
This is a reproduction of a library book that was digitized by Google as part of an ongoing effort to preserve the information in books and make it universally accessible.

Google™ books

<https://books.google.com>



086

BOEKOE MASAK-MASAKAN ROEPA-ROEPA,

MENGOENDJOEKEN BAGIMANA BIKINNJA

Makanan tjara Blanda, makanan tjara Djawa,
koewee-koewee tjara Blanda, koewee-
koewee tjara Djawa.

MANISSAN,

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

Semoeanja lebih dari 600 warna.

VIJFDE DRUK.



DJOKJAKARTA.
Firma H. BUNING,
1898.

BIBLIOTHEEK KITLV



0076 9545

x 26 26 500

ed. 1.
S. 7.
C

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

1893.

VOORBERICHT.

Aan alle kookboeken, — de overigens geheel volmaakte niet uitgezonderd, — kleeft het gebrek voor Indie, dat ze niet geschreven zijn in eene voor de Indische keukenprincessen begrijpelijke taal.

Menige huisvrouw zal, meer dan een enkele keer, haar kookboek verdrietig hebben ter zijde geworpen, omdat het haar onmogelijk of ondoenlijk was, hare kokkie, het recept van den door haar verlangden schotel uit te leggen of te verklaren.

Voorals zy, die de Inlandsche taal niet of niet genoeg machtig is, ondervindt dit ongerief ten zeerste.

Ten einde daarin eenigszins te voorzien, heeft de ondergeteekende eene Maleische bewerking doen vervaardigen van het bekende Oost-Indisch Kookboek.

Geschreven in de taal, zooals ze gesproken en begrepen wordt door de Indische keukenprincessen, twijfelt hij er niet aan, of menigeen zal, met het boekste in de hand, worden geholpen uit een verlegenheid, welke behalve verdriet, ook nuttelooze uitgaven na zich sleept.

Niemand toch zal zich aan een mislukte schotel willen wagen!

Het boekje — voorzien van een volledig en dubbel alphabetisch register, dat met één oogopslag den verlangden schotel aanwijst, — wordt de wereld ingezonden, met de hoop dat het aan het voorgestelde doel zal beantwoorden, en dat door een ruim debiet, ondergeteekende spoedig in de gelegenheid worde gesteld zich voor een tweede druk gereed te houden.

De Uitgever,

H. BUNING.

DJOKJA, April 1870.

De tweede, derde en vierde druk, die reeds zoo spoedig noodig waren, zijn met eenige nieuwe of gewijzigde recepten verrijkt.

De Uitgever,

H. BUNING.

DJOKJA, September 1893

BOEKOE MASAK-MASAKAN ROEPA-ROEPA.

MASAKAN TJARA BLANDA.

1 Frekedel Aijam. (Klippen Frikadel.) Aijamnja njang besar, dagingnja die tjientjang; boemboenja: merahnja 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 tadie; kaloe soedah, basie kasar (pandjang) die gossokie dengen mentéga lantass frekedelnja die goreng sama aer aijam (boeljon) sedikit dengen ketjap, sama aer dje-rook 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 bersieh, die potong-potong ketjil-ketjil, lantass die masak sama aer; kaloe inie aer soedah djadie boeljon, lantass die angkat die pisahkan tarook die mangkok. Sasoe-dahnja inie, wadja die tarookie mentéga 1 sendok besar, en kaloe mentéga, die goreng soedah panas betoel, lantass daging potong-potongan tadie die goreng sama mentéga itoe sampe koening. Kaloe soedah abis bolenja goreng daging tadie en soedah die angkat, wadjanja die kerdja goreng bawang iris-irissan 6 sendok wakan njang besar, djoega die goreng sama mentéga sampe koening. Abis inie, boeljon tadie ambil 4 mangkok, die tjampoerie anggoor merah 1 gelas besar, ketjap seprapat gelas besar, tjoeka setengah gelas besar, tjengkéh 12 bidjie, meritja 1 sendok thee, goela setengah sendok makan njang besar. Inie tjampoeran boemboe lantass die djadien satoe sama gorengan bawang tadie; abis potong-potongan bèbèk tadie 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. Kampersteur. Telor aijam 12 die masak sampe mateng, abis die koepas en die iris-iris kajja doewit. Pantjie (pannetje) die tarokie mentéga barang 2 sendok besar, die masak sampe melélé, lantas die tarokie 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 sirammie sama sous tadie, en die masak sebentar lagie biar temrasook matengnja.

4. Frekedelstoof. (Gestoofde Frikadellen) Dagingnja aijam njang besar, die tjientjang aloos; boemboenja rottie njang soedah die rendem aer sama soesoe 2 pottong, telor same-rah poetihnja 2, telor tjoemah merahnja sadja 2, pala 1 sendok thee, tjengkeh toemboekan $\frac{1}{2}$ sendok thee, garem 1 sendok thee en meritja 1 sendok thee. Daging tadie 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 tadie sama frekedelnja die tjemploongken die sitoe, abis die masak (stoof) pake apie die atas en die bawah.

5. Pastel aijam atawa boeroong dara, tjara keeno-keeno. (Onderwetsche kippen of duivenpastel.) 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 sakira-kira. 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 (saucejs) 12 bidjie.

Sasoedahnja inie basie kasar (pandjang) die gosokie mentéga, toto-nja boemboe tadié baginie: lebieh doeloe frekedel goreng, lantas die toempangie sosijs (saucejs), abis potong-potongan aijam of boeroong, lantas laksa redeman en djamoer koeping 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 telur masak mateng en njang die potong-potong prapatan.

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 telur mateng 6, telur mentah 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, lanstas 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. Ragoe daging. (Vleesch ragout.) Bawang timoor radjangan 3 sendok besar, die goreng sakira-kira 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, tjokak 3 sendok besar, anggoor madera 2 sendok besar. Inie kaloe soedah die goreng koening, die masookken basie kasar, tambah boeljon sedikit en die stoof sebentar lagie.

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

1 sendok besar, die boembonnie tjiengtjangan 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 sabegitoe; 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 bèbèknja; lantass lehernja bèbèk itoe die iket soepaija toetoepp lobangnja. Abis begitoe bèbèk dengen isienja die masak (godok) sebentar sama garem sedikit en lantass die goreng sama mentéga en aer goela, kajja njang tadie.

9. Stoof oedang. (Gestoofde garnalen) Mentéga 1 sendok makan 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 sabentar, die tambahie boeljon 2 mangkok thee en oedang mateng njang soedah die koepassie 1 piring makan, lantass die stooft; sasoedahnja: masakan inie die tarook die basie kasar (pandjang) en die taroekie kors. Kors itoe, njang die bikin kentang mateng sasampenja, die rames sama merah telur 4 en poetih teior 2, mentéga 1 sendok makan en pala sakira-kira. Kors itoe, kaloe soedah djadie, boeat toetoeppnja stooft tadie en lantass die bakar, pake pan taart, dengen apie die bawah en die atas.

10. Pastel tirem. (Oester pastel.) Tirem 200 die bikin bresih, lantass 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: njang die pake, teppoong tiga prapat pond, die rames sama mentéga saprapat pond en aer anget 7 sendok makan. Lantass masakan tirem tadie, die tarook basie kasar en die toetoeppie sama kors tadie, abis die bakar kajja taart, dengen apie die atas en die bawah.

11. Kotelet aijam. (Klppen coteletten.) Aijamnja njang besar, die potong empat, 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 isinja ketoetop, abis die goreng sama aer.

Sousnja die masak sendirie en njang die pake, gorengan bawang njang aloos 4 sendok makan die tjampoerie boeljon sakira-kira, ketjap sakira-kira, 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 tjampoor telor 8, tepoong $\frac{1}{2}$ pond mentéga 1 mangkok thee, die keplok njang baik, lantas biar rijs sebtentar. Sasoedahnja sedia pan-taart, die lemèkie daon pisang; lantas sosijsnja die boengkoessie sama deeg, abis die tarook dalem pan tadie. Pengabissan die djemoor tempat njang panas, biar dia 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. (Bengualsche biefstuk) Garem 3 sendok thee, pala 1 sendok thee, tjengkèh 1 sendok thee, bawang moeda die tjientjang 8, peterselie tjientjangan 2 sendok makan, seldrie tjientjangan 2 sendok makan, ros-marijn 1 sendok makan die tjampoor sama beschuit +loos 4 sendok makan. Kaloe soedah; daging iris-irissan sepertie dendeng, die gosokie 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 Pastel tjara djawa sama isinja (Inlandsch pastijtje en vulsel) Djienten poetih 1 sendok thee, ketoembar 2 sendok thee, kemirie 10, bawang merah 10, bawang moeda 10, trassie die bakar 1 sendok thee, daon djerook poeroot 3, tjientjangan daon adas 1 sendok besar, tjientjangan daon seldrie 1 sendok besar, die toemkook; 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, telor 4 en aer, die oelènnie njang baik; kaloe soedah, itoe deeg die giling sampe tipis en die potong-potong boender; abis isinja tadia die bagie, die tarook potong-potongan deeg itoe, lantas die lipet en toetoeppie en die gossokie sama telor keplokkan; kaloe soedah die goreng sama minjak en mentéga.

15. Kalkoen isi dengen dobe. (Gevuld kalkoen met daube)
 Kalkoennja die tjaboettie toelang-toelangnja samoea, abis die tjoettjie, lantas dalemnja die gosok sama garem. Sasoe-dahnja inie, daging babie 6 kattie, njang sebagian die iris-iris kajja dendeng, njang lain die tjientang aloes. Njang die iris kajja dendeng die woor-woorie garem. Kaloe soedah, sedia ham potongan, truffel dengen gemooknja 1 blik, meritja njang banjak en pala 1 sendok thee. Loeloornja kalkoen die taroekie garem sama meritja, lantas tjientjangan babie dengen ham en truffelnja sama meritja en pala die masookken dalem kalkoen tadia; abis die toetoeppie sama daging iris-irissan en daging tjientjangan tadia; lantas koelitnja kalkoen die mendjait. Soedah sabegitoe, kalkoennja die taroekie garem en die boengkoos sama servet; servetnja djoega die taroekie garem. Oedjoengnja servet mistie die iket njang koewat, en lantas itoe kalkoen die dalem servet die goebettie sama talie. Toelang-toelangnja kalkoen, sama lebihaan daging iris-irissan die tarook die wadja sama aer banjak, boeat masak itoe kalkoen. Masaknja tida bole koerang mistie 4 djam en pake apie besar die bawah sadja. Kaloe soedah, kalkoen tadia tinggal teboengkoes en die tiendes sama anak tiimbangan 50 pond, boeljonnja nantie melele, die tadahie. Kaloe soeda tida keloeaar lagie, boeljon tadia die masak lagie, dengen ager-ager en telor keplokkan 1, abis biar dingin die bassie. Sous inie voor toetoeppie kalkoennja.

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

17. Saus pedes en sedep voor daging sapie. (Sauce piquante 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 goren lagie. Sasoedahnja, 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 tadié, lantas die masak lagie sabentar; abis die siramken dagingnja njang maoe die makan. Itoe ansjovis mestie die bikin aloos doeloé en die peres pake servet; morelnja mistie die rendem doeloé barang 2 of 3 arie dengen goela en tjoeka.

18. Lain roepa djoega saus pedes (Dezelfde saus op eene andere manier.) Lombok merah sapiring, die koekoes; lantas die djemoor 2 of 3 arie, abis die toemboek aloos sekalie, tepake 1 sendok makan, die tjampoor sama djae 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 tadié.

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

19. Asé à la patriarde. (Haché à la patriarde.) Daging sapie, daging die iris-iris, garem 2 sendok thee, meriija 1 sendok thee, tjengkèh $\frac{1}{2}$ sendok thee, bawang merah radjangan 4 sendok makan, mentéga 2 sendok makan, boeljon sekira-kira, die stoof, sampe bawangnja mateng. Lantas die tambahie maderá of anggoor assem sasoekanja, 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. (Gestoefde ossentong.) Lidahnja die rendem tjoeka 1 djam, abis die masak sampe ampir mateng, lantas die koepas en die bélék. Anggoor merah 1 gelas besar, tjoeka 1 gelas aer; gelas besar, goela 1 sen-

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

12. 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 tadie die tjampoor sama mentega, die masak en die oelek-oelek sampe djadie sous boeket. Sekarang ikan potong-potongan tadie die atoor dalem pantjie en die sirammie sama sous tadie; abis die taroekie oedang mateng njang soedah die koepas, sama mentéga 1 sendok makan, lantas die masak sebentar. Pengabiessan ikan tadie die angkat en die toto die basi ikan, lantas die sirammie sous lagie, sampe ketoetop sama sekalie.

22. Pastel boeroeng dara (Duiven pastel.) Boeroeng 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 kajaja beginie, die tjamporie 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 masak lagie sampe boeket samoea.

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

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

21. 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; jantas 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 tjoetje, 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 sekira-kira en tjoeka dragon sedikit. Sousijsnja mistie die masak en die koepas lebih doeloe; morelnja djoega die tjoetje 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 tadie; lantass die taroekie aer djerook nipis satoe en die masak lagie sekalie, djangan brentie die oedek-oedek.

28. Wildsous. 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 tambah aer sedikit.

29. Sous pedes en sedep. (Piquante saus) Potongan ham mentah aloos-alooos, 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 ketienggalan. Njang kloear die bawah irig-irig temtoe die tadahie, abis die tjampoerie mosterd 2 sendok besar en tjoeka dragon sekira-kira; lantas die adook-adook en die masak lagie sekalie.

30. Soep schilpad. (Schildpad soep.) Kepala pedet die rendem die aer, abis die belah doewa, lantas die tjoetje njang bersieh 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 boeljonnja 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 gosong; kalook soedah mateng inie, die tambahie tepoong 5 sendok makan, lantas die goreng lagie; djangan brentie oedek, soepaja djangan gosong en gorengannja bisa tiuggal koening. Kalook soedah koening, lantas die toeangie boeljon 8 mangkok thee, se-bentar-sebentar die tambahie Abis kalook boeljonnja soedah tertjampoer betool sama tepoongnja, daging potongan en bawang tadie die masookken, abis die tambahie aer djerook nipis satoe, lombok radjangan, meritja boelet, garem en anggoor madera sarasa-rasannya. Sasoe-dahnja samoea inie die masak lagie sampe $\frac{1}{3}$ djam, traoesah lebieh; tetapie mistie djoega tempo-tempo die oedek, sebab kalook tida, barangkalie gosong of petjah.

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 tjampoor sama oedang tadi, abis die tambahie lidah asin potong-potongan en merahnja telor mateng, sekira-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 telor 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 rotie of warmbol njang soedah mateng.

32. Ragoe boeroong-boeroong of aijam sama sous poctie (Gevogelte ragout met een witte saus.) Aijam of kalkoenja, njang gemook die potong satoe arie die moeka, lantas die tjaboettie toelangnja, abis die isie sama tjientjangan daging babie of aijam Itoe daging tjientjangan die rames lebih 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 peterselie 2 sendok makan. Kalook soedah die masookken dalem kalkoen of aijamnja, lantas die djait soepaija ketoetoepek baik, abis die masak sama boeljon sampe mateng. Kalook soedah, sedia ketting sosijs sekira-kira, masak lebih doeloe, abis die tjampoor sama morel, sampinjon en frekedel ketjil-ketjil; die saring sama irig-irig, lantas die tambahie merahnja telor 10, aernja djerook nipis 1, kembang pala sedikit en mentega sedikit; abis frekedel, morel, sampinjon, sosijs, njang ketienggalan die irig-irig, die tjampoor sama sous ito: en lantas aijam of kalkoennja die sirammie 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 paroot, tepoong 2 sendok makan, meritja sedikit, garem sarasanja, rosijn sama kismis sasedengnja en boeljonja lidah tadi 1 gelas besar, inie die tjampoor en die masak njang baik, lantas lidahnja die sirammie sama sous inie. Kalook soedah, basie sama lidah en sousnja die tarook pan

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

34. Lidah sapie die stoof. (Rundertorg 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 sekira-kira en mentega 3 sendok makan. Pengabiessannja die bakar pake pan taart, dengen apie die bawah en die atas.

35. Loeloor sapie sama ragoe. (Runderhaus met ragout.) Loeloornja die rendem die tjoeka $\frac{1}{2}$ malem of $\frac{1}{2}$ arie, 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 $\frac{1}{2}$ 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 goeloeng en die iket. Kalook soedah, merahnja telur die keplök njang baik, abis palingnja die tjeloop die sinie en die sirammie 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 ketienggalan ramboot-rambootnja. Aernja njang die tadah die bawah irig-irig, merahuja telur 5 en pala sedikit; lantas die masak lagi sebentar.

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

atas
didah-
antas
sama
tine,
h 1/2
kan;
k ni-
seki-
a die
atas

masookken lagie, lantas karmenatjinja die masookken dalem keplokkan telor en abis die tarokie beschuit aloos. Kalook soedah, die goreng sama mentega sampe koening, tetapie apienja 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 tarokie aer djerook nipis, kembang pala sekira-kira, tjengkeh aloos sekira-kira en 2 gegem morel. Itoe boeah morel die tjoetjie, lebih doeloe sama aer panas, abis sama aer dingin.

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

39. **Rolade loeloor sapie sama daging babie. (Rolade van runder-haas met varkensvleesch.)** Loeloornja 2, daging babie 1 katie. Kalook soedah die boewangie ototnja, loeloor tadi die gosok sama meritja, garem, pala en tjengkeh; abis die reudem die tjoeka 4 of 5 djam. Sasodahnja, 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, kaperstjis 4 of 5 sendok makan ketjil, radjangen augurkies sekira-kira, bidjie lombok sarasanja, radjangan bawang merah 2 sendok makan besar en mentega 2 sendok besar, (sama goela sedikit, kalook maoe) die djadiken satoe, lantas die stoof sama loeloor tadi. Salamanja stoof itoe, djangan brentie, sebentar-sebentar loeloornja die sirammie sama sousnja. Kalook maoe bikin boeket sousnja, baik die tjampoerie sama beschuit aloos.

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

die satoe, die oedjoongnja. Lantas daging babie 1 katie, daging sapie $\frac{1}{2}$ katie, 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 saus) Morelnja die tjoetjie en die rendem lebih doeloe; abis die masak sama boeljon en kembang pala sidikit. 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 20, die oelek sama ketjap en aer djeroek nipis 1; djoega voor gosokie daging tadie. Kalook soedah, daging inie die taroekken basie kasar abis die tienggalen 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. (Pasteitjes.) 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. (Soepaija 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. Isinja: radjangan bawang merah 3 sendok besar, die goreng sama mentega. Tjientjangan oedang 1 mangkok thee, (oedangnja die tjampoor soesoel 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, piferselie 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 temponja 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 tjampoer sama dagingnja en dieambahie aer panas, ketjap 1 sendok makan, tjoeka 2 sendok makan, meritja 2 sendok thee, garem 2 sendok thee, tjengkeh boelet sekira-kira; abis die masak njang baik. Soepaja sousnja boeket, baik dieambahie tepooug 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 piferselie, 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 doelo.) 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 lapis 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, boeljon, frekedel ketjil-ketjil sekiranjaja en sampinjon. Abis die stoof, pake taart pan, api die bawah en die atas.

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

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

48. Huspot. (Hatspot.) No. 1. Kakie babie 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 masookken 3 roepa tadie die tjampoer djadie satoe, en die tambahie sama boeljon kakie babie tadie en boeljon aijam; abis die tjampoerie beschuit toemboekan en meritja boelet, lantas die stoof sama mentega

49. Stoof ikan (Gestooftde visch.) Bawang merah en bawang poetih 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 tadie 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 die masookken en lantas die stoof. Sasoe-dahnja, basie kasar die gosokie mentega en beschuit aloos lantas boeat tempatnja stoof tadie, en die bakar pake taart pan, apie die bawah en die atas.

50. Asé. (Haché.) Dagingnja mateng en dengen die potong en die tjampoer sama anggoor assem $\frac{1}{2}$ botol, abis die tambahie tjoeka sedikit, radjangan augurkies; djae sedikit, kemirie (djae sama kemirienja die pipis doeloel) radjangan bawang merah njang banjak, radjangan lombok zonder bidjienja, kappertjies 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 entero sakira-kira ; lantas die masak, abis snipnja die ma-sookken dalem tjoeka inie. Kalook soedah dingin ; die ma-sookken dalem stopflesch, lantas die tambahie potongan djerook nipis.

52. Stoof kakie bable. (Gestoofde varkens pootjes.) Kakie babienja die masak lebih doeloe sampe mateng ; kalook soedah lembèk, die stoof sama madera 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 sounja djadie kajja sjelei. Aernja bekas masak kakie tadie, djangan die boeang.

53. Ragoë poetih. (Witte ragout.) Ketting sosijs njang ketjil-ketjil, morel, sampinjon, potongan daging sapie of aïjam, frekedel ketjil-ketjil, die djadieken satoe, abis die masak sama boeljon ; lantas die saring pake irig-irig. Tadahan boeljon inie die tjampoerie tepoong 2 sendok makan, keplokkan merahnja telor 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 tarokie mentega 2 sendok.

54. Sous voor lebih-lebihannja daging goreng of semoor. (Saus bij overgebleven gebraad.) Daging lebiban, 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 die tambahie 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 tadie, die potong njang tipis-tipis, abis die tarook die bassie kasar en die tarokie mentega sedikit ; lantas die toeangie sous tadie, 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 sekira-kira, anggoor madera $\frac{1}{2}$ gelas besar; abis die masak sama potongpotongan 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 telor 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 philosophie, 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 telor 4 en telor 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.

Tjientjangan daging babie $\frac{1}{4}$ pond, die tjampoor sama beschuit, pala, meritja en garem sedikit, aernja djerook 1, mentega sedikit en merahnja telor 2; kalook ada ham, djoega die tjientjang en die tjampoor sedikit, soepaija sedep. Kalook soedah, inie tjampoeran die bikin frekedel ketjilketjil, 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 asem sedikit en garem sarasanja. Kalook soedah djadie, die angkat en die kerdja sierammie boeroeng dara en frekedel tadie; lantas die dijemken, biar dingin.

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

Sasoedahnja, merahnja telor 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, telor tadie die sierammie sama sous inie, lantas die dijemken, biar sousnja mrasook betool. Kalook maoe die inakan, baik die taroekie mentega lagie sedikit.

59. Krokot. (Croquetten) Tjientjangan 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 telor 1; abis die rames, die bikin frekedel londjong-londjong. Sasoedahnja, inie frekedel die toetoeppie, sama beschuit aloos, abis die masookken die keplokkan telor en lantas die goeloengie sama beschuit lagie. Kalook soedah die goreng sama mentega en minjak, sampe koening. Pengabiessan, piferselie pandjang 1 djarie, die goreng sama mentega, abis die tarook die basie voor lèmeknja krokot tadie.

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

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

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

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

63. Pastel boeroeng dara, boeat 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 die tambahie garem 3 sendok thee, meritja 1 sendok thee, tepoong 2 sendok makan, mentega sendok makan, anggoor madera $\frac{1}{2}$ gelas besar, en piferselie 1 geboong. Kapan soedah mateng, piferselienja die angkat, lantas die tambahie boeljon 5 sendok besar. Pengabiessannja, die tjampoerie boeah olijf, truffel en sampinjon. Sampinjonnja, die stoof lebieh doeloe sama mentega.

64. Deeg foelèt. (Deeg van foulette) Gemooknja griendjel sapie, die tjoetjie njang bresih sekalie, abis die toembok sama garem, sampe djadie kajja soesoe. Kalook soedah, die tjampoerie mentega, sampe djadie lembèk, lantas die simpen dalem potjie blanda, die toetoeppie garem; lantas die koedoengie sama kertas. Kalook maoe die simpen sampe lama, lat 2 of 3 arie, die angkat lagie, lantas die tjampoerie mentega lagie en die toetoeppie sama kertas en garem.

Tepoong $\frac{1}{2}$ pond baroe, die rames sama merahnja telor 1, mentega 1 sendok makan en aer $1\frac{1}{2}$ gelas besar; kalook soedah, die tjampoer sama gemook griendjel tadie $\frac{3}{4}$ pond baroe. Gemook tadie, lebih doeloe die oenjettie njang baik, lantas die toetoeppie servet $\frac{1}{2}$ djam lamanja. Sasoedahnja, gemook tadie 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 sierammie tepoong kering, soepaija deegnja djangan blèngkèt.

Kalook soedah sabegitoe, deeg tadie, die ambil 24 tjoewil, en tjoewilan inie die giling lagie, voor bikin dasarnja pastei. Lebihannja deeg tadie, die giling lagie voor toetoeppnja njang tadie, tapie die giling sampe tipis. Sasoedahnja, pasteinja die bikin kajja njang loemrah en die gossokie sama merahnja telor 1, lantas die masookken dalem oven. Sabeloomnja $\frac{1}{4}$ djam, pasteinja soedah mateng, lantas die isie sama oedang of tirem; tetapi kalook maoe isie, mistie atie-atie djangan sampe roesak korsnja, en die isie kalook soedah temponja maoe die makan.

65. Tirem of oedang, voor isinja No. 64 of lain pastei. (Oesters of garnalen vulsel) Ham potong-potongan pesagie, die goreng sama mentega 2 sendok makan en radjangan bawang merah 1 piring tjèpèr; lantas die masak sama maderia 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 pitterselie radjangan 1 sendok makan, bawang poetih sedikit, meritja $\frac{1}{2}$ sendok thee, garem 2 sendok thee en pala 1 sendok thee; lantas die djadiken satoe sama sous tadie en die stoof njang baik.

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

67. Korsnja pastei aijam. (Korst van de kippen pastei.) Tepoong $\frac{1}{2}$ pond, die rames sama telor 1, en garem 1 sen-

dok thee; lantas die tambahie aer panas sedikit en gemook kambing 2 sendok makan; 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 bakte. (Eijeren in bakjes) Kertas satoevel, die potong-potong. Satoe potong, pandjang en lebarnja 3 dim, abis die bekook pinggirnja die atas, soepaija djadi bakie pesagie. Mentega sedikit die rames sama beschuit aloos sedikit, tjientjangan piferselie sedikit, bawang moeda, garam en meritja. Lantas satoe-satoenja bakie tadi, die lambarie sama boemboe inie; abis telornja die tjeplok, 1 bakie 1 telor, Kalook soedah, bakie kertas semoea 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 kentei; kalook soedah, die tambahie tjoeke boemboe 3 of 4 sendok, gerem, meritja, mostert, ketjap en daon bawang.

Aijam, die potong-potong, toelang-toelanguja 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 anderen 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 majonése. Sous inie, boemboenja beginie: merahnja telor mentah 2, 4 of 8 die tarook die mangkok, lantas die oedek-oedek en die tètèssie minjak, sampe kentel. Kalook soedah, die tambahie garam,

meritja, tjoeka, peterselie, daon bawang moeda, radjangan augurkies en aer djerook sedikit. Kalook sousnja telaloe kentel, bole dieambahie aer sedikit.

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

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

Aijam 4 die goreng sama mentega abis die potong njang bagoos. Dadanja en kakienja, die tarook pinggirnja slada tadie, en njang potongan aloos, boeat toetoe pie slada itoe; lantas die sirammie sous tadie. Sous inie, die toetoe pie sama atjar, kalook ada, potongan augurkies of biet. Kalook soedah, pinggirnja slada, die garneer sama daon slada, en pingirnja slada inie, sama telur mateng potongan; telur 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 pastel.) Daging babie, die tjientjang aloos, abis die rames sama meritja en garem, lantas boeat isienja meliwis. (Meliwisnja die taroe ki garem en meritja njang 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 vleesch) 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 tadie, 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 pa-nassie lebih doeloe.

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

75. Stoof oedang of tirem. (Gestoofde garnalen of oesters.) Oedang of tiremnja die bikin bersih doeloe; piring ketjil-ketjil of basie kasar, die lambarie beschuit aloos, lantaa die taroekie tirem of oedangnja. Kalook soedah, lantaa 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 tadi, die gosokie sama mentega lebih doeloe, en oedangnja, kalook die stoof lebih doeloe, boleh die lambarie en die toetoepeie sama tjientjangan pitterselie en daon bawang moeda.

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

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

78. Sous adoenna daging Kambing dingin. (Sous 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 maede die makan.

79. Sous tirem (Oester sous) Boeljon 2 mangkok thee, die masak sama kembang pala sedikit ; abis die masoekie tiremnja en die taroekie aernja djerook 1. Kalook soedah masak sebentar, tiremnja die angkat, lantas sousnja die bikin boeket sama tepoong en merahnja telor. Temponja maede 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 keplokan merahnja telor 4. Kalook masak, djangan brentie oedek-oedek.

81. Aijam kebirie dengen sous ragoe poetih. (Kapoen met witte ragout saus) Aijam kebirie, die potong satoe arie die moeka ; die tjaboettie toelang-toelanguja, lantas die isie sama daging babie 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 tadi, abis die saring pake irig-irig, lantas die tjampoerie merahnja telor 10, aernja djerook 1 en pala sedikit. Kapan sousnja soedah djadie, aijam kebirie tadi die tarook die basie, lantas die sirammie sama sous tadi. Sosijs ketjil-ketjil, morel, sampinjon en frekedel aijam tadi die atoor kanan kirie, moeka en blakangnja kebirie tadi.

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 tadi, mistie die keplok doeloe.

83. Bamie. Minyak 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 tadie. 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 tadie. Kalook dagingnja soedah mateng, mie-nja die tjampoer lagie; lantas dieambahie boeljon 4 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 taroekie koetjai, daon bawang en sledrie.

Kalook bamienja mae die makan, die taroekie boeboernja 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 soeah, rempelo, djantoong, atie itoe die tjientjang; abis die tjampoerie rendeman roti 1 potong, merahnja telur 2 en boeboor mangga 4 sendok makan, sama mentega 2 sendok makan, garem en rozijn sedikit; lantas die masookken dalemnja aijam tadie. Sasoedahnja, aijam itoe die mendjait, abis die masak lagie sebentar, lantas die bakar dengen 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 doeloe 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 sous met

kippou lapjes.) Ayam 1 die potong-potong, die bikin lapis en die gosokie sama garem en meritja, abis die taroekie 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 tadie, anggoor assem 1 glas 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 telur 1, poetih en merahnja telur 1, mentega sedikit; lantas die bikin frekedel ketjil-ke-tjil en die masookken dalem beschuit aloos.

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

88. Stoof aloor. (Gestoofde aloor) (zeegewas.) Aloornja die tjoetje betool-betool, abis die masak sama aer njang banjak. Kalook soedah, die toos die irig-irig, lantas die stoof sama kaldoe, merahnja telur 5 (die keplok lebih doeloe) 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, die tambahie mentega en boeljon; abis die taroekie beschuit aloos en pinggirnja die taroekie sosijs, njang soedah die masak. Kapan soedah, die stoof, pake apie die atas en die bawah.

90. Makanan enak darie boeroeng dara moeda. (Om een leekere schotel van jonge duiven te maken.) Boeroeng dara 6, die bikin bresih sekalie, lantas die gosokie sama garem en meritja. Roti die rendem sama aer en soesoe 3 potong, die tjampoor sama kismis, kajjoemanis 1 sendok thee, en merahnja telur 2; die masookken dalemnja boeroeng da-

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

Selei boeah framboos 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 taroekie 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 taroekie augurkies potong-potongan, abis die toetoe pie 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 sirammie sous tadie; lantas die dinginken. Kalook soedah dingin, die kloearken darie vormnja, die tarook die basie en abis die taroekie sous majonèse njang lain (No. 91.)

93. Stoof oedang. (Gestooftde garnalen.) Merahnja telur 3, die keplok sampe kentel; abis die taroekie garem 2 sendok thee, pala 1 sendok thee, meritja 1 sendok thee, tepong 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, lantaa 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 Majonnaise) Palingnja die potong-potong, abis die garemie, lantaa die goreng sama mentega. Kalook soedah, palingnja die angkat en die dinginken; abis die taroekie sous, kaja beginie bikinnja. Merahnja telur mateng 4, die oenjet sama merahnja telur mentah 1, tjientjangan pitterselie, 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, lantaa die siramken 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 boeljonnja ayam tadie en die taroekie annggoor merøh 1 gelas besar sama potongan djerook nipis sekira-kira; lantaa die masak. Kalook soedah, sous inie die saring pake irig-irig; abis die masak lagie sama aijamnja, en die taroekie tjengkeh boelet 9 bidjie, kajjoemanis 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 makaronie. (Gestooftde macaroni) Makaronie 1 ons, die masak sama aer medidie; kalook soedah stengah mateng, die angkat abis die tarook die aer dingin, die tjoe-tjie; lanats die masak lagie sampe mateng; abis die angkat lagie, die tarook die aer dingin lagie en lantaa die toos die irig-irig. Kalook soedah, soesoe $\frac{3}{4}$ botol, die masak sama makaroninja, en die taroekie kembang pala 5 daon, mentega 1 sendok makan, potongan kedjoe 1 piring en merahnja telur 4. (Teornja die keplok njang baik lebih doeloe) Pengabiessannja, die taroekie beschuit aloos, lantaa die bakar separtie taart.

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

abis die taroekie 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; lantás die goeloong en die iket njang koeat. Kalook soedah, die goreng sama mentega 1 sendok makan, abis die tjampoerie 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 lourier of salam, djerook 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, die taroekie anggoor merah 1 gelas besar, ketjap 1 sendok makan en tepoong, voor bikin 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; lantás die sirammie 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 gosokie sama mentega lebih doeloeloe. Kalook makaroni tadie soedah die tarook die basie inie. lantás die taroekie beschuit aloos, abis die bakar dengen apie die bawah en die atas.

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

soedah ketoetop, lantas die masookken dalem beschuit aloos. Pengabiessan 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 konde kapoen.) Aijam dingin 1, die potong-potong. Bawang merah radjangan 1 piring, radjangan bawang poeih sedikit en lombok iris-iris-san 3 sendok makan, die goreng sama mentega sampe koe-ning. Kalook soedah, aijamnja die masookken, en die taroekie anggoor madera 1 gelas besar, tjoeka $\frac{1}{4}$ gelas besar, mostert 1 sendok makan en ketjapnja sedikit.

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

104 Aijam die isle 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; rempelo, djantoong 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 isie aijam kebirie tadie. 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 tjoetjookie 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 taroekie boeah appel tadie.

105. Ragoë aijam. (Kippen ragout.) Aijam 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 di stoof. Merahnja telur 5, mentega 1 sendok makan, soesoe $\frac{1}{2}$ mangkok thee, en tjoeka 1 sendok makan, die tjampoer en die adook njang baik; abis die masak sampe kentel. Kalook soedah, sous inie die tjampoer sama stoof aijam tadie.

106. Schilpad soep (Schilpad soep.) Masak boeljon keras doeloe, abis die tjampoerie tepoong die goreng sama mentega 1 sendok makan. Kalook soedah ketjampoer betool masakan tadie die saring irig-irig; abis die masak lagie, sama garem, meritja en ketjap sedikit; lantas die tjemploengie potongan lidah die goreng. Kalook maoe die angkat die medja, die tjampoerie 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 peterselie, kalook lidahnja die masookken. Makannja zonder roti goreng en zonder telur.

108. Dobe. (Daube.) Kalook maoe bikin dobe, njang boleh die pake oedang satang, oedang ketjil, salem en aijam mateng, dadanja. Kalook maoe bikin dobe oedang satang, beginie: oedangnja die masak abis die tjoplokie 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 taroekie kappertjies, augurkies en potongan boeah olijf. Abis agar-agar $\frac{1}{2}$ londjor die masak; lantas die tjampoer 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, ga rem, ketjap en daon bawang die radjang.

109. Asee. (Haché) Lombok di radjang-randjang, lantas die goreng sebentar sama mentega. Kaloek soedah, potongan aijam, die tjoetjie, abis die stoof sama boeljon, ketjap en assem; lantas die tjampoor sama lombok tadie. Stootuja, 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 taroekie makaroni tadie, satoe lapis abis satoe lapis paroeddan kedjoe poetih, abisnja satoe lapis tjientjangan ham, sama garem en pala sedikit; pengabiessan die taroekie makaroni lagie satoe lapis.

Kapan soedah sabegitoe, lantas die taroekie 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-kiranja.

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 sendok 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 tadie, dengen die taroekie daon salam 2 ot 3 en seré 1 po-

tong, lantas die masak sebentar; kapan soedah, die saring. Oedang sakiranja 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 lembèk. Kalook soedah, die tjampoer sama frekedel en oedang tadie, lantas die tjemploongken sama saringan soep tadie; 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 tadie. 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 bèbèk 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 djeroek 2 en serè sepotong. Kalook soedah, die tambahie santen 2 mangkok; en kapan soedah djadie, telur tadie die siramie sama sous inie.

116. Stoof kool merah sama nanas. (Om roode kool met ananas 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 maken.) 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 tadie. 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 sieramie sebentar-sebentar 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, kajjoe 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 gemooknja die potong-potong pesagie; lantas die tjampoer garem, meritja, pala en tjengkeh.

Babat tadie die bikin kantong, lantas die isie sama daging tjientjangan inie; abis kalook soedah die têtêl 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 tadie, lantas die taroekie 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 stoof, 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. Islenja kalkoen. (Vulsel voor een klkoen) Tjien-tjangan daging babie, die tjampoor sama tjientjangan ham sedikit, truffel die belah empat, radjangan augurkies, tjien-tjangan peterselie. meritja, garem, pala sakira-kira, en me-rahnja telur 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 aijam-nja die goreng; lantas mistie goreng bawang radjangan en sosijs ketjil 12. Kalook soedah, basie besar die gosokie mentega, abis die taroekie salapis frekedel, satoe lapis sosijs en 1 lapis aijam goreng. Lantas die taroekie 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 telur 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 tjengkèh. 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. Djangnan tida.

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

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

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

126. Pastel oedang. (Garnalen pastel.) Korsnja, sama djoe-ga korsnja taart. Isienja; oedang mateng, die stoof sama merahnja telur 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 taroekie anggoor merah, aer mawar, bawang, meritja, tjoeka, garem, en goela. Sous inie die masak sampe boeket abis boeat sieramie lidahnja.

128. Pastel madera. (Madera pastel.) 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 tjampoer 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 mae die tarook die medja, die tjampoerie sama merahnja telur 4, aer djerook sedikit en beschuit aloos. Inie perkara tiga, die adook njang betool lebih doeloer; kalook soedah, die tjampoer sama pastinja.

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, lantas die ma-sookken dalem koelit tadi, en lobangnja die toetoepe, die mendjait. Koelit inie, kalook soedah die isie, die goeloong sama servet, njang koeat, en lantas die iket njang koeat servetnja.

Sasoedahnja, boengkoessan inie die tarook dalem aer medidie, lantas 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 lebiha daging kotelet; lantas die taroekie kentang irissan 1 lapis en abisnja die taroekie kotelet salapis; teroos begitoe. Pangabiessanja, kentang njang die boeat toetoeponja.

Itoe kentang en daging, die taroekie bawang en meritja, en toetoeponja die taroekie djoega mentega en beschuit aloos; kalook soedah, die tarook aer sedikit, lantas die stoof $1\frac{1}{2}$ djam lamanja; pake apie die atas en die bawah. Kalook masak, timpo-timpo basienja die miringken, en kalook kliantan telaloe banjak gemooknja, baik die angkatgemook itoe.

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

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

Kalook soedah, die tarook die pan en die masak of bakar sama mentega, majolijn of roosmarijn, aer $\frac{1}{2}$ gelas en mader a $1\frac{1}{2}$ gelas; pake api die atas en bawah; kapan soedah mateng, die ketjerie djerook nipis.

133. Selei voor boeroong 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 telor 12, die keplik doeloe, abis die tjampoor sama aernja djerook nipis 12; lantas die adook djadie satoe sama selei tadie en dieambahie anggoor assem $\frac{1}{2}$ botol en anggoor mader a $\frac{1}{2}$ botol. Agar-agar $\frac{1}{2}$ boengkoos die masak sampe mateng en manis, abis die tjampoerie tjengkeh, kajoe manis, en kembang pala; lantas die djadiken satoe sama seleinja en die masak sampe kentel. Kalook soedah, die saring pake flenel, 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; lantas die tjampoor sama daging aijam tadie en sama tjientjangan ham sedikit. Kalook soedah, die rames sama boemboenja frekedel, mader a 2 gelas, tjoeka 1 gelas en meraanja telor 4. Kalook soedah djadie frekedelnja, die ma-sookken dalem koelit aijam tadie en lantas koelitnja die mendjait. Sasoedahnja, aijam inie die kasi roepa sedikit, lantas 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 siramie tjoeka sedikit. Pengabissannja, kalook soedah dingin, pinggirnja basie aijam inie, die tarokie selei.

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

136. Aijam krapodien. (Hoen en crapaudine.) Aijamnja njang misie moeda, die belah 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 tarokie soedjen. Sasoadalnja aijamnja die gosokie sama mentega, en die tarokie meritja njang rodo banjak sama garem; abis die panggang, pake apie die bawah en die atas, (die atas apinja njang koeat, die bawah koerang.) Aijamnja die panggang, dengen dodo mentoknja die bawah; en njang teboekta seblah atas, die masokie mentega, lantas die panggang sampe koening.

Aijam inie, die makan sama sous kappertjies; kalook maoe die makan sama sous charlotte; aijamnja die tarokie radjangan charlot, (atjar bawang blanda) sama peterselie.

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 sakira-kira; 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 tjampoer pala 1, kembang pala sakira-kira; 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 djadie satoe, soepaja oeteknja djangan toempah. Kalook soedah, die masak sama aer; kepala tadie biar tenggelen; abis sedia boeljon daging of aijam, sebab boeljonja kepala inie tida sampe.

Kapan kepala inie soedah mateng, die ambillie 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 tadie, die masookken; abis dagingnja potongan en lantas bawak goreng.

Pengabiessannja, die ketjerie aernja djerook 1 en die tambahie meritja en madera sasoekanja; 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 boeljonnja en die masak sampe medidie. Djangan brentie adooknja.

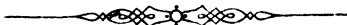
141. Soep bawang sama kool. (Uien soep met kool.) Kool radjangan en bawang radjangan, die goreng sama mentega sampe koening; lantas die masookken die boeljon. Kalook boeljonnja moelai medidie, die tambahie tepoong $\frac{1}{2}$ pond.

142. Omlèt soeflé. (Omelette 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 di 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 ampir kajja 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 isie sama sosijsnja; abis die tarook die pan taart. Pan inie 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 telur 10 en mentega samaoenja; abis die masookken sosijsnja, lant as die dijemken biar rijs, abis die bakar dengen 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.) lantas die giling sampe aloos, sama bawang tadie. Kalook soedah, boemboe-boemboe inie die tjampoor sama aijamnja, lantas die goreng sama mentega; seré 2 potong, garem sárasanja en aer panas sedikit. Kapan aijamnja soedah mateng en lembek, lantas die tjampoerie 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 pound; 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. Lantas die tjampoor sama daging tadie en assem 1 sendok makan, (dagingnja die potong ketjil-ketjil.) Kapan soedah, die taroekie santennja klapa 1, abis die masak; kalook soedah ampir kering masakan inie, lantas die goreng sama klapa paroeddan, sampe koening.

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

thee en telor; lantas die rames njang betool, abis die bikin frekedel ketjil-ketjil. Sasoedahnja frekedel inie die masookken dalem tepoong, abis dalem poetihnja telor; 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 goereng kering. Lombok 10, koentjie 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 tadie. Ikan kakap sepotong, die potong-potong, abis die gosokie garem en meritja; lantas die tjelompoken dalem tepoong en die goreng sampe koening. Kalook ikannya soedah mateng, die angkat, en lantas radjangan bawang merah 5 sendok die goreng sama mentega. Kalook soedah, bawang inie die tjampoor sama boemboe tadie, en die goreng sebenar. Sasoedahnja, ikan sama boemboenja die masak sama santenja klapa 1, seré 2 potong, garem en aernja trassie bakar, sama aernja djerook sambel 4 en koelitnja djerook itee 1.

150. Babi taotjo. (Varkens vleesch met taotjo.) Bawang poetih rega 3 doeit, djae djoega sabegitoe, die toembook aloos; abis die masak sama daging babie 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 tjampoerie 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 tadie.

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

Djantoonng ati en rempelonja aijam, die radjang-radjang abis die tjampoor sama oelekan 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 pientjoekie daon pisang.

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

155. 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 giling sampe aloos.

Telur mateng 12 die goreng sama mentega, tapi die tjoetjoekie lebih doeloe. Kalook soedah koening, die angkat; abis menteganja kerdja goreng radjangan bawang merah 4 sendok makan. Kalook soedah koening, bawang inie djoega die angkat; lantas boemboe tadi die goreng sampe koening, en die tambahie sere pandjang 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 taroekie santennja klapa satoe. Sasoedahnja, die masak sampe kentel koeahnja.

154. Karé laksa. (Laksa kerrie) Djienten 1 sendok thee, ketoembar 2 sendok thee, temoe koentjie 1 potong ketjil, kentjoor 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 sakirakira, laos tiga potong ketjil, trassie bakar 1 potong ketjil, koelit djerook poeroot 1 potong en paroeddannja klapa $\frac{1}{2}$, die goreng kering, abis die rames sama garem sampe aloos sekalie.

Ikan gaboos, njang soedah die masak mateng, die boeangie doerienja; 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 taroekie daon salam en die masak sampe mateng. Masaknja santen, 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 medidie. Kalook soedah die masak sebentar, baroe aijam dengen boeljonja die masookken, abis die masak teroos sampe mateng semoea.

156. Laksa palembang. (Laksa palembang) Beras 1 kattie die rendem 1 arie 1 malem, lantas die toembook djadi tepoong, abis die tjampoerie aer, sampe djadie boeboor kentel. Boeboor inie die boengkoos sama servet, lantas die gan-toong, soepajja kloear aeruja.

Masak aer, kalook soedah medidie, irig-irig die lambarie daon pisang, abis die taroekie boeboor tadie. Kalook soedah, irig-irig dengen isinja die masak lagie sama aer medidie, lantas die angkat. Sasoedahnja beslag tadie die oenjet sampe aloos, lantas die tjampoerie aer panas sedikit soepajja entjer sedikit. Pengabiessan, die kassie roepa of wernanja, lantas die masak sampe mateng, abis die tarook aer dingin. Kalook soedah djadie laksa, die makan sama karé 2 roepa tadie.

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 minjak klapa. Ikan kering die toembook aloos, lantas die tjampoer sama gorengan tadie, abis die taroekie santenja klapa $\frac{1}{2}$, aer assem en aer djerook sedikit; lantas die goreng sampe asat.

158 Sambel goreng kering (Drooge sambel goreng) Minjak 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, sauten, 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 tjer-mé 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 sabentar; lantas die tambahie santen kanil klapa $1\frac{1}{2}$ tadie, 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 tjampoer 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 tjampoer sama radjangan bawang merah 3 sendok; radjangan bawang poetih 1 sendok; tetapie boemboe doewa roepa inie, die goreng sama minjak 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 tadie en sama masakan trassie en assem, satoe-satoe sendok abis die giling of die pipis en die tambahie daon djeroek poeroot 5 potong, goela djawa 2 potong en garem sedikit. Kalook soedah, die djepit die soedjen, lantas die panggang. Panggangannja die toetoe pie daon pisang; en sate tadie die sirammie santen kanil, njang soedah die boembonnie sama koenjit 1 potong, en kemirie bakar 2 of 3. (Kemirie en koenjitnja, die oeleg doeloe; abis die masak sama santennja.)

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

Kalook soedah, die tjampoerie bawang tadi; abis 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 groot ktp.) Radjangan bawang merah 4 sendok makan, radjangan bawang poetih 3 sendok thee, kemirie bakar 1, koe-njit 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 sitoe 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 minjak 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 tambahi 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 ampip 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 pake teempénja.

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 kajja sambel badjak, tetapie die toembook sampe aloos; abis baroe die goreng. Kalook soedah koening, die tjampoerie toemboekan ebi of oedang kering, lantas die goreng lagie.

166. Soep karé. (Kerrie soep). Bikin kaldoe darie aijam njang besar. Djienten poetie 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 poetie 4 en trassie bakar sepotong; lantas die giling aloos, abis die goreng sama mentega sampe koening. Kalook soedah koening, die taroekie aijam potong-potongan en kaldoe tadie, sama gorengan bawang 1 piring en garem sedikit; lantas die masak sampe rodo kentel sedikit.

Soep inie die makan sama rotie gorengan, aer djerook en telor 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 boe-boor 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 poetie 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 taroekie santen kanil 1 mang-

kok thee, en aer assem 1 sendok besar; abis die masak sampe kloewar minjankja. Kapan soedah sabegini, dagingnja die soedjennie 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 poetie 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. Tjema 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 poetie $\frac{1}{2}$ sendok thee, koenjit pandjang sadjentik 2 potong, trasie 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 pientjoeakan daon pisang, en pientjook itoe satoe-satoe di isie sama oedang boembon inie, en sama seré belahan 2 potong, daon djerook poeroot 1 lembar, bliembing assem 1 en lombok po-

tongan 2 poteng. Kalook soedah, pientjooknja die toetooop en lantas die koe koos.

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

172. Saté toesook. Ketoembar 1 sendok makan, djienten poetie 1 sendok thee, laos besarnja sakemirie, trassie 1 sendok thee, koenjit bakar pandjangnja sadjarie sepotong, bawang poetie 1 sendok makan, kemirie 2 sendok makan, bawang merah 2 sendok makan, die giling sampe aloos. Abis die tjampoor sama daging sapie, potong-potongan saté 1 pond, garem 2 sendok thee; lantas die rames njang koe wat. 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 soedjennie, lantas die panggang en die tjiprattie sama lebihannja koeah tadie.

173. Karé laksa. (Kerrie laksa.) Radjangan bawang merah $1\frac{1}{2}$, sendok makan, kemirie 1 sendok makan, bawang poetie 1 sioong, ketoembar 2 sendok thee, djienten poetie 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 lebih doeloe,) die tjampoor sama kaldoe tadie en die tambahie santennja 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 poetie $\frac{1}{4}$ 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 poetie 1 sendok makan, radjangan bawang 3 sendok makan besar, pala 1 potong ketjil; 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 poetie 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 ampir kering.

181. Sambel oedang. Oedang basah njang soedah die koe-pas 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 poetie 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 minjaknja.

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 poetie 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 poetie rega 6 doeit, lombok 6 die toembook, en radjangan bawang merah 6; die toembook sampe aloos, sama garem en trassie sáranja; 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 poetie 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 poetie 1, garem sedikit en kemirie 2, die giling sampe aloos. Abis die goreng sama minjak 1 sendok thee, lantas die tambahie tjoeka 1 mangkok thee, abis die masak. Kalook soedah boeket, ketimoonnja die sieramie sama sambel inie.

188. Sambel melaka. Bawang poetie 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, die tambahie 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 1½, 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 poetie 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 poetie 1 sendok makan. aer assem 6 sendok makan en santen 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, die tambahie 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 tjampoer 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 tadie en die goreng, tapie djangan sampe kering.

191. Sambel oedang kering of èbie. Èbienja 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 kajja boemboenja sambel no. 190, tjoema die tambahie goela djawa sedikit, en samoeanja die goreng sampe kering.

192. Pastel galingi. Radjangan bawang $\frac{1}{4}$ piring, radjangan bawang poetie sedikit sadja, ketoembar 2 sendok thee, djienten poetie 2 sendok thee, meritja item 2 sendok thee en trassie 1 sendok thee, die tjampoor sama tjientjangannja daging aijam 1, abis die goreng sama minjak goerih.

Kalook soedah ampir 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 tadi, 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 tadi 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 toemboek aloos. Boemboenja inie, dieambahie lombok idjo 20 en santen kanil klapa 1, abis saijoerannja sama daon salam, die masookken; lantas die masak, abis dieambahie 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 poetie 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, dieambahie santennja klapa 1, lantas die masak.

196. Saijoor menceer. 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 dieambahie 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 mirjak 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 toemboek 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 poeroet 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 koelitnja; daon bawang en peterselie die radjang.) Kalook soedah, satoe voor satoe die tarook ati-atie dalem of atasnja karé inie; lantas die angkat.

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

katjang, daon kangkoong, boontjis en taogé die potong-potong; abis die masak sampe mateng betool; lantas aernja die boewang. Sambelnja die bikin sendirie sepertie No. 199, 200 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 tomis.

202. Bèbèk die masak sama santen. Mienjak 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 tjampoer sama boemboe gorengan tadie Sa-soedahnja, bèbèk mateng die potong potong, santennja klapa 1, trassie bakar 1 potong en saringan aer assem, die tjampoerken di sitoe, abis samoeanja die masak sebentar.

Pengabiessannja, masakan inie die piendah 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 tjampoer sama boemboe gorengan tadie, kalook soedah, die taroekie assem bakar 1

potong, radjangan lombok 6, keloewek 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 poetieh 5 sioong, bawang merah 10, die radjang abis die goreng sama minjak klapa; kapan 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 tjampoer sama boeljon tadie; abis die tambahie rendeman laksa, djammoerkoeping tikoos, seldrie die potong-potong, piferselie die potong-potong, bawang moeda, kool moeda, peultjis moeda en meritja sedikit. Lantas die masak sampe mateng.

205. Bèbèk 0. (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 makan, radjangan bawang poetih 1 sendok makan, radjangan djaé djoega sabegitoe; die goreng sama minjak klapa $\frac{1}{2}$ mangkok thee, sampe koeuing. Kalook soedah, bèbèk en boeljonja die tjampoer; 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 poetih 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 bèbèknja en kaldoe njang beloon die pake sama misoa en boemboenj, 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 bèbèk.

208. 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 keeahnja.

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 poetih 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. Pengabiessan 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 potong, 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, kajang pandjang, boontjis en oedang mentah. Abis die tjampoerie boemboe tadien en die taroekie santen ; lantas die masak sampe kloear minjaknja, abis sajoerannja die masookken dengen lebihannja santen. Kalook soedah, die masak lagi, abis die taroekie kroepook goreng.

211. Saté toesook balie. Bawang merah 12, kemirie 4, laos, seré, koenjit, pandjanguja sadjarie, djaé sedikit, bawang poetih 1 potong, ketoembar 2 sendok thee, djienten poetih 1 sendok thee, radjangan lombok 2, garem 2 sendok thee, trassie 1 potong, asem 1 potong, en daon djeroek 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 sirammie minjak 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 medidie, lantas boemboerja 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 rempelo atinja, meritja 1 sendok thee, pala 1 sendok thee, ketjap 1 sendok makan, aer sedikit en mentega 1 sendok makan. Kalook soedah bèbèknja die mendjait, mana njang teboeka, abis die panggang pake spit. Apinja die blakangnja bèbèk abis bèbèknja die kepjokie sama sous mentega melélé, die tjampoerie ketjap 1 sendok en aer djeroek.

Die bawahnja bèbèk die taroekie basie kasar, voor tadahie sousnja njang melélé.

214. Piendang kloewek. Aijam 1 of daging sapie atawa kerho 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 poetih 10

sioong, koenjit pandjang sadjarie 2 potong, laos iriessan 10 potong, lombok 10 die radjang, die goreng sama minjak klapa 2 sendok makan, sampé 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 kloewek 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 toelangnja aijam die tjaboettie samoea. Bawang merah 4 sendok makan, bawang poetih 14 sioong, die potong aloos, abis die goreng sama minjak klapa 2 sendok, sampe koening. Kalook soedah, trassie 1 sendok thee, en assem 1 sendok makan, die tjampoor sama aer, lantas die djadikan 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 tjepittie sama soedjen belahan. Kalook soedah, die panggang, lantas die tarook die basie 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, kentjoor 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 dieambahie santennja klapa $\frac{1}{4}$.

Sasoedahnja, dagingnja die soedjennie en die panggang; sebentar-sebentar die sierammie 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 maugoot. Lombok 2, kemirie 2, radjangan bawang merah 2 sendok makan, bawang poetih 4 sioong, laos iriessan 3 potong, trassie 1 sendok thee, kentjoor 1 potong ketjil, ketoembar 2 sendok thee, garem 1 sendok thee, die toembook aloos; abis dieambahie klapa, lantas die toembook lagie. Kalook soedah, dieambahie santenja 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.

2 9 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, dieambahie koenjit, njang soedah die toembook aloos 1 sendok thee, garem sedikit.

Kalook mæoe die simpen lama, boemboe inie die tarook die botol en die toetoo 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 aloos. 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 ken? tel 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 boeljonja aijam tadie. Aijamnja die tjem-

plongken sitoe, abis die goreng sama mentega en gemook babie. Mentega en gemooknja, die bikin medidie doeloe.

222. Botok djawa paké 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 kanil klapa $\frac{1}{4}$, en telur 1, die kerdja slimoettie ikannja.

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

Kalook soedah, sedia pientjook; lantas pientjook inie die isie lebih doeloe, daon kool banda, abis ikan en pengabiessannja boemboenja; lantas pientjoekannja die bitingie en die koekoos sampe mateng isienja.

223. Boemboe kering voor karé. Ketoembar 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 toetooptjang 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 1, 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 doeloe, 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 santennja 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 samoeanja abis die goreng doeloe.

Kapan soedah die goreng die tjampoerie aer asem en aer trasié, 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 tadié, die goreng sama minjak klapa 1 sendok makan, abis die tjampoer santennja klapa $\frac{1}{2}$, asem 1 sendok makan en trasié mentah 1 sendok thee. Kalook soedah die masak sampe kentel, abis die dinginken.

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

227. Doefl 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. Trasié 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 tadié 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 kajoe manis 1 potong. Beras poetih 2 katie die adang sampe setengah mateng, abis die piendah die kwalie. Kalook soedah, die tjampoe-rie boeljonnja aijam tadi, abis die adook, lantas die bikin dingin. Kapan soedah dingin, die masookken lagie die koekoessan; 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 bidjienja 2, koenjit radjangan 1 sendok makan, radjangan laos 2 sendok makan, die goreng sampe koening sama minjak klapa 1 sendok makan; abis die tambahie 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 tadi, abis die goreng sampe koening, lantas die taroekie boeljon.

230. Sambel goreng telur. (Eijeren sambel goreng.) Telor 8, die bikin mata sapie abis die tekook, merahnja die dalam. 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 tadi en die tambahie 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 tadi; lantas die dinginken. Kalook soedah, die adang

lagie sampe mateng. Aijamnja die goreng entéro sama mentega; abis nasienja djoega die goreng setengah koening, lantas aijamnja die tarook die basie. Kalook soedah, aijam inie die oeroegie sama nasie goreng tadie, en die atasnja, die taroekie gorengan radjangan bawang merah 1 piring, en daon kemangie sekirira-kira. Telor sasampenja, die masak mateng, lantas die belah 2, en die goreng sama mentega; abis die belah 2 lagie sekalie, 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 tadie; 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 tadie. Pingingirnja basie, die taroekie telor, die masak lebih doeloe, abis die goreng.

233. Kare pedoetjie. Lombok 3 sendok makan, laos iris-san 3 potong, djaé irissan 3 potong, ketoembar 2 sendok thee, djienten 1 sendok thee, die goreng kering, abis die toembook aloos sama garem 5 sendok makan. Kalook soedah, die tambahie 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 tjampoerie telor setengah mateng entéro 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 toembook aloos; abis die tjampoer 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 tjoot 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 toetop sama batok njang die bolongie.

Kalook ketan inie die masak begitoe, soedah kloear koe-koesnja, lantas bamboenja die toetop 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 sierammie 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 koekoessan. Kalook soedah mateng betool, die angkat en die djemoor. Kalook soedah kering, koelitnja oedang itoe die toembook sampe djadie boeboor; abis di 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 tjampoer sama boemboe tadie; abis die tambahie aer sasampenja en garem; lantas die godok lagie.

240. Botok oedang. (Botok van garnalen) Kemirie 5, lombok zonder bidjie 2, bawang poetih 4 sioong, bawang merah 3 sendok makan, ketoembar 3 sendok thee, trasië 1 potong, kentjoor 2 potong, klapa $\frac{1}{2}$ die parood, die toemboek alocs abis die giling. Kalook soedah, die tambahie oedangnja 1 piring thee, telur 1, garem alocs 2 sendok thee en santennja klapa $\frac{1}{2}$; lantas die pientjoeke. Satoe pientjook die taroekie koelit djerdok poeroot sepotong en daon salam sepotong; kalook soedah, die koekoos of die masak pake langsens Kalook tida maoe mientjoeke, mangkok sadja njang die pake.

241. Nasie oelam. Beras 2 katie, en ketan $\frac{1}{2}$ katie die tjampoer; abis die toemboek poetih, die tjoetjie en die adang. Aer adang itoe biar medidie betool doeloe, abis baroe masookken berasnja. En lagie die djaga, djangan sampe koekoessannja kena aer; begitoe djoega toetoeponja njang baik.

Kalook nasinja soedah setengah mateng, lantas die tarook die pengaron, abis die sirammie aer soepaija mekar. Sasoe-dahnja die tjampoerie santen kanil klapa 1, ketoembar 4 sendok thee, en djienten poetih 2 sendok thee. (Ketoembar en djientennja die goreng kering; abis die toemboek alocs 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 alocs 1 piring thee, gorengan bawang radjangan 1 piring thee, en klapa die potong alocs-alocs djoega sabegitoe. Kalook soedah nasinja die tarook die basie en die toetoepe sama dadar die radjang alocs.

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 toemboek alocs.

Kalook maoe 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 pandjang sadjarie, trasié 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 pastel. (Kerrie pastel.) 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 sasampnja 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. Garem-nja sakira-kira.

Kapan mae 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, trasié 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 $\frac{1}{3}$ 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 medidie betool, lantas die remet sama aer dingin. Beslag tepoong inie, die tarook die papan, abis die tindes sama batok njang banjak bolongnja, nanti laksana kloear 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, asem 2 sendok thee, ketoembar 2 sendok thee, kemirie bakar 5, koelit djerook poeroot saleambar 2 lembar en garem 2 sendok thee, die toembook aloos abis die pake sepertie die bilangie tadie.

259. Sajoor asem. 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 tjampoer sama sajoeran tadie. Kalook soedah, die tambahie oedang koepas 2 sendok makan, laos 2 iris en asem 1 sendok makan; abis samoeanja die masak lagie.

260. Othak-othak. Ikannya die bikin bresih 1/2斤 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 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 telur 1 en santen 1 mangkok thee; lantas die masookken koelitnja ikan en die goreng sama minjak goerih.

261. Aijam goreng asem garem. Aijam 1 die potong-potong, abis die masak sama aer en garem. Koenjit pandjang sadjari 3 potong, bawang poetih 8 sioong, laos 4 iris, trassie 1 sendok thee, ketoembar 3 sendok thee, djienten 1 sendok thee, die toembook aloos; abis die tjampoor sama aijamnja. Kalook soedah moelai masak betool, die tjampoe-rie 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 lebih 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, lebih 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 asem, (asemuja 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, dieambahie minjak en kalook soedah mateng betool, dèndèngnja die angkat.

Sekarang minjaknja njang misih ada die wadja, die taroekie trassie mentah 1 sendok thee, aer asem, (asemnja 1 sendok thee, aernja 2 sendok besar,) en goela djawa 1 potong; abis die tjampoor sama dèndèng en boemboe tadié lantás die goreng sebentar 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 tadié, en kalook soedah medidi, dieambahie 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.

Asem 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 tadié en die goreng sampe mateng. Kalook soedah, dieambahie goela djawa 1 sendok makan, santen kanil 15 sendok makan, daon djerook poeroot 4 lembar, daon salam 2 lembar; lantás die masak teroos 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 dieambahie 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. Satennja 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 taroek santennja. Kalook soedah, die masak sampe kering koeahnja.

267. Ketoepat soempli. Beras 1 katti, die toembook poetih, abis die tjoetjie en die rendem sebentar Kalook soedah daon bamboe die tekook sepetie tjontong, lantas die isie sama beras tadi abis die tekook oedjoengnja en die toetooop. Sasoedahnja, die masak sama aer 1 kwalie; kalook aernja abis separo die tambahie 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, kentjoor 1 potong, laos 2 iris, ketoembar 1 sendok thee en trassie 1 sendok thee; die tjampoor abis die toembook aloos en die masak sama aer $\frac{1}{2}$ botol. Die oedek, djangan brentie. Kalook nasinja soedah mateng die tambahie santen klapa $\frac{1}{2}$, daon djeroek 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 djeroek poeroot 2 lembar, en blimbing asem belahan 4; abis die masak teroos, sampe boeket koeahnja.

270. Sambel potja. 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, kentjoor 2 potong, trassie bakar 1 sen lok thee, daon djerook poeroot 4 lembar, die toembook aloos; abis njang separo die tjampoor sama oedang tadie en njang lain sama katjang beras.

Katjangnja die goreng kering lebih doeloe, abis die tjoe-tjie en die koepassie, lantas die toembook aloos; kalook soedah, die tjampoor sama oedang tadie.

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, asem 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 tadie, abis die tambahie merahnja telur 3 en santen klapa $\frac{1}{3}$; lantas die bikin frekedel ketjil-ketjil en die soedjennie Poetihnja telur 3 tadie die tjampoerie lebihannja santen, abis die keplok njang baik en die pake voor sierammie saténja, kalook die panggang.

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

274 Taogé. Kalook maoe bikin taogé, njang die pake, kantjang idjo 5 sendok besar abis die tarook die irig-irig en die dijemken. begitoe sampe satoe arie satoe malem. Kalook soedah, kantjangnja die massookken die goetje ketjil en die toetoeppie merang; lantas die sierammie aer en goetje-

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 ma-sookken 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 jang 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. Sasoe-dahnja, die toetoepe 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. Sasoe-dahnja, 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: metega $\frac{1}{2}$ 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, paroeddand koelit djerook 2 sendok thee en kismis ketjil 6 sendok makan, sama goeia sarasanja. Kalook maoe, taart inie bole die bikin bagsoos. Pinggirnja die sierammie 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 tjampoer 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 tjampoer 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.

Krosnja 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 tjampoer sama keplokannja poetih telor 5; lantas die tarook dalem krosnja. Kalook soedah, die woer-woerrie goela en die bakar pake apie die bawah en die atas.

283. Fulljetée à la reine. (Petites feuilletées à la reine.) Merahnja telor 6 die tjampoer sama goela poetih 6 ons, abis die tambahie soesoe 1 botol; lantas die saring irig-irig en die masak. Kalook masak, djangan brentie adook; en lantas die taroekie vanielje, die toembook aloos,

Bikin deeg tipis sekalie, abis die siramie masakan soesoe tadie en sasoedahnja, die gossokie sama poetiehnja telur en die taroekie iris-irissan amandel. Pengabiessannja, die potong-potong, lantas die bakar dalem oven.

284. Schoenlappers taart. Mangga mentah 20 die koopas bersieh en die potong tipis-tipis; beschuit 12 die toemboek aloos; telur 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, poetiehnja telur itoe die keplok sampe moentook, abis die djadiken satoe sama njang koening tadie. Kapan mae 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 telur 15 of 20, die keplok njang baik, abis die taroekie goela $\frac{1}{2}$ pond en aer djerook 1 gelas anggoor, lantas die adook njang baik. Kalook soedah, die taroekie madera en poetiehnja telur, tapie die keplok sampe moentook doeloe; abis die tarook die vorm podding, lantas die masak $\frac{1}{4}$ djam. Sousnja, sous madera. Kalook trada poetiehnja telur, bole pake agar-agar 1 mangkok thee, sama soesoe.

287. Podding djerook. (Citraen podding.) Merahnja telur 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 poetiehnja telur 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. Sousnja, sous madera.

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

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

289. Diplomaat podding. (Podding à 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 dapet 3 mangkok thee.

Telur 8 of 12 kalook vormnja besar, merahnja die keplok 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, lantass die tjampoerie agar-agar tadie. Agar-agarnja, djangan panas, barangkalie masakann tadie pitjah. Sasoedahnja, die masak sebentar lagie, pake apie ketjil sadja; abis die dinginken en baroe bole die toeang die vormnja.

Beschuit sama bitterkoek die toemboek, tetapie djangan terlaloe aloos. Kapan soedah, vormnja die taroekie boeah-boeah potongan tadie salapis, abis beschuitnja, lantass 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 sierannie sous. Sousnja: brendie, madera, aernja boeah brendie, maraskino of persiko sama goela, abis die tjampoor en die panassie sebentar.

290. Diplomaat podding. (Podding à la diplomate.) Sama djoega sepertie No. 289, tjoema tjampoerannja agar-agar ada 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 areroot 3 sendok thee.

291. Krèm. (Creme.) Mentega sedikit die bikin melélé, abis die tjampoerie tepoong 2 sendok makan en die adook njang baik, lantass die angkat.

Telor 12 die ambil merahnja, abis die keplok, en lantaa die tarook djadie satoo sama tepoong mentega tadie; kalook soedah, die tambahie garem 1 sendok thee, goela 2 sendok makan, kajjoe manis 2 of 3 potong; koelit djeroock sedikit (koelit inie die toembook of die parood.) Kapan soedah die tjampoor betool, die tambahie soesoe masak 1 botol, lantaa die keplok lagie, abis die masak dengen apie ketjil sadja, sampe kentel. Djangan brentie adook; kalook tida, petjah soesoenna. Sasoadahnja, die tarook die basie kasar en die dinginken, abis die woer-woerrie goela sedikit en die masak sebentar lagie.

292 Krèm djeroock manis. (Creme d' oranges.) Aernja djeroock manis 6, goela sarasanja en merahnja telor 8, die masak djangan brentie adook, sampe kentel. Kalook soedah, die angkat en lantaa die taroekie poetienna telor 5, tetapie telornja die keplok doeloe sampe moentook.

293. Poffertjes. Mentega 1 pond, tepoong $\frac{1}{2}$ pond, telor 16 en soesoe. Menteganja die keplok doeloe, abis die taroekie telornja, 8 pake poetienna en 8 zonder, lantaa die adook en die tambahie tepoongnja en pengabiessan soesoenna.

294. Poffertjes. Deegnja rotie satoo die tjampoor sama telor 12, (telornja die keplok doeloe,) mentega melélé 2 mangkok thee en soesoe $\frac{1}{2}$ mangkok thee; abis die keplok njang baik, lantaa die rijsken. Kalook soedah, die tarook die pannja en die bakar, pake apie die bawah. Kapan soedah mateng, die woer-woerrie goela sama kajjoe manis.

295. Poffertjes. Merahnja telor 3 die keplok sama bren-die 1 gelas pait, abis die adook sama mentega 1 mangkok thee, lantaa die tambahie en die adoekie pelan-pelan, sama tepoong 3 mangkok thee, soesoe 2 mangkok thee, en aer 2 mangkok thee. Pengabiessannja, die tjampoerie poetienna telor 3, die keplok doeloe sampe moentook.

296. Rumtaart sama amandel. (Rumtaart met amandelen.) Amandelnja, die toembook aloos en die djemoor doeloe 2 ons, goela poetiel aloos 8 ons, telor 12 (poetienna die moentookken) snipers en sukade (manisan blanda) die tjampoor, lantaa die giles tipis abis die potong boender djadie 4. Kalook soedah die bakar en kalook soedah mateng, die taroekie selei; tapie

seleinja die tjampoerie rum doeloe. Sasoedahnja, die toempangie satoe sama lain, abis bole die garneer sasoekanja.

297. Broeder. Tepoong $\frac{3}{4}$ pond, die tjampoor sama deegnja rotie rega 10 cent, abis die tambahie merahnja telor 20 en poetiehnja telor 2 lantas die keplok 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. Sasoedahnja, vormnja die toetoepe, 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, djoega pake apie die atas. Vormnja mistie die gosokie mentega doeloe, die gosok njang tebel.

298. Broeder. Deeg reganja 25 cent, die tjampoor sama merahnja telor 15, (telor inie die keplok,) abis deegnja die keplok. Kalook soedah tetjampoor betool, die rames sama mentega melélé 1 mangkok thee, goela satoe mangkok thee. Vormnja die gosokie mentega doeloe, abis beslagnja tadie die masookken en die bakar pake apie die bawah. Kapan toetoeppnja 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 èntjèr sama aer en soesoe, kalook soedah sampe èntjèr die bikin pannekoek, tapie djangan pake pan njang terlaloe besar.

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

baik. Sasoedahnja die toeng die basie kasar, lantah die tarokie soesoe $1\frac{1}{2}$ botol, abis die adook lagie njang baik, en kalook soedah, die bakar, pake apie die bawah docloe, abis apie die atas.

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

Kalook soedah, separonja beslag inie die toeng 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; lantah taartnja die bakar sampe koening.

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

304. Podding tepoeng. (Meel podding.) Tepoeng 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 sakira-kira, sama moentooknja poetieh telor 8 tadie die tjampoer sama beslahnja, abis die tarook njang baik lantah die tambahie parocddan koe-lit djerook 1. Kalook soedah, die toeng die vormnja en die masak. Podding inie, adoenja sous rum of sous boeah bessen.

305. Sous rum. (Rum saus.) Rum saenaknja, en stroop sarasanja, die tjampoer sama merahnja telor 5 of 3, soesoe en kajoe manis; abis die masak sebentar.

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

307. Lekas en enak. (Schielijk en lekker.) Merahnja telor 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 telor 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 atas djoega.

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

Poetiehnja telor 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 telor 12, die keplok njang koeat, abis die tjampoerie goela sasampenja, soe-soe 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 telor 9; kalook soedah, die toeang die vorm tulband, lantas die bakar $\frac{1}{3}$ djam, pake pan koeweeh. Djangan die boeka, kalook poddingnja beloon mateng. Sous No. 311 adoenja.

311. Sous anggoor assem. (Rhijnwijn 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 tarokie mentega 4 sendok besar; abis die masak lagie en dieambahie 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 toengie soesoe 1 botol.

314. Krèm amandel. (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 tjampoer sama telur tadi, sama agar-agar njang soedah die masak 2 mangkok thee, en goela sasampenja. Kalook soedah, die masak lagie en die tjampoerie amandel tjientjangan 1 piring. Pengabiessan, die toeng 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 tarokie tepoong, lantass deeg tadi; abis die iket rodo longgar sadja. Kalook soedah, die masookken dalem aer mendidie njang misih die masak. Kapan soedah kentel, die angkat en die kloearken darie servet, abis die rames sama mentega 1 mangkok thee besar, kismis goela en paroeddann koelit djerook. Lantass die bikin koeweeh ketjil-ketjil en die gossokie sama mentega melélé. Sasoedahnja die bakar dalem oven sampe mateng en die tarokie toemboekan goela en kajoe manis.

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

317. Wafel. (Wafelen.) Merahnja telur 6, poetiehnja 3, mentega en tepoong beratnja telur 6. Telornja die adook doeloe,

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

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

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

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

321. Wafel sama kajioe 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 kajioe manisnja njang banjak.

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

323. Roti. (Brood.) Tepoong $\frac{1}{2}$ pond die tjampoeri legen, 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. Sasoesoedahnja, 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 kaloeq mawé angkat deegnja, tangan die taroekie tepoong sedikit.

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

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, poetiehja 3, die keplok sama 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. Sasoedahnja, 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 poetiehja 6, abis die rames njang baik. Sasoedahnja, 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 kwalienja 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 taroekie rotie tadié salapis. Abis atasnja die taroekie bitterkoek salapis; lantas rotie lagie, abis bitterkoeknja, en

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

Kalook vormnja soedah penoeh, die tambahie soesoe sampsenja, en kalook rotie en bitterkoeknja soedah lembèk, lantas die masak 1 djam lamanja. Adoenja podding inie sousnja No. 328.

328. Sous vanielje. (Vanielje saus.) Merahnja telur 12, die keplok njang baik, abis die tjampoor sama soesoe 1 botol, goela sasampenja en vanielje sapatong. Lantas die masak, tetapie djangan brentie adooknja, soepajja 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 telur 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 tadi sala-pis, abis sous sedikit, abis bitterkoek, abis maniessannja. Die isie teros beginie roepa, sampe vormnja penoeh.

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 telur 8 en die poeter njang baik. Kalook soedah, kentangnja die tjampoor sinie, abis die tambahie amandel manis 1 ons, en amandel pait $\frac{1}{2}$ ons, sama paroeddand koelit djerook sedikit. Amandelnja die toembook aloos en die djemoor doeloe.

Kalook samoea inie soedah die adook baik, lantas die tjampoerie moentooknja poetieh telur 8 tadi, abis die toeang die vormnja tulband. Sasoedahnja, 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 paké, die gosokie mentéga en beschuit aloos.

331. Koeweeh roos. (Rosen gebak.) Tepoong 4 ons, telur 5, brendok 1 sendok makan, en soesoe sedikit, die adook njang baik, abis die toeang die vorm ketjil-ketjil en die bakar. Vormnja die tarokie 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 pitersele, pala 1 sendok thee, meritja 1 sendok thee, die tjampoor en die adook njang baik. Kalook soedah, die tambahie mentega 1 sendok makan en tepoong sedikit; biar boeket sounsja. Oedang sasampenja die koepassie, abis die adook sama sous tadi. Rotie die growongie, lantas die gosok sama mentega dalemnja, abis die isie sama sous oedang tadi. Kalook soedah, die bakar pake pan koeweeh.

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

334. Koeweeh moskovie. (Moscovisch gebak.) Goela $1\frac{1}{2}$ pond, die adook sama merahnja telor 12, kajjoe manis en pala sedikit. Poetiehnja telor tadi die bikin moentook, abis die tjampoerie sama boemboe tadi 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. Lantas inie die tjampoor sama boemboe njang soedah djadie; en abis die toeangie die vorm ketjil-ketjil, lantas die bakar, pake apie die atas en die bawah.

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

335. Koeweeh schulp. (Schulpen) Tepoong 12 sendok, soesoe 12 sendok en telor 12. Teloornja die bikin moentook doeloe, abis die taroekie tepoong en soesoenja sama mentega; lantas die goreng sama minjak klapa en mentega sedikit. Beslagnja njang éntjèr sadja.

336. Koeweeh madoe. (Honig koek.) Madoe 1 pond die masak, abis die tjampoerie manieissan djeroek manis, kajjoe manis 2 sendok thee, en pala 1 sendok thee, lantas die adook sama goela $\frac{1}{2}$ pond.

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

337. Makroon. (Macronen.) Goela pasir poetieh 1 pond, de 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, apienja die bawah doeloe, blakang kalie 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 tepoong 1 pond; kalook soedah die tjampoor sama merahnja telor 40 tadie; tapie die masookken satoe-satoe.

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

Vormnja die gosokie mentega, abis die taroekie deeg 1 iroos besar en vormnja lantas die taroek 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; apienja die bawah die singkirken doeloe. Pinggir-pinggirnja sadja die tinggalie sedikit. Teroosken beginie roepa sampe deegnja abis, djaga djangan gossong.

339. Rijst taart. Beras poetieh $\frac{1}{2}$ katie die masak mateng betool, abis die tjampoerie 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 bèbèk 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 tjampoerie lagie pelan-pelan, sama mentega 2 sendok makan, merahnja telor 30, poetiehnja telor 7 (poetieh 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 penoeh, baroe pake apie die atas djoega.

341. Roomtaart. Merahnja telur 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 taroekie vanielje sepotong. Sasoedahnja, die masak pelan-pelan, dengen die adook sadja; djangan brentie kalook beloon mateng.

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

Kalook soedah nempèl sama basie itoe, lantas die bakar sebentar, die toeangie vlanja, njang soedah djadie tadie. Bakarnja, pake pan koeweeh en apie die atas en die bawah

342. Roomtaart zonder korst. Merahnja telur 8 die poeter njang baik, abis die tjampoerie 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 telur 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 taroekie rosijn zonder bidjie, tapie djangan telaloe banjak, sedikit sadja.

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

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

344. Spekkook. Telor 20, die tjampoor sama mentega melélé 3 sendok thee, tepoong 3 mangkok thee, en goela 3 mangkok thee; abis die tjampoerie lagie sama pala, kembang pala, tjengkeh, gardamoenggoe, kajjoe manis, samoeanja die toemboek aloos doeloe.

Pengabissan, die tambahie 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 masoekie satoe-satoe. Kalook soedah, die tambahie goela 1 pond, koerang 4 sendok.

Kapan beslag inie soedah djadie samoestienja en sampe kentelnja, lantas die tjampoerie tepoong 6 sendokmakan en kajjoe manis toemboekan 2 sendok makan; abis die toeang die vormnja en die masak 3 djam. Sabeloonnja die masak, die taroekie rosijn zonder bidjie sedikit.

346. Sousnja kaneelpodding (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 $\frac{1}{2}$ pond, die masak mateng, tapie lembek; abis die tjampoor garem 1 sendok thee, goela 6 sendok makan, telor 6 en mentega 2 sendok makan. Kalook beslag inie soedah 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 bidjie 2 sendok makan. Kalook samoea soedah tetjampoor baik, vorm njang maoe die pake, die gosokie mentega en beschuit aloos; abis deeg tadie die masookken die masak 2 djam. Lebih doeloe pake apie die bawa sadja, lantas die atas djoega.

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

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

temrasook betool, lantas rotinja die peres. Telor 6 die poeter njang baik; kalook soedah, die tjampoor sama rotie tadi; en die tambahie tepoong 1 sendok makan, goela 3 sendok makan, mentega 2 sendok makan, rozijn zonder bidjie, sukade, snippers, radjangan amandel, masing-masing 2 sendok makan en kajjoe 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 rotie. (Saus voor de brood podding.) Anggoor merah 1 gelas besar, die tjampoor sama goela en areroot, masing-masing 2 sendok makan, aer $\frac{1}{2}$ gelas besar en kajjoe manis 2 potong; abis die masak, djangan bren-tie adook, sampe kentel.

351. Rolpodding. Tepoong $\frac{3}{4}$ pond, die tjampoor sama telor 2, mentega 4 sendok makan en aer panas sedikit, abis die rames njang baik. Sasoedahnja, die giling sampe tipis sekalie; lant&s die taroekei sukade, snippers, amandel, rozijn zonder bidjie, masing-masing 2 sendok makan, en die tjampoor lebih doeloe. Kalook soedah, die goeloong en die toetoo; lantas die boengkoos sama kain sepotong en die masookken dalem kwalie isie aer medidie, tapie die gandjel sama bamboe; soepajja 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 kajjoe manis sepotong; abis die masak. Kalook soedah mateng, baroe die taroekei aer djerooknja.

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

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

Beslag ini die masak sebentar en die taroekei soesoe 3 mangkok thee; abis kerdja sierammie rotie potongan.

Rotie 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 telor 8 die poeter sampe keras moentooknja, abis die kerdja toetoonnja koeweeh tadie; 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 tadie die tjanpoor doeloe sama merahnja telor 4 en poetiehnja 2. Sasoedahnja, dieambahie goela mentega, kajoe manis en garem, masing-masing sasampenja.

Kalook soedah, prolnja die atoor; lebieh doeloe nanas sapis, abis rotienja, en kalook maoe, djoega bole pake rozijn en amandel. Sasoedahnja die sirammie sousnja tadie 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 telor 8, goela 4 of 5 sendok makan, soesoe 3 of 4 mangkok, die tjanpoor abis die masak; lantas dieambahie moentooknja poetieh, telor njang tadie, en separonja aer nanas. Sekarang die atoor die basie pandjang, lebieh doeloe panggangan rotie, abis nanas, en teroos begitoe; tapie biar rotinja die atas sendirie Kalook basienja soedah penoeh, isinja die sirammie sama beslag telor tadie en lebiannja aer nanas; lantas die masak.

Aer nanas inie, die taroekie madera sakira-kira.

356. Spek koek. Menteganja 1 pond, die poeter sampe moentoe; tepoong $\frac{1}{2}$ pond, goela 1 pond, telor 15 poetiehnja die bikin moentook; pala, tjengkeh, kajoe manis en gardamoenggoe sasampenja. Lebieh doeloe menteganja, abis dieambahie pelan-pelan sama goelannya, lantas merahnja telor satoe-satoe, abis tepoongnja, die taroekie sedikit-sedikit, lantas boemboe-boemboe njang lain en pengabiessannja poetieh telor.

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 dieambahie tepoong $\frac{1}{2}$ pond, en die adook sampe tepoongnja mateng.

Telor 10 die poeter, sama poetiehnja, abis die tmabahie

goela 6 sendok makan en aer mawar 3 sendok besar. Kalook soedah, die tjampoor pelan-pelan sama beslag tadie, en die rames njang baik, abis dieambahie 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 taroekie pasir doeloe, soepaija poddingnja djangan gosong.

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 taroekie boterham tadie salarik, lantas die toempangie kismis en amandel die toembook; sasoedahnja, die toempangie boterham lagie sepertie tadie, die teroosken sampe vormnja penoeh. Telor 8 sama poetihnja, die poeter sama goela 3 sendok makan, abis dieambahie soesoe $\frac{1}{2}$ botol, lantas die adook njang baik; abis die toeang die vorm tadie.

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 tjampoor goela sasampenja, kajoe manis 1 of 2 potong en merahnja telor 6. Telornja die poeter doeloe. Kalook soedah die tjampoor, 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, dieambahie goela 5 sendok en merahnja telor 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. Sasoe-dahnja, vormnja die gosokie mentega en beschuit aloos, lantas deeg tadie die masookken, abis die masak 3 djam lamanja. Kalook masak, vormnja die masookken die aer panas. Adoenja podding inie, sous soesoe.

261. Koningskroon. Mentega 1 pond, die poeter sampe poetih, abis die masoekie telor 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 lèmekie kertas tjina 1 vel; kalook soedah, satoe-satoenja die toeangie 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 doeloë, tjoema njang pengabisan djangan die taroekie.

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

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, rotienja die

siram sama sous inie, abis die taroekie kismis en kajioe manis sedikit; lantas die bakar dengan 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, die tambahie tepoong $\frac{1}{4}$ pond, lantas die adook njang baik. Sasoedahnja, beslag inie die poeter sama telur 9, tapie die poeter 1 voor satoe, djangan sama sekalie.

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

366. Soes besar. (Grootte soesen.) Aer 1 pond die masak sama mentega 1 pond; kalook soedah medidie die tjampoe-rie tepoong 1 pond, abis die masak mateng; djangan bren- tie adook. Sasoedahnja, masakan tepoong itoe die dingin- ken. Telor 40 die poeter en die bikin moentook, abis moen- toonja die ambilie en die tjampoor sama beslag tadien, sam- pe abis semoea.

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

367. Soes. (Soesen.) Tepoong 1 pond, telur 16, aer $\frac{1}{2}$ kan, mentega $\frac{1}{2}$ mangkok. Aer sama mentega die masak doe- loe, abis die masoekie tepoongja pengabisan telurja.

Lantas bakarnja sepertie No. 365.

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

Bakarnja lain roepa sedikit. Paunja biar panas doelo, 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 telur 10 en poe- tihnja 4, sama goela sarasanja, die poeter njang baik, abis die masak, tetapie djangan bren- tie adook; kalook tida, ten- toe gosong.

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, kajjoe manis djoega die toembook 4 sendok thee, brendie 1 sendok makan en aer mawar 4 sendok makan. Kalook soedah, die tarook die vormnja. Vorm tadie 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 soklaatnja beloon die boembonnie, die tambahie 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 telur 20, orsade 1 gelas besar en vanielje sepotong. Merah telur tadie, die poeter doeloe njang koeat.

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

Basie kasar, die gosokie beschuit aloos, abis vlanja die toeang sitoe en lantass die taroekie toemboekan kajjoe manis sedikit.

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

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

Merahnja telur 4 tadie, 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 tadie.

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 taroekie merahnja telor 10, tapie die keplok doeloe, lantas die tambahie goela sedikit mentega melélé 1 mangkok thee, aer oranje 1 sendok makan, paroeddán koelit djerook 1, en kalook soedah maoe die masak, moentooknja telor 10 tadie.

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

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, maderas sarasanja en kajoe manis sepotong; abis die masak, djangan brentie 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 këntjèng; kalook soedah masak betool, die tambahie tepoong 1 pond; lantas die masak sampe mateng, abis die dinginken.

Kapan soedah dingin, die taroekie merahnja telor 28, poetihnja 12, en die bikini beslag. Sasoadahnja, 1 beslagnja soedah djadie, lantas die toeang 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, die tambahie 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 spritsnja 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 doeloesama 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 lènèkie kertas doeloe, en kertasnja die gosokie mentega sedikit.

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

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

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

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

Pannja die gosokie mentega dalemnja, 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 pike 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 tadie, die masookken dalem vorm. Kalook soedah, die toeangie agar-agar mateng. Agar-agarnja die masak sama merahnja telor satoe.

Sousnja: brendie en aernja boeah-boeah tadie, 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, lantastarook die kertas en die bakar dengen apie ketjil.

385. Blanc mangé. Agar-agar njang soedah die masak tjèwèran sadja 4 mangkok thee, soesoe masak 5 mangkok thee, orsade $\frac{1}{2}$ mangkok thee en vanielje sepotong, die masak sampe kentel; lantastarook die toembook aloos doeloe. Kalook soedah die bagie-bagie en die bikin londjong of boender, lantastarook die kertas en die bakar dengen apie ketjil.

386. Blanc mangé. Soesoenja 2 mangkok, orsade 1 mangkok, agagar-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 sarasanja, die tjampoor njang baik, abis die masak en lantastarook die toembook aloos doeloe. Kalook soedah die bagie-bagie en die bikin londjong of boender, lantastarook die kertas en die bakar dengen apie ketjil.

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; lantastarook die toembook aloos doeloe. Kalook soedah die bagie-bagie en die bikin londjong of boender, lantastarook die kertas en die bakar dengen apie ketjil.

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, lantastarook die toembook aloos doeloe. Kalook soedah die bagie-bagie en die bikin londjong of boender, lantastarook die kertas en die bakar dengen apie ketjil.

makan, paroeddan koelitnja djeroek satoe en radjangan sukade sedikit. Kalook soedah, die tjampoer sama beslag tadis. Poetihnja telur tadie, die moentookken, abis die tjampoer djoega sama beslag itoe; tapie die tjampoer kalook aernjang 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. (Pannekoek) Merahnja telur 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 mateng, 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 telur 4, tapie die poeter doeloe.

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

Nanas inie die masak sama goela pasir aloos.

393. Pannekoek. (Gerezen pannekoeken.) Deegnja rotie satoe, die rames sama telur 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 pannekoek ketjil; tapie die bikin njang tebal. Pannekoek inie, die makan sama stroop goela djawa, die tjampoer mentega sedikit.

394. Sjelel rubantie. (Gelel rubantie.) 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 djeroek nipis, doewa-doewa djangan banjak. Kalook soedah, agar-agar inie njang separo die toeang dalem toetooep 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 se-pertie njang soedah, en vanille, abis die masak. Kalook soe-dah, die ambil separo en die toeang djoega dalem toetooop kedjoe tadié, tapie toenggoe sjelel njang merah tadié soedah dingin. Separonja sjelel 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 bes-ar, seperti njang soedah; abis die masak. Kalook soedah, separonja die toeang djoega dalem toetooop kedjoe, en sepa-ronja njang lain die tarook lagie lain tempat.

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

Sekarang sjelel siempenan 4 roepa tadié, die paké en die atoor sepertie njang soedah; lebih doeloe njang pake kembang sepatoe, abis njang pake soesoe sadja, lantas njang pake soklaat en abis njang pake telur. Kapan sjelel 4 inie telaloe kentel, en tida bole die toeang, masing-masing die masak doeloe. En lagie; soepajja lapis-lapissan inie bisa blèngkèt satoe sama lain, baik njang ada die bawah, die toesook sama piso; djadie njang die atas maoe blèngkèt.

Kapan soedah sampe 8 lapis, sjelel 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 telur 10, goela sarasanja en aer djerook sedikit, die tjampoor abis die masak sampe djadi vla.

Tepoong 1 pond, mentega $\frac{1}{2}$ pond, merah telur 4, en poetih telur 2, die rames njang baik voor korsnja. Kalook soedah djadie, lantas die bakar en kalook soedah sampe keras die toeangie vla njang di bikin tadié. 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 basi 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 toeng die tempatnja roti, kapan rotinja soedah basah sekalie en tida bisa isep sousnja lagie, lantas koeweh 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. Koeweh 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 telur 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 bedjienja 1 mangkok thee, kembang pala, tjengkeh en pala, masing-masing 2 sendok thee.

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

398. Koeweh beschuit sama amandel. (Beschuitkoek met amandelen.) Telor 6 die keplok sampe kentel, abis die tjampoor sama beschuit 8, tapie die toemboek aloos doeloe; abis die taroekie soesoe 1 mangkok thee, toemboekan 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, metega $\frac{1}{2}$ 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 telur 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. Oblik. (Oblignes) Telor 12 die poeter njang baik, abis die tjampoor tepoong 1 pond, goela $\frac{1}{2}$ pond, kajjoe manis die toembook aloos 2 sendok thee en mentega $\frac{1}{4}$ pond; lantas die tambahe aer panas sampe tjèwèrnja sedeng. Kalook soedah, die toeang tjepittannja, abis die bakar en sasoedahnja die goeloong.

402. Oeblic. (Oblien.) Tepoong 2 mangkok, goela 2 sendok makan, telur 2, kajjoe 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. (Koude gierstmeel poding.) Soesoe 1 botol, tepoong gandoom $\frac{1}{4}$ pond; soesoenna die masak medidie doeloë, 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 telur 2, poetih telur 1, die rames njang baik abis die tarook die vorm. Kapan soedah, die rijsken en kalook soedah rijs, sampe vormnja soedah ampir penooh, lantas die bakar die oven.

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

dah, die masak en kapan soedah mateng, die dinginken lebih doeloe. Kapan soedah dingin, koeweeh inie die gro-wongie, atinja die 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, tepoong 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 soesoenna.

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

408. Banket soesoe. (Melk banket.) Soesoe 1 botol, die tjampoer 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 di 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 soesoenna kering. Kalook soedah, dieambahie safraan 2 sendok thee, goela 3 sendok makan, mentega 1 sendok makan; lantass die tarook die basie, en kapan soedah moelai dingin, die taroekie goela die toembook aloos, lantass kajjoe manis, abis goela lagie. Kalook soedah, die dinginken.

410. Podding beschuit die pan tulband. (Beschuit 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, lantas die masak lagie sama aer panas; abis die toesken lagie die 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 toeangi 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 dieambahie mentega $\frac{1}{2}$ sendok makan, kajjoe manis sedikit en goela 2 sendok makan, lantas die tjampoerie soesoe $\frac{1}{2}$ botol tadi. Kalook soedah, roti 6 potong, die boeangie korsnja, abis die rendem sama soesoe tadi 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 tjampoer 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 tjampoer 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 dieambahie orsade 1 mangkok thee, lantas 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 selong. (Ceijlonsche boter om met brood te eten) Merahnja telor 5 die poeter sampe poetih; abis dieambahie goela poetih 2 sendok makan, toemboekan kajjoe manis 1 sendok makan en mentega baroe (bikinan sendirie $\frac{1}{2}$ pond; lantas die adook njang baik abis die masak dingin apie ketjil, sampe telornja mateng. Kalook masak, djangan brentie adooknja.

416. Bokkende koek. Tepoong $\frac{1}{2}$ pond die tjampoor legèn sasampenja voor djadieken bol satoe, abis die rames njang baik, lantas die rijsken. Merahnja telor 12 die poeter, abis tjampoor sama deeg tadië 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. Koeweëh 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 brentie adook, sampe mateng; abis die toeng 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 tadië, die tjampoor agar-agar $\frac{1}{2}$ potong, kajoe manis 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 sàkemirie, 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 $\frac{4}{2}$; lantas die adook lagie en die toeng die vormnja, abis die masak $\frac{1}{2}$ djam.

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

423. Sousnja podding No. 419. (Saus voor de overgaande podding.) Bessen sap $\frac{1}{2}$ botol, areroet 1 sendok thee, kajoe manis sepotong en goela sàrasanja, die masak. Kalook medidie, die tambahie merahnja telor 1, tapie djangan brentie adook.

421. Taart béndéra 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 sarasanja en merahnja telur 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 sekalie die toeangie agar-agar, tapie inie kalie agar-argarnya die masak sama kembang teleng, abis die bakar 5 minuut lagie. Agar-agar tadie die masak, sama goela en tjengkeh sarasanja.

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

Vormnja die gosokie sama poetihnja telur, 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 minjak 1 botol en mentega 2 sendok makan; abis die dinginken die irig-irig.

424. Koeweek Meklenburg. (Gateau de Mecklenbourg.) Goela beratnja telur 12, tepoong beratnja telur 8. Merahnja telur 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, dieambahie 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 telur, tapie telornja die poeter en die masak sama soesoe doeloe. Kalook soedah tiga bagian tadie die toempang satoe

sama lain, abis die toetoepeie sama bagian njang misih ketinggalan en die bakar dengen apie ketjil.

Ada djoega njang tida maoe pake toetoepeie, djoega bole; kalook begitoe, deegnja tadie die bagie 3 sadja, asal djangan keras sadja, mistie bros sekalie.

425. Sosijs brood. (Sausijs brood.) Merah telur 18 en poetihnja 2, die adook njang baik, abis die tjampoerie deegnja; lantas die tambahie mentega $\frac{1}{4}$ 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 telur tjampoer 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 telur 18 en daging babie 8 kattie, voor bikin sosijsnja.

426. Podding kabinet. (Kabinet podding.) Soesoe 1 botol, merah telur 8, goela sarasanja, en vanielje sepotong, sama agar-agar mateng sasampnja, die bikin vla.

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

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

427. Kolembijn. (Kolembijnen.) Merahnja telur 6 die poeter, abis die taroekie goela berat 6 telur. Poetihnja telur tadie, die poeter djoega abis die tjampoer sama njang merah, lantas die tambahie tepoong berat telur 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 telur 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 telur tadie, (die poeter doeloe,) abis die tjampoor sama merahnja tadie.

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

430. Vla kolembijn. (Kolombijnen vla.) Kolembijnnja die belah doewa, abis die isie sjelei en lantas die tarook die basie. Kalook mae die makan, die sirammie 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. Sounja podding sagoe. (Sans voor sago podding.) Anggoor merah bordó (Bordeaux) 1 botol, areroot sedikit, kajoe manis en goela sa'sampenja, die masak sampe boeket. Kalook soedah die sirammie die poddingnja.

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

Sounja podding rotie, No. 349 adoenja.

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

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

Basie kasar die gosokie mentega, abis die taroekie potongan rotie doewa; korsnja die boeang doeloe en rotinja, atas en bawahnja die smear mentega doeloe; lantas die smear lagie sama goela en kajoe manis aloos. Kalook soedah, mangganja die tarook. Merahnja telur 4 die poeter sama aer bekas masak mangga tadie, abis die toeang piring rotie tadie. 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. (Bruidstranen). Rösijn samaoenja die rendem sama brendie en die tjampoerie pala, kajoe manis en goela; die rendem 1 minggoe of lebih.

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

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

440. Beinjèt nanas, (Ananas beignets) Telor 4, die poeter njang baik, lantas die tjampoerie deegnja roti 10 cent en tepoong rega sebegitoe, sama kajoe 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 tadie; koeweeh inie die makan sama goela en kajoe manis, die toembook aloos.

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

442. Sjelei nanas. (Ananas gelel.) 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 tarokie aer djeroek doeloe.

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

1, aernja djerook 2, kajoe 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 sara-sanja, lantas die toeang die vorm en die dinginken.

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

Telor 4, merahnja die poeter sama aer bekas masak mangga en goela, abis aer inie die boeat siram rotie tadie. 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 sampekoening.

447. Taart degan. (Klapper taart.) Tepoong 5 sendok merahnja telor 10 die tjampoer soesoe 8 sendok, keroekan-nja 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 telor 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 telor 10 en mentega 3 sendok, kalook soedah, die toeang die basie en lantas di bakar.

449. Stomme jonge. Anggoor merah 5 botol, sampanje 1 botol, anggoor asem 1 botol, boeah aardbei, boeah moerbei of framboos $\frac{1}{2}$ botol, aer djerook 1 gelas 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 telor 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 londjer die masak, abis die tjampoor sama soesoe tadie, lantas die adook sakira-kira Sasoedahnja, die tarook die vorm en die dinginken.

451. Podding poeth. (Witte podding.) Soesoe 1 botol, die tjampoor pelan-pelan sama tepoong beras 2 mangkok; kalook soedah, masak sama orsade sasampenja sampe kentel, abis die toeng die vrom. Sousnja: bessensap, goela, vanielje en arreroot sedikit, die masak.

452. Moentook laot. (Zeeschulm.) Goela 1 pond en poetihnja telor 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 telor 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, sepertie lain taart, voor pinggirnja: mentega, tepoong, merahnja telor 1, sama aer; abis die giling sampe tebel sadjarie. 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 templek djadie satoe en atasnja die toetoo; lantas die bakar pake apie die atas sadja.

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

Vlanja: Soesae $\frac{3}{4}$ botol die masak sama kajoe manis, abis die tambahie 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, dieambahie mentega 1 sendok en djangan brentie adook.

455 Podding vermicelli. (Vermicelle podding.) Soesoe 1 botol sama mentega, die masak sama vermiselli sampe ampir kering, abis die dinginken, en lantas dieambahie goela sarasanja, 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 toeang die vorm en die dinginken.

457. Banket kenarie. (Kanarie banket). Tepoong 4 pond, goela 1 pond, kenarie die toemboek $\frac{3}{4}$ pond, telur 4, mentega $\frac{1}{4}$ pond, tjengkèh 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 toeang, pake tjorong, die dalem mentega medidie; abis die goreng sampe koening.

459. Roomvla. Kepala soesoe, kalook trada, soesoe djoga djadie die tjampoor sama aer oranje en goela poetih sedikit sama poetih telur 10; abis die masak sampe kentel, lantas die toeang die vormnja, en dieambahie 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 toeang 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.

Via inie bole die siempen sampe lain arie.

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

463. Slèm. (Slemp.) Soesoena die masak 3 djam, abis die tarokie 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 tarokie sjelei; abis satoe lagie, djoega pake sjelei. Teroos begitoe sampe abis, en njang die atas sekali, 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.

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

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

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

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 sebantar 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 telur 6 en toemboekan amandel.

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

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

468. Sjelei djerook citroen. (Citraengelei.) Kembang sepatoe sasampenja, die masak sama aer; abis die ambil 2 mangkok en die tjampoor 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, rozijn, snippers, sukade die tjin-tjang, goela, kajjoe manis en telur 8; lantas die adook en die bikin bal ketjil-ketjil, abis die goreng sama minjak en mentega.

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

Merahnja die poeter sama goela, abis die tjampoor 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 en die taroekie boeah-boeah brendie en boeah aer.

472. **Taart²djerook sitroen.** (Citroen 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, die bakar sebentar, abis die isie sama sjelei; kira-kira 1 of 2 djari 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 tinggalken dalem pan, sampe pannja en taartnja dingin.

474. **Plompodding.** (Plum podding.) Tepoong $1\frac{1}{2}$ 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, brendie $\frac{1}{2}$ botol, sukade 2 ons, pala $\frac{1}{2}$, tjengkeh en kembang pala $\frac{1}{4}$ ons, garam 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 koeweehnja die tarook die basie, abis die sirammie goela kering, poetih en aloos.

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

Servet njang die pake boengkoos tadie, die bikin basah doeloe, abis die tarokie 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 peekool sampe kentel sekalie, soepajja bisa blengket baik. Kapan soedah djadie, koeweehnja die gosokie sama pleister inie; die gosok njang rata

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

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

Kalook bikin kembangan itoe mistie pake tjorong kertas, lobangnja die bawah ketjil sadja; en tjorongnja die djalanken seperti orang tatik djalanken tjantingnja.

476 Sjelel djamboe bidjie (Gelel 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 ampe mateng en kentel sekalie.



KOEWEEH-KOEWEEH TJARA DJAWA.

477. Koeweeh srikatja. Telor 12 die poeter njang baik, abis die tjampoor sama goela djawa sarassanja, 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.

473. 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 separtie 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 toeang 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 toeangie deeg tadie 1 sendok, die goreng sampe koening. Abis lagie 1 sendok sampe abis.

Makannja koeweeh inie sama goela aloos.

482. Piloos. Boemboenja en masaknja sama seperti sneeuwbal 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 dingin 1 mangkok en garem 1 sendok thee. Kalook die rames soedah aloos, lantas die saring en die bagie doewa. Njang satoe bagian 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 tadie die isie sama beslag poetih sedikit sadja, soepaija tipis; kalook soedah mateng, die toeangie beslag njang merah djoega tipis-tipis sadja, lantas die masak mateng doeloe; teroosken sekalie 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 tjewernja, die tambahie aer panas, en die tjampoerie tètès goela pasir. Abis die bagie doewa, die tjampoor, en die bikin seperti soedah die bilangie die atas tadie, kajja no. 483.

485. Koeweeh mangkok. Beras 1 katie die bikin tepoong die tjampoor aer klapa toewa, sampe entjer sekalie, 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 rjjs, die toeang die mangkòk-mangkòk ketjil en lantàs die masak pake langseng.

496. **Wadjik.** Ketan 1 katie die masak sampe mateng. Klapa toea 2 die paròed, abis die peres santennja; lantàs santen inie die masak sama goela djawa sarasanja, sampe kloewar minjaknja. Kalòok soedah, ketanuja die tjampoer sama santen inie, lantàs die adook; en kalòok soedah mateng, die tarook die basie abis die potong-potong.

487. **Klepon** Ketan 1 katie die bikin tepoong, abis die djemoor en die aijk sama aer anget en kapoor sirie sedikit; lantàs die tjampoerie aer en die bikin beslag. Kalòok soedah die ambillie sedikit, die bikin boender, lantàs die masoekie goela djawa sepotong of tètès goela djawa sedikit; abis die toetooj njang baik. Sasoedahnja, die tjemploongken dalem aer panas en kalòok aernja moembool die angkat lantàs die tarook die aer dingin sama garem; abis die oerapie sama paroeddan klapa.

488 **Biedaran** Tepoong ketan 1 katie, die rames sama telor 13; telornja die poeter doeloe sampe poetih. Kalòok soedah, die tjampoerie sirih sedikit, abis die glintirie, djangan telaloe ketjil, die bikin boender, londjong, apa maoenja sadja; lantàs die goreng sama minjak goerih. Kalòok soedah, en maoe die goreng lagie, minjaknja die dinginken doeloe.

Goela die masak sama aer panas, sampe medidie 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 kring.

489. **Biedaran bandjar.** Tepoong ketan die goreng, abis die toemboek en die aijk, lantàs die pake 5 ons. Sasoedahnja, tepoong tadi die tjampoerie telor 15 en goela pasir 1 ons, die rames njang baik en lantàs die toemboek die loempang ketjil. Aloenja die gosokie minjak doeloe, begitoe djoega tangannja njang die pake ngrames. Kalòok soedah, deeg inie die giling en die bikin boender; abis bol inie die bikin gèpèng, die kasie roepa kajja 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 tadi die tjampoor sama goela inie en lantas 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. Lantas die masak sebentar; abis die isie sama tja npoeran katjang idjo tadi sedikit-sedikit; die ma-sookken dalem bidjie widjen; en pengabisannja, die goreng sama minjak goerih sampe mateng, koening en kering.

491. Koeweeh Pasoong Tepoong beras 1 pond, die tjampoor aer sedikit sampe djadie deeg; kalook soedah, die bikin boender-boender kajja tjintjin of gelang; lantas gelang inie die masak sama aer panas. Kalook soedah mateng, gelangnja timboel, lantas 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 kajja piring ketjil sekalie. Pinggir-pinggirnja de bekook sedikit, lantas die tarpok isinja; kalook soedah, die tekook sama sekalie abis die toetoo njang baik en die tarook die lang-seng; lantas die masak sama aer medidie, pake servet voor lèmek. Kalook deegnja maoe die giling, medja of papannja en rolnja die lèmekie daon pisang doeloe; begitoe djoega kalook maoe die bekook, koeweehnja die gosok sama minjak klapa doeloe, djadie djarinja njang bikin djoega kena en koeweehnja tida blengket.

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 toemboek doeloe.) die goreng sama minjak klapa 1 sendok makan en tjientjangan daging aijam sama garem 1 sendok k thee. Kalook soedah, die goreng sebentar, die taroekie santennja klapa 1, lantas die goreng lagie sedikit; abis dieambahie goela pasir 1 sendok thee en radjangan kates sedikit, lantas die goreng lagie sampe ampir-ampir kering en die taroekie trasia 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 jang 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 koeweèh no. 493; tjoema masaknja lain, sebab deegnja tadiè die tjonthongie, tapie inie die toeng die basie kasar, en lagie, goelanja 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, koeweèh 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 koeweèh 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 sirammie, 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. Sasloedahnja, 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 pêrês santennja.

Deegnja, kalook soedah die rijs, die tjampoerie telor 20, abis die adook sama santen tadie $1\frac{1}{4}$ 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 tjampoer sama aer dingin 4 sendok makan, lantas die oenjet, abis die saring, en kalook soedah, dieambahie tepoong 2 sendok makan. Sasóedahnja, die rames njang baik, die rijsken satoe malem.

498 Apêm poetih. Tepoong beras 1 katie, die rames njang baik, abis die tjampoer sama boeboor no. 497 sebelas sendok makan en aer dingin 8 sendok, lantas die toembook die loempang sampe bânjêk. 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 tadie dieambahie doeloe aer degan 10 sendok, abis die toeang die wadjanja en die masak pake apie die bawah sadja. Wadjanja die toetooj sama kékêp.

Kalook soedah mateng, koeweehnja die balik, wadjanja die taroekie daon pisang abis koeweehuja die masak seben-tar lagie; lantas die rendem die kientjonja.

499 Kientjonja apem poetih. (Saus) Santen klapa 1, die tjampoer 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 tjampoer sama telor 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 boembœ no. 501, lantas die lipet toetooj en die boengkoos daon pisang, abis die koekoos sampe mateng.

Wadjanja die gosokie minjak klapa doeloe, en boengkoesan daon pisang tadie, die lipet kajja 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, ab.s die giling aloos

Ajjam gemook 1 die masak mateng sama aer, abis dagingnja die soewir-soewir en toelangnja die boeang. Kalook soedah, daging inie die goreng sama boemboe tadie, santen $\frac{1}{2}$ pond, trasié mentah berat $\frac{1}{4}$ doeit, daon djerook poeroet 4 lembar en garem 1 sendok thee, die goreng sampe kering

502 Lèmpèr. Ketan 1 pond die masak, abis kalook soedah mateng, die taroekie santen kanil $\frac{1}{2}$ pond, lantas die tjampoer 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 Koeweéh boegis Tepoong ketan 1 pond die tjampoer en die rames sama santen masak $\frac{1}{4}$ pond, sampe dja-die deeg Kalook soedah, deeg inie die bagie-bagie, die tarook die daon pisang en die gèpengken, abis die taroekie isinja. Sasoedahnja, die lipet toetooop lagie, abis die boengkoos sama daon pisang, tapie die taroekie santen kanil doeloe Daonnja die tindes sedikit, biar koeweehnja djadie gèpèng sedikit, abis die masak dalem koekoessan of pake lang-seng.

504. Isienja koeweéh boegis (Vutsel van de koeweéh boegis) Paroeddan klapa $\frac{1}{2}$ pond, die goreng sama goela djawa en tepoong ketan 1 sendok makan.

505. Koeweéh 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 dja-die boeboor kèntel sekalié, 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. Koeweéh koe. Tepoong ketan $1\frac{1}{4}$ pond die tjampoer 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 gepèng; lantas die angkat en die masak pake langseng.

Tjitakan tadie die taroekie tepoong sedikit, biar deegnja djangan blèngkèt.

Aer daon pandan tadie, bikinnja beginie: daonnja die toembook, abis die peres aernja, abis die taroekie 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 siempennan 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 telur 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 toeangie deeg tadie, dengen pake tjorong itoe, en die bikin koeweeh boender. Abis die goreng sampe kering en die dinginken, die irig-irig pake servet. Kapan soedah toos, die angkat lantas die goreng lagie sampe koening, abis die tarook die servet. Sasoedahnja die angkat en lantas die sierammie tètès goela djawa.

511. Koeweeh 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, tapie djangan die toetooop. Kalook deegnja soedah die toeang die pan, die toeangie aer daon pandan, soepaija idjo roepanja Kapan maoe, bole djoega die bikin merah of biroe Kalook maoe merah, die taroekie aer beras merah; kalook maoe biroe, die taroekie aer daon kembang teleng. Kalook maoe pake aer idjo, daon pandan njang die pake, sepertie soedah die toendjookken No. 506.

512. Awoog-awoog. Tepoong ketan 5 ons, paroeddan klapa 6 ons, garem 1 sendok thee, die tjampoor njang baik, abis die lèr die daon pisang, tapie djangan tebel-tebel, saetoe djarie tebelnja sampe. Kalook soedah, die taroekie goela djawa die potong-potong aloos, abis die taroekie tepoong tadie lagie, lantas koeweeh inie die masak koekoos. Kalook soedah mateng, die potong-potong ketjil.

513. Poetoe tegal. Tepoong ketan 4 ons, die tjampoor aer 2 sendok makan; tapie tepoongnja djangan sampe basah. Kalook soedah, tepoongnja die ajjak pake irig-irig.

Bamboe die kepeng kajja piring, abis die lèmèkie kain poetieh, en kainnja die taroekie pisang radja die potong-potong 2 iris. Bolehnja tarook pisang inie, die dèmpètken abis sebelahnja die taroekie lagie 2 iris. Sasoedahnja, pisang tadie die taroekie tepoong, djangan telaloe tebel, (1 djarie soedah sampe) abis die toetoeppie daon pisang, lantas die koekoos. Kapan soedah mateng, papan die lèmèkie daon pisang, abis daonnja die taroekie klapa paroeddan. lantas poetoenja. Pengabiessan, die taroekie goela poetieh en paroeddan klapa.

514. Poetoe majjang. Tepoong beras 2 pond die lèmèkie 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 sepoton-sepotong, die tarook lagie die langseng kajja tadie, abis die masak koekoos sampe mateng.

Adoenja, paroeddan klapa en goela pasir, of sama tètès, goela djawa die tjampoerie santen en tepoong sedikit sadja.

515. Poetih 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 èntong; sampe tida ada njang kasar lagie en tepoongnja dingin. Abis tepoongnja die tjiprattie aer klapa degan 2 pond, dengen die adook njang baik; lantas die aijak sama irig-irig njang rodo kasar.

Sasoedahnja, piring-piring ketjil die taroekie tepoong tadie sakira-kira, abis iris-irisan goela djawa, lantas tepoongnja lagie. Kalook tepoongnja soedah kering kena angin, die tjiprattie lagie sama aer klapa.

Kalook soedah sedia samoea, piring-piringnja die masookken dalem kèntjèng isi aer medidie, abis die masak koe-weehnja, sampe mateng.

Adoenja poetoe inie, klapa paroeddan.

516. Srabie. Tepoong baroe 7 ons, die tjampoer sama klapa potongan 6 lood, kemirie 2 lood en nasi kering 3 lood; abis die toembook sampe aloos sekalie. 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; toetoonja wadja inie die bikin panas doeloe.

Kalook srabienja maoe die kaseh roepa koening, srabienja die taroekie merahnja telor, kalook soedah moelai die masak. Telornja die keelop 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 katie, die toembook

sama nasi dingin 2 sendok makan, abis die aijak njang aloos. Kalook soedah, die tjampoerie santen 5 gelas besar abis die adook njang baik en lantas die masak, pake wa-dja srabie.

519. Kientjo srahe. Santennja klapa 2 die tjampoerie goela sakiranj; tepoong beras 1 sendok makan en daon pandan 2 lembar; abis die masak sampe këntél.

520. Satroe katjang. Katjang idjo 5 ons die goreng ke-ring, abis die tjoetjie en die boeangie koelitnja, lantas die toembook sampe djadie tepoong. Kapan soedah, tepoong inie die tjampoerie goela poetih 4 ons, abis die têtèllie da-lem tjitakannja. Kalook maoe, sasoedahnja die angkat darie tjitakan, satroe inie bole die bakar, pake pan koe-weeh.

521. Biepang. Ketan 2 ons 1 lood die rendem satoe malem, abis die masak, lantas die tjoetjie en die djemoor, abis die rendem lagie. Kalook soedah die djemoor kering, lantas die goreng sama minjak klapa, dengen sedikit-sedikit sadja.

Minjakknja die masak medidie, baroe ketannja die masook-ken. Masaknja ketan itoe, djangan sampe merah; kalook soedah moentook, lantas 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 telor 1; kalook soedah djadie tètès die ambil 5 lood, lantas die masak lagie sama bebeko 5 lood.

Kalook soedah masak betool, die tjoba die toeng die aer dingin; kapan lantas 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 pesagie en lantas die masookken sebentar dalem tepoong.

522. Koeweeh Mautjoeng. Tepoong ketan $4\frac{1}{2}$ pond; ke-delee poetih of item $\frac{1}{4}$ pond die rendem 1 malem, abis die koopas en lantas die toembook djadie tepoong

Tepoong ketan tadi die tjampoer sama separonja tepoong kedele inie en aer dingin, abis die rames njang baik; tapie djangan ketjèwèrrèn. Kalook soedah die bikin koeweeh boen-

der en gèpèng, tebel 2 djarie en bolong tengahnja; lantas die masak sama aer medidie, sampe koeweehnja kemambang en tepoongnja kajja maoe mlèkah. Kapan soedah kajja beginie, die angkat en die tjampoor sama separonja tepoong kedelee njang beloon die pake; abis die toembook die loempang kajjoe. Kalook loempang en kèntjèngnja koerang besar, tepoong inie die bagie doewa. Kapan die toembook soedah aloos, lantas die angkat, abis die tarook die tampah, tapi tampahnja die taroekie tepoong kering doeloe.

Kalook soedah, deeg inie djoega die taroekie tepoong kering, abis die giling die tampah, sampe tèbèlnja 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. Sasoadahnja, 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 sadsja, lantas die taroekie koeweeh tadië, abis koeweehnja die siramme sama minjak inie, sampe megar sedikit. Sasoadahnja, dieambahie minjak njang medidie 1 sendok, biar koeweehnja megar sama sekalie en djadie besar. Kalook soedah, die angkat darie minjak anget, abis die goreng sama minjak medidie tadië, sampe koening, lantas die angkat en die toosken die irig-irig pake servet.

Kapan soedah, goela poetih die masak sampe djadie tètès; kalook soedah kentel, dieambahie bebeko 1 sendok, abis die masak sebentar lagie lantas koeweehnja die tjemploongken die sinie. Kalook soedah kerendem sebentar, koeweehnja die angkat en panas-panas die tarook die irig-irig, isie bidjie widjèn soedah die goreng; abis koeweeh 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 tjampoor sama aer rode banjak, biar beslag-

nja èntjer, abis die masak sampe kèntèl sekalie. Kalook soedah, goelanja die tjampoor sama boeboor inie, en lantàs die tambahie: 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 bagiebagie rata en die pientjoekie daon pisang. Kalook pientjoeknja 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 djoeaga die sirammie tepoong kering doeloe djangan sampe blèngkèt satoe sama lain

Aer dingin 11 mangkok die masak sampe medidie, abis koeweeh glintiran tadie 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. Areroet 1 piring, die tjampoor aer dingin banjak, soepaija tjèwèr: kalook soedah die adook baik, die masookken dengen sedikit die kwalie aer panas tadie, abis die adook njang baik en die masak sampe kentel sekalie. Sasoedahnja, areroet inie die toeng die irig-irig, die oenjet sedikit en die tadahie die mangkok isie aer dingin

Kalook maoe die makan, areroet inie die angkat en die tjampoor sama santen en tètès goela djawa.

Goelanja die masak sama nangka sepotong.

526. Rondo kèlle. Daon pisang die bikin pientjook, teboeka atasnja, lantàs die koekoos sebentar sadja, abis die taroekie goela djawa samaoenja. Tepoong beras 3 mangkok die tjampoor sama santen 15 mangkok, abis die masak èn-

tjèr-èntjèr sadja en lantas die toeang panas-panas die pien-tjook goela tadie

Kalook soedah, santen kanil die masak sama tepoong beras 1 sendok en kalook soedah mateng, die toeang djoega die pientjook boeboor tadie.

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 lantas die rames en die bikin boender-boender. Santen klapa 10 mangkok thee die masak, abis die tjampoor sama koewech boender tadie, kalook santennja medidie; lantas die masak mateng, tapie djangan telaloe kentel. Boeboor inie die 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; lantas die rjjsken 2 djam. Kalook soedah, dieambahie telor 8, goela pasir 3 mangkok, santen kanil 3 mangkok en garem 1 sendok thee; lantas die rames lagie, abis die bakar pake vorm poffertjes en apie die atas en die bawah. Njang die atas tarook banjak, en koeweeh-nja, 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; lantas die rjjsken 4 djam. Kalook soedah, die adook sama telor, en sama goela pasir 11 sendok makan en santen kanil 2 gelas besar; abis die rjjsken lagie $\frac{1}{2}$ djam

Bakarnja sapertie roti djawa no. 528, en kalook trada vorm poffertjes, bole pake vormnja kolembijn.

530 Pastel djawa. Isinja. (Vulsel voor javaansche pasteltjes). Ketoembar 3 sendok thee, djienten 1 sendok thee en meritja 2 sendok thee, die goreng kering, abis die toembook aloos.

Radjangan bawang merah 3 sendok makan, bawang poetieh radjangan 1 sendok, die goreng sama minjak klapa 2 sendok sampe koening; abis die tjampoor sama boemboe tadie en sama tjientjangan oedang 1 piring, trassie mentah 1 sendok thee en aer assem 1 sendok sop. Kalook soedah, die goreng en dieambahie djae 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 doit, die pêrês die irig-irig aloos; aernja die rames sama tepoong beras 4 sendok besar. Tepoong beras 4 mangkok thee, die tjampoor sama deeg tadie 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 toeang die mangkok kasar; lantas die rijsken 2 djam deket apie en bawahnja mangkok die taroekie aboe panas.

Këntjèng 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 tadie; lantas die masak sampe mateng.

533. Pastei tjina. 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 tadie.

534. 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 boembœ No. 533. Sasoedahnja pasteinja die isie telor masak sepotong, abis die lipet toetooop en die goreng sama minja klapa.

535. Karas-Karas. Tepoong beras 3 ons, die tjampoor 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 toeangie beslag tadië, soepaija djatooh dalem minjak mididie. Kalook soedah, koeweëh inie die tekook 3 kalie en die goreng teroos sama minjak medidie tadië, 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 tadië 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, koeweëh tadië 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, koeweëh tadië die masookken santen inie.

538. Poetrie mandie. Goela djawa $\frac{2}{3}$ 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 samak 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 tadie die tjemploongken en die masak sampe mateng; dangan 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 tadie die boewang, abis koeweehnja die tjemploongken, bersamasama paroeddan klapa $\frac{1}{2}$. Klapanja die koepas doeloe sampe poetih.

539. Dodhol. 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 tadie die tjampoerie lagie aer 8 pond, lantas die pèrès lagie. Sasoedahnja, die tjampoor sama 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 tjampoor sama santen masak die atas tadie, 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 kebetoealan masak medidie, lantas die tjampoerie klapa $\frac{1}{2}$. Klapa inie die bakar doeloe abis die parood en die tjampoor sama ketan tadie. 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, tjampoor goela pasir sedikit en tepoong ketan satoe sendok besar. Kalook soedah, die masak sampe boeket en kèntèl sekalie; abis die glintirie, pandjang 1 djarie en tebelnja djoega sabegitoe, tapie di glintirie kalook misih panas.

542. Sagon goeloong. Korsnja (Korst van de sagon goeloong) Tepoong ketan 1 pond, die oenjet en die tjiprattie aer klapa moeda $\frac{3}{4}$ gelas besar. Kalook tepoongnja moelai 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. Inie 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, tjobèk-nja 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 tjampoor sama paroeddanja klapa 3 en garem 1 sendok thee; abis die tarook 2 djam die angin. Kalook soedah, die goreng kering, en kalook maoe die makan, die tjampoerie goela pasir sa-soekanja.

544. Bidjie delima of skotèng. Tepoong katjang 6 sendok, tjampoor 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 kelocar semoea.

Sasoedahnja, tjoesè 2 sendok thee, die tjampoor sama aer sedikit. abis die kerdja gosok atasnja beslag tadie; tapie die gosok njang rata, paké boeloe aijam, 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 goel poetih sarasanja, en tangkoewéh iris-irisan, djeroek manis iris-irisan, isinja lèngkèng, sama katjang idjo, die tjampoor abis die masak sampe medidie sekalie. Katjang-nja, die koepas doeloe die goreng kering.

Koeweeh inie die minoom kajja tjao.

245. Meniran Beras 1 katie die toembook sampe djadie menir, of kalook ada, beras menir 1 katie, die rendem sama aer 1 djam; abis die bikin bersih en lantas die koe-kooks sampe stengah mateng. Kalook soedah, die alih die kwalie, abis die tjampoor sama santen èntjèr, santennja njang kanil die simpen doeloë. Santen inie, santennja klapa 1. Sasoadahnja, beras menir njang die rendem sama santen tjèwèr tadië die bagie-bagie, abis die pintjoekie daon pisang, lantas die taroekie goela djawa sepotong ketjil en santen kanil sedikit, abis die bitingi en lantas die masak sama langseeng.

246. Ragie Teboë pandjang 1 elo, die bakar doeloë malemnja die moeka. Laos pandjang 1 djarie 2 potong, bawang poetih 30 sioong, tjabé djawa 20, kajoe manis pandjang sadjarie 2 potong en beras 1 katie, die tjampoor abis die toembook aloos. Kalook soedah, teboenja die potong-potong, lantas die tjampoorken en die toembook sama beras boemboë tadië, sampe alcos teboenja, abis die saring pake irig-irig kasar en die tjampoerie aer panas sedikit. Sasoadahnja deeg inie die glintirie bonder-boender en besarnja satelor aijam katé of boeroong dara, lantas die tarook die tampah, abis die asèpi sama goela bakar 3 arie, en die djemoor die panas.

Kalook glintirie tadië, djangan doedook tempat njang ada angin, tampahnja die lèmekie merang en kalook ragienja soedah die tarook die tampah, djoega die toetoepeie sama merang.

247. 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, lantas die toetoepeie daon pisang, abis die simpen 2 malem.

MANISSAN.

548 Manissan 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 tjampoor kapoor aloos 1 piring, en djerooknja die tiendessie sama batoe besar-besar. Kapan soedah sampe tiga arie, die angkat, abis die tjoetjie bersih en lantas masak aer die kèntjèng. Kalook aernja soedah medidie, djerooknja die masookken, abis die angkat lagie, kalook aernja soedah naek satoe kalie. Djerooknja lantas die tarook die aer dingin, abis die plenet sampe bidjienja kloear.

Goela pasir 2 katie die masak sama aer en telur 1; kapan soedah bersih, goelanja die angkat, abis die saring sama servet, lantas djerooknja die masookken en die simpen, begitoe 4 arie. Atasnja die palang sama wielah bamboe biar djerooknja tenggelem.

Goela pasir 3 kati die masak sama aer en telur 1; kalook soedah bersih en terang, die angkat, lantas die saring, abis die masak lagie sampe djadie stroop kentel. Sekarang djerooknja die masookken, (tapie die tjoetjie doeloe sama aer dingin,) lantas 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. Manissan blimbing asem. Blimbing 250, die tjoetjook 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 teroosken beginie roepa roepa sampe 4 arie, pagie soré; tetapie sekaliekalie blimbingnja die angkat kalook stroopnja die panassie. Kaänpat 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 blimbing die angkat en die tarook die irig-irig, die lèr.

Stroopnja die panassie en die tambahie kajoe manis sepotong, abis blimbingnja die masookken, lantas die djemken 2 djam. Kalook soedah, blimbingnja die angkat lagie en die lèr lagie die irig-irig, abis stroopnja die boeang.

Sasoedanja, goela pasir 2 katie die masak en die bikin stroop kentel, blimbingnja die masookken, kapan soedah dingin die toeang die stopfles.

550. Manissan djerook kingkit. Djerooknja die belah die atas, lantas bidjinja di boeang en djerooknja die tjoetjie bresih. Aer 1 mangkok die tjampoerie kapoor sirih, besarnja sakloengsoe, abis die djemken. Kalook soedah bening, die masoekie djerook kingkit, die rendem 1 malem; abis lain pagienja die ambil en die tjoetjie sama aer bresih, lantas die toosken die irig-irig. Sasoedahnja, djerook tadie satoe-satoe die peres, biar aernja samoea abis. Aer inie die masak sama trawas sepotong, abis djerook die masookken en lantas die masak 5 minuut. Sasoedahnja, djerooknja 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, djerooknja die masookken, abis die masak 3 minuut. Sasoedahnja, die dinginken en die tarook die mangkok, abis die siempen sampe lain pagie.

Paginja, djerook tadie die lèr die irig-irig, stroopnja die masak, kalook soedah medidie die angkat, abis djerooknja die masookken en die dinginken. Sampe ampat kalie stroop-

nja die panassie en djerooknja die angkat en die masookken. Kalook koerang stroopnja, bole dieambahie.

551. Manissan 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 soepajja sampe voor rendem kolang kalingnja.

Kalook soedah, kolang kalingnja die rendem sama stroop inie 3 arie 3 malem; saben 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. Manissan asem. Boeah asem 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 asemnja die tarook die piring, of basie of pan, abis die toeangie stroopnja en die tuggalken 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 kalie 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, lantaa die boeangie koelitnja loear dalem; abis die toembook aloos sekalie. Kalook soedah, die tjampoerie goela pasir $\frac{1}{10}$ pond besar, lantaa adook en die toeangie aer 1 botol anggoor, abis die saring sama kain bersih en die tjampoerie ekstrak vanielje.

554. Orsade. (Orgeade) Satoe boegkoos orsade die adook sama aer 1 botol, abis die tiggalken 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 goela nja; abis die bikin kajja njang terseboot die atas tadi.

Minoeman inie, tjoema bole simpen 1 of 2 arie, simpenja die botol die remden die aer dingin en die toetoepie 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 boeang semoea, lantaa die taroekie aer djerook sitroen sarasanja.

556. Stroop pons (Pansch 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 tjampoer die fles besar, abis die tambahie goela pasir 4 pond.

557. Pons imperial. (Pansch imperial) Nanas 1 die iris-iris. Aer medidie 1 botol, die toeaang die mangkok, abis

die tjampoor sama vanielje $\frac{1}{3}$ en kajoe manis sedikit; lantas die tambahie nanas tadié, djerook manis die belah 8 ampat bidjie, goela, die tjampoor paroeddán 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. Goelanja die tjampoerie paroeddán daon djerook.

562. Pons telor. (Eijer punch.) Anggoor merah $1\frac{1}{2}$ botol, aer medidie $\frac{1}{2}$ botol, goela die tjampoor paroeddán 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 tadié, abis die saring dengu kain aloos en die tjampoor sama njang lain. Boemboe njang lain tadié, 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.) Séré die radjang aloos 3 lood, pala paroeddán 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 tadié die bikin stroop doeloe.

564. Anggoor masak. (Warme wijn.) Anggoor merah 1 botol, koelitnja djerook sitroen 1. tapie die potong tipis sekalie, 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; tjoetjooptja kètèl die soempel sama kertas.

566. Anggoor telor. (Koude eijer wijn.) Merahnja telor 3, die poeter sama goela en pala, abis die toengie 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 toeng die botol, abis die toetoopt 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 taroekie goela 1 ons en madera 1 gelas; lantastinggal begitoe 24 djam. Sasoedahnja, die toeng die mangkok besar, abis die tambahie anggoor asem 8 of 12 botol en anggoor merah 1 botol.

571. Kandeel. Merahnja telor 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. Lantastinggal adook sebentar, sampe kentel kündeelnja.

572. Limonade. Aer 2 bagian, anggoor poetih 1 bagian, aer djerook 1 bagian, die taroekie goela samoenja. Kalook voor orang sakit, traoesah pake anggoor.

573. Soklaat. (Melk chocolade.) Soklaat 1 potong, tiembangnja soesoe 1 botol. Soklaatnya die petjah-petjah, abis die tjampoerie goela pasir en aer dingin 2 of 3 sendok thee lantas die masak, pake koekoesnja aer panas. Kalook soklaatnya soedah melélé, dieambahie aer sedikit lagie, biar djadi kântél kaja boeboor en biar die adook. Soesoenna die masak sendirie, en kalook soedah medidie, soklaatnya die tjampoor; abis dieambahie 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 soklaatnya soedah melélé, dieambahie tepoong ketan 1 sendok thee, kalook soklaatnya 1 potong.

Kapan soklaatnya soedah djadie begitoe, die toeangie aer sasampnja pelan-pelan en djangan brentie adook; die masak sampe kântél.

Kalook maoe die bikin boeket sama merahnja telor, traoesah pake tepoong ketan.

575. Soklaat. (Poederchocolade.) Kalook ada boebook soklaat, 1 sendok thee sampe voor 1 mangkok; abis dieambahie 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 sekali, tjengkeh die potong-potong aloos, kembang pala en kajjoe manis sedikit, die tjampoor die potjie thee abis die tarook die apie pake komfor, 1 djam lamanja. Tjoetjoo puja potjie inie, die soempel kertas. Kalook soedah soesoe $1\frac{1}{2}$ botol die masak, abis boemboe tadi die saring en die tjampoor sama soesoe tadi; lantas die masak teroos en die kântélken sama merah telor 5.

577. Bier. Njang die pake bier 1 botol, telor 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 moelai panas; tapi 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 toetop 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 toetop njang baik.

Goelanja die saring sama kertas tjina en botolnja mistie brendie 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 kaijoe manis. (Kaneel likeur.) Brendie $\frac{3}{4}$ botol, aer $\frac{1}{4}$ botol, goela $1\frac{1}{4}$ ons en kaijoe manis die toemboek aloos 1 lood.

580. Curaçao. Brendie $\frac{3}{4}$ botol, aer $\frac{1}{4}$ botol, koelit djerook oranje of djerook manis en $\frac{1}{4}$ ons goela batoe. Koelit djerook 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 bening die saring, lantas die toeng die fles njang isie asem tadi; sampe penooh flesnja. Sasoedahnja, fles tadi die toetop njang baik, lantas die djemoor 2 of 3 arie die panas, abis stroopnja die ambil en die saring. Kapan telaloe asem, baik die tambahie stroop manis sarasanja, abis die toeng die botol-botol lain en die toetop 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. Tadahnja die masak lagie sama stroop, abis die toeng die stopfles. Kalook dia poenja asem maoe die kloearken kristalnja, die ambil darie stopfles njang atie-atie, abis die tjeloo die stroop kentel en lantas die sierammie 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 gantoong en die toosken aernja. Aer inie die tadahie. Kalook soedah, goela pasir die masak, en die tjoetjie sama poetihnja telur 2; abis kalook soedah djadie stroop, die saring sama servet en die taroekie aer asem tadie samaoenja; lant as die tjampoerie daon djerook poeroot, seré en tjengkeh. Sasoedahnja, tjampoeran inie die masak sampe kentelnja kabetoelan.

583. Aer gort (beras blanda) (Gort water.) Gortnja die masak sama aer medidie en potongan djerook sitroen, tapie zonder bidjinja. Kalook trada sitroen, bole pake tjoeka tapie sedikit sadja.

Sasoedahnja, gort inie die masak dengen apie ketjil sadja en kalook soedah die masak satoe djam, lant as die saring en aernja die taroekie goela sasampenja.

Asin-asinnan en Atjar-atjar roepa-roepa.

584 Trasié melaka. Rebon aloos-aloos sekalie, djangan ketjampoeran ikan ketjil of oedang besar en djangan die tjoetjie, die djemoor die panas; abis, kalook soedah kering betool, itoe arie djoega die toembook tjampoer 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 terlaloe 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 sekalie, en djangan die tjoetjie. Kalook terienja soedah ada $\frac{3}{4}$ paso ketjil, lantas die taroekie garem $1\frac{1}{2}$ piring, tapie djangan pake garem mentega. Sasoedahnja, ikan inie die tarook die petiman besar, die toetoepeie daon pisang en die tindesie batobatoe 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 atoos betool-betool.

Ikan inie 45 sendok, die tjampoerie beras merah aloos 13 sendok en tapé beras 19 sendok. Tapénja die toembook aloos lebih doeloe. Kalook soedah tetjampoer, lantas die masookken die botol, en botolnja die prop njang baik sekalie, djangan sampe kemasoekan angin. Botolnja die isie $\frac{3}{4}$ sadja, djangan penooh; 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 sekalie; abie die ambil en die boeang atinja. Kalook soedah, djerooknja die isie garem, abis die tarook die petiman, die atoor njang baik; lantas die toetpie daon pisang en die tindesie batoe-batoe besar 3 arie 3 malem.

Kapan soedah sampe arienja, djerooknja die angkat, abis die peresie, abis aer garemja; 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. Sasoesialinja, die angkat en die djemoor 1 arie; abis, kalook soedah sampe arienja, die pake voor isie djerook tadie. 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 toetpoe sama daon pisang en die tiendesie 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 koenjit potongan, pandjang sadjarie, djaé en lombok zonder bidjinja. Kalook aer njang die pèrès tadie, tida terlaloe pait, bole djoega die tjampoer.

Kalook soedah, djerooknja die masookken dalem stopflesch, abis tjoekanja die toeang en die tambahie tjengkeh 10. Ka-

look 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, lantas die rendem 1 malem sama garem. Lain arinja die angkat, abis die djemoor 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 sasampenja, en die tarokie soedjennan lombok, djaé en bawang poetih; lantas ketimoonnja die masookken.

589. Atjar tjampoor adook tjara blanda. (Picnie op euro-pesche wijze.) Aer die masak sama garem njang banjak; kalook soedah medidie, die masoekie daon kool die potongpotong en die masak djangan mateng terlaloe, lantas die angkat, en die tarook die irig-irig. Wortel, pondò, boontjis 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 toemboek-an bawang poetih 2 sendok thee, toemboek-an djaé 2 sendok thee en toemboek-an 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 tadié, die tjampoor doeloe njang baik, lantas die masookken die stopples, abis tjoeka boemboe tadié die toeang die siteo. Kalook flesnja beloon penooh bole die tambahie tjoeka mateng lagie. Kapan flesnja soedah die isie penooh, lantas 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 potongpotong, abis die masak sama aer garem; kalook soedah, die angkat en die toosken die irig-irig, abis die keringken sama sekalie dengen servet en lantas die masookken dalem stopples.

Tjoekanja en boemboenja, sama djoega seperti No. 589. Kalook boong njang die bikin atjar, djoega die bikin se-

pertie 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, lantas die rendem 1 malem sama aer garem. Lain arinja die angkat, abis die djemoer en lantas die isie sama boemboe No. 592. Kalook soedah, krainja die toetop 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 tjampoor sama tjoekanja. Njang die paké 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, lantas die saring.

Kalook soedah, die tjampoerie radjangan djaé, lombok en bawang poetih sedikit, sama taogé; abis die masookken dalem tjoeka boemboe seperti No. 591. Kapan maoe die pake voor isie krainja, die ambil sasampenja.

593. Atjar manis. (Zoet zuur.) Sajjoeran roepa-roepa, die potong-potong pandjang, abis die rendem sama garem 1 malem. Lain paginja die angkat, abis die djemoer sebentar, lantas die masookken dalem stopfles.

Tjoeka djawa die masak sama goela djawa sepotong; kalook soedah medidie, sajjoeran tadie die taroekie meritja entero, lantas die toeangie sama tjoeka inie.

Kalook maoe, tjermee djoega bole die tjampoor sama sajjoeran tadie.

594. Atjar lombok. (Lombok in zuur.) Lombok idjo sa-soekanja, die potongie oedjoongnja, abis die rendem sama garem satoe malem, lantas lain arinja 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. (Zout zuur van blimbing assem.) Blimbing 1 piring, die gosok sama servet sampe bresih, abis die tarook die stopfles; lantas die taroekie tjengkeh, pala 1 die potong-potong, kajjoe manis 1 potong, en goela 2 sendok. Kalook soedah, die toengie 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 (Zout 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 tiendesie batoe 1 malem. Paginja die angkat abis di anginken satoe arie, biar bering. Tjoeka blanda 2 botol, die masak sama goela poetih 5 sendok makan, kajjoe 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 die dinginken, lantas mangganja die masookken lagie. Teroes beginie sampe 4 arie, lantas die tjobak; kalook koerang goelanja bole die tambah.

598 Atjar ketimoon dadakan. (Komkommen 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 tarook die paso. Kalook soedah, die toetoeppie daon pisang en die tindes sama batoe besar 2 of 3 djam lamanja.

Kemirie 15, bawang merah 10, bawang poetih 5 sioong, koenjit 3 potong, djaé 1 potong, die toembook aloos, abis die goreng sama minjak klapa 2 sendok, sampe mateng.

Kapan soedah, dieambahie 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 djoe-ga 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, stopfes 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 slada 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 saring sama sekalie, die fles njang isie blimbing tadi.

600. Atjar tjampoor adook (Picnic.) Saijoerannja njang moeda-moeda, die masak doeloe, abis die djemoor die panas.

Boemboenja: bawang poetih 4, die goreng doeloe sebentar, tjoeka blanda 4 bottol, 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 djadiken satoe sama saijoeran tadi. Njang die pake voor bikin atjar inie, polong moeda, wortel, kool, boontjes, en lain-lain saijoeran aloos.

601. Atjar ikan kempoong. (Ingemaukte kempoong.) Ikan kempoong 100 of potongan ikan kakap 50, die tjoetjie 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 later.

Lombok ketjil 125, (kalook besar 75), zonder hidjie meritja 1 lood, ketoembar $2\frac{1}{2}$ lood, djienten 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 lant as die giling of die toembook aloos.

Lomboknja djangan die rendem sama tjoeka.

Assem 10 ons, die tjampoor tjoeka djawa sasedengnja, biar bisa kentel sadja, abis die oenjet die irig-irig en lant as die tjampoor sama boemboe tadié. Kalook soedah, ikannja die tjoetjie sama tjoeka djawa en sasoedahnja, boemboe tadié die tarook sedikit dalem petiman; lant as ikannja satoesatoenja die gosokie sama boemboe itoe en die tôtô satoesatoe dalem petiman.

Kalook ikannja semoea soedah die masookken, lant as die sieramie garem 1 sendok makan en kalook misie ada boemboenja, die taroekie djoega; lebhannja tjoeka bekas rendem boemboe tadié, djoega die toeng die petiman. Abis petimannja die toetoo njang baik. Anem arie die blakang, ikannja soedah bole die makan. Kalook maoe die makan, ikannja die goreng doeloe, abis boemboenja die goreng en lant as die toempangkan die ikannja, kalook ikannja soedah die tarook die basie.

Boemboe en assem tadié njang die rendem en die rames sama tjoeka mistie bresih sekali, en njang die pake 6 botol tjoeka djawa.



BIKIN SOSIJS ROEPA-ROEPA.

603. 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, sepertie kajja die giling of die pipis.

Kalook soedah, daging tjientjangan inie die timbang sama aer en darah njang soedah keloeur; 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 tadie voor daging tjientjangan 3 pond. Kalook tjientjanganja 15 pond, boemboenja 5 kalie njang tadie. Sasoedahnja daging tjientjangan tadie die tjampoor sama boemboenja, abis die isie die oesoos babie; tapie isienja njang ati-ati, djangan sampe oesoesnja petjah en djangan sampe isinja koerang keras. Lebih keras isinja lebih baik sosijsnja; sebab kalook longgar isinja, sosijsnja lekas tengik en baoe boesoeck.

Kalook soedah penoeh betool, die iket njang koeat oedjoengnja, 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 ari di dapoor, die atas asep; 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 lantass, bikinnja beginie. Daging babie, die tjientjang sama garem, kembang pala en meritja sedikit, abis die isie die oesoos ketjil sadja.

604. Metworst. Daging babie 5 pond, garemnya 1 ons $6\frac{1}{2}$ lood en meritja alocs $\frac{1}{2}$ lood. Dagingnja njang gemook en djangan die tjientjang, tapie die potong-potong njang aloos-alooos en pesagie. Kalook soedah, die tjampoos sama boemboe tadie, abis die isie die oesoos; lantas die gantoonng die asepp, 3 minggoe lamanja.

605. Sosis die asin. (Pekelworst.) Boemboenja en bikinnja seperti sosis no. 603, tjoema die tambahie tjengkeh die toemboek aloos. Kalook soedah die isie, sosisnja die tarook die tong of stopples isie garem.

606. Sosis frankfort. (Frankforter braadworst.) Daging babie njang gemook die tjientjang, abis die tjampoerie garem, kembang pala, ketoembar, meritja en anggoor merah sediki; lantas die isie die oesoos. Kalook maoe enaknja die makan kalook misih baroe; kalook maoe die siempen, die gantoonng die asepp of die tempat lain djoega bole.

607. Sosis ati babie (Leverbeuling.) Ati babie satoe, adoenja gemook babie 1 pond en daging babie $1\frac{1}{2}$ pond Atinja die masak 10 minuut, sama boeljon medidie, abis die oenjet die irig-irig. Daging en gemook babie tadie, 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 penoeh sekalie, die tinggalken 2 of 3 djarie kosong, sebab sosisnja megar.

Kalook soedah, sosisnja die masookken die aer medidie tjampoos garem 1 djam, en die masak; tapie sosisnja djangan kasie tiemboel; sebab kalook tiembool, tentoe petjah.

Sasoedahnja, sosisnja die rendem aer dingin 10 minuut, biar djadie poetih, abis die sediaken voor makan, of die gantoonng die asepp 10 arie; asepnja djangan telaloe banjak en die gantoonng djaoeh darie apie.

608. Sosis ati babi, pake tepoong. (Leverbeuling met meel) Samoea sama djoega sepertie No. 607. tjoema die tambahie, tepoong $1\frac{1}{2}$ pond, abis die adook sama boeljon bekas masak dagingnja. Kalook die isie djangan penoeh sekalie, die tinggalken satampél, abis die masak $\frac{3}{4}$ djam.

609. Sosis darah. (Bloed beuling.) Darahnja panas-panas,

die kepok 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 tjengkèh samaoenja.

Kalook soedah tetjampoor baik, die isie die oesoës, djangan telaloe penoeh soepaija bisa megar; abis die masak $\frac{1}{2}$ djam en die tarook die asep. Asepnja djangan telaloe banjak.

610. Sosijs 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 oesoës, abis die masak $\frac{1}{4}$ djam, lantas die tjeloo die aer dingin; abis kalook soedah dingin, die gantoong 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, abis 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 mateug, kalook temboos die toesook sama merang.

Sasoedalnja, 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 dengkolnja babie, die tjampoor sama daging sapie $7\frac{1}{2}$ ons, garem 1 botol tjoeka en aer sasampenja, biar daging semoea keredem; abis die masak begitoe lama, sampe dagingnja telepas sendirie darie toelang-toelangnja; lantas die boembonnie daon lourier. meritja en tjengkeh boelet.

Kalook soedah, dagingnja semoea die angkat en aernja die saring pake irig-irig, lantas die simpen sampe 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 tadi 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 toeang die vorm. Kapan soedah dingin, lantas die siramie 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 patiman, abis aernja die saring en lantas die boeang dalem patiman, tadi.

INIE ISIENJA BOEKOE MASAK-MASAKAN.

MAKANAN TJARA BLANDA.

A loor die stoof	No. 88.	Bl. 27.
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	„ 29.
B amie	„ 83	„ 25.
Bebek die isie	„ 8	„ 3.
„ 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.
		21*

H am die stoof sama frekedel	No. 87	Bl. 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.
K akap	„ 125	„ 36.
Kakie babie die stoof	„ 52	„ 17.
Kalkoen die isie	„ 122	„ 36.
„ isie dengen dobe	„ 15	„ 6.
„ 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.
K roket	„ 59	„ 19.
„ kentang	„ 101	„ 31.
„ „ die isie	„ 100	„ 30.
L apis aijam sama morel	„ 46	„ 15.
„ „ „ sous tamaté	„ 86	„ 26.
„ daging pedet	„ 42	„ 14.
Lidah sapie	„ 33	„ 11.
„ „ die stoof	„ 20, 34	„ 7, 12.
„ „ sama sous merah	„ 127	„ 37.
Loeloor sapie sama ragoë	„ 35, 135	„ 12, 39.
M ajonèse	„ 91, 92	„ 28, 28.
Makaronie	„ 110	„ 33.

Makaronie die stoof	No. 96	Bl. 29.
„ sama frekedel	„ 99	„ 30.
Oedang die stoof	„ 9,	93 „ 4, 28.
Omlèt mof	„ 143	„ 41.
„ soefflé	„ 142	„ 41.
Paling à la majonèse	„ 94	„ 29.
„ die stoof	„ 118	„ 35.
Pastei aijam	„ 66,	123 „ 21, 36.
„ „ of boeroeng dara tjara koeno	„ 5	„ 2.
„ 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, „ „	„ 56	„ 18.
Pisang die stoof sama kentang	„ 114	„ 34.
Ragoe 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.
Selei voor boeroong dara, ikan of galantien	„ 133	„ 39.
Semoor daging	„ 44	„ 15.
„ „ sama sous kappertjis	„ 47	„ 15.

Slada	No. 70	Bl. 22.
" à la volalje	" 69	" 22.
" haring	" 111	" 33.
" mojonèse	" 71	" 23.
Snip die atjar	" 51	" 16.
Soep bawang sama kool	" 141	" 41.
" karé	" 113	" 33.
" merah	" 107	" 32.
" schildpad	" 30, 106	" 10, 32.
" "	" 138, 139	" 40, 40.
" sitroen	" 140	" 41.
Sosijs brood	" 2, 144	" 5, 41.
" "	" 145	" 42.
Sous adoenja daging kambing dingin	" 78	" 24.
" aer djerook	" 82	" 25.
" 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.
" ragoe	" 26	" 9.
" Robert	" 61	" 19.
" tirem	" 79	" 25.
" truffel	" 27, 38	" 9, 13.
" voor daging dingin	" 60	" 19.
" " lebihan daging of semoor	" 54	" 17.
" " toetop ham	" 16	" 6.
Stoof aloor	" 88	" 27.
" djamboe bidjie	" 119	" 35.
" ham sama frekedel	" 87	" 27.
" ikan	" 49	" 16.
" kakie babie	" 52	" 17.
" kool merah sama nanas	" 116	" 34.
" " sama sosijs	" 89	" 27.
" lidah sapie	" 20, 34	" 7, 12.
" makaronie	" 96	" 29.
" oedang	" 9, 93	" 4, 28.
" paling	" 118	" 35.
" pisang sama kentang	" 114	" 34.
" telor	" 58	" 19.

T elor die bakie	No. 68	Bl. 22.
„ „ stoof	„ 58	„ 19.
„ sama sous koening	„ 115	„ 34.
T im	„ 129	„ 37.
V ol au vent	„ 62	„ 20.
W ildsaus	„ 28, 76	„ 9, 24.
Z ult	„ 124	„ 36.
Z wart zuur	„ 121	„ 36.
„ „ bebek	„ 2	„ 1.

MAKANAN TJARA DJAWA.

A aïjam anem padang	No. 152	Bl. 44.
„ doefi	„ 180	„ 52.
„ goreng sama garem assem	„ 261	„ 74.
„ „ „ tepoong	„ 221	„ 63.
B abie taotjo	„ 150	„ 44.
B ebek die masak sama santen	„ 202	„ 58.
„ keras	„ 213	„ 61.
„ miso	„ 207	„ 59.
„ O	„ 205	„ 59.
B esengek	„ 256	„ 73.
B oembœ kering voor sambel goreng	„ 225	„ 64.
„ „ „ sate pentool	„ 226	„ 65.
„ „ „ „ toesoek	„ 224	„ 64.
B oendoe-boendoe	„ 212	„ 61.
B otok djawa pake kool banda	„ 222	„ 64.
„ oedang	„ 171, 240	„ 50, 69.
D endeng	„ 217	„ 63.
„ ragie	„ 147	„ 43.
D oefi asé	„ 227	„ 65.

F rekedel ikan	No. 148	Bl. 43.
" voor kare laksa	" 174	" 51.
G iembal oedang	" 234	" 67.
I kan panggang sama kloewah	" 258	" 73.
K are, Boemboenja	" 219, 223	" 63, 64.
" benggala	" 153, 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.
" pelembang	" 170	" 50.
" portigees	" 146	" 43.
" 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	" 204	" 59.
L aksa boeat die makan sama kare	" 257	" 73.
" palembang	" 156	" 46.
" voor kare laksa	" 178	" 52.
Lapis benggala	" 179	" 52.
Lawar	" 161	" 47.
Lembaran	" 269	" 76.
Lodèh	" 194	" 56.
M angoot	" 268	" 76.
" Boemboenja	" 218	" 63.

N assie aijam	No. 228	Bl. 66.
„ goreng boenboe	„ 231	„ 66.
„ keboelie	„ 232	„ 67.
„ oelam	„ 241	„ 69.
O edang goreng voor kare laksa	„ 175	„ 52.
Opor bebek doewa	„ 159	„ 47.
Othak-othak	„ 260	„ 74.
P angek padang	„ 253	„ 72.
Pastei galingie	„ 192	„ 55.
Petis oedang	„ 238	„ 68.
Petjel	„ 151	„ 44.
„ aijam	„ 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 aijoor assem	„ 259	„ 73.
„ gado-gado	„ 195, 198	„ 56, 57.
„ lemeng	„ 210	„ 60.
„ meneer	„ 196	„ 57.
S ambel aijam	„ 180	„ 52.
„ assem	„ 199, 220	„ 58, 63.
„ badjak	„ 164, 184	„ 48, 54.
„ „	„ 265	„ 75.
„ banten	„ 185	„ 54.
„ boebook	„ 236	„ 68.
„ brandal	„ 182	„ 53.
„ ikan kering	„ 157	„ 46.
„ katjang beras	„ 237	„ 68.
„ „ voor kare laksa	„ 176	„ 52.
„ kemire	„ 201	„ 58.
„ k�etimoon	„ 187	„ 54.
„ klapa	„ 200, 272	„ 58, 77.
„ melakka	„ 188	„ 54.
„ oedang	„ 181, 190	„ 53, 55.
„ „ kering	„ 191, 271	„ 55, 77.

Sambel penganten	No. 165	Bl. 49.
„ petis	„ 183	„ 53.
„ poiya	„ 270	„ 76.
„ Seré voor kare laksa	„ 177	„ 52.
„ tjiprie	„ 167	„ 39.
„ woenie	„ 199	„ 58.
„ godog	„ 163	„ 48.
Sambel goreng dèndèng	„ 267	„ 75.
„ kering	„ 157	„ 46.
„ lombok	„ 252	„ 72.
„ oedang	„ 186	„ 54.
„ penganten	„ 189	„ 54.
„ telor	„ 230	„ 66.
Sanggrabandang aijam of daging	„ 208	„ 60.
Sapit	„ 215	„ 62.
Sate pentool	„ 273	„ 77.
„ „ betawie	„ 160	„ 47.
„ toesoek	„ 168, 172	„ 49, 51.
„ „	„ 216	„ 62.
„ „ balie	„ 211	„ 61.
Soep kare	„ 166	„ 49.
Soedie orang baroe branak	„ 242	„ 69.
Sroendeng	„ 262	„ 74.
T aogé	„ 274	„ 77.
Tomis kool	„ 266	„ 75.
„ tahoe	„ 249	„ 71.

KOEWEEH-KOEWEEH BLANDA.

A er mata penganten	No. 437	Bl. 114.
B aisers	„ 373	„ 100.
Bangkèt kenarie	„ 457	„ 117.
„ soesoe	„ 408	„ 108.
Beinjet nanas	„ 440	„ 114.
Blanc mangé	„ 385, 386	„ 103, 103.
Boeboer djerook sitroen	„ 369	„ 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.
Kaakjes	" 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.

Mentega selong	No. 415	Bl. 109.
Moentook laoot	" 452	" 116.
Noga	" 277,	278, , 79, 79.
Noodkoek	" 396	" 105.
Obliek	" 401	" 107.
Oeblic	" 402	" 107.
Oom philip	" 439	" 114.
Palm podding	" 360	" 97.
Pannekoek	" 391,	393, " 104, 104.
" nanas	" 392	" 104.
Pleisternja koeweeh	" 475	" 120.
Plom podding	" 474	" 120.
Podding areroot	" 417,	419, " 110, 110.
" beschuit die pan	" 410	" 108.
" bitter koek	" 327,	329, " 89, 90.
" boterham	" 358	" 97.
" dingin	" 456	" 117.
" diplomaat	" 289,	290, " 82, 82.
" "	" 383	" 103.
" djerook	" 285,	286, " 81, 81.
" "	" 287	" 81.
" kabinet	" 426	" 112.
" kaneel	" 345	" 94.
" kentang	" 308,	310, " 86, 86.
" koffie	" 413	" 109.
" kolembijn	" 406	" 107.
" landak	" 422	" 111.
" meneer	" 414	" 109.
" nasie	" 347	" 94.
" palm	" 360	" 97.
" poetih	" 451	" 116.
" rol	" 351	" 95.
" roti	" 349	" 95.
" sagoe	" 341,	433, " 113, 113.
" soklaat	" 371	" 100.
" sukade	" 389	" 103.
" tepoong	" 304,	357, " 85, 96.
" " gandoom	" 404	" 107.
" vermiselli	" 455	" 117.

Podding vrijer toea	No. 434	Bl.	113.
" zwam	" 374	"	101.
Poffertjes	" 293, 294.	"	83, 83.
" "	" 295, 436.	"	83, 114.
Prol mangga	" 445	"	115.
" nanas	" 353 354.	"	95, 96.
" "	" 355	"	96.
Punsch taart	" 380	"	102.
Rol podding	" 351	"	95.
Room taart	" 341, 343.	"	93, 93.
" zonder kors	" 342	"	93.
Room vla	" 459	"	117.
Roti	" 323	"	88.
" amandel	" 370	"	99.
" kismis	" 405	"	107.
" oedang	" 332	"	90.
Rum sjelei	" 387, 388	"	103, 103.
" "	" 403	"	107.
" taart sama amandel	" 296	"	83.
Rijst taart	" 339	"	92.
Sama banjaknja	" 306	"	85.
Sjelei djamboe bidjie	" 376	"	121.
" djerook sitroen	" 468	"	119.
" nanas	" 443	"	114.
" rubanie	" 594	"	104,
" Rum	" 387, 388	"	103, 103.
" "	" 403	"	107.
Slem	" 463	"	118.
Sneeuwbol	" 469	"	119.
Soes	" 367, 368	"	99, 99.
" besar	" 366	"	99.
" blanda	" 365	"	99.
Sosijs brood	" 425	"	112.
Sous anggoor assem	" 311	"	86.
" kaneel podding	" 346	"	94.
" madera	" 309	"	89.
" podding areroot	" 418, 420.	"	110, 110.
" " nasje	" 348	"	94.
" " rotie	" 350	"	95.

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.
Taart 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.
Vanielje 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 wafel.	No.	317, 322	Bl.	87, 88.
" sama kajoe manis	"	318, 319	"	88, 88.
" " " "	"	320, 321	"	88, 88.
W armbol	"	324	"	89.
" manis	"	325	"	89.
" voor bikin beschuit	"		"	
Samarang.	"	326	"	89.
W entel gebak	"	412	"	109.
I J's poding	"	450	"	116.
Z wam podding	"	374	"	101.

KOEWEEH-KOEWEEH TJARA DJAWA.

A pem poetih	No.	498	Bl.	127.
" " , boeboernja	"	497	"	127.
" " , kintjonja	"	499	"	127.
" selong	"	496	"	126.
A woog-awoog	"	512	"	120.
B iedaran	"	488	"	124.
" bandjar	"	489	"	124.
B iedjie delima	"	544	"	139.
B iekang	"	511	"	130.
B iepang	"	521	"	132.
B oeboer apem poetih	"	497	"	127.
" pasoong	"	527	"	135.
" saren	"	523	"	133.
" tjetjoh	"	524	"	134.
B roeder tjina	"	480	"	122.
D awet of tjendol	"	525	"	134.
D odhol	"	539	"	138.
I sienja pasoong	"	492	"	125.
K aras-karas	"	535	"	137.
K ientjonja 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.
Koeweeh biekang	"	503	"	130.
" boegis	"	511	"	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 isinja	"	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.
Rotie djawa	" 528, 259,	" 135, 135.
Sagon	" 543	" 139.
" goeloeng, isienja	" 541	" 139.
" " , korsnja	" 542	" 139.
Satroë katjang	" 520	" 132.
Skotêng	" 544	" 139.
Srabie	" 516, 518,	" 131, 131.
" , kientjonja	" 517, 519,	" 131, 132.
Sriekajja	" 477	" 122.
Talam	" 494	" 126.
Tapé	" 547	" 140.
Timoos	" 509	" 129.
Tjarang madoe	" 510	" 129.
Tjendol	" 525	" 134.
Tjoetjoor	" 495	" 126.
Wadjik	" 406	" 124.

M A N I S A N.

Assem	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, bikinuja	„ 578	„ 148.
„ kajoe manis	„ 579	„ 145.
Limonade	„ 572	„ 146.
Orsade	„ 553, 554,	„ 144, 144.
Pons	„ 558	„ 145.
„ anggoor assem	„ 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 assem	„ 581	„ 158.
„ „ die boembonnie	„ 582	„ 149.
„ djerook sitroen	„ 555	„ 144.
„ pons	„ 556	„ 144.
„ serbat	„ 563	„ 145.

ASSIN-ASSINAN EN ATJAR ROEPA-ROEPA.

Atjar blimbing assem	No. 599	Bl. 155.
„ djerook nipis	„ 587	„ 151.
„ „ „	„ 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 boelonje	” 602	” 157
” die asin	” 605	” 158
” frankfort	” 606	” 158
” ketjil	” 603	” 157
” meklenburg	” 610	” 159

REGISTER.

EUROPEESCH TAFEL.

A loor, Gestooft	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
Croquetten	" 59	" 19
" Aardappelen	" 101	" 30
" Gevulde aardappelen	" 100	" 30
D aube	" 108	" 32
" Duiven	" 57	" 18
Deeg van foulette	" 64	" 20
Djamboe bidjie, Gestooft	" 119	" 35
Duivel van koude kip	" 102	" 31
Duiven, Lekkere schotel van jonge	" 90	" 27
E nd gevuld met mangga	" 84	" 26
Eijeren. Gestooft	" 53	" 19
" in bakjes	" 68	" 22
" met gele sans	" 115	" 34
Eijerstruif	" 103	" 31
F rikadel, Amandel	" 6	" 3
" Gestooft	" 4	" 2
" Kippen	" 1	" 1
" te maken, Omlekkere	" 117	" 34

Garnalen, Gestoofde	No. 9,	93 Bl. 4,	28
Gelantine	" 134	" 39	
Gelei voor duiven, visch of gelantine	" 133	" 39	
Haché	" 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	
Kakap	" 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	
Macaronie	" 110	" 33	
» Gestoofde	" 96	" 29	
» met frikadel	" 99	" 30	
Majonaise	" 91,	92 " 28,	28
Omelette, Mofsen	" 143	" 41	
» soufflee	" 142	" 41	
Ossentong, Gestoofde	" 20	" 7	
Paling a la majonaise	" 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	
R agout 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	» 89	» 13	
Rolpens	» 120	» 35	
Rosette de veau	» 40	» 13	
Runderhaas met ragout	» 35,	135 » 12,	39
Rundertong	» 33	» 11	
» gestoofd	» 34	» 12	
S alade	» 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, Gestooftde	» 52		» 17
Visch, Gestooftde	» 49		» 16
Vleesch, Gebraden	» 44		» 15
» met kappertjes saus Gebraden	» 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

INLANDCHE 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-boendoe	» 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	» 158	» 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
» » » toesoek, Drooge	» 224	» 64
Kerrie, Bengaalsche	» 153,	169 » 45, 50
» »	» 205	» 59
» Frikadellen	» 251	» 71
» Garnalen	» 239	» 68
» Heete	» 245	» 70

	No.	Bl.	
Kerrie. Javaansche	243	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)	240	59	
Kip gebakken in meel	221	63	
" " met tamarinde en			
zout.	216	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, Bengalsche	179	52	
Lawar,	161	47	
Lembaran,	269	76	
Lodèh, Saus bij de rijst.	194	56	
Mangoot, (Rijst gereg)	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 galingi,	192	55	

	No.		Bl.
Petis, Garnalen	238		68
Petjel. Zie vleesch.	151		44
„ ajam „ kip	193		56
Piendang ketjap, Saus bij de rijst,	264		75
„ kloewek. „ „ „	214		61
„ sranie. „ „ „	229		66
Podomoro van taoge „ „ „	255		72
„ „ vleesch of kip,	209		60
R awon, 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, gaar gekookt	232		67
„ „ klappermelk en kruiden gaar gekookt,	241		69
S aijoor assem, Saus bij de rijst	259		73
„ gado-gado, Toespis bij „	195, 198		56, 57
„ lemeng Saus bij de rijst	210		60
„ meneer, „ „ „	196		57
Sambel badjak,	164, 184		48, 54
„ „	265		75
„ banten.	185		54
„ boebook,	236		68
„ brandal,	182		53
„ Bruids,	165		49
„ katjang beras,	237		68
„ „ voor laksa kerri,	176		52
„ malaka,	189		54
„ poija,	270		76
„ seré voor laksa kerri,	177		52
„ tjiprie,	167		49
„ van garnalen,	181, 190		53, 55
„ „ gedroogde garnalen,	191, 271		55, 77
„ „ „ visch,	157		46
„ „ kemirie nooten,	201		58
„ „ kip. Zie aijan doefi,	180		52
„ „ klappers,	200, 272		58, 77

Sambel van komkommers	No. 187	Bl. 54.
» » petis	» 183	» 53.
» » tamarinde	» 199, 220	» 58, 63.
» » woenie	» 199	» 58.
Sambelgodog. Saus bij de rijst	» 163	» 48.
Sambelgoreng. Drooge	» 157	» 46.
» 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.
» toesook	» 168, 172	» 49, 51.
» » »	» 216	» 62.
» » balie	» 211	» 61.
Soep. Kerrie	» 166	» 49.
Soedie voor kraamvrouwen	» 242	» 69.
Sroendeng	» 262	» 74.
T aogé. Groenten	» 274	» 77.
Tomis van kool. Saus bij de rijst	» 266	» 75.
» » tahoe » » »	» 249	» 71.
V arkensvleesch met taotjo	» 150	» 44.
Visch. Gevulde. Zie othak-otkak	» 260	» 74.
» met kloewek. Gepofte	» 258	» 73.
« » gekruide goele 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	» 408	» 108.
Beschootkoek met amandelen	» 398	» 106.
Blanc mangé	» 385, 386	» 103, 103.
Bloempodding	» 357	» 96.
Bokkende koek	» 416	» 110.
Bollen	» 324	» 89.
» om Samarangsche beschoot te maken	» 326	» 89.
» Zoete	» 325	» 89.
Boter. Ceylonsche	» 415	» 109.
Boterbiesjes	» 399	» 106.
Boterhammen podding	» 358	» 97.
Broeder	» 397 298	» 84, 84.
» Amandel	» 288	» 81.
» Chinesehe	» 340	» 92.
Brood	» 323	» 88.
» Amandel	» 370	» 99.
» Garnalen	» 332	» 90.
» Krenten	» 405	» 107.
» Taat	» 364	» 98.
Bruidstranen	» 437	» 114.
C andeel	» 467	» 119.
Citroenpap	» 369	» 99.
Couronnes	» 423	» 111.
Creme	» 291	» 82.
» Amandel	» 314	» 87.
» d' oranges	» 292	» 83.
E venveeltjes	» 306	» 85.
F euilletées à la reine	» 283	» 80.
Flensjes	» 300	» 84.

	No.		Bl.
Flensjes met vla	299		84.
G ateau de Mecklenbourg	424		111.
Gebak. Moscovisch	333, 334		91, 91.
» Rosen	331		90.
Gelei. Ananas	442		114.
» Citroen	468		119.
» Rubanie	394		104.
» van djamboe bidjie	476		121.
K aakjes	312, 313		86, 87.
Kaapsche wolken	466		118.
Kaneelpodding	345		94.
Kiek	397		106.
Koek. Duitse	465		118.
Kolombijnen	427, 428		112, 112.
»	429		113.
Konings kroon	361, 362		97, 98.
»	363		98.
» taart	464		118.
Krentenbrood	405		107.
M acédonie	471		119.
Macronen	337		91.
Makaronie gebak	411		109.
Mangé Rouge	444		115.
N oodkoek	396		105.
Nougat	277, 278		79, 79.
O blien	402		107.
Obligues	401		107.
Oom philip	439		114.
Oploop 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, 310		86, 86.

Podding à la diplomate	No. 289, 290	Bl. 82, 82.
” ” ”	” 383	” 103.
” Arrowroot	” 417, 419	” 110, 110.
” Beschuit	” 410	” 108.
” Bitterkoekjes	” 327, 329	” 89, 90.
” Bloem	” 357	” 96.
” Boterhammen	” 358	” 97.
” Brood	” 349	” 94.
” 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.
” Stekelvarkens	” 422	” 111.
” Sucade	” 389	” 103.
” Van een oud vrijer	” 434	” 113.
” Vermicelle	” 455	” 117.
” Witte	” 451	” 116.
” Zwam	” 374	” 101.
Poffertjes	” 293, 294	” 183, 83.
” ”	” 295, 436	” 83, 114.
Prol. Ananas	” 353, 354	” 95, 96.
” ”	” 355	” 96.
Punsch taart	” 380	” 102.
R ol podding	” 351	” 95.
Roomtaart	” 341, 443	” 93, 93.
” ” zonder korst	” 342	” 93.
Room vla	” 459	” 117.
Rum geici	” 387, 388	” 103, 103.

Rum gelei	No. 403	Bl. 107.
Rumtaart met amandelen	” 296	” 83.
Rijst podding	” 347	” 94.
” taart	” 389	” 92.
S aucijs brood	” 425	” 112.
Saus. Madera	” 309	” 86.
” Rhijnwijn	” 311	” 86.
” Rum	” 305	” 85.
” voor arrowroot podding	” 418, 420	” 110, 110.
” ” brood	” 350	” 95.
” ” kaneel	” 346	” 94.
” ” rijst	” 348	” 94.
” ” sagoe	” 432	” 113.
” ” sucade	” 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	” 14.
Spritsen	” 377, 378	” 101, 101.
”	” 379	” 102.
” Melk	” 876	” 101.
Stommejongen	” 449	” 115.
Strevels	” 458	” 117.
Sucade podding	” 389	” 103.
T aart. 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	» 241, 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.
V anille 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.
W afelen	» 317, 322	» 87, 88.
» Kaneel	» 318, 319	» 88, 88.
» »	» 320, 321	» 88, 88.
Water koekjes	» 315	» 87.
Wentelgebak	» 412	» 109.
Wolken. Kaapsche	» 466	» 118.
IJ s podding	» 450	» 116.
Z andkoekjes	» 276, 438	» 79, 114.
Zeeschuim	» 452	» 116.
Zwampodding	» 374	» 101.

INLANDSCH GEBAK.

A pem. Ceijlonsche	» 496	» 126.
» Witte	» 498	» 127.
» Pap voor witte	» 497	» 127.
» Saus » »	» 499	» 127.
A woog-awoog	» 512	» 130.

Biedaran	No. 488	Bl. 124.
» Bandjarsche	» 489	» 124.
Biedjie delima	» 544	» 139.
Biekang	» 511	» 130.
Biepang	» 521	» 132.
Boeboor pasoong	» 527	» 135.
» saren	» 523	» 133.
» tjothoh	» 524	» 134.
Broedertjes. Chinesche	» 480	» 122.
Broodjes. Javaansche	» 528, 529	» 135, 135.
Dawet of tjéndol	» 525	» 134.
Dodhol	» 539	» 138.
Karas-karas	» 535	» 137.
klepon	» 487	» 124.
Koe	» 506	» 128.
» Vulsel van	» 507	» 129.
Koetjie-koetjie	» 508	» 129.
Koewee boegis	» 503	» 128.
» » Vulsel van	» 504	» 128.
» lapis	» 483, 484	» 123, 123.
» mangkok	» 485, 532	» 123, 136.
» 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 chinesche	» 534	» 136.
» » » javaansche	» 531	» 136.
» Vulsel » chinesche	» 533	» 136.
» » » javaansche	» 530	» 135.
Pieloes	» 481, 482	» 123, 123.

Pilo	No. 505	Bl. 128.
Poetoe maijang	” 514	” 130.
» pinih	” 5 5	” 131.
» tegal	” 5 3	” 130.
Poetrie mandie	” 538	” 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	” 138.
Satroe van 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.
Sriekajja	” 477	” 122.
T alam	” 494	” 126.
Tapé	” 547	” 140.
Timoos	” 509	” 129.
Tjarang madoc	” 510	” 129.
Tjendol	” 525	” 134.
Tjoetjoor	” 495	” 126.
W adjik	” 486	” 124.

CONFITUREN.

B limbing assem. Geconfijte	” 549	” 141.
D jerook kingkit »	” 550	” 142.
» manis »	” 548	” 141.
K olang-kaling	” 551	” 143.
T amarinde	” 552	” 143.

SIROPEN, LIKEUREN EN ANDERE DRANKEN.

Bier	No. 577	Bl. 147
Bisschop.	" 567, 568.	" 146, 146.
Chocolade. Melk	" 573.	" 147.
" Poeder	" 575.	" 147.
" Water	" 574.	" 147.
Curaçao.	" 580.	" 148.
Gort water.	" 583.	" 149.
Kandeel.	" 571.	" 146.
Kardinaal.	" 569, 570.	" 146, 146.
Likeur. Kaneel	" 579.	" 148.
" Maken van	" 578.	" 148.
Limonade.	" 572.	" 146.
Orgeade	" 553, 554.	" 144, 144.
Punsch.	" 558.	" 145.
" Arak	" 559.	" 145.
" Eijer	" 562.	" 145.
" imperial	" 557.	" 144.
" Mecklenburger	" 561.	" 145.
" Rhijnwijn	" 560.	" 145.
" stroop	" 556.	" 144.
Slemp.	" 576.	" 147.
Stroop. Citroen	" 555.	" 144.
" Punsch	" 556.	" 144.
" Sarbat	" 563.	" 145.
" Tamarinde	" 581.	" 148.
" Gekruide	" 582.	" 149.
Wijn. Koude eijer	" 566.	" 146.
" Warme	" 564, 565.	" 146, 146.

PEK E L E N Z U U R.

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.
K rai in zuur.	" 591.	" 153.
" " " Vulsel van	" 592.	" 153.
L emmetjes in zuur.	" 587.	" 151.
" " " Gevulde	" 586.	" 151.
L ombok " "	" 594.	" 153.
P almiet in zuur.	" 590.	" 152.
P icnic.	" 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.

W O R S T E N.

B loedbeuling.	No. 609.	Bl. 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.
S aucijsjes. Kleine	" 603.	" 157.
W orst, Frankforter braad	" 606.	" 158.
" . Mecklenburger	" 610.	" 159.
" . Pekel	" 605.	" 158

