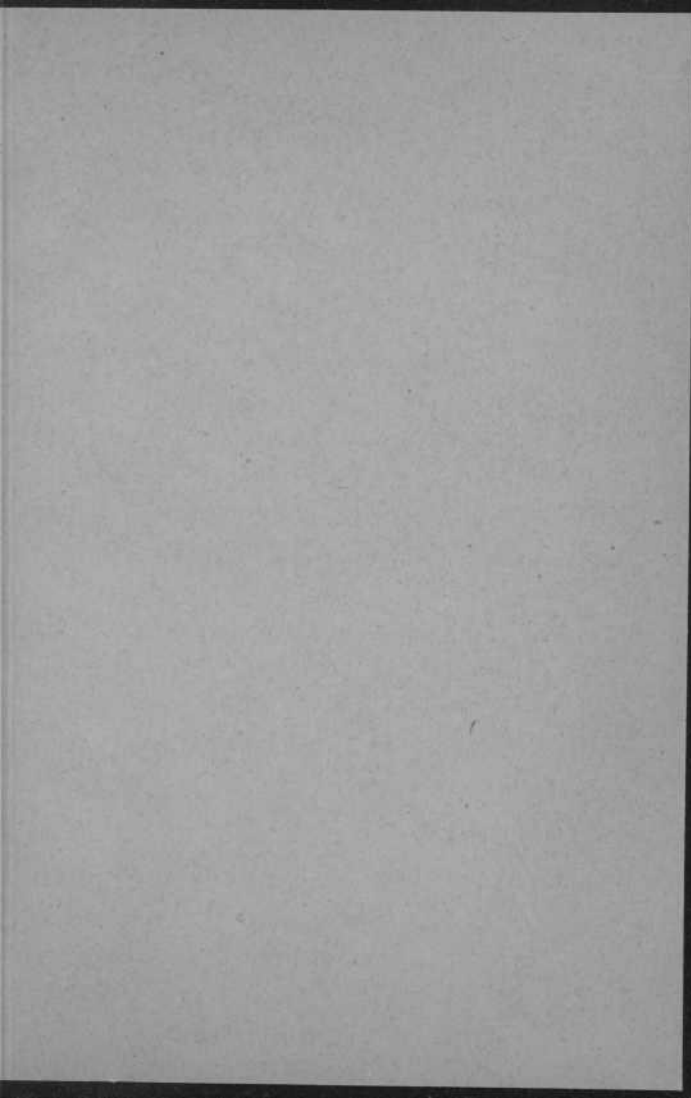
Eenige Indische kwee-kwee's, gebak en lekkernijen.

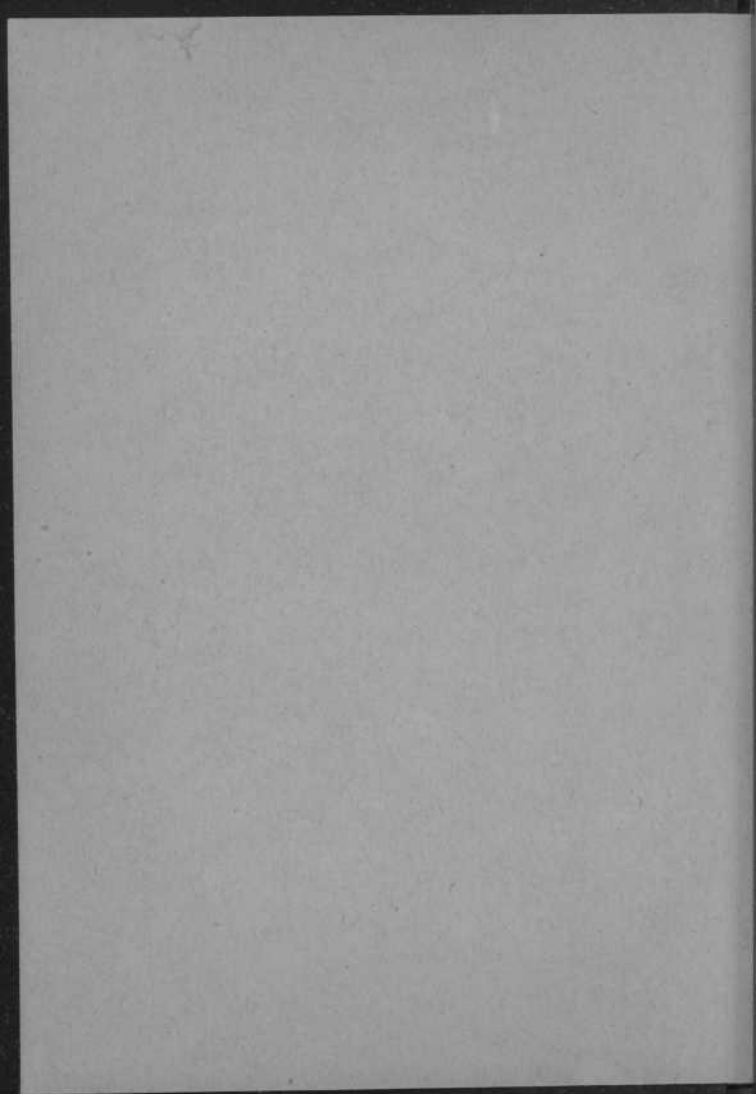
174. Spekkoek	91
175. Kwee talem	92
176. Klapperkoekjes	93
177. Kwee adas	93
178. Kwee pisang	94
179. Kwee pisang gorèng	94
180. Kwee bidji-salak of poetri-mandie	94
181. Kwee Ondé-Ondé	95
182. Kwee prol nanas	96

	Pag.
183. Kwee caras-caras	96
184. Kwee-klepon	97
185. Wadjiek (kwee-wajé)	97
186. Djagoengtaart (mafstaart).	98
187. Kwee poetri mandie	99
188. Djagoeng-klappa manis	99
189. Dawet, ook „tjendol” genaamd (gestofde arrowroot met klapper, melk, suiker)	99
190. Ketan (kleefrijst)	100
191. Ketan-item (zwarte kleefrijst — variant)	101

A. VOORBEELDEN VAN EENIGE EENVOUDIGE MENU'S
VAN INDISCHE RIJSTTAFEL . . . 102, 103, 104

B. EEN UITGEBREIDER MENU (met meer gerechten) 104, 105





"s Lands eer" beginnen we dan onze serie „recepten uit andere landen" met een aantal specifieke Indische recepten.

De vele Indische Nederlanders in ons land hebben daar recht op en vooral zij zullen deze recepten ongetwijfeld op prijs stellen.

SAJOERLODDÈH

(Kruidensoep)

300 g gemengde groenten. 's Zomers: Bloemkool, spercieboontjes, worteltjes, e.d. 's Winters: Groene kool, savoye kool, wortel, e.d.

100 g gekookte gepelde garnalen, 5 g fijne laos (gemberpoeder), 6 sjalotjes of een ui fijngesneden, 2 salamladeren (laurier), een paar sieng bawangpoetke (knoflookteentjes), 10 g trassi (poeder afkomstig van vlees of garnalen), 11 santen (klappermelk) of melk of bouillon, 50 g plantenvet of slaolie.

INDISCHE

Stamp de groenten, de ui en de knoflook zeer fijn en vermeng alles met de laos en de trassi. Voeg de salamladeren toe. Smelt het vet of maak de olie heet in een pan. Voeg de fijngestampte groenten en kruiden toe en fruit alles lichtbruin van kleur. Voeg dan de santen of de bouillon toe en laat de soep een 10 min. zachtjes doorkoken. Voeg dan de garnalen toe en maak de soep op smaak af met wat zout. Verwijder voor het opdoen de salamladeren.

DÈNDÈNG-TJOEKA

(Gekruid vlees met azijn)

500 g runderlappen, 5 à 6 kruidnagelen, 1 geraspte nootmuscaat, 5 g peper, 10 g zout, 1 dl azijn, 2 dl bouillon of water, 100 g vet.

Stamp de kruidnagelen fijn en vermeng deze met de andere kruiden en het zout. Wrijf de runderlapjes goed in met het mengsel van kruiden. Laat dit ingewreven vlees een uur lang onder een zwaar gewicht (b.v. een grote schoongeborstelde kei) staan, zodat de kruiden er goed op kunnen inwerken.

Maak het vet heet en braad het vlees aan alle kanten mooi bruin. Voeg de azijn toe en de bouillon of het water en laat het vlees nog ongeveer ½ à ¾ uur sudderen.

Dèndèng-Tjoeka wordt gegeten met droge rijst. In ons land ook bij gekookte aardappelen. Als groenten geeft men gestoofde tomaten of gestoofde komkommers.

ONGÒL-ONGÒL

(Nagerecht)

½ l melk, 200 g rijst, 150 g geraspte cocosnoot, 250 g goela djawa (Javaanse suiker) opgelost in ½ dl water.

Breng de melk aan de kook. Voeg de goed gewassen rijst toe en laat de rijst langzaam gaar worden. Giet de opgeloste suiker door een fijne zeef bij de gare rijst. Roer de rijst en suikerwater voorzichtig door elkaar zodat de rijstkorrels heel blijven.

Schep de rijst op een verwarmde schotel en bestrooi de rijst met een dikke laag geraspte of gemalen cocosnoot.

PILOO'S

(Een soort gebak)

8 grote aardappelen, in de schil gekookt, 50 g bloem, 3 geklutste eieren, 2 g zout, slaolie, beschuutkruim, suiker, Kaneel.

Pel de aardappelen en wrijf ze zeer fijn. Voeg de bloem toe en het zout. Vervolgens 2 geklutste eieren. Kneed het deeg goed door elkaar. Vorm van het deeg kleine platte ronde koekjes. Wentel deze door losgeklopt ei, vervolgens door beschuutkruim. Maak slaolie goed heet en bak hierin piloo's mooi goudbruin van kleur. Bestrooi de koekjes met een mengsel van suiker en kaneel en presenteer ze warm of koud.

GERECHTEN



Triomf van de persoonlijke HOEDJES!

Je kunt een kast vol hoedjes hebben en toch, als het er op
aan komt, niet weten welke je moet opzetten. Want het
ene staat je niet meer en het andere verveelt je; nummer
drie doet zo antiekerig aan en nummer vier bestempel je
ronduit als lelijk. Maar hoe komt het dan, dat al die hoed-
jes, die je toch eens „beeldjes“ hebt genoemd en waar je
je laatste speldegeld voor hebt gebruikt, plotseling niet
meer bekoren?

Er is maar één antwoord op die vraag: ze zijn te onper-
soonlijk, ze lijken op duizend andere hoedjes, die duizend
andere vrouwen dragen, ze missen een eigen sfeer. Nu zijn
dat in feite vage termen, en je hebt er geen enkel hou-
vast aan als je je voorneemt om nu eens een persoonlijk
hoedje te kopen, een dopje waar je na tien keer dragen
nog altijd „weg“ van bent. Ook kun je geen enkele verkoop-
ster vragen „geeft u mij een hoedje met sfeer, een persoon-



