

1091 03/1891

BOEKOE

MASAK-MASAKAN ROEPA-ROEPA.

MENGOENDJOEKEN BAGIMANA BIKINNJA

makanan tjara blanda, makanan tjara djawa, koeweeh-

koeweeh tjara blanda, koeweeh-koeweeh tjara djawa,

MANISSAN,

stroop, Likeur dan lain Minoeman, Assinan, Atjar en Sosijs

besar kejttil, roepa-roepa.

Samoeanja lebih dari 600 warna.



DJOKJAKARTA,

H BUNING,

1891.

dd
81

—

—

Kantor-boekoe — H. BUNING — Djokja.

Djoega soeda tjap:

**BOEKOE OBAT
DAN KATOERONGGO ROEDA**

Tja itoe menerangken tjatjad atawa baiknja koeda, kentara darie boeloe atawa tandanja bernama *Mathie*, atawa oei-jeng-oeijengan bagimana tjaritanja orang doeloe kala

Harganja f 3.—franco die post.

BOEKOE OBAT-OBAT VOOR ORANG TOEWA DAN ANAK-ANAK

TERTIENGGALANJA

**NJONJA E. VAN GENT,
DE TELLE**

Harganja f 5.—franco die post.

|| *Si k... ..*

|| *Si k... ..*

|| *Si k... ..*

|| *Si k... ..*

|| *Si k... ..*

BIBLIOTHEEK KITLV



0076 9305

822 461 960

BOEKOE
MASAK MASAKAN ROEPA-ROEPA.

MENGOENDJOEKEN BAGIMANA BIKINNJA

makanan tjara blanda, makanan tjara djawa, koeweeh-

koeweeh tjara blanda, koeweeh-koeweeh tjara djawa.

MANISSAN.

Stroop, Likeur en lain Minoeman, Assinan, Atjar

en Sosijs besar ketjil roepa-roepa.

Samoeanja lebih dari 600 warna.

DJOKJAKARTA

H. BUNING

1886

dd.
Si.

BOEKOE

MASAK MASAKAN ROEPA-ROEPA,

MENGOENDJOEKEN BAGIMANA BIKINNJA

makanan tjara blanda, makanan tjara djawa, koeweeh-
koeweeh tjara blanda, koeweeh-koeweeh tjara djawa.

MANISSAN.

**Stroop, Likeur en lain Minoeman, Assinan, Atjar
en Sosijs besar ketjil roepa-roepa.**

Samoeanja lebih dari 600 warna.



DJOKJAKARTA — H. BUNING.

1886.

BOEKOE MASAK-MASAKAN ROEPA-ROEPA.

MASAKAN TJARA BLANDA.

1. **Frekedel Aijam. (Kippen Frikadel).** Aijamnja jang besar, dagingnja die tjientjang; boomboenja, merah telur matang 5, merahnja telur mentah 2, merah poetihnja telur mentah 2, rotti 2 potong, die rendem sama aer soesoe lebih doeloe, garem aloos 3 sendok thee, pala paroeddan 1 sendok thee, meritja 1 sendok thee, mentéga 1 sendok makan njang besar. Inie boemboe die rames njang baik sama daging tjientjangan tadié; kaloe soedah, basie kasar (pandjang) die gosokie dengen mentéga lantas frekedelnja die goreng sama aer aijam (boeljon) sedikit dengen ketjap, sama aer djerook sedikit. Masaknja itoe frekedel seperti orang bakar taart, dengen apie die bawah en die atas.

2. **Zwartzuur bèbèk (Zwartzuur van een eend.)** Bèbèknja kaloe soedah tresieh, die potong-potong ketjil-ketjil, lantas die masak sama aer; kaloe inie aer soedah djadie boeljon, lantas die angkat die pisahkan tarook die mangkok. Sasoe-dahnja inie, wadja die tarokie mentéga 1 sendok besar, en kaloe mentéga die goreng soedah panas betoel, lantas daging potong-potongan tadié die gorèng sama mentéga itoe sampe koening. Kaloe soedah abis bolenja goreng daging tadié en soedah die angkat, wadjanja die kerdja goreng bawang iris-irissan 6 sendok makan njang besar, djoega die goreng sama mentéga sampe koening. Abis inie, boeljon tadié die ambil 4 mangkok, die tjampoerie anggoor merah 1 gelas besar, ketjap seprapat gelas besar, tjoeka setengah gelas besar, tjengkeh 12 bidjie, meritja 1 sendok thee, goela setengah sendok makan njang besar. Inie tjampoeran boemboe lantas die djadieken satoe sama gorengan bawang tadié; abis potong-potongan bèbèk tadié die goreng sama inie boemboe, dengen die tambahie beschuit aloos, atawa te-

poong 1 sendok makan en mentéga djoega 1 sendok makan. Kaloe samoea inie die masak sampe sousnja boeket, baroe zwartzuurnja mateng.

3. Krampersteur. Telor aijam 12 die masak sampe mateng, abis die koepas en die iris-iris kaija doewit. Pantjie (pannetje) die taroekie mentéga barang 2 sendok besar, die masak sampe melélé, lantas die taroekie bawang iris-irissan 4 sendok makan, abis die goreng. Kaloe soedah, die tambahie tepoong 8 sendok besar, mostert ada 2 sendok thee, garem 3 sendok thee, tjoekanja sedikit en boeljon barang 2 mangkok thee. Inie boemboe die masak sampe sousnja boeket, lantas itoe telor iris-irissan die tarook die basie kasar (pandjang) abis die sieramie sama sous tadi, en die masak sebentar lagie biar temrasook matengnja.

4. Frekedelstooft (Gestoofde Frikadellen.) Dagingnja aijam njang besar, die tjientjang aloos; boemboenja rotti njang soedah die rendem aer sama soesoe 2 potong, telor same-rah poetihnja 2, telor tjoema merahnja sadja 2, pala 1 sendok thee, tjengkeh toemboekan $\frac{1}{2}$ sendok thee, garem 1 sendok thee, en meritja 1 sendok thee. Daging tadi die rames sama boemboe inie, lantas die bikin frekedel ketjil-ketjil, abis die masak sama boeljon. Kaloe soedah, sedia bawang radjangan aloos-alooos en basie kasar (pandjang); pandjang inie die gosokie dengen mentéga, lantas itoe radjangan bawang die tarook die pandjang itoe abis tarook mentéga lagie, en itoe mentéga, die woor-woorie dengen beschuit aloos, lantas die toempangie kembang pala sedikit, en itoe boeljon tadi sama frekedelnja die tjemploongken die sitoe, abis die masak (stooft) pake apie atas en die bawah.

5. Pastei aijam atawa boeroong dara, tjara koeno-koeno (Ouderwetsche kippen of duivenpastei) Aijamnja atawa boeroongnja die potong-potong; lebih doeloe dagingnja do-domentok die ambil, die tjientjang njang aloos en die rames dengen rotti rendeman aer en soesoe 1 potong, telor same-rah poetihnja 1, telor merahnja sadja 1, garem 1 sendok thee, meritja 1 sendok thee, mentéga sakiera-kiera. Inie tjampoeran die rames betool-betool, lantas die bikin frekedel ketjil-ketjil en die goreng sampe koening. Kaloe frekedelnja soedah mateng, potong potongan aijam atawa boeroong

djoega die goreng sama mentéga sampe koening; lantas goreng ketting sosijs (saucijs) 12 biedjie.

Sasoedahnja inie basie kasar (pandjang) die gosokie mentéga, toto-nja boemboe tadi baginie: lebih doeloe frekedel goreng, lantas die toempangie sosijs (saucijs), abis potong-potongan aijam of boeroong, lantas laksa rendeman en djamoor koepiug tikoos, rendeman truffel en sampinjon, abis gorengan bawang; pengabissan die tambahie boeljon sekira-kira, ketjap 4 sendok thee, meritja sedikit, garem sedikit, aer djerook sarasanja en mentéga. Sasoedahnja, inie basie kasar lantas die masookken pan taart, pake apie die atas en die bawah, lantas die bakar lagie. Kaloe soedah maoe die angkat bawak die medja, itoe pastei die pa-èssie dengen telor masak mateng en njang die potong-potong prapattan.

6. Frekedel amandel. (Amandel Frikadel.) Kentang 8 die masak en die bikin dingin, abis die oelek sama dagingnja aijam besar 1; daging itoe die tjientjang doeloe, boemboenja: merahnja telor mateng 6, telor mentab, merah poetihnja 3, garem 2 sendok thee, pala djoega 2 sendok thee, tjengkeh aloos 2 sendok thee, lantas amandel, njang soedah die koepassie en die toemboekie aloos, en mentéga 1 sendok besar. Samoea inie die rames djadie satoe, lantas die bikin frekedel ketjil-ketjil en die goreng sampe koening. Kaloe soedah, itoe frekedel die masookken basie kasar (pandjang,) die sierammie boeljon sedikit, tjoekak sedikit, abis die taroekie mentéga lagie, lantas die bakar lagie pake pan taart, dengen apie die atas en die bawah.

7. Ragoë daging (Vleesch ragout.) Bawang timoor radjangan 3 sendok besar, die goreng sakiera-kiera dengen mentéga 1 sendok besar en aer goela poetih bakaran 1 sendok besar. Kaloe soedah sampe koening, die tambahie daging iris-irissan aloos, garem 2 sendok thee, meritja 1 sendok thee, pala paroeddan 1 sendok thee, tjoeka 3 sendok besar, anggoor madera 2 sendok besar. Inie kaloe soedah die goreng koening, die masookken basie kasar, tambah boeljon sedikit en die stooft sebentar lagie.

8. Isie semoor bèbèk. (Vulsel van een eend.) Rempel, tjantooing, atienja bèbèk, njang maoe die semoor, die tjientjang of potong aloos-alooos, abis die goreng sama mentéga

1 sendok besar, die boembonnie tjientjangan bawang timoor 10, sama kentang mentah 6, tapie kentangnja die radjang doeloe. Kaloe soedah die goreng sampe koening, die tambahie garem 1 sendok thee, pala paroeddan $\frac{1}{2}$ sendok thee, meritjanja ija sebegitoe; bawang poetih 2 potong djaé potongan aloos 2 potong, aer goela poetih bakaran 1 sendok besar en tjoeka 1 sendok besar; abis die goreng lagie en sasoedahnja die masookken perootnja bebèk; lantas leher-nja bebèk itoe die iket soepaija toetoe lobangnja. Abis begitoe bebèk dengen isienja die masak (godok) sebentar sama garem sedikit en lantas die goreng sama mentéga en aer goela, kaija njang tadie.

9. **Stoof oedang (Gestoofde garnalen)** Mentéga 1 sendok maken die goreng sama garem $1\frac{1}{2}$ sendok thee, pala paroeddan $\frac{1}{2}$ sendok thee, meritja $\frac{1}{2}$ sendok thee en bawang timoor radjangan 2 sendok makan. Kaloe soedah die goreng sebentar, die tambahie boeljon 2 mangkok thee en oedang mateng, njang soedah die koepassie 1 piring makan, lantas die stoof; sasoedahnja: masakan inie die tarook die basie kasar (pandjang) en die tarookie kors. Kors itoe, njang die bikin kentang mateng sasampnja, die rames sama merah telor 4 en poetih telor 2, mentéga 1 sendok makan en pala sakiera-kiera. Kors itoe, kaloe soedah djadie, boeat toetoeopnja stoof tadie en lantas die bakar, pake pan taart, dengen apie die bawah en die atas.

10. **Pastei tirem. (Oester pastei.)** Tirem 200 die bikin bresih, lantas die masak sebentar, sama meritja aloos 1 sendok thee, pala paroeddan aloos 1 sendok thee, kembang pala aloos 1 sendok thee, beschuit toemboekan aloos 2 sendok makan, mentéga 2 sendok makan en aernja djerook nipis 4. Kaloe soedah, bikin korsnja: ujang die pake, tepoong tiga prapat pond, die rames sama mentéga saprapat pond en aer anget 7 sendok makan. Lantas masakan tirem tadie, die tarook basie kasar en die toetoeppie sama kors tadie, abis die bakar kaija taart, dengen apie die atas en die bawah.

11. **Kotelet aijam. (Kippen coteletten.)** Aijamnja njang besar, die potong ampat, abis die masak sebentar sama aer; abis beschuit aloos 2 sendok makan, garem $1\frac{1}{2}$ sendok

thee, meritja $1\frac{1}{2}$ sendok thee, pala $1\frac{1}{2}$ sendok thee, en merah telor 5, die rames; lantas sedia kertas potongan pesagie tiga. Kaloe soedah, kertas inie die gosokie mentéga en boemboe tadie; abis tarook aijam sapotong en die gosokie lagie sama boemboe tadie; lantas kertasnja die lipet soepaija isienja ketoetoeop, abis die goreng sama aer.

Sousnja die masak sendirie en njang die pake, gorengan bawang njang aloos 4 sendok makan, die tjampoerie boeljon sakiera kiera, ketjap sakiera-kiera, tjoeka 2 sendok makan en tepoong 2 sendok thee. Sous inie die masak sampe boeket, lantas die angkat.

12. **Sausijs brood.** Deegnja 1 pond, die tjampoer telor 8, tepoong $\frac{1}{2}$ pond, mentéga 1 mangkok thee, die keplok njang baik, lanta: biar rijs sebentar. Sasoedahnja sedia pan taart, die lemekie daon pisaug; lantas sosijsnja die boengkoessie sama deeg, abis die tarook dalem pan tadie. Pengabiessan die djemoor tempat njang panas, biar bisa rijs lagie, lantas die bakar; lebih doeloe pake apie die bawah sadja en blakang kalie baroe pake apie die atas. Kaloe soedah mateng die angkat en lantas die goreng lagie sama mentéga.

13. **Biefstuk benggala. (Bengaalsche biefstuk.)** Garem 3 sendok thee, pala 1 sendok thee, tjengkèh 1 sendok thee, bawang moeda die tjientjang 8, pieterselie tjientjangan 2 sendok makan, seldrie tjientjangan 2 sendok makan, rosmarijn 1 sendok makan, die tjampoer sama beschuit aloos 4 sendok makan. Kaloe soedah, daging iris-irisan sepertie dendeng, die gossokie njang baik sama boemboe tadie lantas die goeloengie en die iket sama benang, abis die goreng sama mentéga, aer djerook nipis, ketjap sedikit en beschuit aloos.

14. **Pastei tjara djawa sama isienja. (Inlandsch pastijtje en vulsel.)** Djienten poetieh 1 sendok thee, ketoembar 2 sendok thee, kemirie 10, bawang merah 10, bawang moeda 10, trassie die bakar 1 sendok thee, daon djerook poeroet 3, tjientjangan daon adas 1 sendok besar, tjientjangan daon seldrie 1 sendok besar, die toemboek; abis die masak sama santennja klapa 1, koenjit 3 potong, seree pandjang sadjarie 1 potong, en laos pandjangnja $\frac{1}{2}$ djarie; die masak sampe

santennja kering. Korsnja die bikin darie tepoong 1 pond, telur 4 en aer, die oelannie njang baik; kaloe soedah, itoe deeg die giling sampe tipis en die potong-potong boender; abis isinja tadi die bagie, die tarook potong-potongan deeg itoe, lantas die lipet en toetoeppie en die gosokie sama telur keplok; kaloe soedah die goreng sama mienjak en mentéga.

15. Kalkoen isi dinge dobe. (Gevuld kalkoen met daube.) Kalkoennja die tjaboettie toelang toelangnja samoea, abis die tjoettie, lantas dalemnja die gosok sama garem. Sasodahnja inie, daging babie 6 katie, njang sebagian die iris-iris kaija dendeng, njang lain die tjientjang aloos. Njang die iris kaija dendeng die woor-woorie garem. Kaloe soedah, sedia ham potongan, truffel dinge gemookja 1 blik, meritja njang banjak en pala 1 sendok thee. Loelooranja kalkoen die tarokie garem sama meritja, lantas tjientjangan babie dinge ham en truffelnja sama meritja en pala die masookken dalem kalkoen tadi; abis die toetoeppie sama daging iris-irissan en daging tjientjangan tadi; lantas koeltnja kalkoen die mendjait. Soedah sebegitoe, kalkoennja die tarokie garem en die boengkoos sama servet; servetnja djoega die tarokie garem. Oedjoengnja servet mistie die iket njang koewat, en lantas itoe kalkoen die dalem servet die goebéttie sama talie. Toelang-toelangnja kalkoen, sama lebian daging iris-irissan die tarook die wadja sama aer banjak, boeat masak itoe kalkoen. Masakja tida bole koerang mistie 4 djam en pake apie besar bawah sadja. Kaloe soedah, kalkoen tadi tinggal teboengkoos en die tiendes sama anak tiimbangan 50 pond; boeljannja nantie melele die tadahie. Kaloe soedah tida keloeur lagie, boeljon tadi die masak lagie, dinge ager-ager en telur keplok-an 1, abis biar dingin die basie. Sous inie voor toetoeppie kalkoennja.

16. Saus voor toetooop ham. (Saus over ham.) Bawang merah die radjang-radjang 4 sendok makan, die goreng sampe koening, sama ham potong-potongan aloos en tepoong sedikit, sama mentéga. Kaloe soedah, die tambahie boeljon sasampenja, sampinjon njang soedah die masak en truffel potong-potongan aloos.

17. Saus pedes en sedep voor daging sapie. (Sauce pignante over ossen vleesch.) Bawang merah die radjang-radjang 7 sendok makan, die goreng sama mentéga sampe koening; abis die tambahie merahnja telur mateng 10, lantas die goreng lagie. Sasodahnja, boeljon die tjampoor sama ikan ansjovis 4, mostert 4 sendok makan, ketjap sekira-kira, pala 1 sendok thee, morel (boeah blanda), truffel en sampinjon; masakan inie die tjampoor sama gorengan bawang tadi, lantas die masak lagie sabentar; abis die siramken dagingnja njang mae die makan. Itoe ansjovis mestie die bikin aloos doeloe en die peres pake servet; morelnja mestie die rendem doeloe barang 2 of 3 arie dinge goela en tjoeka.

18. Lain roepa, djoega saus pedes. (Dezelfde saus op een andere manier.) Lombok merah, sapiring die koekoos lantas die djemoor 2 of 3 arie, abis die toemboek aloos sekalie, tepake 1 sendok makan, die tjampoor sama djaé toemboekan 1 sendok thee, soija atawa ketjap sama boeljon sekira-kira. Bawang radjangan 4 sendok makan, die goreng sama mentéga en tepoong 1 sendok makan, sampe koening abis die tjampoor lagie sama boemboe-boemboe tadi.

Sous doewa roepa inie tepake voor segala roepa daging, tetapi dagingnja mistie die gosokie sama garem en meritja lebih doeloe. Dagingnja mistie die goeloong kaija rolade, pake augurken en die masak lebih doeloe; kaloe soedah, baroe bole die sirammie sous inie.

19. Asé à la patriarde. (Haché à la patriarde.) Daging sapie dingin die iris-iris, garem 2 sendok thee, meritja 1 sendok thee. tjengkèh $\frac{1}{2}$ sendok thee, bawang merah radjangan 4 sendok makan, mentéga 2 sendok makan, boeljon sakiera-kiera, die stoof, sampe bawangnja mateng. Lantas die tambahie madera of anggoor assem sasoeanja, tepoong 2 sendok makan, atjar kapertjes, atjar augurkjes en goela 1 sendok makan. Kaloe soedah, die stoof lagie, sampe sousnja boeket.

20. Stoof lidah sapie. (Gestoofde ossentong.) Lidahnja die rendem tjoeka 1 djam, abis die masak sampe amper mateng, lantas die koepas en die bèlèk. Anggoor merah 1 gelas besar, tjoeka 1 gelas aer; gelas besar, goela 1 sen-

dok besar, tjengkèh antero sakira-kira en morel sakira-kira die stoof sama lidah tadi sampe mateng.

21. Ikan smodder. (Smodder visch) Ikan kakap 3 potong, ikan paling potongan sakira-kira, die masak sama aer en garem kaloe soedah, die tarook die irig-irig biar aernja kering; lantas bawang 12, peterselie radjangan 2 sendok makan, die tjientjang sama-sama, abis die masak sama aer sampe mateng; kaloe soedah, mentéga 1 sendok makan, die tjampoor sama tepoong sedikit. Lantas peterselie sama bawang tadi die tjampoor sama mentéga, die masak en die oedek-oedek sampe djadie sous boeket. Sekarang ikan potong-potongan tadi die atoor dalem pantjie en die sierammie sama sous tadi, abis die taroekie oedang mateng njang soedah die koepas, sama mentéga 1 sendok makan, lantas die masak sebentar. Pengabiessan ikan tadi die angkat en die toto die basi ikan, lantas die sierammie sous lagie, sampe ketoetop sama sekalie.

22. Pastei boeroong dara. (Duiven pastei) Boeroong dara njang misih moeda 6, die potong-potong, abis die goreng sampe koening, sama mentéga en bawang radjangan 1 piring dalem; djangan die angkat kaloe mentéganja beloon kering. Kaloe soedah kaija beginie, die tjampoerie boeljon 2 mangkok thee, tepoong 2 sendok makan, mentéga 1 sendok makan en anggoor assem $\frac{1}{4}$ bottol; lantas die masak sampe asat. Abis die taroekie lagie anggoor assem $\frac{1}{2}$ bottol, boeljon sasampenja, mentéga djoega sasampenja, garem 3 sendok thee, meritja 2 sendok thee, pala 1 sendok thee, peterselie sagegem, radjangan truffel, radjangan sampinjon en tepoong 1 sendok makan; lantas die mnsak lagie sampe boeket samoea.

23. Kotelet kambing. (Schaaps coteletten.) Iga kambing 4 potong die belah doewa. Merahnja telor 5, garem 2 sendok thee, meritja 1 sendok thee, peterselie radjangan njang aloos 1 sendok makan en beschuit 3, die toembook aloos en die tjampoor njang baik. Lantas kertas sabanjak iga, die gosokie sama mentéga, abis boemboe tadi die bagie sabanjaknja iga. Kertas satoe-satoenja die lemèkie sama boemboe tadi, lantas die taroekie iga satoe-satoe, abis taroekie boemboe tadi en lantas kertasnja die lipet biar iga-

nja keboengkoos. Kalook soedah semoea lantas die goreng die wadja.

24. Sous kappertjes. (Bruine kappertjes saus.) Tepoong 3 sendok makan, die goreng sama mentega sampe koening, tetapie djangan sampe gossong; abis die tjampoerie sous inggris njang merah, atawa ketjap sedikit, anggoor merah 1 gelas besar, aernja djerook nipis 1, tjengkeh boelet sakira-kira, kappertjes djoega sakira-kira 2 of 3 sendok besar; lantas die masak njang baik-baik.

25. Sous morel. (Morilles saus.) Tepoong 3 sendok makan, die goreng sama mentega sampe koening, abis die tjampoerie ketjap of sous inggris sakira-kira, die masak lagie sama bawang merah antero sakira-kira. Kalook bawangnja soedah mateng, die tambahie aernja djerook nipis 1, kembang pala sedikit, tjengkeh boelet sedikit en morel 2 gegem. Itoe morel moestie die tjoetjie, abis die rendem lebih doeloe sama madera, barang $\frac{1}{2}$ djam.

26. Sous ragoe. (Ragout saus.) Bawang radjangan 3 sendok makan, die goreng sebentar sampe koening sama mentega; abis die tambahie ketjap sasedengnja; kalook soedah medidie die taroekie frekedel ketjil-ketjil, kettling sousijs ketjil-ketjil, augurkies iris-irissan, morel sakira-kira en tjoeka dragon sedikit. Sousijsnja mistie die masak en die koepas lebih doeloe; morelnja djoega die tjoetjie doeloe.

27. Sous truffel. (Truffel saus.) Truffel potong-potongan die masak sama madera sampe mateng; tepoong 1 sendok makan, die goreng sama mentega sampe koening, abis die tambahie boeljon sama anggoor madera en truffel tadi; lantas die taroekie aer djerook nipis satoe en die masak lagie sekalie, djangan brentie die oedek-oedek.

28. Wildsaus. Ketjap die masak sama daon lourier, (salam blanda) temian sedikit, sama mirre. Abis die taroekie anggoor merah 1 gelas besar, tjoeka sedikit en goela pasir 1 sendok thee; kalook soedah die saring sama irig-irig, abis die masak lagie en die oedek-oedek, sama die tambahie aer sedikit.

29. Sous pedes en sedep. (Piquante saus.) Potongan ham mentah aloos-aloo, djangan gemooknja, die goreng

sama radjangan bawang 3 sendok makan en mentega sekira-kira abis die tambahie meritja 1 sendok thee, tjengkeh boelet sekira-kira, lantas die goreng sampe koening. Sasoe-dahnja, die tjampoerie tepoong 1 sendok makan, boeljon 3 mangkok thee, merahnja telur mateng 5 en ikan ansjovis tjientjangan sekira-kira. Kalook inie soedah masak $\frac{1}{4}$ djam, lantas die angkat, die tarook die irig-irig en die oenjet soepaja leteknja ketinggalan. Njang kloear die bawah irig-irig temtoe die tadahie, abis die tjampoerie mosterd 2 sendok besar en tjoeka dragon sakira-kira; lantas die adook-adook en die masak lagie sekalie.

30. Soep schilpal. (Schildpad soep) Kepala pedet die rendem die aer, abis die belah doewa, lantas die tjoetjie njang bersih sekalie. Sasoe-dahnja die masak sampe mateng, sama garem 1 gegem en aer sedikit sekalie. Kalook soedah mateng, kepala itoe die angkat, biar dingin doeloe; abis die potong-potong ketjil-ketjil, lantas boeljonja inie kepala die bersihie en die tarook die apie lagie. Sasoe-dahnja, bawang besar 14 die iris-iris en die goreng sama mentega sampe koening, tetapie djangan sampe gossong; kalook soedah mateng inie, die tambahie tepoong 5 sendok makan, lantas die goreng lagie; djangan brentie oedek, soepaja djangan gossong en gorengannja bisa tienggal koening. Kalook soedah koening, lantas die toeangie boeljon 8 mangkok thee, sebentar-sebentar die tambahie. Abis kalook boeljonja soedah tertjampoer betool sama tepoongnja, daging potongan en bawang tadi die masookken, abis die tambahie aer djerook nipis satoe, lombok radjangan, meritja boelet, garem en anggoor madera sarasa-rasanja. Sasoe-dahnja semoea inie die masak lagie sampe $\frac{1}{2}$ djam, traesah lebieh; tetapie mistie djoega tempo-tempo die oedek, sebab kalook tida barangkalie gossong of pitjah.

31. Pastei oedang dalem kentang, of warmbol of rotie. (Garnalen pastei in aardappelen, warmebollen of brood gevuld.) Oedang mentah die koepas, abis die goreng sama mentega; kalook die goreng soedah koening, die tambahie soesoe en anggoor madera sedikit, garem 2 sendok thee, meritja 1 sendok thee, pala 1 sendok thee, lantas die goreng sampe mateng betool. Lantas masak lain tempat lagie; bawang radjangan 5 sendok, die goreng sama mentega sampe koe-

ning. Kalook oedang tadi soedah mateng, bawangnja die tjampoer sama oedang tadi, abis die tambahie lidah asin potong-potongan en merahnja telur mateng, sakira-kira; abis die oedek njang baik, dengen pake lagie meritja 1 sendok thee, garem 2 sendok thee, pala 1 sendok thee, tjengkeh aloos $\frac{1}{2}$ sendok thee; abis kalook soedah, die tarook die basie kasar. Voor bikin korsnja, njang die pake, kentang, merahnja telur 5 en mentega sasampenja; kalook soedah die tarook korsnja lantas die bakar pake pan taart, dengen pake apie die bawah en die atas. Inie pastei djoega bole die pake voor isinja rotti of warmbol njang soedah mateng.

32. Ragoë boeroong-boeroong of aijam sama sous poetie (Gevogelte ragout met een witte saus.) Aijam of kalkoen-nja, njang gemook, die potong satoe arie die moeka, lantas die tjaboettie toelangnja, abis die isie sama tjintjangan daging babi of aijam. Itoe daging tjientjangan die rames lebieh doeloe njang betool sama meritja $\frac{1}{2}$ sendok thee, pala 1 sendok thee, tjengkeh $\frac{1}{2}$ sendok thee, garem 2 sendok thee, en tjientjangan peterslie 2 sendok makan. Kalook soedah die masookken dalem kalkoen of aijamnja, lantas die djait soepaja ketoetoe baik, abis die masak sama boeljon sampe mateng. Kalook soedah, sedia ketting sosijs sakira-kira, die masak lebieh doeloe, abis die tjampoer sama morel, sampinjon en frekedel ketjil-ketjil; lantas die masak sama boeljon sampe mateng. Kalook soedah, die saring sama irig-irig, lantas die tambahie merahnja telur 10, aernja djerook nipis 1, kembang pala sedikit en mentega sedikit; abis frekedel, morel, sampinjon, sosijs, njang ketinggalan die irig-irig, die tjampoer sama sous itoe en lantas aijam of kalkoenja die sieramie sama sous inie.

33. Lidah sapie (Rundertong.) Lidahnja die masak njang mateng betool, abis die belah doewa; kalook soedah die tarook die basie. Sousnja: tjoekak wangie $\frac{1}{2}$ mangkok thee, anggoor merah 1 mangkok thee, goela 2 sendok makan, pala $\frac{1}{2}$ die parood, tepoong 2 sendok makan, meritja sedikit, garem sarasanja, rosijn sama kismis sasedengnja en boeljonja lidah tadi 1 gelas besar, inie die tjampoer en die masak njang baik, lantas lidahnja die sierammie sama sous inie. Kalook soedah, basi sama lidah en sousnja die tarook pan

taart, en die bakar lagie dengen apie die bawah en die atas.

34. Lidah sapie die stoof. (Rundertong gestoofd.) Lidahnja die masak njang mateng, abis die belah doewa, lantas die tarook die basie kasar. Kalook soedah, die stoof sama boeljonnja masak tadi, die tjampoerie pala $\frac{1}{2}$ sendok thee, meritja $\frac{1}{2}$ sendok thee, garem 2 sendok thee, tjengkeh $\frac{1}{2}$ sendok thee en bawang merah radjangan 5 sendok makan; abis die tambahie madera sakira-kira en aernja djerook nipis 1, lantas die kentelken sama beschuit toemboekan sakira-kira en mentega 3 sendok makan. Pengabiessannja die bakar pake pan taart, dengen apie die bawah en die atas.

35. Loeloor sapie sama ragoe (Runderhaas met ragout) Loeloornja die rendem die tjoeka $\frac{1}{2}$ malem of $\frac{1}{2}$ ari, lantas die stoof sampe mateng, sama frekedel aijam (frekedelnja ketjil-ketjil) en sosijs ketjil-ketjil; abis die tambahie bawang merah radjangan 4 sendok makan, meritja $\frac{1}{2}$ sendok thee, garem 2 sendok thee, kembang pala 1 sendok thee, tjengkeh $\frac{1}{3}$ sendok thee, anggoor madera $\frac{1}{2}$ gelas besar en mentega 2 sendok makan. Lantas sousnja die kentelken sama tepoong sampe boeket.

36. Rolade paling. (Paling rollade.) Palingnja njang besar, die tjaboettie doerienja; lantas die taroekie garem, meritja en pala, abis die goeloong en die iket. Kalook soedah, merahnja telor die keplok njang baik, abis palingnja die tje-loop die sinie en die sieramie beschuit paroeddan; lantas palingnja die goreng sampe mateng.

Sousnja inie rolade, sous slada, atawa bikin beginie: daon zuring die masak sampe lembek sekalie, abis aernja die boewang; lantas zuringnja die oenjet-oenjet die irig-irig, sampe abis aernja en tjoema ketinggallan ramboot-rambootnja. Aernja njang die tadah die bawah irig-irig, merahnja telor 5 en pala sedikit; lantas die masak lagie sebentar.

37. Karmenatjie babie (Varkens karbonade.) Dagingnja die ambil darie toelangnja, en toelangnja, die kerik sampe poetih. Lantas dagingnja die tjientjang aloos, en die boen-bonnie sama garem, meritja, pala, rotti paroeddan en 1 of 2 telor. Abis die bikin karmenatjie, toelang-toelang tadi die

masookken lagie, lantas karmenatjinja die masookken dalem keplokkan telor en abis die taroekie beschuit aloos. Kalook soedah, die goreng sama mentega sampe koening, tetapie apinja djangan telaloe besar.

Adoenja inie karmenatjie, sous morel. Bikinja: tepoong 2 sendok makan, die goreng sama mentega sampe koening, abis die tjampoerie boeljon; lantas die tambahie bawang ketjil-ketjil, die masak sampe mateng; abis die taroekie aer djerook nipis, kembang pala sekira-kira, tjengkeh aloos sekira-kira en 2 gegem morel. Itoe boeah morel die tjoetjie lebieh doeloe sama aer panas, abis sama aer dingin.

38. Sous truffel. (Truffel saus) Truffelnja die potong-potong njang aloos, lantas die masak sama anggoor madera, sampe mateng. Kalook soedah, tepoong 1 sendok makan, die goreng sama mentega sampe koening, abis die tjampoer sama boeljon en masakan truffel tadi sama maderanja; lantas die tambahie aernja djerook nipis 1. Sasoedahnja die masak lagie sebentar, tetapie djangan brentie die oedek-oedek.

39. Rolade loeloor sapie sama daging babie. (Rollade van runderhaas met varkensvleesch.) Loeloornja 2, daging babie 1 katie. Kalook soedah die boeangie ototnja, loeloor tadi die gosok sama meritja, garem, pala en tjengkeh; abis die rendem die tjoeka 4 of 5 djam. Sasoedahnja, itoe daging babie mistie die toesook dalem loeloor itoe, abis die goreng sampe stengah mateng. Kapan soedah sabeginie, sousnja die bikin beginie roepa: tjoeka 2 sendok makan, anggoor assem 1 gelas besar, tjengkeh boelet sekira-kira, rozijn zonder bidjinja djoega sekira-kira, kapertjis 4 of 5 sendok makan ketjil, radjangan augurkies sekira-kira, bidjie lombok sarasanja, radjangan bawang merah 2 sendok makan besar en mentega 2 sendok besar, (sama goela sediki, kalook maoe) die djadiken satoe, lantas die stoof sama loeloor tadi. Salamanja stoof itoe, djangan brentie. sebentar-sebentar loeloornja die siramie sama sousnja. Kalook maoe bikin boeket sousnja, baik die tjampoerie sama beschuit aloos.

40. Roset daging pedet. (Rozette de veau.) Loeloor pedet 2, die tjoetjoekie daging babie; abis die mendjait dja-

die satoe, die oedjoongnja. Lantas daging babie 1 kattie, daging sapie $\frac{1}{2}$ kattie, die tjientjang; abis die rames sama telur 2, garem 2 sendok thee, meritja 1 sendok thee, pala 1 sendok thee, tjengkeh $\frac{1}{2}$ sendok thee. Kalook soedah inie frekedel boeat isie loeloor 2 tadie, abis die iket, djangan sampe pendjaitannja bisa telepas Sasoedahnja, tjientjangan of frekedel itoe. die taroekie beschuit aloos en die goreng pelan-pelan. Adoenja sous morel, sous sampinjon, sous tirem of sous poetieh.

41. Sous morel. (Morilles sans) Morelnja die tjoetjie en die rendem lebieh doeloe; abis die masak sama boeljon en kembang pala sedikit. Lantas merahnja telur 7, die tjampoor tepoong 1 sendok makan en aer sedikit, abis die adook-adook. en lantas die tjampoorken sama boeljon tadie.

42 Lapis daging pedèt. (Kalfslapjes) Daging pedèt of sapie die iris-iris kajja dendeng; lantas 8 potong die gosokie sama meritja 1 sendok thee, garem 2 sendok thee, en pala sedikit. Abis bawang merah 10, die oelek sama ketjap en aer djerook nipis 1; djoega voor gosokie daging tadie. Kalook soedah, daging inie die taroekken basie kasar, abis die tinggalken die sitoe sebentar; lantas die tjampoor sama beschuit aloos, abis die goreng sampe koening. Sasoedahnja, die tarook lagie die basie kasar, lantas dieambahie mentega en boeljon sedikit, abis die masak lagie sebentar.

43 Pastei ketjil-ketjil. (Paste tjes.) Tepoong 1 pond, die tjampoor sama mentega 4 sendok makan; kalook soedah, dieambahie merahnja telur 2 en aer dingin sedikit, sasampenja, biar tepoongnja djadie deeg; lantas deegnja die giling, abis die tjoewillie en tjoewillan inie die glintirie, lantas die giling voor bikin koelitnja pastei. Sasoedahnja, koelit itoe die taroekie isinja, lantas die tekook en die toetooop. (Soepajja pasteinja ada roepa sedikit, baik die bikin kajja roepanja boelan tiembool) Kalook soedah, pienggir-pienggirnja die gosokie sama poetieh telur, biar samboengannja blengket. Pasteinja die goreng sama mentega en gemook sapie sepotong. Isienja; radjangan bawang merah 3 sendok besar, die goreng sama mentega. Tjientjangan oedang 1 mangkok thee, (oedangnja die tjampoor soesoe 1 mangkok;) die tjampoor sama gorengan bawang tadie, lantas die ma-

sak; abis dieambahie pala 1 sendok thee, kembang pala 1 sendok thee, meritja 1 sendok thee, garem 2 sendok thee, piterseleie sedikit en tjientjangan daon bawang djoega sedikit. Boemboe inie die masak, sampe kering.

44. Daging die semoor (Gebraden vleesch.) Dagingnja die gosokie sama garem en meritja, lantas die rendem tjoeka, barang 4 of 5 djam. Kalook soedah timponja masak, mentega 2 sendok besar die tarook die wadja, lantas dagingnja, die goreng sampe stengah mateng. Abis radjangan bawang merah 9 sendok besar. die goreng sebentar sama mentega, lantas dieambahie daon poko blanda. Kalook soedah mateng inie, lantas die tjampoor sama dagingnja en dieambahie aer panas, ketjap 1 sendok makan, tjoeka 2 sendok makan, meritja 2 sendok thee, garem 2 sendok thee, tjengkeh boelet sakira-kira; abis die masak njang baik. Soepajja sousnja boeket, baik dieambahie tepoong 1 sendok thee.

45. Hoofkaas. (Hoofdkaas.) Kepala babie die masak, abis die koepassie en die ambil dagingnja; lantas daging itoe die rames sama garem en meritja; abis die tjientjang. Kalook soedah, die goreng sama mentega sampe stengah mateng; lantas die taroekie tjientjangan piterselei, meritja 3 sendok thee, garem 3 sendok thee, pala 2 sendok thee, tjoeka 1 mangkok thee. Kapan inie soedah mateng, gemooknja die angkat, lantas teroos masak njang lain en dieambahie agar-agar. (Agar-agarnja die masak doeloe) Kalook soedah mateng, die angkat, en die tarook die vorm, abis kapan soedah dingin, die tarook die piring of basie lain, en bole die makan.

46. Lapis aijam sama morel. (Kippen lapjes met morelles.) Dagingnja die gosokie sama garem en meritja, lantas die goreng sama mentega. Radjangan bawang merah 6 sendok makan, die goreng sama mentega. Kalook soedah, lapisnja die tarook die basie kasar, abis die toempangie sama bawang goreng tadie, lantas dieambahie garem, meritja, pala, bouillon, frekedel ketjil-ketjil sakiranjane en sampinjon. Abis die stoof, pake taart pan, api die bawah en die atas.

47. Semoor daging sama sous kappertjes. (Gebraden vleesch met bruine kappertjes.) Dagingnja die gosokie

sama garem en meritja, njang pantes; abis die goreng sama mentega sampe koening. kalook soedah, sousnja die bikin sepertie inie: tepoong 3 sendok makan, die goreng sama mentega samge item poetih roepanja, abis dieambahie ketjap 1 sendok makan, anggoor merah 1 gelas besar, aernja djerook nipis 1, tjengkeh 1 sendok thee, kappertjes 2 sendok makan en boeljon 4 mangkok. Abis die djadiken satoe sama daging tadi, lantas die stoof lagie sebentar.

45. Huspot. (Hut²pot.) No. 1. Kakiebabie 1, die potong-potong, abis die masak sampe mateng; kalook soedah, die angkat en lantas die goreng sama mentega, sampe koening. No. 2. Daging karmenatjie babie 4 potong, die gosokie garem en meritja, abis die goreng. No 3 Kool, wortel en kentang, masing-masing abis die reboos sama boeljon aijam, sampe mateng. Lantas masakan 3 roepa tadi, die tjampoer djadie satoe, en die tambahie sama boeljon kakiebabie tadi en boeljon aijam; abis die tjampoerie beschuit toemboekan en meritja boelet, lantas die stoof sama mentega.

49. Stoof ikan. (Gestoofde visch.) Bawang merah en bawang poetieh 3 bidjie die pipis, abis die goreng sama mentega. Abis, ikan 6 potong die goreng sama mentega sabentar, lantas die angkat. Kalook soedah, gorengan bawang tadi die tjampoerie mentega sekira-kira, ketjap 1 sendok makan, garem 1 sendok thee, meritja 1 sendok thee, pala 1 sendok thee, boeljon sasedengnja en aernja djerook nipis 1. Abis ikan tadi die masookken en lantas die stoof Sasoedahnja, basie kasar die gosokie mentega en beschuit aloos lantas boeat tempatnja stoof tadi, en die bakar pake taart pan, apie die bawah en die atas.

50. Asé. (Haché.) Dagingnja mateng en dingin die potong en die tjampoer sama anggoor assem $\frac{1}{2}$ botol, abis dieambahie tjoeka sedikit, radjangan augurkies; djaé sedikit, kemirie (djae sama kemirinja die pipis doeloe;) radjangan bawang merah njang banjak, radjangan lombok zonder bidjinja, kappertjes 2 sendok, goela poetieh kira-kira 2 sendok en daon lorier (salam blanda.) Daging sama boemboe inie die stoof njang baik sama mentega en tepoong sedikit voor bikin boeketnja.

51. Atjar snip. (Ingelegde snippen.) Snipnja die bikin

matie lebih doeloe, abis die gantoong barang 3 djam; kalook soedah, itoe snip die boeboettie, djangan pake aer; lantas die gosokie meritja en garem, abis die goreng pelan-pelan sama mentega, sampe mateng. Sasoedahnja, tjoeka aloos 1 botol, of koerang atawa lebih, — die liat brapa snipnja, — die tjampoerie daon lourier, tjengkeh boelet, meritja boelet, garem sedikit, kembang pala 2 lembar en lombok antero sakira-kira; lantas die masak, abis snipnja die masookken dalem tjoeka inie. Kalook soedah dingin; die masookken dalem stopflesch, lantas dieambahie potongan djerook nipis.

52. Stoof kakie babie. (Gestoofde varkens pootjes.) Kakie babienja die masak lebih doeloe sampe mateng; kalook soedah lembek, die stoof, sama mader 1 gelas ketjil, goela poetih sedikit, meritja 1 sendok thee, garem 2 sendok thee, tjengkeh entero 6, daon lourier satoe doewa en mentega sedikit. Samoea inie die stoof begitoe lama, sampe sousnja djadie kajja sjelei. Aernja bekas masak kakie tadi, djangan die boeang.

53. Ragoë poetih. (Witte ragout.) Ketting sosijs njang ketjil-ketjil, morel, sampinjon, potongan daging sapie of aijam, frekedel ketjil-ketjil, die djadieken satoe, abis die masak sama boeljon; lantas die saring pake irig-irig. Tadahen boeljon inie die tjampoerie tepoong 2 sendok makan, keplokkan merahnja telur 10, aernja djerook nipis $\frac{1}{2}$ en pala paroeddan sedikit. Kalook soedah, sosijs sama lain-lainnja njang ketinggalan die irig-irig, die tjampoerken sama boeljon inie, abis die taroekie mentega 2 sendok.

54. Sous voor lebih-lebihannja daging goreng of semoor. (Sous bij overgebleven gebräad.) Daginglebian, njang paling baik die ambil, en njang koerang baik roepanja, atawa njang soesah die sediaken lagie, die tjientjang njang aloos; lantas die goreng, sampe koening sama mentega en radjangan bawang merah. Lantas dieambahie tepoong 1 sendok makan, anggoor merah 2 gelas besar, ketjap 1 sendok makan, meritja boelet en tjengkeh boelet sakira-kira, abis die masak $\frac{1}{4}$ djam. Daging njang baik tadi, die potong njang tipis-tipis, abis die tarook die bassie kasar en die taroekie mentega sedikit; lantas die toeangie sous tadi, en

dieambahie aer djerook sedikit. Kalook soedah, die masak lagie sebentar.

55. Paté à la financiere, makanan tjara fransman. Truffel, sampinjon, bawang, daon bawang en peterselie, die radjang. Wadja die panassie: kalook soedah, die taroekie mentega 1 sendok makan, kaldoe en boeljon sakira-kira, anggoor madera $\frac{1}{2}$ gelas besar; abis die masak sama potong-potongan daging babie, sampe mateng. Kalook dagingnja ampir mateng, lantas dieambahie minjak slada 2 sendok makan, tjoeka 3 sendok makan, mostert 2 sendok thee, garem 2 sendok thee, meritja 1 sendok thee, merahnja telur 3, die bikin aloos lebih doeloe; abis truffel tadie sama lainlainnja die masookken, lantas die masak sampe kentel; tetapie djangan sampe gossong. Korsnja, die bikin darie pastei goreng.

56 Paté à la philosophe, djoega makanan tjara fransman. Boemboenja, sama djoega No. 55, tjoema lainnja, tida pake madera, tapie pake anggoor merah, die tjampoor laksa aloos of vermiselli en aernja djerook nipis 1, en tida pake daging babie sadja; segala lebih-lebihan daging tepake.

Korsnja: kentang die bikin aloos en die oenjet sama merahnja telur 4 en telur 1 sama poetihnja, abis die atasnja die gossok sama mentega en beschuit aloos.

57. Dobe boeroong dara. (Duiven daube.) Boeroong dara 6, die bikin bersih, abis die potong ampat, en die toetoeppie sama garem, meritja, 1 of 2 djam lamanja. Kalook soedah, die masak sama boeljon, anggoor madera of anggoor asem 1 gelas, mentega 1 sendok makan, en dieambahie kembang pala en tjengkeh boelet sedikit. Kapan boeroong daranja soedah mateng, die angkat en die toos.

Tjintjangan daging babie $\frac{1}{4}$ pond, die tjampoor sama beschuit, pala, meritja en garem sedikit, aernja djerook 1, mentega sedikit en merahnja telur 2; kalook ada ham, djoega die tjintjang en die tjampoor sedikit, soepaija sedep. Kalook soedah, inie tjampoeran die bikin frekedel ketjil-ketjil, lantas die masak sama boeljon, bekas masak boeroong dara tadie. Sasoedahnja boeroong dara en frekedelnja, die toto die mangkok, kalook ada, die dalem vorm. Pengabiesannja, agar-agar 2 mangkok thee, die masak sama boel-

jon, bekas masak boeroeng dara en frekedel; abis die tjampoerie sama aernja djerook 1, anggoor assem sedikit en garem sarasanja. Kalook soedah djadie, die angkat en die kerdja sieramie boerong dara en frekedel tadie; lantas die dijemken, biar dingin.

58. Stoof telor. (Gestoofde eijeren.) Telor mateng 12, die rendem die aer, lantas die radjang; abis die tarook die basie kasar, en dieambahie djae toemboekan 1 sendok thee, meritja aloos 1 sendok thee, en mentega sedikit. Abis die tarook die apie sampe menteganja melélé.

Sasoedahnja merahnja telur 3, die keplok sama tepoong sedikit sekalie; kalook soedah ampir kentel, die tjampoerie aer sedikit en garem sarasanja; lantas die oedek sama mentega sedikit, abis die masak sampe kentel. Kapan soedah, telur tadie die sieramie sama sous inie, lantas die dijemken, biar sousnja mrasook betool. Kalook maoe die makan, baik die taroekie mentega lagie sedikt.

59. Krokot. (Croquetten.) Tjintjangan daging sapie of aijam, die goreng sebentar sama mentega, sampe mateng; (frekedel dingin, djoega bole die pake) lantas die tjampoerie bawang merah radjangan 3 sendok makan, mostert sedikit sadja, meritja 1 sendok thee, mentega 2 sendok makan, ketjap sedikit, en telur 1; abis die rames, die bikin frekedel londjong-londjong. Sasoedahnja, inie frekedel die toetoeppie sama beschuit aloos, abis die masookken die keplokkan telur en lantas die goeloengie sama beschuit lagie, Kalook soedah die goreng sama mentega en minjak, sampe koening. Pengabiessan, peterselie pandjang 1 djarie, die goreng sama mentega, abis die tarook die basie voor lè-mèknja krokot tadie.

60 Sous voor daging dingin (Saus bij koud vleesch.) Goela poetih 1 sendok sedeng, daon poko blanda sakira-kira, peterselie sabegitoe djoega, tjoeka sedikit, radjangan bawang merah 1 sendok makan en lombok sedikit, die tjampoor en die adook sama sousnja daging. Kalook sounja koerang, bole pake boeljon, de tjampoerie mentega sedikit.

61. Sous Robert. (Robert saus.) Kèkie babie, die masak sampe mateng betool; lantas oedjoongnja njang ketjil die iris-iris, die masookken die boeljonnja lagie. Kalook soedah,

die tjampoerie mostert sarasanja, radjanga lombok sakira-kira, tjoeka 1 sendok makan en aernja djerook nipis 1; lantas die masak. Sasoedahnja, dieambahie merahnja telur 10, tepoog 1 sendok makan en aernja goela poetih basah 2 sendok makan

62. Vol au vent, makanan tjara transman. Deeg die giling, tebelnja djangan lebih darie sadjentik; tengah-tengahnja die tarookie kertas liepetan, rodo tebal; abis die toempangie deeg satoe, die lipet tiga, lantas die potong kanan kirie; abis lipetannja die boeka lagie en die toempangken deeg No. 1. Deeg tadietoe die gosokie aer lebih doeloe. Voor pinggirnja, djoega deeg tadietoe njang die pake, tapie die giling 1 djarie tebelnja; lantas die potong, lebornja 4 djarie. Deeg njang die tarook No. 2, die potong pinggirnja, en potongan inie die tarook voor bikin toetoe pinggirnja, lantas die bakar dalem oven sampe mateng. Deegnja die gosokie sama merahnja telur sama aer lebih doeloe. Kapan soedah mateng, kors njang die atas die angkat, kertasnja die boeang, abis die isie sama pastei boeroeng dara.

63. Pastei boeroeng dara, boat isinja No. 62. (Duiven-pastei tot vulsel van rec. No. 62) Boeroeng dara 10, masing-masing die prapat, lantas die goreng sama mentega, en radjangan bawang merah 1 piring makan. Kalook die goreng soedah koening, lantas dieambahie garem 3 sendok thee, meritja 1 sendok thee, tepoong 2 sendok makan, mentega 2 sendok makan, anggoor mader 1/2 gelas besar en peterselie 1 geboong. Kapan soedah mateng, peterselienja die angkat, lantas dieambahie boeljon 5 sendok besar. Pengabiessannja, die tjampoerie boeah olijf, truffel en sampinjon. Sampinjonnja, die stoof lebih doeloe sama mentega.

64. Deeg foelèt. (Deeg van foulette.) Gemooknja grindjel sapie, die tjoetie njang bresih sekalie, abis die toenbook sama garem, sampe djadie kaja soedah. Kalook soedah, die tjampoerie mentega, sampe djadie lembék, lantas die simpen dalem potjie blanda, die toetoe garem; lantas die koedoengie sama kertas. Kalook mae die simpen sampe lama, lat 2 of 3 arie, die angkat lagie, lantas die tjampoerie mentega lagie en die toetoe sama kertas en garem.

Tepoong 1/2 pond baroe, die rames sama merahnja telur 1, mentega 1 sendok makan en aer 1 1/2 gelas besar; kalook soedah, die tjampoer sama gemook grindjel tadietoe 3/4 pond baroe. Gemook tadietoe, lebih doeloe die oenjetie njang baik, lantas die toetoe servet 1/2 djam lamanja. Sasoedahnja, gemook tadietoe die tjampoerie mentega lebih doeloe; abis baroe die tjampoerie sama deeg itoe. Deegnja, sasoedahnja die tjampoer sama gemook, lantas die giling die medja, die giling 4 kalie; en sebentar-sebentar, medjanja die sieramie tepoong kering, soepajja deegnja djangan bléngkét.

Kalook soedah sabegitoe, deeg tadietoe, die ambil 24 tjoewil, en tjoewilan inie die giling lagie, voor bikin dasarnja pastei. Lebihannja deeg tadietoe, die giling lagie voor toetoe njang tadietoe, tapie die giling sampe tipis. Sasoedahnja, pasteinja die bikin kaja njang loemrah en die gosokie sama merahnja telur 1, lantas die masookken dalem oven. Sabeloomnja 1/4 djam, pasteinja soedah mateng, lantas die isie sama oedang of tirem; tetapi kalook mae isie, mistie atie-atie djangan sampe roesak korsnja, en die isie kalook soedah temponja mae die makan.

65. Tirem of oedang, voor isinja No. 64 of lain pastei. (Oesters of garnalen vulsel) Ham potong-potongan peggie, die goreng sama mentega 2 sendok makan en radjangan bawang merah 1 piring tjèpèr; lantas die masak sama mader 1 gelas besar, tepoong 2 sendok makan, en boeljon 2, 3 of 4 mangkok thee. Kalook soedah, tirem of oedang, die goreng sama mentega, abis die tjampoerie peterselie radjangan 1 sendok makan, bawang poetih sedikit, meritja 1/2 sendok thee, garem 2 sendok thee, en pala 1 sendok thee; lantas die djadiken satoe sama sous tadietoe en die stoof njang baik.

66. Pastei aijam. (Kippen pastei.) Mentega 2 sendok makan die bikin melélé; lantas boewat goreng radjangan bawang 2 sendok makan, tjientjangan peterselie 1 sendok makan, sama garem 2 sendok thee, en meritja 1 sendok thee. Kalook soedah, dieambahie tjientjangan dadanja aijam, die goreng sampe mateng.

67. Korsnja pastei aijam. (Korst van de kippen pastei.) Tepoong 1/2 pond, die rames sama telur 1, en garem 1 sen-

dok thee; lantas dieambahie aer panas sedikit en gemook kambing 2 sendok maken; abis die rames lagie. Kalook soedah, inie deeg die ambil sepotong, lantas die giling, abis die potong-potong pesagie. Sasoedahnja, satoe-satoe potong deeg tadi, die isie sama boemboe isie No. 66, lantas die lipet of die tekook njang baik en die goreng sama minjak klapa, die tjampoerie mentega sedikit.

68. Telor die bakie. (Eijeren in bakjes.) Kertas satoe vel. die poton-potong. Satoe potong, pandjang en lebarnya 3 dim., abis die tekook pinggirnja die atas, soepaija djadi bakie pessagie. Mentega sedikit die rames sama beschuit aloos sedikit, tjientjangan piferselie sedikit, bawang moeda, garem en meritja. Lantas satoe-satoenja bakie tadi, die lambarie sama boemboe inie; abis telornja die tjeplok, 1 bakie 1 telor. Kalook soedah, bakie kertas samoea die tarook die bassie, lantas die bakar dalem oven; atawa die panggang die panggangan, sampe mateng.

69 Slada à la volalje (Salade à la volaille.) Merahnja telor mentah 4 die keplok sama minjak slada 1 sendok makan, die keplok sampe kentel; kalook soedah, dieambahie tjoeka boemboe 3 of 4 sendok, garem, meritja, mostert, ketjap en daon bawang.

Aijam, die potong-potong, toelang-toelangnja en potongan njang besar-besar djangan die pake doeloe. Kropsla 6 of 8 bidjie, die potong-potong, (1 djadie 6) die isi sama daging potongan njang ketjil-ketjil tadi en telor mateng 4, die belah 8. Daging potongan besar en njang ada toelangnja die toto kanan kirienja. Kapan soedah maoe makan, baroe die taroekie sous njang die bikin tadi. Sousnja die keplok lagie sekalie; en kalook maoe, slada inie bole die garneer sama potong-potongan lidah asin.

70. Slada lain roepa. (Een andere salade) Sladanja die ambil daonnja; atinja die tarook pinggirnja basie. Lantas tengahnja basie itoe, die taroekie potong-potongan gorengan aijam of masakan ikan salm; abis die toetoepie sama daonnja slada tadi en die taroekie sous majonèse. Sous inie, boemboenja beginie: merahnja telor mentah 2, 4 of 8 die tarook die mangkok, lantas die oedek-oedek en die tètessie minjak sampe kentel. Kalook soedah, dieambahie garem,

meritja, tjoeka, piferselie, daon bawang moeda, radjangan angurkies en aer djerook sedidit. Kalook sousnja telaloe kentel, bole dieambahie aer sedikit.

71. Slada majonèse (Majonaise salade.) Merahnja telor mateng 1, mentah 1, die rames sama garem en meritja; lantas die adook, djangan brentie, sama minjak slada en tempo-tempo die tètessie tjoeka, sampe kentel sekalie. Abis die tjampoerie mostert, radjangan bawang en tjientjangan piferselie.

Kropsla die toto die basie kasar, abis die siramie minjak, tjoeka en meritja.

Aijam 4 die goreng sama mentega, abis die potong njang bagoos. Dadanja en kakienja, die tarook pinggirnja slada tadi, en njang potongan aloos, boeat toetoepie slada itoe; lantas die siramie sous tadi. Sous inie, die toetoepie sama atjar, kalook ada, potongan augurkies of biet. Kalook soedah, pinggirnja slada, die garneer sama daon slada, en pinggirnja slada inie, sama telor mateng potongan; telor 1 die belah 4.

Kalook kerdja, djaga baik sousnja, djangan kena, panasnja tangan en djangan pake minjak panas; sebab nantie sousnja petjah.

72 Pastei dingin. (Koude pastei) Daging babie, die tjientjang aloos, abis die rames sama meritja en garem, lantas boeat isinja meliwis. (Meliwisnja die taroekie garem en meritja njag banjak.) Abis die masak, en lantas die stoof, sama madera 1 gelas besar, tjoeka 2 gelas besar, daon lourier, kembang pala, bawang poetih 2 sioong. Die stoof sampe mateng. Kalook maoe, kakie babie djoega bole die masak beginie roepa.

73 Kanar daging kambing. (Canard van schapen vieesh) Daging kambing njang dingin 1 piring, die potong aloos-aloo (tipis); abis radjangan bawang merah 1 piring, die goreng sama mentega 3 sendok besar. Kalook soedah, die tjampoerie sama daging tadi, dengen pake ketjap $\frac{1}{2}$ mangkok thee, meritja 4 sendok thee, mentega 2 sendok besar, aer djerook nipis $\frac{3}{4}$ gelas besar. Abis die goreng sampe koening, en lantas die tarook die basie.

Kalook soedah temponja maoe die makan, mistie die passie lebih doeloe.

74. Aijam panggang. (Gepofte kip.) Aijamnja die belah doewa, lantas die gossokie garem en meritja; kalook soedah, die masak die wadja, sama mentega 1 sendok besar en aer panas sedikit. Kapan soedah stengah mateng, aijamnja die gossokie beschuit aloos en meritja sama garem, abis die panggang; tetapie sebentar-sebentar die balik. Pengabiesannja, die ketjerie aernja djerook 2 of 3.

75. Štoof oedang of tirem. (Gestooftde garnalen of oesters.) Oedang of tiremnja die bikin bersih doeloe; piring ketjil-ketjil of basie kasar, die lambarie beschuit aloos, lantas die tarokie tirem of oedangnja. Kalook soedah, lantas die tambahie meritja sedikit, ketjap, beschuit, mentega en boeljon; abis die ketjerie aernja djerook nipis 2 en die bakar, pake apie die atas en die bawah.

Piring of basie tadié, die gossokie sama mentega lebih doeloe, en oedangnja, kaloe die stoof lebih doeloe, boleh die lambarie en die toetoepe sama tjientjangan pitterselie en daon bawang moeda.

76. Wildsaus. Ketjap die masak sama boeljon, abis die tjampoor temia, mirre en daon lourier, sama anggoor merah 1 gelas besar, tjoeka $\frac{1}{4}$ gelas besar en goela 1 sendok makan. Kaloe soedah masak betool, lantas sous inie die angkat, die saring en die masak lagie sekalie. Soepaija bisa djadie boeket, die tambahie tepoong 1 sendok; tepongnja die tjampoor aer doeloe.

77. Sous pikant poetih. (Witto piquante saus.) Mentega 1 sendok makan, die bikin melélé; tepoong 2 sendok makan, merah telor 4, die adook sama aer dingin 2 sendok makan; kalook soedah, die tjampoor pelan-pelan sama mentega tadié. Lantas die tambahie, aer 2 mangkok thee, tjoeka saraanja, goela 1 sendok en potongan djerook nipis; abis die masah lagie, tapie djangan brentie adook, soepaija sousnja djangan petjah.

78. Sous adoenna daging Kambing dingin. (Saus bij koud schapenvleesch.) Goela poetih 1 sendok besar, die tjampoor, sama daon poko blanda, pitterselie en tjoeka sa-

enaknja; abis di tambahie radjangan bawang 1 sendok makan, en lombok radjangan sedikit. Kaloe soedah, sous inie die tjampoor en die adook sama sousnja daging njang maoe die makan.

79. Sous tirem. (Oester saus.) Boeljon 2 mangkok thee, die masak sama kembang pala sedikit; abis die masokie tiremnja en die tarokie aernja djerook 1. Kalook soedah masak sebentar, tiremnja die angkat, lantas sousnja die bikin boeket sama tepoong en merahnja telor. Timponja maoe die makan, tiremnja die masookken lagie.

80. Sous oedang. (Garnalen saus.) Mentega 1 sendok makan, die tjampoor sama tepoong 1 sendok makan; abis die tambahie boeljon 1 of 2 mangkok, meritja en pala sedikit sadja; lantas die masak en die masookken oedangnja sama keplokkan merahnja telor 4. Kalook masak, djangan brentie oedek-oedek.

81. Aijam kebirie dingen sous ragoe poetih. (Kapoen met witte ragout saus.) Aijam kebiri, di potong satoe arie die moeka; die tjaboettie toelang-toelangnja, lantas die isie sama daging babi 1 pond, garem 2 sendok thee, meritja 2 sendok thee, kembang pala 2 sendok thee, en telor 2. Kalook soedah, kebirienja die mendjait en die masak sampe mateng, sama boeljon keras; lantas die angkat. Sousnja: sosijs ketjil-ketjil, morel, sampinjon, frekedel aijam ketjil-ketjil, die masak sama boeljon tadié, abis die saring pake irig-irig, lantas die tjampoerie merahnja telor 10, aernja djerook 1 en pala sedikit. Kapan sousnja soedah djadie, aijam kebirie tadié die tarook die basie, lantas die sieramie sama sous tadié. Sosijs ketjil-ketjil, morel, sampinjon en frekedel aijam tadié die atoor kanan kirie, moeka en blakangnja kebirie tadié.

82. Sous aer djerook. (Citroen saus.) Boeljon 3 mangkok thee, die tjampoor sama kembang pala 1 of 2 potong en aernja djerook nipis 2; abis die tambahie merahnja telor 18 en kappertjes 2 sendok makan. Lantas die masak en djangan brentie adook. Merah telor tadié, mistie die keplok doeloe.

83. Bamie. Mienjak klapa njang goerih 4 sendok ma-

kan, die tarook die apie; kalook soedah panas of medidie, lantas die tarook radjangan bawang merah 1 sendok makan en radjangan bawang poetih djoega sabegitoe; abis die goreng sampe koening. Kalook soedah, mie njang soedah die koekoos, die rendem aer dingin sebentar, abis die goreng sama bawang tadi. Kapan soedah rodo koening mie-nja, dieambahie ketjap $\frac{1}{2}$ mangkok thee, taoetjonja sebegitoe en potong-potongan dagingnja aijam 1, sama oedang mentah (koepassan) 3 sendok makan. Mie-nja die angkat, abis daging en oedang die goreng sama ketjap en taoetjo tadi. Kalook dagingnja soedah mateng, mie-nja die tjampoor lagie; lantas dieambahie boeljon 3 mangkok thee, polong (peultjies) 1 piring thee, taoegé 1 piring thee, garem 2 sendok thee, meritja 2 sendok thee. Kapan gorengan inie soedah stengah mateng, lantas die tarookie koetjai, davon bawang en sledrie.

Kalook bamienja maoe die makan, die tarookie boeboornja en iris-irissan dadar. Boeboernja, njang die bikin; oedang mentah, njang soedah die koepas, 2 sendok makan, die masak sama boeljon 2 mangkok thee, meritja $\frac{1}{2}$ sendok thee, en tepoong 1 of 2 sendok makan.

84. Aijam of bebek die isie mangga. (Kip of eend gevuld met manga.) Aijamnja njang gemook, die pottong 1 arie die moeka: abis lain arienja die masak sama aer sedikit; rempelo, djantoong atinja djoega die masak. Kalook soedah, rempelo, djantoong, atie itoe die tjientjang; abis die tjampoerie rendeman roti 1 potong, merahnja telor 2 en boeboor mangga 4 sendok makan, sama mentega 2 sendok makan, garem en rozijn sedikit; lantas die masookken dalemnja aijam tadi. Sasoedahnja, aijam itoe die mendjait, abis die masak lagie sebentar, lantas die bakar diugen pake apie die bawah en die atas.

85. Bikin kool merah. (Om roode kool te maken.) Kool poetih 1 die radjang aloos, abis die masak sama aer. (Aernja, die masak lebie doeloer sama kembang sepatoe merah.) Kalook soedah, dieambahie anggoor merah 1 gelas besar, tjoeka $\frac{1}{2}$ gelas besar, mentega 2 sendok makan, en goela sarasanja.

86. Lapis aijam sama sous tamaté. (Thomate saus met

kippen lapjes.) Ajam 1 die potong-potong, die bikin lapis en die gosokkie sama garem en meritja, abis die tarookie beschuit aloos. Kalook soedah, die goreng sampe koening, lantas die taroekie sousnja.

Sousnja die bikin beginie: boeah tamaté 6 die masak; bawang merah radjangan of tjientjangan 2 sendok makan, die goreng; abis die tjampoor sama tamaté tadi, anggoor assem 1 gelas besar, boeljon en tepoong sedikit.

87. Stoof ham sama frekedel. (Gestoofde ham met frikadelletjes.) Ham mateng 1 piring makan, die tjientjang aloos; dagingnja ayam 1, djoega die tjientjang aloos, abis die rames sama garem 2 sendok thee, meritja 1 sendok thee, pala 1 sendok thee, merahnja telor 1, poetih en merahnja telor 1, mentega sedikit; lantas die bikin frekedel ketjil-ketjil en die masookken dalem beschuit aloos.

Kalook soedah, mie frekedel die ambil separo, die tarook bassie kasar; atasnja die tarookie ham tjientjangan en lantas inie die toetoepe sama frekedel lagie. Sasoedahnja die bakar pake pan taart, apie die atas en die bawah. Kalook maoe die tarook die medja, die sieramie anggoor merah $\frac{1}{2}$ gelas besar en aer sedikit.

88. Stoof aloor. (Gestoofde aloor) (zeegewas.) Aloornja die tjoetjie betool-betool, abis die masak sama aer njang banjak. Kalook soela, die toos die irig-irig, lantas die stoof sama kaldoe, merahnja telor 6 (die keplok lebie doeloer) en mentega.

89. Stoof kool sama sosijs. (Gestoofde kool met saucijs.) Kool poetih 1, die masak sampe mateng; abis die belah 4, lantas die tarook die basie kasar. Sasoedahnja, dieambahie mentega en boeljon; abis die tarookie beschuit aloos en piuggirnja die tarookie sosijs, njang soedah die masak. Kapan soedah, die stoof, pake apie die atas en die bawah.

90. Makanan enak darie boeroong dara moeda. (Om een lekkere schotel van jonge duiven te maken.) Boeroong dara 6, die bikin bresih sekalie, lantas die gosokkie sama garem en meritja. Roti die rendem sama aer en soesoe 3 potong, die tjampoor sama kismis, kaijoemanis 1 sendok thee, en merahnja telor 2; die masookken dalemnja boeroong da-

ra tadie. Abis boeroongnja die goreng sama mentega, sampe stengah mateng.

Selei boeah framboes 1 sendok makan, die tjampoor sama anggoor assem 1 gelas besar, lantas die masak sebentar; abis boeroong dara tadie, die tarook die basie kasar. Sasoedahnja, die tarookie sous framboos tadie; lantas die bakar, pake apie die bawah en die atas.

91. Majonèse. (Majonaise.) Merah telur mentah 5, die keplok njang baik, abis die tjampoor sama tjoeka 6 sendok makan, en garem 2 sendok thee; lantas die masak pelan-pelan en djangan brenti die oedek. Merahnja telur mateng 4, die tambahie mostert 2 sendok thee, en minjak slada 3 sendok makan, die adook njang baik; abis die tjampoorken sama sous tadie en sama agar-agar masak $\frac{3}{4}$ gelas besar. Kalook soedah, frekedel ketjil-ketjil die goreng sama mentega, (sampe koening,) sama dagingnja kepiting en ikan kakap mateng, of salem, sama oedang; abis gorengan inie, die tarook die basie kasar of vorm; lantas die tarokie augurkies potong-potongan, abis die toetoope sama sousnja, sampe basie of vormnja penoeh. Makanan inie, die makan dingin.

92. Majonèse lain roepa. (Majonaise op eene andere manier klaar gemaakt.) Sedia frekedel ketjil-ketjil, sama radjangan augurkies, kepiting mateng, ikan kakap of salem. Bikin boeljon njang keras, abis die masak sama minjak slada 3 sendok besar, tjoeka 6 sendok besar, meritja en garem sarasanja, agar-agar mateng 1 gelas besar en mostert 3 sendok, voor boeljon 3 gelas besar. Ikan frekedel sama radjangan augurkies, die toto njang bagoos dalem vorm, abis die sieramie sous tadie; lantas die dingiuken. Kalook soedah dingin, die kloearken darie vormnja, die tarook die basie en abis die tarookie sous majonèse njang lain (No. 91.)

93. Stoof oedang. (Gestoofde garnalen.) Merahnja telur 3, die keplok sampe kentel; abis die tarookie garem 2 sendok thee, pala 1 sendok thee, meritja 1 sendok thee, te-poong 1 sendok makan en soesoe 3 mangkok thee. Kalook soedah, die masak sama mentega 1 sendok makan, sampe kentel; tapie djangan brentie adooknja. Kapan soedah ken-

tel, oedangnja die masookken, lantas die kotjlak-kotjlak, abis die masak sebentar. Njang die pake, oedang mateng.

Stoof inie djoega boleh die pake voor isienja roti of warmbol; kalook begitoe mistie die bakar pake pan.

94. Paling à la majonèse. (Paling à la Majonaise.) Palingnja die potong-potong, abis die garemie, lantas die goreng sama mentega. Kaloob soedah, palingnja die angkat en die dienginken; abis die tarookie sous, kaija beginie bikinnja. Merahnja telur mateng 4, die cenjet sama merahnja telur mentah 1, tjientjangan peterselie, mostert 2 sendok makan, meritja 1 sendok, garem 2 sendok, minjak slada 3 sendok makan en tjoeka 5 sendok. Kalook soedah die adook betool-betool, lantas die sramken paling tadie.

95. Ayam sama sous rozijn en amandel. (Hoen met rozijnen en amandelen) Aijam 1 die belah 4, abis die masak sama aer en garem. Mentega 1 sendok makan die goreng sampe koening, abis die tambahie boeljonja ayam tadie en die tarookie anggoor merah 1 gelas besar sama potongan djerook nipis sekira-kira; lantas die masak. Kalook soedah, sous inie die saring pake irig-irig; abis die masak lagie sama aijamnja, en die tarookie tjengkeh boelet 9 bidjie, kaijoemanis 1 potong ketjil, toemboekan koelit djerook (poejer) 1 sendok thee, rozijn, djangan pake bidjinja 1 sendok makan, amandel njang soedah die koepas 2 sendok makan, goela en garem sedikit. Sasoedahnja die masak lagie sampe sousnja boeket.

96. Stoof makronie. (Gestoofde macaroni.) Makronie 1 ons, die masak sama aer medidie; kalook soedah stengah mateng, die angkat abis die tarook die aer dingin, die tjoe-tjie; lantas die masak lagie sampe mateng; atis die angkat lagie, die tarook die aer dingin lagie en lantas die toos die irig-irig. Kalook soedah, soesoe $\frac{3}{4}$ botol, die masak sama makaroninja, en die tarookie kembang pala 5 daon, mentega 1 sendok makan, potongan kedjoe 1 piring en merahnja telur 4. (Telornja die keplok njang baik lebih doeloe.) Pengabiesaunja, die tarookie beschuit aloos, lantas die bakar separtie taart

97. Rolade daging pedèt sapie sama selei. (Kalfs rollade met gelei.) Dagingnja 4 potong, die poekool sampe lembek

abis die tarookie rontokannya beschuit, radjangan augurkies 2 sendok makan, garem en meritja, masing-masing 2 sendok thee, pala 1 sendok thee, tjengkeh $\frac{1}{2}$ sendok thee, mentega melélé 1 sendok makan, aga-agar $\frac{1}{4}$ londjor; lantas die goeloong en die iket njang koeat. Kalook soedah, die goreng sama mentega 1 sendok makan, abis die tjampoorie anggoor merah 1 gelas besar, anggoor assem 1 gelas besar, kaldoe 1 gelas besar, mentega 1 sendok makan en tjengkeh boelet 6 bidjie.

98. Daging sapi à la mode. (Boeuf à la mode.) Daging 4 pond, die soelamie sama daging babie, die masak sama mentega 1 sendok besar, tjoeka $\frac{3}{4}$ gelas besar, aer dingin 1 gelas besar, bawang merah entero sakira-kira, daon louri-er of salam, djeroek nipis die potong-potong tipis 1, en tjengkeh 10. Die masak dengen apie die bawah en die atas en die masak sampe mateng betool. Kalook soedah mateng, di tarookie anggoor merah 1 gelas besar, ketjap 1 sendok makan en tepoong, voor tikin boeket sousnja, 1 sendok makan.

99. Makaroni sama frekedel. (Macaronie met frikadel.) Makaroni 2 ons, die masak sama aer en garem, sampe mateng; abis die tarook die irig-irig; lantas die sieramie aer dingin. Kalook soedah toos betool, die masak sama boeljon, garem, kembang pala 1 daon, mentega 1 sendok makan en potongan kedjoe 1 piring thee. Basienja die gosokkie sama mentega lebih doelo. Kalook makaroni tadi soedah die tarook die basie inie, lantas die tarookie beschuit aloos, abis die bakar dengen apie die bawah en die atas.

100. Krokot kentang die isie. (Gevulde aardappel-croquets.) Gorengan daging sapie of aijam dingin, die tjientang sama bawang merah en peterselie; kalook soelah aloos, lantas die rames sama garem en meritja 2 sendok thee, masing-masing, pala 1 sendok thee, tjengkeh selikit, telur 2, njang satoe djangan die pake poetihnja; abis die bikin frekedel ketjil-ketjil, tapie londjong. Kalook soedah, kentang sasampnja, die masak, abis die rames sama telur 4, garem sedikit, mentega 1 sendok en soesoe sedikit; kentang inie voor korsnja. Kapan soelah djadie korsnja, frekedelnja satoe voor satoe, die goeloong sama kors itoe; abis kapan

soedah ketoetoo, lantas die masookken dalem beschuit aloos. Pengabiesan die tjeloopken dalem keplokkan telur 4, abis die goreng sama mentega.

101. Krokot kentang. (Aardappelen croquets.) Kentang mateng die oenjet sampe aloos, sama garem, telur, mentega 1 sendok makan, soesoe sakira-kira en pala. Kalook soedah, die masookken dalem beschuit aloos, lantas die goreng sama mentega.

102. Duivel aijam. (Duivel van koude kapoen) Aijam dingin 1, die potong-potong. Bawang merah radjangan 1 piring, radjangan bawang poetih sedikit en lombok iris-iris 3 sendok makan, die goreng sama mentega sampe koe-ning. Kalook soedah, aijamnja die masookken, en die tarookie anggoor mader 1 gelas besar, tjoeka $\frac{1}{4}$ gelas besar, mostert 1 sendok makan en ketjapnja sedikit.

103. Dadar tjara blanda. (Eijer struijf.) Telur 7 die petjah, abis die keplok. merahnya sendiri en poetihnja sendiri; kalook soedah, die tjampoor djadie satoe. Mentega sekira-kira, die masak sampe medidi. Kalook soedah medidi, telur tadi die tarookie garem 2 sendok thee, meritja 1 sendok thee, lantas die tjemploongken dalem mentega medidi itoe. Pannja njang die kerdja masak, mistie die toetoo en die tarookie apie atasnja.

104. Aijam die isie amandel en lidah. (Gevulde kapoen met amandelen en tong.) Aijamnja, kebirie njang gemook, die tjaboettie toelang-toelangnja. Isienja: lidah asin mateng, die tjientjang njang aloos; repelo, djantoo en atinja kebirie djoega die tjientjang aloos; ham tjientjangan aloos 2 sendok besar, kenarie tjientjangan 2 sendok besar, tjientjangan amandel 2 sendok besar, rozijn zonder bidjie 2 sendok besar, meritja aloos $\frac{1}{2}$ sendok makan, tjengkeh 1 sendok thee, pala 2 sendok thee, garem 4 sendok thee, kajoe manis 2 sendok thee, mentega 2 sendok makan, kepala soesoe $\frac{1}{2}$ mangkok thee en roti njang soedah die rendem soesoe 3 potong, die rames sama merahnja telur 11, en telur 1 merah poetihnja; abis die bikin isi aijam kebirie tadi. Kalook soedah, aijamnja die mendjait; abis die tarook die mangkok besar, lantas die koekoos, sama mangkoknja, 2

djam. Soepaija lekas matengnja, baik aijam itoe die tjoe-tjookie lebih doeloe sama djaroom kasar.

Kapan aijamnja soedah lembèk, lantas die angkat en die goreng sama mentega, sampe koening. Aijam inie die makan sama stoof boeah appel. Boeah inie, die stoof sama mentega, kajoe manis anggoor merah, madera en goela sarasanja. Kalook soedah, aijamnja die tarook die basie besar en pinggirnja die tarookie boeah appel tadië

105. Ragoë aijam (Kippen ragout.) Aijamnja die potong-potong doeloe, abis die masak sama aer sedikit, mentega en garem. Kalook soedah mateng, die tambahie, bawang goreng 1 sendok besar, meritja en pala sedikit; abis die stoof. Merahnja telur 5, mentega 1 sendok makan, soesoe $\frac{1}{2}$ mangkok thee, en tjoeka 1 sendok makan, die tjampoor en die adook njang baik; abis die masak sampe kentel. Kalook soedah, sous inie die tjampoor sama stoof aijam tadië.

106. Schilpad soep. (Schildpad soep.) Masak boeljon keras doeloe, abis die tjampoorie tepoong die goreng sama mentega 1 sendok makan. Kalook soedah ketjampoor betool masakan tadië die saring irig-irig; abis die masak lagie, sama garem, meritja en ketjap sedikit; lantas die tjemploongie potongan lidah die goreng. Kalook maoë die angkat die medja, die tjampoorie madera sedikit.

Soep inie die makan sama roti die potong-potong en die goreng, en sama telur die masak keras, abis die belah-belah.

107. Soep merah. (Bruine soep.) Soep inie, boemboenja sama djoega kaija soep No. 106; tjoema die tambahie kool goreng, wortel en pitersele, kalook lidahnja die masookken. Makannja zonder roti goreng en zonder telur.

108. Dobe (Daube) Kalook maoë bikin dobe, njang boleh die pake oedang satang. oedang ketjil, salem en aijam mateng, dadanja. Kalook maoë bikin dobe oedang satang, beginie: oedangnja die masak abis die tjoplokkie koelitnja; lantas die toto sama daging of frekedel aijam die vorm. Frekedelnja die potong-potong doeloe. Bolenja toto, dengen atoor sedikit; lebih doeloe oedang, abis aijam of frekedel of dagingnja. Kalook soedah, die tarookie kappertjies, augurkies en potongan boeah olijf. Abis agar-agar $\frac{1}{2}$ londjor die masak; lantas die tjampoor sama tjoeka 1 mangkok

thee, meritja en garem sedikit; lantas di toeang die vorm-tadie, njang soedah die isie oedang.

Sousnja: merah telur 8, tjoeka, minjak slada, meritja, garem, ketjap en daon bawang die radjang.

109. Asee. (Haché) Lombok di radjang-randjang, lantas die goreng sebentar sama mentega. Kalook soedah, potongan aijam, die tjoetje, abis die stoof sama boeljon, ketjap en assem; lantas die tjampoor sama lombok tadië. Stootnja, njang lama en djangan brentie adook.

110. Masakan makaroni (Om macaronie toe te bereiden) Makaroninja njang banjak, die tarook die basie, lantas die sedoe sama aer panas; abis die rendem, biar djadie lembèk. Kalook soedah, basie kasar die gosokie sama mentega; lantas die tarokie makaroni tadië, satoe lapis abis satoe lapis paroeddan kedjoe poetih, abisnja satoe lapis tjientjangan ham, sama garem en pala sedikit; pengabiessan die tarokie makaroni lagie satoe lapis.

Kapan soedah sabegitoe, lantas die tarokie aer bekasnja rendem makaroninja; abis die stoof, pake apie die bawah en die atas.

111. Slada haring (Salada haring.) Haring 3, die rendem sama soesoe, biar ilang asinnja; abis die potong-potong ketjil. Kentang 6, die masak, abis die potong-potong ketjil. Nanas $\frac{1}{2}$, bawang njang besar 6, biet 1, djoega die potong-potong ketjil.

Samoea inie, djadiken satoe lantas die adook sama garem, meritja, mienjak slada en tjoeka, sakira-kiranjia.

112. Masakan daging gangsa. (Hoe men ganzen boutjes bereidt) Dagingnja die potong-potong; lantas die stoof sama madera 2 sendok makan, tjoekak 1 sendok makan, moster 3 sendok ketjil, mentega 3 sendak makan en sambel sakira-kira.

113. Soep baree. (Kerrie soep.) Boeljon njang keras. Koenjit pandjangnja sa djarie; laos besarnja sa roepia, kemirie 6, bawang poetih 1, bawang merah ketjil 6, lobak 1, ketoembar 1 sendok thee, djienten ija sabegitoe en garem sarasanja, die giling die pipissan; abis die tjampoor sama boeljon tadië, dengen die tarokie daon salam 2 ot 3 en seré 1 po-

tong, lantas die masak sebtar; kapan soedah, die saring. Oedang sakirinja sampe, die koepas, die tjampoer sama radjangan bawang 12, en die goreng sama mentega sampekoening.

Aijam 1, dagingnja die tjientjang aloos, abis die rames sama telur 1 en roti; lantas die bikin frekedel ketjil-ketjil; kalook soedah, die goreng sampe koening.

So-oon 2 geboong, die sedoe sama aer panas, biar djadie lembek. Kalook soedah, die tjampoer sama frekedel en oedang tadi, lantas die tjemploongken sama saringan soep tadi; abis die masak sampe mateng betoel. Kalook maoe die makan, die djalanken sama potongan telur mateng en lombok die radjang aloos.

114. Pisang die stoof sama kentang. (Pisang met aardappelen gestoofd.) Kentang 40, die masak sampe mateng; daging babie $1\frac{1}{2}$ kattie, djoega die masak sampe mateng; lantas die tjampoer sama kentang tadi. Aernja masakan babie djoega die tjampoer.

Pisang gaboe 12, die potong-potong, lantas die masak sama kentang en daging babie; die stoof sama mentega sampe mateng.

115. Telor sama sous koening. (Eijeren met een geelen sous) Telor bebek 2, of telur aijam 3, die masak sampe mateng abis die potong-potong, lantas die atoor die basie njang netjies. Ketoembar djienten sedikit, kemirie 4, lombok 2, koenjit sadjarie, laos sepotong ketjil, bawang merah 6, bawang poetih 2 of 3 potong en garem, die oeleg sampe aloos; abis die goreng sama minjak klapa; lantas die taroekie daon djerook 2 en serè sepotong. Kalook soedah, die tambahie santen 2 mangkok; en kapan soedah djadie, telur tadi die siramie sama sous inie.

116. Stoof kool merah sama nanas. (Om roode kool met aunas te stoven.) Kool merah 1 basie die taroekie tjengkeh 6, goela 1 sendok thee, en mentega 1 sendok makan. Nanas 1, die potong-potong aloos, abis die masak sama aer 1 mangkok thee. Kalook nanasnja soedah stengah mateng, lantas die tjampoer sama koolnja, abis die masak pelan-pelan.

117. Frekedel enak. (Om lekkere frikadel te makan.) Daging sapie 1 pond, daging babie 1 kattie, die tjientjang

njang aloos. Roti $\frac{1}{2}$, die boeang korsnja, lantas die rendem sama soesoe aer; kolook soedah, die tjampoerie telur 2, meritja 1 sendok thee, kembang pala $\frac{1}{2}$ sendok thee, en garem sarasanja; lantas die adook njang baik en die rames sama daging tjientjangan tadi. Pengabissanja, ferkedel inie die taroek die bassie besar en die taroekie gemoek babie, mentega en aer; lantas die stoof, dengen apie die bawah en die atas, sampe mateng, ed die siramie sebtar-sebtar sama sousnja.

118. Stoof paling. (Gestoofde paling.) Paling 15, kalook soedah bersih, die potong-potong; lantas die masak die wadja sama aer 2 gelas besar. Kalook ikannja soedah stengah mateng, die boeang aernja separo; lantas die tambahie mentega 1 sendok makan, garem 1 sendok thee, meritja 1 sendok thee, pala $\frac{1}{2}$ sendok thee, kembang pala djoega $\frac{1}{2}$ sendok thee, en beschuit aloos 1 sendok besar. Abis die stoof, sampe mateng ikannja en boeket sousnja. Kalook maoe, djoega bole pake aer djerook sedikit.

119. Stoof djamboe bidjie (Gestoofde djamboe bidjie.) Djamboe 10 die koepassie, abis die belah 4, lantas die boewang bidjinja. Kalook soedah, die masak sama aer, en kapan soedah, die boeang aernja. Abis die taroekie anggoor merah 1 gelas besar, goela 2 sendok makan, kajoe manis 1 potong en arreroet 1 sendok thee, lantas die stoof, sampe boeket sousnja.

120. Rolpens Babatnja sapie of kerbo, die rendem sama aer kapoor 1 malem. Lain pagienja, moelai sedia daging sapie en daging babie, sama banjaknja. Daging ini die tjientjang, en gemoeknja die potong-potong pesagie; lantas die tjampoer garem, meritja, pala en tjengkeh.

Babat tadi die bikin kantong, lantas die isie sama daging tjientjangan inie; abis kalook soedah die tètèl baik en penooh betool, lantas die mendjait. Kapan soedah, die masak 4 djam lamanja; abis die angkat en die plèpèt sama papan 2, sampe dingin.

Tjoekaknja soedah moestie die masak en soedah mistie flesnja die isie lebih doeloe stengah penooh, sama aer bekas masak rolpensnja.

Kapan rolpensnja soedah die masookken die fles, njang terisie tjoeka tadié, lantas die tarokie gemook masakan. sampe penooh flesnja; abis die toetooop njang rapet sekalie.

121. Zwart zuur. Bèbèknja die potong pagie; abis die potong ketjil-ketjil, die gosokie sama garem en meritja, lantas die rendem sama tjoeka. Tengarienja, daging inie die masak sama tjoekanja, sampe mateng betool en lembèk; abis die stooft, sama anggoor, gorengan bawang, mentega, dan darahnja bèbèk itoe en goela 1 sendok thee. Kalook koe-rang assemnja, die tambahie tjoeka lagie. Sousnja mistie boeket.

122. Isienja kalkoen. (Vulsel voor een kalkoen) Tjien-tjangan daging babie, die tjampoor sama tjientjangan ham sedikit, truffel die belah ampat, radjangan augurkies, tjien-tjangan pitersele. meritja, garem, pala sakira-kira, en merahnja telor 2 of 3; abis die goreng stengah mateng, sama aer en mentega; lantas die isie dalem kalkoen.

123. Pastei aijam. (Kippen pastei.) Aijam 1 die potong-potong; dagingnja die ambil sedikit voor bikin frekedel ketjil-ketjil; frekedelnja die goreng sama mentega; abis aijamnja die goreng; lantas mistie goreng bawang radjangan en sosijs ketjil 12. Kalook soedah, basie besar die gosokie mentega, abis die tarokie salapis frekedel, satoe lapis sosijs en 1 lapis aijam goreng. Lantas die tarokie laksa rendeman, djamoer koeping tikoos en bawang; abis die sieramie boeljon, ketjap, meritja, aer djerook en mentega; en die masak pake apie die atas en die bawah. Kalook maoe die tarook die medja, die garneer sama potongan telor mateng 1.

124. Zult of atjar kepala babie (Zult) Kepala babie, die masak sampe mateng; dagingnja die ambil semoea, abis die tjientjang, lantas die boembonnie garem, meritja, pala en tjengkeh. Sasoedahnja, die tambahie tjoeka, lantas die masak sabentar, sampe panas betool; abis die tarook mangkok. Pengabiessannja, kalook soedah tarook die mangkok, lantas die toewangie tjoeka, sampe penooh mangkoknja. Djangn tida.

125. Kakap. Ikannja die potong-potong, abis die rendem

sama minjak salada, tjoeka, garem, meritja en telor die oenjet. Kalook soedah, bikin sousnja; njang die pake, tjoeka aloos 4 sendok makan, minjak salada 10 sendok makan, garem, meritja en toemboekau lombok.

Sasoedahnja, ikannja die tarook die basie, die toto njang baik; abis die sieramie sama sous tadié en pinggirnja basie die garneer sama kropsla, (slada inie, die tarokie satoe voor satoe) telor mateng $\frac{1}{2}$ sama augurkies, kappertjies en ansjovis.

126. Pastei oedang (Garnalen pastei.) Korsnja, sama djoe-ga korsnja taart. Isienja; oedang mateng, die stooft sama merahnja telor mateng, bawang, garem, meritja, beschuit aloos en tepoong.

127. Lidah sama sous merah (Tong met bruine sous.) Lidahnja die belah doewa, abis die masak sampe mateng, lantas die tarook die basie.

Sousnja; tepoong die masak sama mentega medidi, abis die tarokie anggoor merah, aer mawar, bawang, meritja, tjoeka, garem, en goela. Sous inie die masak sampe boeket abis boeat sieramie lidahnja.

128. Pastei madera. (Madera pastei.) Boeroong dara moeda, die potong-potong 4, abis die masak aer sedikit. Daging dodo mentoknja aijam, die tjientjang njang aloos, abis die bikin frekedel ketjil; boemboenja sepertie njang soedah. Frekedel inie, die goreng satoe voor satoe, sampe mateng en keras; lantas die tjampoor sama masakan boeroong dara itoe. Kalook boeroongnja soedah mateng, die tambahie madera $\frac{1}{2}$ gelas besar, tirem, oedang, bawang moeda, kappertjies, bawang merah, mentega, meritja, pala, kembang pala, goela en boeljon keras sakira-kira; abis die masak sampe mateng.

Kalook maoe die tarook die medja, die tjampoerie sama merahnja telor 4, aer djerook sedikit en beschuit aloos. Inie perkara tiga, die adook njang betool lebih doeloe; kalook soedah, die tjampoor sama pasteinja.

129 Tim. Aijam kebirie of boeroong dara 2, die masookken dalem petiman en die tjampoerie aer. tjengkeh 6, meritja boelet, garem, pala, djaé sepotong, laksa, djamoer koeping, sedep malem en bawang entero njang banjak

abis die masak, 1 malem lamanja en djangan sebentar teboeka. Kalook maoe, bole djoega die taroekie sajoeran.

130. Hoofdkaas die dalem koelitnja kepala babie. (Hoofdkaas in het vel van den Kop.) Koelitnja kepala die koepas njang atie-atie, djangan sampe roesak; kalook soedah, die mendjait lagie, tetapie sedikit tinggal teboeka. Dagingnja darie kepala, die petong, abis die tjientjang aloos en die tjampoor garem, meritja, tjengkeh en pala, sama madera en tjoeka. Kapan soedah tertjampoor baik, lant as die masookken dalem koelit tadi, en lobangnja die toetoe, die mendjait. Koelit inie, kalook soedah die isie, die goeloong sama servet, njang koeat, en lant as die iket njang koeat servetnja.

Sasoedahnja, boengkoessan inie die tarook dalem aer medidie, lant as die masak, sampe kepalanja mateng; kapan soedah mateng, die angkat en die tiendesie sama papan (papannja die taroekie batoe,) biar djadie gèpèng Kalook soedah, die taroekie tjoeka.

131. Kotelet sama kentang. (Coteletten met aardappelen.) Basienja die lambarie mentega en beschuit aloos; abis die toempangie lebi han daging kotelet; lant as die taroekie kentang irissan 1 lapis en abisnja die taroekie kotelet salapis; teroos begitoe. Pangabiessanja, kentang njang die boeat toetoe, die taroekie bawang en meritja, en toetoe, die taroekie djoega mentega en beschuit aloos; kalook soedah, die tarook aer sedikit, lant as die stoof 1½ djam lamanja; pake apie die atas en die bawah. Kalook masak, timpo-timpo basienja die miringken, en kalook kliantan telaloe banjak gemooknja, baik die angkat gemook itoe.

132. Isinja iga. (Om een ribstuk te vullen.) Dagingnja die tètèllie darie iganja, lant as die tjientjang njang aloos. Kalook soedah, tjientjangan inie, die tjampoerie meritja, garem, tjengkeh, kembang pala, peterselie die tjientjang en roosmarijn, sama telur 4, tapie njang 2 djangan die pake poetihnja.

Iga tadi die gosok sama meritja, garem en poetihnja telur 2 tadi; abis tjientjangan tadi, die tapook die iga; lant as die sieramie beschuit aloos.

Kalook soedah, die tarook die pan en die masak of bakar sama mentega, majolijn of roosmarijn, aer ½ gelas en madera 1½ gelas; pake apie die atas en bawah; kapan soedah mateng, die ketjerie djerook nipis.

133. Selei voor beeroong dara, ikan of galantien. (Gelei voor duiven, visch, galantine enz.) Kakie sapie 4 bidji, die masak sama aer, abis die saring; kalook soedah dingin, gemooknja die angkat.

Poetihnja telur 12, die keplok doeloe, abis die tjampoor sama aernja djerook nipis 12; lant as die adook djadie satoe sama selei tadi en die tambahie anggoor assem ½ botol en anggoor madera ½ botol. Agar-agar ½ boengkoos die masak sampe mateng en manis, abis die tjampoerie tjengkeh, kajjoe manis, en kembang pala; lant as die djadiken satoe sama seleinja en die masak sampe kentel. Kalook soedah, die saring pake fenel, en kapan seleinja beloon djadie, die saring lagie satoe kalie.

134. Galantien of aijam kodok. (Galantine.) Aijamnja die ambilie dagingnja samoea, tapie djaga, koelitnja tinggal entero, djangan petjah. Dagingnja die tjientjang aloos; daging babie njang gemook 2 kattie djoega die tjientjang njang aloos; lant as die tjampoor sama daging aijam tadi en sama tjientjangan ham sedikit. Kalook soedah, die rames sama boemboenja frekedel, madera 2 gelas, tjoeka 1 gelas en meraanja telur 4. Kalook soedah djadie frekedelnja, die masookken dalem koelit aijam tadi en lant as koelitnja die mendjait. Sasoedahnja, aijam inie die kasi roepa sedikit, lant as die boengkoos njang koeat sama servet; abis die masak sampe mateng. Kapan soedah mateng, die plèpèt 3 djam sama batoe, sampe toos aernja; abis servetnja die boeka en aijamnja die sieramie tjoeka sedikit. Pengabissannja, kalook soedah dingin, pinggirnja basie aijam inie, die taroekie selei.

135. Loeloor sapie sama ragoe. (Runderhaas met ragout.) Loeloornja die rendem sama tjoeka, abis die stoof sampe mateng, sama frekedel ketjil-ketjil en sosijs babie. Lant as die tambahie radjangan bawang, meritja, garem, kembang pala en tjengkeh; abis die tambahie tepoong en mentega. Kalook maoe, bole djoega tarook madera sedikit.

136. Aijam krapodien. (Hoen en crapaudine.) Aijamja njang misie moeda, die beiah doewa; njang die belah djangan dodo mentoknja, tapie njang sebelah atas. Kalook belah, djaga djoega djangan sampe kena isie perootnja.

Kalook soedah die belah, lantas die bikin bersih njang baik, abis die poekool, biar sampe gèpèng en lantas die taroekie soedjen. Sasoedahnja aijamja die gosokie sama mentega, en die taroekie meritja njang rodo banjak sama garem; abis die panggang, pake apie die bawah en die atas, (die atas apinja njang koeat, die bawah koerang.) Aijamja die panggang, dengen dodo mentoknja die bawah; en njang teboekie seblah atas, die masoekie mentega, lantas die panggang sampe koening.

Ajam mie, die makan sama sous kappertjies; kalook maoe die makan sama sous charlotte; aijamja die taroekie radjangan charlot, (atjar bawang blanda) sama pitersele.

137. Sous kappertjies. (Kappertjies sous.) Tepoong 3 sendok besar, die goreng sama mentega sampe koening; djangan gossong. Lantas die tjampoerie sous inggris, anggoor merah, aernja djerook 1, tjengkeh en kappertjies sakirakira; kalook soedah, die masak.

138. Schilpad soep. (Schilpad soep.) Dagingnja kepala sapie, die potong-potong ketjil en pesagie; abis die masookken lagie dalem aer bekas masaknja.

Tepoong 14 sendok makan, die goreng sebentar sama mentega; abis die tjampoor pala 1, kembang pala sakirakira; aer dierook 1 mangkok thee, en lombok 2.

Kalook soedah, timponja maoe die makan, baroe masakan soep tadi, die tjampoerie boemboenja inie.

139. Schilpad soep lain roepa (Schilpad soep.) Kepala sapie die tjoetjie njang bresih, lantas die belah 2; abis die iket lagie djaie satoe, soepaja oeteknja djangan toempah. Kalook soedah, die masak sama aer; kepala tadie biar tenggelem; abis sedia boeljon daging of ayam, sebab boeljonja kepala inie tida sampe.

Kapan kepala inie soedah mateng, die ambilie dagingnja en die potong ketjil-ketjil, lantas die dinginken.

Bawang radjangan 2 gegem, die goreng sama mentega, abis die dinginken. Abis tepoong 1 gelas besar, die goreng

die kwalie, sama mentega 1 mangkok thee; die adook, djangan sampe petjah. Kalook gorengan inie soedah koening toea, lantas boeljon doewa roepa tadi, die masookken; abis dagingnja potongan en lantas bawah goreng.

Pengabiessannja, die ketjerie aernja djerook 1 en die tambahie meritja en madera sasoekannja; lantas die masak sebentar lagie.

140. Soep sitroen. (Citraen soep.) Mentega sedikit, die goreng sampe koening; sajoerannja die tjientjang njang aloos; tepoongnja $\frac{1}{2}$ pond; inie perkara 3 die tjampoor, abis die goreng sebentar; lantas die tjampoor sama boeljonja en die masak sampe medidi. Djangan brenti adooknja.

141. Soep bawang sama kool. (Uien soep met kool.) Kool radjangan en bawang radjangan, die goreng sama mentega sampe koening; lantas die masookken die boeljon. Kalook boeljonja moelai medidi, die tambahie tepoong $\frac{1}{2}$ pond.

142. Omlèt soeflé. (Omèlette soufflee.) Telor aijam 8, poetihnja die keplok sampe moentook; merahnja die tjampoor sama goela 3 sendok makan en aer oranje 2 sendok thee; abis die keplok en lantas die tjampoor sama poetihnja. Kalook soedah, die tarook die basie kasar njang dalem; lantas die bakar pake api die atas en die bawah.

143. Omlèt mof. (Moffen omelet.) Telor 3, garem sedikit sekalie, mentega 1 sendok thee, en soesoe 1 sendok makan, die tjampoor; die tarook die pantjie. Poetihnja telor djangan die keplok; die adook sadja, sampe amper kaija pasir roepanja en sampe kering. Begitoe djoega die djaga djangan sampe gossong.

144. Sosijs brood. (Saucijsen broodjes.) Tepoong 3 pond die bikin rijs, lantas die bikin deeg. Kalook soedah, satoe voor satoe, merahnja telor die tjampoor sama mentega melélé; lantas die rames sama deegnja. Sasoedahnja, rottinja die bikin en die isi sama sosijsnja; abis die tarook die pan taart. Pan ini djangan die angkat, biar tinggal tempatnja; rottinja biar rijs lagie. Kalook soedah, die bakar dengen apie die bawah doeloe, abis die blakang pake apie die atas djoega.

145. **Sosijs brood (Saucijs broodjes.)** Deegnja rotti satoe, die rames sama telor 10, mentega samoeanja; abis die masookken sosijsnja; lantás die dijemken biar rijs, abis die bakar dingen apie sedeng.

MAKANAN TJARA DJAWA.

146. **Karé portigees. (Portugesche kerrie.)** Aijamnja die goreng sama mentega. Bawang radjangan 4 sendok makan, die goreng sama mentega; abis die tambahie djienten poetih 1 sendok thee, ketoembar 3 sendok thee, meritja item 1 sendok thee, bawang poetih of bawang timoor 1 sendok thee, bawang merah 2 sendok besar, lombok 4, djae 1 potong, laos 1 potong; boemboe inie die goreng kering (die njanja.) lantás die giling sampe aloos, sama bawang tadie. Kalook soedah; boemboe-boemboe inie die tjampoor sama aijamnja; lantás die goreng sama mentega, seré 2 potong, garem sárasanja en aer panas sedikit. Kapan aijamnja soedah mateng en lembek, lantás die tjampoorie santennja klapa toea $\frac{1}{2}$ abis die masak, sampe kentel betool sousnja. Njang die djaga, djangan satoe apa gossong.

147. **Dendeng ragie.** Daging sapie of kerbo 2 pond; ketoembar 5 sendok thee, djienten poetih 5 sendok thee, laos 2 potong, bawang poetih 3 sioong, bawang merah 4 sendok besar en garem sárasanja, die toembook sampe aloos. Lantás die tjampoor sama daging tadie en assem 1 sendok makau, (daginguja die potong ketjil-ketjil) Kapan soedah, die tarookie santennja klapa 1, abis die masak; kalook soedah amper kering masakkan inie, lantás die goreng sama klapa paroeldan, sampe koening.

148. **Frekedel ikan. (Frikadel van visch.)** Ikan kakap mateng, die tjaboettie doerienja, abis die oelek sampe aloos. Kalook soedah, die tjampoorie radjangan bawang merah 3 sendok besar, radjangan lombok 3 sendok besar, aer djerook $\frac{1}{2}$ mangkok thee, potongan daon ènder 3 sendok besar, daou bawang potong-potong 3 sendok besar, radjangan peterselie 3 sendok, meritja 1 sendok thee, garem 3 sendok

thee, en telur. Lantas die rames njang betool, abis die bikin frekedel ketjil-ketjil. Sasoedahnja frekedel inie die masookken dalem tepoong, abis dalem poetihnja telur; lantas die goreng sama mentega sampe koening. Kalook die angkat, die ketjerie aer djerook doeloe.

149. Karé ikan. (Kerrie van visch.) Ketoembar 5 sendok thee, en djienten poetih 3 sendok, die goreng kering. Lombok 10, koentji pandjang sadjarie 6 potong, djae 3 potong, laos 5 potong, bawang poetih 3 sioong; die oelek njang aloos; abis die tjampoor sama gorengan ketoembar-djienten tadi. Ikan kakap sepotong, die potong-potong, abis die gosokie garem en meritja; lantas die tjeloopken dalem tepoong en die goreng sampe koening. Kalook ikannja soedah mateng, die angkat, en lantas radjangan bawang merah 5 sendok die goreng sama mentega. Kalook soedah, bawang inie die tjampoor sama boemboe tadi, en die goreng sebar. Sasoedahnja, ikan sama boemboenja die masak sama santennja klapa 1, seré 2 potong, garem en aernja trassie bakar, sama aernja djerook sambel 4 en koelitnja djerook itoe 1.

150. Babi taotjo. (Varkens vleesch met taotjo.) Bawang poetih rega 3 doeit, djae djoega sabegitoe, die toemboek aloos; abis die masak sama daging babil potongan en ketjap sakira-kira. Kalook ketjapnja baik, bole die tambahie aer. Dagingnja die potong-potong doeloe, abis die goreng sama gemook of mentega; baroe die tjampoorken.

151. Petjel. Santen 1 mangkok besar die masak, abis die tjampoorie sambel badjak. Daging sapie $\frac{1}{2}$ pond, die masak, abis die soewir-soewir njang aloos; lantas die goreng sama mentega sampe koening. Kalook soedah, die tjampoor sama santen boemboe tadi.

152. Aijam anem Padang. Seré pandjang sadjarie, koenjit djoega sabegitoe, ketoembar 1 sendok thee, djienten poetih 1 sendok thee, meritja $\frac{1}{2}$ sendok thee, tjengkeh 3 bidjie, kemirie 10, bawang poetih ketjil 3, laos sepotong ketjil, kentjor en koentjie djoega sabegitoe, tjabe 1. Inie boemboe die goreng, lantas die oelek sama bawang radjangan 2 sendok besar en daon djerook poeroot 1 lembar sama trassie die bakar sepotong.

Djantoonng ati en rempelonja aijam, die radjang-radjang abis die tjampoor sama oelek boemboe tadi 1 sendok besar en sama telur 2, aer assem en garem sedikit, en santen kanil 2 of 3 sendok besar. Kalook soedah die pientjookie daon pisang.

Aijam 1, die potong-potong, lantas die gosokkie sama boemboe tadi, abis die masak sama santennja klapa 1. Kalook aijamnja soedah stengah mateng, lantas die tjampoor pientjookan tadi en die tambahie radjangan lombok 2 sendok; abis die masak sampe koewahnja boeket betoel.

153. Karé Benggala. (Kerrie Bengalen.) Koenjit 2 djarie pandjangnja, radjangan lombok 2 sendok makan, radjangan bawang 2 sendok makan, laos 2 potong, radjangan bawang poetih 1 sendok thee, ketoembar 2 sendok thee, djienten poetih 1 sendok thee, meritja item 1 sendok thee; die gi-ling sampe aloos.

Telur mateng 12 die goreng sama mentega, tapi die tjoeitjookie lebih doeloe. Kalook soedah koening, die angkat; abis menteganja kerlja goreng radjangan, bawang merah 4 sendok makan. Kalook soedah koening, bawang inie djoega die angkat; lantas boemboe tadi goreng sampe koening, en die tambahie sere padjang 1 djarie 2 potong, tjengkeh 3 bidjie, djae 4 potong ketjil en mostert 1 sendok thee. Abis telornja en bawang goreng tadi die tjampoor en die tarookie santennja klapa satoe. Sasoedahnja, die masak sampe kentel koehnja.

154. Karé laksa. (Laksa kerrie) Djienten 1 sendok thee, ketoembar 2 sendok thee, temoe koentjie 1 potong ketjil, kentjor 1 potong ketjil, seré pandjang 1 djarie 3 potong, kemirie 10, koenjit pandjang 1 djarie 3 potong, bawang poetih die radjang 1 sendok thee, radjangan bawang merah sakira-kira, laos tiga potong ketjil, trassie bakar 1 potong ketjil, koelit djerook poeroot 1 potong en paroeddanja klapa $\frac{1}{2}$, die goreng kering; abis die rames sama garem sampe aloos sekahie.

Ikan gaboos, njang soedah die masak mateng, die boeangie doerienje; lantas die oenjet sampe aloos, abis die tjampoor sama boemboe tadi.

Lebihannja klapa tadi die parood, lantas santennja die masak; kalook soedah medidie, ikan dengen boemboenja die

masookken, abis die tarookie daon salam en die masak sampe mateng. Masaknja sauten, djangan sampe petjah.

155. Karé laksa. (Laksa kerrie.) Kalook bikin karé inie pake daging aijam, boemboenja sama djoega karé No. 154. Aijamnja, kalook soedah die masak, die potong-potong-abis boemboenja die masookken dalem santen medidi. Kalook soedah die masak sebentar, baroe aijam dengen boeljonja die masookken, abis die masak teroos sampe mateng semoea.

156. Laksa plembang. (Laksa Palembang.) Beras 1 katti die rendem 1 arie 1 malam, lantas die toemboek djadi tepoong, abis die tjampoorie aer, sampe djadie boeboor kentel. Boeboor inie die boengkoos sama servet, lantas die gauntoong, soepaija kloear aernja.

Masak aer; kalook soedah medidie, irig-irig die lambarie daon pisang, abis die tarookie boeboor tadi. Kalook soedah, irig-irig dengen isinja die masak lagie sama aer medidie, lantas die angkat. Sasoedahnja beslag tadi die oenjet sampe aloos, lantas die tjampoorie aer panas sedikit soepaija entjer sedikit. Pengabiessan, die kassie roepa of wernanja, lantas die masak sampe mateng, abis die tarook aer dingin. Kalook soedah djalie laksa, die makan sama karé 2 roepa tadi.

157. Sambel ikan kering. (Sambel van gedroogde gezouten visch.) Bawang merah die radjang 2 sendok, radjangan lombok 1 sendok, die bikin aloos; abis die goreng sama mieujak klapa. Ikan kering die toemboek aloos, lantas die tjampoor sama gorengan tadi, abis die tarookie santenja klapa $\frac{1}{2}$, aer assem en aer djerook sedikit; lantas die goreng sampe asat.

158. Sambel goreng kering. (Drooge sambel goreng.) Mie-njak goerih 1 mangkok thee, bawang poetih 1 sendok, bawang merah 4 sendok, lombok 3 sendok, seré 1 sendok, laos 1 sendok thee, (samoea radjangan) kemiri 5 bidji. (die bakar en die oelek) die goreng sama aer trassie sedikit, aer assem sedikit, garem, santen, goela djawa 1 potong ketjil, daon salam 1, daon djerook poeroot 1 en oedang oelekan 1 mangkok thee: die goreng sampe kering sakira-kira.

159. Opor bebek 2. (Opor van 2 eenden.) Radjangan tjermé 8 sendok, kemirie 8, trassie bakar 1 potong, laos pandjang $\frac{1}{2}$ djarie sepotong, bawang poetih die radjang 1 sendok, radjangan bawang merah 2 sendok, ketoembar 2 sendok thee, djienten poetih 1 sendok thee, garem 3 sendok thee en radjangan lombok 1 sendok, die tjampoerie sama radjangan ati rempelonja bebek 2. Kalook soedah, inie boemboe die masookken bebek 2, en bebeknja die mendjait; abis die godog sama santen entjer klapa $1\frac{1}{2}$. Kapan soedah, die masak sebentar; lantas die tambalie santen kanil klapa $1\frac{1}{2}$ tadi, sama garem en daon salam; abis die masak sampe sousnja kentel en bebeknja mateng en lembek. Sasoedahnja, sousnja die angkat en bebeknja die goreng sama sous inie sedikit, sampe koening. Kalook soedah koening, sous njang tida die pake die tjampoor sama bebeknja, abis die tarook die medja.

160. Sate pentool betawie. (Bataviasche saté pentool.) Kemirie bakar 5, meritja entero 1 sendok thee, djienten poetih 1 sendok thee, ketoembar 2 sendok thee, en paroeddan klapa $\frac{1}{2}$. Boemboe inie die goreng kering, sendirie-sendirie, abis die tjampoor sama radjangan bawang merah 3 sendok; radjangan bawang poetih 1 sendok; tetapie boemboe doewa roepa inie, die goreng sama mirjak lebih doeloe.

Trassie sepotong en assem sedikit, masing-masing die bikin aloos en die tjampoerie aer; abis die masak sendirie-sendirie sampe kentel.

Tjientjangan daging aijam, die rames sama boemboe tadi en sama massakan trassie en assem, satoe-satoe sendok abis die giling of die pipis en die tambahie daon djerook poeroot 5 potong, goela djawa 2 potong en garem sedikit. Kalook soedah, die djepit die soedjen, lantas die panggang. Pangganganja die toetoope daon pisang; en sate tadi die serammie santen kanil, njang soedah die boembonie sama koenjit 1 potong, en kemirie bakar 2 of 3. (Kemirie en koenjitnja, die oeleg doeloe; abis die masak sama santenja.)

161. Lawar. Radjangan bawang merah 2 sendok makan, radjangan bawang poetih 2 sendok makan, die goreng sama mirjak klapa. Ketoembar 2 sendok thee, djienten poetih 1 sendok thee, trassie mentah sepotong en kemirie, die toemboek sama tjientjangan daging aijam, sampe aloos

Kalook soedah, die tjampoorie bawang tadie; abis die masak sama santen tjewèr klapa 1, seré pandjang sadjarie 2 potong, laos 4 potong, daon djerook poeroot 3 lembar, en radjangan lombok, zonder bidjinja, 2 sendok makan. Kalook soedah die masak sakira-kira, lantas die tambahie santen kanil klapa $\frac{1}{2}$, garem en aer djerook; abis die masak lagie.

162. Kare sekoe aijam besar. (Kerrie sekoe van een groote kip.) Radjangan bawang merah 4 sendok makan, radjangan bawang poetih 3 sendok thee, kemirie bakar 1, koenjit bakar, pandjang sadjarie 1 potong, katoembar 3 sendok thee, djienten poetih 1 sendok thee; garem 2 sendok thee, meritja 2 sendok thee, die toembook sampe aloos sama klapa bakar $\frac{1}{2}$. Kalook soedah aloos, die goreng sama mentega 1 sendok besar; abis die tambahie aer assem kentel 1 sendok besar, en aer trassie bakar 1 mangkok thee. Aijam besar 1, die potong-potong, abis die masak sama garem; kalook soedah mateng, aijam inie sama boeljonnja, die tjampoor sama boemboe tadie; abis die masak sebentar sama santen kanil, klapa $\frac{1}{2}$. Pengabiessan, beras die bakar en die toembook aloos 1 sendok makan, die tjampoor siteo abis die masak sampe stengah asat.

163. Sambel godog. Radjangan bawang merah 2 sendok makan, radjangan bawang poetih 2 sendok thee, laos radjangan 1 sendok thee, die goreng sama mienjak klapa; kalook soedah koening, die tambahie radjangan lombok 2 sendok besar. Kemirie bakar 4, die toembook sama garem sedikit, trassie bakar 1 potong ketjil en santen sedikit; abis die tjampoor sama gorengan tadie; lantas die tambahie, santen tjewèr, teempé potong-potongan, radjangan lombok idjo 1 sendok besar, oedang kering 2 sendok besar en blimbing assem 1 mangkok thee; abis die masak. Kalook soedah amper mateng, die tarokie santen kanil, lantas die masak sampe mateng.

Santennja klapa 1 njang die pake; en kalook maoe pake oedang basah djoega bole, tapie djangan paké tempeenja.

164. Sambel badjak. Kemirie bakar 5, bawang poetih 1 die radjang, garem 1 sendok thee, radjangan bawang merah 3 sendok besar, radjangan seré 1 sendok besar, en ra-

djangan laos 1 sendok thee, die goreng sama minjak klapa. Kalook soedah stengah koening, die tambahie radjangan lombok 2 sendok besar, aer trassie bakar 1 sendok makan, aer assem 1 sendok makan, goela djawa 1 potong ketjil, daon djerook poeroot 2 lembar en daon salam 2 lembar; lantas die goreng sampe mateng.

165. Sambel penganten. Boemboenja sama kaija sambel badjak, tetapie die toembook sampe aloos; abis baroe die goreng. Kalook soedah koening, die tjampoorie toemboekan ébi of oedang kering, lantas die goreng lagie.

166. Soep karé. (Kerrie soep). Bikin kaldoe darie aijam njang besar. Djienten poetih 2 sendok thee, ketoembar 2 sendok thee, die goreng koening; abis die tjampoor sama koenjit pandjang sadjarie 2 potong, laos 1 potong, djaé 1 potong, lombok 3, bawang merah 20, bawang poetih 4 en trassie bakar sepotong; lantas die giling aloos, abis die goreng sama mentega sampe koening. Kalook soedah koening, die tarokie aijam potong-potongan en kaldoe tadie, sama gorengan bawang 1 pring en garem sedikit; lantas die masak sampe rodo kentel sedikit.

Soep inie die makan sama rotie gorengan, aer djerook en telur mateng, die belah 4.

167. Sambel tjiprie. Radjangan djaé 1 mangkok thee, radjangan bawang poetih 1 mangkok thee, lombok kering die potong-potong 1 mangkok thee, mosterd 2 mangkok thee, rosijn zonder bidjinja sa'rasanja; gandaria of mangga asin 2 of 3 mangkok thee, die toembook of die giling sampe aloos; abis die masak sama tjoeka blanda sampe djadi boeboer kentel. Mangganja asin die masak doeloe; abis die oenjet die irig-irig; gandarianja die oenjet sadja.

168. Saté toesook Bawang merah 10, lombok 5, goela djawa 1 sendok makan, kemirie 2 sendok makan, garem 1 sendok besar, bawang poetih 1 sendok besar, trassie sepotong, djaé 5 potong, laos 1 potong, ketoembar 1 sendok makan, koenjit pandjang sadjarie 2 potong, die giling sampe aloos; abis die goreng pake seré 3 potong en daon djerook poeroot 1 lembar, soewiran daging aijam 1 en mentega 2 sendok. Kalook soedah, die tarokie santen kanil 1 mang-

kok thee, en aer assem 1 sendok besar; abis die masak sampe kloewar minjaknja. Kapan soedah sabegini, dagingnja die soedjènnie abis die panggang en sebentar-sebentar die sieramie sama boemboenja, njang misieh ketinggalan die wadja.

169. Karé benggala. (Bengaalsche kerrie). Lombok 15 boeang bidjienja, lantas die goreng kering; abis die tjampoor sama bawang merah entero 2 sendok makan, koenjit pandjang sadjarie 4, radjangan djaé 1 sendok makan, laos radjangan 1 sendok makan, garem 1 sendok makan, bawang poetih 1 sendok besar, ketoembar en djienten njang soedah die goreng kering, masing-masing 1 sendok makan; lantas die toembook of die giling sampe aloos. Kalook soedah, mentega 2 sendok makan, die goreng sama seré 3 potong, daon salam 2 lembar en daon djerook poeroot 2 lembar: lantas boemboe toemboekan tadie die tjampoerie sama gorengan inie, abis die goreng lagie semoewa sampe koening. Kapan soedah koening, die taroekie potong-potongan aijam, lantas die goreng lagie sebentar: abis die tambahie aer panas, sampe dagingnja aijam tenggelem. Pengabissanja, die masak sampe koeahnja amper sat, abis die taroekie aernja djerook 3; lantas die masak sabentar lagie, dingin die toetooop njang baik.

170. Karé Pelémbang. (Palembangsche kerrie). Boemboenja en masaknja, sama djoega kaija karé benggala No. 169. Tjoema aer panasnja die gantie sama santen en aer djerook die gantie sama aer assem.

171 Botok oedang (Garnalen botok.) Kemirie 2 sendok besar, bawang merah radjangan 2 sendok, radjangan bawang poetih 1 sendok, ketoembar 1 sendok, djienten poetih $\frac{1}{2}$ sendok thee, koenjit pandjang sadjentik 2 potong, trassie 1 sendok thee, die tjampoor, abis die toembook of die giling sampe aloos. Sasoedahnja, die tjampoor sama tjientjangan oedang 1 piring, merahnja telur 2, santen 12 sendok makan, en garem 1 sendok thee. Lantas sedia pientjoekan daon pisang, en pientjook itoe satoe-satoe die isie sama oedang boembon inie, en sama seré belahan 2 potong, daon djerook poeroot 1 lembar, bliembing assem 1 en lombok po-

bok potongan 2 potong. Kalook soedah, pientjooknja die toetooop en lantas die koeokoos.

Sandenja tida maoe pake pientjook, djoega bole pake mangkok japan.

172. Saté toesook. Ketoembar 1 sendok makan, djienten poetih 1 sendok thee, laos besarnja sakemirie, trassie 1 sendok thee, koenjit bakar pandjangnja sadjarie sepotong, bawang poetih 1 sendok makan, kemirie 2 sendok makan, bawang merah 2 sendok makan, die giling sampe aloos. Abis die tjampoor sama daging sapie, potoug-potongan saté, 1 pond, garem 2 sendok thee; lantas die rames njang koeat. Kalook soedah, die masookken wadja, isie santen klapa $\frac{1}{2}$; abis die masak sama daon djerook poeroot 15 lembar, seré pandjangnja sadjarie 3 potong; die masak sampe stengah mateng en koeahnja tinggal separo.

Assem 2 gegem, die remet sama aer sampe kentel; abis die tjampoor sama masakan tadie, lantas die masak lagie sampe koeahnja tinggal sedikit.

Sasoedahnja, daging itoe die soedjènnie, lantas die panggang en die tjieprattie sama lebihanja koeah tadie.

173. Karé laksa. (Kerrie laksa.) Radjangan bawang merah $1\frac{1}{2}$ sendok makan, kemirie 1 sendok makan, bawang poetih 1 sioong, ketoembar 2 sendok thee, djienten poetih 1 sendok thee, laos 1 sendok thee, djaé 1 potong ketjil sekalie, koelit djerook poeroot 2 potong, seré 2 potong ketjil trassie bakar 1 sendok thee, lombok 5, koenjit pandjang stengah djarie 1 potong; die giling sampe aloos. Kalook soedah, die goreng sama minjak goerih; die goreng dalem kwalie, sama garem 2 sendok thee. Kapan boemboe inie soedah die goreng koening, lantas die tjampoerie kaldoenja aijam 1. Sasoedahnja aijamnja, (die masak en die potong-potong lebi doeloe,) die tjampoor sama kaldoe tadie en die tambahie sautenja klapa $\frac{3}{4}$, lantas die masak lagie sampe mateng betool samoea.

Karé inie die makan sama laksa en sambel-sambel No. 176 en 177, en daon kemangie sama telur die masak entero, belah 4.

174. Frekedelnja karé laksa. (Frikadel voor deze kerrie.) Bawang merah 1 sendok makan, bawang poetih 3 sioong,

kemirie 1 sendok makan, laos 1 sendok thee, koenjit 1 potong ketjil, trassie 1 sendok thee, ketoembar 1 sendok thee, djienten poetih $\frac{1}{4}$ sendok thee, lombok 1 sendok thee, paroeddan klapa $\frac{1}{4}$, en tjientjangan dodo mentoknja aijam 1; die tjampoor en die rames njang baik, abis die tambahie merahnja telur 2 en garem 2 sendok thee. Kalook soedah, die bikin frekedel ketjil-ketjil, abis die goreng sama minjak klapa.

175. Oedang goreng voor karé laksa. (Gebraden garnalen voor deze kerrie.) Oedangnja die koepas lebih doeloe, abis banjaknja 1 piring, die assem garem; lantas die goreng sama minjak goerih, sampe koening.

176. Sambel katjang voor karé laksa. (Sambel katjang voor deze kerrie.) Katjang beras 4 sendok makan, die goreng kering; abis die toembook sama lombok 2, trassie 1 sendok thee, garem 1 sendok thee en daon djerook poeroot 2 lembar.

177. Sambel seré voor karé laksa. (Sambel seré voor deze kerrie.) Trassie bakar $\frac{1}{2}$ sendok thee, paroeddan seré 2 sendok thee besar, garem 1 sendok thee, lombok 2; die toembook sampe aloos sekalie.

178. Laksanja karé inie. (Laksa voor deze kerrie.) Laksanja die bikin separtie die toelissie die moeka inie, No. 156.

179. Lapis benggala. (Bengaalsche lapjes.) Bawang poetih 1 sendok makan, radjangan bawang 3 sendok makan besar, pala 1 potong ketjel; die giling sampe aloos.

Daging sapie 5 potong, die gosok sama boemboe tadie sedikit; lantas die goreng sama minjak klapa. Kalook soedah stengah mateng, die angkat; lantas boemboe njang beloon die goreng, die goreng sama minjak inie. Sasoedahnja, die tambahie santennja $\frac{1}{2}$ klapa, en die taroekie daging lapis tadie; lantas die tjampoerie trassie 1 sendok thee, (die tjampoor aer lebih doeloe,) daon salam 2 lembar, daon djerook 3 lembar en ketjap 1 sendok makan. Abis die goreng sampe kering.

180. Sambel aijam of aijam doefi. Radjangan bawang poetih 1 sendok besar, radjangan bawang merah 3 sendok

besar, radjangan seré 1 sendok besar, radjangan djaé 1 sendok besar, radjangan laos 1 sendok makan, ketoembar 1 sendok makan, djienten 1 sendok thee, tjengkeh boelet 5, pala 1 potong die tjampoor, lantas die toembook sampe aloos, abis die goreng sama minjak klapa 1 sendok.

Aijam moeda 1, die potong-potong, abis die goreng sama minjak klapa; kalook soedah koening, die goreng lagie sama boemboe tadie, lantas die taroekie kaldoe sakira-kira.

Pengabissan die tjampoerie aer assem sama ketjap 1 sendok makan, abis die goreng lagie sampe amper kering.

181. Sambel oedang. Oedang basah njang soedah die koepas 1 piring, die goreng sama minjak klapa 4 sendok makan; kalook oedangnja soedah stengah mateng, die angkat. Minjaknja die boeat goreng boemboenja, tapie die tambahie 1 sendok lagie. Boemboenja: radjangan bawang merah 2 sendok makan, die goreng sampe koening, abis die tambahie radjangan bawang poetih 1 sendok makan, radjangan seré 1 sendok makan, radjangan laos 1 sendok makan, radjangan lombok zonder bidjinja 1 sendok makan, koelit djerook poeroot 3 potong, toemboekan lombok merah zonder bidjinja 1 sendok makan, aer trassie 1 sendok makan, aer assem 7 sendok makan, garem 2 sendok thee, santen 15 sendok makan; lantas die goreng sebentar, abis oedangnja die masookken en die goreng sampe kloewar mienjaknja.

182. Sambel brandal. Lombok merah 10, die panggang sebentar, abis die tjampoor sama trassie bakar 1 sendok makan, en kemirie 2 sendok; lantas die oeleg of die giling sampe aloos. Kalook soedah, die goreng sama minjak klapa 4 sendok makan en garem 2 sendok thee, sama aer djerook nipis sedikit.

183. Sambel petis. Radjangan bawang merah 2 sendok makan, die goreng sama minjak klapa 4 sendok makan; kalook soedah rodo koening, die tambahie radjangan koenjit 1 sendok makan, radjangan seré 1 sendok makan, radjangan laos 1 sendok makan, radjangan bawang poetih 1 sendok makan, radjangan lombok merah zonder bidjinja 1 sendok makan. Kapan soedah, die tjampoerie petis $1\frac{1}{2}$ sendok makan, santen 12 sendok makan, aer assem 7 sendok ma-

kan, en radjangan koelit djerook poeroot sedikit; abis die goreng teroos sampe kloewar minjaknja.

184. Sambel badjak. Kemirie 40, bawang poetih rega 6 doeit, lombok 6 die toembook, en radjangan bawang merah 6; die toembook sampe aloos, sama garem en trassie sárasanja; abis die goreng sama minjak.

185 Sambel banten. Aijamnja die potong-potong, abis die goreng sama garem assem; seré 5 of 6 potong, langkoeas sedikit, djaé, ketoembar, djienten en bawang merah sedikit-sedikit sadja die radjang, abis die goreng sama gemook babie. Kalook soedah mateng, aijamnja die tarook, lantas die tjampoerie aer assem, abis die masak lagie.

186. Sambel goreng oedang. Minjak 1 sendok besar, lombok 2, bawang merah 4, bawang poetih sepotong en garem aloos sedikit, die goreng sama oedang njang soedah die koepas. Kalook soedah panas betool, die tjampoerie santen kanil 1 mangkok thee, assem sepotong en goela djawa sástalie besarnja. Abis die masak sampe boeket koeahnja.

187. Sambel ketimoon. (Sambel van komkommers.) Ketimoonnja die radjang, abis die tarook die basie of die piring. Lombok 2, bawang merah 6 potong, bawang poetih 1, garem sedikit en kemirie 2, die giling sampe aloos. Abis die goreng sama minjak 1 sendok thee, lantas dieambahie tjoeka 1 mangkok thee, abis die masak. Kalook soedah boeket, ketimoonnja die sicramie sama sambel inie.

188. Sambel melaka. Bawang poetih 1 sendok makan, radjangan laos 1 sendok makan, radjangan seré 1 sendok makan, trassie 3 sendok thee en bawang merah 30, die toembook sampe aloos, abis die goreng sama minjak klapa 3 sendok makan. Kalook soedah, dieambahie toemboekan lombok zonder bidji 2 sendok makan, en 3 sendok garem. Pengabissannja, die taroekie aer assem njang kentel 1 sendok makan en santen 15 sendok makan; lantas die goreng sampe kloear minjaknja.

189. Sambel goreng penganten. Radjangan lombok merah zonder bidji 2 sendok makan en radjangan lombok idjo, djoega zonder bidji, $1\frac{1}{2}$ sendok makan; die masak sama aer garem. Kalook soedah masak betool; die angkat

en die tjoetjie sama aer tawar. Minjak klapa 4 sendok makan, die goreng sama radjangan bawang merah 1 sendok makan, sampe stengah koening; abis die taroekie radjangan laos 1 sendok makan, radjangan seré 1 sendok makan en radjangan bawang poetih 1 sendok makan. Lantas die goreng sampe koening, abis lomboknja die masookken en garem 2 sendok thee.

Kalook soedah, aer trassie 1 sendok makan, goela poetih 1 sendok makan, aer assem 6 sendok makan en saten 10 sendok makan, die tjampoor sama gorengan, tadi abis die goreng sampe kloewar minjaknja.

190. Sambel oedang. Radjangan bawang timoor merah 1 ons, bawang poetih 1 lood en radjangan laos $\frac{1}{10}$ lood, die goreng sama minjak klapa 1 sendok makan; kalook soedah koening, dieambahie radjangan lombok 2 sendok makan en die goreng teroos; lantas die taroekie oedang, njang soedah die masak en die koepas 1 piring; abis die goreng lagie. Trassie 1 sendok thee die tjampoor sama aer, lantas aernja 1 sendok thee die tjampoor sama aer assem 1 sendok makan, garem 1 sendok thee, santen 7 sendok makan, daon djerook 2 lembar.

Kalook soedah, die tjampoor sama oedang tadi en die goreng, tapie djangan sampe kering.

191. Sambel oedang kering of ebie. Ebienja die toembook doeloe, abis die goreng sama minjak klapa, Kalook soedah, boemboenja die tjampoor, tapie djoega die goreng lebieh doeloe. Boemboenja sambel inie, sama djoega kaija boemboenja sambel no. 190, tjoema dieambahie goela djawa sedikit, en samoeanja die goreng sampe kering.

192. Pastei galingi. Radjangan bawang $\frac{1}{2}$ piring, radjangan bawang poetih sedikit sadja, ketoembar 2 sendok thee, djienten poetih 2 sendok thee, meritja item 2 sendok thee en trassie 1 sendok thee, die tjampoor sama tjientjanganja daging aijam 1, abis die goreng sama minjak goerih.

Kalook soedah amper stengah mateng, die tjampoerie koenjit 1 potong ketjil, toemboekannja laos doewa potong, seré pandjang sadjarie 2 potong, blimbing assem en garem sarasanja; lantas die taroekie santennja klapa 1, abis die masak sampe kering. Inie isienja.

Korsnja njang die bikin, tepoong 1 pond, die rames sama telur 4, mentega 2 sendok makan en aer sedikit. Kalook soedah, die giling sampe tipis en die potong-potong boender; lantas satoe satoenja die taroekie isie tadie, abis die toetooop en die goreng sama minjak goerih, en mentega sedikit.

193. Petjel Aijam. Aijam 1 die panggang; kalook soedah mateng, dagingnja die soewir soewirie. Bawang merah 9, trassie bakar 1 sendok thee, garem kasar 2 sendok thee, kentjoor 1 potong ketjil, kemirie bakar 5, die giling aloos; lantas die tjampoerie santen en aer djerook; abis daging soewiran tadie die masookken.

194. Lodèh Saijoerannja, die potong-potong doeloe, abis die tjoetjie njang bresih, en sedia aer die kwalie. Kalook aer inie, die masak soedah medidie, lantas saijoerannja die masookken: en kapan saijoerannja soedah mateng, lantas die tarook boemboenja.

Boemboenja: radjangan bawang merah 3 sendok makan, kemirie mentah 5, bawang poetih 2 sendok thee, radjangan laos 1 sendok thee, radjangan lombok merah 2 sendok makan, trassie mentah 2 sendok thee, garem 2 sendok thee en ketoembar 1 sendok sedeng, die toembook aloos. Boemboenja inie, die tambahie lombok idjo 20 en santen kanil klapa 1, abis saijoerannja sama daon salam, die masookken; lantas die masak, abis die tambahie teempé potongan, en die adook njang baik, djangan sampe petjah santennja.

Aernja bekas masak saijoeran itoe, djangan die pake, moestie die boeang.

195. Saijoor gado-gado. Saijoerannja roepa-roepa (boongmoeda, katjang pandjang, ketjipir, kool) die potong-potong $\frac{1}{2}$ djarie pandjangnja; lantas die masak sama garem sedikit. Aernja voor masak moestie medidie betool. Kalook soedah, saijoerannja die atoor die basie, abis sambelnja die taroekie.

Sambelnja: bawang merah 10, bawang poetih 2 sioong, kentjoor 1 potong ketjil, lombok 4, trassie bakar 1 sendok thee, garem 2 sendok thee, die oelek, abis die goreng sama minjak klapa 1 sendok thee, sampe koening. Kalook soedah, die tambahie santennja klapa 1, lantas die masak.

196. Saijoor meneer. Boong mentah 1 piring, die radjang, lantas die masak sampe ilang paitnja. Kalook soedah, die masak lagie lain kwalie sama djagoong moeda, en lombok idjo die belah doewa. Lantas die taroekie boemboenja, abis die tambahie daon bajem.

Boemboenja: trassie mentah 1 sendok thee, die giling sama garem 2 sendok, bawang 1 sendok makan, kemirie mentah 4, temoe koentjie 1 potong en rendeman beras mentah 1 sendok.

197. Karé laksa. Dodo mentoknja aijam gemook, die tjientjang, abis die tjampoerie ketoembar 1 sendok thee, djienten $\frac{1}{2}$ sendok thee, meritja aloos 1 sendok thee, garem 1 sendok thee en telur 2; lantas die rames sama dagingnja en die bikin frekedel ketjil-ketjil. Kalook soedah die goreng sama minjak klapa, sampe koening.

Ketoembar en djientennja die goreng kering lebih doeloe, abis die giling sampe aloos. Lebihannja daging die masak sama aer, sampe mateng. Meritja $\frac{1}{2}$ sendok thee, ketoembar 2 sendok thee, djienten poetih 2 sendok thee, radjangan bawang merah 2 sendok makan, bawang poetih 5 sioong, kemirie 6, koenjit 1 potong ketjil, laos 1 potong ketjil, die toembook sampe aloos; abis die goreng sama mentega 1 sendok makan. Trassie sepotong die bakar, abis die rames sama aer sedikit; lantas aer inie, en santennja klapa 1, die tjampoer sama boemboe tadie.

Kalook soedah, dagingnja aijam tadie njang beloom die pake, die soewir-soewir; lantas kaldoenja en daging inie sama frekedelnja, die masookken, die tjampoer sama santen boemboe tadie; abis die taroekie garem 2 sendok thee, kembang pala sepotong, seré sepotong, daon djerook poeroot 2 lembar en laksa, njang soedah die rendem.

Sasoedahnja, die masak sampe mateng, lantas die ketjerie aer djerook sarasanja.

Telur die bikin dadar njang tipis, lantas die iris-iris; telur die masak, abis die belah 4; oedang die goreng, (zonder koelithja; daon bawang en peterselie die radjang.) Ka look soedah, satoe voor satoe die tarook atie-atie dalem of atasnja karé inie; lantas die angkat.

198. Saijoor-gado gado Boong, ketjipir moeda, kool, katjang pandjang, kembang toerie, boros koentjie, lobak, daon

katjang, daon kangkoong, boontjis, en taogé die potong-potong; abis die masak sampe mateng betool; lantas aernja die boewang. Sambelnja die bikin sendirie. No. 199, 203 en 201.)

199. Sambel assem of woenie. Lombok merah 10, garem 2 sendok thee, trassie bakar 2 potong, die toembook sama assem of woenie; abis die adook sama petis oedang 1 sendok thee en aer 1 gelas besar.

200. Sambel klapa. Kentjoor 1 potong, bawang poetih 1 sioong, lombok merah 2, trassie bakar sepotong, garem 3 sendok thee; klapa 1 die bakar abis die parood en laos 1 potong, die toembook sama boemboe lain tadie.

201. Sambel kemirie. Bawang merah 20, bawang poetih 2 sioong, laos 6 potong, ketoembar 1 sendok thee, kemirie 15, kentjoor 1 potong, lombok 10, trassie bakar 1 potong, garem en assem sepotong, die toembook aloos, abis die goreng sama minjak klapa. Kalook soedah, die tjampoerie santennja klapa 1, abis die toemis.

202. Bèbèk die masak sama santen. Minjak goerih 2 sendok makan, die masak sampe panas; abis die kerdja goreng radjangan bawang 20, bawang poetih 2 sioong, koelit djerook poeroot 2 potong en daon salam 5 lembar. Kalook soedah die goreng sampe koening, lantas boemboe inie, die tjampoerie; kemirie 5 die bikin aloos, ketoembar die goreng kering 2 sendok thee, garem 2 sendok thee, die toembook aloos, abis die tjampoor sama boemboe gorengan tadie. Sa-soedahnja, bèbèk mateng die potong-potong, santennja klapa 1, trassie bakar 1 potong en saringan aer assem, die tjampoorken die sitioe, abis samoeanja die masak sebentar.

Pengabiessannja, masakan inie die olah die kwalie, lantas die godog sama koeahnja.

203. Rawon. Radjangan bawang merah 10, radjangan bawang poetih 1, garem 2 sendok thee, ketoembar 1 sendok thee, radjangan koenjit 6 potong, trassie 1 sendok thee en laos 1 potong ketjil, die toembook aloos, abis die goreng sama minjak klapa. Daging potong-potong ketjil 2 pond die masak, abis kaldoenja die tjampoor sama boemboe gorengan tadie; kalook soedah, die taroekie assem bakar 1

potong, radjangan lombok 6 keloewak 2, kemiri 1, daon djerook poeroot 3 lembar, daon salam 2 lembar, seré pandjang sadjarie 2 potong; lantas die masak sama daging tadie lagie, sampe koeahnja mateng betool.

204. Kiemlo. Bawang poetih 5 sioong, bawang merah 10, die radjang abis die goreng sama minjak klapa; kapau soedah mateng, die tjampoerie ketjap 1 sendok makan en boeljonnja aijam 1 njang gemook. Dada aijam inie die ambil doeloe, abis die tjientjang aloos die rames sama telur 1, garem en meritja sedikit; lantas die bikin frekedel ketjil-ketjil en die tjemploongken dalem boeljon tadie. Daging njang lain, djoega die potong-potong, lantas die tjampoor sama boeljon tadie; abis die tambahie rendeman laksa, djamoorkoeping tikoos, seledrie die potong-potong; pitersele die potong-potong, bawang moeda, kool moeda, peultjis moeda, en meritja sedikit. Lantas die masak sampe mateng.

205 Bèbèk O. (makanan tjina.) Bèbèknja njang gemook, abis die masak mateng en die potong-potong. Radjangan boong moeda mateng 1 piring makan, radjangan bawang merah 4 sendok makau; radjangan bawang poetih 1 sendok makan, radjangan djaé djoega sabegitoe, die goreng sama minjak klapa $\frac{1}{2}$ mangkok thee, sampe koening. Kalook soedah, bèbèk en boeljonnja die tjampoor; abis die tambahie meritja aloos 1 sendok makan, ketjap $\frac{1}{2}$ mangkok thee, taoetjo $\frac{1}{2}$ mangkok; lantas die masak njang baik.

206. Karé benggala. Ketoembar 1 sendok makan, djienten 1 sendok makan, koenjit bakar pandjang sadjarie 4 potong, bawang poetieh 2 sioong, radjangan bawang merah 3 sendok makan, radjangan lombok 2 sendok makan, die giling aloos; abis die goreng sama minjak klapa 1 sendok thee. Kalook soedah, die tambahie boeljonnja aijam 1, sama aijamnja sekalie; abis die masak sama daon djerook poeroot 2 lembar en daon salam 2 lembar; lantas die ketjerie aernja djerook nipis 2 of 3, atawa die taroekie bliembing assem.

207. Bèbèk miso. (Eend met miso.) Bèbèknja die potong-potong, abis die masak stengah mateng. Radjangan bawang merah 4 sendok makan, bawang poetieh 1 sendok thee, en djaé 1 sendok thee, die goreng sama mentega 1 sendok makan, sampe koening. Kalook soedah, miso 4 sendok ma-

kan, die bikin aloos sama boeljon; lantas boemboe tadie die taroekie goela pasir 1 sendok makan; abis bebèknja en kaldoe njang beloon die pake sama miso en boemboenja, die tjampoor en die masak mateng. Kalook soedah moelai mateng, die taroekie aer djerook; en kapan trada aer djerook, bole pake aer assem. Begitoe djoega bole pake aijam kalook tida ada bebèk.

203. Sanggra bandang aijam of daging. Aijamnja die masak mateng, abis die potong-potong ketjil. Paroedan klapa $\frac{1}{2}$, meritja 2 sendok thee, djienten poetieh 2 sendok thee, ketoembar 2 sendok thee, anggoor merah 3 sendok besar, bawang poetieh 3 sioong, laos 6 potong ketjil, koenjit pandjangnja sadjarie 2 potong die goreng kering; abis die bikin aloos, lantas die goreng sama minjak goerih 3 sendok makan. Kalook soedah mateng betool, lantas aijamnja die masookken, abis die goreng sampe koening.

Trassie 1 sendok thee, die remet sama aer sedikit, sama aer assem, die tjampoor sama gorengan tadie; abis die tambahie boeljonnja aijam tadie, santennja klapa 1, seré pandjang sadjarie 5 potong, daon salam 4 lembar, daon djerook poeroot 3 of 4 lembar en garem sarasanja. Kalook soedah die masak sampe boeket koeahnja.

209. Podomoro aijam of daging. Aijamnja die potong-potong, lantas die masak mateng; abis die taroekie daon salam 4 lembar en daon kool, radjangan of daon tjermé 1 piring, lantas die masak mateng, en die tambahie boemboenja. Njang die pake voor boemboenja: koentjie 2 potong, kentjoor 2 potong, bawang poetieh 5 sioong, bawang merah 6 sendok, laos 6 potong ketjil, kemirie 7, meritja 2 sendok thee, djienten poetieh 2 sendok thee, ketoembar 4 sendok thee, tjabé bakar 1, die toembook aloos, lantas die tjampoor sama masakan tadie. Pengabissan die taroekie santennja klapa 1, en garem sarasanja.

210. Saijoor lemeng. Kentjoor 2 potong ketjil, laos 5 potong ketjil, ketoembar 1 sendok thee, kemirie bakar 5 bidji, lombok 12, bawang poetieh 4 sioong, bawang merah 20, paroeddannja klapa $\frac{1}{4}$, trassie bakar sapotong, die giling aloos, lantas die goreng sama minjak goerih 1 sendok makan en die taroekie garem sedikit.

Santennja klapa njang soedah die peres sekalie, die masak; lantas die masoekie boong mateng, ketimoen, teempé, kating pandjang, boontjis en oedang mentah. Abis die tjampoerie boemboe tadie en die taroekie santen; lantas die masak sampe kloear minjaknja, abis saijoerannja die masookken dengen lebhannja santen. Kalook soedah, die masak lagi, abis die taroekie kroepook goreng.

211. Saté toesook balie. Bawang merah 12, kemirie 4; laos, seré, koenjit pandjangnja sadjarie, djaé sedikit, bawang poetieh 1 potong, ketoembar 2 sendok thee, djienten poetieh 1 sendok thee, radjangan lombok 2, garem 2 sendok thee, trassie 1 potong, assem 1 potong, en daon djerook 2 of 3 lembar, die giling aloos; abis die rames sama potongan daging sapie 1 pond of sama daging aijam, njang soedah die rendem sama santennja klapa 1; lantas die soedjennie en die bakar. Kalook bakar, tempo-tempo die siramie menjak klapa.

212. Boendoe-Boendoe. Aijam 1, die potong-potong ketjil, abis die masak sama aer sedikit, assem 1 sendok makan, garem kasar $\frac{1}{2}$ sendok makan, seré pandjang sadjarie 3 potong en radjangan laos. Kalook masak, aernja soedah medidih, lantas boemboenja die angkat en aijamnja die goreng sama minjak klapa; abis die tjampoerie meritja 2 sendok thee, en santennja klapa 1. Sasoedahnja, aijam inie die masak sama santennja, sampe koeahnja kering.

213. Bèbèk keras. Bèbèknja njang gemook, lantas die isie sama tjientjangan repelo atinja, meritja 1 senkok thee, pala 1 sendok thee, ketjap 1 sendok makan, aer sedikit en mentega 1 sendok makan. Kalook soedah bebèknja die mendjait, mana njang teboek, abis die panggang pake sapit. Apinja die blakangnja bebèk abis bebèknja die kepjokie sama sous mentega melélé, die tjampoerie ketjap 1 sendok en aer djerook.

Die bawahnja bebèk die taroekie basie kasar, voor tadhie sousnja njang melélé.

214. Piendang kloewak. Aijam 1 of daging sapie atawa kerbo 1 pond, die potong-potong, abis die masak sama aer sedikit en garem, sampe dapet boeljonnja njang keras. Bawang merah radjangan 4 sendok makan, bawang poetieh 10

sioong, koenjit pandjang sadjarie 2 potong, laos irissan 10 potong, lombok 10 die radjang, die goreng sama minjak klapa 2 sendok makan, sampe koening. Kalook soedah koening, dieambahie aernja assem 1 sendok makan, en trassie mentah 1 sendok thee, sama aer. Sasoedahnja, die tjampoeerie aijamnja sama boeljonnja; abis die taroekie kloewak 4 en die masak njang baik. Kalook maoe, djoega bole die taroekie potongan boontjis en daon kool.

215. Sapit. Aijam 1 of daging 1 pond, die masak sama aer en garem, en toelangunja aijam die tjaboettie samoea. Bawang merah 4 sendok makan, bawang poetih 14 sioong, die potong aloos, abis die goreng sama mienjak klapa 2 sendok, sampe koening. Kalook soedah, trassie 1 sendok thee, en assem 1 sendok makan, die tjampoor sama aer, lantas die djadiken satoe sama bawangnja. Sasoedahnja, djienten 2 sendok thee, ketoembar 4 sendok thee, meritja 4 sendok thee, garem 1 sendok thee, die toembook aloos. lantas die tjampoor djoega sama bawang tadi. Klapa $\frac{1}{2}$ die parood, abis die goreng kering en die toembook aloos, lantas die tjampoor sama bawang tadi.

Kalook soedah, aijam en kaldoenja, die masak sama santennja klapa $\frac{1}{2}$; die masak sebentar, lantas dagingnja die angkat, abis die tjepitti sama soedjen belahan. Kalook soedah, die panggang, lantas die tarook die besie en die sieramie koeah; koeahnja biar boeket betool.

216. Saté toesook. Daging 1 pond, of dagingnja aijam 1, die potong-potong. Bawang merah 2 sendok makan, bawang poetih 8 sioong, kemirie 4, djaé potongan 2 potong, potongan laos 8 potong, lombok 2, koenjit pandjang sadjarie 1, ketoembar 2 sendok thee, djienten 1 sendok thee. garem 2 sendok thee, trassie 1 sendok thee, kentjor 1 potong ketjil en goela djawa 1 potong ketjil, die toembook aloos, abis die tjampoor sama assem 1 sendok makan, die tjampoor aer doeloe.

Kalook soedah, dagingnja die toembook of die rames betool sama boemboe inie, en lantas die tambahie santennja klapa $\frac{1}{4}$.

Sasoedahnja, dagingnja die soedjennie en die panggang; sebentar-sebentar die siramie sama koeah boemboe tadi.

217. Dèndèng Daging 4 pond die potong tipis-tipis. Ketoembar 2 sendok makan, djienten 1 sendok makan, bawang poetih 4, laos pandjang sadjarie, garem 2 sendok makan, assem 2 sendok makan, die toembook aloos; abis die rames njang koeat sama dagingnja lantas die djemoor.

Dèndèngnja enak die bakar, die goreng sama minjak klapa, of die bakar doeloe, abis die toembook, lantas die goreng.

218. Boemboenja mangoet. Lombok 2, kemirie 2, radjangan bawang merah 2 sendok makan, bawang poetih 4 sioong, laos irissan 3 potong, trassie 1 sendok thee, kentjor 1 potong ketjil, ketoembar 2 sendok thee, garem 1 sendok thee, die toembook aloos; abis die tambahie klapa, lantas die toembook lagie. Kalook soedah, die tambahie santennja klapa $\frac{1}{4}$ en telor 2; lantas die taroekie ikannja en die pientjoekie daon pisang of die tarook die mangkok; abis die koekoos sampe mateng.

Kalook ikan panggang njang die paké, trada bole die tjampoerie telor, en boemboenja die masak lebih doeloe sama santen.

219. Boemboe karé. Ketoembar 1 sendok makan, djienten $\frac{1}{2}$ sendok makan; die goreng sampe kering; beras 1 sendok makan die goreng koening; abis die tjampoor lantas die toembook aloos. Kalook soedah, die tambahie koenjit, njang soedah die toembook aloos, 1 sendok thee, garem sedikit.

Kalook maoe die simpen lama, boemboe inie die tarook die botol en die toetoepon njang baik.

220. Sambel assem. Assemnja 1 piring en goela djawa 2 of 3 potong, die masak sama aer 2 of 3 glas besar, sampe aloes. Lombok 2, bawang 2 en garem sedikit, die oeleg aloos; abis die tjampoor sama assemnja. Kalook soedah, die saring sama irig-irig, abis die masak lagie, sampe kentel betool. Sambel inie bole die simpen sampe 3 of 4 arie.

221. Aijam die goreng sama tepoong. (Kip in meel gebakken.) Aijam 2, die potong-potong; abis die masak stengah mateng. Telor 2 die keplok, abis die tjampoerie tepoong $\frac{1}{2}$ pond; meritja, garem, pala en kembang pala sedikit; lantas die taroekie boeljonnja aijam tadi. Aijamnja die tjem-

ploongken sitoe, abis die goreng sama mentega en gemook babie. Mentega en gemooknja, die bikin medidi doelo.

222. Botok djawa pake kool Banda. Lombok 2, klapa $\frac{1}{4}$, radjangan bawang 2 sendok, bawang poetih 4 sioong, laos 3 iris, kemirie 2, ketoembar 2 sendok thee en trassie 1 sendok thee, die goreng kering, abis die toembook aloos.

Garem 2 sendok thee, santen kaneel klapa $\frac{1}{4}$, en telor 1, die kerdja slimoetie ikannja.

Daon kool banda die radjang aloos, abis die rames sama garem; lantas die peres sampe abis aernja.

Kalook soedah, sedia pintjook; lantas pintjook inie die isie lebih doelo, daon kool banda abis ikan en pengabissannja boemboenja; lantas pintjookkannja die bitingi en die koekoos sampe mateng isienja.

223. Boemboe kering voor karé. Ketoembaa 1 mangkok thee, djienten $\frac{1}{2}$ mangkok thee, meritja $\frac{1}{2}$ mangkok thee, bawang poetih 2, bawang merah 2 mangkok thee, lombok toemboekan 1 mangkok thee, laos $\frac{1}{2}$ mangkok thee, daon djerook poeroot 2 lembar, toemboekan seré 1 mangkok thee, en koenjit 1 mangkok thee, die radjang aloos, abis die djemoor. Kalook soedah, die goreng, lantas die toembook aloos, abis die simpen die botol, en die toetooj njang baik.

Lombok tadi djangan die tjampoer, kalook boemboe njang lain beloon die goreng en die toembook.

Kalook maoe bikin karé en pake aijam 1, boemboe tadi tjoema tepake 2 sendok makan; abis die goreng sama mentega sedikit, lantas die tambahie aernja djerook 2, santennja klapa $\frac{1}{2}$ kaldoe sedikit en garem.

224. Boemboe kering voor saté toesook. Ketoembar $\frac{1}{2}$ mangkok thee, djienten $\frac{1}{4}$ mangkok thee, daon djerook poeroot 5 lembar, koenjit 1 mangkok thee, seré 1 mangkok thee, bawang poetih 1 mangkok thee, bawang merah 3 mangkok thee en lombok 20, die djemoor doelo, abis die goreng kering; lantas die toembook aloos. Lomboknja djangan die goreng.

Kalook maoe bikin saté, njang die pake, voor 1 aijam of 2 pond daging, 3 sendok makan; die tjampoerie kemirie 5 en santennjan klapa $\frac{1}{2}$.

225. Boemboe kering voor sambel goreng. Laos 1 mang-

kok thee, bawang merah 3 mangkok thee, bawang poetih $\frac{1}{2}$ mangkok thee, lombok 50 die radjang, abis die djemoor. Kalook maoe bikin sambel goreng; die ambil samaoenja abis die goreng doelo.

Kapan soedah die goreng die tjampoerie aer asem en aer trassie, santennja klapa $\frac{1}{2}$, garem sedikit en oedang njang soedah die koepas 1 piring of daging samaoenja.

226. Boemboe kering voor saté pentool. Radjangan bawang merah 3 mangkok thee, radjangan bawang poetih $\frac{1}{4}$ mangkok thee die djemoor kering, abis die goreng kering; lantas die tjampoer sama ketoembar 3 sendok makan en djienten 2 sendok makan; kalook soedah die toembook aloos. Kalook maoe bikin saténja, boemboe inie njang die pake 8 sendok voor aijam 1 of daging 1 pond. Boemboenja tadi, die goreng sama minjak klapa 1 sendok makan, abis die tjampoer santennja klapa $\frac{1}{2}$, asem 1 sendok makan en trassie mentah 1 sendok thee. Kalook soedah die masak sampe kente!, abis die dinginken.

Dagingnja die tjientjang en die toembook aloos doelo; abis die tjampoer sama santen tadi en die tambahie merrahnja telor 3 en garem sakira-kira. Kalook soedah, die bikin frekedel ketjil-ketjil, besarnja satelor die soedjennie; lantas die panggang en die siramie poetihnja telor 3 tadi. Telornja die keplok doelo sama santen sedikit.

227. Doefi asé. Bawang merah radjangan 3 sendok makan, bawang poetih radjangan 1 sendok makan, lombok radjangan 2 sendok makan, temoe koentjie paroeddan 1 sendok thee, koenjit 1 sendok thee, djaé 1 sendok thee, laos 2 sendok makan die goreng sama minjak klapa 2 sendok sampe kering. Kalook soedah, die tjampoerie aijam potong-potongan, lantas die goreng sampe mateng aijamnja. Trassie mentah 1 sendok thee, asem 1 sendok makan die tjampoer sama aer 4 sendok makan; abis die oenjet die irig-irig, lantas die tjampoer sama aijamnja.

Sasoedahnja, daon djerook poeroot 2 lembar, daon salam 2 lembar, seré pandjang sadjarie 2 potong en koelit djerook poeroot 2 potong, die goreng kering; abis die tjampoerie ketjap 2 sendok en santennja klapa $\frac{1}{2}$; lantas die tjampoer sama aijam tadi en die masak samoea sampe kering.

228. Nasie aijam. Aijamnja njang gemook, die masak sama santennja klapa 1, die peres 2 kalie, en die tjampoe-rie garem 2 sendok thee sama kajjoe manis 1 potong. Beras poetih 2 katie die adang sampe setengah mateng, abis die aleh die kwalie. Kalook soedah, die tjampoerie boeljon-ja aijam tadié, abis die adook, lantas die bikin dingin. Kapan soedah dingin, die masookken lagie die koekoesan; lantas die adang lagie sampe mateng.

Aijamnja die masak lagie sama santen, en kalook soedah mateng betool, die angkat en die tarook die basie; abis die toempangie sama nasinja.

229. Piendang sranie. Radjangan bawang merah 2 sendok makan, bawang poetih radjangan 1 sendok makan, lombok bakar zonder bidjie 2, lombok mentah dengen bidjinja 2, koenjit radjangan 1 sendok makan, radjangan laos 2 sendok makan, die goreng sampe koening sama minjak klapa 1 sendok makan; abis dieambahie aer trasie en aer asem; aer inie die saring irig-irig doeloe. Kalook soedah, aijam 1 of daging 1 pond, die iris-iris of die potong-potong, lantas die masak sama daon djerook 4 lembar. seré pandjang sadjarie 2 potong en garem. Sasoedahnja, daging inie die tjampoor sama boemboe tadié, abis die goreng sampe koening, lantas die taroekie boeljon.

230. Sambel goreng telor. (Eijeren sambel goreng.) Telor 8, die bikin mata sapie abis die tekook, merahnja die dalem. Radjangan bawang merah 3 sendok makan, radjangan bawang poetih 2 sendok, kemirie toemboekan 5, radjangan laos 1 sendok thee, lombok radjangan 2 sendok makan, die goreng sama minjak klapa 2 sendok makan; sampe koening. Trasie mentah 1 sendok thee, en asem 1 sendok makan, die tjampoor sama aer; abis die tjampoor sama boemboe tadié en dieambahie garem sarasanja, sama santennja klapa $\frac{1}{2}$. Kalook soedah, mata sapienja die masookken.

231. Nasie goreng boemboe. Aijamnja njang gemook, die masak sama aer, kembang pala 10 lembar, meritja poetih 4 sendok thee, tjengkeh boelet 4 sendok thee en garem 1 sendok sedeng. Beras poetih 2 katie, die adang sampe setengah mateng; abis die angkat en die tjampoor sama aer aijam tadié; lantas die dinginken. Kalook soedah, die adang

lagie sampe mateng. Aijamnja die goreng mentéro sama mentega; abis nasienja djoega die goreng setengah koening, lantas aijamnja die tarook die basie. Kalook soedah, aijam inie die oeroegie sama nasie goreng tadié, en die atasnja, die taroekie gorengan radjangan bawang merah 1 piring, en daon kemangie sekira-kira. Telor sasampenja, die masak mateng, lantas die belah 2, en die goreng sama mentega; abis die belah 2 lagie sekalié, lantas die toto sapinggirnja basie.

232. Nasie keboelie. Seré pandjangnja sadjarie 3 potong, pala 3 potong, meritja poetih 1 sendok makan, tjengkeh 1 sendok sedeng, poetjook sadjarie pandjangnja 1 potong, klabet 2 sendok thee, kajjoe manis pandjang sadjarie 2 potong, daon djerook poeroot 10 lembar, die masak sama aer en aijam 1 njang gemook.

Beras 2 katie die adang setengah mateng, abis die angkat en die adook sama aer en boemboenja aijam tadié; lantas die dinginken en kalook soedah dingin, die masak lagie sampe mateng. Aijamnja, die potong 8, abis die goreng sama mentega sampe koening. Kalook soedah, aijamnja die tarook die basie en die toetoepeie sama nasie tadié. Pinggirnja basie, die taroekie telor, die masak lebih doeloe, abis die goreng.

233. Kare pedoetjie. Lombok 3 sendok makan, laos iris-isan 3 potong, djaé irissan 3 potong, ketoember 2 sendok thee, djinten 1 sendok thee, die goreng kering, abis die toemboek aloos sama garem 5 sendok makan. Kalook soedah, dieambahie paroeddan koenjit 1 sendok makan en santennja klapa 1; santen koenjitnja die saring lebih doeloe. Kapan soedah die saring, lantas die masak, en kalook santennja moelai medidie, lantas aijamnja die potong-potong en die masookken; abis die masak sampe mateng.

Pengabiessannja, kalook soedah ampir mateng, die tjampoorie telor setengah mateng mentero 4.

234. Giembal oedang. (Garnalen koekjes om bij de rijst te eten.) Oedang mentah 1 piring, santen 3 mangkok thee, ketoembar 2 sendok thee, bawang merah 10, bawang poetih 2 sioong, laos sa'iris en garem 2 sendok thee, die toemboek aloos; abis bie tjampoor sama areroot 1 mangkok thee.

Kalook soedah, die tjampoor sama oedang en santen tadie, abis die taroekie tjientjangan daon bawang moeda en die goreng.

235. Ketan boemboong. Beras ketan 2 katie die rendem aer 1 harie satoe malem. Kalook soedah, sedia kwalie tembaga njang tjioot lehernja en bamboe pandjangnja $\frac{1}{2}$ elo. Bamboe inie, die isie sama ketan tadie, tetapie djangan sampe penooh; setengah sadja, en kalook aernja die kwalie soedah medidie, bamboenja die masookken dalem kwalie. Kepalanja bamboe itoe biar die loear kwalie en bawahnja die toetooop sama batok njang die bolongie.

Kalook ketan inie die masak begitoe, soedah kloear koe koosnja, lantas bamboenja die toetooop moelootnja. Kalook soedah mateng, die makan sama sambel no. 236 en 237.

236. Sambel boebook. Oedang kering of ébi 1 piring, die toembook aloos. Trasie bakar 1 sendok thee, kentjoor 1 potong ketjil, bawang poetih 5 sioong, lombok 3, daon djerook poeroot 2 lembar, djoega die toembook aloos; abis die tjampoor sama oedang tadie, en die toembook lagie.

237. Sambel katjang beras. Katjang 1 piring die goreng kering, abis die tarook die irig-irig lantas die siramie aer. Trasie 1 potong, lombok 3, kentjoor 1 potong, daon djerook poeroot 2 lembar en garem 2 sendok thee, die toembook aloos; abis die tjampoor sama katjang tadie en die toembook sampe aloos semoea.

238. Petis oedang. Oedang die tjoetjie njang bersih lantas die masak sama aer panas die dalem koekoesan. Kalook soedah mateng betool, die angkat en die djemoor. Kalook soedah kering, koelitnja oedang itoe die toembook sampe djadie boeboor; abis die masak sama aer bekas masak oedang tadie. Bolenja masak, sampe abis aernja en kliatan petisnja.

239. Karé oedang basah. (Kerrie van versche garnalen.) Oedangnja mentah 1 piring, die koepas; koelit sama kepalanja die toembook, abis die peres aernja.

Bawang merah 3 sendok makan, koenjit 2 potong (pandjang sadjarie,) bawang poetih 7 sioong, ketoembar 2 sendok thee, djienten poetih 1 sendok thee en lombok 10 die giling aloos, lantas die goreng sama minjak goerih 1 sen-

dok makan. Kalook soedah mateng betool, lantas oedang, aer oedangnja en santennja klapa 1 die tjampoor sama boemboe tadie; abis dieambahie aer sasampenja en garem; lantas die godok lagie.

240. Botok oedang. (Botok van garnalen.) Kemirie 5, lombok zonder bidji 2, bawang poetih 4 sioong, bawang merah 3 sendok makan, ketoembar 3 sendok thee, trasie 1 potong, kentjoor 2 potong, klapa $\frac{1}{2}$ die parood, die toembook aloos abis die giling. Kalook soedah, dieambahie oedangnja 1 piring thee, telur 1, garem aloos 2 sendok thee en santennja klapa $\frac{1}{2}$; lantas die pintjookie. Satoe pintjook die taroekie koelit djerook poeroot sepotong en daon salam sepotong; kalook soedah, die koekoos of die masak pake langseng. Kalook tida mae mientjookie, mangkok sadja njang die pake.

241. Nasie oelam. Beras 2 katie, en ketan $\frac{1}{2}$ katie die tjampoor; abis die toembook poetih, die tjoetjie en die adang. Aer adang itoe biar medidie betool doeloe, abis baroe masookken terasnja. En lagie die djaga, djangan sampe koe koosannja kena aer; begitoe djoega toetooopnja njang baik.

Kalook nasinja soedah setengah mateng, lantas die tarook die pengaron, abis die siramie aer soepaija mekar. Sasোধahnja die tjampoerie santen kanil klapa 1, ketoembar 4 sendok thee en djienten poetih 2 sendok thee. (Ketoembar en djientennja die goreng kering; abis die toembook aloos doeloe.)

Kalook soedah, nasinja die adang lagie sampe mateng, lantas die angkat; abis die tjampoerie gorengan oedang kering 1 piring thee, gorengan dendeng die radjang aloos 1 piring thee, gorengan bawang radjangan 1 piring thee, en klapa die potong aloos-aloes djoega sabegitoe. Kalook soedah nasinja die tarook die basie en die toetoepe sama dadar die radjang aloos.

242. Soedie voor orang njang baroe beranak. Ketoembar 4 sendok thee, djienten 2 sendok thee, laos 8 iris, bawang poetih 19 sioong, bawang merah 4 sendok makan, meritja 2 sendok thee en klabet $\frac{1}{2}$ sendok thee, die goreng kering abis die toembook aloos.

Kalook mae die pake, 1 sendok makan, sampe; abis die

tjampoor sama garem sarasanja en asem bakar 1 potong, lantas die masak sama aer.

243. Karé djawa. (Javaansche kerrie.) Bawang merah 3 sendok makan, bawang poetih 7 sioong, laos 3 iris, kemirie 4, koenjit bakar 2 potong padjang sadjarie, trasie 1 sendok thee, lombok 9, ketoembar 2 sendok thee, djienten 2 sendok thee, die giling aloos; abis die goreng sama minjak goerih, (djangan telaloe kering.)

Aijam 1 die potong-potong, lantas die goreng sama boemboe tadie; abis die taroekie santennja klapa $\frac{1}{2}$, bliembing asem en garem sarasanja.

244. Karé sodie. (Kerrie sodie.) Ketoembar 2 sendok thee, djienten 1 sendok thee, meritja 1 sendok thee, koenjit pandjang sadjarie, kemirie 3, die giling aloos, abis die goreng sama minjak klapa 1 sendok makan en gorengan bawang merah 2 sendok makan. Aijam 1 die potong-potong, abis die masak en lantas die tjampoor sama boemboe tadie en boeljon sasampenja; kalook soedah die tambahie bliembing asem en garem.

245. Karé pedes. (Héete kerrie.) Djaé 3 iris, laos 3 iris, koenjit pandjang sadjarie 8 potong, lombok 3, radjangan seré 2 sendok makan, gorengan ketoembar 2 sendok thee, gorengan djienten 1 sendok thee, die giling aloos, abis die goreng sama minjak klapa 1 sendok makan. Kalook soedah, die masoekie boeljon aijam 1, dagingnja aijam 1, die potong-potong, boontjis en garem sarasanja lantas die masak.

246. Karé sekoe. (Kerrie sekoe.) Koenjit pandjang sadjarie 9 potong, ketoembar gorengan 2 sendok thee, djienten gorengan 1 sendok thee, bawang merah 2 sendok makan, beras die goreng sampe koening 1 sendok makan en meritja 1 sendok thee. Boemboe inie, die giling aloos, abis die goreng sama mentega 1 sendok makan.

Aijam 1 die potong-potong, abis die masak, lantas sama aernja sekalie, die masak sama boemboe tadie, sampe koeahnja boeket, en die taroekie garem sedikit.

247. Karé van Spal. (Van Spal kerrie.) Radjangan bawang merah 3 sendok makan, die goreng sama mentega 1

sendok, sampe koening moeda; abis die tarook pinggirnja wadja, biar djangan sampe dingin. Lombok 8, koenjit pandjang sadjarie 2 potong, ketoembar 2 sendok thee en djienten 1 sendok thee, die giling aloos abis die goreng sama mentega bekas goreng bawang tadie. Kalook boemboe inie soedah mateng, die tjampoerie potongan aijam 1, aer asem $\frac{1}{2}$ mangkok thee, santennja klapa $\frac{1}{2}$, garem sarasanja en bawang goreng tadie; abis die masak sampe mateng betool.

248. Karé pastei. (Kerrei pastei.) Aijam 1 die potong-potong; bawang merah radjangan 2 sendok makan, lombok 6 die radjang en koenjit 2 potong, die giling aloos. Semoea inie, die djadiken satoe en die masak sama garem sasampenja sampe mateng, sampe boeket koeahnja.

249. Tomis tahoe. Tahoe die potong-potong aloos 4 sendok makan, die goreng sama minjak klapa sampe mateng; abis die angkat en die dinginken.

Radjangan bawang merah 2 sendok makan, radjangan bawang poetih 2 sendok thee, radjangan djaé 2 sendok thee, die goreng sama minjak bekas goreng tahoe tadie. Kalook soedah koening, die tjampoer sama tahoenja, en die tambahie daon bawang moeda 3 sendok makan, koetjai 3 sendok makan, seldrie 3 sendok makan en taogé 1 piring thee; lantas die goreng sebentar en die tambahie taotjo 1 sendok makan, ketjap 2 sendok makan, telur die keplok njang baik 3 en boeljon sedikit.

250. Karé kalkutta. Bawang merah 3 sendok makan, bawang poetih 3 sioong, djaé 4 iris, lombok 6, koenjit pandjang sadjarie, tjengkeh 4 bidjie, ketoembar 2 sendok thee, kardemoenggoe 1 sendok thee, gorengan beras kering 1 sendok makan, die giling aloos, abis die goreng sama santen.

Kalook soedah, die taroekie dagingnja aijam 1 en santennja klapa 1; abis die masak sampe boeket koeahnja. Garemnya sakira-kira.

Kapan maoe die tarook die medja, karé inie die taroekie gorengan bawang radjangan lebih doeloe.

251. Karé frekedel. Bawang merah 2 sendok makan, bawang poetih 3 sioong, djaé 3 iris, die giling aloos abis die goreng sama minjak klapa 1 sendok makan.

Bawang merah radjangan 3 sendok makan en radjangan

lombok 6, die njanja, abis die tjampoor sama boemboe tadie. Asem 1 sendok makan die oenjet sama aer, abis lantas die saring, en die masak sama santennja klapa 1 en seré 3 potong.

Aijam 1, dodo mentoknja die bikin frekedel ketjil-ketjil, en dagingnja njang lain die goreng sampe koening, abis die tjampoor sama boemboe tadie en koeah santen, en die tambahie garem sedikit.

252. Sambel goreng lombok. Lomboknja 30, zonder bidjie, bawang merah 1 sendok makan, bawang poetih 4 sioong, laos 4 iris, trassie mentah 1 sendok thee, goela djawa 1 sendok thee, die giling aloos, abis die tambahie garem. Kalook soedah, die goreng sampe mateng, sama minjak 1 sendok makan; lantas die tjampoerie santennja klapa 1. (Asem satelor aijam die rames sama santen tadie, abis die saring.) Kalook soedah, die masak teroos sampe kering.

253. Pangèk padang. Bawang merah 15, lombok zonder bidjinja 15, bawang poetih 3 sioong, koenjit pandjang sadjarie en garem 3 sendok thee, die giling aloos. Kalook soedah, die tjampoerie santennja klapa 1, seré 3 potong, abis die masak, tapie oedek njang baik, djangan sampe santennja petjah. Kapan soedah sampe kentel of boeket, die tjampoerie aer djerook $\frac{1}{2}$ gelas besar en ikan kakap 3 potong. Kalook trada kakap, lain ikan djoega bole pake.

254. Karé padang. Lombok zonder bidjie 15, bawang merah 15, bawang poetih 3 sioong, koenjit pandjang sadjarie, garem 3 sendok thee, die giling aloos. Kalook soedah, die tjampoerie santennja klapa 1 en aijam potongan 1, abis die masak. Kapan soedah mateng, die tambahie aernja djerook nipis en djangan brentie oedek.

255. Podomoro taogé. Ketoembar 1 sendok thee, koenjit 1 potong, kentjoor 1 potong, laos 1 iris, bawang poetih 8 sioong en bawang merah 2 sendok makan, die giling aloos abis die masak sama santennja klapa $\frac{1}{3}$. Kalook soedah masak betool, die tambahie radjangan lombok 2 sendok makan, daon salam 2 lembar, aijam 1 die potong-potong en garem sasampnja; lantas die masak sampe mateng sekalie, die djaga djangan sampe asat koeahnja.

256. Besengèk. Aijam njang moeda, die taroekie garem en meritja, lantas die panggang.

Ketoembar 1 sendok makan, bawang merah 3 sendok makan, bawang poetih 2 sioong, djienten $\frac{1}{4}$ sendok makan, lombok 8, laos 1 iris en trassie 1 sendok thee, die giling aloos, abis die goreng sama minjak klapa 1 sendok makan, en lantas die tjampoerie santennja klapa $\frac{1}{4}$, goela djawa 1 sendok thee en aernja djerook 3. Kalook soedah, die masak mateng en aijamnja die masookken, dengen die tambahie garem sedikit. Die masak sampe kentel koeahnja.

257. Laksa, boeat die makan sama karé. Tepoong beras 2 katie, die tjampoerie aer abis die bikin kajja tjintjin, Kalook soedah, basie kasar die lambarie daon pisang en tepoong tadie die tarook sitoe, abis die koekoos sama aer medidi betool, lantas die remet sama aer dingin. Beslag tepoong inie, die tarook die papan, abis die tindes sama batok njang banjak bolongnja, nanti laksana kloe ar ka'atas. Laksa inie die angkat pelan-pelan, djangan sampe roesak; abis die tarook die langseng en die masak adang sampe mateng betool. Kalook soedah mateng, die angkat, die tarook aer dingin, abis die toos die irig-irig.

258. Ikan die panggang sama kloewak. Ikannja die bikin bresih; abis die belah perootnja, lantas die isie boemboe en die gossokie sama boemboe itoe. Kalook soedah, die boengkoos daon pisang abis die koekoos sebentar, lantas die panggang.

Kloewak 3, bawang merah 3 sendok makan, bawang poetih 3 sioong, lombok 5, trassie 1 sendok thee, assem 2 sendok thee, ketoembar 2 sendok thee, kemirie bakar 5, koelit djerook poeroot salembar 2 lembar en garem 2 sendok thee, die toembook aloos, abis die pake separtie bilangie tadie.

259. Saijoer assem. Katjang pandjang 1 piring makan, die potong-potong, abis die masak sama aer medidie $\frac{1}{2}$ kwalie. Lombok 4, kemirie 5, bawang merah 2 sendok makan, bawang poetih 3 sioong, trassie mentah $\frac{1}{2}$ sendok thee, garem 2 sendok thee, die toembook aloos, abis die tjampoor sama saijoeran tadie. Kalook soedah, die tambahie oedang koepas 2 sendok makan, laos 2 iris en assem 1 sendok makan; abis samoeanja die masak lagie.

260. Othak-othak. Ikannya die bikin bresih njang baik en die poekool sama moenthoe sampe doerinja bolih die tjaboot. Kalook soedah doerinja en dagingnja die tjaboot, biar tjoema ketinggalan koelitnja sadja; ikannya die tarook die telenan, abis die oenjet sama batok bolong sampe ketinggalan doerinja ketjil-ketjil sadja en dagingnja ada die batok. Klapa $\frac{1}{2}$ die parood en die goreng kering; bawang merah die radjang, abis die goreng sama minjak; ketoembar 2 sendok thee, djienten 1 sendok thee die goreng kering, die tjampoor sama trassie 1 sendok thee, goela djawa 2 sendok thee, assem 2 sendok thee, meritja 1 sendok thee en garem 2 sendok thee; abis die giling aloos. Kalook soedah, die tjampoor sama ikan tadie, abis die tambahie telor 1 en santen 1 mangkok thee; lantas die masookken koelitnja ikan en die goreng sama minjak goerih.

261. Aijam goreng assem garem. Aijam 1 die potong-potong, abis die masak sama aer en garem. Koenjit pandjang sadjarie 3 potong, bawang poetih 8 sioong, laos 4 iris, trassie 1 sendok thee, ketoembar 3 sendok thee, djinten 1 sendok thee, die toembook aloos; abis die tjampoor sama aijamnja. Kalook soedah moelai masak betool, die tjamporie lagie daon djerook poeroot 2 lembar, daon salam 2 lembar en seré pandjang sadjarie 2 potong; abis die masak mateng en lantas die goreng sampe koening en kering.

262. Sroendèng. Klapa 1 die koepas poetih, abis die radjang-radjang aloos; lantas die tjampoor sama katjang beras 1 piring thee. Katjangnja die tjoetjie en die koepas lebi doeloe. Kalook soedah, klapa en katjangnja die tjoetjie lagie en die toosken die irig-irig; lantas die goreng sama minjak goerih 10 sendok makan, sampe kering. Abis gorengan inie die toosken die irig-irig. Sasoedahnja, lebihan minjak inie 2 sendok makan, die kerdja goreng boemboenja. Bawang merah 3 sendok makan, bawang poetih 4 sioong, laos radjangan 1 sendok, ketoembar 4 sendok thee, djienten 2 sendok thee, garem 2 sendok thee, trassie 2 sendok thee, goela djawa 1 sendok thee, die toembook aloos en die goreng sama minjak tadie. Kapan soedah mateng betool die tjampoor aer assem, (assemnja 2 sendok en aernja 3 sendok,) lantas klapanja die tarookken en die goreng lagie.

263. Sambel goreng dèndèng. Radjangan bawang merah 3 sendok makan, radjangan lombok 2 sendok makan, bawang poetih radjangan 2 sendok thee, en laos radjangan 2 sendok thee, die goreng sama minjak klapa 2 sendok makan, sampe mateng. Kalook soedah, boemboenja die angkat en minjaknja kerdja goreng radjangan dèndèng 4 sendok makan. Kapan moelai kering, die tambahie minjak en kalook soedah mateng betool. dèndèngnja die angkat.

Sekarang minjaknja njang misih ada die wadja, die taroekie trassie mentah 1 sendok thee, aer assem, (assemnja 1 sendok thee, aernja 2 sendok besar,) en goela djawa 1 potong; abis die tjampoor sama dèndèng en boemboe tadie lantas die goreng sabentar lagie.

264. Piendang ketjap. Lombok 5 die belah doewa, seré pandjang sadjarie 1 potong, daon djerook poeroot 2 lembar, daon salam 1 lembar, laos 5 iris, bawang poetih 15, die masak sama aer $\frac{1}{2}$ kwalie. Kalook soedah, kakap 2 of ikan lain die potong-potong, abis die masak sama koeah tadie, en kalook soedah medidi, die tanbahie ketjap 2 sendok makan.

265. Sambel badjak. Radjangan lombok 4 sendok makan, die tjoetjie sampe bidjinja ilang separo, seré pandjang sadjarie 2 potong, die radjang-radjang; radjangan bawang merah 1 sendok makan, bawang poetih 10 sioong, laos 7 iris, kemirie mentah 8, die giling aloos, abis die goreng sama minjak klapa 4 sendok makan.

Assem 1 sendok makan, trassie 1 sendok thee, die tjampoor sama aer $\frac{1}{2}$ mangkok thee, en garem 2 sendok thee; abis die tjampoor sama boemboe tadie en die goreng sampe mateng. Kalook soedah, die tambahie goela djawa 1 sendok makan, santen kanil 15 sendok makan, daon djerook poeroot 4 lembar, daon salam 2 lembar; lantas die masak te-roos sampe kering.

266. Tomis kool. Radjangan lombok sama bidjinja 1 sendok makan en radjangan bawang merah 5 sendok makan, die goreng sama minjak goerih 2 sendok makan sampe mateng; abis die tambahie trassie 1 sendok thee, die tjampoor sama aer sedikit.

Kool radjangan 1 piring makan, die goreng sebentar,

abis die taroekie aer sedikit; lantas die masak sebentar. Santennja klapa $\frac{1}{2}$, die taroekie garem 2 sendok thee.

Koolnja die masak sampe mateng, en die boembonnie telur 2, (die keplok doeloe) oedang basah 2 sendok makan, abis die tarook santennja. Kalook soedah, die masak sampe kering koeahnja.

267. Ketoepat soempil. Beras 1 katti, die toembook poetih, abis die tjoetjie en die rendem sebentar. Kalook soedah daon bamboe die tekook sepertie tjontong, lantas die isie sama beras tadi, abis die tekook oedjoengnja en die toetop. Sasoedahnja, die masak sama aer 1 kwalie; kalook aernja abis separo dieambahie lagie, abis die masak lagie sampe aernja abis separo lagie.

Ketoepat inie die makan sama koeah no. 268 en 269, en sama sambel-sambel no. 270, 271 en 272.

268. Mangoot. Beras rendeman samalem 2 sendok besar, bawang radjangan 2 sendok besar, kemirie 5, bawang poetih 3 sioong; kentjor 1 potong; laos 2 iris, ketoembar 1 sendok thee en trassie 1 sendok thee, die tjampoor abis die toembook aloos en die massak sama aer $\frac{1}{2}$ botol. Die oedek, djangan brentie. Kalook nasinja soedah mateng die tambahie santen klapa $\frac{1}{2}$, daon djerook poeroot 2 lembar, daon kemangie 20 lembar en oedang mentah 2 sendok besar, abis die masak teroos, sampe kentel.

269. Lembaran. Aijam 1 die potong-potong, abis die masak sama aer. Klapa $\frac{1}{4}$ die bakar doeloe sebentar; bawang bakar 3 sendok makan, kemirie bakar 50, laos bakar 3 iris en garem 2 sendok thee, die tjampoor abis die toembook aloos en lantas die goreng sama minjak goerih 3 sendok makan, sampe mateng.

Kalook soedah, aijam tadi die tjaboettie toelangnja; lantas daging en boeljonnja die tjampoor sama boemboe tadi, abis die masak.

Kapan soedah masak sebentar, die tambahie santen klapa $\frac{1}{2}$, seré 1 potong, daon djerook poeroot 2 lembar, en blimbing assem belahan 4; abis die masak teroos, sampe boeket koeahnja.

270. Sambel poijsa. Klapa separo, die parood en die goreng sampe koening en kering; abis die tambahie trassie

bakar 1 sendok thee, ketoembar 2 sendok thee, laos 3 iris, daon djerook poeroot 4 lembar, garem 2 sendok thee, lantas die goreng sampe kering.

271. Sambel oedang kering. Oedangnja kering 4 sendok besar, die toembook aloos. Bawang poetih 5 sioong, kentjor 2 potong, trassie bakar 1 sendok thee, daon djerook poeroot 4 lembar, die toembook aloos; abis njang separo die tjampoor sama oedang tadi en njang lain sama katjang beras.

Katjangnja die goreng kering lebih doeloe, abis die tjoetjie en die koepassie, lantas die toembook aloos; kalook soedah die tjampoor sama oedang tadi.

272. Sambel klapa. Klapa separo die goreng sebentar, abis die parood sama laos 3 iris en koelit djerook poeroot. Garem 2 sendok thee, lombok 3, trassie bakar 1 sendok thee, die giling aloos, abis die tjampoor sama klapanja.

273. Saté pentool. Radjangan bawang merah 3 sendok makan, en radjangan bawang poetih 1 sendok makan, die goreng sama minjak sedikit: ketoembar 3 sendok thee, djienten 2 sendok thee, meritja 1 sendok thee, die goreng kering abis die toembook aloos; klapa $\frac{1}{4}$ die parood, abis die goreng kering sampe koening. Kalook soedah, boemboe inie samoea die tjampoor.

Trassie 1 sendok thee, assem 1 sendok besar, garem 2 sendok thee, die tjampoor aer sedikit en tjientjangan daging aijam sama goela djawa sepotong. Sasoedahnja boemboe en aijam inie die tjampoor sama boemboe tadi, abis die tambahie merahnja telur 3 en santen klapa $\frac{1}{2}$; lantas die bikin frekedel ketjil-ketjil en die soedjenie. Poetihnja telur 3 tadi die tjampoerie lebhannja santen, abis die keplok njang baik en die pake voor sieramie saténja, kalook die panggang.

Itoe saté die panggang, tetapie die djaga, djangan sampe kena besi panggangan.

274. Taogé. Kalook maoe bikin taogé, njang die paké, katjang idjo 5 sendok besar abis die tarook die irig-irig en die djemken begitoe sampe satoe arie satoe malem. Kalook soedah, katjangnja die masookken die goetjie ketjil en die toetoepeie merang; lantas die sieramie aer en goetjie-

nja die balik. (Satoe arie sampe tiga kalie.) Nanti lain arie-nja taogénja soedah djadie.

275 Ketjap boemboe Ketjapnja 3 botol, die masak sama lombok 20, daon djerook poeroot 20 lembar, djaé 5 of 6 potong ketjil, seré pandjang sadjarie 10 potong en koelitnja djerook poeroot sakira-kira.

KOEWEEH-KOEWEEH BLANDA.

276. Koeweeh passir. (Zandkoekjes.) Tepoong 1 pond, goela 1 pond, mentega 1 pond, brandewijn $\frac{1}{2}$ gelas, die rames njang baik, abis die tjampoor sama kismis; lantas die tarook die vorm ketjil-ketjil en die bakar dalem oven.

277. Noga. (Nougat.) Goela poetih 1 pond njang kering, die meléléken zonder aer; abis die tjampoor sama radjangan amandel en die oedek dalem pantjie bresih. Kalook soedah, die angkat, abis die toempahken atas marmer en die giling tjepet; lantas die kerdja pinggirnja koeweeh en die masookken dalem vorm. (Marmernja en vormnja die taroekie minjak doeloe.) Kalook soedah dingin, die angkat darie vormnja.

Tepoong 5 ons, goela $\frac{1}{2}$ pond; telur 3 sama poetihnja en aer sedikit, die rames njang baik, abis die giling sampe plat. Kalook soedah, die potong sepotong, boender kajja vormnja; abis die taroekie pinggir tadié 1, lantas sebelah dalemnja die taroekie goela en potongan koeweeh. Sasoadahnja, die toetoepeie sama potongan boender koeweeh tadié, en tengahnja die tarook tulban noga; abis die garneer sama kembang-kembangan goela.

278. Noga. (Nougat.) Amandel 1 pond, goela $\frac{1}{2}$ pond, goelanja die meléléken doeloe, abis die tjampoor sama amandelnja en die adook sampe koening. Kalook soedah, die tambahie mentega. Sasoadahnja, mangkok besar dalemnja die gosokie sama tjampoeran tadié, tapie die bikin tipis sekalie; lantas die kemoerepken en die djemoor. Kalook soedah kering en dingin, mangkoknja die angkat. Noganja nantie ketinggalan.

279. Taart amandel. (Amandel taart.) Korsnja taart, kajja

njang saben; isinja: mentega $\frac{1}{2}$ pond, die poeter sampe poetih, abis die tjampoerie merahnja telor 10, (die masookken satoe voor satoe,) sama kenarie 1 piring, amandel 1 piring, beschuit die toembook 5, kajjoe manis die toembook 1 sendok makan, paroeddan koelit djerook 2 sendok thee en kismis ketjil 6 sendok makan, sama goela sarasanja. Kalook maoe, taart inie bole die bikin bagoos. Pinggirnja die sieramie poetih telor sama goela en oedjoong-oedjoongnja die isie sama selei.

Taartnja, kalook soedah, die bakar tapie djangan sampe gosong.

280. Taart amandel. (Amandel taart.) Amandel 1 pond, die tjientjang; die tjampoor sama merahnja telor 19, paroeddannja koelit djerook 1, goela poetih aloos $\frac{1}{2}$ pond en aer mawar sedikit. Kalook soedah, poetihnja telor njang separo die keplok sampe moentook, abis die tjampoor sama beslag tadie.

281. Taart Amandel. (Amandel taart.) Telor 8, poetihnja die keplok sendirie; merahnja die tjampoerie goela $\frac{1}{2}$ pond, amandel $\frac{1}{4}$ pond en kajjoe manis aloos 2 sendok thee. Goelanja njang poetih en kering, en amandelnja die toembook aloos, abis die djemoor kering.

Kalook taartnja maoe die bakar, baroe die taroekie poetih telor tadie; en djaga baik djangan pannja kemasoekan angin. En kalook bakar, pake apie die bawah doeloe; kapan soedah rijs, baroe pake apie die atas djoega.

Korsnja die bikin darie tepoong sama mentega, en moestie die bakar doeloe, kalook maoe die taroekie isinja.

282. Taart Amandel. (Amandel taart.) Telor 5, merahnja die keplok; goela en amandel masing-masing beratnja sama telor 5; amandelnja die potong aloos. Abis inie perkara 3 die tjampoor sama keplokannja poetih telor 5; lantastarook dalem korsnja. Kalook soedah, die woer-woerie goela en die bakar pake apie die bawah en die atas.

283. Feuilletée à la reine. (Petites feuilletées à la reine.) Merahnja telor 6 die tjampoor sama goela poetih 6 ons, abis die tambahie soesoe 1 botol; lantastarook en die masak. Kalook masak, djangan brentie adook; en lantastarook die taroekie vanielje, die toembook aloos.

Bikin deeg tipis sekali, abis die siramie masakan soesoe tadie en sasoedahnja, die gossokie sama poetihnja telor en die taroekie iris-irissan amandel. Pengabiessanja, die potong-potong, lantastarook dalem oven.

284. Schoenlappers taart. Mangga mentah 20 die koepas bersieh en die potong tipis-tipis; beschuit 12 die toembook aloos; telor 4, kajjoe manis en goela sarasanja, sama koelit djerook, die tjampoor djadie satoe en die taroekie mentega 1 sendok besar. Kalook koerang kentel, die tambahie beschuit 1. Pannja die gossokie mentega en beschuit aloos; abis taartnja die bakar. Kalook soedah mateng, die dinginken doeloe, abis baroe die angkat.

285. Podding djerook. (Citraen podding.) Telor 15, die keplok njang baik, abis die tjampoerie goela poetih $\frac{1}{2}$ pond, en die tjampoor njang baik. Kalook soedah, poetihnja telor itoe die keplok sampe moentook, abis die djadiken satoe sama njang koening tadie. Kapan maoe die masookken die vorm, die taroekie aer djerook $\frac{3}{4}$ gelas besar, abis die masak dalem koekoesan. Vormnja die gossokie sama mentega lebieh doeloe.

286. Podding djerook. (Citraen Podding) Merahnja telor 15 of 20, die keplok njang baik, abis die taroekie goela $\frac{1}{2}$ pond en aer djerook 1 gelas anggoor, lantastarook njang baik. Kalook soedah, die taroekie madera en poetihnja telor, tapie die keplok sampe moentook doeloe; abis die tarook die vorm podding, lantastarook die masak $\frac{1}{4}$ djam. Sounja, sous madera. Kalook trada poetihnja telor, bole pake agar-agar 1 mangkok thee, sama soesoe.

287. Podding djerook. (Citraen Podding.) Merahnja telor 15 die keplok, abis die tjampoerie mentega $\frac{1}{2}$ mangkok thee, tepoong 1 sendok thee, goela sarasanja, aer djerook $\frac{1}{2}$ gelas besar en poetihnja telor 15, (die keplok doeloe.) Vormnja die gossokie mentega en die woer-woerie beschuit. Isinja die tarook die panas sebentar, abis die masak $\frac{1}{2}$ djam. Sounja, sous madera.

289. Broeder amandel. (Amandel broeder.) Telor 12, amandel beratnja sama telor 6, goela beratnja sama telor 6, merahnja telor 12 tadie die keplok doeloe, abis die taroekie

goela en amandelnja. Kalook soedah, poetiehnja telur itoe die kepkok sampe moentook, abis die tjampoor sama njang tadie; lantas broedernja die bakar, pake apie die bawah doeloe, abis die atas.

289 Diplomaat podding (Podding a la diplomate.) Manisan djerook manis, manisan djerook kingkit, segala roepa boeah brendie, en manisan djaé; die potong-potong ketjil. Agar agar die masak sama aer sampe kentel betool en dapat 3 mangkok thee,

Telur 8 of 12 kalook vormnja besar, merahnja die kepkok abis die taroekie maraskino, persiko, rum of brendie 1 gelas anggoor, en aernja boeah brendie, sama goela poetieh 2 of 3 sendok.

Kalook soedah die adook njang baik, lantas die tjamporie agar-agar tadie. Agar-agarnja, djangan panas, barangkalie masakan tadie petjah. Sasoedahnja, die masak sebentar lagie, pake apie ketjil sadja; abis die dinginken en baroe bole die toeng die vormnja.

Beschuit sama bitterkoek die toembook, tetapie djangan telaloe aloos. Kapan soedah, vormnja die taroekie boeah-boeah potongan tadie salapis, abis beschuitnja, lantas die taroekie agar-agarnja; abis boeah lagie en teroos begitoe sampe vormnja penoeh. Sasoedahnja, vorm itoe die tarook die aer dingin, biar poddingnja djadie betool. Kalook maoe die tarook medja, baroe die angkat en die sieramie sous. Sousnja: brendie, mader, aernja boeah brendie, maraskino of persiko sama goela, abis die tjampoor en die panassie sebentar.

290. Diplomaat podding. (Podding a la diplomate.) Sama djoega sepertie No. 289, tjoema tjampoeranja agar-agarada lain sedikit. Njang die pake: sousnja boeah brendie 4 gelas anggoor, kirswasser 3 gelas anggoor, maraskino 1 gelas anggoor, rum 3 gelas anggoor en tètès 3 gelas anggoor. Sousnja: sampanje $\frac{1}{2}$ botol, kirswasser 2 gelas anggoor, maraskino 2 gelas anggoor, stroop sedikit en areroet 3 sendok thee.

291. Krèm. (Creme.) Mentega sedikit die tikin melélé, abis die tjamporie tepoong 2 sendok makan en die adook njang baik, lantas die angkat.

Telur 12 die ambil merahnja, abis die kepkok, en lantas die tarook djadie satoe sama tepoong mentega tadie; kalook soedah, die tambahie garem 1 sendok thee, goela 2 sendok makan, kajoe manis 2 of 3 potong; koelit djerook sedikit (koelit inie die toembook of die parood.) Kapan soedah die tjampoor betool, die tambahie soesoe masak 1 botol, lantas die kepkok lagie, abis die masak dengan apie ketjil sadja, sampe kentel. Djangan brentie adook; kalook tida petjah soesoenna. Sasoedahnja, die tarook die basie kasar en die dinginken, abis die woer-woerie goela sedikit en die masak sebentar lagie.

292 Krèm djerook manis. (Creme d' oranges.) Aernja djerook manis 6, goela sarasanja en merahnja telur 8, die masak djangan brentie adook, sampe kentel. Kalook soedah, die angkat en lantas die taroekie poetiehnja telur 5, tetapie telornja die kepkok doeloe sampe moentook.

293. Poffertjes. Mentega 1 pond, tepoong $\frac{1}{2}$ pond, telur 16 en soesoe. Menteganja die kepkok doeloe, abis die taroekie telornja, 8 pake poetiehnja en 8 zonder, lantas die adook en die tambahie tepoongnja en pengabiessan soesoenna.

294. Poffertjes. Deegnja rotie satoe die tjampoor sama telur 12, (telornja die kepkok doeloe,) mentega melélé 2 mangkok thee en soesoe $\frac{1}{2}$ mangkok thee; abis die kepkok njang baik, lantas die rijsken. Kalook soedah, die tarook die pannja en die bakar, pake apie die bawah. Kapan soedah mateng, die woer-woerie goela sama kajoe manis.

295. Poffertjes. Merahnja telur 3 die kepkok sama brendie 1 gelas pait, abis die adook sama mentega 1 mangkok thee. lantas die tambahie en die adoekie pelan-pelan, sama tepoong 3 mangkok thee, soesoe 2 mangkok thee, en aer 2 mangkok thee. Pengabissannja, die tjampoerie poetiehnja telur 3, die kepkok doeloe sampe moentook.

296. Rumtaart sama amandel. (Rumtaart met amandelen.) Amandelnja, die toembook aloos en die djemoor doeloe 2 ons, goela poetieh aloos 8 ons, telur 12 (poetiehnja die moentook) snipers en sukade (manisan blanda) die tjampoor, lantas die giles tipis abis die potong boender djadie 4. Kalook soedah die bakar en kalook soedah mateng, die taroekie

kie selei; tapie seleinja die tjampoerie rum doeloe. Sasoe-dahnja, die toempangie satoe sama lain, abis bole die gar-neer sasoe kanja.

297. Broeder. Tepoong $\frac{3}{4}$ pond, die tjampoor sama deegnja rotie rega 10 cent, abis dieambahie merahnja telor 20 en poetiehnja telor 2 lantas die kepkok njang baik. Kalook soedah, die taroekie mentega $\frac{1}{2}$ pond en soesoe mateng 1 mangkok thee, abis goela 2 of 3 sendok makan; lantas die adook of die poeter njang koeat, abis die toewang die vormnja. Sasoe-dahnja, vormnja die toetoeap, biar deegnja rijs, en kalook soedah rijs, sampe koerang 2 djarie penooh vormnja, lantas die bakar. Lebih doeloe apinja njang rodo djaooh, abis pelan-pelan die deketken, en pengabiessannja, djoe-ga pake apie die atas. Vormnja mistie die gosokie mentega doeloe, die gosok njang tebel.

298. Broeder. Deeg reganja 25 cent, den tjampoor sama merahnja telor 15, (telor inie die kepkok,) abis deegnja die kepkok. Kalook soedah tetjampoor betool, die rames sama mentega melélé 1 mangkok thee, goela satoe mangkok thee. Vormnja die gosokie mentega doeloe, abis beslagnja tadi die masookken en die bakar pake apie die bawah. Kapan toetoeopnja vorm soedah panas, lantas pake apie die atas.

299. Flensies sama vla. (Flensjes met vla.) Merahnja telor 16, tepoong 2 mangkok thee, mentega 3 sendok makan, soesoe $1\frac{1}{2}$ mangkok thee, die tjampoor en die adook njang baik; abis die bikin pannekoek en die toempangie satoe sama lain. Tengah-tengahnja pannekoek doewa-doewa die taroekie krem vanielje.

300. Flensies (Flensjes.) Telor aijam 6, tepoong 6 sendok makan, die rames njang baik, abis die bikin éntjèr sama aer en soesoe. kalook soedah sampe éntjèr die bikin pannekoek, tapie djangan pake pan njang telaloe besar.

301. Taart beschuit. (Beschuit taart.) Merahnja telor 8, poetiehnja 3, die kepkok njang baik; abis die tjampoerie mentega 3 sendok makan, en die adook betool. Kalook soedah, die tambahie goela poetieh aloos 1 sendok thee, en 1 sendok thee beschuit die toemboek aloos; lantas die kepkok njang

baik. Sasoe-dahnja die toelang die basie kasar, lantas die taroekie soesoe $1\frac{1}{2}$ botol, abis die adook lagie njang baik, en kalook soedah, die bakar, pake apie die bawah doeloe, abis apie die atas.

302. Taart beschuit. ("eschuit taart) Merahnja telor 8, en poetiehnja telor 3, die adook sampe poetieh; abis die taroekie goela poetieh, beschuit aloos 1 mangkok thee, mentega 2 sendok besar en vanielje $\frac{1}{2}$ sama soesoe 1 botol besar. Djangan brentie adooknja, kalook tarook inie boemboe.

Kalook soedah, separonja beslag inie die toelang die basie kasar. abis die bakar pake apie die bawah en atas; kapan soedah die bakar sebentar, die tambahie beslag lagie; teroos die tambahie beginie roepa, sampe abis beslagnja; lantas taartnja die bakar sampe koening.

303. Taart beschuit. (Beschuit taartjes) Beschuit 15, die toemboek aloos, lantas die masak sama soesoe panas, en die tjampoerie telor 9, mentega en goela sedikit, sama kajoe manis sarasanja. Kalook soedah, die toelang die vorm ketjil-ketjil, lantas die bakar. Vormnja, die gossokie mentega en beschuit aloos doeloe.

304. Podding tepoong. (Meel podding) Tepoong 1 mangkok thee, soesoe 6 mangkok thee, mentega 1 sendok makan, en vanielje sepotong, die masak sampe djadie boeboer, abis die dinginken. Kalook soedah, merahnja telor 8, mentega melélé 1 mangkok thee, goela sarasanja en kismis sakirakira, sama moentooknja poetieh telor 8 tadi die tjampoor sama beslagnja, abis die taroek njang baik lantas die tambahie paroeddan koelit djeroek 1. Kalook soedah, die toelang die vormnja en die masak. Podding inie, adoenna sous rum of sous boeah bessen.

305. Sous rum. (Rum saus.) Rum saenaknja, en strooP sarasanja, die tjampoor sama merahnja telor 5 of 3, soeso^e en kajoe manis; abis die masak sebentar.

306. Sama banjaknja (Evenveeltjes.) Mentega melélé 1 mangkok thee, merahnja telor 1 mangkok thee, tepoong 1 mangkok thee, goela sarasanja en garem sedikit, die tjampoor en die adook njang baik abis die bakar kajja poffertjes. Makannja, sama goela en kajoe manis toemboekan.

307. Lekas en enak. (Schielijk en lekker.) Merahnja telur 5, die keplok sampe moentook, abis die tjampoor sama tepoong 5 mangkok thee, mentega melélé 3 mangkok thee, aer dingin 5 mangkok thee, en garem 1 sendok thee; lantas die adook njang baik. Kalook soedah, die tambahie moentooknja poetieh telur 5 tadie, abis die adook sampe lama. Sasoedahnja, die toeangie die vorm ketjil-ketjil setengah penooh sadja en die bakar pake apie ketjil sadja. Kalook soedah moelai rijs, pake apie atas djoega.

308. Podding kentang. (Aardappelen podding.) Kentang mateng njang besar 20, die oenjet sama mentega 6 sendok besar; abis, die tambahie paroeddannja koelit djerook 1, merahnja telur 6 en goela sarasanja.

Poetiehnja telur tadie die moentookken, abis die tjampoor sama kentang tadie, en die adook njang baik. Kalook soedah tetjampoor betool, lantas die toeang die vorm en die bakar pake pan. Vormnja mistie die gossokie mentega en beschuit doeloe.

Kalook maoe, podding inie bole die tjampoerie amandel toemboekan 4 sendok besar.

Adoenja podding inie sous madera.

309. Sous madera. (Madera saus.) Merahnja telur 12, die keplok njang koeat, abis die tjampoerie, goela sasampenja, soesoe 1 botol, vanielje sepotong en madera 1 gelas besar; lantas die masak, djangan brentie adook.

310. Podding kentang. (Aardappelen podding.) Kentang mateng 1 pond, die oenjet aloos, abis die tjampoerie goela pasir poetieh $\frac{1}{2}$ pond, en moentooknja poetieh telur 9; kalook soedah, die toeang die vorm tulband, lantas die bakar $\frac{1}{2}$ djam, pake pan koeweeh. Djangan die boeka, kalook poddingnja beloon mateng. Sous No. 311 adoenja.

311. Sous anggoor assem. (Rijnwijn saus.) Areroot 1 sendok makan, die tjampoor pelan-pelan sama anggoor assem $\frac{1}{2}$ botol, aer oranje 1 sendok besar en goela poetieh 3 sendok besar; abis die masak. Djangan brentie adook.

312. Kaakjes. Tepoong $\frac{1}{2}$ pond, mentega $\frac{1}{2}$ pond, goela 4 lood, die rames njang baik, abis die bikin boenderboender of separtie gelang; lantas die bakar pake apie die

bawah en die atas. Kalook kloear baoenja, baroe mateng.

313. Kaakjes. Aer 12 sendok makan die masak, en kalook soedah medidie, die taroekie mentega 4 sendok besar; abis die masak lagie en die tambahie tepoong 2 mangkok thee. Sasoedahnja die adook njang baik en kalook soedah dingin die tjampoerie pelan-pelan sama telur 8. Telornja die keplok doeloe. Pengabiessannja, die adook lagie, abis die toeangie soesoe 1 botol.

314. Krèm amandei. (Amandel creme.) Telor 6 die ambil merahnja en die keplok njang baik. Soesoe 1 botol, die masak sama vanielje sepotong, en kalook soedah dingin betool die tjampoor sama telur tadie, sama agar-agar njang soedah die masak 2 mangkok thee, en goela sasampenja. Kalook soedah, die masak lagie en die tjampoerie amandel tjientang 1 piing. Pengabiessan, die toeang die vorm en die dinginken.

315. Koeweeh aer. (Water koekjes.) Soesoe 1 mangkok thee besar, tepoong en telur djoega sabegitoe, die rames sama mentega 1 sendok besar. Servet die taroekie tepoong, lantas deeg tadie; abis die iket rodo longgar sadja. Kalook soedah, die masookken dalem aer mendidienjang misieh die masak. Kapan soedah kentel, die angkat en die kloarken darie servet abis die rames sama mentega 1 mangkok thee besar, kismis goela en paroeddannja koelit djerook. Lantas die bikin koeweeh ketjil-ketjil en die gossokie sama mentega melélé. Sasoedahnja die bakar dalem oven sampe mateng en die taroekie toemboekan goela en kajoe manis.

316. Taart pasir. (Zandtaart) Mentega 2 ons, amandel die toemboekan aloos $\frac{1}{2}$ ons, goela pasir poetieh 13 lood, tepoong 63 lood, paroeddannja koelitnja djerook 1, en telur 3, die ramss njang baik, abis die giling njang tipis sekalie. Kalook soedah die potong-potong boender, besarnja sapiring thee ketjil, en die taroekie pinggirnja, lantas die bakar dalem oven. Sasoedahnja, kapan soedah mateng, die isie sama manisan roepa-roepa abis die toempangie satoe sama lain en die garneer sama goela.

317. Watel. (Wafelen.) Merahnja telur 6, poetiehnja 3, mentega en tepoong beratnja telur 6. Telor die adook

doeloe, abis die tjampoerie sama mentega en tepoongnja, lantas dieambahie soesoe 1 mangkok thee.

318. Wafel sama kajoe manis. (Kaneel wafelen.) Telor 12, tepoong 1 pond, goela $\frac{1}{2}$ pond, mentega $\frac{1}{4}$ pond en toemboekan kajoe manis 4 sendok makan.

319. Wafel sama kajoe manis. (Kaneel wafelen.) Tepoong 1 pond, mentega $\frac{1}{2}$ pond, goela $\frac{1}{2}$ pond en toemboekan kajoe manis 2 lood, die tjampoor djadie deeg, abis die bikin boender-boender en die bakar sama vorm oblie.

320. Wafel sama kajoe manis. (Kaneel wafelen.) Tepoong 2 mangkok, goela 1 mangkok, mentega samaoenja, telor 1, kajoe manis en djerook poeroot sakira-kira, die rames baik-baik; abis die bikin boeder-boender en die bakar vorm koeweeh semprong.

321. Wafel sama kajoe manis. (Kaneel wafelen.) Tepoong 3 mangkok, mentega melélé $1\frac{1}{2}$ mangkok, goela pasir 2 mangkok, telor 3, aer klapa degan 2 mangkok en kajoe manisnja njang banjak.

322. Wafel. (Wafelen.) Mentega $\frac{1}{2}$ pond, die adook sampe moentook, abis die tjampoerie telor 1 en mentega 1 sendok makan, lantas di adook lagie. Teroos dieambahie sekali-kalie sabeginie, sampe telor 6 en tepoong 6 sendok makan abis. Kalook soedah, die toengie soesoe $\frac{1}{2}$ botol. Kapan wafelnja maoe die bikin krokant, djangan pake tela-loe banjak soesoe, baik dieambahie aer dingin.

323. Roti. (Brood.) Tepoong $\frac{1}{2}$ pond die tjampoerie legèn, abis die tarook die panas 3 djam; lantas die tjampoeri tepoong $\frac{1}{2}$ pond en legèn lagie. Kalook soedah, die tarook die panas lagie 3 djam; abis die tjampoerie tepoong $\frac{1}{2}$ pond en legèn, lantas die tarook lagie die panas 3 djam. Sasoe-dahnja, die tambahie tepoong $2\frac{1}{2}$ pond, telor 8 en legèn sasampnja, lantas die bagie-bagie die vormnja; kapan trada vorm die tarook die daon pisang sadja. (Deegnja die kasie roepa pandjang.) Kalook soeda die tarook die vorm of daon pisang, deegnja die rijsken doeloe, abis die bakar die oven.

Vorm of daon pisangnja, die gossokie mentega doeloe

en kalook maoe angkat deegnja, tangan die tarookie tepoong sedikit.

324. Warmbol. (Bollen.) Telor 14 die tjampoor sama deegnja rotie 2, abis, kapan soedah die rames sebentar, die tarookie goela pasir 10 ons, tepoong 2 pond en mentega 1 sendok besar; lantas die rijsken. Tepoong en menteganja die tarookie sedikit-sedikit, djangan sama sekali.

Kalook soeda rijs, die bagie-bagie bikin bol ketjil-ketjil, abis die tarook die pan, die rijsken barang 2 of 3 djam; lantas die bakar pake apie die bawah doeloe, abis die atas. Bolnja die gosokie mentega, kalook die masookken die pan.

325. Warmbol manis. (Zoete bollen.) Merahnja telor 6, poetehnja 3, die kepok sma legèn 2 sendok besar, sampe moentook; abis die tjampoerie tepoong 1 pond en die rames njang baik. Kalook soedah, die tambahie legèn 5 sendok makan, lantas die rames lagie njang baik, abis die tarook goela pasir 4 sendok makan. Tarooknja goela inie dengen sedikit-sedikit. Sasoe-dahnja, die rames lagie, abis die tjampoerie mentega 2 sendok makan, lantas die rijsken 4 djam. Pengabiessannja, kalook soedah rijs, die bikin bol ketjil-ketjil, lantas die rijsken lagie 3 djam, abis die bakar dengen apie die bawah doeloe abis die atas.

326. Warmbol voor bikin beschuit Samarang. (Bollen om Samarangsche beschuit te maken.) Tepoong 2 pond, die tjampoor sama merahnja telor 12 en poetehnja 6, abis die rames njang baik. Sasoe-dahnja, die tjampoerie legèn $\frac{1}{2}$ botol, abis die rames lagie, en lantas die tambahie mentega 2 sendok makan, en goela kering 3 sendok makan; abis die rijsken 4 djam. Kalook soedah, die bikin bol ketjil-ketjil, die tarook die pan en die rijsken lagie 3 djam; abis die bakar dengen apie die bawah en blakang kwahienja dengen apie die atas.

Pengabiessan die belah doewa, lantas die bakar mateng dalem oven.

327. Podding bitterkoek. (Bitterkoekjes podding.) Rotie satoe, die potong-potong tipis, abis die tarook mentega. Vormnja die gosokie sama mentega en beschuit aloos; lantas die tarookie rotie tadie salapis. Abis atasnja die tarookie bitterkoek salapis; lantas rotie lagie, abis bitterkoeknja, en

die terosken beginie, sampe vormnja penooh. Bitterkoeknja die gosokie mentega doeloe.

Kalook voormnja soedah penooh, dieambahie soesoe sasampenja, en kalook rotie en bitterkoeknja soeda lembek, lantast die masak 1 djam lamanja. Adoenja podding inie sous No. 328.

328. Sous vanielje. (Vanielje saus.) Merahnja telor 12 die keplok njang baik, abis die tjampoor sama soesoe 1 botol, goela sasampenja en vanielje sapatong. Lantast die masak, tetapie djangan brentie adooknja, soepaija djangan petjah,

329. Podding bitterkoek. (Bitterkoekjes podding.) Beschuit die toembook, njang telaloe aloos; bitterkoek die rendem satoe voor satoe sama kirswasser.

Soesoe 1 botol, merahnja telor 12, maraskino 2 gelas anggoor en maniessan die potong-potong, die tjampoor djadie satoe en die bikin sous.

Kalook soedah, vormnja die isie sama beschuit tadiel salapis, abis sous sedikit, abis bitterkoek, abis maniessannja. Die isie teros beginie roepa, sampe vormnja penooh.

330 Tulband kentang. (Aardappelen tulband.) Kentang mateng $1\frac{1}{2}$ pond die oenjet kalook misie panas; abis goela $\frac{3}{4}$ pond die tjampoor sama merahnja telor 8 en die poeter njang baik. Kalook soedah, kentangnja die tjampoor sinie, abis dieambahie amandel manis 1 ons, en amandel pait $\frac{1}{2}$ ons, sama paroeddan koelit djerook sedikit. Amandelnja die toembook aloos en die djemoor doeloe.

Kalook samoea inie soedah die adook baik, lantast die tjampoorie moentooknja poetieh telor 8 tadiel, abis die toelang die vormnja tulband. Sasoadahnja, die bakar die oven; atawa begitoe sadja $\frac{1}{2}$ djam, pake apie die bawah en die atas sedikit. Pannja djangan die boeka doeloe, en sabeloonnja die pake, die gosokie mentega en beschuit aloos.

331. Koeweeh roos. (Rosen gebak.) Tepoong 4 ons, telor 5, brendie 1 sendok makan, en soesoe sidikit, die adook njang baik, abis die toelang die vorm ketjil-ketjil en die bakar. Vormnja die tarookie minjak klapa en mentega doeloe. Koeweeh inie die makan sama goela aloos.

332. Rotie oedang. (Garnalen broodjes.) Soesoe 1 mang-

kok thee, anggoor merah $\frac{1}{2}$ gelas besar, tjientjangan peterselie, pala 1 sendok thee, meritja 1 sendok thee, die tjampoor en die adook njang baik. Kalook soedah, dieambahie mentega 1 sendok makan en tepoong sedikit; biar boeket sousnja. Oedang sasampenja die koepassie, abis die adook sama sous tadiel. Rotie die growongie, lantast die gosok sama mentega dalemnja, abis die isie sama sous oedang tadiel. Kalook soedah, die bakar pake pan koeweeh.

333. Koeweeh moskovie. (Moscovisch gebak.) Tepoong $1\frac{1}{4}$ pond, menieg $\frac{1}{2}$ pond, goela poetieh aloos $\frac{1}{2}$ pond, kismis sedikit, snipper sedikit, sukade sedikit, kajoe manis 2 sendok thee en merahnja telor 9, die tjampoor njang baik, abis dieambahie moentook poetiehnja telor 6 tadiel.

334. Koeweeh moskovie. (Moscovisch gebak.) Goela $1\frac{1}{2}$ pond, die adook sama merahnja telor 12, kajoe manis en pala sedikit. Poetiehnja telor tadiel die bikin moentook, abis die tjampoorie sama boemboe tadiel en die adook njang baik.

Kalook soedah, tepoong $\frac{1}{2}$ pond die rames sama mentega $\frac{1}{2}$ pond, en die tjampoor sama kismis $\frac{1}{2}$ pond, snipper $\frac{1}{2}$ pond, sukade 1 ons $2\frac{1}{2}$ lood. Lantast inie die tjampoor sama boemboe njang soedah djadie; en abis die toelangie die vorm ketjil-ketjil, lantast die bakar, pake apie die atas en die bawah.

Vormnja die tarookie mentega doeloe, en die bakar dalem pan koeweeh.

335. Koeweeh schulp. (Schulpen.) Tepoong 12 sendok, soesoe 12 sendok en telor 12. Telornja die bikin moentook doeloe, abis die tarookie tepoong en soesoenna sama mentega; lantast die goreng sama minjak klapa en mentega sedikit. Beslagnja njang entjèr sadja.

336. Koeweeh madoe. (Honig koek.) Madoe 1 pond die masak, abis die tjampoorie maniessan djerook manis. kajoe manis 2 sendok thee en pala 1 sendok thee, lantast die adook sama goela $\frac{1}{2}$ pond.

Kalook soedah, deeg inie die giling, abis die potong-potong kajia ting-ting en lantast die bakar dalem oven.

337. Makroon. (Macronen) Goela pasir poetieh 1 pond, die tjampoor sama moentooknja poetieh telor 5, toemboekan

amandel kering 1 pond, pala 3 sendok thee, kajjoe manis 4 sendok thee en tjengkeh 2 sendok thee. Kalook soedah tetjampoor betool, die bagie-bagie ketjil-ketjil en die bikin bol, lantas die bakar dalem oven, of pan koeweeh. Kalook pake pan, apinja die bawah doeloe, blakangkalie baroe die atas.

338. Spekkoek. Poetiehnja telor 40 die moentooen. Mentega $\frac{1}{2}$ pond die poeter, abis die tjampoor sama goela 1 pond en die tambahie pelan-pelan sama tepoog 1 pond; kalook soedah die tjampoor sama merahnja telor 40 tadie; tapie die masooken satoe-satoe.

Sasoedahnja, die tarookie pala 2 sendok thee, tjengkeh 2 sendok thee en kajjoe manis 4 sendok thee; abis poetiehnja telor tadie die masooken pelan-pelan.

Vormnja die gosokie mentega, abis die tarookie deeg 1 iroos besar en vormnja lantas die tarook die pan. Kalook soedah, deeg itoe die bakar pake apie die bawah en die atas. Kapan die bakar soedah koening moeda, lantas die tambahie deeg lagie 1 iroos besar; apinja die bawah die singkirken doeloe. Pinggir-pinggirnja sadja die tienggale sedikit. Teroosken beginie roepa sampe deegnja abis, djaga djangan gossong.

339. Rijst taart. Beras poetih $\frac{1}{2}$ kattie die masak mateng betool, abis die tjampoori soesoe $\frac{1}{2}$ botol, rozijn zonder bidjie 2 sendok makan, tjientjangan amandel 3 sendok makan, kajjoe manis 4 sendok thee, mentega 2 sendok makan, merahnja telor 7, poetiehnja telor 3 en goela 5 sendok. Kalook soedah die tjampoor betool, lantas die toeangie die basie kasar en die bakar, pake apie die atas en die bawah. Basienja die gosokie mentega doeloe.

340. Broeder tjina. (Chineesche broeder.) Telor bebek doewa die poeter sama legèn 2 sendok thee, abis die rames sama tepoong 1 pond en lantas die rames lagie sama goela pasir 1 mangkok thee. Kalook soedah sabegitoe, die tjampoorie lagie pelan-pelan, sama mentega 2 sendok makan, merahnja telor 30, poetiehnja telor 7 (poetiehnja telor inie die poeter doeloe sama goela $1\frac{1}{2}$ mangkok thee,) lantas die bikin beslag.

Vormnja die gosokie mentega doeloe, abis die toeangie

beslag tadie, lantas die tarook die panas biar rijs. Kalook deegnja soedah rijs tinggie, lantas die bakar pake apie die bawah doeloe; kapan vormnja soedah ampir penooh, baroe pake apie die atas djoega.

341. Roomtraat. Merahnja telor 12 die keplok njang baik lantas die tambahie goela $\frac{1}{2}$ pond, en kalook soedah tetjampoor betool, die toeangie soesoe mateng 1 botol, abis die tarookie vanielje sepotong. Sasoedahnja, die masak pelan-pelan, dengen die adook sadja; djangan brentie kalook beloon, mateng.

Tepoong $\frac{1}{2}$ pond, telor 2 en mentega $\frac{1}{2}$ pond, die rames njang baik; abis die gosokken basie kasar, voor korsnja.

Kalook soedah nempel sama basie itoe, lantas die bakar sebentar, abis die toeangie vlanja, njang soedah djadie tadies Bakarnja, pake pan koeweeh en api die atas en die bawah.

342. Roomtraat zonder-korst. Merahnja telor 8 die poeter njang baik, abis die tjampoorie goela 3 sendok makan en tepoong 2 sendok makan; lantas die poeter lagie. Kalook soedah die toeangie soesoe njang soedah die masak sama vanielje sepotong, $\frac{3}{4}$ botol; lantas die adook njang baik abis die toeangie die basie kasar njang dalem. Sasoedahnja die bakar pake pan koeweeh en apie die atas en die bawah.

Poetih telor 3 die poeter njang baik sama goela $\frac{1}{4}$ pond abis die tarook die atasnja taart tadie, kalook soedah mateng; lantas die bakar sebentar lagie dengen apie die atas sadja. Kalook taartnja soedah die angkat, lantas die tarookie rosijn zonder bidjie, tapie djangan telaloe banjak, sedikit sadja.

343. Roomtaart. Merahnja telor 15 die poeter; poetiehnja djangan die pake. Vanielje sepotong, die toemboek aloos; abis die boengkoos; lantas die tjampoor sama soesoe 1 botol, merah telor tadie, en goela sasoekanja. Sasoedahnja die masak, tapie djangan brentie adook, biar djangan petjah. Kalook soedah sampe kentel, boengkoessan vanielje die boeng en vlanja die angkat, abis die dinginken.

Korsnja: tepoong, mentega, goela sedikit, die rames sama merah telor 1 en aer sedikit, abis die bakar. Kalook ampir mateng die angkat en die toeangie vlanja tadie, abis die bakar lagie.

344. Spekkoek. Telor 20, die tjampoor sama mentega melélé 3 sendok thee, tepoong 3 mangkok thee, en goela 3 mangkok thee, abis die tjampoorie lagie sama pala, kembang pala, tjengkeh, gardamoenggoe, kajoe manis, samoenja die toemboek aloos doeloe.

Pengabiessan, dieambahie poetih telor 1, die poeter sampe kentel moentooknja.

345. Kaneelpodding. Telor 12 die tjampoor sama mentega $\frac{1}{2}$ pond, abis die poeter njang baik. Telornja, die masookie satoe-satoe. Kalook soedah, dieambahie goela 1 pond, koerang 4 sendok.

Kapan beslag inie soedah djadie samoestienja en sampe kentelnja, lantas die tjampoorie tepoong 6 sendok makan en kajoe manis toemboekan 2 sendok makan; abis die toeang die vormnja en die masak 3 djam. Sabeloonnja die masak, die tarookie rozijn zonder bidjie sedikit.

346. Sousnja kaneel podding. (Saus voor de kaneel podding.) Anggoor assem 1 gelas besar sama goela 4 sendok makan, en areroot 2 sendok thee, die masak sampe mateng, en kentel. Djangan brentie adooknja kalook masak.

347. Podding nasie. (Rijst podding) Beras $\frac{3}{4}$ pond, die masak mateng, tapié lembek; abis die tjampoor garem 1 sendok makan. Kalook beslag inie soedag djadie; lantas die tambahie kanarie en amandel die tjientjang, masing-masing $\frac{1}{2}$ piring, sukade potong-potong aloos 1 sendok makan, en rosijn zonder bidji 2 sendok makan. Kalook samoea soedah tetjampoor baik; vorm njang maoe die pake, die gosokie mentega en beschuit aloos; abis deeg tadié die masooken en die masak 1 djam. Lebih doeloe pake apie die bawah sadja, lantas die atas djoega.

348. Sous podding nasie. (Saus vor de rijst podding.) Merahnja telor 6, die poeter njang baik, abis die tambahie soesoe mateng $\frac{1}{2}$ botol, kajoe manis sepotong, aer mawar 1 sendok makan en goela 4 sendok makan; lantas die masak sampe kentel.

349. Podding roti (Brood podding.) Rotie $\frac{1}{2}$ die potong-potong, abis die rendem sama aer soesoe, kalook soedha

mrasook betool, lantas rotinja die peres. Telor 6 die poeter njang baik; kalook soedah, die tjampoor sama rotie tadié; en die tambahie tepoong 1 sendok makan, goela 3 sendok makan, mentega 2 sendok makan, rozijn zonder bidji, sukade, snippers, radjangan amandel, masing-masing 2 sendok makan en kajoe manis 2 sendok thee. Kalook soedah die tjampoor betool, lantas die toeang dalem vormnja. Vorm itoe die gosokie sama mentega en beschuit aloos doeloe. Kapan soedah terisie en maoe die masak, vormnja die tarook die wadja isie aer medidie; lantas die masak 3 djam lamanja.

350. Sousnja podding. rottie (Saus voor de brood podding.) Anggoor merah 1 gelas besar, die tjampoor sama goela en sreroot, masing-masing 2 sendok makan, aer $\frac{1}{2}$ gelas beaar en kajoe manis 2 potong; abis die masak, djangan brentie adook, sampe kentel.

351. Rolpodding. Tepoong $\frac{3}{4}$ pond, die tjampoor sama telor 2, mentega 4 sendok makan an aer panas sedikit, abis die rames njang baik. Sasoedahnja, die giling sampe tipis sekalie; lantas die tarookie sukade, snippers, amandel, rosijn zonder bidji, masing-masing 2 sendok makan, en die tjampoor lebih doeloe. Kalook soedah, die goeloong en die toetoeop; lantas die boengkoos sama kain sepotong en die masooken dalem kwalie isie aer medidie, tapié die gandjel sama bamboe; soepaija kainnja djangan geseng. Abis die masak 3 djam lamanja.

352. Sousnja rolpodding. (Saus voor de rolpodding.) Aernja djerook nipis 3. Merahnja telor 4 die poeter njang baik, sama soesoe $\frac{1}{2}$ botol en kajoe manis sepotong; abis die masak. Kalook soedah mateng, baroe die tarookie aer djerooknja.

353. Prol nanas. (Ananas prol.) Merahnja telor 8 die keplok, abis die tjampoorie mentega 2 sendok makan en goela 3 sendok makan.

Nanas 1 die potong-potong tipis, abis, die masak sama aer en kajoe manis sepotong. Kalook soedah, aernja separo de tjampoor sama telor tadié.

Beslag inie die masak sebentar en die tarookie soesoe 3 mangkok thee; abis kerdja sieramie rotie potongan.

Roti itoe soedah sedia die basie kasar. Kalook soedah,

die tarook die pan koeweeh en die bakar; kapan soedah mateng, die angkat en die dinginken.

Poetiehnja telur 8 die poeter sampe keras moentooknja abis die kerdja toetoonnja koeweeh tadi; en koeweehnja die bakar lagie sebentar sadja.

354. Prol nanas. (Prol van ananas.) Rotie 1 die boeang korsnja, abis die potong-potong; die rendem sama soesoe sasampenja. Soesoe tadi die tjampoer doeloe sama merahnjg telur 4 en poetiehnja 2. Sasoedahnja, die tambahie goela; mentega, kajoe manis en garem masing-masing sasampenja.

Kalook soedah, prolnja die atoor: lebieh doeloe nanas s lapis, abis rotienja en kalook maoe, djoega bole pake rosijn en amandel. Sasoedahnja die siramie sousnja tadi lantas die bakar.

355. Prol nanas. (Ananas prol.) Rotie sasampenja die potong-potong, abis die panggang. Nanas 1 die potong-potong tipis, abis die masak sama aer. Merahnja telur 8, goela 4 of 5 sendok makan, soesoe 3 of 4 mangkok, die tjampoer, abis die masak; lantas die tambahie moentooknja poetih telur njang tadi, en separonja aer nanas. Sekarang die atoor die basie pandjang, lebieh doeloe panggangngan roti, abis nanas, en teroos begitoe; tapie biar rotinja die atas sendiri. Kalook basienja soedah penooh, isinja die sieramie sama beslag telur tadi en lebiannja aer nanas; lantas die masak. Aer nanas inie, die tarookie madera sakira-kira.

356. Spek koek. Menteganja 1 pond, die poeter sampe moentook; tepoong $\frac{1}{2}$ pond, goela 1 pond, telur 15, poetiehnja die bikin moentook; pala, tjengkeh, kajoe manis en gardamoenggoe sasampenja. Lebih doeloe menteganja, abis die tambahie pelan-pelan sama goelanja, lantas merahnja telur satoe-satoe, abis tepoongnja, die tarookie sedikit-sedikit, lantas boemboe-boemboe njang lair en pengabiesannja poetieh telur.

357. Podding tepoong. (Bloem podding.) Soesoe mateng 1 botol, die tarook die apie sama mentega $\frac{1}{2}$ pond, en die adook sampe menteganja melélé; abis die tambahie tepoong $\frac{1}{2}$ pond en die adook sampe tepoongnja mateng.

Telur 10 die poeter, sama poetiehnja, abis die tambahie

goela 6 sendok makan en aer mawar 3 sendok besar. Kalook soedak, die tjampoer pelan-pelan sama beslag tadi, en die rames njang baik, abis die tambahie kismis en amandel toemboekan. Vormnja die gosokie mentega, abis die toeangie beslagnja en die bakar, pake apie die atas en die bawah.

Pan njang die pake voor bakar, die tarookie pasir doeloe, soepaija poddingnja djangan gossong.

Poddingnja, die makan sama sous anggoor asem.

358. Podding boterham. (Boterhammen podding.) Rotie 1 die potong-potong, boterham en die gosokie mentega. Vormnja djoega lantas die gosokie mentega, abis die tarookie boterham tadi salarik, lantas die toempangie kismis en amandel die toemboek; sasoedahnja, die toempangie boterham lagie sepertie tadi, die teroosken sampe vormnja penooh. Telur 8 sama poetiehnja, die poeter sama goela 3 sendok makan, abis die tambahie soesoe $\frac{1}{2}$ botol, lantas die adook njang baik; abis die toeang die vorm tadi.

Kalook soedah, poddingnja die masak sama aer panas 3 djam lamanja.

359. Sous podding No. 358. (Saus voor deze podding.) Soesoe $\frac{1}{2}$ botol die tjampoer goela sasampenja, kajoe manis 1 of 2 potong en merahnja telur 6. Telornja die poeter doeloe. Kalook soedah die tjampoer, lantas die masak dengen apie ketjil-ketjil sadja.

360. Palm podding. Rotie satoe, die potong-potong tipis, abis die rendem, lantas die bikin aloos. Kalook soedah, die tambahie goela 5 sendok en merahnja telur 2, en die rames njang baik; abis die tjampoerie mentega 2 sendok, paroeddan koelitnja djerook 1, rosijn zonder bidjie 1 sendok, amandel die parood 1 sendok, kajoe manis 1 sendok thee. Sasoedahnja, vormnja die gosokie mentega en beschuit aloos, lantas deeg tadi die masookken, abis die masak 3 djam lamanja. Kalook masak, vormnja die masookken die aer panas. Adoenja podding inie, sous soesoe.

361. Koningskroon. Mentega 1 pond, die poeter sampe poetih, abis die masokie telur 12; tapie satoe voor satoe en die adook lebih doeloe, kapan satoe soedah die adook

baroe die taroekie lagie satoe, en teroos begitoe sampe abis telor 12 tadie.

Kalook samoea soedah teradook betool, dieambahie goela poetih aloos $\frac{3}{4}$ pond, lantas die adook. Kapan soedah die adook baik, lantas dieambahie tepoong $\frac{3}{4}$ pond.

Piring blik, njang pake pinggir bedirie, 6 bidjie, satoe-satoenja die lemèkie kertas tjina 1 vel; kalook soedah, satoe-satoenja die toengie deeg tadie 3 sendok, die bikin rata, abis die bakar dalem oven.

Kalook soedah die bakar, die angkat darie piring tadie, abis die toempangie satoe sama lain; tapie djangan loepa satoe-satoenja die taroekie sjelei doeloe, tjoema njang pengabisan djangan die taroekie.

Sasoedahnja, pinggir-pinggirnja njang telaloe besar die potongie, en semoea die bikin rata; abis potongan itoe, die tjampoor sama sjelei en die kerdja pleister loearnja koeweeh inie. Kalook maoe bikin bagoos, taartnja die taroekie letter of kembang, die bikin darie goela. Bikinnja beginie: goelanjua die poeter sama poetih telor, sampe poetih sekalie, lantas die taroekie aernja djerook 1. Kalook soedah, kertas die bikin tjongong en aer goela inie die djalanken sitoe, samaoenja bikin letter of bikin kembang of bikin lain roepa gambar.

362. Koningskroon. Poetihnja telor 10 die poeter, tepoong 1 pond, mentega 1 pond, goela 1 pond, vla sama boeah aer. Soesoe 1 botol die masak sama vanielje sepotong, anggoor asem $\frac{1}{2}$ botol, aer djerook 1 gelas maderana en merahnja telor 12. Poetihnja telor inie die poeter, abis die masak sama soesoe en lantas die tarook atasnja vla tadie.

363. Koningskroon. Telor 10, mentega 1 pond, tepoong $\frac{3}{4}$ pond en goela $\frac{3}{4}$ pond; inie boemboenja koeweeh koningskroon.

364. Taart rotie. (Brood taart.) Potongan rotie 12 potong, die goreng sama mentega sampe koening; lantas die toto die basie kasar besar, tapie basienja die gosokie sama mentega doeloe.

Telor 6 die poeter, lantas dieambahie goela 3 sendok makan, abis die tjampoerie soesoe mateng $\frac{1}{2}$ botol, aer mawar 3 sendok makan. Kalook soedah djadie, rotinja die

siram sama sous inie, abis die taroekie kismis en kaijoe manis sedikit sadja; lantas die bakar dengen apie die atas en die bawah.

365. Soes blanda. (Hollandsche soesen.) Aer $\frac{1}{2}$ pond die masak sama mentega $\frac{1}{4}$ pond; kalook soedah medidie sedikit, dieambahie tepoong $\frac{1}{4}$ pond, lantas die adook njang baik. Sasoedahnja, beslag inie die poeter sama telor 9, tapie die poeter 1 voor satoe, djangan sama sekalie.

Vorm koeweeh soes die gosokie mentega sedikit, abis die toengie deeg tadie en lantas die bakar pake apie die atas en die bawah. Toetoonnja pan djangan die boeka, kalook beloon $\frac{1}{4}$ djam bakarnja. Kalook soedah mateng, soesnja die isie vla vanielje of sjelei.

366. Soes besar. (Groote soesen.) Aer 1 pond die masak sama mentega 1 pond; kalook soedah medidie die tjampoerie tepoong 1 pond, abis die masak mateng; djangan brentie adook. Sasoedahnja, masakan tepoong itoe die dinginken. Telor 40 die poeter en die bikin moentook, abis moentooknja die ambilie en die tjampoor sama beslag tadie, sampe abis semoea.

Bakarnja, sama sepertie No. 365. Soes inie, die makan sama stroop vanielje of stroop aer mawar.

367. Soes. (Soesen.) Tepoong 1 pond, telor 16, aer $\frac{1}{2}$ kan, mentega $\frac{1}{2}$ mangkok. Aer sama mentega die masak doeloe, abis die masoekie tepoongnja pengabisan telornja. Lantas bakarnja sepertie No. 365.

368. Soes. (Soesen.) Aer 1 botol die masak sama mentega $\frac{1}{2}$ pond en tepoong $\frac{1}{2}$ pond, sampe kentel. Kalook soedah, die dinginken, lantas die adook sama telor 17.

Bakarnja lain roepa sedikit. Pannja biar panas doeloe, en apie die bawah sadja; kalook soesnja soedah rijs baroe pake apie die atas

369. Boeboor djerook sitroen. (Citraen pap.) Aer djerook sitroen 1 mangkok thee besar, merahnja telor 10 en poetihnja 4, sama goela sarasanja, die poeter njang baik, abis die masak, tetapie djangan brentie adook; kalook tida, tentoe gossong.

370. Rotie amandel. (Amandel brood.) Telor 24 die poeter,

poetihnja sendirie en merahnja sendirie; abis die tjampoerie goela poetih en kering 2 pond, amandel die toembook 1 pond, beschuit die toembook $1\frac{1}{4}$ pond, kajoe manis djoega die toembook 4 sendok thee, brendie 1 sendok makan en aer mawar 4 sendok makan. Kalook soedah, die tarook die vormnja. Vorm tadi die gosokie mentega en beschuit aloos doeloe.

Bakarnja, pake apie die bawah doeloe, en pelan-pelan djoega pake die atas.

371. Podding soklaat. (Chokolade podding.) Soklaat boe-book $\frac{1}{2}$ pond, die masak sama soesoe mateng 1 botol. Kalook soklaatuja beloon die boembonnie, dieambahie orsade 1 gelas besar; (kapan soedah die boembonnie pake orsade $\frac{1}{2}$ gelas besar) vanielje toemboekan sepotong en agar-agar mateng 4 mangkok thee, abis die masak sampe kentel. Kalook soedah kentel, die saring sama irig-irig aloos, abis die masookken dalem vormnja en die dinginken.

Vormnja die basahie sama aer dingin. Sousnja: soesoe 1 botol die tjampoor sama merahnja telor 20, orsade 1 gelas besar en vanielje sepotong. Merah telor tadi, die poeter doeloe njang koeat.

372. Vla soesoe die basie. (Melk vla in een schotel.) Merahnja telor 25 die poeter njang baik, abis die tjampoor sama soesoe 1 botol, en dieambahie goela sarasanja, aer mawar 2 sendok makan en vanielje sepotong.

Basie kasar, die gosokie beschuit aloos, abis vlanja die toeng sitoe en lantas die tarokie toemboekan kajoe manis sedikit.

Wadja die tarokie aer panas sedikit, abis basie kasar tadi die masookken, en vlanja die masak pake apie die atas en die bawah.

373. Baisers. Poetihnja telor 4, die poeter sampe moentook, abis die tjampoor sama goela poetih aloos, beratnja 4 ringgit. Kalook soedah, die bagie-bagie satoe sendok satoe sendok, lantas die tarook die kertas en die bakar dalem oven. Kapan soedah mateng, die angkat satoe-satoe abis die isie sama vla en koeweehja, doewa die toempangie djadie satoe.

Merahnja telor 4 tadi, die poeter sama soesoe sedikit,

vanilje sepotong en goela sarasanja, die adook die atas apie sampe kentel sekalie, abis kapan soedah dingin, die tarook die koeweeh tadi.

374. Zwam podding. Soesoe 1 botol, die adook njang koewat sama tepoong $\frac{1}{2}$ pond, abis die masak pelan-pelan sampe kentel. Kalook soedah dingin, die tarokie merahnja telor 10, tapie die keplok doeloe, lantas dieambahie goela sedikit, mentega melélé 1 mangkok thee, aer oranje 1 sendok makan, paroeddán koelit dierook 1, en kalook soedah maoe die masak, moentooknja telor 10 tadi.

Vormnja die gosok sama mentega en beschuit aloos, abis die tarook die aer panas, baroe boleh tarook poetih telor tadi.

375. Sous voor podding No. 374 (Saus voor de zwam podding.) Merahnja telor 6, die poeter njang baik; lantas die tjampoerie soesoe mateng $\frac{1}{2}$ botol, madera sarasauja en kajoe manis sepotong; abis die masak, djangan brendie die adook.

376. Sprits soesoe. (Melk sprits.) Soesoe $\frac{1}{2}$ botol die masak, abis die tjampoerie tepoong 1 pond, merahnja telor 9, poetih telor 3. Tepoongnja die masookken kalook soesoenja medidie; lantas die masookken dalem semprot en die semprotken dalem minjak medidie.

377. Sprits. Aer 2 pond en mentega $\frac{1}{2}$ pond, die masak die këntjeng; kalook soedah masak betool, dieambahie tepoong 1 pond; lantas die masak sampe mateng, abis die dinginken.

Kapan soedah dingin, die tarokie merahnja telor 28, poetihnja 12, en die bikin beslag. Sasoedahnja, keslagnja soedah djadie, lantas die toeng sedikit-sedikit dalem semprot, abis die semprotken, lantas die goreng sama minjak klapa. Koeweeh inie die makan sama goela pasir.

378. Sprits. Mentega 3 sendok makan, die masak sama aer 16 sendok besar, abis kalook soedah medidie, dieambahie tepoong 12 sendok besar. Kalook beslag inie soedah mateng, lantas die tjampoerie poetihnja telor 6 en merahnja telor 12. (Telor inie, masing-masing die poeter sendirie-

sendirie; en poetihnja die masookken satoe sendok satoe sendok, djangan sama sekalie.)

Kalook soedah, beslag inie die toeang dalem semprot; abis die semprotken dalem mentega njang die masak medidie.

Djangan die angkat, kalook spritsuja beloon koening.

379. Sprits. Tepoong 1 pond, soesoe 1 kan, merahnja telor 6, poetihnja 3, die bikin beslag; abis die semprotken dalem mentega njang die masak medidie.

380. Punsch taart. Tepoong 2 ons, goela aloos 2 ons, mentega 1 ons. Telor 10 die poeter, merahnja sendirie en poetihnja sendirie. Kalook tepoong en goelanja maoe die masookken, die tjampoor doeloe sama merah telor tadi, poetihnja, kalook beslagnja soedah djadie en maoe die bakar. Beslagnja die bagie doewa, abis die bakar pake vorm blik njang boender en ada pinggirnja bedirie; die bakar sampe mateng. Blik inie die lemèkie kertas doeloe, en kertasnja die gosokie mentega sedikit.

Kalook soedah mateng, die taroekie rum of madera $\frac{1}{2}$ gelas besar, abis njang satoe die taroekie sjelie, lantas die toetoepe sama lainnja.

Goela poetih sedikit, soklaat boebook 1 sendok makan, poetih telor sedikit, die tjampoor djadie satoe, en die tambahie tjoeka, abis die poeter sampe djadie poetih. Kalook soedah, boeboor inie kerdja gosokie toetoepeja taart tadi, die gosok njang rata; abis die bakar dalem oven.

Kapan soedah dingiu, die taroekie kembang-kembangan darie goela en poetihnja telor, seperti soedah die bilangie No. 361.

381. Tulband. Kismis 2 ons, rosijn 2 ons, tepoong, goela en mentega djoega sabegitoe, kaijoe manis sedikit en telor 10. Merahnja telor inie die poeter, kalook soedah, die tjampoor sama goela, abis mentega, lantas tepoong, abis sama kismis, rosijn en kaijoe manis. Kalook soedah, baroe die tambahie moentook poetihnja telor 10 itoe.

Pannja die gosokie mentega dalemuja, abis die tarook die apie. Kalook menteganja soedah melélé, beslagnja die toeang die vorm, lantas die bakar pake apie die bawah doeloe, kalook ampir mateng baroe pake apie die atas.

382. Tulband. Deeg, merahnja telor 25, mentega $1\frac{1}{2}$

mangkok, tepoong 2 of 3 sendok en goela 1 mangkok thee.

383. Diplomaat. Manisan roepa-roepa, die rendem 1 malem sama brendie; abis bitterkoek en boeah-boeah brendie sama boeah aer, sama manisan tadi, die masookken dalem vorm. Kalook soedah, die toeangie agar-agar mateng. Agar-agarinja die masak sama merahnja telor satoe.

Sousnja: brendie en aernja boeah-boeah tadi, die masak sama areroot sedikit, sampe boeket.

384. Vanielje marenges. Poetihnja telor 12 die bikin moentook, abis die tambahie goela aloos en kering 5 ons, vanielje sepotong, die toembook aloos doeloe. Kalook soedah die bagie-bagie en die bikin londjong of boender, lantas die tarook die kertas en die bakar dinge apie ketjil.

385. Blanc mangé. Agar-agar njang soedah die masak tjeweran sadja 4 mangkok thee, soesoe masak 5 mangkok thee, orsade $\frac{1}{2}$ mangkok thee en vanielje sepotong, die masak sampe kentel; lantas die toeang die vormnja, abis die dinginken.

386. Blanc mangé. Soesoena 2 mangkok, orsade 1 mangkok, agar-agar 1 mangkok en vanielje sepotong.

387. Rum sjelei. (Rum gelei.) Rum 1 mangkok thee, madera, aer en stroop limonade djoega satoe-satoe mangkok thee, agar-agar mateng 4 mangkok thee en goela sara-sanja, die tjampoor njang baik, abis die masak en lantas die toeang die vorm en die dinginken. Vormnja, die tarook die aer dingin.

388. Rum sjelei. (Rum gelei.) Agar-agar $1\frac{1}{2}$ londjor, die masak sama aer, abis die saring. Goela 1 gelas besar, die masak sama aer 2 gelas besar, abis die saring; lantas die tjampoor sama saringan agar-agar en die tambahie rum 5 gelas anggoor en aer djerook 1 gelas anggoor.

389. Podding sukade. (Sucade podding.) Mentega 2 sendok makan die masak sama soesoe 1 botol en vanielje sepotong. Abis die tambahie beschuit die toembook 2 ons, lantas die adook sampe djadie boeboor kentel en abis die angkat. Telor 8, merahnja die poeter, abis die tjampoor sama boeboor tadi, en sasoedahnja, die tambahie goela 1 sendok

makan, paroeddan koeltnja djerook satoe en radjangan sukade sedikit. Kalook soedah, die tjampoor sama beslag tadie. Poetihnja telor tadie, die moentookken, abis die tjampoor djoega sama beslag itoe; tapie die tjampoor kalook aer njang boeat masak poddingnja soedah die masak.

Beslag tadie die toeang die vorm; tapie vormnja die gosokie doeloe sama mentega en beschuit.

390. Sousnja podding No. 389 (Saus voor deze podding.)

Anggoor malga 1 gelas besar, die masak sama areroot 1 of 2 sendok thee, en goela sedikit die masak sampe kentel.

391. Pannekoek. (Pannekoeken) Merahnja telor 12, poetihnja 6, die adook sama tepoong 1 mangkok thee; kalook soedah die adook baik, die tjampoerie mentega melélé 1 mangkok thee, aer klapa en soesoe materg, masing-masing 1 mangkok thee

392. Pannekoek nanas. (Ananas pannekoek.) Tepoong 5 ons, soesoe 2 mangkok thee, mentega melélé 2 mangkok thee, en garem sedikit, die adook njang baik abis die tjampoerie bier 2 mangkok thee en telor 4, tapie die poeter doeloe.

Nanas 1 die potong-potong tipis, lantas atinja die boeang, abis die tjeloop die deeg tadie en kalook soedah, die goreng sama minjak goerih en mentega. Kapan soedah mateng die toos die irig-irig sampe abis minjaknja.

Nanas inie die masak sama goela pasir aloos.

393. Pannekoek. (Gerezen pannekoeken.) Deegnja rotie satoe, die rames sama telor 10, njang 5 djangan pake poetihnja, soesoe $\frac{3}{4}$ botol en goela 2 sendok makan; abis die rijsken 2 of 3 djam. Kalook soedah, die bakar pake pan pannekoek ketjil; tapie die bikin njang tebal. Pannekoek inie, die makan sama stroop goela djawa, die tjampoor mentega sedikit.

394. Sjelei rubanie. (Gelei rubanie.) Agar-agar 4 londjor, die masak, lantas die bagie ampat. Njang seprapat of satoe bagie die masak sama aer kembang sepatoe, goela tètès en aer djerook nipis, doewa-doewa djangan banjak. Kalook soedah, agar-agar inie njang separo die toeang dalem toetooop kedjoe, en separonja die tarook lain tempat. Agar-agar njang misih ketinggalan 3 bagian, die ambil sebagie lagie,

lantas die tjampoor soesoe $\frac{1}{2}$ gelas besar, goela tètès separtie njang soedah, en vanille, abis die masak. Kalook soedah, die ambil separo en die toeang djoega dalem toetooop kedjoe tadie, tapie toenggoe sjelei njang merah tadie soedah dingin. Separonja sjelei njang baroe inie, die tarook lagie lain tempat.

Agar-agar njang sekarang misie ketinggalan 2 bagian, die ambil sabagie lagie, lantas die tjampoor sama soklaat boebook, vanille sedikit, goela tètès en soesoe $\frac{1}{2}$ gelas besar, seperti njang soedah; abis die masak. Kalook soedah, separonja die toeang djoega dalem toetooop kedjoe, en separonja njang lain die tarook lagie lain tempat.

Pengabiessanja, agar-agar njang missih ketinggalan satoe bagian, die tjampoor sama poeteran merahnja telor 6, tètès sedikit, abis die masak, lantas die taroekie kirswasser, biar ada baoenja sedep; djangan telaloe banjak. Kalook soedah, separonja die toeang lagie dalem toetooop kedjoe, en njang separonja die tarook lain tempat lagie.

Sekarang sjelei siempenan 4 roepa tadie, die paké en die atoor separtie njang soedah; lebih doeloe njang paké kembang sepatoe, abis njang paké soesoe sadja, lantas njang paké soklaat en abis njang paké telor. Kapan sjelei 4 inie telaloe kentel, en tida bole die toeang, masing-masing die masak doeloe. En lagie; soepaija lapis-lapissan inie bisa blèngkèt satoe sama lain, baik njang ada die bawah, die toesook sama peso; djadie njang die atas maoe blèngkèt.

Kapan soedah sampe 8 lapis, sjelei inie die dinginken, en kalook soedah keras betool, baroe die tarook lain tempat voor bawak die medja.

395. Transparant taart. Mentega $\frac{1}{4}$ pond, merahnja telor 10, goela sarasanja en aer djerook sedikit, die tjampoor abis die masak sampe djadi vla.

Tepoong 1 pond, mentega $\frac{1}{2}$ pond, merak telor 4, en poetih telor 2, die rames njang baik voor korsnja. Kalook soedah djadie, lantas die bakar en kalook soedah sampe keras die toeangie vla njang die bikin tadie. Abisnja, die taroekie kembang pala die toembook, (sedikit sadja), lantas die bakar lagie sebentar.

396. Noodkoek. Roti satoe die boeang korsnja, lantas

die tarook antero die basie kasar; basienja die gosokie mentega doeloe.

Soesoe 1 botol, die tjampoor sama goela, mentega en kajoe manis aloos, sarasanja, abis die tarook. Kalook soedah, die toeang die tempatnja roti, kapan rotinja soedah basah sekalie en tida bisa isep sousnja lagie, lantas koeweeh inie die bakar, pake apie die bawah en die atas, sampe koening.

Kalook soedah mateng, die woor-woorie goela poetih sekalie njang soedah die bikin aloos.

397. Koeweeh kiek. (Kiek). Mentega $\frac{1}{2}$ pond, die poeter sampe poetih, abis die tjampoor sama goela aloos en poetih $\frac{3}{4}$ pond, tepoong 1 pond en merahnja telor 10, poetihnja 5. Telornja die masooken satoe-satoe. Kalook beslag inie soedah djadie, lantas die tambahie brendie 2 sendok makan, aer mawar djoega sebegitoe, radjangan tangkoewèh 2 mangkok thee, djerook kiengkit 1 mangkok thee, manissan djerook manis 1, tapie die potong-potong doeloe, radjangan amandel 2 mangkok thee, lèngkèng njang soedah die boeang bidjienja 1 mangkok thee, kembang pala, tjengkeh en pala, masing-masing 2 sendok theo.

Kalook soedah, lantas die rames njang baik, abis die kasie roepanja en die bakar.

398. Koeweeh beschuit sama amandel. (Beschuitkoek met amandelen). Telor 6 die keplok sampe kentel, abis die tjampoor sama beschuit 8, tapie die toembook aloos doeloe; abis die taroekie soesoe 1 mangkok thee, toemboeken amandel 1 mangkok thee, aer mawar, pala, kajoe manis, goela, masing-masing sarasanja, en mentega melélé 1 mangkok thee. Sasoedahnja, die adook njang baik.

Kalook pannja soedah die gosokie mentega en beschuit aloos, lantas beslag inie die tarook, abis die taroekie beschuit aloos, en lantas die bakar pake apie die atas en die bawah.

399. Boter biesjes. Tepoong 1 pond, die tjampoor sama goela $\frac{3}{4}$ pond, mentega $\frac{1}{2}$ pond, en aer mawar 2 sendok thee; kalook soedah die rames njang baik. Abis die giling sampe tebel sadjarie, en die potong-potong miring lantas die bakar pake apie die bawah en die atas.

400. Makroon. (Macroontjes). Poetihnja telor 5, die bikin beslag sama aernja djerook nipis 2, goela batoe aloos 7 sendok thee, aer mawar 2 sendok makan. Kalook soedah, die tjampoor sama amandel die toembook aloos 1 pond, abis die bagie-bagie sedikit-sedikit; lantas die tarook die kertas en die bakar, pake apie die atas en die bawah.

401. Obliek. (Obligues). Telor 12 die poeter njang baik, abis die tjampoor tepoong 1 pond, goela $\frac{1}{2}$ pond, kajoe manis die toembook aloos 2 sendok thee en mentega $\frac{1}{4}$ pond; lantas die tambahie aer panas sampe tjèwèrnja sendeng. Kalook soedah, die toeang tjepittannja, abis die bakar en sasoedahnja die goeloong.

402. Oeblic. (Obien). Tepoong 3 mangkok, goela 2 sendok makan, telor 2, kajoe manis, mentega 1 sendok makan, en aer anget 3 mangkok.

403. Rum sjelei. (Rumgelei). Agar-agar mateng 2 mangkok, rum 1 gelas anggoor, madera 1 gelas anggoor en aernja djerook 1 die masak, abis die dinginken dalem vormnja.

404. Podding tepoong gandoom. (Konde gierstmeel podding). Soesoe 1 botol, tepoong gandoom $\frac{1}{4}$ pond: soesoena die masak medidie doeloe, abis die taroekie tepoongnja. Lantas die tjampoor sama orsade 1 mangkok thee, soesoe dingin 1 mangkok thee, goela $\frac{1}{4}$ pond; abis die adook njang baik. Kalook beslagnja misih koerang kentel, baik die poekool lagie sampé kentel betool, abis die toeang die vormnja, en die masak. Kapan soedah mateng en soedah dingin, die makan sama sous framboos of sous vanielje.

405. Roti kismis. (Krenten brood). Deegnja roti 2, mentega 1 mangkok thee, soesoe 1 mangkok thee, kismis $\frac{3}{4}$ pond, sukade $\frac{3}{4}$ pond, merah telor 2, poetih telor 1, die rames njang baik abis die tarook die vorm. Kapan soedah, die rijsken en kalook soedah rijs, sampe vormnja soedah ampir penoeh, lantas die bakar die oven.

406. Podding kolembiju. (Kolombijn podding.) Tepoong 2 ons, goela poetih 2 ons, mentega $\frac{1}{2}$ ons, merahnja telor 10. Merah telor itoe die poeter doeloe, abis die tarook die pannja sama tepoong, goela en mentega tadie, en poetihnja telor; tapie telor inie djoega die poeter doeloe. Kalook soe-

dah, die masak en kapan soedah mateng, die dinginken lebih doeloe. Kapan soedah dingin, koeweeh inie die growongie, atinja di ambil. Kalook saboendernja koeweeh inie tjoema ketinggalan tebelnja sadjarie, lantass bolongan inie die isie sama sjelei en vla vanielje.

407. Vla vanielje voor podding No. 406. (Vanille vla voor de kolombijn podding.) Merahnja telor 6, die tjampoerie soesoe $\frac{1}{4}$ botol, goela 2 sendok makan, vanille sepotong, te-poong 2 sendok thee, abis die masak sampe kentel. Poetihnja telor 6 tadie die poeter, sampe kentel moentooknja, abis di masak sama soesoe en aer, sampe mateng. Kalook soedah, die saring die irig-irig biar toos soesoenja.

Vla tadie die masookken dalem bolongan kolembijn, en kalook soedah die toetoepeie sama poetih telor inie.

408. Banket soesoe. (Melk banket.) Soesoe 1 botol, die tjampoor sama goela poetih sekalie $\frac{1}{4}$ pond en vanille setengah, abis die masak, djangan brentie die adook. Kalook die masak, soedah kentel betool, lantass die bikin bal ketjil-ketjil en inie die masookken die vorm bangket. Sasoedahnja die anginken sampe kering en abis die sieramie goela aloos.

409. Nasi bagijn. (Bagijnen rijst.) Beras $\frac{1}{4}$ pond, die masak sama soesoe 2 botol; die masak sampe soesoenja kering. Kalook soedah, dieambahie safraan 2 sendok thee, goela 3 sendok makan, mentega 1 sendok makan; lantass die tarook die basie; en, kapan soedah moelaie dingin, die taroekie goela die toembook aloos, lantass kajjoe manis, abis goela lagie. Kalook soedah, die dinginken.

410. Podding beschuit die pan tulband. (Baschuit podding in een tulband pan.) Merahnja telor 24 en poetihnja telor 24, die poeter masing-masing njang baik. Kalook soedah, njang merah dieambahie amandel $\frac{1}{2}$ pond, die koepas abis die toembook aloos, sama beschuit die toembook aloos 1 pond, goela poetih $\frac{1}{2}$ pond en mentega $\frac{1}{4}$ pond. Beschuitnja die masookken sama poetihnja telor tadie.

Vormnja die bikin panas doeloe, abis die gosokie mentega en lantass die isie beslag tadie, abis die bakar pake apie die bawah doeloe. Blakang kalie baroe pake apie die atas djoega.

411. Koeweeh makaroni. (Makaroni gebak.) Makaroni 2 ons die masak sama aer panas, sampe stengah mateng, abis die tarook die irig-irig, lantass die masak lagie sama aer panas; abis die toosken lagie irig-irig. kalook soedah, die masak sama soesoe $\frac{1}{2}$ botol, kajjoe manis sepotong en koelit djerook sepotong. Kapan soedah mateng betool, die tarook di basie kasar, abis die toeangie vla vanielje. Vlanja njang kentel en die toeang kalook misih panas, abis die dinginken.

412. Wentel gebak. Soesoe $\frac{1}{2}$ botol, merahnja telor 6, die poeter njang baik, abis die tambahie mentega $\frac{1}{2}$ sendok makan, kajjoe manis sedikit en goela 2 sendok makan, lantass die tjampoerie soesoe $\frac{1}{2}$ botol tadie. Kalook soedah, roti 6 potong, die boeangie korsnja, abis die rendem sama soesoe tadie en die goreng sama mentega.

413. Podding koffie. (Koffie podding.) Soesoe panas 2 mangkok thee, koffie 2 mangkok thee, orsade 1 mangkok thee, agar-agar mateng 1 mangkok thee, die tjampoor njang baik, abis die toeang die vorm en die dinginken.

Sousnja: soesoe 1 botol, merahnja telor 10 die poeter njang baik doeloe, vanilje sepotong en goela poetih 2 sendok makan, die tjampoor en die masak pelan-pelan.

414. Podding meneer. (Meneer podding.) Beras meneer 1 mangkok die masak sama aer sedikit sampe stengah mateng: kalook soedah, aernja die boeang en die gantie sama soesoe $\frac{1}{2}$ botol, abis die tambahie orsade 1 mangkok thee, lantass die masak sampe kentel sekalie. Sasoedahnja, die toeang die vormnja en die dinginken.

Sousnja: bessensap sakira-kira, bidji spinasie (bajem merah), goela sarasanja, kajjoe manis en merahnja telor 5, njang soedah die poeter; die masak.

415. Mentega sélong. (Ceijlonsche boter om met brood te eten.) Merahnja telor 5 die poeter sampe poetih; abis die tambahie goela poetih 2 sendok makan, toemboekan kajjoe manis 1 sendok makan en mentega baroe (bikinan sendirie) $\frac{1}{3}$ pond; lantass die adook njang baik abis die masak denggen apie ketjil, sampe telornja mateng. Kalook masak, djangan brentie adooknja.

416. Bokkende koek. Tepoong $\frac{1}{2}$ pond die tjampoor legèn sàsampenja voor djadieken bol satoe, abis die rames njang baik, lantas die rijsken. Merahnja telor 10 die poeter, abis tjampoor sama deeg tadie en die rames sama rata, lantas die tambahie mentega melèlè 1 mangkok thee, soesoe mateng $1\frac{1}{2}$ mangkok thee, aer degan 1 mangkok thee, lantas die poekool njang baik en die rijsken 3 djam. Kalook soedah, die bakar paké pannekoek pan ketjil, tapie lebar pinggirnja, en kapan bakar djangan takoet pake mentega.

Koeweeh inie die makan sama goela djawa, die bikin stroop. Goelanja die masak sama aer en mentega.

417. Podding areroet (Arrowroot podding.) Areroet $\frac{1}{4}$ pond, die tjampoor sama soesoe mentah 2 botol, orsade $\frac{1}{2}$ mangkok thee, goela 2 sendok makan, vanielje sepotong merah telor 8 en poetih telor 2. Telornja die poeter doeloe. Kalook soedah, die masak pake apie ketjil en djangan bren-tie adook, sampe mateng; abis die toeang die vormnja.

418. Sousnja podding No. 417. (Saus voor de arrowroot podding) Daon bajem merah die masak sama aer, abis die saring die irig-irig. Kalook soedah, aer bajem tadie, die tjampoor agar-agar $\frac{1}{2}$ potong, kajjoemanis sedikit, goela sàrasanja en aernja djerook nipis 3, abis die masak mateng.

419. Podding areroet. (Arrowroot podding.) Areroet 1 sendok sop, tepoong 2 sendok sop, goela 1 sendok sop, vanielje sepotong, mentega sàkemirè, en soesoe 1 gelas besar, die adook die atas apie tetapie djangan die masak. Kalook soedah amper dingin, die angkat en die tjampoerie poeteran telor 4; lantes die adook lagie en die toeang die vormnja, abis die masak $\frac{1}{2}$ djam.

Vormnja die gosokie mentega en beschuit aloos, en djangan isi lebih darie separo.

423. Sousnja podding No. 419. (Saus voor de overgaande podding.) Bessensap $\frac{1}{3}$ botol, areroet 1 sendok thee, kajjoe manis sepotong en goela sàrasanja, die masak. Kalook medidie, die tambahie merahnja telor 1, tapie djangan bren-tie adook.

421. Taart bendera fransman. (Taart der Fransche vlag.) Zuring amerika njang banjak, die masak sama aer sampe mateng, abis rames die irig-irig; lantas die masak lagie sama tjengkeh sedikit, goela sàrasanja en merahnja telor 5. Kalook soedah, die bikinken korsnja taart, abis inie zuring die toeang die kors itoe en die bakar sebentar. Sasoedahnja, agar-agar die masak, abis die toeang die kors tadie lagie, lantas die bakar 5 minuut. Pengabisannja, lagie se-kalie die toeangie agar-agar, tapie inie kalie agar-agarnja die masak sama kembang teleng, abis die bakar 5 minuut lagie. Agar-agar tadie die masak, sama goela en tjengkeh sàrasanja.

422. Podding Landak (Stekelvarkens podding.) Beschuit die toembook aloos $\frac{1}{2}$ pond, die tjampoor sama aer bajem merah 4 mangkok, bessensap 2 mangkok, kajjoe manis die toembook aloos 2 sendok makan, en goela 7 sendok makan; abis die masak sampe kentel se-kalie.

Vormnja die gosokie sama poetihnja telor, abis die toeangie podding tadie, lantas die masak.

Kapan soedah mateng, die angkat en die dinginken abis die kloearken en die taroekie amandel. Amandelnja die bediriken en die toto betool sepertie boeloe landak.

Podding inie adoenna, sous vanielje.

423. Kroon. (Couronnes.) Telor 3 en tepoong 5 sendok. Telornja die poeter, en kalook lagie poeter, tepoongnja die masookken sama aer 1 gelas besar en garem sedikit; abis die adook njang baik.

Kalook beslagnja soedah djadie, sepertie beslag pannekoek lantas die masak sama mienjak 1 botol en mentega 2 sendok makan; abis die dinginken die irig-irig.

424. Koeweeh Meklenburg. (Gateau de Mecklenbourg.) Goela beratnja telor 12, tepoong beratnja telor 8. Merahnja telor 12 die poeter sama goelanja, sampe poetih; abis njang poetih die poeter, lantas die tjampoor sama njang merah, kalook soedah tepoongnja die masookken. Sandenja beslagnja koerang kentel, die tambahie tepoong. Beslag inie die bagie 4; njang 1 bagian die taroekie vla vanielje, 1 bagian die taroekie sjelei framboos en 1 bagian die taroekie poetih telor, tapie telornja die poeter en die masak sama soesoe doeloe. Kalook soedah tiga bagian tadie die toempang satoe

sama lain, abis die toetoepe sama bagian njang misih ke-tinggalan en die bakar dengen apie ketjil.

Ada djoega njang tida maoe pake toetoepe, djoega bole; kalook bagitoe, deegnja tadi die bagie 3 sadja, asal djangan keras sadja, mistie broes sekalie.

425. Soijs brood. (Sausijs brood.) Merah telor 18 en poetihnja 2, die adook njang baik, abis, die tjampoerie deegnja; lantas die tambahie mentega $\frac{1}{2}$ pond en garem sedikit.

Vormnja die gosokie mentega; abis die taroekie beslag sedikit, abis sosijs, lantas beslag lagie. Kalook soedah, rotinja die rapettie en die gosokie merahnja telor tjampoor mentega, abis die rijsken, tapie djangan die panas. Kapan soedah moelai rijs, lantas die bakar pake apie die atas en die bawah. Voor roti 5 njang die pake telor 18 en daging babie 8 kattie, voor bikin sosijsnja.

426. Podding kabinet. (Kabinet podding.) Soesoe botol, merah telor 8, goela sarasanja, en vanielje sepotong, sama agar-agar mateng sasampnja, die bikin vla.

Kalook soedah, vormnja podding die isi vla tadi sedikit abis die taroekie kolembijn, lantas bitterkoek, abis kismis en amandel die toemboek, lantas morel en boeah persik die potong-potong. Moelai lagie die taroekie vla, abis njang lain-lain separtie tadie sampe penooh vormnja, tapie slamanja vla njang die atas sendirie. Kalook soedah die dinginken. Sousnja: rum of madera die tjampoor stroop goela batoe.

Kolembijn en bitterkoeknja, die tjeloop sama rum doeloe sampe lembek sedikit. Boeah 2 roepa tadi, njang die pake boeah brendie.

427. Kolembijn. (Kolembijnen.) Merahnja telor 6 die poeter, abis die taroekie goela berat 6 telor. Poetihnja telor tadi, die poeter djoega abis die tjampoor sama njang merah, lantas die tambahie tepoong berat telor 3. Kalook soedah, die toeangie die vormnja en lantas die bakar pake apie die atas en die bawah. Vormnja die gosokie mentega doeloe.

428. Kolembijn. (Kolembijntjes.) Merah telor 14 en goela 2 mangkok, die poeter sampe rijs; kalook maoe moelai bakar, die tambahie tepoong $1\frac{1}{2}$ of 2 mangkok sama poe-

tihnja telor tadi, (die poeter doeloe,) abis die tjampoor sama merahnja tadi.

429. Kolembijn. (Kolombijnen.) Telor 12, goela 1 pond en tepoong $1\frac{1}{2}$ pond. Poeter en bakarnja separtie No. 427 en 428.

430. Vla kolembijn. (Kolembijnen vla.) Kolembijnja die belah doewa, abis die isie sjele en lantas die tarook die basie. Kalook maoe die makan, die siramie sama vla vanielje.

431. Podding sagoe. (Sago podding.) Soesoe 1 botol, sagoe njang soedah die tjoetjie bersih 1 mangkok thee en vanielje 1, sama goela sa'rasanja, die masak pelan-pelan en djangan brentie adooknja; kalook soedah mateng die tarook die basie.

432. Sounsja podding sagoe. (Saus voor sago podding.) Anggoor merah bordó (Bordeaux) 1 botol, areroot sedikit, kajjoe manis en goela sa'sampnja, die masak sampe boeket. Kalook soedah die sieramken die poddingnja.

433. Podding sagoe. (Sago podding.) Sagoe 2 mangkok, soesoe 1 botol, merahnja telor 4, goela sa'rasanja, mentega 3 sendok, die masak, abis die dinginken sebenter, lantas die tarook die vorm.

Sounsja podding rotie, No. 349 adoenna.

434. Podding vrijer toea. (Podding van een oud vrijer.) Rotie die parood 4 ons, kismis en nanas djoega sebegitoe, goela 2 ons, telor 3, aer djerook sedikit en kajjoe manis die tjampoor, abis die masak 3 djam lamanja.

435. Taart letterzetter. (Letterzitters taart.) Mangga goerih mateng 20 die potong-potong, abis die masak sama aer sampe stengah mateng.

Basie besar die gosokie mentega, abis die taroekie potongan roti doewa; korsnja die boeang doeloe en rotinja, atas en bawahnja die smeer mentega doeloe; lantas die smeer lagie sama goela en kajjoe manis aloos. Kalook soedah mangganja die tarook. Merahnja telor 4 die poeter sama aer bekas masak mangga tadi, abis die toeang piring roti tadi. Poddingnja die bakar pake apie ketjil, die atas en die bawah.

436. Poffertjes. Tepoong $\frac{1}{2}$ pond, merah telur 8, poetih telur 4, sama goela 2 sendok, soesoe 1 mangkok en aer klapa 2 gelas besar. Telornja die poeter doeloe njang baik.

437. Aer mata pengantèn. (Bruitstranen.) Rosijn samaoenja die rendem sama brendie en die tjampoerie pala, kajjoe manis en goela; die rendem 1 minggoe of lebih.

438. Koeweeh pasir. (Zand koekkjes.) Tepoong 6 lood, mentega 6 lood en goela poetih 4 lood, die tjampoer njang baik, abis die toeang die vorm. Bakarnja, pake apie banjak die atas, tapie sedikit die bawah.

439. (Oom Philip.) Anggoor poetih 1 botol, bier 2 botol die masak sama-sama; telur 8 die poeter, en die tjampoerie sama goela en pala, abis die tjampoer sama anggoor tadié.

440. Beinjèt nanas. (Ananas beignets.) Telor 4, die poeter njang baik, lantas die tjampoerie deegnja roti 10 cent en tepoong rega sebegitoe, sama kajjoe manis sedikit; kalook soedah, die tambahie aer panas en soesoe, abis die rijsken 1 djam.

Nanas 24 potong, die boeang atinja; abis mentega en gemook babie die goreng die wadja sampe koening; kalook soedah nanasnja die goreng sampe koening. Nanasnja die tjeloop doeloe dalem deeg tadié; koeweeh inie die makan sama goela en kajjoe manis, die toembook aloos.

441. Koeweeh nanas. (Ananas koekjes.) Boemboenja en bikinnja sama djoega koeweeh no. 440.

442. Sjelei nanas. (Ananas gelei.) Nanas 4 of 5 die tjientjang, abis die masak en die saring. Kalook soedah, die ambil 2 mangkok en die tjampoerie agar-agar 1 mangkok, stroop goela batoe 1 mangkok, abis die masak, en lantas die toeang die vorm. Sabeloonnja die toeang, moestie die taroekie aer djerook doeloe.

443. Spekkoek Neurenberg. (Neurenberger Spekkoek.) Tepoong 1 pond, mentega 1 pond, goela $\frac{1}{2}$ pond en telur 2, die rames en die bikin deeg; kalook soedah, die giling, lantas die bikin koeweeh boender doewa. Kalook soedah, satoe die taroek die bawah, abis die taroekie tjampoeran amandel, die toembook aloos $\frac{3}{4}$ pond; goela $\frac{3}{4}$ pond, telur

1, aernja djerook 2, kajjoe manis 1 lood en radjangan sukade $\frac{1}{4}$ pond. Boemboe inie die rames njang baik doeloe, baroe die pake. Kalook soedah koeweeh njang satoenja boeat toetooop, en lantas die bakar pelan-pelan pake apie die atas en die bawah.

444. Mangé merah. (Rouge mangé.) Agar-agar 1 londjor en kembang sepatoe 12 die masak, abis die saring; kalook soedah, die tambahie aernja djerook 2 of 3 en goela sarasannya, lantas die toeang die vorm en die dinginken.

445. Prol mangga. (Mangga prol.) Mangganja gemadoong die potong iris-iris besar, abis die masak stengah mateng; potongan rotie, die boeang korsnja en atas bawahnja die smear mentega, goela en kajjoe manis. Kalook soedah, rotie inie die toto die basie kasar, abis die toempangie mangkok tadié.

Telor 4, merahnja die poeter sama aer bekas masak mangga en goela, abis aer inie die boeat siram rotie tadié. Sa-soedahnja, die bakar pake apie die atas en bawah, ketjil-ketjil sadja.

446. Taart degan. (Klapper taart.) Telor 8, tepoong 4 sendok, goela 3 sendok, mentega 3 sendok, kismis en keroekan klapa degan die tjampoer, abis die bakar sampe koening.

447. Taart degan. (Klapper taart.) Tepoong 4 sendok merahnja telur 10 die tjampoer soesoe 8 sendok, keroekannya klapa degan 4 sendok besar, rosijn 4 sendok, adas sedikit sekalie, mentega 3 sendok en goela 4 sendok, die tjampoer njang baik, lantas die bakar. Kalook soedah stengah mateng. pinggirnja die taroekie moentoeknja poetih telur 10 lantas die bakar dengen aboe panas sekalie.

448. Taart degan. (Klapper taart.) Degan die keroek, die pake 10 sendok, abis die tjientjang en die tjampoer sama soesoe 10 sendok, tepoong 3 sendok, goela 3 sendok, merahnja telur 10 en mentega 3 sendok kalook soedah, die toeang die basie en lantas die bakar.

449. Stomme jøngen. Anggoor merah 5 botol, sampanje 1 botol, anggoor asem 1 botol, boeah aardbei, boeah moerbei of framboos $\frac{1}{2}$ botol, aer djerook 1 glas besar en

stroop goela batoe sarasanja. Boeah tadie, djangan boeah brendie.

450. IJs podding. Soesoe 1 botol, die masak sama vanielje 1; kalook soedah masak betool, merah telur 4 en poetihnja 2 die poeter, abis die tjampoor pelan-pelan sama soesoe tadie en die tarook goela sarasanja, lantas die masak lagie. Agar-agar 1 londjor die masak, abis die tjapoor sama soesoe tadie lantas die adook sakira-kira. Sasoedahnja, die tarook die vrom en die dinginken.

451. Poddig poetih (Witte podding.) Soesoe 1 botol, die tjampoor pelan-pelan sam tepoong beras 2 mankok; kalook soedah, die masak sama orsade sasampenja sampe kentel, abis die toelang die vorm. Sousnja: bessensap, goela, vanielje en areroot sedikit, die masak.

452. Moentook laoot. (Zeeschuim) Goela 1 pond en poetihnja telur 1 die poeter, abis die tarook sedikit die kertas, lantas die bakar pake apie die atas en die bawah.

453. Vla spanjool. (Spaansche vla) Soesoe 1 botol, tepoong 3 lood, goela 6 lood, die masak pelan-pelan en djangan brentie adook.

Merahnja telur 3 die poeter njang baik, abis die tjampoor aer mawar 4 sendok. Sasoedahnja, die tjampoor pelan-pelan sama soesoe tadie en djangan brentie adook, abis die tarook die basie.

454. Taart orsade (Orgeade taart.) Voor die bawahnja kors taart, seperti lain taart, voor pinggirnja: mentega, tepoong, merahnja telur 1, sama aer; abis die giling sampe tebel sadarie. Amandel die djemoor doeloe njang baik, abis die tjampoerie orsade, kajoe manis, goela en tjengkeh; lantas die giling tebelnja sadjarie. Kalook soedah, die rangkep sama pinggir tadie, abis die templèk djadie satoe en atasnja die toetop; lantas die bakar pake apie die atas sadja.

Kapan soedah, tengahnja taart inie die isie sjelei sadjarie tebelnja, abis die toelangie vla en die bakar pelan-pelan pake apie die atas en die bawah.

Vlanja: Soesoe $\frac{2}{4}$ botol die masak sama kajoe manis, abis dieambahie orsade 1 gelas besar en die angkat. Telor

10, merahnja die poeter, abis die tjampoerie goela, lantas die tjampoor sama soesoe tadie. Kajoe manisnja die boeang, lantas soesoenja die masak lagie, die tambahie mentega 1 sendok en djangan brentie adook.

455. Podding vermiselli (Vermicelle podding.) Soesoe 1 botol sama mentega, die masak sama vermiselli sampe ampir kering, abis die dinginken, en lantas die tambahie goela sa'rasanja, radjangan sukade 1 en poetihnja telur 1. Telornja die poeter doeloe.

456. Podding dingin (Koude podding.) Tepoong beras 2 mangkok, soesoe 1 botol, merahnja telur 4, goela sedikit en kajoe manis 4 potong, die masak sampe kentel, abis die toelang die vorm en die dinginken.

457. Banket kenarie. (Kanarie banket.) Tepoong 4 pond, goela 1 pond, kenarie die toembook $\frac{3}{4}$ pond, telur 4, mentega $\frac{1}{4}$ pond, tjengkeh sedikit, kembang pala, kajoe manis en koelit djerook die parood, — die tjampoor abis die rames sampe djadie deeg. Kalook soedah die tarook die vormnja.

458. Koeweeh strevel. (Strevels.) Tepoong 3 sendok, telur 3, goela $\frac{1}{2}$ sendok, die bikin beslag sama aer 2 mangkok. Kalook soedah, die toelang, pake tjorong, die dalem mentega medidi; abis die goreng sampe koening.

459. Roomvla. Kepala soesoe, kalook trada, soesoe djoe-ga djadie, die tjampoor sama aer oranje en goela poetih sedikit sama poetih telur 10; abis die masak sampe kentel, lantas die toelang die vormnja, en die tambahie aer kajoe manis sedikit. Telornja die poeter doeloe.

460. Vla djerook sitroen. (Citraen vla.) Anggoor asem $\frac{1}{2}$ botol, telur 6, aer djerook en goela sarasanja, die masak sampe kentel; abis die toelang die gelas ketjil.

461. Vla djerook sitroen. (Citraen vla.) Aernja djerook sitroen 6, merahnja telur 5 en goela 1 mangkok thee, die tjampoor; abis die masak dengen api ketjil en djangan brentie adook sampe mateng. Kalook soedah, die tjampoerie poetih telur, lantas die tarook die basie en die dinginken.

Poetih telor tadie, die poeter doeloe njang baik, sampe moentook betool.

Vla inie bole die siempen sampe lain arie.

462. Vla soklaat. (Chocolade vla.) Soesoe $\frac{1}{2}$ botol, merah telor 8 en soklaat sasoekanja, sampe kentel.

463. Slèm (Slemp.) Soesoena die masak 3 djam, abis die taroekie kajoe manis, vanielje sedikit en merah telor 2 of 3, lantas die masak lagie.

464. Konings taart. Telor 9, mentega tepoong en goela beratnja masing-masing sama telor tadie.

Menteganja die poeter doeloe sampe kentel, abis die adook sama telornja sampe rijs, lantas goelanja, djoega die adook en pengabiessan, tepoongnja die tarookken. Tepoongnja die tjampoerie kajoe manis en djerook poeroot doeloe. Kalook soedah, die bagie 7 of 8, lantas die giling tipis en die potong boender toeroot vormnja; lantas die masookken die vormnja 1 lapis, abis die taroekie sjelei; abis satoe lagie, djoega pake sjelei. Teroos begitoe sampe abis, en njang die atas sekalie, djangan pake sjelei.

Koeweeh 7 potong tadie, die bakar satoe-satoe en tarooknja sjelei kalook misih panas.

465 Koeweeh duits. (Duitsche koek.) Boemboenja: tepoong $\frac{1}{2}$ pond, goela $\frac{1}{2}$ pond, mentega $\frac{1}{2}$ pond, en merahnja telor 9.

Bikinnja koeweeh inie, sama sepertie koningstaart. Kalook maoe pake 8 lapis, beslagnja die bagie 8, lantas die giling tipis, abis die bakar satoe-satoe en die tarook sjelei sepertie koningstaart.

Kapan soedah djadie 8 lapis tadie, koeweeh inie die sieramie krèm, abis die bakar pake apie die atas sadja.

Krèmnja: poetih telor 9 die keplok sampe kentel, abis die tambahie goela $\frac{1}{2}$ pond en toemboekan vanielje 1, tapie djangan brentie poe er.

466. Kaapse wolk. (Kaapsche wolken.) Soesoe 1 botol die masak mateng sama goela, kajoe manis en vanielje. Inie doewa, die toembook doeloe. Poetihnja telor 10 die poeter sama paroeddan koelit djerook. Kalook soedah, die masookken sebentar dalem soesoe medidie tadie, lantas die angkat

en die toos die irig-irig. Soesoe njang lebih en njang die tadah die bawah irig-irig, die masak sama telor 6 en toemboekan amandel.

Poetih telor tadie, tarook die kompot besar, abis die sieramie sama sous inie en die garneer sama kismis, rozijn en radjangan amandel.

467. Kandeel. (Candeel.) Anggoor asem 6 botol, kajoe manis 6 lood, merah telor 24. Kajoe manisnja, die masak sama aer 1 botol, sampe tinggal $\frac{1}{2}$ botol. Telornja die masak sama anggoor, die adook djangan brentie. Kalook soedah, kajoe manisnja die saring en die tjampoer sama anggoor, lantas die tambahie goela sarasanja; tapie djangan die masak lagie.

468. Sjelei djerook citroen. (Citraengelei) Kembang sepatoe sasampnja, die masak sama aer; abis die ambil 2 mangkok en die tjampoer sama agar-agar 1 mangkok, aer djerook 1 gelas anggoor en goela samaoenja. Kalook soedah, die masak, abis die saring, lantas die toeang die vormnja.

469. Sneeuwballen. Aer $1\frac{1}{2}$ gelas besar, die masak sama mentega 1 sendok, abis die adook sama tepoong $1\frac{1}{2}$ gelas besar, lantas die masak sampe mateng. Kalook soedah dingin; die tjampoerie kismis, rosijn, suippers, sukade die tjintjang, goela, kajoe manis en telor 8; lantas die adook en die bikin bol ketjil-ketjil, abis die goreng sama minjak en mentega.

470. Koeweeh djerook sitroen. (Oploop van Citroenen.) Aernja djerook sitroen 8, koelitnja djerook sitroen 2, telor 12, goela $\frac{3}{4}$ pond. Poetihnja telor die poeter sampe moentook.

Merahnja die poeter sama goela, abis die tjampoer sama poetihnja en aer djerook tadie en koelit djerook; lantas die tarook die basie besar en die bakar, pake apie die atas en die bawah $\frac{1}{4}$ djam.

471. Macédione Sampanje of kirswasser 1 botol, die masak sama agar-agar mateng 1 londjor, goela en aer djerook; abis die toeang die vorm die taroekie boeah-boeah brentie en boeah aer.

472. Taart djerook sitroen. (Citraen taart.) Telor 8, beschuit 5 en aernja djerook sitroen 6, koelit djerook tadie, anggoor assem 1 gelas besar, goela sarasanja, mentega melélé 4 sendok, die tjampoor, abis die poeter njang lama. Lantas die bakar sepertie taart.

473. Maringue taart. Korsnja taart sepertie njang biasa. deie bakar sebentar, abis die isie sama sjelei; kira-kira 1 of 2 djarie tebelnja.

Telor 4, poetihnja die moentookken en die tjampoor goela en toemboekan amandel; lantas die toeang atasnja sjelei taart tadie. Abis die bakar pake apie die bawah en die atas, sampe koening, en kalook soedah, apinja die boeang, taartnja die tinggalkan dalem pan, sampe pannja en taartnja dingin.

474. Plom podding. (Plum podding.) Tepoog $1\frac{1}{2}$ pond, rosijn $1\frac{1}{2}$ pond, kismis $1\frac{1}{2}$ pond, goela $1\frac{1}{2}$ pond, gemook sapie $1\frac{1}{2}$ pond, telor 8 die poeter doeloe, brendi $1\frac{1}{2}$ botol, sukade 2 ons, pala $\frac{1}{2}$, tjengkeh en kembang pala $\frac{1}{4}$ ons, garem 1 sendok thee, die tjampoor en die adook njang baik, abis die boengkoos sama servet bresih en die masak 6 djam lamanja. Kalook soedah mateng, die boeka servetnja en koewechnja die tarook die basie, abis die siramie goela kering, poetih en aloos.

Kalook die tarook die medja en kalook maoe die makan, basinja die taroekie brendie doeloe, abis brendienja die bakar; biar die bawak djalan menjalah,

Servet njang die pake boengkoos tadie, die bikin basah doeloe, abis die taroekie tepoong, biar deegnja djangan blengket.

475. Pleisternja koeweeh. (Pleister voor koek.) Koeweeh banjak roepa, njang mistie pake pleister, kalook maoe ambil pantes en bagoosnja. Koeweeh kiek, konings taart, koeweeh meklenburg en banjak lagie mistie pake pleister. Darie itoe sekarang die oendjook begimana bikin en pakenja itoe pleister. Poetih telor 2 die moentookken sampe kentel sekalie, abis die tjampoerie goela aloos en poetih samaoenja, en aer djerook sama aer mawar, boeat bikin poetih en ilang baoenja telor. Kalook soedah, die poekool sampe kentel sekalie, soepajja bisa blengket baik. Kapan soedah djadie, koewechnja die gosokie sama pleister inie; die gosok njang rata

sama tebelnja en djangan ada ketienggalan lobang samata djaroom. Lantas koewechnja die djemoor die panas, sampe kering.

Boeah doerie goreng kering, abis die toembook aloos en die aajak. Lantas, poetih telor die moentookken, abis die tjampoerie sama boeah inie en die poeter lagie; kapan merrahnja soedah mateng en bagoos betool, die pake voor bikin kembang-kembangan, letter atawa samaoenja sadja, die pleister tadie.

Kalook bikin kembangan itoe mistie pake tjorong kertas, lobangnja die bawah ketjil sadja; en tjorongnja die djalan-ken sepertie orang batik djalan-ken tjantingnja.

476. Sjelei djamboe bidjie. (Gelei van djamboe bidjie.) Djamboenja njang mateng; die belah doewa abis die tim. Kalook soedah, die oenjet en die saring. Saringan inie 2 mangkok, stroop kentel 1 mangkok, die masak pelan-pelan sampe mateng en kentel sekalie.

KOEWEEH-KOEWEEH TJARA DJAWA.

477. Koeweeh srikaja. Telor 12 die poeter njang baik, abis die tjampoor sama goela djawa sarasanja, santennja klapa $\frac{1}{2}$ en daon pandan sepotong.

Kalook soedah, die tarook die mangkok ketjil, abis die masak dalem langsêng. Langsêngnja die masookken die wadja isie aer panas.

Adoenja, ketan die masak sama santen.

478. Koeweeh loempoor sorga. Santennja klapa 1, njang separo die masak sama tepoong beras 1 katie en tètès goela djawa. Separonja njang lain, die poeter sama telor 4 en tètès goela djawa. Kalook soedah, sedia poffertjes pan, abis die gosokie minjak, lantas satoe-satoenja lobang, die isie sama tepoong-santen 1 sendok en telor-santen 1 sendok. Abis die bakar sampe koening, pake apie die atas en die bawah.

479. Koeweeh loempoor sorga. Santen $1\frac{1}{4}$ pond die masak, abis die tjampoor tepoong beras 1 pond, goela djawa $\frac{3}{8}$ pond, goela pasir 4 sendok en telor 10; lantas die adook baik. Goela djawanja tadi die masak doeloe sama santen sedikit. Bakarnja koeweeh inie pake poffertjes pan sepertie no. 478.

480. Broeder tjina. (Chinesche broedertjes.) Telor bèbèk 2 die poeter sama legèn 2 sendok sampe moentook, abis die tambahie tepoong 4 pond, telor aijam; lantas die poekool en die tambahie mentega 2 sendok, goela poetih 5 sendok en pengabisannja legèn 8 sendok. Kalook soedah, die tarook die panas en die rijsken 4 djam. Kapan soedah rijs, die toelang die mangkok ketjil-ketjil, lantas die rijsken 2 djam lagie; abis die bakar pake apie die bawah doeloe, abis lantas djoega die atas.

Mangkoknja die gosokie sama malam meléléken sama mentega.

481. Piloos. Kentang 14 die masak sama koelitnja; kalook soedah mateng, die koepassie abis die oenjet aloos; lantas die tjampoerie tepoong 2 sendok makan en garem 1 sendok thee. Kalook soedah die adook njang baik en die tjampoerie telor 5, die masookken satoe-satoe. Pannekoek pan of wadja, die taroekie minjak 1 mangkok thee, abis die masak sampe medidie. Kalook soedah medidie, die toengie deeg tadi 1 sendok, die goreng sampe koening. Abis lagie 1 sendok, sampe abis.

Makannja koeweeh inie sama goela aloos.

482. Piloos. Boemboenja en masaknja sama sepertie sneeuw-bal no. 469; tjoema lainnja, tida pake kismis.

483. Koeweeh lapis. Tepoong beras 6 mangkok, tepoong ketan $\frac{1}{2}$ mangkok, die rames sama santen kanil 2 mangkok, tètès goela pasir 2 mangkok, aer dingiu 1 mangkok en garem 1 sendok thee. Kalook die rames soedah aloos, lantas die saring en die bagie doewa. Njang satoe bagie die tjampoerie beras merah en aer djerook sedikit, njang lainnja tinggal poetih.

Wadja die taroekie aer en die masak sampe medidie, lantas die taroekie basie kasar; aernja teroos die masak. Basie tadi die isie sama beslag poetih sedikit sadja, soepaija tipis; kalook soedah mateng, die toengie beslag njang merah, djoega tipis-tipis sadja, lantas die masak mateng doeloe; teroosken sekali poetih, sekali merah sampe abis.

Kalook soedah djadie, bole die potong samaoenja.

484. koeweeh lapis. Beras 1 katie die bikin tepoong, abis die tjampoor sama santennja klapa tiga. Santennja die masak doeloe. Kalook beloon sampe tjèwèrnja, die tambahie aer panas, en die tjampoerie tètès goela pasir. Abis die bagie doewa, die tjampoor, en die bikin sepertie soedah die bilangie die atas tadi, kajja no. 483.

485. Koeweeh mangkok. Beras 1 katie die bikin tepoong die tjampoor aer klapa toewa, sampe entjer sekali, abis die adook sampe djadie beslag. Kalook soedah, die tambahie tètès goela pasir en tape beras; kapan trada tape, bole pake

lègèn sadja. Kapan soedah rijs, die toeang die mangkok-mangkok ketjil en lantàs die masak pake langseng.

486. Wadjik. Ketan 1 katie die masak sampe mateng. Klapa toea 2 die parood, abis die peres santenja; lantàs santen inie die masak sama goela djawa sarasanja, sampe kloewar minjaknja. Kalook soedah, ketannja die tjampoor sama santen inie, lantàs die adook; en kalook soedah mateng, die tarook die basie abis die potong-potong.

487. Klepon. Ketan 1 katie die bikin tepoong, abis die djemoor en die aijak sama aer anget en kapoor sirie sedikit; lantàs die tjampoerie aer en die bikin beslag. Kalook soedah die ambilie sedikit, die bikin boender, lantàs die masoekie goela djawa sepotong of tètès goela djawa sedikit; abis die toetooop njang baik. Sasoedahnja, die tjemploongken dalem aer panas en kalook aernja moembool, die angkat lantàs die tarook die aer dingin sama garem: abis die oerapie sama paroeddàn klapa.

488. Biedaran. Tepoong ketan 1 katie, die rames sama telor 13; telornja die poeter doeloe sampe poetih. Kalook soedah, die tjampoerie sirih sedikit, abis die gliutiri, djangan telaloe ketjil; die bikin boender, londjong, apa maenja sadja; lantàs die goreng sama minjak goerih. Kalook soedah en maoe die goreng lagie, minjaknja die dinginken doeloe.

Goela die masak sama aer panas, sampe medidi betool en kèntèl, abis die angkat; lantàs bidarannja die tjemploongken die goela itoe en die adook njang baik, abis die angkat.

Sasoedahnja, die tarook die basie biar dingin en kering.

489. Biedaran bandjar. Tepoong ketan die goreng, abis die toembook en die aijak, lantàs die pake 5 ons. Sasoedahnja, tepoong tadiè die tjampoerie telor 15 en goela pasir 1 ons, die rames njang baik en lantàs die toembook die loempang ketjil. Aloenja die gosokie minjak doeloe, begitoe djoega tangannja njang die pake ngrames. Kalook soedah, deeg inie die giling en die bikin boender; abis bol inie die bikin gèpèng, die kasie roepa kaija daon, lantàs die bakar dalem oven

490. Oondé-oondé. Katjang idjoo $\frac{3}{4}$ pond die masak sampe mateng, abis die toosken die irig-irig; aernja die

boeang. Kalook soedah, katjangnja die oenjet die irig-irig sama aer sedikit en die tadahie njang baik.

Goela djawa $\frac{3}{4}$ pond, die masak sama aer; kalook soedah melélé, katjang tadiè die tjampoor sama goela inie en lantàs die masak sampe kentel. Tepoong ketan $1\frac{1}{2}$ pond, die tjampoor sama telor 2, goela pasir 3 sendok en aer anget 1 mangkok thee, abis die rames baik-baik en die bikin boender-boender. Lantàs die masak sebentar; abis die isie sama tjampoeran katjang idjo tadiè sedikit-sedikit; die masookken dalem bidjie widjen, en pengabisannja, die goreng sama minjak goerih sampe mateng, koening en kering.

491. Kœweeh Pasoong. Tepoong beras 1 pond, die tjampoor aer sedikit sampe djadie deeg; kalook soedah, die bikin boender-boender kaija tjintjin of gelang; lantàs gelang inie die masak sama aer panas. Kalook soedah mateng, gelangnja timbool, lantàs die angkat en die bikin aloos dalem servet. Sasoedahnja, die angkat darie servet en die rames sama poetih telor 2, en kapan soedah die rames, die giling sampe tipis, abis die potong-potong boender kaija piring ketjil sekaliè. Pinggir-pinggirnja die bekook sedikit, lantàs die tarook isinja; kalook soedah, die tekook sama sekaliè, abis die toetooop njang baik en die tarook die langseng; lantàs die masak sama aer medidie, pake servet voor lèmek. Kalook deegnja maoe die giling, medja of papannja en roluja die lèmekie daon pisang doeloe; begitoe djoega kalook maoe die bekook, koeweenuja die gosok sama minjak klapa doeloe, djadie djarienja njang bikin djoega kena en koeweenuja tida blenget.

492. Isinja koeweeh pasoong. (Vulsel van de pasoong.) Meritja 1 sendok thee, ketoembar 4 sendok thee, djinten 2 sendok thee, bawang merah 5, bawang poetih 6 sioong en kentjoor 1 potong, (die toembook doeloe,) die goreng sama minjak klapa 1 sendok makan en tjientjangan daging aijam sama garem 1 sendok thee. Kalook soedah, die goreng sebentar, die taroekie santenja klapa 1, lantàs die goreng lagie sedikit; abis die tambahie goela pasir 1 sendok thee en radjangan kates sedikit, lantàs die goreng lagie sampe ampir-ampir kering en die taroekie trasie 1 sendok thee. Pengabisan, die goreng lagie.

Kalook trada aijam, djoega bole pake oedang.

493. Koeweeh pasoong. Tepoong beras 1 pond die tjampoor sama garem 1 sendok thee, santen njang soedah die masak èntjèr $1\frac{3}{4}$ pond.

Sabeloonnja die tjampoor abis santennja, itoe deeg njang soedah die tjampoor, die ambil 3 sendok makan, die tarook sendirie.

Abis tjampoor teroos njang lain, en dieambahie goela djawa 1 pond; lantas die adook njang baik en abis die toengken die tjonthong, tapie djangan penooh.

Kalook soedah die koekoos sampe mateng.

Deeg 3 sendok tadiè, die tjampoor sama santen kanil, die adook njang baik, abis die toeng die tjonthong tadiè en die koekoos lagie sampe mateng.

494. Koeweeh talam. Boemboenja sama djoega kaija koeweeh no. 493; tjoema masaknja lain, sebab deegnja tadiè die tjonthongie, tapie inie die toeng die basie kasar, en lagie, goelanj mistie die masak sama daon pandan doeloe.

Masaknja djoega die koekoos, en kalook soedah mateng, dieambahie santen kanil sama deeg 3 sendok, sepertie no. 493; lantas die koekoos lagie.

Kalook soedah mateng en maoe die makan, koeweeh inie die potong-potong doeloe.

495. Tjoetjoor. Tepoong beras 1 pond die tjampoor sama aer $\frac{1}{2}$ pond en tètès $\frac{1}{2}$ pond; kalook maoenja biar koeweeh inie djadie merah, tètès goela djawa njang die pake.

Minjak klapa die masak die wadja; deeg tadiè die toeng die mangkok ketjil, abis mangkoknja die tarook die minjak tadiè. Isienja die toesook tengah-tengahnja sama soedjen, abis die siramie, djangan brentie-brentie, sama minjak medidie itoe, sampe mateng tjoetjoornja. Kalook soedah mateng, die toosken die irig-irig.

496. Apem sèlong. Tepoong beras 2 pond, die goreng kering sampe kering betool, lantas die aijak; njang misie kasar die toembook lagie, abis die aijak lagie. Sasoedahnja, die tjampoerie sama legèn 2 pond koerang 3 sendok makan en aernja klapa toewa 2 sendok, abis die poeter njang baik; lantas die rijsken 1 malem, sebab kalook maoe die makan pagie; soré bikinnja.

Klapa toea 1 die parood, abis die tjampoor sama aernja

en lantas die taroekie garem 1 sendok thee, abis die pèrès santennja.

Deegnja, kalook soedah die rijs, die tjampoerie telur 20, abis die adook sama santen tadiè $1\frac{1}{4}$ pond en goela poetih $\frac{1}{2}$ pond; lantas die bakar pake wadja tanah en apie die atas en die bawah. Wadjanja die gosokie mentega doeloe.

497. Boeboornja apem poetih. Tapé beras 2 sendok makan, die tjampoor sama aer dingin 4 sendok makan, lantas die oenjet, abis die saring, en kalook soedah, dieambahie tepoong 2 sendok makan. Sasoedahnja, die rames njang baik, die rijsken satoe malem.

498. Apèm poètih Tepoong beras 1 katie, die rames njang baik, at is die tjampoor sama boeboer no. 497 sebelas sendok makan en aer dingin 3 sendok, lantas die toembook die loempang sampe bènjàk. Kalook soedah, die angkat, lantas die tjampoerie aer dingin 21 sendok, abis die poeter njang baik en die rijsken die panas 6 djam.

Wadjanja die tarook die apie en kalook maoe masak, deeg tadiè dieambahie doeloe aer degan 10 sendok, abis die toeng die wadjanja en die masak pake apie die bawah sadja. Wadjanja die toetoo sama kèkèp.

Kalook soedah mateng, koeweehnja die balik, wadjanja die taroekie daon pisang abis koeweehnja die masak seben-tar lagie; lantas die rendem die kientjonja.

499. Kientjonja apem poetih. (Saus.) Santen klapa 1, die tjampoor areroot 1 sendok, goela djawa sarasanja en daon djerook poeroot 1 lembar; abis die masak pelan-pelan.

500. Koeweeh mentok. Tepoong beras 1 pond die tjampoor sama telur 2, aer $1\frac{1}{4}$ pond en garem 1 sendok thee abis die bikin beslag, en die masak sepertie pannekoek tispinja.

Kalook soedah, pannekoek inie die isie boemboe no. 501, lantas die lipet toetoo en die boengkoos daon pisang, abis die koekoos sampe mateng.

Wadjanja die gosokie minjak klapa doeloe, en boengkoosan daon pisang tadiè, die lipet kaija boekoe.

501. Isinja koeweeh mentok. (Vulsel van de koeweeh mentok.) Paroeddan klapa, bawang merah 33 die iris-iris,

bawang poetih 4 sioong, laos berat 1 doeit, kemiric berat 2 doeit, djinten berat $\frac{1}{2}$ doeit, meritja berat $\frac{1}{2}$ doeit, ketoembar berat 2 doeit, die goreng kering sampe koening; abis die giling aloos.

Aijam gemook 1 die masak mateng sama aer, abis dagingnja die soewir-sewir en toelangnja die boeang. Kalook soedah, daging inie die goreng sama boemboe tadie, santen $\frac{1}{2}$ pond, trasi mentah berat $\frac{1}{4}$ doeit, daon djerook poeroot 4 lembar en garem 1 sendok thee, die goreng sampe kering.

502. Lèmpèr. Ketan 1 pond die masak, abis kalook soedah mateng, die tarokie santen kanil $\frac{1}{2}$ pond, lantas die tjampoor njang baik abis die masak lagie.

Kapan soedah mateng, die bikin londjong-londjong of boender, lantas die isie sama boemboe no. 501; abis die boengkoos sama daon pisang en die panggang.

503. Koeweeh boegis. Tepoong ketan 1 pond die tjampoor en die rames sama santen masak $\frac{1}{4}$ pond, sampe djadie deeg. Kalook soedah, deeg inie die bagie-bagie, die tarook die daon pisang en die gèpengken, abis die tarokie isinja. Sasoedahnja, die lipet toetoo lagie, abis die boengkoos sama daon pisang, tapie die tarokie santen kanil doeloe. Daonnja die tindes sedikit, biar koeweehnja djadie gèpeng sedikit, abis die masak dalem koekoessan of pake langseng.

504. Isienja koeweeh boegis. (Vulsel van de koeweeh boegis.) Paroeddan klapa $\frac{1}{2}$ pond, die goreng sama goela djawa en tepoong ketan 1 sendok makan.

505. Koeweeh pilo. Aer $2\frac{1}{2}$ gelas besar die masak sama mentega en garem sedikit. Kalook masak betool, die masoekie tepoong aloos en kering 1 gelas besar, sampe djadie boeboor kentel sekali, abis die angkat.

Sasoedahnja, deeg inie die tjampoerie merahnja telor 6 en die adook njang baik, abisnja die bikin boender-boender en lantas die goreng sama minjak slada en mentega.

506. Koeweeh koe. Tepoong ketan $1\frac{1}{4}$ pond die tjampoor sama santen kanil mateng 1 mangkok thee, goela pasir 1 sendok makan en aer daon pandan, sampe roepanja tepoong

idjo. Kalook soedah djadie deeg, die bikin boender-boender en die tarook isinja, abis die masookken die tjitakan kajoe en die tiendes sampe gèpeng; lantas die angkat en die masak pake langseng.

Tjitakan tadie die tarokie tepoong sedikit, biar deegnja djangan blèngkèt.

Aer daon pandan tadie, bikinnja beginie: daonnja die toembook, abis die peres aernja, abis die tarokie kapoor sirieh sedikit, biar bagoes idjonja; lantas die saring.

507. Isienja koeweeh koe. (Vulsel voor de koeweeh koe) Katjang idjo $\frac{3}{8}$ pond, die koepas en die masak, abis, kalook soedah mateng, die giling sampe aloos. Aernja bekas masak katjang inie djangan die boewang.

Kalook katjangnja soedah die giling aloos, die masak lagie, sama goela djawa $\frac{3}{8}$ pond en aer tadie sedikit sadja. Kalook die masak soedah tetjampoor betool, lantas die angkat en die bikin boender-boender.

508. Koetjie-Koetjie. Tepoong ketan $\frac{1}{2}$ pond, die tjampoor sama goela djawa $\frac{1}{4}$ pond, santen mateng 2 mangkok thee en garem 1 sendok thee. Deeg inie die bikin boender-boender, abis die isie sama boemboenja koeweeh koe No. 507. Kalook soedah, die boengkoos sama daon pisang, die pientjook, lantas die masak sama aer panas pake langseng,

509. Timoos. Goela djawa $\frac{3}{8}$ pond, die masak sama aer 3 sendok. Klapa $\frac{1}{8}$ pond die iris-iris aloos abis die goreng, lantas die tjampoor sama goela tadie en abisnja die masak lagie. Kalook soedah, goela sama klapa inie, die tjampoerie tepoong ketan 1 pond en santen $\frac{1}{2}$ pond, abis die adook njang baik, sampe djadie deeg. Santen $\frac{1}{2}$ pond tadie, die ambil sedikit en die siempen doeloe.

Deeg njang soedah djadie, die longie sedikit abis die tjampoor sama santen siempennan tadie, lantas die tjampoor lagie sama deeg njang banjak en abis die boengkoos sama daon pisang. Kalook soedah die koekoos sampe mateng.

510. Tjarang madoe. Tepoong ketan $\frac{1}{2}$ pond, die tjampoor sama telor 1 en santen $\frac{3}{4}$ pond. Kalook deegnja soedah djadie, sedia tjorong daon pisang; lobangnja ketjil sadja. Wadja die isie minjak klapa, lantas die masak; kalook

soedah medidie, die toengie deeg tadië, dengen pake tjorong itoe, en die bikin koeweëh boender. Abis die goreng sampe kering en die dinginken, die irig-irig pake servet. Kaban soedah toos, die angkat lantas die goreng lagie sampe koening, abis die tarook die servet. Sasoedahnja die angkat en lantas die siramie tètès goela djawa.

511. Koeweëh bikang. Tepoong beras 5 ons, die tjampoor sama santen mateng 5 ons, garem 1 sendok thee en tètès goela pasir 3 ons; abis die poeter. Kalook soedah djadie deegnja, die bakar pake poffertjes pan, tapië djangan die toetooop. Kalook deegnja soedah die toeng die pan, die toengie aer daon pandan, soepaija idjo roepanja. Kapan maoe, bole djoega die bikin merah of biroë. Kalook maoe merah, die taroëkie aer beras merah; kalook maoe biroë, die taroëkie aer daon kembang teleng. Kalook maoe pake aer idjo, daon pandan njang die pake, sepertie soedah die t oendjookken No. 506.

512. Awoog-awoog. Tepoong ketan 5 ons, paroëddan klapa 6 ons, garem 1 sendok thee, die tjampoor njang baik, abis die lèr die daon pisang, tapië djangan tebel-tebel, satoe djarie tebelnja sampe. Kalook soedah, die taroëkie goela djawa die potong-potong aloos, abis die taroëkie tepoong tadië lagie, lantas koeweëh inie die masak koekoos. Kalook soedah mateng, die potong-potong ketjil.

513. Poetoe tegal. Tepoong ketan 4 ons, die tjampoor aer 2 sendok makan; tapië tepoongnja djangan sampe basah Kalook soedah, tepoongnja die aijak pake irig-irig.

Bamboe die kepeng kajja piring, abis die lèmekie kain poetieh, en kainnja die taroëkie pisang radja die potong-potong 2 iris. Bolehnja tarook pisang inie, die dèmpètken abis sebelahnja die taroëkie lagie 2 iris. Sasoedahnja, pisang tadië die taroëkie tepoong, djangan telaloe tebel, (1 djarie soedah sampe) abis die toetoepe daon pisang, lantas die koekoos. Kapan soedah mateng papan die lèmekie daon pisang, abis daonnja die taroëkie klapa paroëddan, lantas poetoenja. Pengabiëssan, die taroëkie goela poetieh en paroëddan klapa.

514. Poetoe maijang. Tepoong beras 2 pond die lèmekie kain, abis die tarook die langseng en die masak dalem kèn-

tjèng, sampe mateng betool. Kalook soedah, die rames sama aer klapa degan 3 gelas besar, abis die plèpèt. Kapan kira-kira soedah sampe die plèpèt, lantas die ambil sepotong-sepotong, die tarook lagie die langseng kajja tadië, abis die masak koekoos sampe mateng.

Adoenja, paroëddan klapa en goela pasir, of sama tètès goela djawa die tjampoerie santen en tepoong sedikit sadja

515. Poetoe pinih. Tepoong beras 2 pond, die koekoos sampe mateng betool, pake langseng sepertie poetoe No. 514. Kalook soedah, tepoongnja die tarook die doelang en die oenjet sama tangan of éntong; sampe tida ada njang kasar lagie en tepoongnja dingin. Abis tepoongnja die tjiepratie aer klapa dengen 2 pond, dengen die adook njang baik; lantas die aijak sama irig-irig njang rodo kasar.

Sasoedahnja, piring-piring ketjil die taroëkie tepoong tadië sakira-kira, abis iris-irisan goela djawa, lantas tepoongnja lagie. Kalook tepoongnja soedah kering kena angin, die tjiepratie lagie sama aer klapa.

Kalook soedah sedia semoea, piring-piringnja die masookken dalem kèntjèng isi aer medidie, abis die masak koeweëhnja, sampe mateng.

Adoenja poetoe inie, klapa paroëddan.

516. Srabie. Tepoong baroe 7 ons, die tjampoor sama klapa potongan 6 lood, kemirie 2 lood en nasi kering 3 lood; abis die toembook sampe aloos sekalië. Kalook soedah, tepoong inie die tjampoerie, dengen sedikit-sedikit, sama santen masak 3 ons, lantas die toembook en kalook soedah, die tambahie santen masak 3 ons lagie, abis die poeter en die adook njang baik.

Sasoedahnja, deeg inie die masak pake wadja srabie; toetooonja wadja inie die bikin panas doeloe.

Kalook srabienja maoe die kasieh roepa koening, srabienja die taroëkie merahnja telur, kalook soedah moelai die masak. Telornja die keplok doeloe njang baik.

Adoenja srabie inie kientjo No. 517.

517. Kientjo srabie. Goela djawa 1 ons 1 lood, die bikin tètès abis die masak lagie sama santen 2 ons.

518. Srabie. Tepoong beras 1½ kattie, die toembook

sama nasi dingin 2 sendok makan, abis die ajjak njang aloos. Kalook soedah, die tjampoerie santen 5 gelas besar abis die adook njang baik en lantasi die masak, pake wadja srabie.

519. Kientjo srabie. Santennja klapa 2 die tjampoerie goela sakiranja; tepoong beras 1 sendok makan en daon pandan 2 lembar; abis die masak sampe këntél.

520. Satroe katjang. Katjang idjo 5 ons die goreng kering, abis die tjoetjie en die boeangie koelitnja, lantasi die toembook sampe djadie tepoong. Kapan soedah, tepoong inie die tjampoerie goela poetih 4 ons, abis die tètèllie dalam tjetakannja. Kalook maoe, sasoedahnja die angkat darie tjetakkan, satroe inie bole die bakar, pake pan koe-weeh.

521. Bie pang. Ketan 2 ons 1 lood die rendem satoe malem, abis die masak, lantasi die tjoetjie en die djemoor, abis die rendem lagie. Kalook soedah die djemoor kering, lantasi die goreng sama minjak klapa, dengen sedikit-sedikit sadja.

Minjaknja die masak medidie, baroe ketannja die masookken. Masaknja ketan itoe, djangan sampe merah; kalook soedah moentook, lantasi die angkat.

Kapan soedah die angkat, ketannja die toosken die irig-irig, abis die djemoor lagie satoe arie.

Goela pasir die masak sama aer, abis die tjoetjie sama telur 1; kalook soedah djadie tètès die ambil 5 lood, lantasi die masak lagie sama bebekko 5 lood.

Kalook soedah masak betool, die tjoba die toelang die aer dingin; kapan lantasi bisa djadie keras, ketan tadi bole die adook sama tètès inie; abis die giling sama rolnja koe-weeh taart, sampe tébèlnja 3 djarie. Sasoedahnja, die potong-potong pessagie en lantasi die masookken sebentar dalam tepoong.

522. Koeweeh mantjoong. Tepoong ketan $4\frac{1}{2}$ pond; kedele poetih of item $\frac{1}{4}$ pond die rendem 1 malem, abis die koepas en lantasi die toembook djadie tepoong.

Tepoong ketan tadi tjampoer sama separonja tepoong kedele inie en aer dingin, abis die rames njang baik; tapie djangan ketjèwèren. Kalook soedah die bikin koeweeh boen-

der en gèpèng, tebal 2 djarie en bolong tengahnja; lantasi die masak sama aer medidie, sampe koeweehnja kemambang en tepoongnja kajja maoe mlékah. Kapan soedah kajja beginie, die angkat en die tjampoer sama separonja tepoong kedele njang beloon die pake; abis die toembook die loempang kajjoe. Kalook loempang en këntjèngnja koerang besar, tepoong inie die bagie doewa. Kapan die toembook soedah aloos, lantasi die angkat, abis die tarook die tampah, tapie tampahnja die taroekie tepoong kering doeloe.

Kalook soedah, deeg inie djoega die taroekie tepoong kering, abis die giling die tampah, sampe tébèlnja tjoema stengah djarie. Kapan soedah, die djemoor en kalook amper kering, deegnja die balik biar kering sebelahnja djoega; en kalook soedah kering betool, deeg inie die potong-potong, pandjangnja $\frac{1}{2}$ djarie en lebar sama tebelnja 1 djarie. Sasoedahnja, die boengkoos daon pisang, abis die goreng.

Wadja 2, njang satoe die tarook die apie kerdja masak minjak 1 botol; kalook soedah medidie die ambil 3 of 4 sendok en die tarook wadja satoenja, abis die dinginken. Kalook minjak inie soedah ilang panasnja, soedah anget sadja, lantasi die taroekie koeweeh tadi, abis koeweehnja die sieramie sama mienjak inie, sampe megar sedikit. Sasoedahnja, die tambahie mienjak njang medidie 1 sendok, biar koeweehnja megar sama sekali en djadie besar. Kalook soedah, die angkat darie mienjak anget, abis die goreng sama mienjak medidie tadi, sampe koening, lantasi die angkat en die toosken die irig-irig pake servet.

Kapan soedah, goela poetih die masak sampe djadie tètès; kalook soedah kentel, die tambahie bebekko 1 sendok, abis die masak sebentar lagie lantasi koeweehnja die tjemplongken die sinie. Kalook soedah kerendem sebentar, koeweehnja die angkat en panas-panas die tarook die irig-irig isie bidjie widjèn soedah die goreng; abis koeweehnja die adook sama widjèn inie. Kapan soedah, die angkat en die dinginken.

Sandénja trada widjèn, koeweeh inie die goeloong sama tjengkarook sadja.

523. Boeboor sarèn. Tepoong ketan $1\frac{1}{2}$ pond. Goela djawa 1 pond, die masak doeloe en die masak sendirie. Tepoongnja die tjampoer sama aer rodo banjak, biar beslag-

nja èntjèr, abis die masak sampe kèntèl sekalie. Kalook soedah, goelanja die tjampoor sama boeboor inie, en lantàs dieambahie, toemboekan djaé 4 potong, pandjang sadjarie, toemboekan meritja item en meritja poetih berat 3 en 2 doeit toemboekan pala 1 en toemboekan tjengkèh 22, sama toemboekan sèpèt klapa, die bakar sampe item, berat 1 doeit. Sasoedahnja die tjampoor lantàs die adook njang baik; en kalook soedah kentel betool, die angkat, lantàs die bagie-bagie rata en die pientjoekie daon pisang. Kalook pientjooknja maoe die bitingie, boeboornja die kientjanie sama santen kentel.

524. Boeboor tjotjoh. Tepoong beras 6 mangkok thee, die tjampoor aer $1\frac{1}{2}$ mangkok, abis die rames njang baik, lantàs die kasie roepa gelang. Kalook soedah, die tarook die irig-irig en die masak sama aer medidie, sampe mateng. Kapan soedah mateng, die angkat, abis die rames lagie en lantàs die glintirie boender en londjong, abis die tarook die piring. Piringnja die taroekie tepoong doeloe, en koeweehnja djoega die siramie tepoong kering doeloe djangan sampe blèngkèt satoe sama lain.

Aer dingin 11 mangkok die masak sampe medidie, abis koeweeh glintiran tadiè die masookken; lantàs die tjampoerie goela djawa 10 potong, abis die masak sampe kentel.

Makannja boeboor inie sama santen mentah.

525. Dawet of tjèndol. Masak aer panas doeloe; djangan die angkat, biar tinggal atas apie. Areroot 1 piring, die tjampoor aer dingin banjak, soepaija tjèwèr: kalook soedah die adook baik, die masookken dengen sedikit die kwalie aer panas tadiè, abis die adook njang baik en die masak sampe kentel sekalie. Sasoedahnja, areroot inie die toeang die irig-irig, die oenjet sedikit en die tadahie die mangkok isie aer dingin.

Kalook maoe die makan, areroot inie die angkat en die tjampoor sama santen en tètès goela djawa.

Goelanja die masak sama nangka sepotong.

526. Rondo kèlie. Daon pisang die bikin pientjook, teboeka atasnja, lantàs die koekoos sebentar sadja, abis die taroekie goela djawa semoeanja. Tepoong berat 3 mangkok die tjampoor sama santen 15 mangkok, abis die masak èn-

tjèr-èntjèr sadja en lantàs die toeang panas-panas die pientjook goela tadiè.

Kalook soedah, santen kanil die masak sama tepoong beras 1 sendok en kalook soedah mateng, die toeang djoega die pientjook boeboor tadiè.

527. Boeboor pasoong. Tepoong beras 5 mangkok die tjampoor sama paroeddan klapa, abis die koekoos sebentar, kering sadja. Kalook soedah, dieambahie aer dingin 1 mangkok lantàs die rames en die bikin boender-boender. Santen klapa 10 mangkok thee die masak, abis die tjampoor sama koeweeh boender tadiè, kalook santennja medidie; lantàs die masak mateng, tapie djangan telaloe kentel. Boeboor inie makan sama tètès goela djawa.

528. Rotie djawa. (Javaansche broodjes.) Tepoong beras 5 mangkok thee, die tjampoor sama legèn $1\frac{1}{2}$ mangkok, abis die bikin beslag; lantàs die rijsken 2 djam. Kalook soedah, dieambahie telor 8, goela pasir 3 mangkok, santen kanil 3 mangkok en garem 1 sendok thee; lantàs die rames lagie, abis die bakar pake vorm poffertjes en apie die atas en die bawah. Njang die atas tarook banjak, en koeweehnja, djangan die balik-balik dalem pan.

529. Rotie djawa. (Javaansche broodjes.) Tepoong beras 2 pond die tjampoor legèn $\frac{3}{4}$ botol, abis die bikin beslag; lantàs die rijsken 4 djam. Kalook soedah, die adook sama telor, en sama goela pasir 11 sendok makan en santen kanil 2 gelas besar; abis die rijsken lagie $\frac{1}{2}$ djam.

Bakarnja separtie rotie djawa no. 528, en kalook trada vorm poffertjes, bole pake vormnja kolembijn.

530. Pastei djawa. Isinja. (Vulsel voor javaansche pastetjes). Ketoembar 3 sendok thee, djinten 1 sendok thee en meritja 2 sendok thee, die goreng kering, abis die toemboek aloos.

Radjangan bawang merah 3 sendok makan, bawang poetih radjangan 1 sendok, die goreng sama minjak klapa 2 sendok sampe koening; abis die tjampoor sama boemboe tadiè en sama tjientjangan oedang 1 piring, trassie mentah 1 sendok thee en aer assem 1 sendok sop. Kalook soedah, die goreng en dieambahie djaé paroeddan sadjarie, goela poetih sepotong, garem 3 sendok thee, santennja klapa $\frac{1}{2}$

tjientjangan peterselie 1 sendok thee, daon djerook 4 lembar en seré 4 potong.

531. Pastei djawa korsnja. (Korst van javaansche pasteitjes.) Tepoong beras 2 mangkok thee, die tjampoor sama telur 2 en aer dingin sedikit; abis die rames, lantas die tambahie mentega 2 sendok besar. Kalook soedah, die giling sampe tipis en die potong-potong boender, abis die tarook isinja (no. 530,) lantas die lipet toetooop en die goreng sama minjak goerih.

532. Koeweeh mangkok. Tapé beras rega 1 doeit, die pèrès die irig-irig aloos; aernja die rames sama tepoong beras 4 sendok besar. Tepoong beras 4 mangkok thee, die tjampoor sama deeg tadié 2 sendok en aer dingin $\frac{1}{2}$ gelas besar, aer klapa degan 1 mangkok; abis die rames njang baik en die tambahie garem 1 sendok thee. Kalook soedah die rames $\frac{1}{4}$ djam, lantas die tjampoerie santen mateng 2 mangkok thee en tètès goela pasir 2 mangkok thee; abis beslag inie die toelang die mangkok kasar; lantas die rijsken 2 djam deket apie en bawahnja mangkok die taroekie aboe panas.

Kèntjèng die isie aer, abis die masak; kalook soedah medidie, die taroekie langseng, abis langsengnja die isie mangkok-mangkok ketjil en mangkoknja die isie sama deeg tadié: lantas die masak sampe mateng.

533. Pastei tjena. Isinja (Vulsel van chinesche pasteitjes) Oedang die tjientjang aloos 1 piring, die goreng kering sama daon djerook poeroot 2 lembar, daon salam 2 lembar, tjientjangan daon bawang moeda 2 sendok en radjangan bawang merah 2 sendok. Kalook soedah, die goreng sama minjak klapa sedikit en bawang poetih 2 sioong.

Ketoembar 1 sendok thee, meritja 1 sendok thee en garem 2 sendok thee, die tjampoor sama santen klapa 1, abis die masak sampe kentel en lantas die tjampoor sama boemboe tadié.

544. Pastei tjina. Korsnja (Korst van chinesche pasteitjes) Tepoong beras 2 mangkok thee, die rames sama aer dingin sedikit, abis die bikin boender sepertie bidaran; lantas die masak sama aer medidie, sampe mateng. Kalook soedah, die angkat, abis die penjèt en die giling tipis, lantas die

isie sama boemboe No. 533. Sasoedahnja pasteinja die isie telur masak sepotong, abis die lipet toetooop en die goreng sama minjak klapa.

535. Karas-Karas. Tepoong beras 3 ons, die tjampoer sama tètès goela pasir $\frac{1}{2}$ mangkok thee, en aer dingin $\frac{1}{2}$ mangkok thee; abis die rames njang baik en lantas die tambahie aer dingin lagie $\frac{1}{2}$ mangkok, en die bikin beslag.

Sasoedahnja, wadja sedeng die isie minjak, abis die masak medidie. Batok, penooh lobang ketjil, die pegang die atas wadja inie, lantas die toelangie beslag tadié, soepajia djatooh dalem minjak medidie. Kalook soedah, koeweeh inie die tekook 3 kalie en die goreng teroos sama minjak medidie tadié; lantas die toos die irig-irig pake servet.

536. Poetrie mandie. Isinja. (Vulsel van de poetrie mandie.) Goela djawa $\frac{5}{8}$ pond die tjampoerie aer sedikit, abis die masak. Kalook soedah masak betool, die taroekie paroeddanja klapa $\frac{1}{2}$ en tepoong ketan 1 sendok makan. Kapan soedah kentel, die bikin glintiran londjong.

537. Poetrie mandie. Korsnja. (Korst van de poetrie mandie) Klapa 1 die parood, abis die tjampoor aer dingin 5 mangkok thee, lantas die pèrès en die masak.

Tepoong ketan 3 mangkok thee, die tjampoor sama santen tadié 1 mangkok thee, lantas die rames njang baik abis die ambil sedikit en die giling die tangan sampe tipis sekalie. Kalook soedah, die taroekie isinja (no. 536,) lantas die lipet toetooop; en die teroosken bikin beginie roepa, sampe abis deegnja.

Masak aer panas; kalook soedah masak betool, koeweeh tadié die tjemploongken en djangan die angkat, kalook beloon kemambang.

Santen njang beloon die pake, die masak lagie sama tepoong ketan 1 sendok besar; die masak sampe boeket betool, en abis, koeweeh tadié die masookken santen inie.

538. Poetrie mandie. Goela djawa $\frac{2}{8}$ pond, die masak sama aer dingin 3 mangkok thee. Kalook soedah masak betool, die saring sama servet; abis tètès inie $\frac{1}{2}$ mangkok, die tjampoor sama tepoong ketan 3 mangkok, aer anget $\frac{1}{2}$ mangkok; lantas die rames njang baik en die bagie-bagie ketjil-ketjil en boender. Masak aer panas; kalook soedah

masak betool, koeweeh tadi die tjemploongken en die masak sampe mateng; djangan die angkat, kalook beloon kemambang. Sasoedahnja, njang misih lebih, die masak lagie sama aer dingin 1 mangkok thee en daon djerook poeroot 4 lembar. Kalook soedah masak betool, daon djerook tadi die boewang, abis koeweehnja die tjemploongken, bersamasama paroeddan klapa $\frac{1}{2}$. Klapanja die koepas doeloe sampe poetih.

539. Dodbol. Klapa 2 die parood, lantas die tjampoerie aer sedikit, abis die pèrès santennja njang kèntèl en die masak sampe kloewar minjaknja. Kalook soedah, paroeddan klapa tadi die tjampoerie lagie aer 8 pond, lantas die pèrès lagie. Sasoedahnja, die tjampoer same tepoong ketan $2\frac{1}{4}$ pond, abis die adook njang baik en lantas die saring sama kain. Saringan inie die masak sampe kèntèl, abis die tjampoer sama santen masak die atas tadi, en die adook sampe kèntèl. Pengabissanja die angkat, die toeng die basie en die potong-potong pesagie.

540. Loro goedik. Ketan 1 pond die toembook poetih en die tjoetjie; aernja die tjampoerie kapoor sirih; abis die tjoetjie lagie sama aer dingin, lantas die toosken die irig-irig. Kalook soedah, die goreng kering, lantas die toembook sampe aloos en die ajjak.

Klapa $\frac{1}{2}$ die parood, abis die taroekie aer sedikit, lantas die pèrès santennja. Kalook soedah, die saring en die ambil 5 mangkok thee; lantas die masak sama goela djawa $\frac{1}{2}$ pond.

Kapan masaknja goela inie soedah kebetoelan masak medidie, lantas die tjampoerie klapa $\frac{1}{2}$. Klapa inie die bakar doeloe abis die parood en die tjampoer sama ketan tadi. Lantas tjampoeran inie die masak sampe kèntèl betool, abis die tarook die talam. Kapan soedah dingin die potong samaoenja.

541. Sagon goeloong. Isinja. (Vulsel van de sagon goeloong.) Klapa stengah toea 2, die parood abis die masak sama tètès goela djawa $2\frac{1}{2}$ mangkok, tjampoer goela pasir sedikit en tepoong ketan satoe sendok besar. Kalook soedah, die masak sampe boeket en kèntèl sekalie; abis die glintirie, padjang 1 djarie en tebelnja djoega sabegitoe; tapie die glintirie kalook misih panas.

542. Sagon goeloong. Korsnja. (Korst van sagon goeloong.) Tepoong ketan 1 pond, die oenjet en die tjiprattie aer klapa moeda $\frac{3}{4}$ gelas besar. Kalook tepoongnja molai kering sebab kena angin, lantas die tjiprattie lagie sama aer klapa moeda; kalook trada aer klapa, aer dingin djoega bole die pake.

Kalook beslagnja soedah djadie, lantas die saring en die tadahie die tjobèk. Ine tjobèk die tarook die apie doeloe biar panas sekalie, abis baroe die toengie beslagnja. Begitoe djoega saringnja djangan telaloe banjak sama sekalie, sebab beslag itoe die bikin pannekoek njang tipis sekalie. Kalook beslagnja soedah masook die tjobèk en soedah masak sebentar, lantas die taroekie isinja; abis die lipet en die potong oedjoong-oedjoongnja.

Sekalie-kalie kapan koeweeh satoe soedah mateng, tjobèknja die gosok njang bersieh, abis baroe die toengie beslag lagie. Masaknja dengen api ketjil sadja.

543. Sagon. Tepoong ketan $1\frac{1}{2}$ pond, die tjampoer sama paroeddanja klapa 3 en garem 1 sendok thee; abis die tarook 2 djam die angin. Kalook soedah, die goreng kering; en kalook mae die makan, die tjampoerie goela pasir sa-soekanja.

544. Bidjie delima of skotèng. Tepoong katjang 6 sendok, die tjampoer sama aer panas 9 sendok; abis die rames, lantas die tarook die piring tjèpèr. Kalook soedah, servet die lipet tekook ampat kalie, die tarook atasnja beslag inie, abis die tindes sampe aernja abis keloe samoea.

Sasoedahnja, tjoese 2 sendok thee, die tjampoer sama aer sedikit, abis die kerdja gosok atasnja beslag tadi; tapie die gosok njang rata, paké boeloe ajjam, en njang tipis sadja. Pengabisan, deeg inie die potong-potong ketjil-ketjil sekalie en pesagie, roepanja biar sepertie bidjie delima; lantas die masak sama aer medidie sampe mateng.

Adoenja: Aer sakwalie, iris-irisan djae sasedengnja tètès goela poetih sarasanja, en tangkoewèh iris-irisan, djerook manis iris-irisan, isinja lèngkèng, sama katjang idjo, die tjampoer abis die masak sampe medidie sakalie. Katjangnja, die koepas doeloe abis die goreng kering.

Koeweeh inie die minoom kaja tjao.

545. Menieran. Beras 1 katie die toembook sampe dja-die menir, of kalook ada, beras menir 1 katie, die rendem sama aer 1 djarn; abis die bikin bersih en lantaa die koe-kooa sampe stengah mateng. Kalook soedah, die alih die kwalie, abis die tjampoor sama santen èntjèr; satennja njang kanil die simpen doeloe. Santen inie, santennja klapa 1. Sasoadahnja, beras menir njang die rendem sama santen tjè-wèr tadiè die bagie-bagie, abis die pintjoeke daon pisang; lantaa die taroekie goela djawa sepotong ketjil en santen kanil sedikit; abis die bitingi en lantaa die masak sama langseng.

546. Ragie. Teboe pandjang 1 elo, die bakar doeloe ma-lemnja die moeka. Laos pandjang 1 djarie 2 potong, ba-wang poetih 30 sioong, tjabé djawa 20, kajoe manis pan-djang sadjarie 2 potong en beras 1 katie, die tjampoor abis die toembook aloos. Kalook soedah, teboenja die potong-potong, lantaa die tjampoorken en die toembook sama beras boemboe tadiè, sampe aloos teboenja; abis die saring pake irig-irig kasar en die tjampoerie aer panas sedikit. Sasoadahnja deeg inie die glintirie boender-boender en besarnja satelor aijam katé of boeroong dara; lantaa die tarook die tampah, abis die asèpi sama goela bakar, 3 arie, en die dje-moor die panas.

Kalook glintirie tadiè, djangan doedook tempat njang ada angin; tampahnja die lèmekie merang en kalook ragienja soedah die tarook die tampah, djoega die toetoepe sama merang.

547. Tapé. Nasi 6 mangkok besar, die dinginken, abis die sieramie ragie, njang soedah die bikin aloos, 3 sendok thee; kalook soedah, die masookken die goetjie, lantaa die toetoepe daon pisang, abis die simpen 2 malem.

MANISSAN.

548. Manisan djerook manis. Djerook manis 30, die koe-pas tipis-tipis, abis die belah empat; tapie die bawahnja misih blèngkèt satoe sama lain. Kalook soedah, die rendem die aer 3 arie lamanja; aernja die tjampoerie kapoor aloos 1 piring; en djerooknja, die tiendessie sama batoe besar-besar. Kapan soedah sampe tiga arie, die angkat; abis die tjoetjie bersih en lantaa masak aer die kèntjèng. Kalook aernja soedah medidie, djerooknja die masookken; abis die angkat lagie, kalook aernja soedah naek satoe kalie. Dje-rooknja lantaa die tarook die aer dingin, abis die plenet sampe bidjinja kloear.

Goela pasir 2 katti die masak sama aer en telor 1; ka-pan soedah bersih, goelannya die angkat, abis die saring sama servet; lantaa djerooknja die masookken en die simpen, begi-toe 4 arie. Atasnja die palang sama wielah bamboe biar djerooknja tenggelem.

Goela pasir 3 katti die masak sama aer en telor 1; ka-look soedah bersih en terang, die angdat, lantaa die saring; abis die masak lagie sampe djadie stroop kentel. Sekarang djerooknja die masookken, (tapie die tjoetjie doeloe sama aer dingin,) lantaa die masak lagie stroopnja, sampe kering.

Kalook soedah, djerooknja die tarook die irig-irig, abis die sieramie goela pasir aloos en die djemoor die panas, 2 of 3 arie lamanja.

Stroop njang die kerdja rendem doeloe, die boeang sadja.

549. Manisan blimbing asem. Blimbingnja 250, die tjoet-jook sama djaroom kasar, abis die rendem die aer garem, 1 malem lamanja. Lain paginja die angkat, abis die tarook die irig-irig en die toosken sampe kering. Masak aer die kèntjèng, abis blimbingnja die masookken;

kalook aernja medidie, blimbingnja die angkat en die tarook lagie die irig-irig.

Goela pasir 2 katie die masak sampe djadie stroop èntjèr, abis die tjoetjie sama telur 1; kalook soedah, blimbingnja die masookken die stroop panas inie. Die terosken beginie roepa sampe 4 arie, pagie soré; tetapie sekaliè-kaliè blimbingnja die angkat kalook stroopnja die panassie. Kampat arienja, stroop inie die boeang en masak stroop lagie; njang die pake goela pasir 2 katie, die masak sampe djadie stroop kentel. Kalook soedah, blimbingnja die masookken en die rendem die stroop inie 1 arie 1 malem; abis lain pagienja blimbingnja die angkat en die tarook die irig-irig, die lèr.

Stroopnja die panassie en die tambahie kajjoe manis sepotong; abis blimbingnja die masookken, lantas die dijemken 2 djam. Kalook soedah, blimbingnja die angkat lagie en die lèr lagie die irig-irig, abis stroopnja die boeang.

Sasoedahnja, goela pasir 2 katie die masak en die bikin stroop kentel, abis blimbingnja die masookken; kapan soedah dingin die toelang die stopfles.

550. Manisan djeroek kingkit. Djeroeknja die belah die atas, lantas bidjinja die boeang en djeroeknja die tjoetjie bersih. Aer 1 mangkok die tjampoerie kapoor sirih, besarnja sakloengsoe; abis die dijemken. Kalook soedah bening, die masoekie djeroeknja kingkit, die rendem 1 malem; abis lain pagienja die ambil en die tjoetjie sama aer bersih, lantas die toosken die irig-irig. Sasoedahnja, djeroek tadiè satoe-satoe die peres, biar aernja samoea abis. Aer inie die masak sama trawas sepotong, abis djeroeknja die masookken en lantas die masak 5 minuut. Sasoedahnja, djeroeknja die angkat en die lèr die irig-irig lagie. Goela pasir die masak sama aer, abis die tjoetjie sama telur 2 en kalook soedah djadie stroop, die saring pake servet; lantas die masak lagie.

Kapan stroopnja soedah medidie, djeroeknja die masookken, abis die masak 3 minuut. Sasoedahnja, die dinginken en die tarook die mangkok, abis die siempen sampe lain pagie.

Paginja, djeroek tadiè die lèr die irig-irig, stroopnja die masak; kalook soedah medidie die angkat, abis djeroeknja die masookken en die dinginken. Sampe ampak kaliè stroop-

nja die panassie en djeroeknja die angkat en die masookken. Kalook koerang stroopnja, bole die tambahie.

551. Manisan kolang kaling. Boeah kolang kaling 1 paso penooh, die rendem 2 malem sama aer beras of lerie; abis die tjoetjie bersih en die toosken die irig-irig; die lèr njang baik.

Goela pasir die masak djadie stroop tjewèr, banjaknja soepaija sampe voor rendem kolang kalingnja.

Kalook soedah, kolang kalingnja die rendem sama stroop inie 3 arie 3 malem; sabèn pagie boeahnja die toos en die lèr die irig-irig, stroopnja die panassie, abis kolang kalingnja die masookken lagie. Kalook soedah sampe arienja, stroop inie die boeang, abis bikin stroop lain njang kentel en lantas kolang kalingnja die masookken. Stroopnja die taroekie bebekko sedikit.

552. Manisan assem. Boeah assem toea die djemoor 2 of 3 arie, biar bidjinja gampang die ambil en die boeang. Kalook soedah boeang bidjinja, die djemoor lagie 1 arie of 2 arie; lantas assemnja die tarook die piring, of basie of pan, abis die toelangie stroopnja en die tinggalken begitoe 1 malem.

Lainnja pagie, stroopnja die boeang, abis die taroekie stroop baroe; kalook soedah terendem 1 malem lagie, stroopnja die ambil, die pake voor stroop die minoom sama aer.

Kalook soedah die angkat 3 kaliè en die taroekie stroop njang baroe, manissannja djadie.

STROOP ROEPA-ROEPA EN MINOEMAN LAIN-LAINNJA.

553. Orsade. (Orgeade.) Amandel manis 1 pond baroe of besar (Nederlandsch) die rendem die aer anget, lantas die boengie koelitnja loear dalem; abis die toembook aloos sekalie. Kalook soedah die tjampoerie goela pasir $\frac{1}{10}$ pond besar, lantas die adook en die toeangie aer 1 botol anggoor; abis die saring sama kain bersih en die tjampoerie ekstrak vanielje.

554. Orsade. (Orgeade.) Satoe boengkoos orsade die adook sama aer 1 botol, abis die tinggalken dijem 6 of 7 djam; timpo-timpo djoega die adook, abis die peres sama kain aloos. Kalook trabisa dapet orsadenja, amandel njang die pake sadja; $\frac{1}{8}$ pond besar sampe, tapie die tambahie goelanjaja; abis die bikin kajaja njang terseboot die atas tadi.

Minoeman inie, tjoema bole simpen 1 of 2 arie; simpenja die botol die rendem die aer dingin en die toetoepeie sama prop kertas.

555. Stroop djerook sitroen. (Citraen stroop.) Goela pasir 1 pond besar, die masak sama aer en telor 2. Kalook moentooknja goela soedah die boeng semoea, lantas die tarokie aer djerook sitroen sarasanja.

556. Stroop pons. (Punsch stroop.) Goela 3 botol, brendie 1 botol, aer djerook sitroen 1 botol, brendie die tjampoerie koelit djerook $\frac{1}{2}$ botol, die tarook en die tjampoor die fles besar; abis die tambahie goela pasir 4 pond.

557. Pons imperial. (Punsch imperial.) Nanas 1 die iris-iris. Aer medidie 1 botol, die toeang die mangkok, abis

die tjampoor sama vanielje $\frac{1}{3}$ en kajoe manis sedikit; lantas die tambahie nanas tadi, djerook manis die belah 8 ampat bidjie, goela, (die tjampoor paroeddan koelit djerook sitroen) $\frac{1}{3}$ pond besar en aernja djerook sitroen 4. Kalook soedah dingin, die tambahie sampanje 1 botol, anggoor asem 1 botol, arak ampir 1 botol en aer blanda $\frac{1}{2}$ boelie-boelie.

Vanielje en kajoe manisnja die tjeloop die aer medidie, sampe baoenja keras sekalie.

558. Pons. (Punch.) Rum 1 botol, stroop pons 1 botol, goela tètès $\frac{1}{2}$ boelie-boelie, aer djerook sitroen 1 gelas besar en aer dingin sarasanja.

559. Pons arak. (Arak punch.) Aer djerook sitroen 1 bagie, goela 2 bagie, arak 4 bagie en aer medidie 8 bagie, die adook njang baik.

560. Pons anggoor asem. (Rhijnwijn punch.) Anggoor asem 6 botol, arak $\frac{3}{4}$ botol, die tjampoor sama aer medidie en goela 1 pond, abis die toeang die mangkok besar.

561. Pons meklenburg. (Mecklenburger punch.) Thee keras 1 botol, anggoor merah 4 botol, anggoor port 1 botol, conjak 1 botol, madera $\frac{1}{2}$ botol en goela 1 pond. Goelanjaja die tjampoerie paroeddan daon djerook.

562. Pons telor. (Eijer punch.) Anggoor merah $1\frac{1}{2}$ botol, aer medidie $\frac{1}{2}$ botol, goela die tjampoor paroeddan daon djerook $\frac{1}{4}$ pond baroe, aernja djerook sitroen 2, thee sedikit, pala tjengkeh en telor 8.

Thee, tjengkeh en palanja die adook sama aer medidie tadi, abis die saring dengen kain aloos en die tjampoor sama njang lain. Boemboe njang lain tadi, ija anggoor merah, goela, aer djerook en telor, die adook doeloe sampe moentook. Kalook soedah die tjampoor, die adook lagie sebentar, abis die tambahie arak sarasanja.

563. Stroop serbat. (Serbat stroop.) Sèré die radjang aloos 3 lood, pala paroeddan 2 lood, tjengkeh 10 bidjie, djaé die toembook 2 lood, daon djerook poeroot die iris-iris 13 lembar, goela 15 katie en aernja 8 botol.

Boemboenja die masak doeloe sama aer, abis die tjampoor sama stroopnja. Goela tadi die bikin stroop doeloe.

564. Anggoor masak. (Warme wijn.) Anggoor merah 1 botol, koelitnja djerook sitroen 1, tapie die potong tipis sekalié, tjengkeh boelet 25, kajoe manis, anggoor asem 1 botol en goela sarasanja; die masak anget-anget sadja, abis die saring.

565. Anggoor masak. (Warme wijn.) Anggoor merah 1 botol, die tjampoor goela $\frac{1}{8}$ pond besar en 1 lood kajoe manis; abis die masak die kètèl, sampe medidie betool; tjoetjoojnja kètèl die soempel sama kertas.

566. Anggoor telur. (Koude eijer wijn.) Merahnja telur 3, die poeter sama goela en pala, abis die toeangie anggoor $\frac{1}{2}$ botol.

567. Bisschop. Koelit djerook oranje $5\frac{3}{4}$ lood, kajoe manis $1\frac{3}{4}$ lood, tjengkeh 1 lood, akar galanga 1 lood en goela die bakar 2 lood, die tjampoor sama wijngeest 2 pond, abis die dijemken 4 of 5 arie. Sasoedahnja, die saring en die toeang die botol, abis die toetooj njang baik.

568. Bisschop. Anggoor merah 1 botol, die tjampoerie goela 1 ons en koelitnja djerook oranje njang misih idjo. Kalook soedah ketjampoor 10 minuut, koelit djerooknja die angkat.

569. Kardinaal. Anggoor poetih 1 botol, die tjampoor djerook manis 1 en goela 1 ons.

570. Kardinaal. Nanas 1 die potong-potong aloos, abis die tarokie goela 1 ons en madera 1 gelas; lantas die tinggal begitoe 24 djam. Sasoedahnja, die toeang die mangkok besar, abis die tambahie anggoor asem 8 of 12 botol en anggoor merah 1 botol.

571. Kandeel. Merahnja telur 4 die poeter pelan-pelan die atas apie, abis die tjampoor pelan-pelan sama anggoor asem 1 botol, anggoor poetih 1 botol, kajoe manis en goela samaoenja. Lantas die adook sebentar, sampe kentel kandeelnja.

572. Limonade. Aer 2 bagian, anggoor poetih 1 bagian, aer djerook 1 bagian, die tarokie goela samaoenja. Kalook voor orang sakit, traoesah pake anggoor.

573. Soklaat. (Melk chocolade.) Soklaat 1 potong, tiembangnja soesoe 1 botol. Soklaatnja die petjah-petjah, abis die tjampoerie goela pasir en aer dingin 2 of 3 sendok thee, lantas die masak, pake koekoesnja aer panas. Kalook soklaatnja soedah melélé, die tambahie aer sedikit lagie, biar djadie kètèl kajia boeboor en biar die adook. Soesoenna die masak sendirie, en kalook soedah medidie, soklaatnja die tjampoor; abis die tambahie goela sasampnja en lantas die masak lagie 10 minuut.

574. Soklaat. (Water chocolade.) Aer 4 mangkok tiembangnja soklaat 1 potong. Masaknja sepertie soklaat no. 573. Kalook soklaatnja soedah melélé, die tambahie tepoong ketan 1 sendok thee, kalook soklaatnja 1 potong.

Kapan soklaatnja soedah djadie begitoe, die toeangie aer sa-sampnja pelan-pelan en djangan brentie adook; die masak sampe kètèl.

Kalook maoe die bikin boeket sama merahnja telur, traoesah pake tepotong kentang.

575. Soklaat. (Poederchocolade.) Kalook ada boeboek soklaat, 1 sendok thee sampe voor 1 mangkok; abis die tambahie goela samaoenja en die toeangie aer medidie; tapie djangan brentie adook.

576. Slem. Thee $\frac{1}{4}$ mangkok, beras blanda (gort) 1 sendok besar, safraan sedikit sekalié, tjengkeh die potong-potong aloos, kembang pala en kajoe manis sedikit, die tjampoor die potjie thee abis die tarook die apie pake komfor, 1 djam lamanja. Tjoetjoojnja potjie thee inie, die soempel kertas. Kalook soedah, soesoe $1\frac{1}{2}$ botol die masak, abis boemboe tadié die saring en die tjampoor sama soesoe tadié; lantas die masak teroos en die kètèlken sama merah telur 5.

577. Bier. Njang die pake bier 1 botol, telur 4, goela 1 ons $3\frac{1}{2}$ lood en koelit djerook sitroen. Telornja die keplok doeloe, abis die tjampoor en die adook njang baik sama goela en biernja, lantas die poeter die atas apie, sampe moelaié panas; tapie djangan die masak.

Kalook soedah, die angkat en die poeter sebentar lagie, abis baroe die tarook die gelas.

578. Bikin likeur. Kalook maoe bikin likeur, njang die pake brendie fransman; en kalook boemboe soedah die tjampoor, botolnja die toetooop njang baik, abis die tarook die panas, saben arie, sampe 3 of 4 minggoe lamanja.

Kapan soedah, goelanja die masak en die tjoetjie sama telor, lantas die tjampoor sama brendie boemboe tadi, abis botolnja die toetooop njang baik.

Goelanja die saring sama kertas tjina en botolnja mistie bresih sekalie. Kalook brendienja keras sampe 85 graad, mistie die tjampoor aer $\frac{1}{4}$ botol, en aer inie die tjampoor sama stroop tadi.

579. Likeur kajoe manis. (Kaneel likeur.) Brendie $\frac{3}{4}$ botol, aer $\frac{1}{4}$ botol, goela $1\frac{1}{4}$ ons en kajoe manis die toembook aloos 1 lood.

580. Curaçao. Brendie $\frac{3}{4}$ botol, aer $\frac{1}{4}$ botol, koelit djeroek oranje of djeroek manis en $\frac{1}{4}$ onsgoela batoe. Koelit djeroek tadi die rendem die aer soepaija gampang tarik dagingnja. Kalook soedah, die radjang-radjang, abis baroe die tjampoor sama brendie. Kalook soedah die rendem 14 arie, die pêrês, abis baroe die tjampoor sama goelanja.

581. Stroop asem. (Tamarinde stroop.) Stopflesch besar die isie asem, sampe ampir penooh; die isie tiga prapat soedah sampe. Asemnja die boeangie bidjinja doeloe, tapie djangan sampe telepas darie gagangnja.

Goela die masak sampe djadie stroop, die tjoetjie sama telor, en kalook soedah beuing die saring, lantas die toeang die fles njang isie asem tadi; sampe penooh flesnja. Sasoe-dahnja, fles tadi die toetooop njang baik, lantas die djemoor 2 of 3 arie die panas, abis stroopnja die ambil en die saring. Kapan telaloe asem, baik dieambahie stroop manis sarasanja, abis die toeang die botol-botol lain en die toetooop njang baik. Stopfles njang misie isie asem, bole die taroekie stroop goela lagie sasampenja, tapie die djemoor lagie 3 arie. Kalook soedah, asemnja die ambil en die bikin sjelei beginie roepa.

Asemnja die masak sama aer sedikit, die adook njang baik, abis die oenjet die irig-irig. Tadahannja die masak lagie sama stroop, abis die toeang die stopfles. Kalook dia poenja asem maoe die kloearken kristalnja, die ambil darie

stopfles njang atie-atie, abis die tjeloop die stroop kentel en lantas die sieramie goela aloos, abis die djemoor.

582. Stroop asem die boembonnie. (Gekruide tamarinde stroop.) Asem baroe die petik, die rendem doeloe 1 malem sama aer. abis die boengkoos servet, die gantooong en die toosken aernja. Aer inie die tadahie. Kalook soedah, goela pasir die masak, en die tjoetjie sama poetihnja telor 2; abis kalook soedah djadie stroop, die saring sama servet en die taroekie aer asem tadi samaoenja; lantas die tjampoerie daon djeroek poeroot, seré en tjengkeh. Sasoe-dahnja, tjampoeran inie die masak sampe kentelnja kabetoelan.

583. Aer gort (beras blanda.) (Gort water) Gortnja die masak sama aer medie en potongau djeroek sitroen, tapie zonder bidjinja. Kalook trada sitroen, bole pake tjoeka tapie sedikit sadja.

Sasoe-dahnja, gort inie die masak dengen apie ketjil sadja, en kalook soedah die masak satoe djam, lantas die saring en aernja die taroekie goela sasampenja.

ASIN-ASINNAN EN ATJAR-ATJAR ROEPA-ROEPA.

584. Trasie melaka. Rebon aloos-aloos sekalis, djangan ketjampoeran ikan ketjil of oedaug besar en djangan die tjoetjie, die djemoor die panas; abis, kalook soedah kering betool, itoe arie djoega die toembook tjampoor sama garem. Die toembook sampe aloos kaija boeboor, abis die oenjet die irig-irig njang aloos.

Kalook soedah, die rames sama aer sedikit sadja, lantas die potong-potong of die bikin boender, abis die djemoor die panas sedikit arie.

Soepaija djangan koerang of telaloe banjak garemnya, mistie toeroot atoeran inie. Rebon kering 1 pond die tjampoerie garem kasar 2 sendok makan.

585. Ikan merah. (Roode vischjes.) Ikan terie besar-besar, kepala en isie perootnja die tarik kloear sama sekalis, en djangan die tjoetjie. Kalook terinja soedah ada $\frac{3}{4}$ paso ketjil, lantas die taroekie garem $1\frac{1}{2}$ piring, tapie djangan pake garem mentega. Sasoedahuja, ikan inie die tarook die petiman besar, die toetoepeie daon pisang en die tindesie batoe-batoe besar. Kapan soedah die rendem die tindes 2 arie 2 malem, lantas ikannya die angkat en die tjoetjie, abis die lèr die irig-irig biar toos betool-betool.

Ikan inie 45 sendok, die tjampoerie beras merah aloos 13 sendok en tapé beras 19 sendok. Tapénja die toembook aloos lebib doeloe. Kalook soedah tetjampoor, lantas die masookken die botol, en botolnja die prop njang baik sekalis, djangan sampe kemasoeakan angin. Botolnja die isie $\frac{3}{4}$ sadja, djangan penooh; en tapénja die bikin, kalook moelai asinnie ikannya.

586. Atjar djerook nipis pake isie. (Gevulde lemmetjes in zuur.) Djerook nipisnja, die gosok die genteng baroe sampe koelitnja ilang, abis die tjoetjie sama aer dingin, die potong prapattan, tapie djangan sama sekalis; abis die ambil en die boeang atinja. Kalook soedah, djerooknja die isie garem, abis die tarook die petiman, die atoor njang baik; lantas die toetoepeie daon pisang en die tindesie batoe-batoe besar 3 arie 3 malem.

Kapan soedah sampe arienja, djerooknja die angkat, abis die peresie, abis aer garemnya; lantas die djemoor die panas 3 arie.

Kalook moelai djemoor djerooknja, lantas ngradjang lombok merah 1 piring besar en djaé 2 piring besar; abis die tjampoerie garem, lantas die simpen 1 arie 1 malem. Sasoedahuja, die angkat en die djemoor 1 arie; abis, kalook soedah sampe arinja, die pake voor isie djerook tadi. En, kalook soedah die isie, djerooknja die iket sama benang njang baik en koeat. Koenjit die pipis aloos 2 sendok besar, lombok die pipis aloos 2 sendok djoega, djaé die pipis aloos 1 sendok en bawang poetih pipissan 1 sendok thee, semoea inie die goreng sama minjak slada sedikit, die goreng sampe koening; abis die toeangie tjoeka djawa en die masak njang betool, abis die saring die irig-irig aloos. Kalook soedah, djerooknja die tarook dalem stopfles, en kalook tjoekanja soedah dingin, lantas tjoekanja die toeang. Pengabissannja die taroekie mosterd sedikit.

587. Atjar djerook nipis. (Lemmetjes in zuur.) Djerooknja die gosok die genteng baroe sampe ilang koelitnja, abis die tjoetjie sama aer; lantas die rendem sama aer garem 1 malem. Lain arinja die angkat, abis atasnja die potong prapat, lantas die atoor die petiman, dengen die taroekie garem. Kalook soedah, die toetoepeie sama daon pisang en die tindesie batoe njang berat, sampe 2 arie. Kapan soedah sampe temponja, die angkat lagie, lantas aernja die pèrès en bidjinja die boeang; abis die lèr die tampah en die djemoor 2 arie die panas. Tjoeka djawa die masak sama koentjie potongan, pandjang sadjarie, djaé en lombok zonder bidjinja. Kalook aer njang die pèrès tadi, tida telaloe pait, bole djoega die tjampoor.

Kalook soedah, djerooknja die masookken dalem stopflesch,

abis tjoekanja die toeang en die tambahie tjengkeh 10. Kalook pake tjoeka blanda, djangan pake koenjit, en kalook pake djerook sambel, aernja die boeang.

588. Atjar ketimoon. (Komkommers in zuur.) Ketimoonnja, djangan njang besar, die tjoetjie, abis die prapattie atasnja, lantast die rendem 1 malem sama garem. Lain arinja die angkat, abis die djemoer sebentar die panas.

Laos 6 potong, radjangan koenjit 1 sendok makan, bawang poetih 5 of 6 sioong en radjangan djaé 1 sendok makan, die giling njang aloos, abis die goreng sama minjak slada sampe mateng. Kalook soedah, die tjampoerie tjoeka sasampnja, en die taroekie soedjennan lombok, djaé en bawang poetih; lantast ketimoonnja die masookken.

589. Atjar tjampoer adook tjara blanda. (Picnic op europeche wijze.) Aer die masak sama garem njang banjak; kalook soedah medidie, die masoekie daon kool die potong-potong en die masak djangan mateng telaloe, lantast die angkat, en die tarook die irig-irig. Wortel, pondò, boontjies en schorseneer, djoega die masak beginie roepa, sampe mateng tetapie sendirie-sendirie en djoega die tarook die irig-irig.

Minjak slada 2 sendok makan, die goreng sama toemboekan bawang poetih 2 sendok thee, toemboekan djaé 2 sendok thee en toemboekan koenjit 2 sendok besar. Kalook soedah mateng, die tjampoerie tjoeka djawa, njang soedah die masak, 4 mangkok thee, abis die saring pake irig-irig.

Saijoeran tadie, die tjampoer doeloe njang baik, lantast die masookken die stopfles, abis tjoeka boemboe tadie die toeang die sitoe. Kalook flesnja beloon penooh bole die tambahie tjoeka mateng lagie. Kapan flesnja soedah die isie penooh, lantast die tambahie mosterd 1 sendok makan en garem 1 sendok makan. Mosterdnja die bikin aloos doeloe sama tjoeka mateng.

590. Atjar pondò. (Palmiet in zuur.) Pondònja die potong-potong, abis die masak sama aer garem; kalook soedah, die angkat en die toosken die irig-irig, abis die keringken sama sekalie dengen servet en lantast die masookken dalem stopfles.

Tjoekanja en toemboenja, sama djoega separtie No. 589. Kalook boong njang die bikin atjar, djoega die bikin se-

partie atjar inie; tapie djangan pake mostert, njang die pake bidjie lombok merah.

591. Isinja atjar krai. (Gevulde krai in zuur.) Krai njang besar, die potong 3, abis die boeang bidjie en atinja, lantast die rendem 1 malem sama aer garem. Lain arinja die angkat, abis die djemoer en lantast die isie sama boemboe No. 592. Kalook soedah, krainja die toetoeop en die iket njang baik sama benang, abis die masookken dalem stopfles isie tjoeka. Tjoekanja die masak doeloe, sama toemboekan djaé 2 sendok thee, toemboekan bawang poetih 2 sendok thee, toemboekan koenjit 2 sendok makan. Boemboe inie die goreng doeloe sama minjak slada 1 sendok makan abis die saring, baroe die tjampoer sama tjoekanja. Njang die pake tjoeka djawa.

592. Isinja atjar krai. (Vulsel voor de krai in zuur.) Bawang poetih 1 sendok thee, djaé 1 sendok thee, koenjit 1 sendok makan, semoea die toemboek aloes doeloe, abis die goreng sama minjak slada en die taroekie tjoeka mateng sedikit, lantast die saring.

Kalook soedah, die tjampoerie radjangan djaé, lombok en bawang poetih sedikit, sama taogé; abis die masookken dalem tjoeka boemboe saperti No. 591. Kapan maoe die pake voor isie krainja, die ambil sasampnja.

593. Atjar manis. (Zoet zuur.) Saijoeran roepa-roepa, die potong-potong pandjang, abis die rendem sama garem 1 malem. Lain paginja die angkat, abis die djemoer sebentar, lantast die masookken dalem stopfles.

Tjoeka djawa die masak sama goela djawa sepotong; kalook soedah medidie, saijoeran tadie die taroekie meritja antero, lantast die toeangie sama tjoeka inie.

Kalook maoe, tjermee djoega bole die tjampoer sama saijoeran tadie.

594. Atjar lombok. (Lombok in zuur.) Lombok idjo sa-soekanja, die potongie oedjoengnja. abis die rendem sama garem satoe malem, lantast lain arienja die djemoer die panas 2 of 3 djam. Kalook soedah die masookken dalem stopfles en die tarook tjoeka djawa. Tjoekanja die masak en die dinginken doeloe.

595. Atjar nanas (Ananas in zuur.) Nanasnja die potong-potong pesagie, lantas satoe satoenja die taroekie tjengkeh satoe, abis die tôtô die stopfles. Tjoeka djawa die masak lantas panas-panas die toeang dalem stopfles itoe, dengen dieambahie meritja boelet sekiranja.

596. Atjar manis blimbing assem (Zoet zuur van blimbing assem.) Blimbing 1 piring, die gosok sama servet sampe bersih, abis die tarook die stopfles; lantas die taroekie tjengkeh, pala 1, die potong-potong, kajoe manis 1 potong, en goela 2 sendok. Kalook soedah, die toeangie tjoeka, sampe blimbingnja tenggelem; abis die simpen 2 arie. Sasoedahnja, tjoekanja die ambil en die masak, abis die dinginken en lantas die tjampoor sama blimbing itoe. Inie die teroosken 3 of 4 kalie, baroe djadi atjarnja.

Njang die djaga, biar blimbingnja tenggelem.

597. Atjar manis mangga moeda. (Zoet zuur van jonge manggas.) Mangga moeda 25, die koepas njang bresih, abis die belah-belah lantas die taroekie garem, die tarook die paso en die tiendessie batoe 1 malem. Pagineja die angkat abis die anginken satoe arie. biar kering. Tjoeka blanda 2 botol, die masak sama goela poetih 5 sendok makan, kajoe manis 3 potong, tjengkeh boelet 1 sendok makan, meritja poetih boelet 1 sendok makan. Kalook soedah, die angkat, abis die dinginken, en lantas mangganja die masookken, Lain paginja, mangganja die angkat, tjoekanja die masak lagie, abis di dinginken, lantas mangganja die masookken lagie. Teroos beginie sampe 4 arie, lantas die tjebak; kalook koerang goelanja bole die tambah.

598. Atjar ketimoon dadakan. (Komkommer in zuur, dat niet lang bewaard kan worden.) Ketimoon moeda besar 10, djangan die koepas, tapie die potong-potong pandjang sadjarie, abis die taroekie garem en die taroek die paso.

Kalook soedah, die toetoepeie daon pisang en die tindes sama batoe besar 2 of 3 djam lamanja.

Kemirie 15, bawang merah 10, bawang poetih 5 sioeng, koenjit 3 potong, djaé 1 potong, die toemboek aloos, abis die goreng sama minjak klapa 2 sendok, sampe mateng.

Kapan soeda, die tambahie tjoeka djawa 1 botol, lombok radjangan zonder bidji 2 sendok makan en goela poe-

tih 2 sendok makan, lantas die masak; kapan soedah medidie, die angkat, abis ketimoonnja die masookken. Ketimoonnja die toos doeloe sampe kering.

599. Atjar blimbing assem. (Blimbing assem in Zuur.) Blimbing 2 piring, die belah, abis die tjoetjie lantas die tarook die patiman en die taroekie garem. Kalook soedah, die tiendes 1 malem sama batoe besar, lantas die angkat en die djemoor die panas 2 arie.

Kalook blimbingnja die taroekie garem, boemboenja djoega die sedia.

Lombok radjangan 3 sendok makan, djaé radjangan 1 sendok makan en bawang poetih radjangan 1 sendok, die rendem sama garem en die tiendesie batoe 1 malem, abis die djemoor die panas 2 arie.

Kalook soedah, stopfles die taroekie blimbing 2 larik, abis boemboenja, lantas blimbing lagie 2 larik en boemboe lagie, teroos begitoe sampe flesnja penoeh.

Toemboekan koenjit 2 sendok, toemboekan bawang poetih 2 sendok thee, en toemboekan djaé 2 sendok thee, die goreng sama minjak sladah 2 sendok makan, sampe mateng; abis die taroekie tjoeka sedikit.

Tjoeka inie, die tjampoor sama mostert die oenjet 2 sendok; abis die tambahie tjoeka 1 botol; lantas die masak sampe medidie: abis die toeang, dengen die saring sama sekalie, die fles njang isie blimbing tadie.

600. Atjar tjampoor adook. (Picnic.) Saijoeranja njang moeda-moeda, die masak doeloe, abis die djemoor die panas.

Boemboenja; bawang poetih 4, die goreng doeloe sebentar, tjoeka blanda 4 botol, lombok njang besar 4, die radjang-radjang, bawang merah ketjil 2 gegem, bidji sawie die giling 2 ons, radjangan djaé $\frac{1}{2}$ ons, koenjit sedikit en garem 2 gegem, die tjampoor, abis die masak.

Kalook soedah, die djadien satoe sama saijoeran tadie. Njang die pake voor atjar inie, polong moeda, wortel, kool, boontjes en lain-lain saijoeran aloos.

601. Atjar ikan kemboong. (Ingemaakte kemboong.) Ikan kemboong 100 of potongan ikan kakap 50, die tjoetji njang bersih, abis die toos njang baik en lantas die asin 2 arie 2 malem. Lain paginja die angkat; abis die djemoor die panas 2 arie, en die djaga djangan sampe die doedoekie laler.

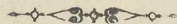
Lombok ketjil 125, (kalook besar 75), zonder bidji meritja 1 lood, ketoembar $2\frac{1}{2}$ lood, djinten poetih $\frac{1}{2}$ lood, bidji sawie $2\frac{1}{2}$ lood, djaé 1 ons, koenjit 15 bidji pandjang sadjarie, bawang poetih 2 ons, bawang merah $1\frac{1}{2}$ ons, die rendem sebentar sama tjoeka djawa; abis die taroekie garem 16 sendok thee, en lantasi die giling of die toembook aloos.

Lomboknja djangan die rendem sama tjoeka.

Asem 10 ons, die tjampoor tjoka djawa sasedengnja biar bisa kentel sadja, abis die oenjet die irig-irig en lantasi die tjampoor sama boemboe tadi. Kalook soedah, ikannja die tjoetji sama tjoeka djawa en sasoedahnja, boemboe tadi die tarook sedikit dalem petiman; lantasi ikannja satoe-satoenja die gosokie sama boemboe itoe en die toto satoe-satoe dalem petiman.

Kalook ikannja semoea soedah die masookken, lantasi die sieramie garem 1 sendok en kalook misie ada boemboenja, die taroekie djoega; lebihanja tjoeka bekas rendem boemboe tadi, djoega die toeang die petiman. Abis petimannja die toetoeop njang baik. Anem arie die blakang ikannja soedah bole die makan. Kalook maoe die makan, ikannja die goreng doeloe, abis boemboenja die goreng en lantasi die toempangkan die ikannja, kalook ikannja soedah die tarook die basie.

Boemboe en asem tadi njang die rendem en die rames sama tjoeka mistie bersih sekali, en njang die pakee 6 botol tjoeka djawa.



BIKIN SOSIJS ROEPA-ROEPA.

602. Sosijs de boelonje. (Saucijs de Boulogne) Njang die pake daging babie njang paling bagoes; 5 bagian daging sadja en 1 bagian gemook. Koelit-koelit; otot-otot oetawa njang keras, die boeang doeloe, abis die tjientjang njang aloos sekalie, seperti kajaja die giling of die pipis.

Kalook soedah, daging tjientjangan inie die timbang sama aer en darah njang soedah keloea; abis die tambahie garem aloos 1 ons 2 lood, salpeter aloos 1 lood, en 2 of 3 lood meritja aloos poetih, sama rum of anggoor merah $\frac{1}{2}$ mangkok. Boemboe tadi voor daging tjientjangan 3 pond. Kalook tjientjanganja 15 pond, boemboenja 5 kalie njang tadi. Sasoedahnja daging tjientjangan tadi die tjampoor sama boemboenja, abis die isie die oesoos babie; tapie isienja njang ati-ati, djangan sampe oesoosnja petjah en djangan sampe isinja koerang keras. Lebih keras isinja lebih baik sosijsnja; sebab kalook longgar isinja, sosijsnja lekas tengik en baee boesoek.

Kalook soedah penoeh betool, die iket njang koeat oedjoongnja, en sandenja telaloe berat, baik die tarook talie kruisband kalook maoe die gantoeng.

Lain paginja sosijsnja die priksa njang baik, abis mana njang koerang tetelnja. die tetel lagie pelan-pelan, tapie njang ati-ati, abis die taroekie talie baroe.

Kapan soedah betool samoea, sosijsnja die gantoeng 14 arie die dapoor, die atas asepi; abis die simpen die tempat njang baik, tapie die gantoeng djoega. Kalook maoe enaknja, baik sosijs inie die simpen 3 of 4 boelan doeloe.

603. Sosijs ketjil (Kleine saucijsjes.) Sosijs njang maoe die pake lantasi, bikinnja begenie. Daging babie, die tjientjang sama garem, kembang pala en meritja sedikit, abis die isie die oesoos ketjil sadja.

604. Metworst. Daging babie 5 pond, garemja 1 ons $6\frac{1}{2}$ lood en meritja aloos $\frac{1}{2}$ lood. Dagingnja njang gemook en djangan die tjientjang, tapie die potong-potong njang aloos-aloos en pesagie. Kalook soedah, die tjampoor sama boemboe tadie, abis die isie die oesoos; lantas die gantoong die asepe, 3 minggoe lamanja.

605. Sosis die asin. (Pekelworst.) Boemboenja en bikinja sepertie sosis no. 603, tjoema dieambahie tjengkeh die toemboek aloos. Kalook soedah die isie, sosisnja die tarook die tong of stopfles isie garem.

606 Sosis frankfort. (Frankforter braadworst.) Daging babie njang gemook die tjientjang, abis die tjampoerie garem, kembang pala, ketoembar, meritja en anggoor merah sedikit; lantas die isie die oesoos, Kalook mae enaknja die makan kalook misih baroe; kalook mae die simpen, die gantong die asepe of die tempat lain djoega bole.

607. Sosis ati babi. (Leverbeuling.) Ati babie satoe, adoenja gemook babi 1 pond en daging babi $1\frac{1}{2}$ pond. Atinja die masak 10 menuut, sama boeljon medidi. abis die oenjet die irig-irig. Daging en gemook babie, die masak abis die potong-potong ketjil sekalie en pesagie. Kalook soedah, die rames sama atie tadie; abis die boembonnie garem en toemboekan pala-tjengkeh sekira-kira, lantas die isie die oesoos babie. Isinja djangan penooh sekalie, die tinggalken 2 of 3 djarie kosong, sebab sosisnja megar.

Kalook soedah, sosisnja die masookken die aer medidie tjampoor garem 1 djam, en die masak; tapie sosisnja djangan kaside tiembool; sebab kalook tiembool, temtoe petjah,

Sasoedahnja, sosisnja die rendem aer dingin 10 menuut. biar djadie poetih, abis die sediaken voor makan, of die gantong die asepe 10 arie; asepnja djangan telaloe banjak en die gantong djaooh darie apie.

608. Sosis ati babie, pake tepoeng. (Leverbeuling met meel.) Samoea sama djoega sepertie No. 607, tjoema dieambahie tepoeng $1\frac{1}{2}$ pond, abis die adook sama boeljon bekas masak dagingnja. Kalook die isie djangan penooh sekalie, die tinggalken satampel, abis die masak $\frac{3}{4}$ djam.

609. Sosis darah. (Bloed beuling.) Darahnja panas-panas,

die keplok sampe dingin, abis die saring pake irig-irig. Daging babie, gemook babie en koelit babie, die masak, abis die tjientjang aloos; lantas die tjampoor en die rames sama darah tadie, en die rames sama garem, meritja en tjengkèk samaoenja.

Kalook soedah tetjampoor baik, die isie die oesoos, djangan telaloe penooh soepaija bisa megar; abis die masak $\frac{1}{2}$ djam en die tarook die asepe. Asepnja djangan telaloe banjak.

610. Sosis Meklenburg. (Mecklenburger worst.) Daging babie, djangan njang banjak gemooknja; die tjientjang aloos; abis die rames sama garem, toemboekan tjengkeh en kembang pala, en tjientjangan koelit djerook.

Kalook soedah, die isie die oesoos, abis die masak $\frac{1}{4}$ djam, lantas die tjeloop die aer dingin; abis kalook soedah dingin, die gantong njang baik.

611. Rolpens. Daging sapie 5 pond; adoenja garem 2 ons en meritja 2 lood, sama tjengkeh 2 lood. Dagingnja die potong-potong pandjang en tipis, koelit-koelit en lain koto-ran die boeang, die tarokie boemboe tadie.

Babat sapie die potong-potong pesagie londjong, abis die tarokie daging tadie; lantas die mendjait, tetapie djangan die tetel telaloe keras, brangkalie mlekah.

Kalook soedah, rolpensnja die masak sama aer garem banjak, 4 djam lamanja. Tandanja mateng, kalook temboos die toesook sama merang.

Sasoedahnja, die angkat abis die dinginken, lantas die masookken die petiman, of goetjie, of stopfles besar en die toeangie tjoeka 2 bagian, aer garem 1 bagian, sampe tenggelem betool.

612. Hoofdkaas. Moeloot, kakie, koeping en dengkoolnja babie, die tjampoor sama daging sapie $7\frac{1}{2}$ ons, garem 1 botol tjoeka en aer sasampnja, biar daging semoea kerdem; abis die masak begitoe lama, sampe dagingnja telepas sendiri darie toelang-toelangnja; lantas die boembonnie daon lourier, meritja en tjengkeh boelet.

Kalook soedah, dagingnja samoea die angkat en aernja die saring pake irig-irig, lantas die simpen lain arienja. Toelang-toelangnja die ambilie, lantas dagingnja babie, ka-

look soedah dingin, die potong-potong aloos en pandjang, dagingnja sapie tida die pake.

Lain arienja daging babie tadie die potong-potong aloos of die tjientjang, abis die tjampoor sama aernja njang die simpen kemarennja, en die masak sama potongan djerook sitroen 1; bidjienja die boeangie doeloe.

Kalook soedah die masak $\frac{1}{4}$ djam, lantas die angkat en panas-panas die toeng die vorm. Kapan soedah dingin, lantas die sieramie tjoeka sedikit, abis die simpen die tempat njang baik.

613 Iga babie die atjar. (Varkens ribbetjes in het zuur.)
Iga-iganja, die belah lagie sekalie, soepaija slamanja doewa blèngkèt djadie satoe. Kalook soedah, iga-iga inie die masak sama kakie babie 2, pake tjoeka separo en aer separo; lantas die taroekie meritja boelet, koelit djerook sitroen, tjengkeh toemboekan en daon lourier; abis die masak sampe mateng.

Kalook soedah mateng, iganja die angkat en die tarook die petiman, abis aernja die saring en lantas die toeng dalem petiman tadie.

INIE ISIENJA BOEKOE MASAK-MASAKAN.

MAKANAN TJARA BLANDA.

	No.	88.	Bl.	27.
A loor die stoof.				
Asé	"	50.	109.	" 16.33.
" à la patriarde.	"	19.	"	" 7.
Atjar kepala babie.	"	124.	"	" 36.
" snip.	"	51.	"	" 16.
Aijam die isie lidah en amandel.	"	104.	"	" 31.
" isie mangga.	"	84.	"	" 26.
" kebirie, sous ragoe poetih.	"	81.	"	" 25.
" kodok.	"	134.	"	" 39.
" krapodien.	"	136.	"	" 40.
" panggang.	"	74.	"	" 24.
" sama sous rosijn en amandel.	"	95.	"	" 26.
B amie.	"	83.	"	" 25.
Bebek die isie.	"	8.	"	" 3.
" isie mangga.	"	84.	"	" 26.
Biefstuk benggala.	"	13.	"	" 5.
Boeroong dara.	"	90.	"	" 27.
D adar tjara blanda.	"	103.	"	" 31.
Daging sapie à la mode.	"	98.	"	" 30.
Deeg foelèt.	"	64.	"	" 20.
Djamboe bidjie die stoof.	"	119.	"	" 35.
Dóbe.	"	108.	"	" 32.
" boeroong dara.	"	57.	"	" 18.
Duivel aijam.	"	102.	"	" 31.
F rekedel amandel.	"	6.	"	" 3.
" aijam.	"	1.	"	" 1.
" enak.	"	117.	"	" 34.
" die stoof.	"	4.	"	" 2.

	No.	Bl.
H am die stoof sama frekedel.	87.	27.
Hoofdkaas.	45.	15.
" dalem koelit kepala babie.	130.	38.
Huspot.	48.	16.
I ga die isie.	132.	38.
Ikan die stoof.	49.	16.
" smodder.	21.	8.
Isienja iga.	132.	38.
" kalkoen.	122.	36.
" pastei no. 64.	65.	21.
" semoor bebek.	8.	3.
R akap.	125.	36.
Kakie babie die stoof.	52.	17.
Kalkoen die isie.	122.	36.
" isie dengen dobe.	15.	9.
" Kampersteur.	3.	2.
Kanar daging kambing.	73.	23.
Karmenatjie babie.	37.	12.
Kepala babie die atjar.	124.	36.
Kool die stoof sama sosijs.	89.	27.
" merah.	85.	26.
" " die stoof sama nanas.	116.	34.
Korsnja pastei aijam.	67.	21.
Kotelet aijam.	11.	4.
" kambing.	23.	8.
" sama kentang.	131.	38.
Kroket.	59.	19.
" kentang.	101.	30.
" " die isie.	100.	30.
L apis aijam sama morel.	46.	15.
" " " sous tamate.	86.	26.
" daging pedet.	42.	14.
Lidah sapie.	33.	11.
" " die stoof.	20, 34.	7, 12.
" " sama sous merah.	127.	37.
Loeloor sapie sama ragoe.	35, 135.	12, 39.
M ajonese.	91, 92.	28, 28.
Makaronie.	110.	33.

	No.	Bl.
Makaronie die stoof.	96.	29.
" sama frekedel.	69.	30.
O edang die stoof.	9, 93.	4, 28.
Omlet mof.	143.	41.
" soeflé.	142.	41.
P aling à la majonese.	91.	29.
" die stoof.	118.	35.
Pastei aijam.	66, 123.	21, 36.
" " of boeroong dara tjara koeno,	5.	2.
Pastei boeroong dara.	22.	8.
" dingin.	72.	23.
" isienja Vol au vent, no. 62,	63.	20.
" ketjil-ketjil.	43.	14.
" madera.	128.	37.
" oedang.	126.	37.
" " dalem kentang, roti of warmbol.	31.	10.
" tierem.	10.	4.
" tjara djawa sama isienja.	14.	5.
Paté à la financiere, makanan fransman.	55.	18.
" " philosophie, makanan fransman.	56.	18.
Pisang die stoof sama kentang.	114.	34.
R agoe aijam.	105.	32.
" boeroong-boeroong of aijam sama sous poetih.	32.	11.
" daging.	7.	3.
" poetih.	53.	17.
Rolade daging pedèt sama selei.	97.	29.
" loeloor sapie sama daging babie.	39.	13.
" paling.	36.	12.
Rolpens.	120.	35.
Roset daging pedèt.	40.	13.
S elei voor boeroong dara, ikan of gelantien.	133.	29.
Semoor daging,	44.	15.

Semoor daging sama sous kappertjes.	No. 47.	Bl. 15.
Slada.	70.	22.
" à la volalje.	69.	22.
" haring.	111.	33.
" majonese.	71.	23.
Snip die atjar.	51.	16.
Soep bawang sama kool.	141.	41.
" karé.	113.	33.
" merah.	107.	32.
" schilpad.	30, 106.	10, 32.
" "	135, 139.	40, 40.
" sitroen.	140.	41.
Sosijs brood.	2, 144.	5, 41.
" "	145.	42.
Sous adoenja daging kambing dingin	78.	24.
" aer djerook.	82.	125.
" kappertjes.	24, 137.	9, 40.
" morel.	25, 41.	9, 14.
" oedang.	80.	25.
" pedes en sedep.	29.	9.
" " " " voor daging sapie.	17, 18.	7, 7.
" pikant poetih.	77.	24.
" ragoë.	26.	9.
" Robert.	61.	19.
" tirem.	69.	25.
" truffel.	27, 38.	9, 13.
" voor daging dingin.	60.	19.
" " lebihan daging of semoor.	54.	17.
" " toetooop ham.	16.	6.
Stoof aloor.	88.	27.
" djamboë bidjie.	119.	35.
" ham sama frekedel.	87.	27.
" ikan.	49.	16.
" kakie babie.	52.	17.
" kool merah sama nanas.	117.	34.
" " sama sosijs.	89.	27.
" lidah sapie.	20, 34.	7, 12.
" makaronie.	96.	29.
" oedang.	9, 93.	4, 28.

Stoof paling.	No. 118.	Bl. 35.
" pisang sama kentang.	114.	34.
" telur.	58.	19.
T elor die bakie.	68.	22.
" " stoof.	58.	19.
" " sama sous koening.	115.	34.
Tim.	129.	37.
V ol au vent.	62.	20.
W ildsaus.	28, 76.	9, 24.
Z ult.	124.	36.
Zwart suur.	121.	36.
" " bebek.	2.	1.

MAKANAN TJARA DJAWA.

A ijam anem padang	No. 152.	No. 44.
" doefi.	180.	52.
" goreng sama garem assem.	261.	74.
" goreng sama tepoong.	221.	63.
B abie taotjo.	150.	44.
Bebek die masak sama santen.	202.	58.
" keras.	213.	61.
" miso.	207.	59.
" O.	205.	59.
Besengek.	256.	73.
Boemboë kering voor sambel goreng.	225.	64.
" " " sate pentool.	226.	64.
" " " sate toesook.	224.	64.
Boendoe-boendoe.	212.	61.
Botok djawa pake kool banda.	222.	64.
" oedang.	171.	50, 69.
D endeng.	217.	63.
" ragie.	147.	43.
Doefi asé.	227.	75.

F rekedel ikan.	No. 148.	Bl. 43.
" voor kare laksa.	" 174.	" 51.
G iembal oedang.	" 234.	" 67.
I kan panggang sama kloewek.	" 258.	" 73.
K are. Boemboenja.	" 219, 223.	" 63, 64.
" benggala.	" 152, 169,	" 45, 50.
" " "	" 206.	" 59.
" djawa.	" 243.	" 70.
" frekedel.	" 251.	" 71.
" ikan.	" 149.	" 44.
" kalkutta.	" 250.	" 71.
" laksa.	" 154, 155.	" 45, 46.
" " "	" 173, 197.	" 51, 57.
" oedang bassah.	" 239.	" 68.
" padang.	" 254.	" 72.
" pastei.	" 248.	" 71.
" pedes.	" 245.	" 70.
" pedoetjie.	" 233.	" 67.
" palembang.	" 170.	" 50.
" portegees.	" 146.	" 45.
" sekoe.	" 246.	" 70.
" " ajam besar.	" 162.	" 48.
" sodie.	" 244.	" 70.
" Van Spal.	" 247.	" 70.
Ketan boemboong.	" 235.	" 68.
Ketjap boemboe.	" 275.	" 78.
Ketoepat soempil.	" 267.	" 76.
Kiemlo.	" 235.	" 58.
L aksa boeat die makan sama kare.	" 257.	" 73.
" palembang.	" 156.	" 46.
" voor kare.	" 178.	" 52.
Lapis benggala.	" 179.	" 52.
Lawar.	" 161.	" 47.
Lembaran.	" 269.	" 76.
Lodeh.	" 194.	" 56.
M angoot.	" 268.	" 76.
" Boemboenja.	" 218.	" 68.

N assie aijam.	No. 228.	Bl. 66.
" goreng boemboe.	" 231.	" 66.
" keboelie.	" 232.	" 67.
" oelam.	" 241.	" 69.
O edang goreng voor kare laksa.	" 175.	" 52.
Opor bebek doewa.	" 159.	" 47.
Othak-othak.	" 250.	" 74.
P angek padang.	" 253.	" 72.
Pastei galingie.	" 192.	" 55.
Petis oedang.	" 238.	" 68.
Petjel.	" 151.	" 44.
" ajam.	" 193.	" 56.
Piendang ketjap.	" 264.	" 75.
" kloewek.	" 214.	" 61.
" sranie.	" 229.	" 66.
Podomoro aijam of daging.	" 209.	" 60.
" taoge.	" 255.	" 72.
R awon.	" 203.	" 58.
S ajoor assem.	" 259.	" 73.
" gado-gado.	" 195, 198.	" 56, 57.
" lemeng.	" 210.	" 60.
" meneer.	" 196.	" 57.
Sambel aijam.	" 180.	" 52.
" assem	" 199, 220.	" 58, 63.
" badjak.	" 164, 184.	" 48, 64.
" " "	" 265.	" 75.
" banten.	" 185.	" 54.
" boeboek.	" 236.	" 68.
" brandal.	" 182.	" 53.
" ikan kering.	" 157.	" 46.
" katjang beras.	" 237.	" 68.
" " voor kare laksa.	" 176.	" 52.
" kemirie.	" 201.	" 58.
" ketimoon.	" 187.	" 54.
" klapa.	" 200, 272.	" 58, 77.
" melakka.	" 188.	" 54.
" oedang.	" 181, 190.	" 53, 55.
" " kering.	" 161, 271.	" 55, 77.

Sambel penganten.	No. 165.	Bl. 49.
" petis.	" 183.	" 53.
" poija.	" 270.	" 76.
" Seré voor kare laksa.	" 177.	" 52.
" tjiprie.	" 167.	" 49.
" woenie.	" 199.	" 58.
Sambelgodog.	" 163.	" 48.
Sambelgoreng dendeng.	" 263.	" 75.
" kering.	" 157.	" 66.
" lombok.	" 252.	" 72.
" oedang.	" 186.	" 54.
" penganten.	" 189.	" 54.
" telor.	" 230.	" 66.
Sanggrabadang aijam of daging.	" 208.	" 60.
Sapit.	" 215.	" 62.
Sate pentool.	" 273.	" 77.
" " betawie.	" 160.	" 47.
" toesoek.	" 168, 172.	" 49, 51.
" " "	" 216.	" 62.
" " balie.	" 611.	" 61.
Soep kare.	" 166.	" 46.
Soedie orang baroe branak.	" 242.	" 69.
Sroendeng.	" 262.	" 74.
Taogé.	" 274.	" 77.
Tomies kool.	" 266.	" 75.
" tahoe.	" 249.	" 71.

KOEWEEH-KOEWEEH BLANDA.

Aer mata penganten.	No. 437.	No. 14.
Baisers.	" 373.	" 106.
Bangket kenarie.	" 457.	" 117.
" soesoe.	" 408.	" 108.
Beinjet nanas.	" 440.	" 114.
Blane mangé.	" 385, 386.	" 103, 103.
Poeboor djerook sitroen.	" 399.	" 99.

Bokkende koek	No. 416	Bl. 110.
Boterbiesjes.	" 399.	" 106.
Broeder.	" 297, 298.	" 84, 84.
" amandel.	" 288.	" 81.
" tjina.	" 340.	" 92.
Flensies.	" 300.	" 84.
" sama vla.	" 299.	" 84.
Fuiljetee a la reine.	" 283.	" 80.
Raakjes.	" 312, 313.	" 86, 87.
Kaapse wolk.	" 466.	" 118.
Kandeel.	" 467.	" 119.
Kaneel podding.	" 345.	" 94.
Koeweeh aer.	" 315.	" 87.
" beschuit sama amandel.	" 398.	" 106.
" bokkende koek.	" 416.	" 110.
" djerook sitroen.	" 470.	" 119.
" kiek.	" 397.	" 106.
" madoe.	" 336.	" 91.
" makaronie.	" 411.	" 109.
" meklenburg.	" 424.	" 111.
" moskovie.	" 333, 334.	" 91, 91.
" nanas.	" 441.	" 114.
" pasir.	" 276, 438.	" 79, 114.
" roos.	" 331.	" 90.
" schulp.	" 335.	" 91.
Kolembijn.	" 427, 428.	" 112, 112.
" "	" 429.	" 113.
Koningskroon.	" 361, 362.	" 97, 98.
" "	" 363.	" 98.
Koningstaart.	" 464.	" 118.
Krem.	" 291.	" 82.
" amandel.	" 314.	" 87.
" djerook manis.	" 292.	" 83.
Kroon.	" 423.	" 111.
Lekas en enak.	" 307.	" 86.
Macedonie.	" 471.	" 119.
Makroon.	" 337, 400.	" 91, 107.
Mangé merah.	" 444.	" 115.

Sous podding sagoe.	No. 432.	Bl. 113.	
" " sukade.	" 390.	" 104.	
" rum.	" 305.	" 85.	
" vanielje.	" 328.	" 90.	
" zwam podding.	" 375.	" 101.	
Spekkoek.	" 338, 344.	" 92, 94.	
"	" 356.	" 96.	
Spekkoek neurenberg.	" 443.	" 114.	
Sprits.	" 377, 378.	" 101, 101.	
"	" 379.	" 102.	
" soesoe.	" 376.	" 101.	
Stomme jongen.	" 449.	" 115.	
Strevel.	" 458.	" 117.	
T aart amandel.	" 279, 280.	" 79, 80.	
" "	" 281, 282.	" 80, 80.	
" beschuit.	" 301, 302.	" 84, 84.	
" degan.	" 346, 447.	" 115, 115.	
" "	" 448.	" 115.	
" djerook sitroen.	" 472.	" 120.	
" letterzetter.	" 435.	" 113.	
" marengue.	" 473.	" 120.	
" orsade.	" 454.	" 116.	
" passir.	" 316.	" 87.	
" punsch.	" 380.	" 102.	
" room.	" 341, 342.	" 93, 93.	
" "	" 343.	" 93.	
" rotie.	" 364.	" 98.	
" rijst (nasie.)	" 339.	" 92.	
" schoen lapper.	" 284.	" 81.	
" transparent.	" 395.	" 405.	
Tulband.	" 381, 382.	" 102, 102.	
" kentang.	" 330.	" 90.	
V anielje marenges.	" 384.	" 103.	
Vla djerook sitroen.	" 460, 461.	" 117, 117.	
" kolembijn.	" 430.	" 113.	
" soesoe die basie.	" 372.	" 100.	
" soklaat.	" 462.	" 118.	
" spanjool.	" 453.	" 116.	
" vanielje sama podding.	" 406, 407.	" 108, 108.	

W afel	No. 317, 322.	Bl. 87, 88.
" sama kajoe manis.	" 318, 319.	" 88, 88.
" " " "	" 320, 321.	" 88, 88.
Warmbol.	" 324.	" 89.
" manis.	" 325.	" 89.
" voor bikin beschuit.		
" Samarang.	" 326.	" 89.
Wentel gebak.	" 412.	" 109.
I s podding.	" 450.	" 116.
Z wam podding.	" 374.	" 101.

KOEWEH-KOEWEH TJARA DJAWA.

A pem poetih.	No. 498.	Bl. 127.
" " , boeboornja.	" 497.	" 127.
" " , kientjonja.	" 499.	" 127.
" selong.	" 496.	" 126.
Awoog-awoog.	" 512.	" 120.
B iedaran.	" 488.	" 122.
" bandjar	" 489.	" 124.
Biedjie delima.	" 544.	" 139.
Biekang.	" 511.	" 130.
Biepang.	" 521.	" 132.
Boeboer apem poetih.	" 497.	" 127.
" pasoong.	" 527.	" 135.
" saren.	" 523.	" 133.
" tjtjoh.	" 524.	" 134.
Broeder tjina.	" 480.	" 122.
D awet of tjendol.	" 525.	" 134.
Dodhol.	" 539.	" 138.
I sienja pasoong.	" 492.	" 125.
K aras-karas.	" 535.	" 137.
Kientjonja apem poetih	" 499.	" 127.

Kientjonja srabie.	No. 517, 519.	Bl. 131, 132.
Klepon.	" 487.	" 124.
Koe.	" 506.	" 128.
" isienja.	" 507.	" 129.
Koetjie-koetjie.	" 508.	" 129.
Koewech biekang.	" 511.	" 130.
" boegis.	" 503.	" 128.
" " isienja.	" 504.	" 128.
" koe.	" 506.	" 128.
" " isienja.	" 507.	" 129.
" lapis.	" 483, 484.	" 123, 123.
" mangkok.	" 482, 532.	" 123, 136.
" mantjoong.	" 522.	" 132.
" mentok.	" 500.	" 127.
" " isienja.	" 501.	" 127.
" pilo.	" 505.	" 128.
Lapis.	" 483, 484.	" 123, 123.
Lemper.	" 502.	" 128.
Loempoor sorga.	" 478, 479.	" 122, 122.
Loro goedik.	" 540.	" 138.
Menieran.	" 545.	" 140.
Oondé-oondé	" 590.	" 124.
Pasoong.	" 491, 493.	" 125, 126.
" isienja.	" 492.	" 125.
Pastei djawa, isienja.	" 530.	" 135.
" " korsnja.	" 531.	" 136.
" tjina isienja.	" 533.	" 136.
" " korsnja.	" 534.	" 136.
Pieloos.	" 481, 482.	" 123, 123.
Pilo.	" 505.	" 128.
Poetoe majang.	" 514.	" 130.
" pinih.	" 515.	" 131.
" tegal.	" 513.	" 130.
Poetrie mandie.	" 538.	" 137.
" " isienja.	" 536.	" 137.
" " korsnja.	" 537.	" 137.
Ragie.	" 546.	" 140.

Rondokelie.	No. 526.	Bl. 134.
Roti djawa.	" 528, 529.	" 135, 135.
Sagon.	" 543.	" 139.
" goeloong, isienja.	" 541.	" 139.
" " , korsnja.	" 542.	" 139.
Ratroe katjang.	" 520.	" 132.
Skotêng.	" 544.	" 139.
Srabie.	" 516, 518.	" 131, 131.
" , kientjonja.	" 517, 519.	" 131, 132.
Srjekaja.	" 477.	" 122.
Talam.	" 494.	" 126.
Tapé.	" 547.	" 140.
Timoos.	" 509.	" 129.
Tjarang madoe.	" 510.	" 129.
Tjendol.	" 525.	" 134.
Tjoetjoer.	" 495.	" 126.
Wadjik.	" 406.	" 124.

M A N I S A N .

Asem.	No. 552.	Bl. 143.
Blimbing.	" 549.	" 141.
Djerook kingkit.	" 550.	" 142.
" manis.	" 548.	" 141.
Kolangkaling	" 551.	" 143.

**STROOP ROEPA-ROEPA EN MINOEMAN
LAIN-LAINNJA.**

Aer gort.	No. 583	Bl. 149.
------------------	---------	----------

Anggoor masak	No. 564, 565.	Bl. 146, 146.
" telor.	566.	146,
Bier.	577.	147.
Bisschop.	567, 568.	146, 146.
Curacao.	580.	148.
Randeel	571.	146.
Kardinaal.	569, 570.	146, 146.
Kurasao.	580.	148.
Likeur, bikinnja.	578.	148.
" kajoe manis.	579.	148.
Limonade.	572.	146.
Orsade.	553, 554.	145, 145.
Pons.	558.	145.
" anggoor asem.	560.	145.
" arak.	559.	145.
" imperiaal.	557.	144.
" meklenburg.	561.	145.
" telor.	562.	145.
Slem.	576.	147.
Soklaat aer.	574.	147.
" poeijer.	575.	147.
" soesoe.	573.	147.
Stroop asem.	581.	148.
" " die boembonie	582.	149.
" djeroek sitroen.	555.	144.
" pons.	556.	144.
" serbat.	563.	145.

ASSIN-ASSINAN EN ATJAR ROEPA-ROEPA.

Atjar blimbing asem.	No. 589.	Bl. 155.
" djeroek nipis.	587.	151.
" " " pake isie	586.	151.

Atjar ikan kempoong	No. 601	Bl. 155
" ketimoon	588	152
" " dadakan	598	154
" krai die isie	591	153
" " , isinja	592	153
" lombok	594	153
" manis	593	153
" " blimbing asem	596	154
" " mangga moeda	597	154
" nanas	595	154
" pondo	590	152
" tjampoer adook	600	155
" " " tjara blanda	589	152
Iga babie die atjar	613	160
Ikan merah	585	150
Trasie melaka	584	150

SOSIJS ROEPA-ROEPA.

Hoofdkaas	No. 612	Bl. 159
Metworst	604	158
Rolpens	611	159
Sosijs atie babie	607	158
" " " pake tepoong	608	158
" darah	609	158
" de boelouje	602	157
" die asin	605	158
" frankfort	606	158
" ketjil	603	157
" meklenburg	600	159

REGISTER.

EUROPESCHE TAFEL.

A loor, Gestoofde	No. 88	Bl. 27
B amie	" 83	" 25
Biefstuk, Bengaalsche	" 13	" 5
Boeuf a la mode	" 98	" 30
C anard van schapen vleesch	" 73	" 23
Coteletten, Kippen	" 11	" 4
" met aardappelen	" 131	" 38
" Schaaps	" 23	" 9
C roquetten	" 59	" 19
" Aardappelen	" 101	" 30
" Gevulde aardappelen	" 100	" 30
D aube	" 108	" 32
" Duiven	" 57	" 18
Deeg van foulette	" 64	" 20
Djamboe bidjie, Gestoofde	" 119	" 35
Duivel van koude kip	" 102	" 31
Duiven, Lekkere schotel van jonge	" 90	" 27
E end gevuld met mangga	" 84	" 26
Eijeren. Gestoofde	" 53	" 19
" in bakjes	" 68	" 22
" met gele saus	" 115	" 34
Eijerstruif	" 103	" 31
F rikadel, Amandel	" 6	" 3
" Gestoofde	" 4	" 2
" Kippen	" 1	" 1
" te maken, Omlekkere	" 117	" 34

G arnalen, Gestoofde	No. 9,	93 Bl. 4,	28
Gelantine	" 134	" "	39
Gelei voor duiven, visch of gelantine	" 133	" "	39
H aché	" 50,	109 "	16, 33
" a la patriarde	" 19	" "	7
Ham met frikadelien gestoofd	" 87	" "	27
Haring salade.	" 111	" "	33
Hoer en crapaudine	" 136	" "	40
" met rozijnen en amandelen	" 95	" "	29
Hoofdkaas	" 45	" "	15
" in het vel van den kop	" 130	" "	38
Hutspot	" 48	" "	16
K akap	" 125	" "	36
Kalfslappen	" 42	" "	14
Kalfsrollade met gelei	" 97	" "	29
Kalkoen met daube, Gevulde	" 15	" "	6
Kampersteur	" 3	" "	2
Kapoen met tong en amandelen Ge- vulde	" 104	" "	31
" " witte ragout saus	" 81	" "	25
Karbonade, Varkens	" 37	" "	12
Kip, Gepofte	" 74	" "	24
" gevulde met mangga	" 84	" "	26
Kippen lapjes	" 46	" "	15
" " met thomate saus	" 86	" "	26
Kool met sausijs, Gestoofde	" 89	" "	27
" Roode	" 85	" "	26
" met ananas, Roode	" 116	" "	34
Korst voor kippen pastei	" 67	" "	21
M acaronie	" 110	" "	33
" Gestoofde	" 96	" "	29
" met frikadel	" 99	" "	30
Majonaise	" 91,	92 "	28, 28
O melette, Mofsen	" 143	" "	41
" soufflee	" 142	" "	41
Ossentong, Gestoofde	" 20	" "	7
P aling a la maijonaise	" 94	" "	29
" Gestoofde	" 118	" "	35

Pastei, Duiven	No. 22	Bl. 8
" Inlandsche	" 14	" 5
Pastei in aardappelen, brood of warme bollen gevuld	" 31	" 10
" Kippen	" 66, 123	" 21, 36
" Koude	" 72	" 23
" Oester	" 10	" 4
" Ouderwetsche kippen of duiven	" 5	" 2
" Vulsel voor recept no. 61	" 63	" 20
Pasteitjes	" 43	" 14
" Garnalen	" 126	" 37
" Madera	" 128	" 37
Paté a la financiere	" 55	" 18
" " philosophie	" 56	" 18
Pisang met aardappelen gestoofd	" 114	" 34
Ragout met een witte saus		
Gevulde	" 32	" 11
" Kippen	" 105	" 32
" Vleesch	" 7	" 3
" Witte	" 53	" 17
Ribstuk te vullen, Om een	" 132	" 38
Rollade, Paling	" 36	" 12
" van runderhaas met varkens vleesch	" 39	" 13
Rolpens	" 120	" 35
Rosette de veau	" 40	" 13
Runderhaas met ragout	" 35, 135	" 12, 32
Rundertong	" 33	" 11
" gestoofd	" 34	" 12
Salade	" 70	" 22
" a la volaille	" 69	" 22
" Haring	" 111	" 33
" Majonaise	" 71	" 23
Saucijsbrood	" 12, 144	" 5, 41
" "	" 145	" 42
Saus bij koud schapenvleesch	" 78	" 24
" " vleesch	" 60	" 19
" " overgebleven gebraad	" 54	" 17
" Citroen	" 82	" 25

Saus, Garnalen	No. 80	Bl. 25
" Kappertjes	" 24, 137	" 9, 40
" Morille	" 25, 41	" 9, 14
" Oester	" 79	" 25
" over ham	" 16	" 6
" piquante	" 29	" 9
" " over ossenvleesch	" 17, 18	" 7, 7
" " Witte	" 77	" 24
" Ragout	" 26	" 9
" Robert	" 61	" 19
" Truffel	" 27, 38	" 9, 13
Snippen, Ingelegde	" 51	" 16
Soep, Bruine	" 107	" 32
" Citroen	" 140	" 41
" Kerrie	" 113	" 33
" Schildpad	" 30, 106	" 10, 32
" "	" 138, 139	" 40, 40
" met kool, Uijen	" 141	" 41
Tim	" 129	" 37
Tong met bruine saus	" 127	" 37
Varkensvotjes, Gestoofde	" 52	" 17
Visch, Gestoofde	" 49	" 16
Vleesch, Gebraden	" 44	" 15
" met kappertjes saus Gebra- den	" 47	" 15
Vol au vent	" 62	" 20
Vulsel van een eend	" 8	" 3
" voor kalkoen	" 122	" 36
" " recept no. 64	" 65	" 21
Wildsaus	" 28, 76	" 9, 24
Zult	" 124	" 36
Zwart zuur	" 121	" 36
" " van een eend	" 2	" 1
INLANDSCHE GEREGTEN.		
Aijam anem padang, (Kipgerecht)	No. 152	Bl. 44
" doefie, Zie sambel aijam	" 180	" 52

Bebek keras. Zie Eend	No. 213	Bl. 61
" miso " "	" 207	" 59
" O " "	" 205	" 59
Besengek. Zie kip	" 256	" 73
Boendoe-boen toe	" 212	" 61
Botok van garnalen	" 171, 240	" 50, 69
" met bladen van kool banda. Javaansche	" 222	" 64
Dendeng. Zie vleesch	" 217	" 63
" ragie. " "	" 147	" 43
Doefi asé. Inlandsche haché.	" 227	" 65
Eend. Gevulde. Zie bebek	" 213	" 61
" op chineesche wijze klaar ge- maak. Zie bebek	" 205	" 59
" met miso " "	" 207	" 59
" " santen (klappermelk) gekookt	" 202	" 58
Eenden, Op inlandsche wijze ge- vulde, Zie opor	" 159	" 47
Frikadel van visch	" 148	" 43
" voor de kerrie laksa	" 174	" 51
Garnalen koekjes om bij de rijst te eten	" 234	" 67
" voor de kerrie laksa Gebraden	" 175	" 52
Ingredienten voor sambel goreng, Drooge	" 225	" 64
Ingredienten voor sate pentool, Drooge	" 226	" 65
" " " toesook, Drooge	" 224	" 64
Kerrie, Bengaalsche	" 153, 169	" 45, 50
" "	" 205	" 59
" Frikadellen	" 251	" 71
" Garnalen	" 239	" 68
" Heete	" 245	" 70

Kerrie. Javaansche	No. 243	Bl. 70
Kalkutta	" 250	" 71
" kruiden	" 219, 223	" 63, 64
" Laksa	" 154, 155	" 45, 46
" "	" 173, 197	" 51, 57
" padang	" 254	" 72
" palembang	" 170	" 50
" pastei	" 248	" 71
" pedoetje	" 233	" 67
" Portugesche,	" 146	" 43
" sekoe	" 246	" 70
" " van een groote kip.	" 162	" 48
" sodie,	" 244	" 70
" soep,	" 166	" 49
" van Spal,	" 247	" 70
" van visch,	" 150	" 44
Ketan in bamboe gekookt,	" 235	" 68
Ketjap, Gekruide	" 275	" 78
Ketoepat soempil.	" 267	" 76
Kiemlo, (Chinesche soep.)	" 204	" 59
Kip gebakken in meel.	" 221	" 63
" " met tamarinde en zout.	" 261	" 74
" Gekruide gepofte	" 256	" 73
" Met klapper melk gekruide. Zie petjel,	" 193	" 50
Laksa om bij de kerrie te eten,	" 257	" 73
" voor de kerrie laksa,	" 178	" 52
" Palembangsche	" 156	" 46
Lapjes, Bengaalsche	" 179	" 52
Lawar,	" 161	" 47
Lembaran,	" 269	" 76
Lodèh, Saus bij de rijst	" 194	" 56
Mangoot, (Rijst geregt)	" 286	" 76
" ingredienten,	" 218	" 63
Opor van twee eenden, Zie eend.	" 159	" 47
Othak-othak, Zie visch.	" 260	" 74
Pangek padang, Zie visch.	" 253	" 72
Pastei galangi,	" 192	" 55

	No.	Bl.	
Petis, Garnalen	238	68	
Petjel, Zie vleesch.	151	44	
" aijam " kip	193	50	
Piendang ketjap, Saus bij de rijst,	264	75	
" kloewek. " " "	214	61	
" sranie. " " "	229	66	
Podomoro van taoge " " "	255	72	
" " vleesch of kip,	209	60	
Rawon , Saus bij de rijst	203	58	
Rijst met een kip gaar gekookt in klapper melk en boeljon,	228	66	
Rijst met een kip gaar gekookt en gebraden,	231	66	
" " " " en kruiden,	232	67	
" " klappermelk en kruiden gaar gekookt,	241	69	
Saijoor assem , Saus bij de rijst	259	73	
" gado-gado, Toespijs bij "	195, 198	56, 57	
" lemeng, Saus bij de rijst	210	60	
" meneer, " " "	196	57	
Sambel badjak,	164, 184	48, 54	
" "	265	77	
" banten,	185	54	
" boebook,	236	68	
" brandal,	182	53	
" Bruids,	165	49	
" katjang beras,	237	68	
" " voor laksa kerri,	176	52	
" malaka,	188	54	
" poiya,	270	76	
" seré voor laksa kerri,	177	52	
" tjiprie,	167	49	
" van garnalen,	181, 190	53, 57	
" " gedroogde garnalen,	191, 271	55, 55	
" " " visch,	157	46	
" " kemirie nooten,	201	58	
" " kip. Zie aijam doefi,	180	52	
" " klappers,	200, 272	58, 77	

	No.	Bl.	
Sambel van komkommers	187	54	
" " petis.	183	53	
" " tamarinden.	199 220	58 63	
" " woenie.	199	58	
Sambelgodog. Saus bij de rijst.	163	48	
Sambelgoreng. Drooge.	157	66	
" van dendeng.	263	75	
" " eijeren.	230	66	
" " garnalen.	186	54	
" " lombok.	252	72	
" " voor jonggehuwden.	189	54	
Sanggra bandang van kip of vleesch.	208	60	
Sapit.	215	62	
Saté pentool.	273	77	
" " betawie.	160	47	
" " toesoek.	168 172	49 51	
" " "	216	62	
" " balie.	211	61	
Soep. Kerrie.	166	49	
Soedie voor kraamvrouwen.	242	69	
Sroendeng.	262	74	
Taogé . Groenten.	274	77	
Tomis van kool. Saus bij de rijst.	266	75	
" " tahoe. " " "	249	71	
Varkensvleesch met taotjo	150	44	
Visch. Gevulde. Zie othak-othak.	260	74	
" met kloewek. Gepofte.	258	73	
" " gekruide geele saus. Zie pangek.	253	72	
Vleesch met klappermelk gekruid.			
Zie petjel.	151	44	
" Reepjes gekruid en gedroogd.			
Zie dendeng.	217	63	
" Reepjes gekruid en gebraden.			
Zie dendeng ragie.	147	43	

EUROPEESCH GEBAK.

A nanas beignets.	No. 440	Bl. 114	
" koekjes.	" 441	" 114	
B aisers.	" 373	" 100	
Banket. Kanarie.	" 457	" 117	
" Melk.	" 480	" 108	
Beschuitkoek met amandelen.	" 398	" 106	
Blanc mangé.	" 385	" 103	103
Bloempodding.	" 357	" 96	
Bokkende koek.	" 416	" 110	
Boelen.	" 324	" 89	
" om Samarangsche beschuit te maken.	" 326	" 89	
" Zoete.	" 325	" 89	
Boter. Ceylonsche.	" 415	" 109	
Boterbiesjes.	" 399	" 106	
Boterhammen podding.	" 358	" 97	
Broeder.	" 297	" 84	84
" Amandel.	" 288	" 81	
" Chineesche.	" 340	" 92	
Brood.	" 323	" 88	
" Amandel.	" 370	" 99	
" Garnalen.	" 332	" 89	
" Krenten.	" 405	" 107	
" Taart.	" 364	" 98	
Bruidstranen.	" 437	" 114	
C andeel.	" 467	" 119	
Citroenpap.	" 369	" 99	
Couronnes.	" 423	" 111	
Creme.	" 291	" 82	
" Amandel.	" 314	" 87	
" d' orange.	" 292	" 83	
E venveeltjes.	" 306	" 85	
F euilletées a la reine.	" 283	" 80	
Flensjes.	" 300	" 84	

	No. 299	Bl. 84
Flensjes met vla.		
G ateau de Mecklenbourg.	" 424	" 111
Gebak. Moscovisch.	" 333	" 91
" Rosen.	" 331	" 90
Gelei. Ananas	" 442	" 114
" Citroen	" 468	" 119
" Rubanie	" 394	" 104
" van djamboe bidjie	" 476	" 121
K aakjes.	" 312	" 86
Kaapsche wolken.	" 466	" 118
Kaneelpodding.	" 345	" 94
Kiek.	" 397	" 106
Koek. Duitse	" 465	" 118
Kolombijnen.	" 427	" 112
" "	" 429	" 113
Koningskroon.	" 361	" 97
" "	" 363	" 98
" taart.	" 464	" 118
Krentenbrood.	" 405	" 109
M acedonie.	" 471	" 119
Macronen.	" 337	" 91
Makaronie gebak.	" 411	" 109
Mangé Rouge.	" 444	" 115
N oodkoek	" 396	" 105
Nougat	" 277	" 79
O bliën	" 402	" 107
Oblignes	" 401	" 107
Oom philip	" 439	" 114
Oploof van citroen	" 470	" 119
P alm podding	" 360	" 97
Pannekoeken	" 391	" 104
" Ananas	" 392	" 104
" Gerezen	" 393	" 104
Pleister voor de koek	" 475	" 120
Plum podding	" 474	" 120
Podding. Aardappelen	" 308	" 86

	No.	289	290	Bl.	82	82
Podding à la diplomate						
" "	"	383		"	103	
" Arrowroot	"	417	419	"	110	110
" Beschuit	"	410		"	108	
" Bitterkoekjes	"	327	329	"	89	90
" Bloem	"	357		"	96	
" Boterhammen	"	358		"	97	
" Brood	"	349		"	95	
" Chocolade	"	371		"	100	
" Citroen.	"	285	286	"	81	81
" "	"	287		"	81	
" Kabinet.	"	426		"	112	
" Kaneel.	"	345		"	94	
" Koffie.	"	413		"	109	
" Kolombijnen.	"	406		"	107	
" Koude.	"	456		"	117	
" " gierstmeel.	"	404		"	107	
" Meel.	"	304		"	85	
" Meneer.	"	414		"	109	
" Palm.	"	460		"	97	
" Rol.	"	351		"	95	
" Rijst	"	347		"	94	
" Sagoe.	"	431	433	"	113	113
" Stekelyarkens.	"	422		"	111	
" Sucade.	"	389		"	103	
" Van een oud vrijer.	"	434		"	113	
" Vermicelle.	"	455		"	117	
" Witte.	"	451		"	116	
" Zwam.	"	374		"	101	
Poffertjes.	"	293	294	"	133	83
" "	"	295	436	"	83	114
Prol. Ananas.	"	353	354	"	95	96
" "	"	355		"	96	
" Mangga.	"	445		"	115	
Punsch taart.	"	380		"	102	
Rol podding.	"	351		"	95	
Roomtaart.	"	341	343	"	93	93
" zonder korst.	"	342		"	93	
Room vla.	"	459		"	117	
Rum gelei.	"	387	388	"	103	103

	No.	403	Bl.	107
Rum gelei.	"	293	"	83
Rumtaart met amandelen.	"	347	"	94
Rijst podding.	"	339	"	92
" taart.	"		"	
Saucijs brood.	"	425	"	112
Saus. Madera.	"	309	"	86
" Rijnwijn.	"	311	"	86
" Rum.	"	305	"	85
" voor arrowroot podding.	"	418	420	110 110
" " brood	"	350	"	95
" " kaneel	"	346	"	94
" " rijst	"	348	"	94
" " sagoe	"	432	"	113
" " succade	"	390	"	104
" " zwam	"	375	"	101
Schielijk en lekker.	"	307	"	86
Schulpen.	"	335	"	91
Slemp.	"	463	"	118
Sneeuwballen.	"	469	"	119
Soesen.	"	367	368	99 99
" Groote.	"	366	"	99
" Hollandsche.	"	365	"	99
Spekkoek.	"	338	344	92 94
" "	"	356	"	96
" Neurenberger.	"	443	"	114
Spritsen.	"	377	378	101 101
" "	"	379	"	102
" Melk.	"	376	"	101
Stommejongen.	"	449	"	115
Strevels.	"	458	"	117
Succade podding.	"	389	"	103
Taart , Amandel.	"	279	280	79 80
" Beschuit.	"	301	302	84 84
" Brood.	"	364	"	98
" Citroen.	"	472	"	120
" Klapper.	"	446	447	115 115
" "	"	448	"	115
" Letterzetters.	"	435	"	113
" Maringue.	"	473	"	120

Taart. Orgeade.	No. 454	Bl. 116
" Punch.	" 380	" 102
" Room.	" 341 342	" 93 93
" "	" 343	" 93
" Rijst.	" 339	" 92
" Schoenlappers.	" 284	" 81
" Transparant.	" 395	" 105
" Zand.	" 316	" 87
Tulband.	" 381 382	" 102 102
" Aardappelen.	" 330	" 90
Vanille marenges,	" 384	" 103
Vla. Chocolade.	" 462	" 118
" Citroen.	" 460 461	" 117 117
" in een schotel Melk.	" 372	" 100
" Kolombijnen.	" 430	" 113
" Spaansche.	" 453	" 116
" voor podding.	" 406 407	" 108 108
Wafelen.	" 317 322	" 87 88
" Kaneel.	" 318 319	" 88 88
" "	" 320 321	" 88 88
Water koekjes.	" 315	" 87
Wentelgebak.	" 412	" 109
Wolken. Kaapsche.	" 466	" 118
Ijs podding.	" 450	" 116
Zandkoekjes.	" 276 438	" 79 114
Zeeschuim.	" 452	" 116
Zwampodding.	" 374	" 101

INLANDSCH GEBAK.

Apem. Cejlonsche.	No. 496	Bl. 126
" Witte.	" 498	" 127
" Pap voor witte.	" 497	" 127
" Saus " "	" 499	" 127
Awoog-awoog.	" 512	" 120

Biedaran.	No. 488	Bl. 124
" Bandjarsche.	" 489	" 124
Bidjie delima.	" 544	" 130
Bikang.	" 511	" 130
Bipang.	" 521	" 132
Boeboor pasoong.	" 527	" 135
" saren.	" 523	" 133
" tjojoh.	" 524	" 134
Broedertjes, Chineesche.	" 480	" 122
Broodjes. Javaansche.	" 528 529	" 135 135
Dawet of tjéndol.	" 525	" 134
Dodhol.	" 539	" 138
Karas-karas.	" 535	" 137
klepon.	" 487	" 124
Koe.	" 586	" 128
" Vulsel van	" 507	" 129
Koetjie-koetjie.	" 508	" 129
Koewee boegis.	" 503	" 128
" " Vulsel van	" 504	" 128
" lapis.	" 483 484	" 123 123
" mangkok.	" 412 532	" 123 126
" mantjoong.	" 522	" 132
" mentok.	" 500	" 127
" " Vulsel van	" 501	" 127
Lapis.	" 483 484	" 123 123
Lemper.	" 502	" 128
Loempoor sorga.	" 478 479	" 122 122
Loro goedik.	" 540	" 138
Menieran.	" 545	" 140
Oondé-oondé.	" 490	" 124
Pasoong.	" 491 493	" 125 126
" Vulsel van	" 492	" 125
Pastei. Korst van chineesche	" 534	" 136
" " " javaansche	" 531	" 136
" " " chineesche	" 533	" 136
" " " javaansche	" 530	" 135
Pielooos.	" 481 482	" 123 123

Pilo	No. 505	Bl. 128
Poetoe maijang.	" 514	" 130
" pinih.	" 515	" 131
" tegal.	" 513	" 130
Poetrie mandie.	" 534	" 137
" " Korst van	" 537	" 137
" " Vulsel	" 536	" 137
R agie.	" 546	" 140
Rondo kelie.	" 526	" 134
S agon.	" 543	" 139
" goeloong. Korst van	" 542	" 139
" " Vulsel "	" 541	" 150
" " katjang.	" 520	" 132
Saus voor apem.	" 499	" 127
" " srabie.	" 517 519	" 131 132
Skoteng.	" 544	" 139
Srabie.	" 516 518	" 131 131
" Sous voor	" 517 519	" 131 132
Srikaija.	" 477	" 122
T alam.	" 494	" 126
Tapé.	" 547	" 140
Timoos.	" 509	" 129
Tjarang madoe.	" 510	" 129
Tjendol.	" 525	" 134
Tjoetjoor.	" 495	" 126
W adjik.	" 403	" 124

CONFITUREN.

B limbing assem. Geconfijte.	No. 549	Bl. 141
D jerook kingkit.	" 550	" 142
" manis	" 548	" 141
K olang-kaling.	" 551	" 143
T amarinde.	" 552	" 143

SIROPEN, LIKEUREN EN ANDERE DRANKEN.

B ier	No. 577.	Bl. 147.
Bisschop.	" 567, 568.	" 146. 146.
C hocolade. Melk	" 573.	" 147.
" . Poeder.	" 575.	" 147.
" . Water	" 574.	" 147.
Curaçao.	" 580.	" 148.
G ort water.	" 583.	" 149.
K andeel.	" 571.	" 146.
Kardinaal.	" 569, 570.	" 146. 146.
L ikeur. Kaneel	" 579.	" 148.
" . Maken van	" 578.	" 148.
Limonade.	" 572.	" 146.
O rgeade.	" 553. 554.	" 144. 144.
P unsch.	" 558.	" 145.
" . Arak	" 559.	" 145.
" . Eijer	" 562.	" 145.
" . imperial.	" 557.	" 144.
" . Mecklenburger	" 561.	" 145.
" . Rhijnwijn	" 560.	" 145.
" . stroop	" 556.	" 144.
S lemp.	" 576.	" 147.
Stroop. Citroen	" 555.	" 144.
" . Punsch	" 556.	" 144.
" . Sarbat	" 563.	" 145.
" . Tamarinde	" 581.	" 148.
" . Gekruide	" 582.	" 149.
W ijn. Koude eijer	" 566.	" 146.
" . Warme	" 564, 565.	" 156, 146.

PEKEL EN ZUUR.

A nanas in zuur.	No. 595.	Bl. 154.
B limbing assem in zuur.	" 599.	" 155.
R emboong Ingemaakte	" 601.	" 155.
Komkommers in zuur.	" 588.	" 152.
" " " dat niet lang bewaard kan worden.	" 598.	" 154.
Krai in zuur,	" 591.	" 153.
" " " Vulsel van	" 592.	" 153.
L emmetjes in zuur.	" 587.	" 151.
" " " . Gevulle	" 586.	" 151.
Lombok " " "	" 594.	" 153.
P almiet in zuur.	" 590.	" 152.
Picnic.	" 600.	" 155.
" " Europesche	" 589.	" 152.
R oode vischjes.	" 585.	" 150.
T rassi malakka.	" 584.	" 150.
V arkens ribbetjes in zuur.	" 613.	" 160.
Z oetzuur.	" 593.	" 153.
" van blimbing assem.	" 596.	" 154.
" " jonge manggas.	" 597.	" 154.

WORSTEN.

B loedbeuling.	" 609.	" 158.
H oofdkaas.	" 612.	" 159.
L everbeuling.	" 607.	" 158.
" met meel.	" 608.	" 158.

M etworst.	No. 604.	Bl. 158.
R olpens.	" 611.	" 159.
S aucis de Boulogne.	" 602.	" 157.
Saucijsjes. Kleine	" 603.	" 157.
W orst, Frankforter braad	" 606.	" 158.
" . Mecklenburger	" 610.	" 159.
" . Pekel	" 605.	" 158.

