

---

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>



Wason

TX724

.5

I5C81

1864

ASIA

Wason  
TX 724  
.5  
I5C81  
1864

CORNELL  
UNIVERSITY  
LIBRARY

ARTHUR PROBSTHAIN  
Oriental Bookseller  
41 Gt. Russell Street  
London, WC1B 3PL





**KOKKI BITJA.**



**BITJA, DE KEUKENMEID.**

187

SEBO  
SEDI  
MA

---

*l'Appétit* est accompagné d'un attrait tout particulier que l'on appelle *plaisir*.

Le Docteur JULES MASSÉ.

---

# KOKKI BITJA

ATAU

## TAB MASAK-MASAKAN INDIA,

JANG BAHAROE DAN SAMPORNA,

JANG TELAH

BERSEBOET DIDALAMNJA BAGIMANA ORANG-ORANG  
SEDIAKAN SEGALA ROEPA-ROEPA MAKANAN,  
MANISAN, ATJARAN, SAMBALAN DAN IJS.

OLEH

**Nonna CORNELIA.**

—♦—  
Zesde, veel vermeerderde druk.



BATAVIA,  
**LANGE & Co.**

1864.



101  
101  
11

# VOORBERIGT

VOOR DEN

**VIJFDEN DRUK.**

---

Ofschoon volgens sommigen het eten, — zelf het lekker, smakelijk eten, — tot het meest prozaische behoort van 's menschen verrigtingen, is het niettemin waar, dat ieder, wie hij ook zij, nu en dan eens neiging, trek of lust gevoelt tot een lekkere tafel of goeden schotel, en daarvoor dikwerf in de ruimste mate bij de milde tokohouders pecunia offert; vooral is dit laatste ten opzichte van de Europesche lekkerbekken en smulpapen te zeggen.

Zij, die aan Indië gewoon zijn en zich de inlandsche tafel eigen gemaakt hebben, kunnen niet minder *daaraan* veel ten offer brengen, doch *waar* is het ook, dat men met zeer weinige kosten de inlandsche tafel van smakelijke spijzen kan voorzien.

Gedurende eene reeks van jaren droeg het *Indisch kookboek* of de zoogenaamde *Kitab masak-masakan India*, laatstelijk onder den titel van *Kokki Bilja* uitgegeven, daartoe veel bij, en werd er vooral van den in 1857 tot een ruim getal afgedrukten en sedert uitverkochten vierden druk, een veelvuldig gebruik gemaakt.

In alles en overal vooruitgang, beterschap (?)! Waarom zou dan stilstand of achteruitgang—dit laatste aan het voorgaande woord betrekkelijk synoniem—op het keukengebied worden waargenomen?—Neen, veeleer bied ik alle geachte Dames, Mejufvrouwen, Keukenprinsen en Keukenprinsessen, den met vele en velerlei keurige recepten vermeerderden en verbeterden vijfden druk, in de devolste verwachting van een ruim debiet, hierbij minzaam aan, mij overigens van verdere aanbeveling onthoudende. Het ruim gebruik toch, dat van dit handboek voor de inlandsche keuken,—ook door iederen Europeaan zóó gewild,—tot heden gemaakt werd, pleit genoeg voor zijne beproefde deugdelijkheid.

Alleen wensch ik ten slotte hierbij nog mijnen openlijken en hartelijken dank te betuigen aan Mevrouw SARONDENG, Mejufvrouw SESATÉ, Njonja SMOOR, Nonna LALAWAR, Makokki KARMANATJI, Embok KOTTELET, en eindelijk aan de firma BAMI, KIMBLO & Co., welke allen, met hunne onwaardeerbare recepten, zooveel ter vermeerdering en verbetering van dezen vijfden druk hebben bijgedragen.

De recepten van Mevrouw KATIMOEN, die meerendeels en uitsluitend tot de Europesche keuken behooren, liggen, onder dankbetuiging voor de gunstige meening, ter harer beschikking bij de uitgevers LANGE & Co., als zijnde daarvan geen gebruik gemaakt kunnen worden.

NONNA CORNELIA.

BATAVIA, 1 October 1859.

## HARTBREKEND WOORD VAN DE UITGEVRS.

---

Slechts eenige dagen na ontvangst van de kopij van vorenstaand voorberigt, ontvingen wij de treurige tijding, dat Nonna CORNELIA op den huize *Tiáda-Katahoewan*, op het alleronverwachts is komen te overlijden en alzoo tot hare vaderen of zusters — misschien tot beiden — vergaderd is.

Zij stierf (treuriger gedachtenis)! te midden van haren zoozeer gevestigden keukenroem en keukenglorie, ten gevolge van zenuwachtige toevallen, veroorzaakt door het onschuldig mislukken van eenen KWÉ-BROEDER (zie blz. 122), die haar, in gelukkiger tijden, nimmer in hare billijke verwachting bedrogen heeft.

Mogen we aan de Chinesche kerk en aan de betrekkelijke mededeelingen en geruchten eenig geloof slaan, dan zou de ontrouw van dezen KWÉ-BROEDER, zijnen oorsprong vinden in de felle ijverzucht van Nonna SOES (zie blz. 127), die zich, wegens het minder gebruik in den laatsten tijd, ten zeerste miskend zag en daarom alle ongeoorloofde middelen te baat nam, om den KWÉ-BROEDER en derhalve ook Nonna CORNELIA, direct of indirect te schaden.

Hoe het ook zij, Nonna CORNELIA is niet meer! Met diepen wee-

moed en dankbaar zelfbehagen (\*) zal ze in onze herinnering blijven voortleven en zullen wij trachten door een spoedigen verkoop van dezen vijfden en het opleggen van volgende drukken haren alouden roem te helpen handhaven, opdat men ten haren aanzien niet in den *volsten* zin des woords zal kunnen zeggen:

*Sic transit gloria mundi!*

BATAVIA, 6 October 1859.

DE UITGEVERS,

**LANGE & Co.**

---

(\*) Ze liet ons, bij testamentaire beschikking, nog een verzegeld pakket recepten na, met uitdrukkelijken wil, dat eerst bij den zesden druk daarvan gebruik mogt worden gemaakt.

---

Wij hebben in dezen zesden druk gebruik gemaakt van het verzegelde pakje, ons door Nonna *Cornelia* nagelaten, en daarbij nog eenige nieuwe recepten gevoegd, alles tot meerdere glorie der Indische kookkunst, verhoogde prikkeling van het gehemelte, en bevordering van het debiet van de zoo gunstig bekende Kokki Bitja.

Alle koopers, beoefenaars en genieters, wordt „smakelijk eten” toegewenscht door de

BATAVIA, 1 October 1864.

DE UITGEVERS,

**LANGE & Co.**

## KITAB MASAK-MASAKAN INDIA.

### *Sop Oedang.*

Ambil tiga oedang jang besar-besar, dan jang baik, dan abis reboes; kaloe soedah reboes kasih dingin dahoele dan kaloe soedah dingin kaloearin samoea dagingnja jang ada di ekornja dan jang ada di kakinja, abis taroh dalem satoe piring bresih, ambil itoe telornja jang merah-merah dan lagi itoe daging jang ada di badannja, dan toemboek haloes sekali dalem satoe loempang; sedia sedikit sop jang soedah di bikin deri lain-lain daging (sampi atau ayam), iris-iris haloes doea atau tiga bawang jang paling besar, dan goreng sama mantega sampe djadi kaliatan merah, abis siram satoe gangam tepong, dan tjampoer samoea itoe daging jang soedah di toemboek; toeng di dalem itoe sop dan masak dalem satengah djam, dan abis saring (atau tapis); kaloe soedah taroh dalem lain kwali jang bresih, abis pottong haloes-haloes itoe daging kras jang kadapatan di koekoe-koekoe, dan di boentoet, dan tambah kasini.—Bikin sedikit pedas

sama tjabe, dan taroh garam, doea glas anggor Madeira; dan simpan panas-panas.

### *Sop Tiram.*

Bikin sopnja bagimana bikin sop oedang, abis koepas doea ratoes tiram; saring, dan simpan sedikit aijernja, kasi kaloear samoea djenggotnja, dan bikin doea atau tiga pentjoetjoekan, (atau toesoekan) dan toesoek-toesoek itoe tiram brapa banjak boleh masok, sedia satoe kwali akan reboes itoe tiram, ambil satoe-satoe deri itoe toesoekan, dan tjeloep dalem telur poenja merah, abis siram tepong, dan goreng lekas-lekas, abis taroh dalam satoe tempat biar djadi kring. — Bagitoe lagi bikin sama itoe jang katinggalan, sedia itoe tempat sop, kaloearin itoe tiram deri toesoekannja dan taroh di tempat sop, dan toelang itoe sop di atas itoe tiram.

Ingat jang misti taroh itoe aijer tiram sama itoe sop, kaloe itoe tiram lagi di goreng.

### *Sop Klintji.*

Tjari satoe klintji jang gemok, jang satengah toea, dan abis pottong; kaloe mae pottong misti ingat, jang misti tjari satoe tempat, dan taroh di bawahnja, akan djaga itoe darah jang kaloear; pottong-pottong itoe klintji, dan tjari satoe kwali jang tipis, taroh sedikit mantega di dalamnja jang paling bawah dan taroh dalam itoe daging

doea bawang boelat, dan satoe gangam lada boelat-boelat, dan boengkoes sama sapotong kain-kain, sama sedikit sajoer-sajoer, taroh di atas api jang ketjil, toetoeep baik-baik, abis kasih mendidih dalam satengah djam, dan sedia satoe ketel aijer panas, dan tambah aijernja sama itoe, adoek-adoek tiga kali.—Ingat, sabelom taroh itoe aijer, misti saring itoe darah baik-baik, dan tambah lagi disini, dan adoek-adoek samoea baik-baik. — Taroh di dalam itoe sop klintji, sedikit daging sampi; taroh dalam basinja samoeanja apa jang ada.

### *Lain roepa.*

Bikin bresih itoe klintji, dan taroh sama djoe-ga bagaimana soedah di bilang di atas, kaloe soedah, masak sampe itoe daging djadi lemas, abis kasih kaloe ar samoea itoe daging, dan bikin bresih deri toelang toelangnja, toemboek dalam satoe loempang, abis tjampoer sama itoe toelang, saring sama dia, taroh dalam satoe kwali, sama sedikit aijer sop jang kaliatan merah sama-sama, dan kasih mendidih sedikit minuut. Abis taroh di tempatnja bagaimana ada di bilang di atas ini.

### *Sop daging Sampi moeda.*

Ambil satoe paha daging sampi jang paling moeda, pottong itoe jang ada banjak daging-



nja, taroh sama itoe daging sedikit aijer; saban tempo misti sedikit-sedikit aijer mendidih, iris-iris sedikit sajoer, sedikit bawang moeda, tjampoer sama itoe s<sup>o</sup>p, lempar sedikit lada boelat-boelat, taroh dalam tempat sop, panas-panas.

### *Sop Boeroeng darah.*

Ambil anam boeroeng darah, dan pottong-pottong satoe djadi empat, gosok sama tepong trigoe, goreng sampe kaliatan merah, sedia sedikit aijer sop jang merah, taroh samoea dalam satoe kwali jang bresih, masak sampe ampir djadi empoe, taroh sedikit lada dan kembang pala, abis taroh di tempat sop.

### *Sop Vermicelli.*

Ambil kaldoe deri ayam atau daging sampi, taroh itoe vermicelli di dalam dan masak sampe mendidih, kaloe soedah matang tjampoer telur poenja merah, pala jang soedah di iris-iris, dan lagi sedikit tepong trigoe tetapi misti adoek baik-baik, habis masak lagi sabentar.

### *Sop Anggor.*

Ambil anggor merah brapa banjak jang soeka, dan masak sama aijer jang sabagitoe banjak djoe-ga; tjampoer lagi kajoe manis jang soedah di iris-iris, goela pasir dan telur poenja merah kira-kira empat boeat satoe bottol anggor. Ka-

loe soedah mendidih boleh tjampoer biskoelit (beschuit).

### *Sop Bawang.*

Ambil barang doea-blas bawang jang besar-besar, dan pottong-pottong haloes, goreng sama saprapat kati mantega, taroh dalam satoe kwali jang tipis, pottong-pottong satoe roepa akar seperti oebi, jang orang biasa makan, (seperti oebi kentang atau lain-lain) dan sedikit sajoer-sajoeran, dan tjampoer sama bawang; kaloe soedah goreng dalem satengah djam bikin penoeh itoe kwali sama aijer sop, jang kira-kira boleh masok di tempatnja; dan masak samoea sampe itoe boemboe-boemboe djadi empoeck, dan biar boleh di saring dengan penjaringan jang paling haloes, abis taroh lagi di kwalinja. Taroh sedikit lada, garam dan kembang pala, kaloe maoe taroh di tempatnja, taroh satoe mangkok tee, kapala soesoe, simpan baik-baik, masokin sedikit bawang jang boelat-boelat.

### *Sop Kenari.*

Koepas barang satoe kati kenari, dan kringin baik-baik, toemboek dalem satoe loempang, sama sedikit kapala soesoe, sampe djadi haloes dan litjin, abis bikin sedia sop jang di bikin deri daging sampi moeda, dan ajam reboes; ambil samoea itoe daging ajam, dan

toemboek lagi di loempang, abis tjampoer itoe sop sama daging dan kenari, doea pottong roti jang tebal, dan keppék-keppék, atau saprapat kati bras, tjampoer samoea baik-baik, reboes dahoeleoe sedikit, sedia anam telur reboes, dan toemboek haloes, sama sedikit kapala soesoe, jang dingin sampe djadi litjin, dan tjampoer lagi sama kapala soesoe; saring itoe sop sama kain jang haloes sekali, masokin lagi di kwalinja dan masak sampe mendidih; garamin sedikit dan taroh kembang pala jang haloes; — kaloe lagi maoe taroh di tempat sop, tambah telur dan kapala soesoe, tetapi djangan masak lagi abis taroh ini.

### *Sop Selam.*

Reboes dahoeleoe itoe daging, dan pake bawang, djae, lada dan sedikit minjak, kaloe soedah matang, taroh dia poenja sajoer-sajoeran, selderie, daon bawang, pollong moeda, lobak dan kool, ambil ini sajoer poenja boemboe, mantega, lada jang haloes, kembang pala, tjengké, koelit roti, ketjap, aijer djeroek, telur ajam, bawang njanjah, abis taroh di dalem itoe sop, dan masak sampe mendidih betoel, kaloe soedah mendidih angkat.

### *Sop Sajoer.*

Ambil ajam dan pottong-pottong, abis reboes,

kaloe soedah reboes, pottong-pottong bawang merah, peterseli, daon bawang, selderie, gelang dan kool, abis tjintjang haloes; kaloe soedah haloes ambil itoe bawang, sendok sedikit ayam poenja gemok, dan tindis itoe bawang, sampe antjoer; abis tjampoer itoe sajoer sama itoe ayam, dan masak sampe matang, kaloe soedah matang, ambil satoe atau doea telur poenja merah, abis poekoel dan tjampoer di dalem itoe sop, kaloe soedah tjampoer, baroe boleh taroh di mangkoknja.

### *Lalawar Bali.*

Ambil satoe ayam, kaloe trada daging sampi atau daging babi; dia poenja boemboe, tjabe, trasi, bawang merah, bawang poeti, langkawas, djinten dan lada njanjah; toemboek haloes, dan abis toemis sama minjak klapa, taroh itoe ayam, dan tjingtjang-tjingtjang, kaloe soedah tjingtjang, taroh aijer sedikit; lagi toemis lagi bawang merah dan tjabe, abis goreng garing, dan tjampoer sama itoe ayam, taroh djeroek limo, aijer santan, daon djeroek poeroet; — djangan sekali-kali loepa tarohin garam.

### *Lalawar Babi.*

Reboes dahoeloe itoe babi, dan abis pottong-pottong, seperti dadoe besarnja; ambil aijer santan, daon bawang, dan pottong-pottong ketjil,

tjabe, garam, trasi, djeroek, sama bidji mangga jang soedah di paroet, abis taroh di dalem itoe santan, dan tjampoer sama sekali.

*Lalawar.*

Tjingtjang dahoeloe dia poenja daging sampe haloes sekali, abis iris langkawas, bawang merah, katoembar djinten, lada dan garam; abis peras sedikit djeroek tipis di atas itoe daging, dan rames-rames, dadingnja; abis goreng bawang, tjabe dan trasi, kaloe soedah goreng, tjampoer sama itoe daging, dan adoek baik-baik, kaloe soedah masak sampe mendidih doea kali, baroe boleh angkat.

*Lain roepa.*

Ambil dagingnja, tjingtjang haloes-haloes, dan lagi langkawas, seré, iris haloes djoega, dan sedikit katoembar, samoea ini misti di goreng dahoeloe; kaloe soedah abis goreng betoel, toemboek haloes lagi lada, dan garam, abis tjampoer itoe boemboe sama itoe daging, dan ambil mantega atau minjak klapa, baroe masak sampe mendidih, pake sedikit bawang merah, bawang poeti, trasi, tjabe; tetapi misti pottong-pottong haloes; goreng sama itoe mantega sampe matang, dan taroh itoe daging jang soedah di tarohin boemboe, kaloe itoe daging soedah ampir matang, taroh daon djeroek poeroet, ba-

rang doea lembar, sama aijer santan, dan masak kombali sampe matang sekali, perasin djerook tipis, dan ini nanti djadi satoe roepa masakan lalawar jang paling enak sekali.

*Lain roepa.*

Segala roepa daging boleh pake, dan abis tjing-tjang-tjingtjang itoe daging, ambil katoembar djinten, dan toemboek haloes, iris bawang merah, dan bawang poeti, kentjoer, trasi, langkawas, seré, dan daon djerook poeroet, abis toemis; kaloe soedah goring, baroe taroh katoembar djinten, kaloe soedah taroh daging, perasin djerook limo, abis taroh aijer santan, kaloe trada soeka aijer santan, boleh taroh aijer djoega.

*Lalawar deri daging, atau ayam, atau babi poenja hati.*

Itoe daging misti tjingtjang haloes bagaimana orang bikin bebotok, abis ambil seré, langkawas, lada, garam jang di toemboek haloes lagi djinten katoembar jang soedah di njanjah, toemboek haloes, tjampoer sama itoe daging, abis ambil mantega taroh di pan, kapan maoe mendidih ambil bawang merah, pottong tipis doea atau tiga petak bawang poeti, tjabe pottong haloes boeang bidjinja, trasi, itoe toemis di mantega, lagi kamiri bakar lima atau anam bidji di giling haloes, kapan liat soedah moelain

merah, taroh itoe daging jang soedah di tjampoer sama boemboe, kapan itoe daging soedah maoe kring taroh satoe mangkok santan kental, masak sampe mendidih dan matang, enak sekali, tiga lembar daon djerোক poeroet lagi aijer djerোক asam, dan sedikit daon pandan dan seré pottong pandjang.

### *Sambal Goreng.*

Tjabenja misti di iris-iris dahoeleoe; dan bagitoe lagi itoe bawang, seré dan oedang kring; kaloe soedah iris-iris sama dia, goreng sama sekali; kaloe soedah matang, goreng dia poenja trasi sama sekali sama aijer asam.

### *Sambal Godok.*

Ambil satoe kakentjeng (tampat gorengan) dan reboes itoe blimbing sampe djadi laijoe, dan kaloe soedah laijoe, angkat, dan toeang aijer dingin, abis ambil dia poenja boemboe-boemboe, bawang merah, tjabe, trasi, seré, langkawas, kentjoer dan oedang kring; abis taroh aijer santan jang entjer, dan kaloe soedah matang, taroh lagi sekali aijer santan.

### *Sambal Peté.*

Dia poenja tjabe, bawang merah dahoeleoe misti di iris, dan lagi trasi jang soedah di goreng sama oedang kring, dan djangan jang garing,

tetapi jang laijoe-laijoe sadja, abis toeng aijer asam, dan masak sampe mendidih, kaloe soedah mendidih toeng aijer santan.

### *Sambal boemboe Dengdeng.*

Ambil dahoeloe dengdeng karbo, dan abis bakar, kaloe soedah bakar, ambil itoe dengdeng dan toemboek di dalam loempang batoe; taroh trasi, bawang poeti, tjabe (lombok), djeroek poeroet, garam dan kentjoer sapottong; kaloe soedah matang, boleh makan sama ke-toepat.

### *Sambal Babi.*

Reboes dahoeloe itoe daging babi, abis reboes pottong-pottong;—kaloe soedah pottong-pottong, ambil bawang merah, bawang poeti, tjabe (lombok) dan djae; abis pottong haloeshaloes, kaloe soedah, goreng sama minjak klapa, satengah matang sadja, baroe masak itoe daging babi, kaloe soedah matang betoel, taroh *miso* dan langkawas sedikit, sama daon salam, abis ambil trasi sama asam, dan adoek sama itoe daging babi poenja koeah, abis saring, kaloe soedah saring, tjampoer sama itoe daging babi jang tadi, dan taroh sedikit koe-tjai sama daon bawang.

### *Lain roepa.*

Itoe babi pottong ketjil, abis ambil tjabe,



aijer bawang poeti, bawang merah samoeanja iris haloes, dan goreng di mantega, sampe sedikit merah, baroe taroh itoe babi, abis ambil trasi lagi, dan asam pras satoe mangkok tee besar poenja banjak, tjampoer sama trasi, dan adoek dengan itoe babi, bawang moeda poenja kapala, satoe piring poenja banjak dan masak pelahan sampe matang, kapan soeka, boleh pake miso djapan, tetapi djangan pake asam.

### *Sambal Miso.*

Taroh bawang poeti, bawang merah dan tjabe, (lombok); dan dahoeloe misti di pottong-pottong haloes, itoe bawang lebeh dahoeloe misti di goreng, abis goreng baroe tjampoer sama itoe tjabe (lombok), kaloe soeda tjampoer, goreng sama sekali; itoe miso misti di masak dahoeloe, abis goreng lagi, dan baroe taroh aijer; siapa jang soeka taroh blimbing, boleh taroh. Ini sambal boleh di bikin deri mangga moeda dan rasanja djadi lebih enak.

### *Kari Ayam atau Daging.*

Ambil satoe ayam, tjoetji bresih, pottong-pottong, ambil satoe klapa paroet, taroh satoe mangkok aijer, rames baik-baik, saring dia poenja santan kentel dia poenja ampas taroh lagi doea mangkok aijer, rames salin lain, tempat-tempat ampasnja boeang, boemboenja djinten,

katoembar, lada, koenjit, seré, langkawas, kemiri tiga bidji, daon djerোক poeroet, giling biar aloes, kaloe soedah aloes ambil bawang merah lima atau anam bidji, bawang poeti doea sioeng, (sebab dalem satoe bawang poeti ada banjak sioeng) iris aloes-aloes, kaloe soedah aloes, taroh satoe kwali di api sama sedikit minjak klapa, goreng itoe bawang sampe koening, kaloe soedah koening taroh sepottong ketjil trasi, lantas taroh itoe boemboe-boemboe jang soedah di giling, adoek baik-baik, lantas taroh itoe santan jang entjer, lantas taroh itoe ajam jang soedah di pottong-pottong atau daging, masak sampe matang, kaloe soedah matang, taroh garam sama itoe santan jang kentel, adoek-adoek, lantas angkat.

*Lain roepa Ajam atau Ikan.*

Ambil satoe ajam, bikin bresih, pottong-pottong, boemboenja, djinten, ketoembar, lada, koenjit empat atau lima iris, taroh di kwali di api, adoek-adoek sampe panas sekali, giling atau toemboek, aloes sekali, iris bawang poeti, bawang merah, taroh minjak klapa sedikit di kwali, goreng itoe bawang sampe koening, soedah koening taroh ajer kira sampe, lantas taroh itoe ajam, masak ampir matang itoe ajam, taroh garam.

Gde druk.

2

*Kari Bengala.*

Tjari satoe ayam jang sedang dan jang gemok sekali; dahoeloe itoe ayam misti di pottong-pottong ketjil; abis ambil bawang merah tiga bidji, koenjit tiga pottong, pala satoe bidji, tjengké dan katoembar djinten, bawang poeti tiga bidji, dan tjabe tiga bidji; goreng dahoeloe lada, kaloe soedah goreng toemboek sampe haloes, kaloe soedah haloes toemis sama mantega, taroh itoe ayam, dan kasih mendidih, sampe matang; abis taroh garam dan oebi, tetapi itoe oebi dahoeloe misti di pottong-pottong.

*Kari Bengala, Daging atau Ayam.*

Ambil satoe ayam, tjoetji bresih, pottong-pottong, boemboenja: djinten, katoembar, koenjit, lada, tjabe, dan tjabe djawa, toemboek aloes sekali sama-sama garam, adoek sama sekali, ambil sapottong assem, taroh aijer singgan sampe, rames, boewang ampasnja dan masak sampe matang.

*Kari Kapiting.*

Lebih dahoeloe misti sedia dia poenja boemboe-boemboe kapan bikin kari kapiting; dia poenja boemboe misti pake bawang poeti, katoembar, djinten, dan lada njanja; bakar kamiri, trasi dan koenjit jang soedah di tamboes; giling dahoeloe sampe haloes, dan kaloe soedah

haloes toemis, dan taroh aijer santan, daon dje-roek poeroet sapottong, kaloe soedah, ambil itoe kapiting, dan tjoetji bresih sekali; kaloe soedah bresih, pottong-pottong itoe kapiting, satoe di dalem ampat bagian dan lantas masak, kaloe itoe kapiting kaliatan merah, tantoe soedah matang.

*Lain Roepa.*

Ambil itoe kapiting, tjoetji bresih sekali, kaloe soedah bresih pottong doea, ambil klapa paroet, taroh aijer, rames baik-baik sampe kentel, saring, santannja taroh di mangkok, itoe ampasnja taroh lagi satoe mangkok aijer, rames lagi, saring lagi lain mangkok, boeang ampasnja, boemboenja, djiuten, katoembar, lada, koenjit, kemiri tiga atau doewa, itoe kemiri ketok, ambil isinja, itoe boemboe-boemboenja taroh samoeanja dalam kwali, diatas api, adoek-adoek sampe panas sekali, angkat, giling atau toemboek sampe aloes sekali, iris bawang poeti, bawang merah, taroh sedikit minjak klapa, goreng sampe koening, lantas taroh itoe boemboe jang soedah di giling, adoek-adoek, taroh santan entjer, lantas masokin itoe kapiting; kaloe soedah matang taroh santan kentel sama garam.

*Kari Terrong Merah.*

Pake klapa njanjah, koenjit, tjabe, lada,

bawang merah, katoembar, djinten, djeroek, asam dan aijer santan jang kentel, itoe ter-rong, satoe misti pottong di dalem ampat ba-gian, dan taroh katoembar djinten jang soedah di njanjah.

### *Kari Reboeng.*

Itoe reboeng bikin bresih, iris aloes, reboes ampir matang, boewang aijernja, ambil satoe ajam atau daging pottong-pottong, ambil satoe klapa paroet, taroh satoe mangkok aijer, remas baik-baik sampe dapat santan kental, saring, taroh satoe tampat ampasnja, taroh lagi aijer, rames lagi, taroh lain mangkok, ampasnja boewang, boemboenja, djinten, katoembar, lada, koenjit, taroh satoe kwali, njanja itoe boemboe soedah peras lantas toemboek bawang poeti tiga sioeng, bawang merah ampat bidji, iris-iris goreng sama sedikit minjak, kaloe soedah koening taroh sa-pottong trasi, adoek baik-baik lantas taroh san-tan entjer taroh itoe ajam ampir matang, taroh itoe reboeng, kaloe soedah matang taroh santan kentel dan garam, adoek-adoek, abis angkat.

### *Kari Lada.*

Dahoeloe dia poenja ajam misti di pottong-pottong, kaloe soedah pottong-pottong, reboes sama dia; ambil katoembar, djinten, lada njajah, koenjit, bawang merah, bawang poeti dan tjabe;

abis giling haloes, dan kaloe soedah haloes, toemis, taroh seré, daon djeroek poeroet, atau daon salam dan tjenke, abis taroh itoe ajam sama-sama dia poenja aijer; lagi misti tjampoer aijer santan dan aijer asam, dan taroh oebi, abis masak baik-baik.

### *Kari Pedas, Sajoer-sajoeran atau Daging.*

Djinten, katoembar, lada, tjabe, bawang merah, bawang poeti, seré, langkawas, kemiri, trasi, klapa, separo sama sekali giling aloes, itoe separo klapa taroh aijer satoe mangkok, rames, saring ambil santan kentel taroh satoe tempat, ampasnja taroh lagi doea mangkok aijer, rames lagi boeang ampasnja, ambil satoe kwali taroh sedikit minjak klapa biar pannas, taroh itoe boemboe dan garam, adoek baik-baik, lantas taroh itoe santan entjer, abis boleh taroh sajoer-sajoer atau daging kaloe soedah matang, baroe taroh itoe santan kental adoek-adoek, lantas angkat.

### *Kari Japan.*

Pottong satoe ajam; kaloe soedah bikin bre-sih sama dia, pottong-pottong, abis masak; dia poenja dada misti di lain-in, dan tjingtjang bikin frekedel; abis taroh katoembar, djinten; dan dia poenja boemboe misti di goreng da-hoeloe, taroh peterselie dan daon bawang moe-

da, samoeanja tjingtjang haloes-haloes, taroh lada, garam, dan djerboek tipis, abis bikin frekedel ketjil-ketjil, goreng sama gemok ajam, kaloe trada gemok, sama mantega djoega boleh; masak sajoernja sama itoe aijer (koeah) ajam; dan lagi ini misti pake sajoer kool, lobak, boontjes, pollong moeda, reboeng, dan daon bawang, abis pottong-pottong satoe djari pandjangnja, iris-iris bawang merah satoe piring banjaknja, taroh pala, tjengke kembang pala, lada, garam, ketjap, djerboek tipis, dan tjampoer sama sekali samoeanja, kaloe itoe ajam soedah matang, taroh samoea itoe sajoernja sama sekali, dan lantasi masak lagi sekali baik-baik.

*Lain roepa.*

Ambil ajam biang jang gemok pottong ketjil-ketjil, masak di kwali, kapan ajam moelain matang ambil reboeng, bottor, boontjes, aspersis, kool, lobak, kolomong, abrikozen, miebus, daon bawang merah, bawang poenja pohon, itoe sajoer samoeanja misti pottong ketjil, taroh di dalem itoe kwali ajam, lagi taroh doea glas bier penoeh sekali, satengah glas ketjap lagi sedikit kenari atau amandel, giling haloes taroh di itoe kwali ajam, masak sampe matang, lagi taroh frekedel ketjil, boemboenja djinten, katoembar, lada dan doea telur poenja merah, lagi daon bawang pottong haloes, abis goreng garing dan

taroh di itoe koeah ajam, masak sampe matang itoe sajoer; ada enak sekali.

### *Kari Sekoe.*

Ambil ajam atau babi, dan pottong ketjil-ketjil, abis ambil klapa jang soedah di paroet, dan njanjah; katoembar, djinten, lada, bawang merah, bawang poeti, djae, tjabe, dan bras, samoea ini misti di njanjah dahoeloe, koenjit lagi, abis giling haloes; masak sama itoe daging, taroh itoe ajam poenja koeah atau aijer ajam, abis taroh seré, daon djeroek poeroet, djeroek tipis, dan masak sampe kentel, abis taroh garam.

### *Kari Sodi.*

Ambil barang satoe ajam, dan pottong-pottong, abis reboes, toemis dahoeloe sama mantega, katoembar, djinten, lada, bawang poeti, koenjit, tetapi dahoeloe misti giling haloes, iris-iris bawang merah, abis taroh itoe ajam samasama koeahnja, dan masak baik-baik, abis perasin djeroek tipis barang ampat bidji, atau asam.

### *Lain roepa.*

Ambil satoe ajam, pottong-pottong, tjoetji bresih, kaloe soedah bresih toemboek sampe toelangnja patapata, boenboenja, djinten, ketoembar, klabat, koenjit sedikit, toemboek djangan



terlaloe aloes, taroh di kwali, taroh aijer, taroh itoe ajam sama-sama dan taroh daon sodi sama-sama masak, ampir matang taroh garam.

*Kari lada Kosta.*

Katoembar djinten, lada, daon djeroek poeroet, dan bawang merah, itoe ajam dahoeloe misti di reboes, abis toemis boemboenja; rame-sin asam dahoeloe.

*Kari Tjabe.*

Pottong-pottong dahoeloe babinja, abis taroh dalem satoe kwali, ambil barang sepoeloh bidji tjabe, bawang poeti, koenjit, dan giling haloes samoea, dan taroh di babi; taroh aijer santan, bawang merah jang soedah di iris-iris, taroh lagi daon djeroek dan djeroek tipis.

*Kari Ketjap.*

Ambil satoe ajam dan pottong-pottong, abis reboes, dan ambil bawang, koenjit, lada, trasi, langkawas, seré, toemis sama dia; kaloe soedah toemis taroh ketjap, dan masak ini ajam sama sekali.

*Kari Penjoe.*

Itoe penjoe misti tjoetji sama tjoeka dan djeroek sampe bresih baik-baik, kapan trada doea atau tiga kali tjoetji nauti bae amis, abis

taroh di kwali masak, kapan soedah ampir matang taroh boemboe, sedikit djinten, katoembar jang soedah goreng dan toemboek haloes, lagi trasi sakira-kira, kenari di giling haloes, langkawas dan djae di iris haloes, santan klapa jang kentel, aijer djeroek asam, lima bawang poeti, tiga atau ampat djoering atau petak garam, itoe samoeanja taroh di kwali, masak sama itoe penjoe, abis taroh ini roepa-roepa sajoer, selderi, peterselie, daon bawang moeda, tjabe, vinkel, kemangi, kadongdong kool Banda, daon soenga-soenga doea atau tiga lembar, daon djeroek poeroet, daon koetjing, lagi sedikit bawang merah, seré, ini sajoer samoeanja misti pottong haloes, tjoema daon pandan, djeroek taroh antero djangan iris haloes.

*Kari Kabab, dagingnja toesoek di biting.*

Katoembar djinten, koenjit, tjabe, kamiri, langkawas, bawang merah, bawang poeti, kalabeta, lada, djae, gardemoenggoe dan klapa, abis giling haloes samoea, dan toemis sama mantega, itoe daging taroh aijer santan, abis perasin djeroek tipis, dan asam.

*Kari Babi.*

Itoe babi pottong-pottong, tjoetji bresih, boemboenja djinten, katoembar, lada, koenjit, taroh satoe kwali di api sama itoe boemboe-boemboe,

adoek sampe panas, lantas giling atau toemboek biar aloes, bawang poeti tiga sioeng, bawang merah ampat bidji iris-iris, taroh satoe kwali sama gemok babi, goreng itoe gemok sampe kaloear minjak, lantas taroh itoe bawang goreng sampe koening, taroh itoe boenboe jang soedah di giling, adoek baik-baik, lantas taroh sedikit aijer, taroh itoe babi, kaloe soedah mendidih, kapan soeka pake sajoer inder atau boon-tjes misti pottong doeloe baroe taroh di mana itoe babi soedah masak, sampe ampir matang taroh garam.

*Kari Padang, dari Ajam, Sampi atau Karbo.*

Bawang merah, bawang poeti, katoembar, djinten, koenjit, dan daon djerোক poeroet, giling dahoeloe samoeanja sampe haloes; kaloe soedah haloes, toemis sama mantega, baroe taroh itoe daging; abis pake aijer santan dan garam.

*Kari Tanta.*

Katoembar djinten, sedikit lada, tjabe jang soedah di bakar, bawang merah, bawang poeti satoe bidji, djae, seré, kentjoer dan abis giling, kaloe soedah giling haloes, rames-rames sama aijer asam, minjak klapa, aijer santan pake masak dan lagi koenjit, abis adoek sama sekali; ambil satoe ajam jang sedang dan bi-

kin bresih, kaloe soedah bresih, pottong-pottong sama dia dan taroh daon djeroek poeroet atau daon salam.

### *Kari Bengala atau Ceilon.*

Doea ajam, satoe kaki sampi, satoe-satoe roepa misti masak lain tempat sampe mendidih, dia poenja boemboe jang misti sama-sama ada katoembar, djinten, sedikit djae, koen, it, adas dan satoe sendok bras mentah, ini samoeanja bikin kring di tatjoe dan toemboek haloes, abis itoe aijer ajam, aijer sampi tjampoer sama-sama, ambil empat atau lima bawang, pottong ketjil-ketjil, sama mantega sedikit goreng di tatjoe; doea atau tiga bidji tjabe, satoe djeroek asam poenja koelit misti tjampoer dan masak sama-sama. Lebih dahoeloe masak, itoe kaki sampi misti ambil dia poenja daging dan tjingtjang sampe haloes dan bikin boendar, goreng di tatjoe sama gemok sampi atau minjak, abis taroh di kari, kaloe soeka boleh taroh katimoen pottong ketjil-ketjil, ini samoeanja misti masak, dan lagi pake djeroek asam jang pottong-pottong.

### *Kari Malubar.*

Kari malabar misti bikin dari ikan sedikit, terong pottong ampat, dari boemboenja sama seperti di atas ada terseboet, frekedelnja misti

bikin dari ikan komboeng atau kakab, ini ada paling baik ikan, akan masak kari.

*Kari Rarawon dari Karbo atau Sampi.*

Daging pottong ketjil, abis reboes sampe matang, abis ambil sedikit langkawas, lima atau anam kamiri bakar, bawang merah, doea atau tiga poeloeh bidji asam, trasi, tjabe, samoeanja sakira-kira, koenjit lagi klapa goreng, itoe boemboe misti bakar, kapan soedah bakar, baroe giling haloes, itoe asam djangan giling, misti peras sama aijer, ambil mantega atau gemok sampi, toemis itoe boemboe, kapan soedah merah baroe itoe daging reboes, abis itoe aijer daging, masak samoeanja sampe mendidih dan matang baik-baik, kapan soeka maoe taroh sedikit santan klapa lagi boleh, dan djadi klapa kari, lagi boleh bikin dari ayam sama djoega.

*Sambal Petee.*

Petee di belah atau di iris-iris, ambil satoe klapa paroet, taroh aijer satoe mangkok, peras, ambil santan kental, ampasnja taroh lagi aijer satoe mangkok, peras, taroh lain tempat, ampasnja boewang, boemboenja, bawang merah, bawang poeti, tjabe, trasi, daon salam, seré, langkawas, iris-iris aloes samoeanja, ambil satoe kwali, taroh sedikit minjak klapa, taroh itoe boemboe-boemboe, goreng sampe koening, soe-

dah koening taroh itoe santan entjer lantas taroh itoe petee, kaloe soedah ampir matang taroh garam dan itoe santan kentel adoek-adoek angkat.

*Lain roepa.*

Itoe petee di pottong-pottong, boemboenja bawang merah, bawang poeti di iris-iris, kemiri, langkawas di toemboek biar haloes, oedang kring di toemboek, taroh satoe kwali sama minjak klapa, goreng itoe bawang sampe koening sama-sama tjabe jang di iris, kaloe soedah koening taroh itoe boemboe jang soedah di toemboek, lantas taroh aijer sedikit, taroh lantas itoe oedang dan petee, kaloe soedah ampir matang, rames itoe asam sama aijer, ambil aijernja, taroh sapottong ketjil goela djawa dan garam, lantas taroh di mana itoe kwali, masak sampe matang.

*Sambal Papare, Blimbing atau Oedang.*

Ambil itoe papare, iris-iris, taroh garam, rames boeang aijernja, boemboenja bawang merah, bawang poeti, seré, tjabe, langkawas, iris haloes-haloes, kemirinja di toemboek haloes, ambil satoe kwali, taroh sedikit minjak klapa; goreng itoe boemboe-boemboe, kaloe moelain koening, taroh sapottong trasi, adoek baik-baik, lantas taroh santan entjer; lantas taroh papa-  
6de druk. 3

renja, masak sampe matang, taroh santan kentelnja sama garam, abis adoek-adoek boleh angkat.

*Lain roepa.*

Saijoernja di pottong-pottong, boemboenja bawang merah, bawang poeti, iris haloes-haloes sama tjabenja, ambil satoe kwali, taroh sedikit minjak, goreng itoe boemboe, taroh sapottong trasi lantasi taroh itoe santan klapa jang entjer, lantasi taroh saijoer-saijoer, masak sampe matang, soedah matang taroh santan kentel dan garam, adoek-adoek angkat.

*Sambal Ati.*

Ambil itoe ati, ampla ajam pottong-pottong ketjil, boemboenja bawang poeti, bawang merah, seré, langkawas, kemiri, tjabe toemboek haloes, ambil satoe kwali, taroh sedikit minjak klapa, goreng itoe boemboe-boemboe, ambil sapottong asam sama sedikit aijer, rames ambil aijernja, taroh di mana itoe boemboe jang di goreng, lantasi taroh itoe ati, ampla jang soedah di iris-iris, garam dan masak sampe matang.

*Lain roepa.*

Ambil sapottong klapa paroet, taroh sedikit aijer, rames, santannja taroh satoe tempat, ampasnja taroh lagi sedikit aijer, rames lagi, taroh

lain tempat, ampasnja boeang, boemboenja: seré, langkawas, kemiri toemboek haloes, bawang poeti, bawang merah, tjabe iris-iris, ambil satoe kwali taroh sedikit minjak klapa, goreng itoe bawang, tjabe sampe koening, lantas taroh itoe boemboe jang soedah di toemboek, adoek-adoek, lantas taroh santan entjer, lantas taroh daging atau ati jang soedah di pottong-pottong, masak sampe matang, taroh santan kentel, garam, adoek-adoek angkat.

*Sambal Oedang kring.*

Oedangnja toemboek haloes, boemboenja bawang merah, bawang poeti, tjabe, trasi, langkawas, seré toemboek haloes, ambil satoe kwali, taroh sedikit minjak klapa, goreng itoe boemboe-boemboe, lantas taroh itoe oedang kring, ambil sapottong asam, taroh aijer, goela djawa, adoek sama itoe aijer asam, ampasnja boeang, aijernja taroh di mana itoe oedang jang di goreng, adoek-adoek sama garam sampe kring angkat.

*Sambal Oedang bassah.*

Oedangnja bikin bresih, abis reboes, taroh sedikit garam, kaloe soedah matang angkat, koe-pas, boemboenja tjabe, bawang poeti, bawang merah iris-iris, ambil satoe kwali, taroh sedikit minjak klapa, goreng itoe boemboe, lantas ta-



roh itoe aijer oedang, soedah mendidih taroh santan kentel, adoek-adoek angkat.

### *Lalawar Daging.*

Ambil daging karbo atau sampi, tjoetji bresih, abis tjintjang biar haloes, ambil satoe kwali, taroh sedikit aijer, taroh daging reboes, boemboenja bawang merah, bawang poeti, seré, langkawas iris-iris, katoembar, djinten, lada, daon djeroek poeroet toemboek haloes, ambil satoe kwali, goreng itoe bawang sampe koening, taroh itoe boemboenja, lantastaroh aijer santan jang entjer, lantastaroh itoe daging jang di reboes, masak sampe ampir kring, taroh itoe santan kentel, adoek-adoek angkat.

### *Lalawar Ayam.*

Ambil itoe ayam, pottong-pottong reboes samentengah matang, boemboenja bawang merah, bawang poeti, seré, langkawas di iris-iris, djinten, katoembar, lada, daon djeroek poeroet, sama sekali toemboek haloes, taroh satoe kwali sama minjak goreng itoe boemboe-boemboe, taroh sapottong trasi, lantastaroh itoe ayam jang soedah di reboes, taroh lantastaroh santan kentel sama garam adoek-adoek angkat.

### *Ikan Sesaté.*

Ikan komboeng jang soedah bikin bresih baik-

baik, kasih kaloe ar toelangnja dan isinja misti djaga djangan pitja koelitnja, tjingtjang halo es, abis taroh klapa goreng, lagi bawang goreng, katoembar, djinten, lada sedikit, seré, langkawas di toemboek halo es, lagi peterselie dan daon bawang moeda di tjingtjang halo es, garam, aijer djerok, sama doea telur, kapan soedah tjampoer baik-baik dan isi di dalam koelitnja dan goreng, boleh taroh sedikit goela kapalanja misti tinggal terpegang sama koelit, boentoetnja lagi begitoe.

*Lain roepa.*

Itoe ikan kasih kaloe ar proetnja, tjoetji bresih, djangan sampe koelitnja pitja, kasih kaloe ar dia poenja isi dan toelang-toelangnja baik-baik; itoe isinja bikin bresih, toelangnja boeang; boemboenja djinten, katoembar, lada; ambil satoe kwali taroh di api, taroh itoe boemboe-boemboe, adoek-adoek sampe panas angkat, toemboek sampe halo es, ambil sapotong klapa paroet, taroh di kwali, goreng sampe koening angkat, lantas toemboek biar halo es, ambil kemiri, daon djerok poeroet, bawang poeti, bawang merah, giling, lantas taroh itoe boemboe-boemboe jang soedah di toemboek sama-sama itoe klapa sama garam, giling sama sekali biar halo es, soedah halo es adoek sama itoe daging ikan jang soedah bikin bresih, lantas isi

di mana itoe koelit ikan brapa jang ada maoe panggang atau goreng sama djoega, bikin sausnja ketjap, lada, mantega, aijer djeroek, asau barang satoe; kaloe itoe ikan di panggang boeat poekoel di atas panggangan sama itoe ikan, balik-balik sampe matang, kaloe di goreng soedah matang itoe ikan, siram itoe sausnja lantasi angkat.

### *Sesaté Ikan Komboeng atau Bandang.*

Bikin bresih dahoeloe itoe ikan komboeng atau ikan bandang, dan abis giling itoe ikan; bikin dia poenja boemboe-boemboe katoembar, djinten, lada goreng, tjabe, bawang poeti, bawang merah, djae, kentjoer, daon djeroek poeroet; kemiri jang soedah di bakar, klapa bakar dan langkawas; abis giling haloes: lebih dahoeloe dari taroh dia poenja seré, lebih baik toemis dahoeloe; kaloe soedah toemis baroe taroh seré; kaloe itoe boemboe soedah matang taroh trasi; dan baroe taroh ikannja; taroh aijer santan dan goela djawa, kaloe soedah kring angkat; dan lantasi kasih masok dalam itoe ikan poenja proet; dan lantasi panggang, kaloe soedah panggang sama dia poekoel aijer santan, sampe kaliatan koening.

### *Sesaté Babi atau Sampi.*

Ambil tiga kati daging sampi atau babi, akan bikin sesaté; tjoetji bresih sekali itoe

daging; dan pake boemboe katoembar, djinten dan lada; samoea ini boemboe misti di goreng dahoele (atau njanjah) ambil bawang poeti, bawang merah, tjabe, trasi, djae, kemiri dan garam, abis toemboek sampe haloes, lagi itoe daging misti di rames sama asam, abis poekoel-poekoel sedikit biar djadi empoe, baroe toesoek di bitingnja (bamboe haloes di bikin tadjam oedjoengnja) panggang di panggangan, itoe boemboe adoek dahoele, sama asam dan goela djawa sapottong, dan tjampoer sedikit gemoknja; kaloe mae taroh aijer santan itoe boemboe misti di toemis dahoele.

*Sesaté Babi atau Daging gemok.*

Itoe babi pottong ketjil-ketjil, lima-blas bidji bawang merah, doea atau tiga djoering bawang poeti, sapottong langkawas, sapottong djae, doea atau tiga bidji tjabe, anam bidji kemiri bakar, atau kenari, samoeanja toemboek haloes lagi sedikit klapa goreng, kapan soedah haloes taroh trasi, garam, asam jang soedah di peras, abis tjampoer baik-baik, dan ambil sedikit santan kentel; taroh di api dan toemis itoe boemboe, abis taroh itoe daging dan masak itoe santan, kaloe mae kring angkat dari api dan taroh di boemboe, itoe kentelnja misti taroh di atas itoe daging dan panggang, kapan soeka taroh goela djawa, djadi lebih enak.

*Sesaté Lemboet.*

Bikin dia poenja boemboe-boemboe: katoembar, djinten, lada njanjah, klapa njanjah, bawang merah, bawang poeti, tjabe, kentjoer, seré sedikit, daon djerোক poeroet, djae, langkawas, kemiri, klapa mentah, dan giling haloes; tjabe jang soedah di iris, bawang merah, bawang poeti, dan goreng sama trasi, lagi abis toemboek baik-baik dan baroe tjampoer sama itoe boemboe, dan taroh goela djawa sama sekali, garam djangan loepa; abis kepel-kepel sama tangan, biar djadi melengket di bitingnja.

*Sesaté Pentoel.*

Ambil daging karbo dan tjoetji bresih, abis tjingtjang haloes, kaloe koerang haloes misti toemboek atau giling biar djadi lebih haloes dia poenja boemboe; katoembar, djinten, tetapi dahoeloe misti goreng, bawang poeti, bawang merah, asam dan trasi, ini samoea misti goreng dahoeloe sama minjak klapa, garam, dan klapa sebelah jang soedah di paroet, abis goreng; bikin satoe samoea ini boemboe, dan giling haloes, kaloe soedah haloes tjampoer sama daging, tjari satoe telur dan ambil poetihnja, dan tjampoer lagi sama itoe daging, adoek sama boemboe, ambil aijer santan sedikit jang kentel sekali, taroh itoe boemboe, kaloe mae

panggang misti poekoel sama itoe aijer santan di atas itoe sesaté.

*Sesaté Babi.*

Pottong-pottong babinja, abis ambil djinten, bawang poeti, bawang merah boelat-boelat, langkawas dan klapa paroet, abis goreng itoe bawang merah, bawang poeti, sama-sama itoe klapa, dan abis toemboek, kaloe soedah toemboek tjampoer sama itoe langkawas, dan taroh sedikit goela, asam, trasi, tetapi misti bakar dahoeloe; sekarang misti ambil itoe babi dan toemboek sampe lembek, kaloe soedah lembek tjampoer sama-sama itoe boemboe, rames baik-baik sama itoe babi, taroh garam sedikit, abis toesoek-toesoek sama biting, kaloe soedah, panggang atas barah api.

*Lain roepa.*

Itoe babi pottong-pottong, boemboenja djinten, katoembar, lada, taroh di satoe kwali, taroh di api, adoek-adoek sampe panas angkat, lantas toemboek haloes, ambil kemiri toemboek haloes, iris bawang merah, bawang poeti, ambil sapottong klapa paroet, kaloe soedah di paroet, taroh di kwali, goreng sampe koening, soedah koening, giling sama sekali sama itoe boemboe-boemboe sampe haloes, taroh sapottong ketjil goela djawa, taroh satoe kwali sama

sedikit gemok babi, goreng itoe boembœ-boembœ, lantas taroh itoe babi jang soedah di pottong-pottong, angkat, toesoek-toesoek di mana bambœ-bambœ, panggang ambil sedikit mantega, ketjap, lada adoek sama sekali, boeat poekoel-poekoel di atas itoe babi jang di panggang, balik-balik sampe matang angkat.

### *Sesaté Karbo.*

Itoe daging karbo dahoeloe misti di pottong-pottong, dan abis poekoel-poekoel, kaloe soedah, misti tindis sama dia biar dia poenja aijer boleh toeroen; ambil hawang merah dan bawang poeti, katoembar, djinten, langkawas jang soedah di paroet, asam, garam dan trasi, dia poenja katoembar djinten, bawang merah dan bawang poeti misti ada lebih banjak dari lain-lain boembœ, dan abis toemboek itoe boembœ, kaloe soedah toemboek tjampoer sama itoe daging, ambil boembœ jang soedah di giling haloes-haloes, dan toesoek sama biting jang oedjoengnja tadjam, abis panggang, dan kaloe lagi panggang sama dia, taroh lagi itoe boembœ jang tadi, dan itoe nanti djadi lebih enak.

### *Sesaté Lombok.*

Tjari tjabe jang besar-besar; dan kasih kaloe ar dia poenja bidji, abis reboes satengah matang, dan ambil itoe ikan panggang poenja daging

adoek-adoek sampe haloes; boemboenja djae sedikit, dan misti tjampoer lada haloes sedikit, garam, katoembar, djinten, daon bawang, peterselie, dan pottong haloes-haloes, taroh barang doea telur dan perasin djeroek tipis, adoek baik-baik, isi di itoe lombok, dan goreng sama minjak klapa, kaloe soeka goreng sama mantega, djoega boleh.

### *Sesaté Ayam.*

Tjari satoe ayam jang gemok, dan kasih kaloear dia poenja paha dan dada, abis reboes, kaloe soedah reboes, toemboek dahoeleoe biar djadi empok; ambil katoembar, djinten, lada, klapa jang soedah di paroet, tjabe, trasi, bawang merah, bawang poeti, langkawas, kemiri dan koenjit, abis giling haloes samoea, kaloe soedah haloes, toemis, dan taroh seré, daon djeroek poeroet, taroh aijer santan, dan masak sampe mendidih, taroh itoe ayam dan taroh asam garam; masak sampe kring, taroh goela, abis angkat dan djepit sama bamboe, kaloe panggang sama dia, taroh minjak klapa.

### *Sesaté Karbo, Sampi atau Ayam.*

Itoe daging karbo, atau sampi, atau ayam misti toemboek dahoeleoe di loempang sampe haloes, abis ambil katoembar, djinten, lada njanjah, bawang merah, trasi, kentjoer, tjabe, bawang



poeti, langkawas, abis toemboek haloes, taroh goela sama klapa paroet, minjak klapa, garam dan adoek sama itoe daging, abis rames baik-baik, dan kasih melengkot di boemboe, dan lantass panggang.

*Bebotok daon Mangkoedoe.*

Ambil daon mangkoedoe jang moeda, iris sama dia haloes-haloes, abis reboes dan taroh sedikit kapoer, kaloe ini soedah, angkat dan peras aijernja; abis tjoetji bresih, ambil dia poenja boemboe-boemboe; katoembar, djinten, lada njanjah, kemiri, bawang merah, trasi, klapa jang soedah di paroet, dan giling haloes, toemis sama dia dan taroh aijer santan; tjari ikan kakap asin dan tjampoer sama-sama, tjoetji bresih sekali, remdam sampe hilang dia poenja rasa asin, abis taroh ini ikan dalam aijer santan, dan taroh itoe daon mangkoedoe sama sekali; kaloe soedah kring angkat, dan boengkoes sama daon pisang, dan lagi misti taroh telur, daon djerok poeroet; seré, kakap asin, dan di blakang kali baroe taroh aijer santan jang kentel, dan abis koekoes. Kaloe maoe taroh ikan ayam, tjabenja misti di belah-belah doeloe. Daon kool Banda djoega boleh di bikin bebotok, tetapi kaloe maoe reboes sama dia djangan pake kapoer, seperti reboes daon mangkoedoe.

*Bebotok Timboel dari segala roepa Daging.*

Ambil itoe daging dan tjingtjang haloes sekali; katoembar, djinten, dan lada njanjah, bawang merah, bawang poeti, tjabe, trasi dan sedikit goela; giling haloes dan adoek sama sekali sama itoe daging; pake barang satoe telur poenja merah; kaloe pake klapa njanjah, pake doea telur poenja merah; abis bikin boendar seperti bola; toemis bawang merah, bawang poeti dan tjabe sampe garing; kaloe soedah garing taroh aijer santan, dan lantas taroh itoe daging bebotok dan masak sampe matang, taroh lagi laboe poeti, djerook limo dan garam; terong boleh djoega di pake, tetapi misti di reboes dahoeloe biar paitnja hilang.

*Bebotok Reboeng.*

Bermoela itoe reboeng misti di iris-iris haloes dan abis reboes, kaloe soedah reboes, ambil dia poenja daging dan tjingtjang haloes, dia poenja boemboe, katoembar, djinten, lada, daon djerook poeroet, seré, langkawas, djae, bawang, kemiri, klapa jang di bakar, dan klapa jang soedah di paroet, klapa mentah sedikit, njanjah samoea sampe itoe klapa djadi matang, abis toemis itoe boemboe sama bawang, taroh aijer sedikit, dan lagi goela sedikit, baroe taroh dagingnja sama-sama itoe reboeng, dan boeng-

koes sama daon pisang, taroh aijer santan, dan masak sampe dia kring sekali, dan baroe taroh asam garam.

### *Bebotok Ayam.*

Dia poenja ayam misti tjingtjang dahoeloe, abis ambil katoembar, djinten, dan klapa jang soedah di paroet, abis goreng; ambil lagi koenjit, langkawas, djae, dan bakar samoea, abis pottong-pottong dan giling haloes sama-sama itoe katoembar, djinten; kaloe soedah haloes tjampoer sama itoe ayam, ambil tiga telur dan kasih kaloeer merahnja baik-baik, dan pake tjampoeran sana ini ayam, bawang poeti lagi misti pake, dan giling sama itoe lain boemboe, taroh lada, garam, dan tjampoer sama-sama, boengkoes sama dia, taroh daon salam dan seré, abis koekoes sama dia.

### *Lain roepa.*

Ambil satoe ayam tjoetji bresih, ambil dagingnja tjingtjang haloes, boemboenja djinten, katoembar, lada, bawang merah barang anam bidji, bawang poeti barang ampat sioeng, kemiri lima bidji, koenjit tiga iris, kentjoer tiga iris, djae ampat iris, toemboek haloes sama sekali, ambil satoe kwali, taroh sedikit minjak klapa, taroh itoe boemboe-boemboe adoek-adoek baik-baik, taroh itoe ayam jang soedah di tjing-

tjang, lantas taroh santan klapa jang kentel, masak sampe kring, kaloe soedah kring angkat, iris haloes sekali daon mangkoedoe, taroh di kwali, taroh sedikit aijer mendidih sekali, angkat, ambil daon pisang, taroh itoe daon jang soedah di reboes, taroh satoe sendok ajam jang soedah di masak, taroh lagi itoe daon sedikit di atasnja, lantas taroh sedikit santan kentel sapottong telur jang soedah di reboes, boengkoes biar djangan boleh masok aijer, boleh bikin barang ampat atau lima bidji, lantas koe-koes atau reboes.

*Karmanatji Portugees.*

Babi atau daging sampi jang moeda, poekoel bagaimana orang maoe bikin dengdeng, ambil katoembar, djinten, lada, bawang merah, sedikit bawang poeti, sapottong koenjit di bakar, samoeanja itoe boemboe di giling haloes, dan taroh sedikit asam jang soedah di peras, samoeanja rames sama daging dan taroh di dalam satoe pan, masak sedikit sama kaldoe, kapan hampir kring, dan taroh santan kentel, dan goreng sama itoe santan djadi minjak, misti masak di barah api pelahan-pelahan.

*Karmanatji Portugees dari daging Sampi  
atau Ajam.*

Ambil daging sampi atau ajam, dan pottong

tipis-tipis, bagaimana orang masak lapis, abis reboes dengan tjoeka, taroh ketjap, djeroek tipis, asam sapotong, dan tjampoer sedikit aijer; taroh katoembar, djinten, lada, dan abis njanjah samoea sama koenjit, taroh sedikit daon djeroek poeroet, giling haloes sama bawang merah, bawang poeti, dan tjampoer sama itoe daging, reboes biar ada koeahnja, dan goreng bagaimana orang goreng lapis, taroh koeahnja sama-sama sampe kring; dan abis taroh garam.

*Karmanatji Portugees, jang trada di reboes.*

Disini ada doea roepa karmanatji Portugees, ada jang di reboes, dan ada jang trada di reboes: karmanatji jang trada di reboes misti pake katoembar, djinten, lada njanjah, djae, koenjit tamboes, asam, trasi, bawang merah, bawang poeti, tjengké, pala, kemiri dan giling haloes dahoeloe, masak sama-sama itoe lapis, sampe kring, dan abis angkat, dan lantass goreng; baroe taroh koeahnja kembali dan adoek sama-sama.

*Karmanatji.*

Ambil itoe daging dan pottong-pottong bagaimana orang bikin dengdeng, dan taroh bawang merah, djae, jang soedah di iris-iris, lada haloes, tjoeka, ketjap dan minjak sedikit, rames sama itoe daging, abis taroh di tatjoe, toetoe

sama daon baik-baik, dan tindis sama barang jang berat, kaloe soedah satengah masak, tjoba dahoeloe; abis ambil itoe daging jang soedah di goreng dan tjampoer sama-sama, masak lagi sekali sampe mendidih.

### *Karmanatji Daging.*

Dagingnja misti di pottong-pottong, abis toemboek sedikit; boemboenja djinten, katoembar, lada toemboek biar haloes, ambil satoe kwali, taroh itoe boemboe sama itoe daging sama sedikit aijer, masak sampe matang, bawang poeti, bawang merah, ambil satoe tatjoe atau penggorengan, taroh minjak, goreng itoe bawang sama-sama itoe daging, jang soedah di reboes, abis siram itoe aijer daging, taroh sedikit ketjap sama sedikit aijer asam, masak sampe kringan angkat.

### *Lain roepa.*

Djinten, katoembar, lada, taroh satoe kwali, taroh itoe boemboe, taroh di api adoek-adoek sampe panas angkat, lantas toemboek biar haloes, iris bawang poeti, bawang merah, taroh satoe kwali sama sedikit minjak klapa, goreng itoe bawang sampe hampir koening, taroh sapotong trasi, adoek-adoek, lantas taroh itoe boemboe jang soedah di giling, dan aijer asam dan ketjap sedikit, masak sampe mendidih, lantas

boleh taroh itoe ajam atau daging jang soedah di pottong-pottong, masak sampe matang.

### *Laksa Goreng.*

Pake frekedel, goreng haloes itoe babi poenja boemboe bagaimana lain-lain frekedel, dan abis reboes; lebih dahoeleoe toemis bawang merah, dan bawang poeti, kaloe itoe soedah garing, taroh taotjo, taroh babi jang soedah di reboes, oedang basah, djamoer dan koeping tikoës; itoe aijer babi misti di toetoep, kaloe lagi di masak misti masak sampe mendidih, kaloe soedah mendidih baroe taroh laksa, polong moeda, daon bawang moeda, peterselie dan garam.

### *Laksa Tjina.*

Ini laksa poenja boemboe ada koenjit tamboes, seré, langkawas, djae, bawang merah, bawang poeti, trasi, kemiri, klapa jang di bakar, katoembar, djinten, lada njanjah, daon djeroek poeroet dan tjabe; abis giling haloes samoeanja, kaloe soedah haloes, toemis dan taroh satoe ajam biang jang gemok sekali; pake isinja sama-sama, dan dahoeleoe robek-robek, abis taroh aijer santan, daon bawang moeda, kamangi, koetjai dan telur reboes jang soedah di belah-belah, rendam dahoeleoe itoe laksa jang maoe di pake sama aijer panas; dan kaloe soedah lembek angkat, toemboek dahoeleoe itoe

oedang kring, dan oedang basah jang maoe di pake, abis toemis sama-sama boemboenja; kaloe maoe makan, misti taroh ketjap, dan lagi perasin djerোক tipis.

### *Laksa Portugees.*

Ambil satoe ajam jang gemok dan kasih kaloe dia poenja isi, abis tjingtjang sama itoe babi, dia poenja toelang misti reboes baik-baik, abis ambil katoembar, djinten, lada, klapa jang di bakar, bawang merah bawang poeti, tjabe, trasi, kemiri, koenjit, langkawas sapottong, dan kentjoer sapottong, giling haloes dan toemis sama mantega, kaloe soedah garing, taroh klapa, tjengké dan kembang pala, abis toemboek haloes dahoeleoe, baroe toemis sama-sama, abis taroh itoe koeah ajam sama aijer santan klapa, abis tjingtjang itoe ajam dan taroh boemboe Wolanda; dahoeleoe bikin frekedel, ketjil, dan taroh polong, lepas itoe frekedel sama laksa, dan taroh daon bawang moeda, seré jang soedah di iris-iris, daon djerোক poeroet, telur jang soedah di reboes dan belah-belah, kaloe maoe makan, taroh ketjap dan perasin djerোক tipis; kaloe taroh oedang basah, dan itoe nanti djadi lebih enak.

### *Laksa Bali.*

Ambil oedang, kasih kaloeear kapalanja dan koe-



pas koelitnja, tjoetji bresih baik-baik dan tjing-tjang haloes, itoe klapa misti bikin bresih dan toemboek, peras, ambil aijernja, abis ambil djinten, katoembar, lada, garam, bawang merah, sedikit bawang poeti, sapottong koenjit jang di bakar, tjabe, sedikit trasi, ini samoeanja misti giling haloes, kapan soedah ambil sedikit minjak, toemis itoe boembœ, dan taroh itoe oedang, adoek baik-baik, abis ambil aijer santan, tjampoer sama itoe aijer kapala oedang, sama tiga lembar daon salam, tiga atau ampat pottong seré dan kasih mendidih di api, ambil doea kemiri bakar giling haloes, dan tjampoer sama santan kentel, kapan itoe oedang soedah matang, taroh santan klapa dan masak djangan kras apinja, misti pelahan; ambil lekas nasi atau laksa poeti jang kasar, reboes matang, kapan soedah matang taroh di irik, kasih meleleh aijernja, abis taroh di mangkok dan siram itoe kari dari atas, dan kapan soeka boleh taroh kamangi satoe atau doea daon.

### *Laksa Sarani atau Portugees.*

Ajam biang jang gemok, reboes matang, dan robek haloes kaloearin dari toelangnja, ambil laksa, lagi reboes matang, tirisin aijernja, ambil satoe ayam ketjil poenja dada, bikin frekedel, taroh satoe bidji telur, sedikit djinten, katoembar, lada, bawang moeda, dan peterselie

iris haloes, tjampoer sama itoe frekedel, dan goreng garing, abis ambil sedikit djinten, katoembar, lada, bawang merah, sedikit bawang poeti, doea kemiri, samoeanja itoe boemboe misti toemboek haloes, toemis sama mantega, kapan soedah merah, dan taroh itoe koeah ajam, masak sampe matang dan mendidih baik, dan taroh itoe ajam jang soedah di robek haloes dan itoe laksa reboes, bawang moeda, pottong haloes peterselie, telur goreng, iris haloes oedang basah jang soedah reboes, koepas koe-litnja dan frekedel jang soedah goreng, lebih dahoeloe dari taroh itoe ajam, laksa dan telur goreng, frekedel, misti ambil santan kentel, masak sama itoe koeah ajam, sampe mendidih dan baroe taroh itoe bawang moeda dan lagi itoe lain-lain, kaloe soeka boleh taroh lagi telur reboes barang ampat atau anam.

### *Katjang Taugee.*

Ambil taugoea, pottong satoe djari poenja tebal, dan goreng di mantega sampe merah, dan angkat, kasih tinggal dingin, abis ambil tjabe, djac, langkawas, sedikit bawang merah, samoeanja iris haloes dan toemis di mantega, kapan moelai merah dan taroh trasi, bikin antjoer sama taotjo, djangan lebih dari satoe sendok makan poenja banjak, tjampoer sama itoe boemboe baik-baik, dan taroh itoe taugoea dan ka-

tjang taugée, lagi oedang kring atau oedang basah di reboes dahoele, koepas koelitnja, kapan itoe katjang soedah laijoe, ambil doea atau tiga telur poekoel sama rata, dan tjampoer sama itoe sajoer, kapan maoe makan taroh lada jang haloes di atasnja, kaloe pake oedang kring dan misti rëndam lebih dahoele.

### *Taugée Goreng.*

Ambil itoe taugée, tjoetji bresih dahoele tau-goanja di pottong-pottong; boemboenja bawang ppeti ampat sioeng, bawang merah ampat bidji, djae sapottong, toemboek haloes, ambil satoe tatjoe atau penggorengan, taroh sedikit minjak goreng itoe taugoea jang soedah di pottong-pottong, kaloe soedah koening angkat, lantas taroh itoe boemboe-bocmboe jang soedah di toemboek, adoek-adoek lantas taroh itoe taugée dan taugoea jang soedah di goreng, ambil sedikit miso, taroh adoek-adoek toetoe, kaloe hampir matang, poekoel doea telur taroh di mana tau-goanja, adoek-adoek sampe matang angkat.

### *Taugée Toemis.*

Boemboenja, djae, bawang poeti, bawang merah toemboek haloes, ambil satoe kwali taroh sedikit minjak, taroh itoe boemboe adoek-adoek, lantas taroh sapottong trasi, adoek baik-baik, lantas taroh sedikit aijer dan garam, lantas ta-

roh dia poenja taugee, soedah mendidih, taroh taugee jang soedah di pottong-pottong dahoeleoe, sampe matang angkat.

### *Rarawon.*

Dia poenja daging misti di pottong ketjil-ketjil dahoeleoe, dan kaloe soedah, misti reboes, taroh daon salam dan seré, dia poenja boemboe misti pake koenjit jang soedah di bakar dahoeleoe, dan sedikit djae, toemboek tjabenja sampe haloes, abis goreng sama trasi dan bawang jang di iris-iris, kaloe dia poenja tjabe soedah matang, boleh goreng itoe boemboe jang soedah di toemboek dan taroh aijer asam, ambil itoe daging jang soedah di reboes sama-sama dia poenja koeah, dan tjampoer sama itoe boemboe.

### *Rarawon daging Sampi atau Karbo.*

Ini daging misti pottong-pottong ketjil dahoeleoe, dan abis reboes sampe matang, kaloe soedah matang, bakar sedikit langkawas, kemiri, bawang merah, asam, trasi, tjabe dengan sendiri poenja kira-kira sadja banjaknja, abis toemboek, tetapi djangan toemboek terlaloe haloes, dan ambil gemok sampi bikin minjak, goreng itoe boemboe samoea sama ini gemok, dan taroh doea lembar daon djerোক poeroet dan daon salam, kaloe itoe boemboe

soedah moelain djadi merah, taroh itoe daging dan reboes sama-sama dia poenja aijer, abis masak sampe matang.

### *Rarawon Daging.*

Itoe daging pottong-pottong, reboes; boemboenja djinten, katoembar, lada, langkawas, koenjit, bawang poeti, bawang merah, kemiri, toemboek samoeanja biar haloes, ambil satoe kwali taroh minjak, goreng itoe boemboe-boemboe sampe koening, lantas taroh itoe daging sama-sama dia poenja aijer jang soedah di reboes, lantas taroh laboe, itoe laboe di pottong-pottong, kaloe hampir matang, ambil sapottong asam, taroh sedikit aijer dan garam, rames dan boewang ampasnja, taroh adoek-adoek, sampe matang angkat.

### *Petjal Ajam.*

Tjari satoe ayam jang sedang, bikin bresih, dan abis panggang; kaloe soedah panggang, robek haloes-haloes, dan ambil bawang merah, bawang poeti, trasi, tjabe, kemiri dan kentjoer; abis toemboek haloes, masak sama aijer santan, taroh seré, daon djeroek poeroet, dan masak kombali sampe mendidih aijernja; taroh itoe ayam, dan sama djeroek limo; kaloe trada djeroek limo boleh pake asam.

*Lain roepa.*

Tjabe, bawang merah, kemiri bakar, dan toemboek sama dia sampe haloes, dan kaloe soedah haloes, toemis sama dia, tetapi djangan pake aijer santan, abis taroh daging dan taroh djeroek limo dengan daon djeroek poeroet, (dan asam djoega boleh) abis masak sampe mendidih dan kaloe soedah mendidih betoel, tantoe soedah matang.

*Petjal Ajam atau Djantoeng Pisang,*

Ambil satoe ayam, tjoetji bresih, belah taroh lada, garam, panggang sampe koening, boemboenja djae, bawang merah, seré, kentjoer, klapa, daon djeroek poeroet, sama sekali toemboek haloes, kaloe itoe ayam soedah koening taroh di basi, dan itoe boemboe di atasnja.

*Lain roepa.*

Ambil satoe ayam atau daging, pottong-pottong tjoetji bresih, ambil klapa paroet, boemboenja djae, bawang merah, seré, kentjoer, tjabe toemboek haloes sama sekali, adoek sama itoe ayam jang soedah di pottong taroh sedikit aijer, masak sampe matang, taroh garam biar kring baroe angkat.

*Pindang Sarani.*

Dia poenja boemboe seré, langkawas, koe-  
6de druk. 5

njit dan bawang, tetapi misti di toemboek haloes dahoeleoe dan lagi toemis saupe matang, toelang aijer asam baroe taroh ikannja; abis taroh aijer, daon salam, tjabe jang soedah di belah-belah, ketjap dan sedikit goela.

### *Pindang Ajam.*

Giling sedikit langkawas, katoembar, djinten sedikit, seré pottong boendar-boendar dan biar sedikit haloes; toemis trasi, bawang dan tjabe, abis taroh ajam sama sedikit aijer; masak sampe itoe aijer djadi kentel, (kaloe ajam moeda boleh taroh aijer; tetapi kaloe ajam toea misti reboes dahoeleoe), dan djangan taroh aijer dingin lagi; taroh sadja itoe ajam poenja koeah, dan sedikit asam garam.

### *Pindang Ketjap.*

Taroh tjabe, asam jang soedah di bakar, dan rames, ambil aijernja dan toelang di ketjap sama sedikit miujak, taroh sama itoe ikan, dan daon salam.

### *Lain roepa.*

Ikannja kasih kaloe ar proetnja, boleh pottong doca itoe ikannja, boemboenja bawang merah di tamboes atau di bakar, langkawas di toemboek sedikit, ketjap, aijer dan taroh itoe boemboe-boemboenja di kwali, masak sampe mendidih, taroh ikannja sedikit garam, hampir ma-

tang taroh aijer asam, masak sampe matang angkat.

*Pindang Kaloeak, Daging atau Ajam.*

Daging, ikan atau ajamnja, pottong-pottong tjoetji bresih; boemboenja, bawang merah, bawang poeti, tjabe, langkawas, seré, koenjit, samoeanja iris-iris haloes, ambil satoe kwali, taroh minjak, goreng itoe boemboe-boemboe, kaloe soedah koening taroh sapottong trasi, adoek-adoek, ambil ampat bidji kaloeak jang soedah di koepas, tetapi misti di toemboek dahoeloe; lantas tjampoer sama itoe boemboe jang soedah di goreng, taroh aijer kasih mendidih dan itoe daging kaloe soedah matang taroh boon-tjis di pottong-pottong dahoeloe, kaloe soedah matang taroh aijer asam dan garam.

*Ikan Pindang toemis.*

Ikannja kasih kaloe ar proetnja, abis tjoetji bresih, boemboenja, bawang poeti, bawang merah, tjabe, langkawas, koenjit, seré di pottong-pottong; ambil satoe kwali, taroh sedikit minjak, taroh itoe boemboe-boemboe sama sapottong trasi, sama sedikit garam, adoek-adoek sampe koening, lantas taroh aijer sampe mendidih, taroh ikan, lantas rames sapottong asam sama sedikit aijer, kaloe itoe ikan soedah matang, taroh sedikit aijer asam, adoek-adoek angkat.



*Lain roepa.*

Ikannya kasih kaloe ar proetnja, tjoetji bresih sekali, boemboenja, bawang poeti, bawang merah, tjabe, langkawas, trasi, asam; samoeanja misti di bakar, abis tjoetji, ambil satoe kwali taroh aijer, taroh itoe boemboe-boemboe jang soedah di bakar sama sedikit minjak, garan, masak sampe mendidih, taroh itoe ikan, masak sampe matang angkat.

*Petis.*

Ambit santan klapa, aijer masak sama sedikit djae, langkawas, tjabe, dan banjak temoe koentji, samoeanja pottong haloes, kaloe soedah baik di masak, taroh doea sendok makan petis jang soedah dia poenja boemboe, dan masak baik-baik sampe kentel, sabentar-sabentar misti adoek djangan djadi angoes, abis ambil santan klapa kentel, itoe tjampoer sama-sama; samoeanja misti masak sampe djadi kentel.

*Lain roepa.*

Iris-iris seré, bawang merah, bawang poeti, tjabe, koenjit, temoe koentji, langkawas, dan daon djerok poeroet; ini samoea misti masak, dan abis taroh aijer santan; kaloe soedah taroh petis, dan masak baik-baik sampe djadi kentel, kaloe soedah kentel angkat, dan taroh da-

lam dia poenja tempat, dan boleh tersimpan satoe doeminggoe trada nanti djadi boesok.

### *Ajam tjara Selam.*

Ambil ayam biang jang gemok, kaloe soedah bresih, taroh di dalam satoe pan, sama bawang merah antero di koepas satoe piring poenja banjak, doea bidji bawang poeti, taroh sama itoe ayam, lagi ambil satoe bidji klapa; ambil ajer santan masak sama itoe ayam, kapan itoe ayam soedah matang, angkat dari api, dan ambil trasi sama goela djawa dan asam sedikit, itoe koeah ayam, adoek sama-sama, dan taroh tjengké, sedikit kembang pala antero lima lembar, ampat atau lima pottong kajoe manis antero, sedikit lada antero, doea atau tiga lembar daon salam, doea atau tiga lembar daon djeroek poeroet, sedikit rosamarijn dan Maijeran; samoeanja taroh di dalam pan sama ayam dan masak api-nja pelahan-pelahan sampe itoe ayam merah; kapan koerang koeah, boleh tambah mantega, itoe ayam misti tinggal antero djangan pottong-pottong.

### *Batok Ayam.*

Ayam gemok, kaloearin dagingnja tjingtjang haloes, boemboenja, katoembar, djinten, jang soedah di njanjah dan toemboek haloes lagi sedikit lada, sapottong ketjil koenjit di bakar, lagi

kentjoer giling haloes, bawang poeti sedikit, bawang merah sakira-kira, djae sapotong, trasi sedikit, samoeanja misti giling, tjampoer sama rata, dan ambil minjak baroe atau gemok ayam, taroh di tatjoe, kapan soedah mendidih dan goreng itoe boemboe, kapan maoe merah angkat dari api taroh itoe daging ayam di tjingtjang, dan adoek sama rata, ambil satoe telor poenja merah poekoel sama santan kentel, dan tjampoer sama itoe ayam, kapan maoe boengkoes, dan taroh satoe lembar daon djerোক poeroet, satoe pottong seré, dan satoe pottong daon paretan, abis kapan boengkoes taroh satoe sendok santan kentel, siram dari atas, itoe santan misti taroh lagi satoe telor poenja merah, tetapi misti masak di dalam koekoesan, djaga djangan kena masok aijer.

### *Lapis portugees.*

Dahoeloe itoe daging misti di pottong-pottong tipis sekali; kaloe soedah pottong-pottong misti tjingtjang sedikit atasnja, dan abis goreng sama minjak; kaloe goreng djangan sampe merah, tetapi biar sampe koening sadja, dan lantas angkat, ambil bawang merah pottong haloes-haloes; bawang poeti barang doea, dan ini djoega misti di pottong haloes-haloes dahoeloe, katoembar, djinten, misti di toemboek haloes; langkawas misti di paroet, asam, trasi dan goela djawa; ambil

dia poenja kaldoe atau koeah dan taroh di kastrol, abis tindis itoe bawang sampe angoes; kaloe soedah, taroh katoembar, djinten, asam, langkawas dan trasi; dia poenja bawang dan langkawas misti di goreng dahoeloe biar djadi kring, kaloe soedah kring, baroe taroh garam dan lada, kaloe soedah taroh itoe daging, dan lantas goreng, tetapi misti pelahan sadja, dan djangan terlaloe boeroe-boeroe, dan apinja misti ada ketjil.

*Lain roepa.*

Goreng dahoeloe dia poenja boemboe; lada, katoembar, djinten, bras, sedikit bawang merah dan sedikit bawang poeti, asam, ketjap dan trasi; kaloe ini soedah, reboes dagingnja, kaloe soedah matang, goreng, dan toeang koeahnja.

*Lapis Inggris.*

Dia poenja daging misti pake daging ayam, dan bikin itoe daging seperti lapis lain-lain; kaloe soedah ambil sapottong djae, tjabe ampat bidji, sama garam, dan giling haloes; kaloe soedah haloes, ambil barang tiga telur, dan poekoel baik-baik, abis adoek sama itoe boemboe, taroh itoe lapis, adoek baik-baik, dan lantas boleh goreng.

*Lapis Boengkoes.*

Ambil satoe kapala babi, dan bikin antjoer;

kaloe maoe bikin ini misti taroh tepong, dan tepongnja misti taroh telur, mantega dan garam; kaloe soedah, ambil dada ajam sama-sama pahanja, dan tjingtjang jang seperti lapis lain-lain, dia poenja toelang djangan di tjingtjang, dan biar kasih tinggal sadja; abis kaloe soedah, sedia boemboenja tjengké, pala dan biskwit; ambil bawang merah dan tjingtjang sama ham, atau daging asin, abis goreng sama lada dan pala; kaloe soedah, angkat, dan kasih dingin; kaloe soedah dingin, boengkoes itoe lapis, dan tarohin tepong, dari atas sama bawang jang soedah di goreng.

### *Tangkar.*

Dahoeloe itoe daging misti di pottong-pottong; kaloe soedah ambil dia poenja bawang, langkawas, seré dan asam, tetapi misti bakar dahoe-loe, dan kaloe soedah bakar, toemboek biar haloes; kaloe soedah haloes taroh katoembar, djinten, lada, dan abis tjampoer sama sekali sama itoe boemboe jang tadi soedah di bakar; kaloe soedah tjampoer, taroh itoe daging di dalam satoe kwali, dan taroh minjak klapa, dan adoek-adoek sama itoe boemboe, abis taroh aijer asam dan sedikit aijer dingin; kaloe soedah, misti masak sampe matang abis ambil bawang merah sama trasi, dan tjampoer sama sekali itoe tangkar.

*Tangkar Sampi atau Karbo.*

Dia poenja boemboe misti pake bawang merah, bawang poeti, seré, koenjit, tjabe, kemiri, djae, langkawas, trasi, daon djeroek poeroet dan asam, samoeanja ini misti di bakar dahoeloe, abis kaloe soedah, toemboek haloes; kaloe soedah haloes, toemis sama dia, dan baroe taroh daon djeroek poeroet, dan masak itoe daging sampe dia poenja aijer mendidih baik-baik, kaloe soedah, pottong-pottong, dan reboes lagi sama aijer dan taroh garam; tjobain dahoeloe dia poenja rasa, enak atau trada.

*Frikassi.*

Dia poenja daging misti pottong-pottong dahoeloe, kaloe maoe bikin frikassi; dan dagingnja misti pake daging babi, tetapi djangan pottong terlaloe ketjil, doea djari poenja lebar soedah sedang; kaloe soedah, taroh garam, aijer trasi, bawang merah jang soedah di belah-belah, lada, tjengké, dan kembang pala, abis reboes sama sekali sama-sama ini daging, kaloe soedah matang, taroh oebi, daon bawang moeda, pollong moeda dan mantega; kaloe masak, misti sampe itoe oebi djadi pitja; dan abis taroh garam.

*Karmanatji Babi.*

Ambil itoe babi poenja iga, gosok lada, ga-

ram dan biskwit, abis kaloe soedah, taroh di panggangan sampe garing; dan ambil tjoeka, mantega dan ketjap; bikin dia poenja koeah, kaloe soedah bikin toeang, atau tjampoer sama sekali di atas itoe babi.

### *Smoor.*

Tjari satoe ajam dan pottong, kaloe soedah pottong, bikin bresih baik-baik, kaloe soedah bresih, pottong-pottong sama dia; abis taroh ketjap, djerোক tipis, bawang merah, djae, lada boelat dan reboes sama sekali; dan kaloe soedah reboes goreng itoe ajam sampe matang; abis tjampoer kombali itoe ajam sama-sama dia poenja koeah, dan taroh bawang jang soedah di goreng, mantega, tjengké, pala, koelit roti, tapi itoe koelit roti dahoeloe misti di toemboek haloes dan abis masak sampe aijernja djadi kentel; kaloe soedah kentel misti angkat.

### *Lain roepa.*

Masak dahoeloe dia poenja daging dengan tjoeka dan aijer; kaloe soedah, misti goreng; abis taroh bawang, kembang pala, lada, dan lagi djae jang soedah di iris-iris.

### *Smoor Goreng.*

Dia poenja daging tjoetji bresih, taroh dalam satoe kwali, taroh aijer, ketjap, tjoeka, daon

salam, reboes sampe matang, iris bawang merah, bawang poeti goreng, ambil itoe daging jang soedah di reboes goreng, abis siram itoe aijernja.

### *Smoor Masak.*

Taroh di kwali itoe daging, ketjap, tjoeka, bawang merah, bawang poeti, daon salam, aijer masak sampe matang, hampir kring angkat.

### *Smoor Solo.*

Dahoeloe misti tjari satoe ajam jang gemok sekali, jang kira-kira boleh djadi enak kaloe di bikin smoor; pottong dahoeloe itoe ajam, dan abis bikin bresih, kaloe soedah, taroh di dalam satoe tatjoe penoeh dengan aijer, biar sampe itoe ajam katoetoeapan sama aijer, kaloe soedah, taroh dia poenja boemboe-boemboe, bawang merah dan bawang poeti jang soedah di iris-iris haloes; dan lagi, taroh tjenké, pala, lada, kembang pala, kajoe manis dan daon salam, abis masak sama dia sampe itoe daging djadi empoeck sekali; kaloe itoe aijer soedah kaliatan hampir kring, lantas misti taroh katoembar, djinten; tapi dahoeloe misti di goreng sama trasi sampe djadi kring; abis taroh bawang poeti doea bidji sama goela djawa, abis bikin aijer asam, dan lagi pake aijer santan dan masak sampe matang.



*Soekoen.*

Ambil satoe ajam dan bikin bagaimana biasa; abis ambil bawang merah sedikit, bawang poeti, kentjoer dan lada, tetapi djangan lada haloes, dan tjampoer samoea ini, baroe toemboek haloes; kaloe soedah haloes, ambil miso, tetapi dahoeloe bikin haloes; iris-iris bawang merah, abis goreng sama trasi; kaloe soedah goreng, ambil itoe boenboe jang soedah di toemboek dan goreng lagi sekali sampe matang, kaloe soedah matang, tjampoer itoe miso, dan baroe taroh itoe ajam, sama sedikit aijernja; kaloe soedah angkat, baroe taroh itoe soekoen dan poekoel satoe telur; kaloe soedah, taroh ketjap dan abis perasin djeroek tipis.

*Kottelet.*

Pottong satoe ajam dan bikin bresih; kaloe soedah, tjingtjang, bagaimana orang maoe bikin lapis: kaloe soedah tjingtjang, giling haloes bawang merah, tjabe dan djae, abis tjampoer telur poenja merah; kaloe soedah, adoek itoe ajam baik-baik, goreng sama mantega, dan lagi djangan loepa taroh garam.

*Sangar Bandang.*

Ajam ketjil pottong bagi empat, taroh di pan sama santan klapa, boemboenja, tjabe di iris,

seré, langkawas, djae, sedikit bawang poeti, sedikit koenjit jang di bakar, djinten, katoembar, lada, garam, itoe samoeanja toemboek haloes dan taroh lagi trasi dan aijer djeroek, itoe samoeanja taroh sama ayam dan masak pelahan, sampe itoe santan djadi kentel, masak taroh sedikit klapa jang di paroet.

### *Ayam goreng sama Santan.*

Tjari satoe ayam, tetapi djangan ayam jang soedah toeah; dan bikin sama itoe ayam bagimana biasa; abis kaloe soedah, bikin boemboeboemboenja, bawang merah, seré, trasi, tjabe, langkawas dan daon salam, abis toemboek; kaloe bikin dengan satoe ayam jang sedang, misti paroet satoe klapa, dan bikin aijer santan; abis tjampoer ini boemboe sama itoe ayam sama sekali, dan goreng itoe ayam sampe matang, dan kaloe lagi goreng, djangan loepa taroh garam.

### *Ayam Goreng.*

Kaloe itoe ayam soedah bresih ambil bawang, langkawas, seré, koenjit dan tjabe, abis toemboek sampe haloes, kaloe soebah haloes, taroh asam, garam, dan adoek baik-baik; itoe ayam misti di reboes dahoeloe, kaloe soedah reboes, misti lantas goreng sampe matang; kaloe soedah matang, taroh itoe koeah dan godok sampe kring.

### *Ajam sama Kisjmis.*

Ambil satoe ajam jang gemok, pottong-pottong dalam ampat bagian, abis masak sama kaldoe, abis ambil tepong trigoe, goreng sama mantega sampe garing, tjampoer sedikit kaldoe, anggor, dan pottongan djerোক, abis taroh di dalam satoe ajakan jang haloes sekali, kaloe soedah toeroen dari ajakan misti tjampoer djerোক asam jang soedah di kikis tjengké dan kajoe manis jang haloes, goela brapa soeka dan kisjnis jang besar dan ketjil, abis taroh itoe ajam di dalam itoe koeah, dan masak lagi sabentar.

### *Ajam jang di masak sama koeah djerোক.*

Masak satoe ajam sama kaldoe sampe matang; abis ambil kaldoe, tarohin kembang pala, dan aijer djerোক, abis ambil dari anam telur dia poenja merah, tjampoer sama-sama, kaloe soedah abis bikin boleh siram itoe ajam sama ini koeah.

### *Ajam panggang.*

Ambil satoe ajam jang besar, tetapi jang moeda, pottong dia poenja blakang dan dadanja, abis goreng dia sampe satengah matang sama mantega, peterselie jang soedah di iris-iris, bawang jang ketjil dan garam sama lada; abis panggang dia sampe matang, kaloe maoe makan boleh taroh ini koeah:

Ambil tiga bawang, sajoer krewel dan peter-selie, tjingtjang itoe haloes sekali, dan tjampoer sama doea sendok mostardi, sedikit minjak salad, garam, lada dan tjoeka; itoe koeah trada oesah masak, sebab di makan dingin sadja.

*Lain roepa.*

Ambil satoe ajam jang moeda dan gemok, pottong dia poenja sajab-sajap dan kaki-kaki; abis dari badannja misti pottong dadanja dan dia poenja blakang, abis rames-rames sama sapottong kajoe, kaloe soedah, dia boleh di goreng sampe satengah matang sampe mantega, peterselie, dan bawang; abis goeling dia dalam biskwit (beschuit) jang di toemboek haloes dan panggang sampe matang.

*Lain roepa.*

Ambil satoe ajam, bikin bresih, belah taroh di atas panggangan, taroh di atas api, kaloe soedah satengah matang, ketok sampe toelangnja patah-patah; boemboenja ketjap, djeroek tipis barang satoe, lada, mantega, adoek sama sekali sama itoe djeroek tipis poenja aijer, taroh itoe ajam di atas panggangan kombali, poekoel-poekoel sama daon pisang atau sama boeloe ajam, itoe boemboenja di atas ajam sampe matang, angkat.

*Lain roepa.*

Ajamnja di belah djoega; boemboenja tjabe,

kemiri, toemboek haloes, kaloe soedah haloes taroh aijer asam dan mostardi, bawang merah toemboek haloes lagi adoek sama sekali, taroh di mana itoe ajam jang soedah di bakar, abis poekoel sama mantega sampe matang.

### *Makanan Fransman.*

Itoe daging sampi dahoeleoe misti di pottong-pottong tipis sekali, dan abis poekoel baik-baik; kaloe soedah poekoel, taroh di dalam satoe tjtjoe, sama sekali sama pala, lada, garam dan kajoe manis Wollanda; abis reboes baik-baik sama tjoeka dengan sedikit aijer; kaloe soedah, goreng frekedel ketjil-ketjil dan taroh roti; pake bawang merah, bawang poeti, dan misti di iris-iris dahoeleoe, kaloe soedah toemis sama mantega; abis taroh anggor merah (atau anggor Madera kaloe ada), taroh tjenké dan kembang pala; taroh sama itoe daging dan masak baik-baik; kaloe soedah angkat, dan abis taroh roti dan frekedel.

### *Seperti Ceilon.*

Tjari itoe satoe roepa ikan, jang orang panggil ikan tengiri, kaloe soedah ada, pottong-pottong sama dia; kaloe soedah pottong-pottong, misti tjoetji bresih sekali, abis taroh garam dan kasih tinggal barang satoe malam; besoknja misti angkat dari itoe garam, dan djemoer di

panas, barang satoe hari lamanja; kaloe soedah sampe satoe hari, bikin dia poenja boemboe-boemboe, katoembar, djinten, lada, koenjit dan tjabe, abis misti giling haloes; dan taroh tjoeka; ambil asam dan rames-rames sama tjoeka, dan ambil aijernja; djangan loepa taroh garam dia poenja boemboe, dan adoek sama itoe ikan baik-baik: kaloe soedah, taroh dalam satoe potji, dan toetoepp baik-baik, djangan sampe masuk angin.

### *Gobe Batawie.*

Ambil katoembar, djinten, klapa jang soedah di goreng kring, bawang merah, trasi, lada dan garam, kaloe soedah ada samoea giling dahoeloe biar haloes; kaloe soedah haloes, masak sama aijer santan jang kentel; dahoeloe itoe daging misti di pottong-pottong tipis sekali, kaloe soedah, kasih masuk itoe daging, dan sama sekali taroh goela djawa; abis masak lagi sekali sama aijer santan.

### *Bébék isi dengan Oebi.*

Dia poenja oebi misti di reboes dahoeloe, kaloe soedah reboes, bikin antjoer; ambil itoe bébék poenja hati, dan tjingtjang-tjingtjang, kaloe soedah taroh dalam satoe tatjoè dengan mantega; dan taroh lagi bawang merah jang soedah di iris-iris: kembang pala, lada dan

tjengké misti toemboek haloes dahoele; dan abis toemis sama-sama; kaloe soedah taroh itoe hati dan oebi; kaloe soedah taroh telur barang satoe bidji dan biskwit, abis adoek baik-baik, kaloe soedah adoek baik-baik, angkat sama dia, dan kasih tinggal sampe dingin, kaloe soedah dingin isi dalam itoe b    k poenja proet, kaloe soedah kasih masok dalam proetnja, misti mendjahit baik-baik, djangan sampe dia poenja isi boleh kaloe ar, dan misti pake benang jang koeat sekali.

### *B    k isi dengan Roti.*

Dahoele itoe roti misti di rendam sama soe-soe, dan abis tjari telur ajam ambil merahnja, dan rames baik-baik; taroh mantega dan adoek-adoek, kaloe soedah taroh garam, kenari, kisjmis dan roti, tetapi itoe b    k dahoele misti di goreng; kembang pala, lada, tjeng   dan pala, abis toemboek, kaloe soedah haloes tjampoer sama sekali sama biskwit; kaloe soedah, misti goreng bawang merah jang soedah di iris-iris, abis isi dalam itoe b    k poenja proet, kaloe soedah isi, misti mendjahit baik-baik.

### *Bagimana misti stoof B    k sama Katjang pollong.*

Itoe b    k misti goreng dahoele sama mantega sampe koening, abis tarohin sedikit te-

pong trigoe biar itoe djoega djadi koening, kaloe soedah, taroh lagi doea mangkok besar dengan kaldoe, doea mangkok dengan katjang polong moeda, satoe boengkoes ketjil sajoer peterselie, abis tarohin itoe b  b  k dan kasih stoof sampe samoeanja matang, tetapi djangan pake api besar.

*B  b  k di stoof sama boeah Olijf.*

Goreng itoe b  b  k dahoeleoe sama mantega sampe koening, abis taroh kaldoe, dan kaloe hampir matang boleh taroh itoe boeah olijf, tetapi dahoeleoe misti kasih kaloe ar bidji-bidjinja.

*B  b  k jang di masak sama Kool.*

Goreng dahoeleoe satoe b  b  k jang moeda dan jang gemok, sampe koening, tetapi biar djadi djoega dia poenja koeah, kaloe soedah, ambil satoe kool jang besar, jang soedah di reboes, abis boeka dia poenja daon, dan taroh di bawah dan di atas itoe b  b  k, dan tjampoer lagi garam, lada, biskwit jang soedah di toemboek, mantega dan soesoe, abis siram itoe b  b  k dengan ini koeah; kaloe soedah misti pake api di bawah dan di atas dan goreng sampe koening samoeanja.

*Bagimana boleh masak B  b  k sama Anggor.*

Itoe b  b  k misti reboes dahoeleoe sampe ma-



tang, abis angkat dia dari aijernja, dan pottong-pottong dia, kaloe soedah di pottong boleh stoof sama bawang merah jang soedah di goreng sama mantega, tjengké dan lada jang di toemboek haloes, satoe glas penoeh dengan anggor merah, satoe glas besar dengan aijer, satengah glas besar dengan tjoeka Wollanda, goela brapa jang soeka dan barang doea atau tiga biskwit jang haloes.

*Goreng Bébék.*

Tjari satoe bébék, dan abis pottong, kaloe soedah pottong tjoetji bresih sekali; kaloe soedah bresih belah itoe bébék poenja proet, abis reboes; kaloe soedah reboes angkat, dan abis goreng; kaloe soedah goreng, njanjah tepong trigoe goreng bawang merah; dan taroh itoe bébék poenja aijer sedikit, abis taroh tepong dan pala, lada, kajoe manis dan sedikit goela, lagi garam, djeroek poeroet dan asam.

*Sajoer Gado-gado.*

Dahoeloe misti bikin dia poenja boembloe-boembloe: katoembar, djinten, lada goreng, klapa paroet jang soedah di goreng, trasi, bawang merah, kentjoer, langkawas, tjabe dan kemiri, ini samoea misti giling haloes; ini boembloe misti masak sama aijer santan; toemis dahoeloe, baroe taroh sajoer-sajoernja, katjang pandjang, kangkoeng, klongkang, taugé, boontjis, dan sa-

moea ini misti di reboes dahoeloe, kaloe soedah reboes angkat, dan bikin kring aijernja; kaloe soedah, misti iris bawang merah, dan tjabe; kaloe soedah iris tjabe dan bawang, misti toemis sampe matang; taroh ini boemboe atas itoe sajoer dan abis siram itoe koeah dari aijer santan; peras atas itoe sajoer, djeroek limo, atau djeroek tipis, kool, koebis, daon laboe, daon katjang dan daon oebi, ini samoea boleh djadi tjampoeran, kaloe mae bikin sajoer gado-gado.

*Lain roepa.*

Reboeng pottong tipis, katjang pandjang, boon-tjis, bottor, kool, taugé, itoe samoeanja pottong haloes, itoe sajoer samoeanja misti reboes dan djangan ambil sajoer toeah, misti moeda kapan soedah reboes taroh di irik, kasih meleleh aijernja dan djangan reboes terlaloe matang, abis ambil bawang merah lima atau anam bidji, doea djoering atau pottong bawang poeti, sapottong ketjil kentjoer, tjabe, trasi sakira-kira, samoeanja sedikit, garam djangan loepa toemboek haloes atau giling; dan ambil sedikit minjak goreng itoe boemboe, kapan soedah merah taroh santan kentel masak sampe mendidih dan adoek baik-baik, abis ambil itoe sajoer reboes, taroh satoe lapis itoe boemboe, di toemis di dalam basi, kapan soeka mae taroh daon kamangi lagi boleh.

*Djanganan.*

Ambil katjang pandjang, taugé, kool, daon katjang, katimoen, daon kangkoeng, boontjis dan klongkang, abis tjoetji dahoeleoe samoea ini sajoer-sajoer, dan abis taroh dalam satoe piring, tetapi misti atoer satoe-satoe roepa; kaloe soedah, ambil tjabe, trasi dan kemiri jang soedah di bakar, dan adoek sampe haloes, kaloe soedah, taroh asam, garam dan petis, abis rames itoe asam dan ambil koeahnja; itoe oedang misti koepas dan belah-belah dahoeleoe, abis rames lagi sama-sama itoe aijer oedang; makan ini seperti makan sajoer gado-gado, pake klapa; abis giling haloes.

*Sarondeng.*

Rendam lebih dahoeleoe itoe katjang merah, barang satoe malam poenja lama; kaloe soedah rendam itoe katjang misti angkat dari tempatnja dan tjoetji bresih sekali: kaloe soedah, ambil klapa jang soedah di paroet, dan goreng, abis toemboek haloes dan lada njanjah, kaloe soedah haloes, tjampoer sama sekali, dan abis taroh trasi, daon djeroek poeroet, bawang poeti dan bawang merah jang soedah di iris-iris, abis toemis sama dia, dan kaloe soedah toemis, taroh itoe katjang, dan adoek baik-baik; taroh klapa dan goela djawa; abis masak sampe djadi

kring sekali, lagi taroh sedikit asam dan garam.

### *Otak Oedang.*

Dia poenja boembœ-boembœ djae, tjabe, bawang merah, trasi, oedang dan klapa moeda jang belum boleh di paroet, abis toemboek sama dia sampe haloes, kaloe soedah haloes boengkoes sama dia (seperti orang boengkoes pepessan) sama daon pisang; abis taroh daon salam dan garam, kaloe soedah matang, lantas angkat, dan taroh di dalam piring.

### *Otak dari ikan Tengiri.*

Dahoeloe reboes itoe ikan tengiri, abis misti giling haloes; kaloe soedah haloes, taroh aijer santan sama lada, klapa jang soedah di paroet, kemiri dan garam, ini samoea misti giling haloes; kaloe soedah haloes, adoek-adoek, dan pake telur, daon bawang moeda, dan iris-iris dahoeloe, aijer santan dan sapottong goela; kaloe soedah, misti boengkoes sama daon pisang, abis panggang, dan tarohin kentjoer.

### *Kaber Koebertoe.*

Dahoeloe tjingtjang ajamnja sampe haloes sekali, kaloe soedah haloes, taroh di tatjoe dan ambil klapa jang soedah di paroet sama koenjit; abis tjari satoe mangkok jang tebal, dan peras itoe klapa biar itoe aijer santan djatoh di mang-

kok, kaloe soedah ambil bawang merah, bawang poeti, dan pottong haloes-haloes; abis bikin haloes katoeinbar, djinten, dan kaloe soedah goreng, toemboek sama klapa, daon pandan sedikit, daon djerोक poeroet, lada dan garam; abis perasin djerोक tipis, ajam, dan kaloe soedah, tjampoer sama-sama itoe ajam, abis masak sampe kring; kaloe soedah kring, ambil telur dan goreng biar tipis sadja, abis goreng, taroh dalam satoe basi sama-sama itoe ajam: goreng telur lagi; kaloe soedah taroh atasnja, dan abis toetoe baik-baik.

*Lain roepa.*

Ambil satoe ajam, bikin bresih, ambil dagingnja tjingtjang biar haloes, ambil sapottong klapa paroet, taroh sedikit aijer, rames sampe kaloe ar santan kentel, ambil lagi sedikit aijer; lantas rames lagi, taroh lain tempat, saring, ampasnja boeang, boemboenja, koenjit sedikit, kemiri, djinten, katoembar, lada, bawang merah, samoeanja toemboek haloes, abis taroh satoe kwali, taroh sedikit minjak klapa, goreng itoe boemboe-boemboe, lantas taroh itoe ajam jang soedah tertjingtjang, lantas taroh santan entjer, masak sampe kring, taroh itoe santan jang kentel, garam, adoek-adoek, soedah kring angkat; ambil empat atau lima telur, poekoel sama-sama lada, garam, ambil satoe tatjoe atau pen-

gorengan, taroh sedikit minjak, goreng separo dari itoe telur jang soedah di poekoel, bikin lebar seperti satoe piring, soedah goreng angkat, taroh di piring, taroh itoe ayam jang soedah matang, abis goreng lagi itoe separo telur, bikin lagi seperti itoe lain, soedah matang toetoe di atas itoe ayam, djadi di atas telur, di bawah telur.

### *Dengdeng Agé.*

Ambil daging sampi atau karbo, dan abis bikin bresih; kaloe soedah bresih, reboes itoe daging, abis reboes, pottong itoe daging tipis-tipis seperti dengdeng, abis taroh asam, garam, katoembar, djinten jang soedah di njanjah, dan rames-rames sama itoe dengdeng, kaloe soedah misti lantas goreng, kaloe soedah goreng, angkat; dan abis taroh klapa jang soedah di paroet, kaloe soedah njanjah katoembar, djinten, lada, tjabe, dan bawang merah; kaloe soedah njanjah misti di toemboek haloes, tetapi klapa djangan toemboek; kaloe itoe lain-lain boemboe soedah haloes, tjampoer sama itoe klapa jang di njanjah, abis taroh itoe daging, tjampoer sama sekali, dan abis goreng di tatjoe.

### *Frekedel Ikan.*

Misti tjari ikan kakap, kaloe soedah ada misti kasih kaloe ar dia poenja isi, dan bikin bresih,  
6de druk. 7

kaloe soedah tjingtjang, dia poenja koelit misti djangan loepa boeang; kaloe soedah ambil peterselie, dan tjingtjang haloes, abis taroh sedikit soering: dia poenja boemboe lada, pala, garam dan telur barang doea bidji, tjoema merahnja sadja, dan tjampoer sama itoe ikan; toelangnja kasih kaloe ar: dan sekarang bikin dia poenja koeah ketjap, djerোক tipis, mantega dan kaldoe; kaloe soedah taroh itoe ikan, dan lantas stoof sampe matang.

*Lain roepa.*

Ambil itoe ikan, tjoetji bresih, kasih kaloe ar proetnja, soedah bresih, kasih kaloe ar dia poenja isi, bikin bresih itoe koelitnja djangan sampe pitja; boemboenja tjengké, pala, lada, garam, singgan sampe, toemboek biar haloes, kaloe soedah haloes adoek sama itoe daging ikan sama satoe atau doea telur ayam, lantas masokin di mana itoe koelit ikan, taroh satoe tatjoe sama minjak klapa atau mantega, goreng itoe ikan sampe matang, kaloe soedah matang bikin sausnya ketjap, djerোক asam, lada haloes, mantega, masak sampe mendidih, kaloe soedah mendidih masokin itoe ikan jang soedah di goreng, sampe matang angkat.

*Ikan Tjintjoan.*

Ambil ikan jang gemok, kasih kaloe ar isi

proetnja, tjoetji bresih, taroh garam, goreng sama minjak, boemboenja, bawang merah, bawang poeti, djae toemboek haloes, ambil satoe kwali taroh sedikit minjak, goreng itoe boemboe-boemboe, lantas taroh sedikit tjoeka, sedikit ketjap biar mendidih, lantas taroh itoe ikan jang soedah di goreng, sekali mendidih angkat.

*Boemboe Frekedel.*

Ambil bawang merah, bawang poeti, dan toemis sama miso, abis taroh sedikit aijer, dan itoe aijer babi sama-sama; kaloe soedah, taroh frekedel jang ketjil-ketjil, pollong moeda dan reboeng, kaloe lagi masak, misti toetoe baik-baik, dan masak sampe mendidih, abis taroh sa-goe jang mentah, bagaimana lain-lain frekedel.

*Frekedel Kapiting atau Oedang besar.*

Itoe kapiting tjoetji bresih, djangan pottong, taroh di satoe kwali sama sedikit aijer, reboes sampe matang angkat dari aijer, kasih kaloe-ar dari batoknja, itoe batoknja simpan boeat isi kombali, sekarang kasih kaloe-ar isi-isininja samoeanja, jang dari kaki-kakinja djoega, taroh satoe piring; boemboenja, tjengké, pala, kembang pala, lada, garam singgan sampe, toemboek biar haloes, lantas ambil itoe daging kapiting, telur satoe atau doea, adoek sama itoe boemboe-boemboe jang soedah di toemboek, ta-



roh kombali di mana itoe koelit kapiting, ambil satoe atau doea biskwit, toemboek haloes, siram di atas itoe kapiting brapa jang ada, lantas goreng, kaloe soedah goreng bikin sausnja: ketjap, aijer djerোক asam, lada haloes, mantega sama sedikit aijer kapiting jang bekas di reboes, masak sampe mendidih, taroh di mana itoe kapiting jang soedah di goreng.

### *Sanggar Bandang*

Ajamnja dahoeleoe misti di pottong-pottong, dan abis baroe boleh reboes; kaloe soedah reboes angkat, dan taroh dalam lain kwali; kaloe soedah, ambil koenjit bakar, dan paroet sama klapa; abis ambil bawang merah, bawang poeti dan pottong haloes-haloes, langkawas dan djae jang soedah di paroet, katoembar, djinten, jang soedah di goreng, dan sedikit klapa; itoe seré misti pottong pandjang-pandjang, koelit djerোক tipis, daon pandan, dan abis tjampoer sama-sama itoe ajam; kaloe soedah, misti masak sama sekali sampe matang, dan kaloe soedah matang, taroh dalam tempatnja.

### *Lain roepa.*

Katoembar, djinten, lada, seré, langkawas, koenjit, asam, tjabe, trasi, kemiri, klapa bakar, bawang merah, bawang poeti, dan daon djerোক poeroet, samoea giling haloes; kaloe soe-

dah haloes, taroh daging atau ajam; dan bikin sama djoega bagaimana di atas.

*Bagimana misti panggang satoe Babi soesoe.*

Lebih dahoeleoe misti ada sedia satoe tempat aijer panas jang soedah mendidih betoel-betoel, dan sedia lagi *rozijn* sedikit, jang soedah di bikin haloes seperti tepong, abis ambil satoe paso jang bresih sekali, jang trada kena gemok, dan abis pottong itoe babi dan masokin itoe babi di dalam itoe paso, dan sedoe sama aijer panas, kaloe itoe babi poenja boeloe soedah gampang di tjaboet, misti lantas kasih kaloear, dan taroh atas satoe medja, lemparin satoe ganggam itoe tepong jang di bikin tadi atas itoe babi, dan lantas tjaboetin dia poenja boeloe; kaloe soedah, ambil lagi satoe ganggam tepong (balik dahoeleoe itoe babi) dan lempar lagi atasnja, abis tjaboet lagi boeloenja sampe bresih sekali, kaloe soedah bresih, taroh dalam aijer dingin, dan tjoetji baik-baik, abis gosok sama kain-kain jang kasar; kaloe soedah kring belek proetnja, tetapi djangan terlaloe lebar, kasih kaloear dia poenja isi proet, dan kaloe soedah kasih kaloear gosok dalam proetnja sama kain basah, abis sama kain-kain jang kring, tetapi djangan tjoetji sama aijer, pottong dia poenja samboengan kaki, dan taroh di lain tempat baik-baik (dan saija nanti bilang bagaimana misti pake di

blakang kali) abis bikin dia poenja isi, dan bagini: ambil oebi, dan belah-belah, sedikit roti, mantega sabanjaknja, atau sabesarnja seperti satoe boewah pala, sedikit lada dan garam, tjampoer samoea ini; dan taroh dalam itoe babi poenja proet, sama sedikit koelit roti, biar boleh djadi penoeh, kaloe soedah, ambil djaroem dan benang jang kasar, dan mendjahit lagi itoe babi poenja proet baik-baik, abis ambil satoe panggangan jang tadjam oedjoengnja, toesoek itoe babi, dan taroh di atas api, jang mana misti ada jang paling baik, terlebih kaloe doea-doea oedjoengnja; taoe gantong satoe besi jang rata, di tengah-tengahnja, kaloe soedah, taroh tepong koelilingan, dan djangan brenti taroh tepong, kaloe lagi panggang sama dia, sampe dia poenja mata djatoh, dia poenja koeah samoea misti djaga, dan bagini misti bikin: misti taroh di bawahnja satoe basi, kaloe liat dia poenja aijer ada toeroen; kaloe kira itoe babi soedah sampe, adoek dia poenja api barah biar djadi panas, abis ambil kain kasar, sama saprapat pond mantega dalam itoe kain, dan gosok koelilingan itoe babi, kaloe soedah, angkat, dan taroh dalam satoe basi, dan sama piso jang tadjam, pottong poetoos itoe babi poenja kapala; dan abis pottong doea itoe babi sampe di blakangnja, (ini misti bikin lebih da-hoeloe dari tjaboet itoe besi), pottong poetoos

koepingnja, dan taroh di pinggir itoe babi di dalam basi, pottong dia poenja toelang gigi, dan taroh satoe pinggir satoe pottong; abis bikin meleleh sedikit mantega; ambil itoe koeah jang di simpan tadi, dan sama ini mantega masak dalam satoe kwali jang bresih sama-sama dia poenja otak; kaloe soedah toelang di dalam itoe basi, abis angkat dan lantas bawa di medja.

*Gadong dari Ayam atau Sampi.*

Ambil daging ayam atau daging sampi, dan tjingtjang haloes-haloes; kaloe soedah ambil katoembar, djinten, lada jang soedah di njanjah, klapa, trasi, kemiri, langkawas, bawang merah, bawang poeti, kentjoer dan lada, ini samoea misti giling haloes, dan abis adoek sama itoe daging seperti frekedel, dan taroh telur ayam, tjoema merahnja sadja, kaloe soedah tjampoer sama-sama, dan boengkoes seperti boengkoes bebotok, adoek lagi klapa aijer santan sama ini daging, dan baroe boleh boengkoes, pake daon salam atau daon djeroek poeroet, abis kaloe soedah boengkoes, misti lantas koekoes.

*Poedji pastij Benggala.*

Toemis bawang merah sama mantega, dan taroh peterselie, lada, daon selderi, daon bawang, kajoe manis, tjengké, pala, anggor, koeping tikoës, sedap malam, laksa, pollong moe-

da, gardamoenggoe, mijran, sale, djerোক tipis dan asam, abis taroh itoe daging sama-sama aijernja: kaloe soedah, masak sampe kentel, taroh frekedel jang ketjil-ketjil, toetoe sama tepong, kaloe soedah toetoe sama tepong taroh di tempat pembakaran, dan bakar sampe matang sekali.

### *Rollade.*

Tjari satoe babi jang besar sekali, abis pottong dan tjoetji bresih, kaloe soedah bresih, belek sama dia, dan abis kasih kaloe ar dia poenja toelang-toelang; kaloe soedah, pottong-pottong itoe babi sapoeloh djari lebarnja, dan doea djengkal pandjangnja; abis taroh lada, kembang pala, tjengké, pala dan garam, ini samoea misti di toemboek dahoele, baroe amboerin (siram) di atas itoe babi; kaloe soedah goeloeng-goeloeng, dan ikat kras sekali; kaloe soedah goeloeng-goeloeng, reboes sama garam, abis reboes baroe taroh di tjoeka Wollanda; itoe boemboe-boemboenja, misti siram salpeter.

### *Sodie.*

Ambil satoe ajam dan pottong-pottong, abis reboes; kaloe soedah ambil katoembar, djinten, lada, bawang poeti dan koenjit, abis giling haloes; kaloe soedah haloes, toemis sama mantega, taroh daon djerোক poeroet, bawang me-

rah jang soedah di iris-iris, abis taroh ajam sama dia poenja koeah sama sekali; kaloe soedah masak-baik-baik, dan perasin djeroek tipis barang ampat bidji atau asam; kaloe trada, boleh pake asam selong, dan djangan loepa taroh garam.

### *Sajoer Tetegé.*

Trasi, temoe koentji, bawang merah dan garam, samoea ini misti di toemboek haloes sekali, abis ambil satoe kwali, dan taroh aijer mendidih, kaloe soedah taroh sedikit menir atau djagoeng moeda, dan pottong haloes-haloes; kaloe itoe menir atau djagoeng moeda soedah hampir djadi matang, kasih masok itoe sajoer dan toetoe itoe kwali baik-baik sampe itoe sajoer matang, dan kaloe maoe makan, misti makan sama sambal aijer.

### *Sajoer Tjoendidoe.*

Ini boleh pake segala roepa sajoer, ja itoe sajoer kobis, atau katjang pandjang, atau kool, atau nangka mentah, atau boontjis, tetapi ini sajoer misti di iris-iris dahoele, abis reboes, kaloe soedah reboes, boeang aijernja separo, dan ambil bawang merah, koenjit, tjabe, kappa paroet dan garam, abis toemboek haloes; kaloe soedah haloes, tjampoer sama itoe sajoer, dan adoek sama sekali, sampe itoe aijer djadi

kring, dan djangan kasih angoes, dan boleh perasin djeroek tipis.

### *Sajoer Kloek.*

Dahoeloe ambil tjabe, bawang, langkawas, seré dan koenjit, abis toemboek haloes; kaloe soedah, misti goreng bawang sama trasi, abis toemis itoe boemboe, kaloe soedah matang, toelang aijer asam, dan baroe taroh dagingnja; kaloe soedah taroh itoe daging, toelang aijernja; itoe kloek bikin haloes dahoeloe; dan kaloe soedah haloes, tjampoer sama sekali.

### *Sajoer Lodé.*

Ambil bidji katjang merah reboes sampe hampir matang, ambil satoe reboeng iris-iris reboes, hampir matang bocang aijernja, sajoernja boon-tjis, katjang pandjang, timboel, terong merah, boemboenja: bawang merah, tjabe, langkawas, seré, dan djeroek poeroet, daon salam, katoembar, djinten, sama sekali taroh di kwali, taroh di api adoek-adoek sampe panas sekali, abis toemboek biar haloes sekali, ambil satoe klapa paroet, separo goreng, separo bikin santan, rames baik-baik sampe kentel, saring ampasnja sampe kentel, itoe klapa jang di goreng giling haloes tjampoer sama itoe boemboe jang soedah goreng, taroh sedikit minjak klapa di kwali, taroh sapottong trasi adoek-adoek taroh itoe boem-

boe jang soedah giling, lantas taroh itoe katjang merah jang soedah di reboes, lantas taroh sama sekali itoe sajoer-sajoeran masak sampe matang, taroh itoe santan kentel dan garam adoek-adoek angkat.

*Lain roepa.*

Djinten, katoembar, lada, langkawas, seré, kemiri, daon djeroek poeroet, taroh satoe kwali, masokin samoeanja itoe boemboe-boemboe, adoek-adoek sampe panas sekali, toemboek, paroet satoe klapa separo giling sama itoe boemboe-boemboe jang soedah di toemboek, taroh doea atau tiga tjabe, giling sama sekali biar haloes, iris bawang poeti, bawang merah, taroh satoe kwali sama sedikit minjak klapa, goreng itoe bawang sampe koening, taroh sapottong trasi, adoek sama itoe boemboe-boemboe, lantas taroh itoe santan entjer, abis taroh itoe sajoer-sajoernja, hampir matang taroh santan kentel dan garam.

*Sajoer Taugé atau Bajem.*

Boemboenja tjabe, trasi, bawang merah, kemiri, temoe koentji, toemboek haloes, ambil satoe kwali taroh aijer, taroh itoe boemboe-boemboe, jang soedah toemboek sama garam, kasih mendidih lantas taroh sajoernja.

*Sajoer Gado-Gado.*

Sajoernja, katjang pandjang, boontjis, klong-



kang moeda pottong-pottong, taroh satoe kwali sama sedikit aijer, taroh itoe sajoer-sajoer reboes sampe matang dan lantas taroh taugé, boeang aijernja, djinten, katoembar, lada, taroh satoe kwali, taroh boemboe-boemboe, sampe panas angkat, bawang merah, bawang poeti, kentjoer, djae, samoeanja itoe boemboe-boemboe toemboek haloes, ambil sapottong klapa paroet abis giling haloes, sama garam, tjampoer sama itoe lain boemboe-boemboe dan giling biar haloes, kaloe soedah haloes adoek sama itoe sajoer-sajoeran jang soedah di reboes, lantas taroh satoe basi iris bawang poeti, bawang merah, goreng itoe bawang, tjabe, sampe koening, angkat dari minjak taroh di atas itoe sajoeran.

### *Ame Koemoete.*

Ambil telur ayam dan reboes satengah matang; kaloe soedah reboes, misti koepas koelitnja, dan abis tindis biar djadi tjeper; kaloe soedah, ambil bawang, tjabe, koenjit dan garam, tetapi dahoeloe misti giling haloes, baroe taroh aijer santan, dan lantas masak sampe matang, abis taroh asam, itoe telur tjampoer sama aijer asam sama-sama itoe boemboe.

### *Ragoe.*

Tjari satoe ayam dan pottong ketjil-ketjil, abis goreng sama bawang, kaloe soedah, siram

sama kaldoe, dan taroh koeping tikoës, laksa dan bawang jang moeda di pottong, abis perasin djeroek tipis, boemboenja bikin frekedel ketjil-ketjil samoea sama-sama, kaloe maoe taroh di basi, ambil satoe telur dan reboes dahoele abis belah-belah dan taroh di atasnja. ●

### *Poeditji.*

Kaloe maoe bikin poeditji, itoe babi misti di pottong ketjil-ketjil dahoele, abis taroh dalam satoe kwali, bawang merah, seré, tjabe jang soedah di belah-belah (itoe bawang misti di iris-iris dahoele) lada boelat-boelat, daon djeroek poeroet, aijer santan, koenjit, djeroek tipis dan garam.

### *Ajam Besenjék.*

Katoembar, djinten, lada, bawang merah, trasi, langkawas, seré, tjabe, kemiri dan bawang poeti satoe bidji; kaloe soedah ambil itoe boemboe dan godok sama ini ayam, kaloe soedah misti lantass panggang, dan poekoel sama aijer santan.

### *Lain roepa.*

Ajamnja di belah, abis belah panggang sampe koening, boemboenja, bawang poeti, langkawas, seré, daon djeroek poeroet, kemiri, tjabe, djinten, katoembar, lada, garam giling biar haloes, ambil satoe kwali taroh sedikit minjak

klapa, goreng itoe boemboe-boemboe, kaloe soedah di goreng, taroh itoe santan jang entjer, lantas taroh itoe ajam jang soedah di panggang, masak sampe matang, taroh itoe santan kentel, adoek-adoek sampe kentel angkat.

● *Lain roepa.*

Itoe ajam kaloe soedah bresih panggang, abis pottong-pottong; boemboenja bawang merah, séré, langkawas, bawang poeti, tjabe, daon dje-roek poeroet, djinten, katoembar, lada, garam, giling biar haloes, ambil satoe klapa, paroet, separonja taroh satoe kwali goreng sampe koe-ning, goreng, lantas toemboek haloes, tjampoer sama itoe boemboe jang soedah di giling, itoe separo klapa peras, taroh aijer satengah mangkok, ambil santan kentel, taroh satoe kwali sama minjak klapa, goreng itoe boemboe, lantas taroh itoe ajam jang soedah di panggang, lantas taroh itoe santan kentel, adoek-adoek sampe matang angkat.

*Setan.*

Pottong-pottong itoe ajam seperti lapis, abis panggang di api satengah matang, kaloe soedah, ambil tjabe barang sapoeloh bidji, dan bidjinja misti kasih kaloe ar dahoele; kaloe soedah, ambil bawang merah dan bawang poeti, abis giling haloes, taroh moestardi dan adoek baik-

baik sama mantega; kaloe soedah gosok di atas itoe ayam, dan panggang kombali sampe matang, kaloe lagi panggang, djangan loepa taroh garam dan lagi misti poekoel sama mantega.

### *Pamodero.*

Ambil katoembar, djinten, kentjoer, temoe-koentji, langkawas, trasi, bawang merah, bawang poeti, kemiri, tjabe dan daon djeroek poeroet; ini samoea misti giling haloes dahoe-loe; kaloe soedah haloes, masak sama aijer santan, abis sama sekali taroh itoe daging (sampi atau karbo) dan masak sampe djadi kentel; dahoe-loe misti reboes sampe empoeck dan baroe boleh taroh daon kangkoeng, atau daon melindjo.

### *Lemper Ayam dari Oebi.*

Katoembar, djinten, lada njanjah, bawang poeti, bawang merah, trasi, kentjoer, goela dan garam, samoea ini misti giling haloes dahoe-loe, kaloe soedah masak sama aijer santan, abis taroh seré dan daon djeroek poeroet; kaloe soedah mendidih, taroh itoe ayam, dan dahoe-loe robek haloes-haloes, kaloe soedah misti reboes, dan taroh lagi lobak atau laboe poeti, dan iris-iris daboe-loe, abis masak sama sekali sampe kring; biar boleh gampang di boengkoes, kaloe soedah misti boengkoes, abis boengkoes panggang.

*Pastij poenja Isi.*

Ambil boeroeng dara dan ajam jang ketjil-ketjil, jang masi moeda pottong sama dia, dan abis bikin bresih, kaloe soedah bresih goreng satengah matang, dan taroh bawang jang belum di iris-iris, koeping tikoës, daon bawang, kool, pollong, laksa, djae jang soedah di reboes, kaloe soedah, taroh itoe koeah ajam jang soedah matang betoel, abis masak pelahan-pelahan sadja, dan djangan terlaloe boeroe, kaloe soedah, taroh kembang pala sedikit, pala dan bisquit, tetapi dahoeleoe misti toemboek haloës, abis masak frekedel jang ketjil-ketjil, kaloe soedah matang, taroh delapan telur merahnja sadja, tetapi jang soedah matang, abis bikin antjoer, kaloe soedah antjoer, baroe tjampoer sama sekali: kaloe maoe taroh di tempatnja, misti ambil telur matang, dan belah-belah dahoeleoe, abis taroh sama-sama, kaloe soedah perasin djerboek tipis.

*Masak Koeping.*

Dia poenja tjabe dahoeleoe misti tjingtjang, dan tjampoer bawang poeti, lada, djae, telur dan kentjoer, tetapi dahoeleoe misti toemboek haloës, kaloe soedah haloës, adoek sama itoe daging jang soedah di tjingtjang; abis ambil telur dan tepong sama sekali, dan taroh sedikit aijer; kaloe soedah boengkoes itoe babi; toe-

mis bawang merah sama koetjai, kaloe itoe koetjai soedah kaliatan merah, taroh miso dan itoe babi poenja aijer, dan lantas masak sampe mendidih, kaloe soedah mendidih, taroh itoe daging jang soedah di boengkoes, sama sekali sama-sama bawang moeda dan pollong moeda, kaloe soedah iris bansoei, taroh lada jang haloes dan lagi garam.

### *Lampag Loempoek.*

Ambil hati karbo atau sampi, dan pottong-pottong dahoele; kaloe soedah pottong-pottong, ambil satoe kwali dan reboes itoe hati, abis reboes angkat; kaloe angkat misti sama-sama dia poenja aijer; abis ambil katoembar, djinten, lada jang soedah di njanjah, kentjoer sedikit, bawang merah, tjabe dan klapa paroet; samoea ini misti di toemboek dahoele, abis toemboek, masak sama aijer santan, sampe djadi kring aijernja, kaloe soedah kring, taroh daon salam, dan taroh sama sekali itoe hati.

### *Huspot.*

Ambil babi asin, dan masak, kaloe soedah matang, taroh dalam lain kwali, itoe gemok sama dia poenja aijer asin misti sendok, dan taroh bawang; kaloe soedah goreng sama itoe gemok babi, tetapi djangan sampe merah setengah matang sadja, abis taroh kaldoe itoe

babi; kaloe soedah taroh boemboe-boemboenja, lada, biskwit, oebi dan kentang misti masak sendirinja, kaloe maoe angkat makanan di medja, baroe tjampoer sama sekali, kaloe ada wortel dan lobak lagi boleh taroh.

### *Dop Bawang.*

Ambil ikan komboeng, tetapi lebih dahoeloe misti bikin bresih, abis misti goreng, tetapi djangan sampe garing; kaloe soedah ambil bawang merah iris-iris boendar, djaenja misti iris haloes sekali, abis goreng djangan sampe garing, dan sama sekali taroh ketjap, perasin djerboek tipis, lagi tjengké, pala, mantega dan bawang jang soedah masak sampe matang betoel.

### *Doepi Assé.*

Pottong satoe ajam, abis goreng bawang, kaloe soedah, ambil ketjap sama asam, dan rames sama kaldoe, abis pottong-pottong tjabe (lombok), dan masokin sama sekali sama aijer asam, dan tjampoer sama itoe ajam, dan luntas boleh goreng sampe matang.

### *Kelia.*

Ambil satoe ajam dan panggang dahoeloe, dan taroh aijer asam, dia poenja boemboe, lada, katoembar, djinten, bawang merah, djae, langkawas, seré, kentjoer, tjabe, kemiri, dan

lada, samoea ini boemboe-boemboe misti njajah dahoeleoe; kaloe soedah, misti toemboek, dan goreng bawang sama trasi, abis tjampoer sama itoe boemboe jang soedah di toemboek; kaloe soedah tjampoer djadi satoe, baroe taroh aijer santan sama goela itoe ajam, kaloe soedah panggang; dahoeleoe misti pottong-pottong abis ambil itoe boemboe dan adoek sama sekali.

### *Stoof Ajam Kabiri.*

Tjari dahoeleoe satoe ajam kabiri jang gemok sekali, abis bikin bresih bagimana biasa; kaloe soedah bresih masak sampe matang, dan taroh itoe boemboe-boemboe, sarang boeroeng, soesis dan koeping tikoës, abis stoof sama gemok ajam.

### *Ajam goreng sama Ketjap.*

Pottong-pottong dahoeleoe itoe ajam dan bikin bresih, kaloe soedah bresih dan reboes, taroh bawang, djae, lada, jang belum di bikin haloës, kaloe soedah matang, taroh di tjoeka dan garamin; kaloe soedah misti goreng, taroh ketjap, dan perasin djeroek tipis, taroh lada, koelit roti, bawang jang soedah di goreng sama mantega dan pala, abis tjampoer sama-sama aijernja kombali, dan goreng lagi sampe djadi kring.

### *Goelei Boontjis.*

Ini dia poenja boemboe-boemboe, katoembar,



djinten, bras njanjah, dan lagi bawang poeti, bawang merah, garam, dan koenjit, abis giling haloes sekali; kaloe soedah haloes, toemis sama aijer santan; kaloe lagi toemis sama dia, kasih masok sajoernja, dan kaloe maoe taroh daging, boleh taroh daging apa soeka.

*Goelei Kodja.*

Ambil katoembar, djinten jang soedah di njanjah, bras, klabet, adas manis, tjengké, kembang pala, kajoe manis, koenjit, bawang dan djae: ini samoea misti di toemboek haloes dahoele; kaloe soedah ambil itoe daging dan goreng dahoele, abis goreng, rames-rames sama asam garam, dan kaloe soedah, masak sama sekali sama dia poenja boemboe-boemboe.

*Lain roepa.*

Katoembar, djinten, lada njanjah, koenjit, bawang merah, dan djae; abis taroh minjak klapa dan garam; rames-rames dagingnja sama-sama itoe boemboe, kaloe soedah rames baik-baik, misti masak, kaloe soedah matang, goreng bawang merah, klabet, bras, adas manis, aijer santan, tjengké, pala, dan kajoe manis, tetapi dahoele misti giling haloes, dan kaloe soedah haloes, masak sama sekali.

*Goelei Ajam atau Daging.*

Ambil satoe ayam atau daging pottong-pot-

tong tjoetji bresih, ambil satoe klapa paroet, separonja taroh di kwali, goreng sampe koening, soedah koening angkat toemboek haloes, itoe separonja taroh satoe mangkok aijer, rames baik-baik saring lain tempat, boemboenja, djinten, katoembar, lada, koenjit, seré, langkawas, kemiri, toemboek haloes, kaloe soedah haloes tjampoer itoe klapa jang soedah di toemboek, iris bawang merah lima atau anam bidji, bawang poeti doea atau tiga sioeng, taroh satoe kwali sama sedikit minjak klapa, goreng itoe klapa sampe koening, taroh lantas itoe boemboe-boemboe jang haloes, taroh sapottong ketjil trasi, rames sapottong asam sama sedikit aijer, ambil aijernja sadja taroh di mana itoe boemboe di kwali, lantas taroh itoe daging atau ajam, adoek-adoek toetoe sampe matang; lantas taroh itoe santan kentel dan garam, adoek-adoek dan angkat.

*Lain roepa.*

Ambil satoe ajam dan pottong-pottong, tjoetji bresih, ambil satoe klapa paroet taroh aijer satoe mangkok rames baik-baik, ambil santan jang kentel taroh satoe mangkok, ampasnja taroh lagi satoe atau doea mangkok aijer rames baik-baik saring lain (mangkok ampasnja boeang), boemboenja, katoembar, djinten, lada, kemiri, seré, langkawas, koenjit, daon djeroek poeroet

sama sekali giling haloes, adoek sama itoe daging atau ayam, taroh sama itoe santan entjer masak, iris bawang poeti, bawang merah, taroh dimana itoe ayam, masak sampe matang, kaloe soedah matang taroh itoe santan kentel dan garam adoek-adoek dan angkat.

### *Goreng tahoe Basah.*

Ambil tahoe baroe dan pottong-pottong, tetapi dahoeleoe itoe tahoe misti goreng; kaloe soedah goreng, misti goreng bawang poeti, abis taroh tautjo dan daon bawang; kaloe soedah, tjamper itoe tahoe sama-sama, koetjai dan oedang djoega boleh taroh.

### *Goreng tahoe Kring.*

Ambil tahoe dan pottong-pottong, tetapi itoe tahoe misti di goreng dahoeleoe; dan abis baroe goreng bawang poeti boelat-boelat, sama gemok, abis taroh tautjo sama selderi; kaloe soedah, taroh tahoe, dan goreng sampe matang.

### *Pastij Oedang.*

Pottong-pottong bawang merah dan goreng dahoeleoe sama oedang; kaloe soedah, taroh kembang pala, biskwit, lada, djeroek tipis dan daon bawang jang soedah di pottong-pottong haloes, abis masak, kaloe soedah hampir matang, taroh aijer kaldoe, dan abis taroh telur poenja merah.

*Thoojang.*

Goreng bawang poeti, abis taroh aijer panas, kaloe soedah taroh laksa, daon bawang dan koetjai; abis taroh lada dan garam, kaloe soedah masak sampe matang.

*Babi masak sama Tautjo.*

Ambil daging babi, dan pottong-pottong sama-sama gemoknja; abis ambil bawang poeti, goreng sama itoe babi poenja gemok, dan tindis itoe bawang kaloe lagi goreng biar djadi antjoer, kaloe soedah taroh tautjo sama sekali taroh itoe daging babi, abis goreng sampe matang; kaloe lagi goreng misti taroh koetjai, dan daon bawang jang soedah di pottong-pottong.

*Boendoe Boendoe.*

Tjari satoe ayam, dan abis bikin bagaimana biasa; kaloe soedah, misti tjingtjang itoe ayam dan ambil klapa jang soedah di paroet satoe piring peras itoe biar kentel; kaloe soedah, taroh lada, seré, daon djeroek poeroet, daon salam, daon pandan, garam dan asam sedikit; kaloe soedah taroh itoe ayam, dan masak sampe kring.

*Bagimana bikin Ikan Merah.*

Ambil satoe mangkok garam dan doea mangkok ikan teri, dan itoe ikan teri dahoeloe mis-

ti di tjoetji bresih sekali: kaloe soedah bresih misti taroh dalam satoe tanggok, biar dia poenja aijer boleh toeroen, dan kaloe soedah, rendam sama-sama garam barang satoe malam lamanja.

### *Ikan Merah.*

Itoe ikan merah poenja kapala kasih kaloe ar, katimoen boeang bidjinja dan iris haloes, abis bawang merah iris tipis, tjabe boeang bidjinja iris haloes sama aijer panas, abis tjari sedikit ketjap, tjoeka, djerboek asam samoeanja adoek sama-sama, itoe ada enak di makan.

### *Lemper.*

Giling haloes dahoeloe itoe katoembar, djinten, lada, bawang, trasi, kentjoer dan garam; kaloe soedah, toemis sama aijer santan tjampoer sama itoe ajam jang soedah di robek-robek.

### *Besenjék Ayam.*

Ambil satoe ajam dan belah doea, abis panggang satengah matang, dan toemboek toelangnja biar djadi antjoer, kaloe soedah, ambil katoembar, djinten, langkawas biar ada lebian, bawang merah, bawang poeti dan koenjit, abis toemboek; kaloe soedah toemboek, giling samoeanja sama sekali; sekarang ambil satoe kwali, taroh minjak, dan masak biar itoe minjak djadi panas, ambil itoe boemboe, dan taroh di itoe

kwali jang soedah di taroh minjak, dan taroh lagi aijer santan jang kentel, seré dan daon salam, abis masak samoeanja sama-sama sampe kring, kaloe soedah kring angkat; dan gosokin itoe ajam, abis panggang lagi sekali, dan taroh sedikit asam dan sedikit goela.

### *Salie dari Telor.*

Ambil barang sapoeloh telur, dan pake merrahnja sadja, kaloe soedah, taroh satengah glas anggor madera, goela pasir dan aijer mawar; abis poeter baik-baik; kaloe soedah, misti masak, dan kaloe lagi masak, taroh satoe glas aijer djerোক manis di dalamnja.

### *Stoof Karmanatjie.*

Ambil satoe ajam, abis tjingtjang, kaloe soedah tjingtjang, goreng bawang sama mantega, dan taroh lada, biskwit, pala dan djerোক tipis, ini samoea misti goreng sama-sama, abis taroh kaldoe; kaloe soedah taroh kaldoe, ambil itoe ajam dan taroh sama-sama, abis taroh laksa sama bawang jang belum di iris-iris.

### *Frekedel di Stoof.*

Tjari satoe ajam, dan tjingtjang biar haloes sekali; kaloe soedah taroh roti, tetapi itoe roti misti di rendam sama soesoe dahoeloe, atau sama kaldoe, baroe boleh tjampoer sama itoe

ajam; kaloe soedah, ambil bawang pottong-pottong, dan taroh di aijer; abis ambil satoe penggorengan, dan tarohin kaldoe, dan taroh itoe ajam jang soedah di tjampoerin roti, dan taroh boemboenja, pala, lada, garam dan merah telur barang tiga bidji, abis tjampoer sama-sama; kaloe soedah, lantas *stoof*; apinja jang di bawah djangan terlaloe kras, dan apinja jang di atas misti lebih kras.

### *Frekasi dari Babi.*

Ambil kaki babi dan abis pottong-pottong, kaloe soedah, masak dahoeloe, abis masak, taroh bawang jang soedah di iris-iris, dan taroh lagi doea glas anggor sama lada dan tjengké, dan *stoof* sampe matang; kaloe soedah, taroh tjoeka dan lagi moestardi.

### *Beefsteak.*

Kaloe soeroeh ambil daging dari toekang pottong sampi misti minta daging boeat bikin *beefsteak*, abis ambil itoe daging dan poekoel lebih dahoeloe baik-baik, dan tarohin lada dan garam, kaloe soedah, misti goreng sama mantega dalam tempat penggorengan; tetapi misti pake api besar.

### *Bagimana reboes Ham.*

Kaloe maoe reboes ham, taroh dia di dalam

satoe kwali jang besar sekali, jang gampang boleh masok satoe ham, terisi sama aijer dingin, biar taroh dia doea djam di atas api jang ketjil, sabelom djadi mendidih sampe itoe ham djadi panas sekali; abis bikin besar apinja dan bikin mendidih; kaloe itoe ham ada ketjil, dalam satoe djam satengah, kaloe jang besar dalam doea djam, dan kaloe jang lebih besar dalam doea djam satengah dan baroe boleh itoe aijer mendidih betoel, saban misti ingat sabelom taroh itoe ham di tempat pengreboesannja, misti ambil sapotong kain kasar, sama sedikit aijer panas, dan tjoetji itoe ham baik-baik, biar itoe bekas-bekas karoeng dan kotornja hilang, dan nanti kalihatan djadi lebih baik, dan kaloe makan ada bresih: dan kaloe maoe taroh dalam basinja, koepas dahoele koelitnja abis taroh di medja dan toe-soekin sedikit tjengké di atasnja, banjak orang siram satoe glas anggor brandie di atasnja, dan sedikit goela poeti, tetapi itoe boleh taroh kaloe soeka.

### *Bagimana reboes Lidah.*

Kaloe itoe lidah soedah sampe rendam dalam garam, taroh dalam satoe potji, satoe malam lamanja, dan taroh dekat api; tetapi djangan reboes, tiga djam lebih dahoele dari maoe makan, dan reboes dia antero itoe tempo; dengan sabagini, kaloe toeroet kitab ini, itoe lidah nanti



djadi mangkak (tapi boekan lidah basah) kaloe lidah baroe kaloe ar dari aijer garam, boleh reboes dalam doea djam sadja; dan masokin kaloe itoe aijer lagi mendidih betoel-betoel.

*Bagimana misti reboes Lidah Sampi  
jang basah.*

Itoe lidah misti reboes tiga djam lamanja, sama djoega daging sampi, di aijer jang dalamnja soedah taroh garam, kaloe soedah matang misti koepas dia poenja koelit; abis ambil sedikit tepong trigoe, dan bakar itoe dalam satoe kwali sampe merah, kaloe soedah tarohin lagi satengah bottol anggor merah, satengah bottol kaldoe, sedikit tjoeka, kisjmis (jang besar dan ketjil) kenari, tjengké jang soedah di toemboek haloes, dan doea atau tiga sendok goela passir; abis kasih mendidih; kaloe soedah sampe mendidih boleh siram itoe lidah sama ini koeah.

*Bagimana misti stoof Lidah Sampi.*

Reboes dahoeleoe itoe lidah, kaloe soedah matang koepas koelitnja, abis belahin dia, moelai dari hoedjoegnja; kaloe soedah belahin goeling dia dalam tepong trigoe, abis goreng dia sama mantega sampe merah; kaloe soedah misti bikin ini koeah: ambil satoe mangkok mantega, sama tiga telur poenja merah, taroh itoe di

api dan adoek baik-baik; kaloe soedah entjer boleh taroh lagi doea sendok tepong trigoe, abis angkat dari api, dan adoek sabagini lama sampe soedah djadi kentel; kaloe soedah kentel misti taroh bawang merah, satengah bottol kaldoe; sapottong daging ham dan doea sendok tjoeke, abis taroh di api dan kasih mendidih lagi; kaloe soedah sampe mendidih misti kasih toeroen dengan aijakan, abis tarohin lagi sedikit moestardi dan satoe glas ketjil sopi cognac, kaloe soedah abis bikin itoe, boleh stoof itoe lidah sama koeahnja, tetapi sabentar sadja, sebab lidah soedah di reboes matang.

### *Nasi Keboelie.*

Kaloe mae masak nasi keboelie dahoeloe misti tjari satoe ajam jang gemok sekali, kaloe soedah bikin bresih reboes sama dia; abis reboes, taroh dia poenja boemboe-boemboe, bawang merah, bawang poeti, djae, seré, daon djeroek poeroet, langkawas, dan katoembar, djinten, ini boemboe samoeanja misti di tjampoer sama sekali sama itoe ajam jang soedah di reboes; kaloe soedah masak sampe matang, dan kaloe soedah matang, misti lantasi angkat dan goreng sama mantega sampe merah, kaloe soedah merah misti angkat; sekarang misti goreng bawang merah dan bawang poeti, kaloe itoe bawang soedah laijoe, taroh dia poenja bras atau nasi, tetapi

lebih dahoeleoe itoe bras misti di tjoetji bresih sekali; kaloe soedah bresih misti bikin kring dia poenja aijer, dan kaloe itoe bras soedah djadi kring, sama sekali masokin di dalam satoe wadja, dan masokin dia poenja boemboe-boemboe, lada jang belum di bikin haloes, kembang pala, bidji pala, kajjoe manis Wollanda, tjengké dan sedikit djae, taroh sama-sama itoe bras, dan abis goreng itoe bras sampe kalihatan rengat-rengat atasnja; abis ambil itoe ayam poenja koeah sedang masi panas, dan siram atas itoe bras, tetapi djangan terlaloe banjak atau terlaloe sedikit, oekoer dia poenja banjak satoe roeas poenja tinggi dan abis toetoeep baik-baik, kaloe soedah kring, baroe toetoeep sama daon pisang.

Kaloe maoe taroh itoe bras, itoe aijer ayam misti di tapis dahoeleoe, dan baroe taroh sama dia.

### *Lain roepa.*

Ambil satoe ayam gemok, reboes sampe separo matang dan angkat dari aijer, taroh di tjtjoe, goreng dengan mantega sampe merah, abis ambil bras jang poeti toemboek bresih, rendam doea djam poenja lama di aijer, dan ambil satoe pond mantega Wollanda, kasih maleleh kaloearin garamnja, abis taroh di pan kasih mendidih, abis taroh itoe bras jang soedah di rendam dalam itoe mantega, kapan liat itoe

mantega maoe moelain maleleh dan taroh itoe aijer ajam, reboes tetapi djangan taroh akan sekali sedikit sampe, kira itoe nasi soedah maoe matang dan taroh kaijoe manis, sedikit tjengké, sedikit pala, kembang pala dan gardamoenggoe, samoeanja itoe boemboe misti toemboek haloes, tjampoer sama itoe nasi, dan ambil itoe ajam jang soedah di goreng, taroh di koekoesan sama itoe nasi, dan koekoes sampe matang, tetapi itoe ajam misti taroh di tengah nasi dari atas dan dari bawah, djoega djangan itoe koekoesan kena aijer (kaloe maoe pake daging kambing jang gemok boleh, tetapi dia poenja rasa trada bagitoe enak seperti ajam).

### *Nasi Oelam.*

Lebih dahoeloe ambil bras, dan tjoetji bresih, kaloe soedah bresih, koekoes sama dia biar djadi nasi, kaloe soedah ambil katoembar, djinten, lada njanjah, abis toemboek haloes iris-iris bawang merah, bawang poeti, daon djeroek, tjabe, trasi dan seré, kaloe soedah, toemis sama dia; kaloe soedah toemis goreng katjang merah, katjang kedelé, ikan kring, dengdeng, telur oedang, (taroeboek) abis adoek sama itoe nasi, dan taroh terong merah, katjang pandjang, kati-moen dan garam; iris-iris telur jang matang, dan taroh atas itoe nasi: itoe sajoeran djoega misti di iris-iris.

*Lain roepa.*

Ambil bras tjampoer sedikit bras ketan, da-hoeloe tjoetji bresih dan koekoes, abis aron sama santan klapa jang kentel, ambil sedikit katoembar, djinten jang di njanjah, baroe di toemboek haloes, bawang merah, klapa paroet, tjabe, goreng samoeanja sama sedikit mantega, tjampoer sama-sama lagi sedikit trasi, kapan soedah goreng itoe boemboe, tjampoer dengan itoe nasi matang baik-baik, dan angkat dari api, abis ambil oedang kring di goreng, lagi ikan teri kring di goreng, dengdeng robek-robek di goreng, telur goreng pottong haloes, tjampoer sama itoe nasi, abis taroh di basi, atas itoe nasi taroh katimoen pottong boendar tipis, terong pottong tipis kemangi, katjang pandjang di pottong.

*Nasi Pringit makanan Kodja.*

Ajam gemok pottong ketjil dan reboes sama sapottong djae jang soedah di toemboek, kapan soedah matang angkat, kaloearin itoe ajam dan itoe djae, ambil bras bikin bresih, rendam satoe djam dalam aijer, abis masak dalam itoe aijer ajam, taroh api pelahan, abis ambil sedikit bawang merah, bawang poeti satoe djoering, djinten jang soedah di toemboek, lagi katoembar, tjengké, kembang pala, kaijoe manis, sa-

moeanja toemboek haloes, abis tjampoer sama bawang dan goreng sama sedikit mantega, taroh di dalam itoe nasi, dan itoe ajam lagi masak sama itoe nasi, sampe kira hampir maoe matang, taroh satoe glas besar penoeh *karnemelk*, tjampoer baik-baik dengan itoe nasi, dan masak sampe kring, boleh taroh lagi sedikit aijer mawar.

### *Nasi Oelam.*

Ambil satoe batok bras, tjoetji bresih, masak satengah matang, ambil satoe klapa paroet, taroh sedikit aijer dan garam, rames biar kaloe ar santan kentel, adoek sama itoe nasi jang satengah matang, taroh daon djerোক poeroet, daon pandan, masak kombali sampe matang itoe nasi, kaloe soedah matang boeang itoe daon djerোক dan pandan, itoe nasi taroh satoe basi, goreng telur pottong-pottong taroh di atasnja, ikan teri kring goreng, taroh di atasnja, pottong-pottong katimoen dan daon kemangi, taroh di atas itoe nasi; soedah boleh makan.

### *Nasi Koening.*

Ambil satoe batok bras, tjoetji bresih, ambil satoe klapa paroet rames ambil santan kentel, sapottong koenjit toemboek peras ambil aijernja, adoek sama itoe bras dan santan klapa, taroh daon pandan, daon djerোক poeroet, taroh di kwali masak sampe matang.

*Masak Babi seperti orang Tjina.*

Dia poenja babi misti di tjoetji bresih da-hoeloe, abis reboes dia baik-baik, kaloe soedah reboes, toemis bawang merah, bawang poeti, dan djae, tetapi dahoeloe misti toemboek ha-loes, abis lada, tetapi boekan lada haloes, tjengké boelat-boelat, dan kembang pala, toe-mis ini sama sekali: kaloe soedah kalihatan me-rah, taroh itoe daging sama-sama dia poenja aijer, abis peras sedikit djeroek tipis, dan lan-tas misti toetoe baik-baik sekali.

*Babi jang di Stoof.*

Itoe daging babi jang mae di stoof, misti goeling dahoeloe dalam tepong trigoe jang soe-dah di tjampoer sama garam dan lada, abis goreng sama mantega sampe merah, kaloe soe-dah di goreng misti taroh kaldoe, bawang me-rah, sedikit tjoeka, dan tjengké, abis taroh di api lagi, dan kasih stoof sampe matang.

*Bagimana misti reboes daging Babi hoetan.*

Itoe daging misti reboes dalam separo aijer dan separo anggor merah sampe satengah ma-tang; abis angkat itoe daging dari koeahnja, dan tjampoer sama itoe koeah; roti jang haloes, (jang soedah di goreng dalam mantega) tjengké, djae, lada dan bawang merah, kaloe soedah di

tjampoer boleh taroh lagi itoe daging di dalam, dan reboes sampe matang.

### *Paha Kidang.*

Kaloe maoe masak paha kidang misti gosok dahoeloe dia sama boemboe-boemboe, abis rendam dalam tjoeke, kaloe soedah, goreng sama mantega, tetapi misti pake api di bawah dan di atas.

### *Bami.*

Ambil itoe *mie* dan sedoe sama aijer panas, sampe djadi mekar, kaloe soedah mekar, taroh dalam satoe tanggok; abis toemboek bawang merah dan bawang poeti; kaloe soedah, toemis sama gemok babi, abis taroh miso, dan taroh lagi itoe babi poenja aijer, itoe babi misti reboes dahoeloe, dan baroe goreng, kaloe soedah goreng, adoek sama sekali sama itoe *mie*, dan taroh sagoe tepong, atau aijer kandji dan pol-long moeda, oedang basah, tiram, kapiting dan daon bawang moeda, kaloe soedah taroh ini, angkat dan taroh di basi, taroh itoe bansoei dan lada haloes; kaloe soedah angkat, dan taroh dalam piring; kaloe maoe makan misti taroh ketjap, dan lagi perasin djeroek tipis, dan rasanja nanti djadi lebih enak.

### *Lain roepa.*

Bami dan oedang misti goreng sama gemok



babi sampe merah, abis taroh bami, lagi sedikit aijer, abis taroh bawang merah dan bawang poeti, samoeanja goreng sampe merah sama gemok babi, abis taroh tautjo dan ketjap kira-kira sampe, abis taroh itoe bami, oedang dan bami goreng, trada sama-sama, sajoernja daon ender, bawang, koetjai, dan batang selderi, daonja bawang, kaloe koerang koeah taroh sedikit aijer, ambil telur bikin dadar, pottong haloes tjampoer sama bami, baik-baik enak.

*Bami reboes.*

Sajoernja pollong moeda, selderi, daon bawang, taugé, babinja pottong-pottong reboes, ambil satoe kwali reboes oedang basah, sama sedikit aijer, kaloe soedah matang koepas koelitnja boeang, boemboenja, bawang merah, bawang poeti ampat sioeng, djae sapottong ketjil, lada toemboek sama sekali biar haloes, ambil satoe kwali taroh sapottong gemok babi jang belom di reboes, goreng sampe kaloe ar minjak, lantas taroh itoe boemboe-boemboe jang soedah di toemboek adoek-adoek, lantas taroh itoe babi jang soedah di reboes sama-sama aijernja, sama itoe oedang jang di reboes dan sama itoe sajoer-sajoeran, kaloe soedah mendidih taroh baminja, kaloe soedah matang kasih tinggal sampe sedikit kentel, baroe angkat.

*-Bami Goreng.*

Ambil babi pottong-pottong taroh sedikit aijer reboes, boemboenja, bawang poeti ampat sioeng, djae satoe pottong, bawang merah ampat bidji, toemboek haloes, tautjonja saring dahoeloe ampasnja toemboek haloes, ambil satoe kwali taroh gemok babi goreng sampe kaloear minjak, lantas goreng itoe boemboe-boemboe jang soedah di toemboek sama tautjo jang soedah di toemboek sama dia poenja aijer, adoek-adoek lantas taroh itoe babi jang soedah di reboes sama sajoer taugé biar mendidih, kaloe soedah mendidih taroh baminja barang ampat atau lima lempeng, masak sampe matang, kaloe soedah kentel taroh sedikit ketjap.

*Kimblo.*

Babinja pottong-pottong dahoeloe, kaloe soedah, ambil laksa, koeping tikoës, sedap malam, tahoe oedang, selderi, peterselie, daon bawang dan pollong moeda, djae dan bawang poeti, misti toemboek haloes sekali, abis goreng sama gemok babi, taroh lagi bawang poeti jang antero, djae jang soedah. di pottong-pottong, dan toemis sama-sama; kaloe soedah, taroh kaldoe, tautjo, laksa, koeping tikoës, sedap malam, tahoe oedang dan babi, taroh samoeanja sama-sama, kaloe soedah hampir matang, taroh dia

poenja sajoer-sajoeran, ketjap, djeroek tipis, taugé dan koetjai, dan abis taroh koeah babi.

*Lain roepa.*

Pollong moeda, selderi, daon bawang moeda, koetjai, oedang kring, tahoe, peterselie, koeping tikoes, so-oen atau laksa, djamoer tjina, sedap malam tjina, ini ampat roepa sajoer tjina misti rendam dahoeleoe doea djam poenja lama di aijer, abis ambil babi mentah sedikit gemok, pottong satoe djari poenja pandjang, abis masak sampe matang dan taroh itoe sajoer, abis ambil bawang merah, sedikit bawang poeti, sedikit lada toemboek haloes, dan satoe sendok tautjo, toemis sama gemok babi, tjampoer sama itoe babi, dan aijer babi, masak sampe mendidih dan angkat dari api.

*Kimblo Ajam.*

Ambil satoe ayam jang gemok, tjoetji bre-sih pottong-pottong dadanja biar antero, ambil satoe kwali taroh banjak aijer, abis taroh itoe ayam reboes sampe matang, sapottong babi pottong ketjil-ketjil reboes, itoe ayam kaloe soedah matang dadanja kepék-kepék, kapiting, oedang reboes, kaloe soedah reboes koepas ambil dagingnja, dia poenja sajoer-sajoer kool di iris, selderi, daon bawang di pottong-pottong, taugé, pollong, laksa atau so-oen, taroh sa-

ma sekali di aijer ajam jang soedah di reboes, boemboenja, bawang merah, anam bawang poeti ampat sioeng, djae barang anam iris, toemboek samoeanja biar haloes, ambil satoe kwali sama sapottong gemok babi goreng sampe kaloear minjak, lantas goreng itoe boemboe-boemboe jang soedah di toemboek sama tautjo, lantas taroh itoe sajoer-sajoer jang soedah di masak, taroh sedikit ketjap, koeping tikoës, sedap malam tjina, misti tjoetji bresih abis taroh sama sekali dalam itoe kwali dan masak sampe matang.

### *Opor.*

Kaloe maoe bikin opor misti tjari satoe bêték jang gemok sekali, abis pottong sama dia, dan tjoetji bresih, kaloe soedah bresih, bikin dia poenja boemboe-boemboe; tjeremé, (atau mangga moeda atau gandaria), tetapi bidjinja misti di boeang dahoeloe, kaloe soedah boeang bidjinja, toemboek sama dia sampe haloes, abis ambil bawang merah, bawang poeti, trasi, katoembar, djinten, langkawas, seré, daon djerboek poeroet, kemiri dan tjabe, samoea ini boemboe misti toemboek haloes dahoeloe; itoe bêték poenja hati djangan misti di boeang, tetapi ambil sadja, dan tjingtjang sama dia, abis tjampoer sama itoe boemboe-boemboe, itoe boemboe taroh aijer santan, dan sedikit garam; kaloe soedah, isi dalam itoe bêték poenja proet,

mendjahit sama dia baik-baik, dan abis taroh dalam tatjoe, dan itoe tatjoe misti taroh banjak aijer santan, kaloe soedah, taroh di atas api sampe mendidih, dan masak sampe itoe aijer djadi kentel, kaloe itoe aijer santan soedah djadi kentel, sendok sama dia, dan simpan bikin koeahnja: itoe b  b  k kasih tinggal di api biar sampe djadi kring, kaloe soedah kring, ambil itoe koeah jang tadi, dan bikin ini b  b  k poenja koeah.

### *Babi Tjaoe.*

Itoe babi pottong-pottong dahoeleoe, abis goreng sampe merah, kaloe soedah djadi merah angkat, dan abis taroh bawang poeti, bawang merah dan djae, abis toemboek haloes, kaloe soedah haloes, toemis sama gemok babi, dan taroh itoe babi: lagi misti taroh daon bawang moeda, pollong moeda dan koetjai.

### *Tja babi.*

Babinja pottong-pottong, reboes sama sedikit aijer, boemboenja, djae di iris-iris, bawang poeti tiga sioeng di toemboek, bawang merah ampat bidji toemboek sama-sama, taroh satoe kwali sama gemok babi, goreng itoe boemboenja, lantas taroh itoe babi jang soedah di reboes.

### *Ikan Tjaoe.*

Tjari ikan tengiri, dan abis pottong-pottong,

kaloe soedah tjoetji bresih, dan kaloe soedah bresih, taroh garam, dan biar tinggal dalam garam barang satoe malam; kaloe soedah liwat satoe malam, misti lantas djemoer di panas, tapi djangan terlaloe kring; abis taroh satoe lapis tapé, dan satoe lapis ikan, dan berikoet soesoen-soesoen sampe abis; kaloe soedah, misti toetoeep baik-baik, djangan sampe masok angin, dan ini djoega boleh taroh ketan merah.

### *Oedang Tjaoe.*

Tjingtjang dahoele itoe oedang, abis taroh telor, bawang merah, bawang poeti, lada, djae, dan kentjoer; tetapi dahoele misti toemboek haloes sekali, kaloe soedah adoek sama sekali, dan bikin frekedel; abis ambil bawang merah, bawang poeti, kentjoer, djae dan lada, ini djoega samoea misti di toemboek haloes dahoele, kaloe soedah haloes, misti toemis dan tarohin aijer, abis masak sampe mendidih; lepas itoe oedang, dan taroh daon bawang moeda, pollong moeda dan garam.

### *Tjitjo.*

Pottong-pottong dahoele itoe babi, dan lantas taroh dalam satoe kwali, kaloe soedah giling lada dan koenjit, taroh bawang merah jang soedah di iris-iris, seré, daon djerোক tipis dan garam; kaloe soedah, misti masak sampe djadi kentel sekali.

*Babi Tjitji.*

Itoe babi bikin sama djoega seperti *tjiljo*, tetapi misti giling haloes lagi, abis giling njajah sama koenjit, dan taroh bawang merah, seré, jang soedah di iris, daon djerोक poeroet, aijer santan dan djerोक tipis; kaloe soedah misti masak sama sekali sampe djadi kentel; kaloe masak djangan loepa taroh garam.

*Tjintjoan.*

Dahoeloe itoe ikan komboeng misti di tjoe-tji bresih sekali, dan kaloe soedah bresih, geret-geret sama dia (atau pottong-pottong badannja, tetapi djangan sampe poetoës, biar bertanda sada), abis taroh garam, kaloe soedah taroh garam, goreng sampe matang, abis ambil bawang merah, bawang poeti, djae, kentjoer dan lada, dan toemboek sampe haloes sekali; kaloe soedah haloes taroh miso, dan goreng sama sekali, abis taroh tjoecka, dan sama sekali taroh garam.

*Baboesoe Tjina.*

Dahoeloe misti ambil frekedel ketjit-ketjil, kaloe soedah; toemis bawang merah, dan bawang poeti, kaloe soedah koening, misti lantas taroh miso, sama aijer babi; kaloe soedah, misti masak sampe mendidih baik-baik; kaloe soedah, ta-

roh frekedel, pollong moeda dan daon bawang moeda; abis toetoepep sama dia baik-baik.

### *Boemboe Tjin.*

Kaloe soedah ada dagingnja, adoek sama lada baik-baik, djae, bawang merah, bawang poeti, kemiri, kentjoer dan katoembar, djinten, tetapi dahoeleoe misti njanjah sama dia, dan pake daon bawang moeda, telur, tepong dan garam, abis goreng; boleh goreng sama apa soeka, minjak atau mantega.

### *Ajam-O.*

Dia poenja ajam misti di pottong-pottong dahoeleoe, abis ambil bawang poeti, dan goreng sama gemok atau sama minjak klapa, kaloe soedah moelain djadi merah, misti taroh tautjo, abis goreng sedikit trasi; sekarang misti masak itoe ajam, dan masak sama aijer; taroh djae, dan pottong tipis-tipis, lada jang haloes, dan ketjap, dan abis taroh di basinja; siram sedikit bawang poeti; dan abis goreng sama daon bawang.

### *Bêbêk-O.*

Tjari satoe bêbêk, dan pottong, abis reboes, kaloe soedah matang misti angkat, dan gemoknja lainin, abis ambil bawang poeti, djae dan pottong haloes-haloes; kaloe soedah, sendok itoe ajam poenja gemok, abis toemis bawang dan



djae sama sekali; kaloe soedah, taroh doea sendok tautjo sama itoe aijer babi, abis taroh itoe b  b  k sama-sama dia poenja boemboe, tetapi misti pottong-pottong dahoele, dan lantas masak sampe matang.

---

## SEGALA ROEPA KWÉ-KWÉ.

---

### *Poeding dari Sagoe.*

Masak itoe sagoe baik-baik sama soesoe, kaloe soedah angkat, dan bikin dingin, abis ambil telur barang anam bidji dan adoek-adoek sama soesoe, taroh kaijoe manis haloes, biskwit jang soedah di toemboek haloes, dan goela sedikit; kaloe soedah, taroh di tempatnja dan lantas masak: dia poenja koeah, misti bikin bagaimana lain-lain poeding.

### *Poeding dari Soekoen.*

Ambil soekoen, dan abis reboes dahoeloe, kaloe soedah, toemboek haloes seperti oebi, abis ambil telur, dan adoek sama soesoe, dan goela sedikit; abis adoek, masak dalam tjitakannja: dia poenja koeah bagaimana lain-lain.

### *Poeding dari Deeg.*

Ambil satoe deeg, dan taroh toedjoe telur, tjoema merahnja sadja, dan satoe sama poetinja: abis taroh mantega jang entjer, kaloe soedah, banting baik-baik, abis taroh di tempatnja, kaloe maoe masak, dan boengkoes sama ser-

beta, tetapi itoe serbeta dahoeloe misti gosok sama mantega, dan ikat kras, abis masak, dia poenja koeah poenja tjampoeran, telur, anggor, goela, aijer mawar dan kaijoe manis.

*Poeding dari Roti.*

Ambil satoe roti sama doea-blas telur, tjoe-ma merah-nja sadja, itoe roti misti rendam di soesoe dahoeloe; dan taroh mantega, kenari, kisj-mis, goela sedikit, abis taroh di tempatnja, dan lantas bakar: dia poenja koeah ada anggor mader, kaloe trada, anggor asam djoega boleh, telur, goela, aijer mawar, kaijoe manis, mantega dan garam.

*Lain roepa*

Itoe roti koepas, kaloearin koelitnja, pottong-pottong rendam sama soesoe, ambil sapoeloeh telur merahnja, poekoel baik-baik, kaijoe manis, goela toemboek haloes, mantega barang tiga atau ampat sendok, angkat itoe roti dari itoe soesoe rames biar haloes dahoeloe, lantas taroh itoe mantega dan itoe goela singgan sampe manis, taroh itoe kaijoe manis jang soedah di toemboek, adoek sama sekali, kira-kira sampe kentel, kaloe terlaloe kentel tambah lagi soesoe sedikit, ambil satoe pan gosok mantega taroh itoe kwé di dalam itoe pan, taroh api di atas, di bawah, bakar sampe matang.

*Lain roepa.*

Ambil satoe deeg, mantega barang satoe mangkok, sapoeloeh telur, poekoel baik-baik, itoe mantega adoek sama itoe deeg dahoeloe, lantas adoek sama itoe telur jang soedah di poekoel, ambil satoe serbetta gosok mantega, abis taroh itoe deeg jang soedah di adoek, boengkoes baik-baik, lantas reboes sampe mantang, sausuja anggor madera, telur ampat atau lima bidji, ambil merahnja sadja, poekoel baik-baik, adoek sama itoe anggor madera, goela dan sedikit aijer mawar, masak adoek-adoek sampe kentel, kaloe soedah kentel, angkat.

*Taart Inggris.*

Ambil soesoe satoe bottol ketjil, saprapat nasi dan saprapat mantega, anam bidji telur, sedikit aijer mawar, kajjoe manis Wollanda dan goela, abis tjampoer samoea djadi satoe, ini di bikin trada pake koelit.

*Taart dari Telor.*

Ambil satoe mangkok, dan taroh doea-blas telur dalamnja, dan adoek-adoek sama sedikit kisjmis, kaloe soedah kentel, taroh soesoe satoe mangkok ketjil, pala jang soedah di toemboek haloes, kembang pala, kajjoe manis Wollanda, dan sedikit mantega, tjampoer samoea ini sama sekali biar djadi satoe, ini taart misti bikin pake koelit.

*Taart dari Kenari.*

Ambil satengah pond kenari dan koepas koe-litnja, abis paroet sampe haloes, kaloe soedah, siram sama sedikit aijer mawar, kaloe soedah siram, boeka di angin biar kring: abis ambil satoe pond goela jang haloes, dan taroh sedikit kajoe manis Wollanda, delapan telur ajam tjoe-ma merahnja sadja; dan poeter sama itoe goela sampe djadi poeti, kaloe soedah, ambil itoe poeti telur jang tadi, dan poeter baik-baik sampe djadi sama, kaloe soedah tjampoer itoe merah telur jang tadi sama poetinja, dan poeter lagi sampe djadi rata, abis taroh tepong satoe sendok, baroe taroh dia poenja kenari, dan poeter lagi, kaloe soedah, taroh di tempatnja, baroe toeng itoe kenari, dan abis bakar pelahan-pelahan, sampe matang.

*Lain roepa.*

Satoe pond kenari, dan doea poeloeh telur (poeti dan merah) satoe pond goela, abis adoek baik-baik, kaloe soedah, taroh di panas, dan djang-an lama; dahoeloe adoek itoe telur sama goela, misti adoek sampe poeti sekali, baroe taroh di tempatnja, dan lantas bakar sampe matang.

*Taart dari Nanas.*

Ambil tiga nanas dan koepas koelitnja, abis pottong ketjil-ketjil, kaloe soedah, taroh dalam

satoe serbetta dan saring; dia poenja aijer tjampoer sama anggor asam, dan taroh satoe pond goela, satoe ons kajoe manis, saprapat pond mantega entjer dan saprapat pond kisjmis.

*Lain roepa.*

Ambil doea atau tiga nanas tjoetji, koepas biar bresih, tjingtjang-tjingtjang iris-iris biar haloes, sampe di mana batangnja, batangnja boeang, taroh sedikit garam rames boeang aijernja, ambil satoe kwali taroh sedikit aijer sama goela passir, taroh satoe atau doea lembar daon djeroek poeroet, masak sama-sama, kaloe hampir kentel boeang itoe daon djeroek, masokin itoe nanas, adoek-adoek sampe kring angkat, bikin korstnja, satoe pond tepong, anam bidji telur, poekoel baik-baik, ambil mantega satoe mangkok bikin entjer, adoek sama-sama itoe tepong lantas taroh itoe telur, adoek singgan sampe, boleh taroh di piring, lantas taroh itoe nanas di dalamnja, separonja itoe tepong giling tipis-tipis, toetoe di atas itoe nanas, pinggirnja taroh sedikit poeti telur biar dia boleh belengket, bakar taroh api di atas di bawah, sampe soedah koening, (matang) angkat, bikin bagitoe sampe abis.

*Room taart.*

Ambil kenari, toemboek biar haloes, satoe  
6de druk. 11

bottol soesoe taroh goela singgan sampe manisnja, masak, lantas taroh itoe kenari, jang soedah toemboek haloes, lima telur ambil merahnja sadja, sama vanilli, masak sama-sama, adoek baik-baik sampe kentel, korstnja satoe pond tepong, tiga sendok mantega, bikin panas, lantas adoek sama-sama itoe tepong, lantas taroh dalam satoe piring, bikin rata sama itoe piring, taroh itoe soesoe jang soedah masak sama amandel, ambil satoe pan taroh itoe kwé, bakar sama api di atas dan di bawah; kaloe soedah matang angkat, biar tinggal sama piringnja, kaloe maoe makan baroe pottong-pottong.

*Kwé Broeder.*

Ambil doea deeg, doea poeloeh telur, doea mangkok mantega entjer, kaloe terlaloe entjer, taroh soesoe satoe mangkok satengah, dan doea sendok goela, itoe goela misti bikin kring sama deeg, dan abis taroh di tempatnja dan lantas bakar sampe matang.

*Lain roepa.*

Satoe pond tepong dan poekoel sama toeak dahoeloe, sampe djadi kentel sekali, dan abis kasih tinggal sampe doea djam biar djadi mangkak, kaloe soedah mangkak, baroe taroh depan telur, dan misti poekoel baik-baik sekali, abis taroh mantega jang soedah entjer satoe

pond, dan poekoel sama-sama itoe tepong, kaloe soedah poekoel sampe rata, taroh kisjmis, kenari, (tetapi itoe misti pottong haloes-haloes dahoeleoe), dan manisan djeroek, dan itoe lagi misti di pottong haloes-haloes dahoeleoe, baroe tjampoer sama itoe tepong, kaloe soedah taroh dalam tempat masakannja, dan gosok dahoeleoe itoe tjitakannja sama mantega; kapan liat jang itoe tepong soedah mangkak, baroe taroh di api, di atas dan di bawah misti pake api, dan kaloe lagi bakar misti kira-kira djangan sampe djadi angoes.

*Lain roepa.*

Ambil satoe pond deeg, dan tiga poeloeh telur, ambil merahnja, poekoel baik-baik sampe naik, ambil satengah pond mantega adoek, sama itoe deeg, lantas tjampoer sama itoe telur jang soedah di poekoel, taroh goela passir jang haloes, singgan sampe manis, adoek baik-baik, sampe itoe kwé soedah naik, ambil satoe pan broeder gosok sama mantega biar rata, ambil satoe atau doea biskwit toemboek haloes, taroh di mana itoe pan, baroe taroh itoe kwé, lantas taroh di panas sampe dia naik satoe atau doea djari poenja tinggi, lantas bakar, taroh barah di atas di bawah, sampe dapat baoc, lantas boeka pelahan-pelahan, liat kaloe soedah matang boleh angkat, hampir dingin, baroe kasih kaloe ar dari pan.



*Broeder Djagong.*

Ambil barang sapeloeh djagong paroet, ke-rik sama piso, apa jang tinggal di batang-batangnja boeang, ambil sapeloeh telor merahnja sadja, poekoel baik-baik, taroh mantega, goela passir haloes, ambil satoe aijakan saring sama sekali biar sampe itoe djagong abis kaloe dia poenja kentel, soedah tinggal ampasnja boeang, ambil satoe pan broeder gosok mantega biar rata, ambil satoe biskwit toemboek haloes siram di mana itoe pan, baroe taroh itoe djagong jang soedah di adoek sama sekali, lantas bakar, taroh barah api di atas di bawah biar rata, sampe dapat baoe-nja, baroe boeka pelahan-pelahan, kaloe soedah matang baroe angkat, hampir dingin kasih kaloe dari pan.

*Pul-Wafelen.*

Ambil telor poenja merah brapa banjak soeka, sama sedikit toeak dan aijer dingin, djae, pala, kembang pala, mantega jang entjer dan aijer mawar; kaloe soedah, adoek sama-sama dan kasih dia mangkak, abis bakar dalam dia poenja tempat sampe matang.

*Kaloe bikin Wafel.*

Masak dahoeloe doea mangkok aijer dingin sampe mendidih, kaloe soedah mendidih, taroh

satoe sendok mantega, abis ambil doea mangkok tepong, dan kasih masok sama itoe aijer, abis masak baik-baik; kaloe soedah, misti angkat, dan kasih dingin, abis ambil barang delapan bidji telur, dan poekoel poetinja baik-baik, abis tjampoer, dan banting lagi sekali; kaloe soedah taroh soesoe, dan lagi misti banting sampe djadi lebih kentel dari pannekoek; kaloe soedah taroh di tempatnja dan bakar sampe matang.

*Lain roepa.*

Ambil satoe pond tepong dan doea-blas telur, lebih dahoeloe misti tjampoer sama toeak sampe djadi kentel, kaloe soedah, misti rames baik-baik, dan abis kasih tinggal sampe doea djam biar djadi mangkak, kaloe soedah mangkak, poekoel sama itoe doea-blas telur, tetapi poetinja djangan boeang, dan abis poekoel sama aijer panas; kaloe soedah poekoel sampe rata, taroh di panas sampe dia djadi mangkak, dan kaloe soedah mangkak, misti lantas taroh di tempatnja dan bakar, dalam doea minuut misti balik, dan dalam doea minuut lagi misti angkat: kaloe liat ada terlaloe tebal, misti tjampoer sedikit aijer klapa, dan adoek baik-baik, sampe djadi lemes roepanja, atau lembekan.

*Lain roepa.*

Ambil satoe pond mantega dan poekoel baik-

baik, sampe djadi poeti sekali, abis taroh tepong bras satengah pond, sama doea-blas telur, dan poekoel lagi, kaloe soedah rata poekoelannja, taroh sedikit soesoe, dan abis misti tjoba bakar dahoeleoe, kaloe trada boleh baik tambain lagi sedikit soesoe.

*Lain roepa.*

Ambil sapoeleoh telur, lima sama poetinja, dan lima poenja merah sadja sama poeti, dan lagi sama satoe deeg, sama lima pond mantega jang soedah di bikin entjer, satoe mangkok soesoe dengan goela sedikit, dan abis bakar di tempatnja sampe matang.

*Lain roepa.*

Ambil satoe deeg, sapoeleoh atau doea-blas telur, tiga pake sama poetinja, poekoel baik-baik, adoek sama itoe tepong sama doea poeleoh sendok mantega, taroh sedikit soesoe, sampe boleh di sendok boeat bakar, kaloe soedah matang boleh makan sama kajjoe manis, sama goela haloes.

*Lain roepa.*

Ambil satoe kwali, doea mangkok aijer, satoe mangkok mantega, masak sampe mendidih, angkat dari api, taroh tepong adoek baik-baik sampe singgan kentel, ambil sapoeleoh telur, poe-

koel baik-baik, adoek sama-sama itoe tepongnja, kaloe terlaloe kentel, taroh lantah, soesoe singgan sampe boleh di sendok, boeat bakar di pan wapel.

*Kwé Soes.*

Mantega satoe pond dan aijer dingin satoe pond satengah, tjampoer sama-sama, kaloe soedah, taroh di tempatnja dan masak sampe mendidih, taroh satengah pond tepong, dan angkat dari apinja, misti gojang-gojang sampe djadi sama rata, abis kerdja dingin dahoeleoe, kaloe soedah dingin, banting sama sapoeleoh telur, dan abis bakar sama api di atas dan di bawah.

*Lain roepa.*

Satoe pond satengah mantega, satoe pond tepong dan doea pond aijer dingin, lebih dahoeleoe masak itoe mantega sama aijer sampe mendidih betoel, kaloe soedah mendidih, misti lantah taroh itoe tepong, abis bikin dingin; kaloe soedah dingin, rames-rames sama tiga poeloeh lima telur ajam.

*Lain roepa.*

Satengah pond tepong, doea poeloeh telur, kasih kaloe dia poenja merah dan banting sendiri, dan poetinja lagi bagitoe; satoe pond aijer, satengah pond mantega dan masak sama-sama

sampe mendidih betoel, kaloe soedah mendidih, baroe taroh itoe tepong.

*Lain roepa.*

Ambil satoe kwali bresih atau pantji, satoe mangkok mantega, doea mangkok aijer, masak sampe mendidih, lantas taroh tepong trigoe, adoek-adoek itoe tepong sampe kentel, abis angkat dari api, ambil sapoeloeh atau doea-blas telur, adoek sama-sama, kira sampe boleh sendok, kaloe koerang entjer boleh tambah lagi telur, sampe kira boleh di sendok, ambil tempat ketjil-ketjil (pansoes) gosok sama mantega, ambil satoe pan besar, taroh di bawahnja barah; itoe pan ketjil taroh satengah-satengah, tepong jang soedah di adoek, atoe dimana pan besar ampat atau lima-bidji, djangan terlaloe dekat-dekat, sebab dia misti naik, abis toetoep sama itoe toetoepan, baroe taroh barah di atasnja, di atas itoe toetoepnja, di atas di bawah api, djangan terlaloe banjak, kaloe soedah dapat baoenja, pelan-pelan boeka, kaloe soedah matang angkat, lantas taroh dalam satoe bakoel, djangan kena angin dahoeloe, itoe pan ketjilnja taroh lagi dari itoe tepong, bagitoe djoega sampe samoeanja abis, itoe tepong jang soedah di adoek.

*Kwé Sumprong.*

Ambil satoe mangkok tepong, satoe mangkok

telor, satoe mangkok mantega, satoe mangkok soesoe dan satoe mangkok aijer sama sedikit goela, kajjoe manis misti sekira sadja: kaloe soedah, bikin bagaimana misti, dan lantas bakar.

*Lain roepa.*

Satoe pond tepong, saprapat pond kajjoe manis, tetapi dahoeleoe misti toemboek haloes, anam telor, saprapat pond mantega jang soedah di bikin entjer, dan satoe mangkok soesoe; itoe tepong, telor dan kajjoe manis tjampoer sama sekali, dan rames-rames, kaloe soedah, taroh mantega, tetapi misti jang entjer, dan lagi taroh aijer panas, abis bakar di sumprong bresih.

*Lain roepa.*

Satoe pond tepong, lima bidji telor, taroh sedikit areroet, toemboek kajjoe manis, goela, sedikit mantega, aijer klapa, adoek dahoeleoe sama itoe tepong baroe taroh sedikit mantega satoe sendok thee sadja, itoe telor poekoel dahoeleoe baik-baik, ambil sapottong klapa paroet, taroh satoe mangkok aijer rames baik-baik, ambil santannja, itoe ampasnja taroh lagi doea mangkok aijer rames lagi, taroh di saringan rames boeang ampasnja, taroh lain tempat, itoe santan kentel lantas adoek sama itoe tepong sama sekali, adoek sampe entjer, kaloe koerang en-

tjer pake itoe santan klapa jang kadoea kali di peras, ambil tempat bakaran kwé sumprong gosok mantega, taroh di api, kaloe panas taroh satoe sendok, lantas bakar panas-panas lantas goeloeng; abis taroh lagi lain bagitoe djoega bakar sampe abis itoe kwé.

*Collembijn.*

Ambil sapoeloeh telur, dia poenja goela misti timbang sama ini sapoeloeh telur, biar sama bratnja, dan sebagitoe banjaknja misti pake di sini: kaloe soedah timbang itoe goela, taroh dalam lain tempat; itoe telur jang sapoeloeh kasih kaloe lima, dan lagi misti pisain: abis ambil tepong dan timbang sama lima telur poenja brat, abis timbang, taroh dalam satoe tempat, kaloe soedah, ambil itoe sapoeloeh telur poenja poeti dan poekoel dahoeloe, djangan balik kaloe lagi poekoel, misti poekoel bagimana bermoela soedah poekoel, abis poekoel dia poenja koening sampe djadi rata; kaloe soedah rata betoel poekoelannja, baroe kasih masok itoe goela, dan misti poekoel lagi sekali sampe rata; kaloe rasa itoe sapoe ada enteng di tangan, tamba lagi tepong, tetapi misti pelahan-pelahan sadja, dan djangan brenti dari poekoel sama dia, sampe itoe tepong tertjampoer baik-baik sekali, kaloe lagi sekali rasa itoe sapoe ada enteng, baroe boleh brenti; abis ambil tempatnja dan gosokin mantega, kaloe soe-

dah lantah bakar: kaloe maoe itoe kwé djadi mengkilap, taroh di dalam satoe tempat jang sama rata, abis gosokin goela di atasnja, dan bakar apinja di atas dan api di bawah.

*Lain roepa.*

Ambil satoe mangkok bésar jang bresih, ambil satoe mangkok thee sama tepong, satoe mangkok mantega, satoe mangkok telur, satoe mangkok goela passir jang haloes, itoe goela, mantega, telur, jang soedah di taker sama rata, taroh dalam itoe mangkok besar jang bresih, poekoel baik-baik sampe dia naik bagoes, kaloe soedah naik, baroe taroh itoe tepong jang soedah di taker, adoek baik-baik, ambil tempat ketjil-ketjil gosok mantega taroh itoe kwé singang sampe, lantah atoe di mana pan besar, djangan terlaloe dekat-dekat, taroh api di atas di bawah, sampe dapat bae, baroe boeka, kaloe soedah matang betoel soedah koening baroe angkat.

*Kwé Makroon.*

Ambil satoe pond kenari abis koepas dia poenja koelit, dan toemboek sama satoe pond goela batoe, tetapi itoe kenari misti njanjah dahoeloe baroe toemboek haloes; kaloe soedah, ambil delapan telur poenja poeti dan poekoel baik-baik sampe kentel, abis adoek itoe goela sama-sama kenarinja: itoe poeti telur jang tadi misti bikin



seperti bola, dan taroh kaijoe manis jang soedah di toemboek; kaloe soedah, taroh di tempatnja dan lantasi bakar sampe matang, dan misti kira-kira kaloe lagi bakar, djangan sampe itoe djadi angoes, sebab kaloe soedah angoes, trada enak di makan.

*Lain roepa.*

Satoe pond kenari, sama lima bidji telur ayam, itoe kenari misti bikin haloes sekali, abis taroh lagi lima poeti telur, sama doea pond goela batoe: kaloe itoe kenari soedah haloes, misti tjampoer dan djadiin satoe.

*Lain roepa.*

Toemboek dahoele itoe kenari, baroe timbang satengah pond, dahoele tjoema poetinjadja, dan taroh goela satengah pond, kaloe soedah bakar, dan apinja misti di atas dan di bawah, api jang di bawah, trada misti terlaloe panas, tjoema anget sadja, dan api jang di atas boleh lebih panas.

*Lain roepa.*

Ambil amandel, koepas dan toemboek haloes, kaijoe manis, goela toemboek haloes, ambil poeti telur barang ampat bidji sadja, poekoel baik-baik, adoek sama-sama itoe kenari, ambil kertas taroh sedikit mantega, abis itoe kwé bikin

boemdar atau sendok satoe-satoe taroh di kertas atoe di pan djangan dekat-dekat, taroh api di atas di bawah, bakar sampe dapat baoe, kaloe soedah matang baroe angkat, baroe taroh lagi jang lain dan bakar bagitoe sampé abis.

### *Pannekoek.*

Satoe pond mantega jang baroe sekali, dan poekoel baik-baik sampe poeti sekali, kaloe soedah, taroh satengah pond tepong, satengah pond goela, tjengké, kembang pala dan kajjoe manis, tjampoer pala satoe bidji, tjengké sapoeloeh, kembang pala sedikit sadja, baroe tjampoer sama itoe tepong; kaloe soedah, taroh goela, dan adoek baik-baik sama tiga poeloeh atau ampat poeloeh telor; poekoel itoe poeti telor sendiri sampe kras, baroe boleh tjampoer sama sekali; kaloe taroh itoe poeti telor, djangan gojang; kaloe soedah taroh poeti telor, ambil sapottong kertas dan itoe kertas misti di gosokin mantega da-hoeloe, abis taroh di tempatnja, dan lantak bakar: taroh api di bawah barang anam atau toedjoe pottong barah, dan di atas misti ada banjakan; soedah matang, taroh lagi tepong, dan kaloe bakar kombali sampe matang, abis taroh tepong lagi, dan bagitoe sampe djadi penoeh, dia poenja kajjoe manis doea atau tiga pottong, dia poenja kembang pala misti ada lebih banjak dari tjengké.

*Lain roepa.*

Ambil anam sendok tepong, ampat sendok goela, dan doea-blas telur ayam; abis poekoel sampe djadi seperti deeg, dan berikoet bagitoe: lebih dahoeloe dia poenja soesoe misti di masak.

*Lain roepa.*

Ambil satoe pond tepong, adoek sama aijer klapa, sampe kentel seperti deeg, anam atau toedjoe telur poekoel baik-baik, adoek sama satoe sendok mantega, adoek sama sekali sama sedikit soesoe, biar adoek dahoeloe baik-baik, kaloe koe-rang entjer baroe taroh lagi aijer klapa singgan sampe, bakar di pannekoek, itoe pannja gosok sama mantega dahoeloe.

*Kwé Adas.*

Ambil doea-blas telur dan pake sama-sama dia poenja poeti, dan goela satoe mangkok besar, abis tjampoer sama itoe telur dan adoek baik-baik sampe itoe telur djadi poeti, kaloe itoe telur trada maoe djadi poeti, tambah lagi satoe mangkok tepong Wollanda, abis gojang baik-baik, dan lantas taroh di atas satoe piring toelang jang ketjil, dan gojang lagi baroe bakar, dia poenja tempat masakan gosok dahoeloe sama beling; dan kaloe soedah panas, toelang sama sendok, dan bakar sama api di bawah dan di atas, api jang di bawah djangan terlaloe kras.

*Lain roepa.*

Ambil adas manis barang satoe mangkok ketjil, ambil satoe kwali taroh itoe adas, taroh di api adoek-adoek sampe panas, angkat, toemboek sedikit djangan sampe haloes, satoe mangkok telur, satoe mangkok goela poekoel baik-baik sampe naik, kaloe soedah naik, taroh satoe mangkok tepong adoek baik-baik, lantas taroh di mana piring ketjil-ketjil satengah penoeh sadja, itoe piringnja gosok mantega dahoeleoe baroe taroh itoe kwé, taroh barang doea atau tiga di mana pan, taroh api di atas di bawah, bakar sampe matang, angkat taroh lain bagitoe djoega sampe abis.

*Kwé Tjintjin.*

Ambil kenari brapa banjak soeka, dan koe-pas koelitnja, abis toemboek sama aijer mawar, dan pake telur brapa banjak soeka, tetapi djangan terlaloe entjer; abis poekoel baik-baik, dan taroh kaijoe manis sama goela sekira-kira rasanja: kaloe soedah, taroh itoe kenari sama tepong dan aijer mawar, abis poekoel baik-baik; ambil lagi tepong dan rames sama satoe telur, dan mantega misti lebihan, sama aijer panas sedikit; kaloe soedah, taroh itoe kenari, dan bikin seperti tjintjin, abis djepit-djepit sama roda kwé (ja-itoe perabot bikin kwé) baroe bakar.

*Roti pake Soesis.*

Satoe deeg sama anam telur, satoe dengan poetinja, dan jang lima tjoema merahnja sadja, setengah mangkok soesoe, dan mantega sekira-kira sampe sadja, dahoeleoe bikin entjer, baroe taroh goela sedikit, abis banting baik-baik: kaloe soedah taroh di panas, dan biar sampe mangkak; lagi satoe deeg, satengah kati babi; dan ini babi misti bikin soesis, taroh lada, kajjoe manis, tjengké, pala dan kembang pala, abis goreng itoe soesis; kaloe soedah goreng, taroh di tempat masakan broeder; dan pake api di atas dan di bawah.

*Lain roepa.*

Ambil satoe deeg tepong atau bikin deeg sendiri satoe pond tepong, adoek sama toek sampe kentel, kasih tinggal sampe dia naik, ambil satoe kati babi tjingtjang biar haloes, toemboek lada, tjengké, pala, garam singgan sampe, adoek sama itoe babi, bikin satoe-satoe kepel poenja besar, goreng sama gemok babi atau sama minjak klapa sampe samoeanja soedah matang angkat dari minjak taroh di piring, ambil anam atau toedjoe telur merahnja sadja, poekoel baik-baik, ambil satoe mangkok mantega bikin panas, lantas adoek sama itoe deeg, adoek sama-sama itoe telur jang soedah di poekoel, adoek baik-baik biar sampe naik sedikit sampe kentel boeat

boengkoes itoe babi, itoe poeti telornja poekoel; ambil sedikit-sedikit itoe tepong, boengkoes-boengkoes itoe babi jang soedah di goreng, bikin satoe-satoe sampe abis samoeanja, di atasnja gosok sama itoe poeti telur sampe litjin, ambil kertas atau pan ketjil-ketjil jang pandjang, gosok mantega, taroh itoe kwé jang soedah di boengkoes sama babi, ambil satoe pan besar atau itoe kwé tiga atau ampat bidji, taroh djangan terlaloe dekat, taroh api barah di atas di bawah, bakar sampe dapat baoe baroe boeka, kaloe soedah koening; matang angkat, abis taroh lain lagi sampe abis.

*Lain roepa.*

Ambil saprapat bottol soesoe sama sedikit goela, masak di barah adoek baik-baik sampe hampir kentel angkat, ambil satoe deeg tepong, anam bidji telur merahnja poekoel baik-baik, satoe mangkok mantega adoek atau rames sama deeg baik-baik, sama itoe soesoe jang soedah di masak, sama itoe merah telur, adoek singgan sampe kentel; ambil satengah kati babi atau daging tjoetji bresih tjingtjang biar haloes, toemboek tjengké, pala, kembang pala, lada, garam haloes, taroh sama itoe babi, doea atau tiga telur adoek sama-sama baik-baik, ambil satoe tatjoe taroh gemok babi atau minjak klapa, bikin itoe daging boendar seperti frekedel besar, gosok sama poeti telur biar litjin, goreng sampe matang

sekali angkat dari minjak, taroh di piring, ambil satoe piring dalam gosok mantega taroh separe dari itoe tepong jang soedah di adoek; bikin rata sama djoega itoe piring soedah di goreng, taroh satoe-satoe sendok ketjil, toetoe baik-baik, djangan boleh masok minjak, bikin tiga atau empat bidji, ambil satoe tatjoe (pang-gorengan) taroh minjak klapa barang satengah bottol, taroh itoe kwé jang soedah di bikin goreng sampe koering, kaloe soedah koening angkat, taroh lagi lain, bikin bagitoe djoega sampe abis.

### *Kwé Obat.*

Ambil satoe bottol bier, dan masak dalam tempat masakan kwé, abis taroh aijer panas sedikit, sama merah telur barang doea, tjengké doea bidji, pala, kajjoe manis dan goela pas-sir, dan lagi pake roti.

### *Lain roepa.*

Satengah pond tepong, satengah pond mantega, satengah pond goela dan satengah pond kenari, dia poenja mantega misti poekoel sampe doea djam, misti pake mantega jang baik, dan misti tjoetji dahoeleoe, biar garamnja hilang; itoe kenari misti toemboek sama doea poeti telur; kaloe soedah toemboek itoe kenari, taroh lagi tiga telur sama-sama merahnja, dan tjam-

poer sama itoe mantega, abis tjampoer, taroh sedikit tepong; abis ambil satoe papan, tetapi itoe papan misti gosokin tepong, djangan sampe melengket; kaloe soedah, pottong-pottong sarocas djari pandjangnja, abis taroh atas telenan; kaloe maoe bakar, ambil satoe telur dan tindis di atas itoe kwé, dan siram lagi atasnja kaijoe manis dan goela.

### *Ketan Siri Kaija.*

Ambil ketan barang satoe batok, dan tjoetji bresih sekali; kaloe soedah bresih, rendam barang satoe djam, abis angkat dan tjoetji bresih kombali, abis koekoes; satengah koekoes angkat, dan ambil aijer santan taroh di dalam itoe ketan, dan kasih tinggal saprapat djam; kaloe soedah liwat saprapat djam, koekoes lagi sekali sampe matang; kaloe soedah matang, misti lantas angkat; ambil telur ayam barang toetjoe bidji dan poekoel poetinja baik-baik, abis poekoel baik-baik, ambil klapa sabelah, abis paroet dan tjampoer sama itoe telur; kaloe soedah, ambil goela arén dan toemboek haloes, taker satoe mangkok thee, dan tjampoer sama itoe telur, abis adoek samoeanja sama-sama; kaloe soedah, tapis sama satoe serbetta, dan dia poenja ampas boleh taroh aijer dan adoek kombali, abis rames, tapis lagi, dan taroh sama itoe telur jang tadi; kaloe soedah, ambil satoe mangkok,



dan taroh atas lekkar: abis ambil satoe kwali wadja, dan isi dengan aijer, itoe mangkok kasih masok dalam itoe wadja, abis masak; kaloe lagi masak misti djaga, djangan sampe masok aijer dalam itoe mangkok; kaloe soedah matang, angkat, dan makan sama itoe ketan.

### *Tapé.*

Ambil nasi barang satoe bakoel ketjil, dan boeka di atas satoe tetampah sampe dingin: kaloe soedah dingin, siram ragi di atas itoe nasi, raginja barang doea bidji sadja, kaloe soedah tjampoer baik-baik, baroe taroh di paso, dan toetoe sama daon pisang: abis simpan barang doea hari, baroe boleh makan.

### *Kwé pastij*

Ambil satoe aijam, abis pottong, dan bikin bresih; kaloe soedah, ambil isinja dan tjingtjang haloes-haloes, dan ambil katoembar tjingtjang-tjingtjang lada njanjah giling haloes, dan taroh bawang merah, bawang poeti, kenari, kentjoer sapottong, djae, trasi, koenjit jang soedah di giling haloes, dan abis toemis sama mantega, taroh daon djerok poeroet; kaloe soedah, goreng sama klapa aijer santan jang kentel sama daon ender, daon bawang, aijer djerok tipis barang satoe, atau blimbing iris haloes-haloes, dan rames sama garam, abis boeang dia poenja

aijer dan tjoetji sama aijer dingin, abis baroe taroh: dan pake lagi laboe poeti pottong haloeshaloes (papaja dan lobak djoega boleh), tetapi itoe sajoer misti iris-iris haloeshaloes dahaeloe, abis misti reboes; kaloe soedah reboes, taroh itoe aijam sama-sama itoe sagoe, dengan goela dan garam sedikit, dan masak sampe kring; abis ambil tepong dan rames sama telur barang anam bidji, tjoema merahnja sadja, dan taroh mantega sama aijer panas sedikit, dan abis goeloeng-goeloeng di papan, tetapi dahaeloe misti bikin dingin, ambil satoe piring, dan masokin itoe piring poenja boendar, abis taroh itoe aijam dan toetoe pinggirnja sama tepong, dan misti gosok sama poeti telur, baroe toetoe biar djadi melengket; kaloe soedah, misti goreng, dan ingat, lebih dahaeloe dari toetoe sama dia, misti taroh telur jang soedah di reboes, dan itoe telur misti di belah-belah, satoe pottong satoe kwé.

### *Kwé Madoe.*

Toedjoe telur, tjoema merahnja sadja, lima mangkok tepong, doea mangkok goela jang kring sekali, doea glas madoe, doea-blas bidji tjengké jang soedah di toemboek haloeshaloes; satoe sendok kajoe manis haloeshaloes, pottong-pottong haloeshaloes dan koelit djeroek tjina, abis toemboek haloeshaloes samoeanja, dan adoek baik-baik, kaloe soedah, ambil kertas kasar, tetapi misti gosokin mantega

dahoeloe, abis taroh itoe kwé, dan bakar dalam pan, apinja djangan terlaloe kras.

*Kwé Koedoes.*

Doea pond sama satoe once satengah tepong trigoe; satoe pond sama satoe once satengah goela passir itam; satengah pond sama satoe once satengah madoe poeti, satoe once satengah koelit djeroek manis, pottong ketjil-ketjil; dan lagi satoe once satengah koelit djeroek tjina jang kring toemboek haloes, tjengké, pala, kaijoe manis dan potasch, abis adoek sama sekali; itoe goela dan madoe misti masak lebih dahoeloe, abis kasih dingin baik-baik, dan lantas tjampoer sama sekali, abis rames baik-baik, dan giling ampat oedjoeng, abis pottong sama roda kwé, dan bikin seperti kembang; abis kasih tinggal satoe malam, baroe bakar di pan: boleh pake goela djawa, satoe pond sama satoe once mantega dan djangan lebih.

*Apem Ceijlon.*

Toemboek tepong, dia poenja menir ambil, abis kasih mendidih aijer dahoeloe, kaloe itoe aijer soedah mendidih lepas itoe menir dan adoek baik-baik, abis angkat dan bikin dingin, abis rames sama itoe tepong dan taroh toeak, abis kasih dia mangkak; kaloe soedah mangkak dan maoe bakar, taroh aijer santan poenja kapala

sama goela sedikit, kaloe maoe, boleh taroh lontar sama telur brapa soeka, dan lagi garam.

*Lain roepa.*

Ambil satoe batok bras, itoe bras tjoetji bersih sekali, abis toemboek bikin tepong, aijak ambil aloesnja; ambil satoe klapa paroet taroh aijer satoe mangkok rames sampe kaloe ar santan kentel, lantas saring di aijakan, ampasnja taroh lagi sedikit aijer, ambil lima telur poekoel baik-baik, adoek sama itoe tepong sama santan kentel; sama sedikit goela passir jang haloes, adoek sama-sama biar sampe kentel jang boleh di sendok, ambil kenari iris tipis-tipis, ambil satoe pan jang besar atau ketjil sama djoega gosok minjak klapa, abis taroh itoe kwé di atas itoe kwé, atoe itoe kenari bakar api barah di atas dan di bawah.

*Lain roepa.*

Satoe mangkok tepong bras, delapan-blas telur, sambilan sama poetihnja, satoe mangkok thee bras di boeboer, satoe mangkok toek, tiga sendok mantega entjer, satoe mangkok santan klapa kentel, goela dan garam bagimana rasa sampe; kaloe soedah naik atau mangkak baroe bakar.

*Kwé Boloe.*

Ambil satoe deeg sama tiga telur, dan rames

baik-baik, abis taroh mantega brapa soeka, djangan mantega entjer, dan taroh sedikit goela, abis banting baik-baik; kaloe soedah goeloeng-goeloeng, dan taroh di kertas, abis taroh di panas sampe mangkak, dan bakar di kwé broeder poenja pan, dan taroh api di atas dan di bawah.

*Lain roepa.*

Satoe pond tepong rames sama telur satoe bidji sama toeak sampe mangkak, abis taroh barang lima atau anam bidji telur, dan banting baik-baik, abis taroh mantega, kaloe terlaloe entjer, misti tambah tepong sampe boleh di goeloeng-goeloeng.

*Lain roepa.*

Satoe mangkok telur, satoe mangkok goela, poekoel baik-baik sampe naik, taroh satoe mangkok tepong adoek lagi baik-baik, kaloe soedah naik bakar pake api di atas di bawah.

*Kwé Jehoedi.*

Ambil telur barang ampat poeloeh dan kasih kaloe ar merahnja, abis poeter itoe merahnja sampe naik, abis taroh kajoe manis, goela dan mantega jang entjer, tetapi misti banjak taroh kajoe manis sampe ada rasanja brapa banjak soeka, mantega satoe pond, kaloe soedah am-

bil sedikit tepong, dan rames sama telur sampe boleh di goeling, abis pottong pandjang-pandjang; kaloe soedah ambil satoe kwali, dan bikin aijer mendidih abis lepas itoe tepong, kaloe soedah matang, angkat dan tjampoer sama itoe telur, dan bakar di kwé broeder poenja tempat masakan, tetapi misti bakar pelahan-pelahan, dia poenja api djangan terlaloe kras sebab nanti djadi angoes.

*Roti dari goela.*

Ambil satoe pond goela, delapan bidji telur, abis ambil tepong dan timbang sama rata bratnja sama itoe delapan telur: tetapi misti pake telur banjaknja lima-blas bidji, kasih kaloe ar itoe telur poenja merah dan poetinja lainin; kaloe soedah, adoek merahnja dalam satoe tempat, kaloe soedah naik, taroh itoe goela, dan poekoel baik-baik; abis taroh itoe tepong dan poekoel baik-baik, kaloe soedah poekoel baik-baik, ambil itoe poeti telur jang tadi, dan poekoel baik-baik sampe djadi naik, dan kaloe soedah naik, tjampoer sama sekali dan adoek baik-baik dan taroh aijer mawar atau aijer kaijoe manis: abis bakar dalam tempat pembakaran kwé broeder atau kwé collembijn.

*Bokkerde Koek.*

Kaloe pake satoe deeg, misti pake toedjoe te-  
6de druk.

lor tjoema merahnja sadja, poetinja taroh dalam satoe tempat dan poekoel baik-baik sampe mendidih, taroh sedikit bawang, soesoe dan mantega jang entjer, abis banting baik-baik sampe naik: tetapi kaloe pake soesoe, kapan lagi banting misti sampe djatoh sapottong-sapottong; kaloe soedah djatoh sapottong-sapottong, baroe brenti dari taroh soesoe dan djangan bikin terlaloe kentel seperti kwé broeder, abis taroh di panas, biar sampe naik; dan abis bakar di tempatnja sendiri.

*Bagimana misti bikin Barket.*

Ambil tepong ampat ganggam penoeh, doea ganggam goela, dan delapan bidji telur, kajioe manis, pala dan kembang pala, dan taroh lima atau anam tetes minjak, abis adoek baik-baik sampe djadi satoe deeg, kaloe koerang goelanja, taroh lagi satoe ganggam; dan kaloe liat, jang ada terlaloe banjak, taroh lagi satoe sendok tepong dan satoe sendok goela dan bagitoe tambah menambah sampe lima atau toedjoe kali; kaloe soedah naik betoel, misti bagi doea; jang satoe bagian, taroh satoe sendok mantega dan satoe sendok goela, abis taroh lagi goela, sampe naik betoel: dan itoe lain bagian djoega bikin bagitoe: kaloe soedah misti bikin dia poenja roepa bagimana soeka; dan kaloe maoe bakar, misti bakar dalam tempat pembakaran kwé broeder.

*Kwé Kuon.*

Satoe pond tepong, satoe bottol soesoe, anam-blas telur, satoe glas anggor brandi, taroh goela brapa soeka sampe dia poenja rasa manis, abis ambil mantega dan taroh di dalam satoe kwali; tetapi manteganja misti ada banjak sampe itoe kwé terandam di dalam mantega, dan goreng itoe kwé sampe garing, kaloe soedah garing, angkat sama dia.

*Kwé Soerat.*

Tepong satoe pond, mantega saprapat pond, sapoeloeh telur, jang anam boeang poetinja; satoe pond goela, kajjoe manis sedikit, tjengké, kembang pala satoe once satengah.

*Kwé Lapis.*

Ambil satoe pond satengah mantega, satoe pond tepong, ampat poeloeh telur, doea pond goela, doea bidji tjengké, gardamoenggoe, lada poeti sedikit, anggor brandi satoe sendok, dan koelit djeroek tjina; ambil kenari dan toemboek haloes, kajjoe manis lagi, dan misti ada banjakan; abis bakar.

*Lain roepa.*

Ambil satoe pond tepong, tiga poeloeh telur ambil merahnja, poekoel baik-baik sama satengah pond mantega adoek sama-sama itoe tepong,



kentelnja singgan boleh di sendok, kaloe soedah di adoek bagi doea, taroh doea tempat, itoe satoe misti taroh boemboe-boemboe, tjengké toedjoe, pala sapottong, kembang pala sapottong, kaijoe manis sapottong, gardamoenggoe doea poeloeh, atau vanille, samoeanja sekali toemboek biar haloes, adoek sama itoe tepong, ambil satoe pan bresih, gosok mantega; taroh itoe tepong jang pake boemboe, doea atau tiga sendok bikin rata boender sama itoe pan tipis sadja, toetoe taroh api di atas di bawah, djangan terlaloe banjak api, kaloe soedah koening, taroh itoe tepong jang trada pake boemboe, lagi tiga atau ampat sendok bikin rata, bakar lagi, kaloe soedah koening taroh jang pake boemboe, tiga atau ampat sendok bakar bagitoe djoega samoeanja sampe abis, kaloe soedah abis samoeanja di atas boleh taroh amandel di pottong-pottong, kisjmis, atoe biar kalihatan bagoes di atas itoe kwé, bakar sampe matang, boleh angkat.

### *Kwé Bebika.*

Lebih dahoeleoe ambil bras satoe batok, dan abis bikin bresih, abis tjoetji sama aijer; kaloe soedah, ambil satoe paso sama aijer dingin, dan rendam itoe bras barang satoe malam, soedah liwat satoe malam, angkat dari aijernja, dan bikin kring; kaloe soedah kring, ambil satoe loempang, dan toemboek itoe bras jang soedah

di rendam dan bikin tepong, itoe tepong misti ada haloes sekali, dan kaloe maoe bikin haloes, misti ambil satoe aijakan dan aijak dahoe-loe, abis sekarang misti ambil goela djawa, klapa (atau lontar atau pisang djoega boleh) sabelah; itoe klapa misti paroet dahoe-loe (kaloe lontar misti pottong haloes-haloes, dan bagitoe djoega pisang), dan taroh garam sedikit; abis ambil aijer dan taroh sama itoe klapa bikin aijer santan, itoe aijer santan tjampoer sama sekali sama itoe tepong, dan abis adoek baik-baik; kaloe soedah, ambil doea kwali tanah jang ketjil, jang sama besarnja; jang satoe taroh atas api, dan kaloe soedah panas, taroh dalamnja daon pisang, abis toeang itoe tepong jang soedah di adoek-adoek; dan taroh di atas itoe tepong jang soedah di masokin dalam itoe kwali, lagi satoe lembar daon pisang, dan di atas ini daon pisang, misti tindis sama lain kwali, jang boleh masok; tetapi itoe kwali jang di atas misti ada barah api jang panas sekali, dan abis bakar, misti garing sedikit: tetapi djangan angoes.

### *Kwé Bebika Tepong atau Sagoe.*

Ambil satoe batok bras bikin tepong, ambil satoe klapa paroet, taroh satoe mangkok aijer rames, ambil satengah taroh di mangkok, ampasnja taroh lagi aijer rames lagi, saring ampasnja boeang, itoe santan adoek sama goela dja-

wa sama tepong adoek biar kentel, ambil satoe kwali, taroh daon pisang taroh itoe kwé, taroh lagi daon pisang di atasnja, ambil lagi satoe kwali tindis di atasnja, taroh api di atas di bawah, bakar sampe dapat baoe boeka, kaloe soedah matang angkat.

*Lain roepa.*

Ambil tepong bras, ambil satoe klapa paroet, taroh aijer rames sampe kaloe ar santan kentel, pras ampasnja, taroh lagi sedikit aijer rames, ambil santannja ampasnja boeang, adoek sama sedikit garam sama itoe tepong, ambil satoe kwali, taroh sedikit djinten adoek-adoek sampe panas sekali angkat dari api, toemboek biar haloes sekali adoek sama-sama itoe tepong jang soedah di adoek, ambil satoe kwali taroh daon pisang, taroh itoe kwé, taroh lagi daon pisang atasnja, taroh satoe kwali di atasnja, taroh api di atas di bawah.

*Kwé Soemping.*

Itoe bras misti bikin bagaimana soedah di bilang kaloe bikin kwé bebika; kaloe soedah ambil tepongnja, dan adoek sama aijer taroh goela dan adoek baik-baik, kaloe soedah ambil daon pisang batoe, bikin boengkoes ini kwé; itoe daon misti bikin seperti koekoessan nasi, abis toelang itoe tepong jang soedah di adoek-adoek,

dan boengkoes baik-baik, djangan sampe boleh kaloe ar; ini kwé kaloe maoe masak misti koekoes.

*Kwé Mangkok.*

Ambil bras dan bikin tepung, itoe tepung adoek sama goela, dan misti pake goela passir; kaloe soedah taroh di mangkok, abis ambil satoe kwali dan taroh aijer, itoe aijer bikin mendidih dahoele, kaloe soedah mendidih kasih masok itoe kwé sama-sama mangkoknja, dan masak sampe matang, kaloe soedah matang, angkat dan bikin dingin, abis ambil satoe klapa, dan paroet, kaloe makan misti makan sama klapa jang soedah di paroet.

*Kwé Talam.*

Ambil bras doea batok dan bikin tepung dahoele; abis paroet klapa dan bikin aijer santan; kaloe soedah ambil tiga kerek goela djawa, dan tjampoer sama-sama itoe tepung dan adoek sama sekali sama itoe aijer santan, abis saring sama kain, abis taroh dalam tempat masakannya, dan lantas masak sama dia di dalam satoe kwali wadja; tetapi itoe kwali wadja misti taroh aijer lebih dahoele dan bikin mendidih; dan kaloe soedah mendidih, kasih masok itoe kwé sama tempatnja, dan lantas masak sampe matang; kaloe soedah, bikin aijer santan jang kentel sekali dan taroh di atasnja.

*Kwé Talam djagoeng.*

Ambil sapoeloeh atau doea-blas bidji djagoeng, paroet kerik batangnja boeang, ambil satoe klapa paroet, taroh sedikit garam rames ambil santanja, taroh goela djawa singgan sampe manis adoek sama-sama, bakar sampe dapat baoe angkat.

*Kwé Poetri Mandi.*

Satoe batok ketan, rendam dan bikin tepong, itoe tepong adoek sama goela djawa dan sedikit aijer; abis ambil sedikit-sedikit sama tangan, dan poeloeng-poeloeng, atau bikin boender seperti bidji salak; kaloe soedah, ambil satoe kwali, dan taroh aijer, dahoeloe bikin itoe aijer mendi-dih betoel, dan lempar satoe-satoe dalamnja, kaloe soedah matang, angkat dan taroh dalam tanggok, biar aijernja toeroen, kaloe maoe makan, misti taroh dalam satoe mangkok; sekarang misti ambil goela djawa, dan masak sama daon djerok poeroet, tjampoer ini aijer goela sama itoe kwé di dalam mangkok; kaloe soedah, ambil satoe klapa, dan koepas bresih sekali, biar sampe itoe klapa kalihatan poeti, dan lantas paroet, kaloe soedah paroet, tjampoer sama-sama itoe kwé, dan makan sama itoe ampas, dan adoek sekali sama aijer goela djawa, jang di masak tadi.

*Kwé Lambangsari.*

Bikin dia poenja tepong dahoeloe, abis bikin aijer santan, dan adoek sama itoe tepong biar kentel, kaloe soedah, boengkoes sama daon pisang, dan dalamnja taroh satoe atau sabelah pisang radja; kaloe soedah boengkoes, ambil satoe kwali wadja, dan lantas koekoes sampe matang, kaloe soedah matang, misti lantas angkat, dan boleh makan.

*Kwé Tjoetjoer.*

Satoe batok bras abis bikin tepong, dan taroh aijer, abis adoek sama goela djawa, kaloe soedah ambil satoe penggorengan dan taroh minjak satoe mangkok jang sedang, tetapi misti pake minjak klapa jang baik; kaloe itoe minjak soedah panas, ambil satoe mangkok jang sedang, sendok itoe tepong jang di adoek-adoek tadi, dan toeang atas itoe minjak jang ada di penggorengan, satoe mangkok ketjil djadi satoe kwé tjoetjoer, dan lantas goreng sampe merah.

*Kwé Serabi.*

Satoe pond bras, satoe djam rendam di aijer, dan taroh di bakoel, kasih tiris aijernja, kapan soedah trada lagi aijer, dan toemboek bikin tepong samoea, sama ampat bidji kemiri, satoe sendok makan nasi kring, dan satoe saprapat pottong dari satoe klapa jang toea, samoeanja misti toem-

boek sama-sama bras, bikin djadi tepong jang haloes sekali, dan ambil aijer angkat dan tjampoer sampe djadi satoe, bagaimana pannekoek poenja tebal, dan bakar di tempat pembakaran kwé serabi, itoe tempat sekali bakar misti taroh mantega entjer, ambil telur poekoel sama soe-soe atau santan.

### *Pastil Ayam.*

Ambil satoe ayam jang gemok, tjoetji bresih, kasih kaloe ar proetnja, kaloe soedah bresih kasih kaloe ar dagingnja samoeanja sama-sama ati, ampela; tjingtjang sampe haloes, itoe toelang-toelangnja reboes, ambil satoe klapa paroet bagi doea, separo taroh satoe kwali, taroh itoe klapa adoek-adoek sampe koening, di atas api; kaloe soedah koening angkat, lantas toemboek sampe haloes, itoe separo taroh aijer barang satoe mangkok; rames sampe djadi santan kentel, saring boeang ampasnja, boemboenja, djinten, katoembar, lada, koenjit barang tiga iris, kemiri tiga, seré tiga iris, langkawas tiga iris, daon djeroek poeroet doea lembar, samoeanja sama sekali giling biar haloes, taroh lantas itoe klapa jang soedah di toemboek, giling lagi biar lebih haloes, iris bawang poeti tiga sioeng, bawang merah empat bidji, taroh satoe kwali sama sedikit minjak klapa atau gemok ayam, goreng itoe bawang sampe koening, taroh sapat-

tong ketjil trasi adoek biar haloes, lantas taroh itoe boenboe jang soedah di toemboek, adoek-adoek, lantas taroh sedikit aijer ajam, taroh itoe ajam jang soedah di tjingtjang, toetoep, kaloe hampir matang taroh saijoernja, pollong moeda, di pottong doea, daon ender barang doea atau tiga batang iris-iris, satoe atau doea aardappel iris-iris, taroh sama sekali di itoe ajam jang soedah di tjingtjang, toetoep; hampir matang taroh sajoernja tadi, pollong moeda di pottong doea, daon ender barang doea atau tiga batang iris-iris, satoe atau doea aardappel iris-iris, taroh sama sekali dimana itoe ajam sama sedikit garam, soedah matang taroh santan kentel, adoek-adoek sampe kring, angkat taroh dalam satoe piring, reboes talor barang lima atau anam bidji, kaloe soedah matang pottong-pottong, dalam satoe bikin anam pottong, korstnja satoe pond tepong, satoe sendok mantega, adoek sama sedikit aijer ajam reboes, ambil tiga telor poekoel baik-baik, adoek sama-sama, misti adoek singgan sampe boleh di giling atau bikin tipis, singgan sampe satoe tjitakan mangkok atau piring ketjil, satoe-satoe taroh satoe sendok itoe ajam sama satoe pottong itoe telor, toetoep baik-baik, djangan sampe boleh masok minjak, bikin barang aumat atau lima bidji, ambil tatjoe (penggorengan) taroh minjak klapa barang satengah bottol, goreng itoe kwé bikin bagitoe



djoega lagi itoe kwé sampe abis samoeanja itoe tepong dan ayam jang soedah di adoek, kaloe goreng itoe pastil sampe koening sekali baroe angkat.

*Lain roepa.*

Ambil satoe ayam, tjoetji bresih kaloearin dagingnja tjingtjang-tjingtjang, boemboenja, djinten, katoembar, lada, seré, daon djeroek poeroet, kemiri, koenjit; ambil satoe kwali taroh di api, taroh itoe boemboe-boemboe, adoek-adoek sampe panas sekali angkat, ambil satoe klapa paroet, taroh aijer satoe mangkok, rames sampe kaloe ar santan kentel, saring, ampasnja taroh lagi satoe mangkok aijer, rames, saring taroh lain tempat ampasnja boeang, itoe boemboenja giling haloes dahoeleoe, ambil satoe kwali taroh minjak klapa, goreng itoe bawang merah, bawang poeti jang soedah di iris, kaloe soedah koening, taroh itoe boemboe jang soedah di giling adoek-adoek, lantas taroh santan entjer, taroh itoe ayam jang soedah di tjingtjang toetoepep sampe matang, kaloe soedah matang, taroh santan kentel dan garam, adoek-adoek sampe kring, kaloe soedah kring angkat taroh di satoe piring, reboes telur barang empat atau lima bidji, korstnja satoe pond tepong, lima bidji telur merahnja sadja, poekoel baik-baik, satoe mangkok mantega, misti bikin entjer dahoeleoe adoek sama-sa-

ma itoe tepong dan telur, ambil satoe piring dalam gosok mantega, taroh itoe tepong singgan tipis dan lebar seperti itoe piring dalam, taroh itoe ajam jang soedah di masak di dalamnja, itoe separo tepong giling tipis dan toetoe di atas itoe piring, dimana pinggir itoe kwé taroh sedikit poeti telur boeat bikin blengket, bakar dimana satoe pan, taroh api di atas di bawah, djangan loepa itoe telur jang soedah di reboes dan pottong-pottong di atas itoe daging ajam, baroe toetoe sama tepong tipis, bakar sampe matang, biar tinggal di piringnja sampe mae matang.

### *Pastil Oedang kring.*

Itoe oedang kring tjoetji, toemboek dahoeleoe, boemboenja, djinten, katoembar, lada, taroh satoe kwali di api dan taroh itoe boemboe adoek-adoek, kaloe soedah panas angkat lantas toemboek biar haloes, tjampoer sama itoe oedang kring toemboek sama-sama, iris bawang poeti, bawang merah, ambil satoe kwali taroh sedikit minjak klapa, goreng itoe bawang, kaloe soedah koening taroh itoe oedang adoek-adoek, lantas angkat, djangan loepa taroh garam sedikit; korstnja satoe pond tepong, tiga telur, sedikit mantega adoek baik-baik, singgan boleh di poeloeng-poeloeng, kaloe koerang entjer tambah sedikit aijer panas, singgan sampe boleh di poe-

loeng, bikin ketjil-ketjil, tipis-tipis, taroh dalam-  
nja itoe oedang jang soedah di goreng, taroh  
satoe-satoe sendok ketjil, toetoe baik-baik,  
djangan boleh masok minjak, bikin tiga atau  
ampat bidji, ambil satoe tatjoe (penggorengan)  
taroh minjak klapa barang satengah bottol, ta-  
roh itoe kwé jang soedah di bikin, goreng sam-  
pe koening, kaloe soedah koening angkat, ta-  
roh lagi lain, bikin bagitoe djoega sampe abis.

*Fla Soesoe.*

Satoe bottol soesoe, tiga telur, goela singgan  
manis, sapottong vanilje, aijer mawar, samoe-  
anja adoek baik-baik, ambil satoe pantji jang  
pake toetoe, taroh itoe soesoe di pantji, toe-  
toep baik-baik, boengkoes sama serbetta, dja-  
ngan boleh masok aijer, ambil satoe kwali ta-  
roh sedikit aijer, taroh itoe pantji di dalamnja  
dan toetoe, masak; sampe matang angkat.

*Lain roepa.*

Ambil satoe bottol soesoe sama sedikit atau  
sapottong ager-ager, taroh aijer mawar, vanilje,  
tiga bidji telur merahnja, masak sama sekali  
sama-sama goela samoeanja, sampe hampir ken-  
tel, ambil satoe mangkok bresih salin, sampe  
kentel dan dingin baroe boleh pottong-pottong.

*Lain roepa.*

Ambil satoe klapa paroet, taroh satoe mang-

kok aijer, rames baik-baik sampe kaloear santan kentel, saring taroh satoe tempat, ampasnja taroh lagi satoe mangkok aijer rames lagi, saring, ampasnja boeang, ambil tiga telur, merahnja, poekoel baik-baik, adoek sama itoe santan, taroh goela singgan sampe manis, taroh sedikit areroet, daon pandan sapottong, daon djeroek poeroet doea lembar, adoek sama sekali, taroh dalam satoe potji jang ada toetoe, toetoe baik-baik, boengkoes sama serbetta, djangan boleh masok aijer, ambil satoe kwali taroh sedikit aijer, taroh itoe pantji atau potji di dalamnja, masak barang satoe djam boleh boeka, lihat kaloe soedah kentel dan soedah matang.

*Goela djae tepong Bras.*

Ambil sapottong djae, koepas tjoetji bresih, pottong-pottong giling biar haloes, ambil tiga telur poetinja sadja, poekoel baik-baik sampe dia naik, satoe mangkok goela jang haloes, tepongnja sama djoega goela banjaknja, adoek sama sekali baik-baik, lantas poeloeng-poeloeng, bikin kembang-kembang atau pottong-pottong, ambil kertas siram sedikit tepong, atoe djaoh-djaoh, bakar api di atas dan di bawah, sampe matang taroh lagi lain, bakar bagitoe djoega sampe abis.

*Lain roepa.*

Ambil satoe klapa paroet, goreng sampe koe-

ning djangan pake minjak, kaloe soedah koe-ning toemboek biar haloes sama sapottong ketjil djae, ampat telur poekoel baik-baik, satoe mangkok tepong bras, satoe mangkok goela haloes adoek sama sekali, bikin ketjil-ketjil atau poeloeng, bakar sama djoega itoe lain.

*Kwé Kenari.*

Ambil barang lima poeloeh kenari atau amandelen, sapoeloeh telur, satoe mangkok goela, adoek baik-baik, taroh satoe mangkok tepong singgan boleh poeloeng atau bikin kembang ketjil-ketjil, bakar pake api di atas dan di bawah.

*Kwé Piloes.*

Ambil aardappelen, reboes, kaloe soedah matang bikin haloes sama mantega, pake telur barang tiga atau ampat bidji singgan boleh sendok, goreng sama mantega atau minjak klapa.

*Kwé Gegodo.*

Ambil doea atau tiga bidji pisang, bikin haloes sama tepong, pake telur tiga atau ampat bidji, singgan boleh sendok, goreng sama minjak klapa.

*Kwé Boegis.*

Ambil satoe klapa paroet, satoe batok goela djawa, taroh sedikit aijer, masak taroh daon dje-

roek poeroet masak sampe kring angkat, tepongnja adoek sama aijer santan, boengkoes satoe-satoe, sama itoe klapa taroh di dalamnja, boengkoes sama daon pisang, reboes djangan sampe masok aijer.

### *Kwé Sagoe.*

Satoe mangkok sagoe aijak biar haloes, satoe mangkok goela haloes, lima bidji telur, poekoel baik-baik sampe naik, kaloe soedah naik, taroh goela, poekoel lagi baik-baik, baroe taroh itoe tepong sagoe, singgan sampe boleh poeloeng-poeloeng atau sendok, atoer di mana kertas-kertas, itoe kertas misti siram dahoeleoe sama itoe tepong kring sedikit, baroe atoer itoe kwé djangan terlaloe dekat, lantas bakar, taroh api di atas dan di bawah, sampe matang angkat, taroh lain, sampe abis bagitoe djoega.

### *Kwé Ondé.*

Ambil satoe batok bras ketan, toemboek bikin tepong, kaloe soedah haloes taroh sedikit aijer biar kentel, jang boleh di boengkoes sama-sama itoe goela djawa, itoe tepong taroh dalamnja sapottong goela djawa, taroh satoe kwali sama aijer, taroh itoe tepong jang soedah di boengkoes sama goela barang lima atau anam bidji, kaloe itoe kwé naik di atas aijer angkat, taroh di mana itoe klapa di paroet, itoe klapa misti di paroet dahoeleoe, itoe kwé bikin rata sama itoe

klapa, angkat taroh lagi lain di atas itoe klapa sampe samoeanja abis.

*Kwé Poffertjes.*

Ambil satoe deeg tepong, doea-blas telur, satoe mangkok mantega, adoek sama sekali, itoe telur poekoel baik-baik merahnja dahoeloe, adoek sama soesoe singgan sampe boleh di bakar, makan sama goela dan kaijoe manis haloes.

*Kwé Roos.*

Ambil satoe mangkok taroh tepong sedikit, tiga telur, mantega satoe sendok, adoek sama-sama, taroh aijer klapa sama sedikit soesoe, adoek baik-baik, bikin entjernja sama djoega pannekoek, ambil satoe tatjoe (pengorengan), taroh minjak klapa, taroh api menjala, taroh itoe bakaran kwé roos di dalam minjak, kaloe soedah panas, tjelep di dalam itoe kwé, lantus angkat, taroh di mana itoe minjak panas lagi, balik sekali angkat, itoe tempat roos masokin lagi dalam itoe minjak panas, kaloe soedah panas tjelep lagi dalam itoe tepong, djangan terlaloe penoeh singgan satengah, sebab kaloe goreng dia misti kaloe ar dari dia poenja pan, balik sekali angkat, bikin bagitoe sampe samoeanja abis.

*Kwé Bidji Salak atau Poetri Mandi.*

Ambil tepong ketan, adoek sama santan kla-

pa, poeloeng-poeloeng bikin sedikit tjepper, ambil satoe kwali taroh aijer, taroh daon pandan, kaloe itoe aijer soedah mendidih taroh itoe tepong jang soedah di poeloeng, ambil goela dja-wa taroh sedikit aijer, masak, hampir kentel taroh itoe kwé jang soedah di reboes, sampe mendidih angkat taroh di basi, siram di atasnja klapa paroet.

*Kwé Tjoetjoer.*

Ambil satoe kwali taroh aijer sama goela dja-wa, masak sampe mendidih taroh tepong, adoek-adoek, ambil satoe tatjoe ketjil taroh minjak goreng satoe-satoe sendok sampe matang, taroh lagi satoe sampe abis samoeanja.

*Kwé Pisang.*

Ambil tepong bras adoek sama santan klapa; pisangnja pottong-pottong boengkoes, sama itoe tepong, lantas boengkoes sama daon pisang, reboes djangan masok aijer.



## SEGALA ROEPA ATJARAN.

---

### *Atjar Katimoen.*

Tjari katimoen jang ketjil sekali, abis belah-belah, kaloe soedah belah-belah taroh sedikit lama dalam garam, dan taroh koenjit jang soedah di bakar, tetapi itoe koenjit misti giling haloes dahoeleoe, pottong-pottong djae, tjabe dan bawang poeti; toemis dahoeleoe itoe koenjit sama minjak Wollanda dan mostardi, abis taroh tjoeka, kaloe soedah, masak sama-sama sampe mendidih; kaloe soedah mendidih, misti bikin dingin, abis kasih masok itoe katimoen sama sekali sama boemboe-boemboenja.

### *Lain roepa.*

Tjari katimoen jang ketjil, tjoetji bresih, abis taroh satoe malam dalam garam, abis seka dia biar bresih, dan taroh dalam satoe paso abis rendam dalam tjoeka baik jang soedah di masak sampe mendidih, satoe hari dan satoe malam lamanja; abis kaloearin katimoennja dan masak lagi itoe tjoeka sampe mendidih, dan taroh lagi, dan bikin bagini sampe tiga kali; kaloe soedah tiga kali masak tjoekanja boleh

kasih tinggal katimoen di dalamnja, dan tarohin adas, lada, tjengké, dan tjabe brapa jang soeka, kaloe soedah dingin kasih masok sama sekali di tempatnja.

### *Atjar Katimoen atau Palmet.*

Itoe katimoen tjoetji sama sedikit kapoer, biar bresih angkat, lantas taroh garam rames-rames sedikit sama garam, djangan pake aijer, abis taroh di panas, bikin boemboenja, tiga bawang merah, tiga bawang poeti, tjabe, djae, kemiri, koenjit, samoeanja toemboek haloes, ambil satoe kwali, taroh sedikit minjak klapa, goreng itoe boemboe-boemboe, lantas taroh tjoe-ka singgan sampe, biar mendidih, kaloe soedah mendidih angkat biar sampe dingin, baroe taroh itoe katimoen.

### *Atjar Reboeng.*

Tjari satoe roepa reboeng, atau bamboe jang moeda sekali, (tetapi trada boleh sembarang roepa reboeng, sebab ada jang boleh di makan dan ada jang trada boleh di makan; kaloe maoe tjari reboeng jang baik, misti tjari reboeng bamboe tali) abis koepas, dan boeang koelitnja; kaloe soedah misti pottong-pottong dan abis reboes sama aijer sampe matang, dan kaloe soedah matang, misti peras biar kring, kaloe soedah kring, taroh garam satoe malam, dan am-

bil djae pottong haloes, bawang poeti jang antero, dan doea tjabe hoelat toesoek di lidi, doea bawang dan doea djae dalam satoe lidi; abis taroh garam dan toemis tjoekanja sama mostardi, sama koenjit dan sama minjak Wollanda; kaloe soedah, misti masak; abis masak, bikin dingin baik-baik dan abis taroh itoe tjabe dan lain jang soedah di lidi.

*Lain roepa.*

Ambil itoe reboeng koepas tjoetji bresih iris-iris, taroh aijer sedikit di kwali, masak itoe reboeng, sekali mendidih angkat, djemoer sampe dia kring, boemboenja, bawang poeti, bawang merah, djae, kemiri, koenjit, tjabe, sama sekali toemboek haloes taroh garam, taroh minjak sedikit di kwali, goreng itoe boemboeboemboenja, sampe koening, lantas taroh tjoe-ka satoe bottol, biar dia mendidih, kaloe mendidih angkat dari api kasih tinggal sampe dingin, baroe taroh itoe reboeng, lantas taroh di flesch barang satoe ari baroe boleh makan.

*Atjar dari Bit.*

Lebih dahaeloe ambil itoe bit, dan tjoetji bresih sekali, kaloe tjoetji misti djaga baik-baik djangan sampe dia poenja oerat patah; taroh dalam satoe pengorengan ikan, biar itoe bit boleh masok dan tepok betoel, dan djangan sampe

patah dari sebab sesak; kaloe soedah ambil aijer dingin, dan toeang dalam itoe penggorengan, abis taroh atas api dan masak sampe satengah djam lebih; kaloe soedah matang, angkat itoe bit, dan taroh atas satoe medja biar djadi dingin; kaloe soedah dingin kasih kaloe ar samoea koelitnja, biar bresih sekali, dan abis pottong tipis-tipis, tetapi misti boendar, lemparin atasnja lada boelat-boelat, sedikit djae, dan doea atau tiga bidji tjengké, dan kaloe soedah, toe-toep sama tjoeka dingin.

### *Atjar Ikan.*

Ikannja, ikan komboeng, ikan kakap dan ikan lain lain; kaloe ikan jang besar, misti pottong-pottong dahoele, kaloe ikan jang ketjil misti antero; abis taroh garam dahoele barang satoe malam, dan lantas tindis sama barang jang brat; kaloe soedah tindis kasih kaloe ar dan goreng sama minjak Wollanda atau minjak klapa sampe matang, abis ambil koenjit jang soedah di bakar, dan giling haloes, djae pottong-pottong haloes, tjabe boelat-boelat, bawang lagi bagitoe; abis toesoek di bamboe atau sama lidi, itoe koenjit jang soedah di giling haloes, tjampoer sama mostardi, dan abis toemis; kaloe soedah, taroh tjoeka, dan masak sampe mendidih; kaloe itoe tjoeka soedah mendidih, angkat, dan bikin dingin, abis taroh itoe ikan jang soedah di goreng.

*Atjar tjampoer adoek.*

Ambil pepaja moeda, abis pottong haloes-haloes, boontjis, katjang, klongkang, tjabe, lobak, daon lobak, tetapi misti pottong-pottong satoe djari pandjangnja, dan daon kool, abis sedoe samoeanja sama aijer panas dahoeloe; kaloe soedah, misti peras baik-baik, biar dia poenja aijer toeroen, dan abis taroh garam barang satoe malam lamanja; kaloe soedah djenioer, dan ambil djae, bawang poeti pottong haloes-haloes, abis tjampoer sama sekali; dan koenjit jang soedah di bakar, dan giling haloes sama mostardi, abis toemis sama minjak Wollanda; kaloe soedah masak tjoekanja sampe mendidih baik-baik, dan kaloe soedah mendidih, angkat, dan bikin dingin, abis kasih masok dia poenja atjar.

*Lain roepa.*

Sajoernja katjang pandjang, tougé, katjang boontjis, klongkang, kool, iris-iris samoeanja, rames sama garam taroh di panas sampe kring, boemboenja bawang merah, bawang poeti, djae, koenjit, kemiri, toemboek sampe haloes, ambil satoe kwali, taroh sedikit minjak klapa, goreng itoe boemboe, lantas taroh tjoeka barang satoe bottol, masak sampe mendidih, angkat, kaloe soedah dingin taroh itoe sajoer jang soedah di djemoer.

*Atjar Bawang Timoer.*

Bawangnja koepas koelitnja, taroh garam adoek baik-baik, abis taroh di panas, baroe bikin boemboenja, bawang merah ampat bidji, bawang poeti tiga sioeng, djae sapottong, kemiri tiga bidji, koenjit sapottong, toemboek haloes, ambil satoe kwali taroh minjak klapa goreng itoe boemboe-boemboenja, lantas taroh tjoe-ka, sampe mendidih angkat, kaloe soedah dingin baroe taroh itoe bawang.

---

## SEGALA ROEPA MANISAN.

---

### *Manisan Nanas.*

Ambil nanas dan koepas bresih sekali, abis pottong ketjil-ketjil, itoe nanas poenja hati misti boeang; kaloe soedah, masak goela sama aijer dan tjoetji dia poenja kotor sama telur poenja poeti, kaloe lagi masak, misti boeang biar abis sekali kotornja: kaloe soedah, ambil satoe serbetta, dan tapis sama dia sampe bresih, abis masak itoe aijer goela sampe kentel; kaloe soedah kentel taroh itoe nanas, dan masak sama-sama sampe kentel, dan djangan brenti adoek-adoek sampe dia matang.

### *Manisan djeroek Poeroet.*

Itoe djeroek poeroet, lebih dahoeloe misti koepas bresih sekali biar itoe idjoe tinggal, dan pottong tiga garis; kaloe soedah, misti lantas reboes, abis reboes, peras baik-baik, biar sampe dia poenja isi kaloe ar; kaloe soedah rendam sama aijer dingin barang doea atau tiga hari lamanja, dan saban pagi dia poenja aijer misti ganti; abis masak aijer goela, dan tjoetji sama poeti telur sampe bresih, itoe goela misti ma-

sak sampe kentel; kasih kaloe ar itoe koelit djeroek dari aijer, kaloe soedah liwat tiga hari, dan peras baik-baik, biar aijernja toeroen, abis kasih masok atau tjampoer sama sekali sama itoe aijer goela, dan masak dalam kakentjeng, misti ingat jang saban pagi, trada misti loepa bikin panas, sampe ampat atau lima pagi: kaloe soedah bikin panas sampe ampat pagi, misti djemoer saban hari, dan lebih lama itoe manisan djadi lebih manis dan lebih enak.

### *Manisan Asam.*

Ambil asam jang matang, kasih kaloe ar koelitnja dan brdjinja, abis djemoer di panas barang doea hari; kaloe soedah, masak aijer goela jang kentel sekali, abis kasih masok itoe asam biar tinggal sampe doea malam; abis kasih kaloe ar dari goela, dan djemoer lagi di panas; soedah djemoer barang satoe hari angkat dan kasih masok lagi di goela, dan kasih tinggal barang satoe malam, kaloe soedah toekar goelannya: sekarang misti masak lagi goela jang baroe jang kentel dan kasih masok itoe asam, dan biar tinggal dalam goela, barang doea atau tiga hari; kaloe soedah, kasih kaloe ar, dan djemoer lagi di panas, dan bikin bagini, sampe ampat kali toekar goelannya: dan kaloe soedah sampe ampat kali boleh kasih tinggal di dalam itoe goela dan trada oesa toekar lagi sampe orang makan.



*Manisan boeah Atap, (atau Arén).*

Ambil itoe boeah arén, dan rendam sama aijer bras barang satoe malam; kaloe soedah liwat satoe malam, misti kasih kaloe ar; dan lantas tjoetji sama aijer dingin: abis masak goela sama aijer jang kentel sekali, dan kasih masok itoe boeah, salagi itoe goela masi panas, dan kasih tinggal itoe boeah dalam itoe goela, barang doea malam; kaloe soedah liwat doea malam, kasih kaloe ar dari itoe aijer goela; dan sekarang misti masak aijer goela sendiri, abis kaloe soedah masak aijer goela, taroh lagi itoe boeah atap, dan bikin panas sampe doea atau tiga kali: kaloe soedah, bikin lagi aijer goela baroe jang kentel sekali, abis kasih masok itoe boeah atap dan biar tinggal sampe itoe hari, kapan maoe makan, kaloe soedah ada lamaän dalam aijer goela, makan lebih manis rasanja dan lebih enak.

Kaloe maoe bikin manisan djae, kingkit, pepaja, mangga, nangka, tjampedak, tjeremei dan lain-lainnja, boleh ikoet bagimana soedah di bilang di atas ini (lihat manisan nanas, asam dan boeah atap): maka sama djoega, dan dari ini trada oesa di bilang lagi bagimana, dan sama apa misti di bikin, dan kaloe misti di toelis samoeanja, maka boleh lihat jang sama djoega atoerannja.

## SEGALA ROEPA IJS.

---

### 1. *IJs Vanilje.*

Adoek baik-baik tiga telur sama satoe bottol soesoe, dan tjampoer lagi saprapat pond goela pasir, dan doea kajoe vanilje jang soedah di iris; abis taroh di api sampe mendidih, tetapi djangan brenti adoek atau banting baik-baik itoe tjampoeran; kaloe soedah angkat dari api, misti adoek lagi sampe soedah dingin, dan kaloe soedah dingin misti taroh dalam aijakan atau tanggok haloes, kaloe soedah abis aijk boleh taroh dalam tempat ijs.

### 2. *IJs Tjoklaad (Chocolade).*

Banting ampat telur sampe beboehi abis tjampoer sama itoe satoe bottol soesoe, saperdelapan pond tjoklaad (chocolaad) jang di bikin haloes, satengah pond goela pasir dan sedikit vanilje jang haloes; abis boleh toeroet bagimana di bilang di atas ini.

### 3. *IJs Djeroek.*

Ambil dari anam telur dia poenja merah, banting dahoeloe abis tjampoer sama satoe bottol soe-

soe, satengah pond goela passir, dan koelit dari doea djerোক manis, jang soedah di kikis, kaloe soedah di tjampoer atoerin sadja bagimana soedah terseboet di dalam No. 1 dan No. 2.

#### 4. *IJs Thee.*

Banting ampat telur sama satoe bottol soesoe, satengah pond mantega, goela passir, dan tiga sendok makan thee haloes; abis toeroet sadja bagimana soedah di bilang di atas ini.

#### 5. *IJs Koppi.*

Ambil ampat boengkoes koppi jang soedah di bakar, tjampoer sama satoe bottol satengah soesoe jang mendidih; kaloe itoe koppi soedah sampe di rendam, kaloearin dia dengan aijakan jang haloes, abis banting ampat telur, sama satengah pond goela passir, kaloe soedah, misti tjampoer itoe soesoe sama telornja, tetapi djangan brenti adoek; abis taroh di api lagi sampe mendidih, kaloe soedah angkat dari api dan adoek sampe soedah djadi dingin, kaloe soedah dingin boleh taroh dalam tempat ijs.

#### 6. *IJs Kaijoe manis.*

Banting ampat telur, sama satoe bottol soesoe, satengah pond goela passir dan satoe sendok makan kaijoe manis jang haloes, abis masak bagimana soedah di bilang di dalam No. 1.

7. *IJs Nanas.*

Ambil nanas brapa jang soeka, pottong haloes dan peras sampe dia poenja aijer kaloe ar; ambil itoe aijer dan tjampoer sama sedikit aijer djeroek manis, goela brapa jang soeka, dan sedikit anggor asam (Rhijnwijn) kaloe soedah di tjampoer boleh taroh dalam tempat ijs.

*Bikin IJs dari legen Klapa atau Siwalan.*

Ambil legén doea atau tiga bottol, abis poeter sampe kentel sekali; enak sekali.

---

Kaloe maoe bikin ijs aijer djeroek, frambozen, aardbeijen, ramboetan, atau lain boeah-boeah, boleh atoerin sadja bagimana soedah di bilang dari ijs nanas.



## TAMBAHAN.

---

### *Smoor djawa dari daging Sampi atau Karbo.*

Ambil doea pond daging, goreng sama boemboe; bawang merah, bawang poeti, djae, lada, katoembar, djinten, tjengké, pala, kajjoe manis, asam, trasi, garam, ini samoea toemboek haloes dan rames sama daging, abis tinggal sedikit, goreng sama minjak klapa baroe, pelahan-pelahan sampe matang, dan taroh sedikit aijer sama tjoeka sedikit, ketjap, dan masak sampe kentel.

### *Smoor Bandjar.*

Ambil ajam kebiri atau ajam biang jang gemok, reboes sampe lembek, abis goreng sama minjak klapa baroe, boemboenja, tjengké, pala, katoembar, djinten, lada, kajjoe manis, ini samoea toemboek haloes sama bawang merah, bawang poeti, kentjoer, langkawas, koenjit, trasi, asam, klapa goreng, abis toemis sampe matang taroh santan klapa, sama kaldoe taroh ajamnja masak sampe matang dan kentel.

*Smoor Banten asam Manis.*

Ambil satoe ajam gemok, goreng kring, abis ambil bawang merah, bawang poeti, djac, pottong-pottong haloes, tjabe, abis toemis sampe matang dan taroh aijer asam, aijer trasi, ketjap, tjoeka, kaldoe, abis masak sama ajamnja sampe kentel taroh pala sedikit.

*Oesék-oesék dari daging Sampi atau Karbo.*

Ambil daging doea pond pottong-pottong ketjil, ambil bawang merah, bawang poeti, katoembar, djinten, kentjoer, trasi, garam, asam, tjabe, kemiri, langkawas, ini samoea toemboek haloes dan rames sama daging sampe rata, abis toemis taroh santan klapa masak sampe kentel, taroh seré dan daon djeroek poeroet.

*Sambal Batawi asam manis.*

Ambil ajam atau daging pottong-pottong haloes, goreng kring, sama tjabe, bawang merah, bawang poeti toemboek haloes, taroh aijernja trasi, aijer asam dan toemis sama daging sampe kring, taroh goela sama tjoeka sedikit.

*Sambal goreng Oedang kring.*

Ambil oedang basah djangan di reboes, abis iris bawang merah, bawang poeti, sama lang-

kowas, abis toemis itoe samoea, kaloe soedah satengah matang dan masokin seré, tjabe, boleh iris-iris jang haloes dan oedang jang mentah, abis kaloe soedah koening rames trasi sedikit sama asam garam, sama aijer, abis taroh dimana itoe oedang, dan masak sampe kring sekali dan angkat.

### *Sambal goreng Telor.*

Ambil telur barang sapoeloeh, abis reboes matang, boemboenja bawang merah, bawang poeti, langkowas, tjabe, itoe samoea misti iris biar haloes, dan samoea misti toemis satengah matang, abis masokin itoe telur reboes dan goreng sampe koening, kaloe soedah, ambil aijer trasi sama asam garam masokin dan taroh santan jang kentel sama seré dan daon djeroek poeroet, abis masak satengah kring dan angkat.

### *Sambal Babi.*

Ambil babi pottong ketjil-ketjil, abis ambil tjabe, djae, bawang merah, bawang poeti, samoea iris haloes, dan goreng sama mantega sampe sedikit koening, baroe taroh itoe babi, abis ambil trasi sama asam, taroh aijer sedikit peras di satoe mangkok thee besar dan tjampoer sama itoe babi, dan ambil bawang moeda poenja kapala satoe piring poenja banjak, dan masak sama api pelahan sampe matang, ka-

pan soeka pake miso dan ketjap dan djangan pake asam.

*Masak sambal Boetjak.*

Ambil tjabe barang ampat poeloeh, boeang dia poenja bidji, abis ambil kemiri barang tiga poeloeh bidji abis giling sama itoe tjabe jang haloes sekali, dan iris bawang merah, dan bawang poeti abis toemis, kaloe soedah satengah matang ambil seré, daon salam, daon djerোক poeroet, dan itoe kemiri sama tjabe misti goreng sama itoe bawang, abis taroh santan jang kentel taroh di itoe kemiri, dan masak sampe kaloe ar minjak abis angkat.

*Sesaté Babi dari Djawa.*

Ambil babi pottong ketjil-ketjil, kaloe soedah taroh boemboenja, koenjit di bakar sapottong, katoembar, djinten, bawang merah, bawang poeti, langkawas, seré, kemiri, trasi, asam, tjabe, garam sedikit, dan goela djawa sedikit sama daon djerোক poeroet, kaloe soedah, giling haloes sekali, dan taroh santan kentel, abis ambil itoe babi adoek sama itoe boemboe, dan abis toesoek di soedjen dan panggang tempotempo misti siram sama itoe lebian boemboe sampe matang.

*Sesaté Daging asam manis.*

Ambil daging jang gemok sekali, sampi, karbo



atau kambing pottong ketjil-ketjil, boemboenja asam, garam, trasi, tjabe, goela djawa sedikit, katoembar, djinten, itoe samoea misti giling haloes dan adoek baik-baik sama itoe daging sampe merasok itoe boemboe, abis toesoek di soedjen dan panggang, tempo-tempo siram sama itoe lebian boemboe, dan taroh santan kentel di mana itoe boemböe, kaloe soedah giling haloes.

*Sapit daging Sampi, Ayam atau Karbo  
Samarang.*

Ambil daging sampi, ayam atau karbo, itoe misti reboes dahoeloe sampe lembek, abis robek-robek djangan terlaloe haloes dan djangan terlaloe kasar, boemboenja katoembar, djinten, klapa di paroet, abis di njanjah sampe koening dan taroh trasi, asam, kentjoer sedikit, daon djeroek poeroet satoe lembar, goela djawa, itoe samoea misti giling haloes, kaloe soedah ambil itoe daging robekan adoek sama-sama dan djepit di bamboe, abis goreng sama minjak klapa baroe, dan taroh tjabe.

*Ayam tjoetjo.*

Ambil satoe ayam gemok panggang sampe koening, dan ambil bawang merah, bawang poeti, katoembar, djinten, lada, kentjoer, koenjit, langkawas, tjabe, garam, trasi, asam, goela, ini samoea toemboek haloes, dan toemis sampe

matang, abis taroh santan klapa dan taroh ajam-  
nja masak sama-sama sampe matang, taroh seré  
dan daon djeroek poeroet sedikit.

*Lapis Soerabaja.*

Ambil daging sampi atau karbo, pottong jang  
pesagi, djangan terlaloe ketjil dan djangan besar,  
boemboenja katoembar, djinten, tjengké, pa-  
la, lada, kajoe manis, kentjoer, djae, koenjit,  
tjabe, trasi sedikit, itoe samoea giling haloes,  
abis taroh di penggorengan dan taroh aijer jang  
banjak, dan ambil itoe daging toemboek-toem-  
boek sedikit sampe lembek, abis reboes sama  
itoe boemboe sampe aijernja tinggal sedikit, abis  
angkat dagingnja dan koeahnja taroh sendiri,  
dan taroh minjak klapa baroe di penggorengan,  
dan goreng itoe daging, kaloe soedah koening  
lantas toeang itoe koeah kombali di mana itoe da-  
ging goreng, dan masak lagi sedikit, abis angkat.

*Frekedel Ikan goreng di toemboek, dari  
Grisé.*

Ambil ikan komboeng panggang sama dia,  
kaloe soedah matang kepék-kepék, boemboenja  
katoembar, djinten, kemiri, tjingtjang jang ha-  
loes, pake daon peterselie djoega tjingtjang sam-  
pe haloes, itoe katoembar, djinten, misti toem-  
boek haloes dan daon bawang sama kapalanja,  
kaloe soedah haloes tjampoer sama itoe ikan,

dan adoek baik-baik, abis ambil tjabe jang besar-besar boeang bidjinja, abis isi itoe ikan di mana tjabe, abis goreng sama minjak klapa baroe, itoe ikan misti pake aijer djerboek tipis.

*Gadon daging Soerabaija.*

Ambil daging sampi tjingtjang haloes, boenboenja katoembar, djinten, kemiri, tjabe, bawang merah, bawang poeti, trasi, asam, garam, kentjoer, daon djerboek poeroet, itoe samoea giling haloes, abis tjampoer sama itoe tjingtjangan daging, dan taroh santan kentel dan taroh telur satoe, abis boengkoes sama daon pisang seperti bebotok, dan koekoes.

*Lalawar Ayam atau Daging, Pekalongan.*

Ambil daging atau ayam tjingtjang haloes, abis ambil bawang merah, bawang poeti iris haloes, langkawas djoega, iris tjabe, abis ambil minjak klapa baroe njanjah itoe boemboe, kaloe soedah satengah matang masokin itoe daging dan goreng sama-sama, kaloe soedah matang masokin aijer trasi, dan aijer djerboek tipis atau blimbing asam, dan angkat, dan taroh seré sedikit.

*Dadar Telor boemboe Tegal.*

Ambil telur barang sapoeloeh poekoel, boenboenja trasi, asam, garam, bawang merah, abis oelek atau toemboek jang haloes, dan tjampoer

itoe telur, kaloe soedah, goreng sama minjak klapa.

*Boendoek-boendoek Makasar.*

Ambil ajam jang gemok, abis tjingtjang jang haloes, boemboenja katoembar, djinten, klapa di paroet, lada, itoe samoea misti di njanjah, kaloe soedah giling jang haloes, dan goreng sama minjak, dan goreng sama itoe daging jang di tjingtjang, dan taroh santan kentel dan seré sedikit, dan daon djeroek poeroet, masak sampe kring dan angkat.

*Tjemploeng Oedang.*

Ambil oedang tjingtjang haloes, dan ambil bawang merah, bawang poeti, djinten, katoembar, tjabe, kentjoer, klapa paroet, trasi, asam, ini samoea toemboek haloes, tjampoer sama itoe oedang, taroh telur dan bikin belah-belah goreng sama minjak klapa baroe.

*Brongkos Daging.*

Bawang merah, bawang poeti, langkawas, djeroek poeroet, tjabe di iris, di tjampoer daging karbo atau sampi, abis taroh kloek, trasi, asam, samoea tjampoer sama itoe daging, kaloe dagingnja soedah lembek, taroh santan klapa, masak, kaloe soedah mendidih baik-baik dan angkat.

*Lembaran Ajam.*

Ambil satoe ajam jang gemok, abis pottong-pottong, boemboenja klapa paroet, di goreng sama katoembar, djinten, koenjit di bakar, bawang merah, bawang poeti, itoe samoea misti di goreng trada pake minjak, kaloe soedah, misti giling jang haloes, abis taroh di kwali dan taroh aijer santan jang banjak, abis masokin itoe ajam mentah, kaloe soedah moelain kring taroh santan jang kentel sekali, dan masak sampe kring sekali, abis angkat.

*Babi boemboe tjin.*

Ambil babi, tjingtjang haloes, abis boemboenja katoembar, djinten, bawang merah, dan bawang poeti, goela djawa, djae, lada, kentjoer, garam sedikit, itoe samoea misti di giling haloes, kaloe soedah, dan toemis sama minjak babi, kaloe soedah, masokin itoe babi, abis toetoe sama kekap masak sampe dia poenja babi kaloe ar aijer, kaloe soedah, misti taroh kaldoe ajam atau babi, dan masak sampe kring sekali dan angkat.

*Ikan tjoeka dari Kakap atau Komboeng.*

Ambil ikan komboeng atau kakap, abis ambil boemboenja, koenjit di bakar sama kemiri, bawang merah dan bawang poeti, katoembar,

djinten sedikit sadja, djae, itoe samoea misti giling haloes dan toemis sama minjak klapa baroe, dia poenja ikan misti goreng sampe koening, dan masokin di mana itoe toemisan boemboe, abis siram tjoeka djawa dan irisin tjabe, masak sampe mendidih sekali, abis angkat.

*Masak kodok.*

Ambil kodok barang lima poeloeh, dia poenja boemboe, bawang poeti satoe mangkok sajoer, ambil djae doea pottong besar, itoe bawang poeti toemboek haloes, goreng sama minjak babi, taroh tautjo barang satengah bottol, kaloe itoe kodok soedah bresih masokin dalam itoe minjak, abis goreng sampe matang, taroh daon bawang haloes dari atas.

*Ajam orang boegis.*

Ambil ajam bijang jang gemok, kaloe soedah bresih dan taroh di dalam penggorengan, sama bawang merah antero, di koepas satoe piring poenja banjak, doea bidji bawang poeti tjampoer sama itoe ajam, ambil satoe klapa, dan peras ambil santannja masak sama itoe ajam, kapan itoe ajam soedah matang angkat dari api, abis ambil trasi sama goela djawa, dan asam, sama sedikit itoe koeah ajam adoek sama-sama, dan taroh tjengké, sedikit atau lima lembar kembang pala antero, ampat atau lima pottong

kaijoe manis antero, sedikit lada boelat, doea atau tiga lembar daon salam, doea atau tiga lembar daon koetjing, sedikit rosamerijn dan mageran, samoea taroh di dalam penggorengan sama ajamnja dan masak, apinja pelahan sampe itoe ajam merah, kapan koerang koeah boleh tambah mantega, itoe ajam misti tinggal boelat djangan di pottong-pottong.

### *Kari Padang.*

Ambil daging ajam jang gemok, abis pottong ketjil-ketjil, boemboenja bawang poeti satoe boengkoel sama tjabe barang tiga poeloeh boeng bidjinja, abis giling sama itoe bawang poeti jang haloes sekali, abis ambil satoe klapa paroet, abis peras santannja jang kentel pisahin, dan jang entjer masak sama itoe daging dan boemboe, kaloe soedah matang dan dagingnja misti lembek sekali, dan baroe masokin itoe santan jang kentel, dan masak lagi sampe mendidih baik-baik, abis angkat.

### *Sajoer Padamara.*

Ambil daging sampi atau karbo, pottong ketjil-ketjil, boemboenja soenti, kentjoer, koentji, katoembar, daon djerock poeroet, daon salam, santan klapa, bawang merah, bawang poeti, trasi dan langkawas, itoe samoea misti giling haloes, dan reboes sama itoe daging, dan kaloe moe-

lain lembek dan misti masokin itoe kool di pottong-pottong, dan tambah santan kentel, masak sampe matang.

### *Tagoe.*

Ambil djae, bawang poeti, oedang, selderi, koetjai, taugé, tautjo, tagoenja di pottong-pottong dahoele goreng sama minjak, oedangnja lagi goreng dahoele, abis goreng bawang poeti sama djae, kaloe soedah, baroe toeng tautjo, abis taroh aijer oedang, abis taroh itoe adonnan.

### *Laksa Babi.*

Ambil babi, tjingtjang haloes, sama daon bawang dan bawang merah, abis adoek sama lada dan tepong ketan, kaloe soedah dan poeloeng-poeloeng, abis iris bawang merah, dan toemis sama minjak babi, kaloe soedah taroh ketjap sedikit dan abis taroh aijer jang banjak dan masokin dia poenja sajoeran, kool, selderi, koetjai, daon bawang sama kapalanja, doea tanggok boon-tjis moeda, dan artjis moeda, kaloe soedah masok samoea dan soedah satengah matang, atau mantah sekali sasoeakanja orang makan, tapi dia poenja babi tjingtjang misti masakin dahoele, baroe masokin dia poenja sajoeran.

### *Ajam sijpan.*

Ambil ajam bijang jang gemok, abis pang-



gang sampe koening sama garam sadja, abis bikin saus, boemboenja bawang poeti tiga sioeng sama tjabe barang tiga poeloeh, itoe bawang sama tjabe misti giling haloes, abis toemis sama minjak klapa baroe atau mantega, kaloe soedah matang, taroh ketjap sedikit sama tjoeka dan siram di atas itoe ajam.

### *Boeboer Manggool.*

Ambil bras satengah kati jang poeti sekali, abis ambil klapa satoe pottong dan ambil santanja, dan masak sama itoe bras bikin boeboer, kaloe soedah matang angkat dari api, abis bikin dia poenja saus manggool namanja, boemboenja kemiri, bawang merah, katoembar, tjabe djawa, koentji, kentjoer, langkawas, tjabe, trasi, daon salam, itoe boemboe samoea misti giling haloes, kaloe soedah, masokin di kwali, abis taroh dia poenja santan, dan masak sampe matang, dan misti tjingtjang oedang reboes dan misti masak sampe kentel sekali, abis makan sama itoe boeboer, kaloe maoe boleh tambah santan klapa di masak dahoeleoe.

### *Bebotok' Ajam Tegal.*

Ambil ajam jang gemok atau daging, abis tjingtjang haloes, boemboenja katoembar, djinten, giling jang haloes sama sedikit lada dan sapottong ketjil koenjit di bakar, kentjoer, ba-

wang merah, bawang poeti sakira-kira, djae sapottong, trasi sedikit, itoe samoea misti giling haloes, dan ambil minjak atau gemok ajam, taroh di penggorengan dan goreng itoe boemboe, kapan soedah matang dan angkat dari api, taroh itoe daging atau ajam di tjingtjang dan adoek sama rata, ambil satoe telur poenja merah, poekoel sama santan kentel dan tjampoer sama itoe ajam, kapan maoe boengkoes taroh satoe lembar daon djeroek poeroet, dan satoe pottong seré, dan sapottong daon pandan, dan taroh satoe sendok santan kentel siram di atasnja itoe ajam, dan misti taroh telur reboes di pottong-pottong, dan masak di koekoesan, djaga djangan masok aijer.

*Boemboe pastij Soerabaija.*

Djinten, katoembar, lada, tjengké, pala, samoea misti goreng, abis toemboek haloes, toemis bawang merah sama mantega, abis taroh ajamnja, itoe ajam misti reboes dahoeloe, tjingtjang jang haloes, abis tjampoer sama itoe boemboe, taroh daon bawang, peterselie, selderi sedikit, aijer djeroek, kaloe soedah matang angkat, abis ambil telur doea, reboes matang, abis pottong-pottong taroh di atasnja.

*Nasi pringit makanan Kodja.*

Ajam gemok pottong ketjil, dan reboes sa-

ma sapottong djae jang soedah di toemboek, kaloe soedah matang, dan angkat itoe ajam sama itoe djae, abis ambil bras tjoetji jang bresih dan rendam satoe djam dalam aijer, kome-dian dan masak dalam itoe aijer ajam jang tadi, dan taroh api pelahan, dan ambil bawang merah, bawang poeti satoe sioeng, djinten, katoembar, tjengké, foeli, kajjoe manis, samoea misti toemboek haloes, abis tjampoer sama itoe bawang dan goreng sama mantega dan tjampoer sama itoe nasi, dan itoe ajam lagi misti masokin di mana nasi, sampe kira-kira hampir matang, dan taroh satoe glas bir penoeh keremelk tjampoer baik-baik sama itoe nasi, dan masak sampe kring abis taroh aijer mawar sedikit.

## TAMBAHAN BAROE.

---

### *Sop Kepiting.*

Ambil kepiting, reboes sampe matang, abis koepas, ambil isinja, taroh samoea di dalam kwali, goreng sampe koening sama mantega, djangan loepa adoek-adoek, dan misti taroh doea genggam tepong, kaldoe brapa soeka, sebab bikin sop selderij, kembang pala, djeroek tipis dan garam.

### *Sop Kari.*

Ambil doea ajam besar, pottong-pottong, masak sama aijer sampe mendidih, taroh ampat sendok boemboe kari, satengah sendok tjabe jang soedah di toemboek haloes, sedikit garam, doea atau tiga bawang, sedikit aijer djeroek tipis, masak sampe matang.

### *Sop penjoe.*

Ambil satoe atau doea ajam, tjoetji bresih, pottong ketjil-ketjil, taroh aijer, sebrapa soeka boeat bikin sop, masak pelahan-pelahan sampe matang, taroh tjabe, garam, doea sendok ketjap, sedikit tepong, kaloe maoe angkat taroh bawang haloes jang soedah di goreng sama mante-

ga dan lagi roti pottong ketjil-ketjil jang soedah goreng sama mantega, abis angkat lekas.

*Ajam dewel.*

Ambil ayam jang moeda, panggang sampe garing, abis taroh di bassi siram tjabe, bawang merah jang soedah di iris haloes, ketjap, aijer djeroek tipis.

*Ajam goreng.*

Ajamnja di pottong-pottong, kaloe ada ayam besar dan misti masak dahoele, kapan ayam ketjil dan lantas goreng sama mantega, kapan ayamnja soedah merah, baroe tjampoer bawang jang soedah di goreng sama mantega, peras asam, garam, trasi, mritja, ketjap, pala, masak sampe kentel.

*Ajam goreng tepong.*

Ajamnja di pottong-pottong, abis ambil doea telur, poekoel sama poetihnja, taroh garam sama doea sendok besar tepong, sedikit soesoe, masukin itoe ayam di dalam ini samoea, goreng sama minjak klapa.

*Ajam misso.*

Goreng ayam jang soedah di pottong-pottong, sama minjak klapa, bawang poeti sama djae di giling haloes, abis taroh ketjap, djeroek tipis, lada,

kaloe soedah matang taroh miso blakang kali taroh sedikit aijer.

### *Ajam Tjitjo.*

Ambil ayam moeda panggang baik-baik, oelek tjabe, trasi, garam, kemiri jang soedah di bakar, asau, goela djawa, taroh aijer santan jang kentel, masokiu itoe ayam di dalam itoe boemboe-boemboe, abis panggang lagi, sampe matang angkat.

### *Ame Kemoete.*

Dia poenja boemboe katoembar, djinten jang soedah di njanjah, koenjit, tjabe, bawang merah, ini samoea di giling haloes, abis di toemis, taroh aijer asam, garam, goela arén sedikit dan godok sama santan kentel, abis masokin telur ayam atau b  b  k jang soedah di reboes.

### *Babi Ketjap.*

Boemboenja bawang poeti biar banjak, saptong djae giling haloes toemis, abis taroh itoe babi di pottong ketjil-ketjil, goreng sama itoe boemboe, lada, ketjap, miso atau tautjo, aijer djeroek tipis, masokiu daon koetjai, taroh aijer masak sampe kentel.

### *B  b  k O.*

Ambil b  b  k pottong-pottong, boemboenja bawang poeti di iris-iris, djae, goreng sama miso.  
Gde druk. 17

njak klapa, taroh tautjo, kapan soedah tjampoer, taroh itoe b  b  k dan taroh reboeng jang soedah di koekoes.

### *Bebotok Ajam.*

Tjingtjang ayam sampe haloes, bikin boemboenja katoembar, djinten jang soedah di njanjah, bawang merah, tjabe, sapottong koenjit, giling haloes, samoeanja tjampoer sama dagingnja jang soedah di tjingtjang, pake tiga merah telur, garam kira sampe, satoe mangkok santan kentel, itoe samoea taroh di piring kasar, di atas itoe bebotok misti taroh ser   di pottong-pottong, daon pandan, telur matang di pottong-pottong, tjabe di iris-iris haloes, siram santan kentel di atasnja, abis koekoes sampe matang.

### *Besengek Telor.*

Ambil telur ayam atau telur b  b  k, masak biar matang, abis tindis sampe gepp  ng, boemboenja katoembar, djinten jang soedah di njanjah, sapottong koenjit, tjabe, bawang merah, samoea di giling haloes, abis goreng sama minjak klapa, taroh asam dan godok sama santan kentel, kaloe soedah di loear minjak masokin telornja, djangan loepa garam.

### *Botok Ayam.*

Ambil ayam tjingtjang dagingnja sampe haloes,

boemboenja katoembar, djinten, bawang merah, bawang poeti, langkawas, kentjoer, lada, koenjit, kemiri, giling haloes dan tjampoer sama trasi, asam, garam, satoe merah telur, santan, tjampoer djadi satoe, dan pottong-pottong tjabe, seré, daon djeroek poeroet, daon salam, abis boengkoes sama daon pisang, lantus reboes.

### *Dadaar Djawa.*

Poekoel telur ayam, taroh garam, santan kentel, tjabe, bawang merah di iris haloes, abis goreng sama minjak klapa baroe, makan panas-panas.

### *Ikan petek di kerdja Mangool.*

Ikannya di masak dahoeloe, abis taroh boemboenja bawang merah, kemiri, kentjoer, tjabe djawa, klapa, ini samoea di bakar, abis giling haloes, taroh kentang atau oebi jang soedah di pottong-pottong, daon salam di bakar sama daon kamangie.

### *Ikan masak Ketjap.*

Ambil ikan, taroh lada jang banjak, abis goreng sama minjak klapa, dan taroh satoe mangkok ketjap, doea bidji djeroek tipis sama aijer sedikit.

### *Kari Bengala.*

Pottong satoe ayam, masak sampe lembek, boemboenja katoembar, djinten, tjabe, kemiri,



koenjit di bakar, djae bakar, itoe samoea giling haloes, abis goreng sama mantega, lantas taroh ajamnja, trasi, garam, daon djeroek poeroet, daon salam di bakar, kapan maoe taroh di mé-dja peras djeroek tipis, itoe daon-daon di boeang.

### *Kari laksa.*

Boemboenja bawang merah, bawang poeti, kemiri, koenjit, langkawas, katoembar, daon djeroek poeroet, seré, trasi, garam, ini samoea boemboe-boemboe misti di toemis sama ninjak klapa, tapi itoe ajamnja di masak dahoeloe, abis taroh sama-sama, dan taroh santan, masak sampe matang, baroe taroh santan kentel, kapan soe-dah mendidih sekali lantas angkat, dan di atasnja taroh tjabe, daon kamangie dan telur; frekedel djawa boemboenja sama djoega di atas ini, tapi paké lada.

### *Kari sekoe.*

Boemboenja bawang merah, bawang poeti tjingtjang, katoembar, djae, kentjoer, koenjit, kemiri, bakar klapa sedikit dan paroet abis giling haloes, goreng sama minjak klapa, baroe bikin ajamnja di pottong-pottong, masak sampe lembek, masokin itoe ayam, tjampoer itoe boemboenja trasi, asam, garam, peras santan, taroh daon djeroek poeroet, daon salam, bakar seré di belah-belah, kaloe maoe angkat boeang itoe daon.

*Kendo Oedang.*

Ambil barang satoe piring oedang basah, koe-pas koelitnja tjoetji bresih, boemboenja sedikit katoembar, lima bidji bawang merah, satoe sioeng bawang poeti, sedikit temoe koentji, trasi, garam sekira sampe, dan paroet klapa jang sedang, djangan terlaloe toea, sekira jang boleh di paroet; itoe oedang dan itoe boemboe atau itoe klapa jang soedah di paroet, misti toemboek sama sekali djadi satoe sampe haloes, dan tjampoerin aijer klapa jang tadi barang satoe mangkok thee, dan lantass boengkoes sama daon pi-sang seperti boengkoes bebotok, djangan sampe masok aijer, dan koekoes atau di masak di atas klakat, sampe matang angkat.

*Lelawar.*

Ambil ajam atau daging tjingtjang kasar-kasar, masak sampe matang, taroh bawang merah, bawang poeti, koenjit, kemiri, langkawas, trasi, garam, katoembar, djinten, samoea giling haloes, lagi taroh santan, daon djerook poeroet, daon salam soedah bakar, daon seré, masak sampe kentel sama sedikit tjabe, taroh di basi, perasin djerook tipis.

*Mangoet.*

Ambil ikan tongkol atau bawal (dorang), tjoetji bresih, panggang sampe matang, abis kepék-

kepék, boemboenja bawang merah, bawang poeti satoe sioeng, kentjoer, soenti sedikit sardja, tjabe, langkawas, itoe samoea misti di iris-iris haloes, lagi trasi, daon salam, daon djeroek poeroet, dan samoea itoe boemboe misti di goreng sama minjak klapa baroe, paroet klapa ambil santannja, tjampoer sama itoe boemboe masak sampe mendidih, kasih masok itoe ikan, dan taroh garam sekira sedang rasanja.

### *Palem Oedang.*

Boemboenja bagimana kendo oedang, tetap misti tambah daon kamangie, kaloe soedah taroh daon kamangie, lantass boengkoes sama daon pisang, seperti orang pepes ikan taroh di api, sanipe matang angkat.

### *Petjal Ajam.*

Panggang ajam jang moeda, robek-robek dagingnja biar haloes, abis oelek atau toemboek tjabe sama trasi jang di bakar, kemiri, garam, peras djeroek tipis, taroh santan kentel, siram di atas ajamnja, abis taroh daon kamangie.

### *Pindang Ketjap.*

Toemboek boemboenja bawang merah, bawang poeti, katoembar, djinten, asam, garam, tjabe, trasi di bakar, kapan soedah toemis di wadja, taroh ketjap, goela djawa, angkat itoe boem-

boenja jang soedah di toemis taroh di kwali, masokin ikan bandang atau ikan kombong, getjek langkawas, seré di belah-belah, daon salam di bakar, daon djeroek poeroet, masak sampe matang angkat.

### *Sanger Bandang.*

Giling bawang merah, bawang poeti, tjabe, koenjit, djae, langkawas, katoembar, djinten jang soedah di njanjah, abis toemis ini boemboe, dan taroh aijar asam, garam, seré di pottong-pottong, sedikit tepong, kaloe soedah matang ini samoea dan taroh ajam di pottong-pottong, abis godok sama aijer santan sampe kaloe ar minjak matang angkat.

### *Saté Babi.*

Ambil babi pottong-pottong sama sekali, boemboenja bawang merah, bawang poeti, bikin haloes katoembar, koenjit, bakar kentjoer, langkawas, kemiri, abis giling haloes sama sekali dan tjampoer sama itoe daging babi, taroh santan, asam, garam, lada, toesoek di biting bakar.

### *Saté Ikan.*

Boemboenja bawang merah, bawang poeti, katoembar, djinten, lada, kentjoer, koenjit, sedikit trasi, asam, garam, klapa moeda di paroet, samoea di giling haloes sama itoe ikan

poenja daging jang soedah di kasih kaloear dari badannja, itoe toelangnja boeang, tapi misti djaga baik dia poenja koelit djangan sampe pitja, tjampoer lagi satoe merah telur, masokin di dalam itoe koelit ikan, lantas panggang, boleh djoega goreng.

*Sesaté Babi boemboe Tjina.*

Daging babi di pottong-pottong ketjil, rendam di dalam ketjap, sama lada, perasin djerook tipis, abis toesoek di biting, dan panggang sampe matang.

*Sesaté Ketjap.*

Daging babi di pottong-pottong, toesoek di biting, rendam di ketjap, djerook tipis, lada jang banjak, abis panggang sampe garing.

*Sesaté pentoel.*

Boemboenja katoembar, djinten jang soedah di njanjah, bawang merah, bawang poeti, tjabe, djae, langkawas, samoea di giling haloes, abis tjampoer sama daging jang soedah di tjingtjang, ampat merah telur, sedikit santan-kentel, abis bikin bola-bola, toesoek di soedjén, goreng sama minjak klapa.

*Smoor Ajam.*

Masak ajam sama aijer asam, garam, bawang poeti jang di tamboes, tjabe jang di bakar,

sedikit minjak klapa baroe, ini samoea misti masak sampe matang angkat.

*Smoor Daging.*

Ambil daging, reboes sampe lembek, biar kring, abis taroh sedikit mantega, lada, tjengké, kembang pala, ketjap, masak sampe kentel angkat.

*Smoor djawa.*

Ambil daging, masak sampe lembek, boemboenja bawang merah, bawang poeti, djae, tjengké, kembang pala, ketjap, lada, asam, garam, goreng sama minjak klapa, sampe kentel angkat.

*Saoto Babat.*

Ambil satoe kati babat sampi atau karbo, dan kerik sama piso biar itoe jang kaliatan itam ilang, tjoetji sama aijer kapoer sirih, bilassin lagi sama aijer dan bresih sekali; abis ambil satoe kwali, taroh aijer dan reboes sampe lembek dan matang, lantas pottong ketjil-ketjil seperti tangkwé; boemboenja bawang merah sepoeloeh bidji, bawang poeti satoe sioeng, djae barang sapottong sama sedikit lada, itoe samoea misti di toemboek haloes, lantas toemis sama minjak klapa atau mantega, lantas kasih masok itoe babat di dalam itoe boemboe, sama dia poenja aijer jang bekas reboes tadi, abis masak

lagi sampe matang angkat; dan iris-iris bawang merah barang lima-blas bidji, goreng sama minjak klapa atau mentega sampe koening angkat; dia poenja sajoeran, daon bawang, peterselie, daon selderi, itoe samoea misti di iris-iris haloes, dan lantastjoetji bresih, taroh di satoe bassi, kaloe maoe makan, baroe taroh itoe sajoerannja sama itoe bawang goreng, di atasnja, djangan loepa taroh garam.

### *Tjen tjoan.*

Boemboenja bawang poeti di goreng sama gemok babi, taroh tautjo, djae, lada, ikan bawal di pottong-pottong, taroh ketjap, masak sampe kentel angkat.

### *Croquette Oebi.*

Ambil oebi jang soedah di reboes bikin haloes sekali, dan taroh banjak mantega, merahnja telur, garam, lada, pala, peterselie jang soedah di tjingtjang haloes, itoe samoea misti tjampoer baik-baik, abis bikin bola-bola, goelinkan di biskwit haloes, dan goreng sama mantega.

### *Hazenpeper.*

Doea ajam pottong ketjil-ketjil, tjoetji bresih, reboes satengah matang; abis ambil lain kwali, taroh satoe glas besar angor merah, anam sen-

dok tjoeka sama ampat sendok goela, lima-blas tjengké jang soedah toemboek haloes, sedikit lada, satoe sendok tepong, masak itoe saus sampe matang, lantas itoe ayam tjampoer sama itoe saus, masak lagi sedikit, abis boleh angkat.

*Lidah sama saus Telor.*

Ambil satoe lidah, tjoetji bresih, masak sama kaldoe tiga djam lamanja angkat, dan koepas koelitnja, bikin dahoeloe saus, poekoel baik-baik anam telur merah sama poetinja, masak sama sekali, satengah sendok tepong, satoe mangkok tjoeka, garam, anam mangkok aijer, ingat poekoel baik-baik sampe mendidih, dan taroh mantega, abis taroh itoe lidah di bassi dan siram sama itoe saus.

*Kaloe bikin Macaronij.*

Masak matang saprapat pond macaronij sama kaldoe, dan taroh saprapat pond mantega, dan ham jang di iris-iris, ampat merah telur jang soedah poekoel baik-baik, abis tjampoer sama itoe macaronij, taroh di piring kasar, dan paroet parmezaansche kaas (atau kedjoe) di atasnja, taroh sedikit mantega; ambil satoe pan (bakaran kwé), taroh itoe piring kasar di dalamnja, bakar pelahan-pelahan sama api di atas dan di bawah, sampe matang angkat.



*Bagaimana misti stoof daging Sampi.*

Ambil daging sampi, tjoetji bresih, pottong tipis, dan gosok sapottong-sapottong di atas di bawah sama mantega, ambil piring kasar, gosok sama mantega, dan taroh di piring itoe lapis jang soedah gosok sama mantega, taroh bawang merah, lada, garam, oebi mentah jang soedah pottong tipis, abis stoof sampe matang.

*Kwé Ananas.*

Ambil satoe pond deeg, tiga telur, satengah mangkok mantega, sedikit goela, garam, itoe samoea adoek baik-baik, dan ambil tiga ananas, koepas koelitnja, pottong tipis, dan tjelep dalam deeg, kaloe soedah baik-baik, goreng sama mantega sampe matang angkat.

*Kwé enak dan lekas.*

Ambil saprapat pond tepong, saprapat pond mantega entjer, saprapat pond aijer dingin, ampat telur sama poetihnja, adoek baik-baik, ambil tjitakan ketjil, taroh satengah penoeh, dan bakar sama api di atas di bawah.

*Kwé Eveveeltjes.*

Ambil tiga mangkok tepong, tiga mangkok soesoe, tiga mangkok mantega entjer, lima merah telur sama poetihnja, tjampoer djadi satoe;

ambil tjitakan, isi satengah penoeh, dan taroh di taartepan (atau tempat bakaran kwé taart), taroh api di atas di bawah.

### *Kwé Djagoeng.*

Iris djagong biar haloes sama djoega tepong, tjampoer bawang poeti, bawang merah, lada, katoembar, kentjoer, oedang, trasi, sedikit goela, sedikit daon bawang, sedikit djinten poeti, goreng.

### *Kwé Oliekoek.*

Ambil satoe pond tepong, adoek sama aijer klapa sampe kentel seperti deeg, ampat telur, kisjmis, sucaden, garam, sama satoe ananas jang soedah pottong ketjil-ketjil, adoek baik-baik, kasih oewab; dan goreng satoe bottol minjak klapa sama sedikit mantega, sampe mendidih, dan ambil itoe deeg sama doea sendok bikin bola-bola taroh dalam minjak, goreng sampe matang.

### *Kwé Tulband.*

Tjampoer satoe pond tepong, dan saprapat pond kenari jang soedah di toemboek haloes, satoe mangkok mantega, aijer angkat, toetoep kasih oewab, dan taroh di tjitakan jang soedah gosok dalamnja sama mantega, dan biskwit haloes, abis bakar apinja ketjil sadja, sampe matang boleh angkat.

*Pastij Oedang.*

Ambil oedang, reboes matang, dan koepas, masak sama kaldoe, pala, aijer djerook tipis, lada, satoe bawang merah, sapottong koelit djerook tipis; kaloe soedah satengah matang, taroh satoe biskwit jang soedah di toemboek haloes, satoe sendok mantega, dan angkat itoe bawang sama koelit djerook tipis, dan adoek baik-baik, masak sampe kring angkat dari api, tinggal sampe dingin, kaloe soedah dingin misti bakar lagi saprapat djam, matang angkat.

*Poding dari Nasi.*

Ambil tiga prapat pond bras, tjoetji bresih sekali sama aijer panas, masak sama satoe satengah bottol soesoe, taroh sapottong koelit djerook tipis, kaijoe manis, masak sampe kentel, dan tjampoer sama saprapat pond mantega, doea merah telur; aijer dari tiga djerook tipis, goela, poeti telur sedikit jang soedah poekoel baik-baik; ambil tjitakan poding, gosok dalamnja sama mantega dan biskwit haloes, dan taroh poding, bakar, api di atas dan di bawah, sampe matang.

*Bagimana misti bikin roti sama Oedang.*

Ambil satoe roti laijoe, koepas koelitnja, boeang isinja, gosok di loear sama mantega, siram sama biskwit jang haloes, dan ambil satengah

kan soesoe, sedikit pala soedah paroet, satoe sendok mantega jang soedah tjampoer sama tepong; kasih mendidih samoeanja, ingat adoek baik-baik, dan ambil oedang jang soedah matang dan soedah koepas, isi di dalam roti, abis taroh di taartepan (atau bakaran kwé taart), bakar api di atas di bawah.

### *Atjar Katimoen.*

Tjari katimoen jang besar-besar, dan pottong-pottong pandjang biar djadi ampat, boeang bidjinja, abis taroh di mangkok, dan taroh garam, simpan dia barang satoe malam, abis seka kring sekali sama serbetta, dan taroh itoe katimoen didalam satoe passo sama garam, bawang merah, akar kelor, mostardi, tjabe, dan bikin sausnja, dari doea bottol tjoeka, bawang merah, tjabe, akar kelor, daon ender, itoe samoea kasih mendidih, abis toeang di atas katimoen, kasih tinggal barang ampat minggoe; kaloe koe-rang tjoeka misti tambah lagi sedikit, dan kasih masok di bottol, toetoepp baik-baik.

### *Atjar Kodja.*

Djae, bawang poeti, bidji sawie di boeang dia poenja koelit, abis giling tjabe, pottong-pottong kool di kerdja laijoe, rames sama garam, abis itoe boemboenja di toemis, masak tjoeka, dan tjampoer di boemboe, masokin itoe

kool sama tjabe sampe mendidih sekali angkat, mangganja di pottong-pottong, masak sama-sama.

*Katimoen sama saus Tjoeka.*

Koepas anam-blas katimoen, boeang bidjinja, taroh doea-poeloeh-ampat djam di aijer garam, bikin sausnja, masak doea bottol tjoeka, ampat lood bidji mostardi, tiga lood bawang poeti, satoe lood tjabe, satoe lood kaijoe anjang jang soedah pottong ketjil, kasih mendidih betoel, angkat itoe katimoen dari aijer garam, taroh di passo, siram sama itoe saus, abis taroh lagi di atasnja satoe sendok minjak selada, toetoepp baik-baik.

*Atjar tjampoer adoek.*

Djae, bawang poeti, tjabe, samoea di pottong-pottong, djemoer barang satoe hari, taugé, katjang pandjang, kool, boentjis, reboeng, samoea di pottong-pottong haloes, abis ambil koenjit di bakar, lantas giling haloes, abis toemis sama mostardi, lantas toeing tjoeka kerdja mendidih, dan masokin itoe taugé dan laen-laen, mendidih sekali, lantas angkat.

*Blanc Mangé.*

Ambil satoe bottol soesoe, anam merah telur; goela singgan manis, sapottong vanilje; kaloe masak samoeanja adoek baik-baik dan ambil

lain pannetje (kakentjeng) dan bikin entjer sapottong ager-ager, kaloe soedah entjer sering, dan tjampoer sama soesoe, taroh di tjitakan sampe dingin.

*Fla Djeroek tipis.*

Ambil aijer dari delapan djeroek tipis, paroet koelit dari doea djeroek tipis, seprapat pond goela poeti, ampat merahnja telur sama poeti, poekoel baik-baik samoea barang satengah djam, dan taroh di api, kaloe soedah kentel sedikit misti poeter sama sapoe rottan sampe mendidih, abis taroh di bassi.

*Fla Chocolaad.*

Ambil satengah bottol soesoe, tiga merah telur, satoe perdelapan prapat pond chocolaad jang haloes, poekoel samoea baik-baik, taroh di api, ingat misti adoek-adoek sampe mendidih, abis taroh di bassi.

*Goelei Hertshoorn.*

Ambil tiga prapat pond hertshoorn, sama ampat bottol aijer, kasih mendidih barang anam djam, kaloe koerang aijer tambah lagi sedikit, soedah kentel misti saring, dan taroh lagi di api, masak sama sekali, sama sapottong kajoe manis, goela poeti brapa soeka, sedikit anggor asam, djeroek tipis; kaloe soedah kentel saring lagi, lantas boleh taroh di tjitakan.

*Ananäs Bowl.*

Ambil ananas, boeang koelitnja, pottong tipis, taroh di terrine, siram sama goela poeti, kasih tinggal barang satengah djam, dan taroh lagi doea bottol anggor asam, satoe bottol anggor bordeaux (atau anggor merah), toetoep, dan kasih tinggal lagi barang satengah djam, dan taroh lagi satoe bottol anggor champagne, goela poeti brapa soeka, lantass boleh minoem.

*Bisschop.*

Ambil satoe djerোক tipis jang besar, toe-soekin penoeh dia poenja koelit sama tjengké, panasin pelahan-pelahan sama anggor merah, sama goela poeti, djangan kasih mendidih, angkat.

*Kandeel.*

Masak tiga bottol anggor asam, poekoel baik-baik lima-blas merah telor, kaloe itoe anggor soedah medidih, misti tjampoer sama itoe telor jang soedah poekoel, lagi kaijoe manis, goela, djangan loepa poekoel baik-baik sekali.

*Limonade.*

Ambil satengah pond goela poeti, paroet satoe koelit djerোক tipis, dan peras lagi tiga djerোক tipis, taroh satoe bottol aijer minoem, adoek sampe lama itoe goela soedah antjoer.

*Orgeade.*

Ambil satoe pond boewah kenari manis, saprapat pond boewah kenari pahit, boeang koe-litnja, toemboek haloes, tjampoer satoe pond goela poeti, abis tjampoer lagi tiga bottol aijer dingin, dan saring.

*Punsch à la glace.*

Taroh satoe pond goela poeti di terrine, siram sama aijer panas sampe antjoer itoe goela, peras anam djeroek tipis, satoe bottol anggor champagne, satengah bottol rum, tjampoer baik-baik, saring dan taroh di tempat ijs; dan bikin ijs djangan kras biar kentel sadja, boleh minoem di glas anggor champagne.

*Punsch à la romaine.*

Taroh di terrine aijer dari anam djeroek tipis, doea bottol anggor champagne, satoe bottol marasquin, satoe pond goela poeti jang soedah antjoer sama aijer panas, tjampoer baik-baik, dan taroh di tempat ijs; bikin ijs jang kras sekali, dan ambil anam poeti telur poekoel baik-baik dan tjampoer sama ijs, misti pake glas ijs.





# D A F T A R.



	LADJOER.		LADJOER.
A.		B.	
Ajam besenjék. . . . .	85	Babi boemboe tjin. . . . .	184
" " (lain roepa). . . . .	85	" jang di stoof. . . . .	106
" " (lain roepa). . . . .	86	" ketjap. . . . .	193
" dewel. . . . .	192	" masak sama tautjo. . . . .	95
" goreng. . . . .	61	" tjaoe. . . . .	112
" " . . . . .	192	" tjitji. . . . .	114
" " sama ketjap. . . . .	91	Baboesoe tjina. . . . .	114
" " sama santan. . . . .	61	Bagimana bikin ikan merah. . . . .	95
" " sama tepong. . . . .	192	" boleh masak b��b��k	
" jang di masak sama		" sama anggor. . . . .	67
koeah djerok. . . . .	62	" misti panggang babi	
" misso. . . . .	192	soesoe. . . . .	77
" O. . . . .	115	" misti reboes daging	
" orang boegis. . . . .	185	babi hoetan. . . . .	106
" panggang. . . . .	62	" misti reboes ham. . . . .	98
" " (lain roepa). . . . .	63	" " " lidah. . . . .	99
" " (lain roepa). . . . .	63	" " " " sampi	
" " (lain roepa). . . . .	63	jang basah. . . . .	100
" sama kisjmis. . . . .	62	" " stoof b��b��k sama	
" sijpan. . . . .	187	katjang pollong. . . . .	66
" tjara selam. . . . .	53	" " " daging sampi. . . . .	204
" tjitjo. . . . .	193	" " " lidah sampi. . . . .	100
" tjtjo. . . . .	180	Bami. . . . .	107
Ame kemoete. . . . .	193	" (lain roepa). . . . .	107
" koemoete. . . . .	84	" goreng. . . . .	109

LADJOER.	LADJOER.		
Bami reboes. . . . .	108	Djanganan. . . . .	70
Batok ayam. . . . .	53	Doepi assé. . . . .	90
Bêbêk di stoof sama boeah		Dop bawang. . . . .	90
olijf. . . . .	67	<b>F.</b>	
" isi dengan oebi. . .	65	Frekedel di stoof. . . . .	97
" isi dengan roti. . .	66	" ikan. . . . .	73
" jang di masak sama		" " (lain roepa). . .	74
kool. . . . .	67	" " goreng di toem-	
" O. . . . .	115	boek dari Grisé. . .	181
" O. . . . .	193	" kapiting atau oedang	
Bebotok ayam. . . . .	38	besar . . . . .	75
" " (lain roepa). . .	38	Frekassi. . . . .	57
" " . . . . .	194	" dari babi. . . . .	98
" " Tegal. . . . .	188	<b>G.</b>	
" daon mangkoedoe. . .	36	Gadon daging Soerabaija. .	182
" reboeng. . . . .	37	Gadong dari ayam atau sam-	
" timboel dari segala		pi. . . . .	79
roepa daging. . . . .	37	Gobe Batawie. . . . .	65
Beefsteak. . . . .	98	Goelei ayam atau daging. .	92
Besjenk ayam. . . . .	96	" " (lain roepa). . .	93
" telur. . . . .	194	" boontjis. . . . .	91
Boeboer mangool. . . . .	188	" kodja. . . . .	92
Boemboe frekedel. . . . .	75	" " (lain roepa). . .	92
" pastij Soerabaija. . .	189	Goreng bêbêk. . . . .	68
" tjin. . . . .	115	" tahoe basah. . . . .	94
Boendoe-boendoe. . . . .	95	" " kring. . . . .	94
Boendoek-boendoek Maka-		<b>H.</b>	
sar. . . . .	183	Hazenpeper. . . . .	202
Botok ayam. . . . .	194	Huspot. . . . .	89
Brongkos daging. . . . .	183	<b>I.</b>	
<b>C.</b>		Ikan masak ketjap. . . . .	195
Croquette oebi. . . . .	202	" merah. . . . .	96
<b>D.</b>		" petek di kerdja man-	
Dadaar djawa. . . . .	195	gool. . . . .	195
Dadar telur boemboe Tegal.	182	" pindang toemis. . .	51
Dengdeng agé. . . . .	73	" " (lain roepa). . .	52

DAFTAR.

III

LADJOER.	LADJOER.
Ikan Sesaté. . . . . 28	Kari reboeng. . . . . 16
" " (lain roepa). . 29	" sekoe. . . . . 19
" tjaoe. . . . . 112	" " . . . . . 196
" tjintjoan. . . . . 74	" sodi. . . . . 19
" tjoeka dari kakap atau	" " (lain roepa). . . 19
komboeng. . . . . 184	" tauta. . . . . 22
<b>K.</b>	" terrong merah. . . . 15
Kaber koebertoe. . . . . 71	" tjabe. . . . . 20
" " (lain roepa). . 72	Karmanatji. . . . . 40
Kaloe bikin macarony. . . 203	" babi. . . . . 57
Kari ajam atau daging. . 12	" daging. . . . . 41
" " " ikan. . . . . 13	" " (lain roepa). . . 41
" babi. . . . . 21	" Portugees. . . . . 39
" Bengala. . . . . 14	" " dari daging
" " . . . . . 195	sampi atau ajam. . . 39
" " atau Ceilon. . . 23	" Portugees jang trada
" " daging atau a-	di reboes. . . . . 40
jam. . . . . 14	Katjang taugee. . . . . 45
" Japan. . . . . 17	Kelia. . . . . 90
" " (lain roepa). . 18	Kendo oedang. . . . . 197
" kakab dagingnja toe-	Kimblo. . . . . 109
soek di biting. . . . 21	" (lain roepa). . . . 110
" kapiting. . . . . 14	" ajam. . . . . 110
" " (lain roepa). . 15	Kottelet. . . . . 60
" ketjap. . . . . 20	<b>L.</b>
" lada. . . . . 16	Laksa babi. . . . . 187
" " kosta. . . . . 20	" Bali. . . . . 43
" laksa. . . . . 196	" goreng. . . . . 42
" Malabar. . . . . 23	" Portugees. . . . . 43
" Padang. . . . . 186	" sarani atau Portugees. 44
" " dari ajam, sam-	" tjina. . . . . 42
pi atau karbo. . . . 22	Lalawar. . . . . 8
" pedas sajoer-sajoeran	" (lain roepa). . . . . 8
atau daging. . . . . 17	" (lain roepa). . . . . 9
" penjoe. . . . . 20	" . . . . . 197
" rarawon dari karbo	" ajam. . . . . 28
atau sampi. . . . . 24	

## IV

## DAFTAR.

LADJOER.	LADJOER.
Lalawar ajam atau daging	<b>O.</b>
Pekalongan. . . . .	Oedang tjaoe. . . . . 113
"    babi. . . . .	Oesék-oesék dari daging sam-
"    Bali. . . . .	pi atau karbo. . . . . 177
"    daging. . . . .	Opor. . . . . 111
"    dari daging atau a-	Otak dari ikan tengiri. . . 71
"    jam atau babi poenja	"    oedang. . . . . 71
"    hati. . . . .	<b>P.</b>
"    "    . . . . .	Paha kedang. . . . . 107
Lampag loempeok . . . . .	Palem oedang. . . . . 198
Lapis boengkoes. . . . .	Pamodero. . . . . 87
"    inggris. . . . .	Pastij oedang . . . . . 94
"    Portugees. . . . .	"    oedang. . . . . 206
"    "    (lain roepa). . . . .	"    poenja isi. . . . . 88
"    Soerabaja. . . . .	Petis. . . . . 52
Lembaran ajam. . . . .	"    (lain roepa). . . . . 52
Lemper. . . . .	Petjal ajam. . . . . 48
"    ajam dari oebe. . . . .	"    "    (lain roepa). . . 49
Lidah sama saus telur. . . . .	"    ajam. . . . . 198
<b>M.</b>	"    "    atau djantoeng
Makanan fransman. . . . .	pisang. . . . . 49
Mangoet. . . . .	"    ajam atau djantoeng
Masak babi seperti orang tji-	pisang (lain roepa).. 49
"    na. . . . .	Pindang ajam. . . . . 50
"    koeping. . . . .	"    kaloeah daging atau
"    kodok. . . . .	ajam. . . . . 51
"    sambal boetjak. . . . .	"    ketjap. . . . . 50
<b>N.</b>	"    "    (lain roepa). . . 50
Nasi keboelie. . . . .	"    ketjap. . . . . 198
"    "    (lain roepa).. 102	"    sarani. . . . . 49
"    koening. . . . .	Poeditji. . . . . 85
"    oelam. . . . .	Poedji pastij Benggala. . . 79
"    "    (lain roepa). . 104	<b>R.</b>
"    "    . . . . .	Ragoë. . . . . 84
"    pringit makanan ko-	Rarawon. . . . . 47
"    dja. . . . .	"    daging. . . . . 48
"    "    makanan kodja. 189	

DAFTAR.

V

LADJOER.	LADJOER.		
Rarawon daging sampi atau karbo. . . . .	47	Sanggar bandang. . . . .	199
Rollade. . . . .	80	" " . . . . .	76
<b>S.</b>		" " (lain roepa). . . . .	76
Sajoer gado-gado. . . . .	68	Saoto babat. . . . .	201
" " (lain roepa). . . . .	69	Sapit daging sampi, ayam atau karbo Samarang. . . . .	180
" gado-gado. . . . .	83	Sarondeng. . . . .	70
" kloeak. . . . .	82	Saté babi. . . . .	199
" lodé. . . . .	82	" ikan. . . . .	199
" " (lain roepa). . . . .	83	Seperti Ceilon. . . . .	64
" padamara. . . . .	186	Sesaté ayam. . . . .	35
" taugé atau bajem. . . . .	83	" babi. . . . .	33
" tetégé. . . . .	81	" " (lain roepa). . . . .	33
" tjoendidoe. . . . .	81	" " atau daging ge- mok. . . . .	31
Salie dari telur. . . . .	97	" " atau sampi. . . . .	30
Sambal ati. . . . .	26	" " boemboe tjina. . . . .	200
" " (lain roepa). . . . .	26	" " dari djawa. . . . .	179
" babi. . . . .	11	" daging asam manis. . . . .	179
" " (lain roepa). . . . .	11	" ikan komboeng atau bandang. . . . .	30
" babi. . . . .	178	" karbo. . . . .	34
" Batawi asam manis. . . . .	177	" " sampi atau ayam. . . . .	35
" boemboe dengdeng. . . . .	11	" ketjap. . . . .	200
" godok. . . . .	10	" lemboet. . . . .	32
" goreng. . . . .	10	" lombok. . . . .	34
" " oedang kring. . . . .	177	" pentoel. . . . .	32
" " telur. . . . .	178	" " . . . . .	200
" miso. . . . .	12	Setan. . . . .	86
" oedang bassah. . . . .	27	Smoor. . . . .	58
" " kring. . . . .	27	" (lain roepa). . . . .	58
" papare blimbing atau oedang. . . . .	25	" ayam. . . . .	200
" " (lain roepa). . . . .	26	" bardjar. . . . .	176
" peté. . . . .	10	" banten asam manis. . . . .	177
" " . . . . .	24	" daging. . . . .	201
" " (lain roepa). . . . .	25	" djawa dari daging sampi atau karbo. . . . .	176
Sangar bandang. . . . .	60		

	LADJOER.		LADJOER.
Smoor djawa. . . . .	201	Sop	selam. . . . . 6
" goreng. . . . .	58	"	tiram. . . . . 2
" masak. . . . .	59	"	vermicelli. . . . . 4
" Solo. . . . .	59	Stoof	ajam kabiri. . . . . 91
Sodie. . . . .	80	"	karmanatji. . . . . 97
Soekoen. . . . .	60		
Sop	anggor. . . . . 4		<b>T.</b>
"	bawang. . . . . 5	Tagoe. . . . .	187
"	daging sampi moeda. 3	Tangkar. . . . .	56
"	boeroeng darah. . . . 4	"	sampi atau karbo. . . 57
"	kari. . . . . 191	Taugee	goreng. . . . . 46
"	kenari. . . . . 5	"	toemis. . . . . 46
"	kepiting. . . . . 191	Thoojang. . . . .	95
"	klintji. . . . . 2	Tja	babi. . . . . 112
"	" (lain roepa). . . . 3	Tjemploeng	oedang. . . . . 183
"	oedang. . . . . 1	Tjen	tjoan. . . . . 202
"	penjoe. . . . . 191	Tjintjoan. . . . .	114
"	sajoer. . . . . 6	Tjitjo. . . . .	113

**Segala roepa Kwé, Atjar, Manissan,  
dan IJs.**

	LADJOER.		LADJOER.
Ananas bowl. . . . .	210	Atjar	katimoen sama saus
Apem Cejlon. . . . .	142		tjoeka. . . . . 208
"	" lain roepa (2). . . 143	"	kodja. . . . . 207
Atjar	bawang timoer. . . . 169	"	reboeng. . . . . 165
"	dari bit. . . . . 166	"	" (lain roepa). . . . 166
"	ikan. . . . . 167	"	tjampoer adock. . . . 168
"	katimoen. . . . . 164	"	" (lain roepa). . . . 168
"	" (lain roepa). . . . 164	"	" " " . . . . 208
"	" " " . . . . 207	Bagimana	misti bikin bau-
"	" atau palmet. . . . 165		ket. . . . . 146

LADJOER.	LADJOER.		
Bagimana misti bikin roti sama oedang. . . . .	206	Kwé broeder (lain roepa)..	123
Bisschop. . . . .	210	" djagoeng. . . . .	205
Blanc mangé. . . . .	208	" enak dan lekas. . . . .	204
Bokkerde koek. . . . .	145	" eveveeltjes. . . . .	204
Broeder djagong. . . . .	124	" gegodo. . . . .	160
Collembijn. . . . .	130	" jehoedi. . . . .	144
" (lain roepa)..	131	" kenari. . . . .	160
Fla chocolaad. . . . .	209	" koedoes. . . . .	142
" djeroek tipis. . . . .	209	" kuon. . . . .	147
" soesoe. . . . .	158	" lambangsari. . . . .	153
" " (lain roepa)..	158	" lapis. . . . .	157
" " (lain roepa)..	158	" " (lain roepa)..	157
Goela djae tepong bras. . . . .	159	" madoe. . . . .	141
" " " " (lain roepa). . . . .	158	" makroon. . . . .	131
Goelai hertshoorn. . . . .	209	" " lain roepa (3)..	132
Kaloe bikin wafel. . . . .	124	" mangkok. . . . .	151
" " " lain roepa (2).	125	" obat. . . . .	138
" " " lain roepa (3).	126	" " (lain roepa)..	138
Kandcel. . . . .	210	" oliekoek. . . . .	205
Ketan siri kajja. . . . .	139	" ondé. . . . .	161
Kwé adas. . . . .	134	" pastij. . . . .	140
" " (lain roepa). . . . .	135	" pilocs. . . . .	160
" ananas. . . . .	204	" pisang. . . . .	163
" bebika. . . . .	148	" poetri mandi. . . . .	152
" " tepong atau sagoe. . . . .	149	" poffertjes. . . . .	162
" " tepong atau sagoe (lain roepa)..	150	" roos. . . . .	162
" bidji salak atau poe- tri mandi. . . . .	162	" sagoe. . . . .	161
" boegis. . . . .	160	" serabi. . . . .	153
" boloe. . . . .	143	" socs. . . . .	127
" " lain roepa (2)..	144	" " lain roepa (2)..	127
" broeder. . . . .	122	" " (lain roepa)..	128
" " (lain roepa)..	122	" soemping. . . . .	150
		" soerat. . . . .	147
		" sumprong. . . . .	128
		" " lain roepa (2).	129
		" talam. . . . .	151
		" " djagoeng. . . . .	152



LADJOER.	LADJOER.		
Kwé tjintjin. . . . .	135	Punsch à la glace. . . . .	211
" tjoejtjoer. . . . .	153	" à la romaine. . . . .	211
" tjoejtjoer. . . . .	163	Roomtaart. . . . .	121
" tulbaud. . . . .	205	Roti dari goela. . . . .	145
Limonade. . . . .	210	" paké soesis. . . . .	136
Manisan asam. . . . .	171	" " " (lain roepa). . . . .	136
" beeah alap atau arén. . . . .	172	" " " (lain roepa). . . . .	137
" djerock poeroet. . . . .	170	Taart dari kenari. . . . .	120
" nanas. . . . .	170	" " " (lain roepa). . . . .	120
Orgeade. . . . .	211	" " nanas. . . . .	120
Pannekoek. . . . .	133	" " " (lain roepa). . . . .	121
" lain roepa (2). . . . .	134	" " telur. . . . .	119
Pastil ajam. . . . .	154	" inggris. . . . .	119
" " (lain roepa). . . . .	156	Tapé. . . . .	140
" oedang kring. . . . .	157	Ys dari legen klapa atau	
Poeding dari deeg. . . . .	117	siwalan. . . . .	175
" " roti. . . . .	118	" djerোক. . . . .	173
" " " (lain roepa). . . . .	118	" kajoe manis. . . . .	174
" " " (lain roepa). . . . .	119	" koppi. . . . .	174
" " sagoe. . . . .	117	" nanas. . . . .	175
" " soekoen. . . . .	117	" thee. . . . .	174
" " nasi. . . . .	206	" tjoklaad (chocolaad). . . . .	173
Pulwafelen. . . . .	124	" vauilje. . . . .	173







