



STICHTING INDISCHE DOCUMENTEN

Daarna thuis op de valreep een kormmetje rijst met een klein stuk sardientje (lischroom!) van Baum! Om 6 u. een pietseeltje getoefte zoetmelksche pap! en petjils bafjes van Gusje! 's Avonds: een hapje rijst met weer een st. sardien en 4 snoetjes brood met sardientjes (de rest v. diene) Verder m'n portie maispap van de kienke met nog een pietseeltje zoetmelksche pap erdoorheen.

29 Oct. '44 's Morgens: 2 snoetjes brood. Om 12 uur wees twee snoetjes brood, gedoopt in de diabeten soep van El! En in 't Tjiboenet kamp kregen we alle een zalige pisang! 's Middags: 5 snoetjes brood met m'n corvée soep: een half rantang bakje vol. Om 6 uur op de kienken na distributie sleep: een rantang bakje vol met weer een snee brood! Daarna nog 2 volle mokken van nachistributie maispap zonder suiker! (en dat zegt wat!) 's Avonds: een hapje rijst van Baum met een vlingje van sardientjes soep, een bord maispap v.d. kienken met m'n corvée brood pap van van ochtend + de getoefte zoetmelksche pap er

X doorheen + een beetje geelachtig van v.d. Bianchi's. (Heb zelf geen brinmal snees!). Daarna een puetling, die Baum gemaakt had van m'n portie maispap van gisteren met amandl essence en suiker erin. Zinālig! En als klap op de vuurpijl weer een rantang bak vol soep: m'n portie v.d. kienken v. gisteren en vandaag! Sette slag gehad van slaag.

30 Oct. '44 's Morgens: 4 snoetjes brood. Een met een pietseeltje bater van Baum, een met een beetje asemjam van de Bianchi's en een met een beetje poedersuiker v. d. Bianchi's. Alles van de laatste getoefte. Om 12 uur een snoetje brood. En de hooi list vond ik van „ochtend, warm en wel, een half havermonthlile koffie met „melk“ en suiker van Baumje! 's Middags: soep v.d. distributie en een grote volkpel rijst met een vlingje van vleesch bijrecht. Half 6 m'n portie pap v.d. kienken met een stukje bruine suiker van Bianchi. Op de kienken 2 stukken broodkeel gehad. Nam was vandaag jarig. 's Avonds: een bord rijst met m'n portie petjil uit de kienken + nog overgeschoten petjil zondersaus uit de Oranje kienke getoefte.

Daarna thuis op de valreep een kommetje rijst met een klein stuk sardientje (liskoen!) van Baum! Om 6 u. een pietseeltje getjoefte zoetemelksche pap! en petjils bafjes van Ginsje! 's Avonds: een kopje rijst met weer een st. sardien en 4 snoetjes brood met sardientjes (de rest v. diene). Verder m'n portie maïs pap van de kienke met nog een pietseeltje zoetemelksche pap erdoorheen.

29 Oct. '44 's Morgens: 2 snoetjes brood. Om 12 uur weer twee snoetjes brood, gedoopt in de diabeten soep van El! En in 't Tjibaenat kamp kregen we elk een zalige pisang! 's Middags: 5 snoetjes brood met m'n corvée soep: een half rantang bakje vol. Om 6 uur op de kienken na distributie soep: een rantang bakje vol met weer een snee brood! Daarna nog 2 volle mokken van na distributie maïs pap zonder suiker! (en dat zegt wat!) 's Avonds: een kopje rijst van Baum met een vlingje van sardientjes op, een bord maïs pap v.d. kienken met m'n corvée brood pap van van ochtend + de getjoefte zoetemelksche pap er

X doorheen + een beetje goelasyansa v.d. Bianchi's. (Heb zelf geen brinmal snees!). Daarna een puetling, die Baum gemaakt had van m'n portie maïs pap van gisteren met amandel essence en suiker erin. Kindalig! En als klap op de vuurpijl weer een rantang bak vol soep: m'n portie v.d. kienken v. gisteren en vandaag! Sette slag gehad van slaag.

30 Oct. '44 's Morgens: 4 snoetjes brood. Eén met een pietseeltje boter van Baum, één met een beetje asenjam van de Bianchi's en één met een beetje poedersuiker v. d. Bianchi's. Alles van de laatste getjoefte. Om 12 uur een snoetje brood. En de hooi liest vond ik van ochtend, warm en wel, een half havermondthele koffi met "melk" en suiker van Baumje! 's Middags: soep v.d. distributie en één grote pollepel rijst met een vlingje van vleesch bijrecht. Half 6 m'n portie pap v.d. kienken met een stukje bruine suiker van Bianchi. Op de kienken 2 stukken broodkeel gehad. Nam was vandaag jarig. 's Avonds: een bord rijst met m'n portie petjil uit de kienken + nog overgeschoten petjil zondersaus uit de Oranje kienken getjoefte.

Daarna thuis op de valreep en kommetje rijst met een klein stukje sardientje (lis koorn!) van Bann! Om 6 u. een pietseeltje getoefte zoetemelkse pap! en petjele baf van dan Gunsje! 's Avonds: een kopje rijst met weer een st. sardien en 4 smetjes brood met sardientjes (de rest v. d. ma) Verder m'n portie mais pap van de kerk met nog een pietseeltje zoetemelkse pap erdoorheen.

29 Oct. '44
dint
v. d. m. 8 u.
+
's Morgens: 2 smetjes brood. Om 12 uur weer twee smetjes brood, gedoopt in de diabetes soep van de! En in 't Tjiboenetkamp kregen we elk een zâlige pisang!

's Middags: 5 smetjes brood met m'n corvée soep: een half rantang bakje vol. Om 6 uur op de kerk na christ. distributie soep: een rantang bakje vol met weer een uwe brood! Daarna nog 2 volle mokken van nachistr. kuitie mais pap zonder suiker! (en dat zegt wat!)

's Avonds: een kopje rijst met Bann met een v. d. kerk met m'n corvée brood pap van van ochtend + de getoefte zoetemelkse pap er

X doorheen + een beetje goelastjawa v. d. Bianchi's. (Heb zelf geen krindmel sneer!). Daarna een pnabbing, die Bann gemaakt had van m'n portie mais pap van gisteren met amandel essence en suiker erin. Kindalig! En als klap op de vingerrijl wêr een rantang bak vol soep: m'n portie v. d. kerk v. gisteren en vandaag! Dete dag gehad van dedag.

30 Oct. '44
X
's Morgens: 4 smetjes brood. Een met een pietseeltje boter van Bann, een met een beetje asenjam van de Bianchi's en een met een beetje poelersuiker v. d. Bianchi's. Alles van de laatste getoefte. Om 12 uur een smetje brood. En de hoi list vond ik van ochtend, warm en wel, een half havermonthelike koffie met "melk" en suiker van Bannje!

's Middags: soep v. d. distributie en één grote poltje rijst met een v. d. kerk van vlees bijgerecht. Half 6 m'n portie pap v. d. kerk met een stukje bruine suiker van Bianchi. Op de kerk 2 stukken broodloek gehad. Han was vandaag jarig.

's Avonds: een bord rijst met m'n portie petjele uit de kerk + nog overgeschoten petjele zonder saus uit de Orange kerk getoefte.

21 Oct. '44

dienst

8u - 5.30

is Morgens: M'n portie brood van gisteravond, + drie
smeetjes; 12 uur 2 smeetjes van 1 Barat brood.

is Middags: m'n portie corvie soep: 2 pollepels
(met getijdepte vleesch bijgerecht.) Daarna een snee
van m'n corvie brood.

Om 6 uur thuis: m'n portie soep van de kanten,
m'n portie van slasla eijer en 1 vleesch bijgerecht.
Verder getijdepte maïs pap met een pint sel smies,
net verachtend van de kanten gekregen.

is Avonds: Met enkele pannetjes gebakken
in een wadje op een ang le met arangel hout
voor in ons tuintje in 1 maanlicht. Eenig in
zalig. Beslag van 8/8 maïs pap en de m'gen,
tapioca, maïsmeel en zoutemelk pap getijdepte.

1 Nov. '44

Om 8u.30 opgestaan. Badpak en shortje aangetrokken
en lekker in t zonnigje ontbeten: een
moke koffie en een paar smeetjes brood met nog
een klein bordje maïs pap. Toen nog een "koud"
gervolt! Verder de "kanten" gekregen, even ge-
warshen, geen stof afgenomen (geen zin!) en
lekker in de zon zitten lezen met nog een
moke koffie (getijdepte van de Baratjes) en een
strootje.

"Barat" =
ingewanden
schon maken!!

Kwart over een eten geboald: soep en taandje.
Lekker gezeten: een bord rijst met gebakken
"kandeng" "tjileng" met een beetje het pap en kanten.
Een paar smeetjes met gelaastjawa als toetje.
Daarna een even heerlijk pitten gaan; maar
niet leus: een ijelboord van de Oekrijse kanten
of ik maar wilde komen met m'n Baratje.
Dat was half vier. Moet na m'n knissel
etuitje weer buit gekroepen en heb nog eerst
geholpen met drums tillen. Na appiel (9u.)
kon ik briselen met Ma Onwejen, Emma en
Wilvers, en bleef ik wel kelder te zijn. Ook
dat was misgerekend. Half 9 kwam ik bij
een niet al te vroolijke familie. Acht uur
was ik pas lekker en heb ik in recordtijd me
afgepakt en gekleed. Gelukte was niet
zodanig voor me ingevallen. Elf uur was
ik thuis en heb zalig 2 rantang bakken
pap verorberd! ?? waaraan dra ??

If

If you can keep your head when all about you
Are losing theirs and blaming it on you;
If you can trust yourself when all men doubt you,
But make allowance for their doubting too;
If you can wait and not be tired by waiting,
Or being lied about, don't deal in lies,
Or being hated, don't give way to hating,
And yet don't look too good, nor talk too wise.

If you can dream, and not make dreams your ^{master},
If you can think, and not make thoughts your aim;
If you can meet with Triumph and Disaster
And treat those two imposters just the same,
If you can bear to hear the truth you've spoken
Twisted by knaves to make a trap for fools,
Or watch the things you gave your life to, broken,
And stoop, and build 'em up with worn-out tools.

If you can make one heap of all your winnings
And risk it on one turn of pitch and toss;
And lose, and start again at your beginnings
And never breathe a word about your loss;

If you can force your heart and nerve and sinew
To serve your turn long after they are gone,
And so hold on when there is nothing in you
Except the Will which says to them: "Hold on!"

If you can talk with crowds and keep your virtue,
Or walk with Kings, nor lose the common touch,
If neither foes nor loving friends can hurt you,
If all men count with you, but none too much;
If you can fill the unforgiving minute
With sixty seconds' worth of distance run,
Yours is the Earth and everything that's in it,
And, which is more, you'll be a Man, my son.

Rudyard Kipling.

Het Gedicht dat ik - vergeefs - mijn Zoon
voor hield...

Het Gedicht waaraan ik bracht ontbeende!

Ik snak naar het land vol van rood,
wit en blauw,
Met de vlier van Oranje daarboven.

Ik snak naar 't Wilhelmus met zijn
kon en zijn trouw,
Daarin Hollanders kunnen gelooven.

Ik snak naar een echte Hollandische
kranst,
Die haar meaning weer rondt int kranstrijven.

Ik snak weer naar dagen in Hollandische
kranst,
Ik, die Hollander ben en wil blijven.

Wij Londen van Holland - anders dan de Hollander.

Wat ik hindert, wen ik er aan,
En het zal ik niet langer hinderen!

En zo is het ook de rest van mijn leven gegaan!

15 Nov. 1944

(3/2 gete)

From this day forward

"I have promissed to obey him, to serve him, love,
honour, and keep him in sickness and in health,
forsaking all others so long as we both shall live.

Now do I likewise take these vows, secular
in substance, but deeply sacred in spirit:

"I will keep myself beautiful, not only in body
but in mind, so that ^{I will} ^{now}

"I will be to him always as I am to him on this
day: a thing of loveliness.

"I will do this by keeping myself youthful
physically and mentally until it is time for
me to assume the grave responsibility of age.

"As the years go by I will move with them
gracefully and courageously into middle age,
into old age, and the sunset of life.

"I will keep my hair, my complexion, my figure,
healthy and vital.

"Likewise I will keep my mind eagerly alert to
the increasing knowledge which the years will bring.

"I will strive to treat my beloved with the care
and consideration which he so richly deserves as
my lover and protector.

"I will ask for the best in him and seek to give him the best in me.

This I will do by letting him know always that my faith and love are behind him, whatever the vicissitudes of life may bring.

"I will keep the environment in which we both shall live attractive and comfortable so that whether we live in a shack or a mansion our home shall be our castle.

"I will not only be his beloved but his companion, his helpmate, his partner, and, when he needs me, his adviser.

"I will bring up his children to love and respect him no less than I, and I shall strive to make his children a source of pride and delight to him.

"I will never forget that marriage is a partnership, requiring the continuous application of our best efforts in order that it may thrive.

Romance must be tenderly and carefully cultivated as is the most fragile plant.

"And I will do my part in keeping it a glowing thing to soften and brighten our lives. I

"I don't look for joy alone, for I know that happiness is made in part of sorrow and real peace comes only after grief.

"I call to my aid, unflinching, patience and selflessness.

These three will see us through all emergencies and will bind us for ever one to the other.

I take these vows, not without knowledge of the many pitfalls and treacherous paths and temptations that lie before us.

I know that there will be days and weeks and sometimes years, when, if our hands once loosen their firm grip on one another, we will stumble and both be lost.

With this knowledge firmly in mind, I take these vows privately and reverently and will strive to keep them so long as we both shall live.

I lost those vows! We stumbled and we lost

Piet Ophuis
1 Zaaije was gans voor mekaar
En in de auto stond 't hek !!!

Maar strubbelingen by de sleet,
Want Bert was lang niet trouw,
En als Thel 't hem dan verweet,
Was 't eenwig: "Ik hou alleen van jou!"

Toen eindelijk kwam de dag,
Waarop ze Hem ontmoette,
En niemand anders zag,
Terwijl Bert voor zijn ontroing boette.

Frans van der Blym, dat was de helol,
Die Thel vurig beminde.
En Bert ruimde het veld,
Hoewel 't hem niet rinde.

Frans en Thel gingen zich verlossen,
Een ieter schuilde 't hoofd:
Het zou niet veel beloven,
De hofde is zoo gans gedroefd.

Vijftien November was de groote dag:
 Eenieder was ontroerd en stil,
 Toen Thelike zei, met blyde lach: "ga, ik wil!"
 1941.

Oorlog.

Acht December: Oorlog met Japan!
 Met de rust was 't gedaan.
 Frans moest in dienst, en is toen weggegaan....

Frans werd nu gepromoveerd
 Tot Luchtvaart-luitenant.
 Hij was er erg mee vereerd,
 Maar had toch flink 't lanch.

Naar Bandoeng, Kahdjati, Borneo
 Ging hij maar, op en neer,
 Thel had nu geen blyde bek
 't Scheiden deed haar leier.

Hoe ging 't voort tot 't Maart toe
 En wij den strijd verloren...
 De Jap. naam beris van heel 't geloe.
 't Kon ons niet bekomen.
 1942

En onze mannen, Frans incluis,
 Werden opgesloten!
 Och menschen, wat was dat een knis
 En tranen werden vergoten.

Bandoeng.

Ze zat toen in Bandoeng met haar zus
 En ging steeds fourageren.
 Onblanks dat 't gevaarlijk was:
 Dat kon haar niet bekeeren!

Afen toe kreeg ze de kans, om vlak erbij te kom
 En zag dan haar stoer Frans, evenfies als in haar
 Ouweden.

Toen kwam de "Berlindoengan". (Kamp)
 En gingen ook wij er achter,
 De zaten vroolijk achter 't gedek
 Bij de poort een P.B.O.-wachter!

Maar Phymppje vond dat toch geen berwaar
 En kroop stob de riolen.
 Ze nacht geheel niet een gevaar:
 't Kamp kon haar gestolen!

Toen ging 't toch een heertje mis,
In de "barang" was ze kwijt.
Dat was 't ergst van allemaal.
Wat had dat kind een schijt!

Haar kapitaal was niet erg groot,
Maar daarom niet geklaagd.
Van origine is ze een Jood.
Zoo heeft 't den Heer behaagd!

Ze nam waschjes aan voor zo pop,
Door zo pop en nog meer;
Ze vond 't een reuze job.
En wasschen doet geen meer! (25 Totaal!)

Haar kampdienstjes varieerden ook:
"Wijverpleging" was 't begin.
Daarvan zakte ze van de kroon,
En kreeg in 't "Straatvuil" zin!

Daarby kwam ook nog de sport, en vergeet 't niet!
De dingen waren soms te kort,
Met Emma, Co en kind!

Met Klaar woonde ze in de Sasangbaan
Tot die haar oprens verliet.
Met alle pret was 't toen gedaan, maar hoopeloos was 't niet!

En week- en weekend in elkaar geret,
Daint 't huns hadden we nu allen!
Och, wat hadden we toen een pret: de buren bleefden
steen en been!

Daarna een nacht in de volle maan,
en lied naast 'm op de grond.
En had Pa's pyama aan gedaan, wat iet wat
shocking stond!

Toen kwam de clown van het geheel:
Bluzijn sette een toke op.
Ons allen viel toen vreemd ten deel:
Bluzijn was een hoopronde in den oep!

Emma werd eerste assistent:
De anderen helpen ook nog mee.
Het was gerloek soms in blies' tent:
Zoo dat ieder voor ons onder de.

En nu Sint Sie „kassi gas!“

Want papier kamp te kort,
Zoo'n zeldicht kort niet van pas.
Thygen, bedankt voor je mooie short!

In nu, wat sint nog zeggen moet:
Mijn kind: gebruik dit veel!
Want, als je Frans weer zoeken wil,
Scheelt dat aan 't gemat heel veel!

Banckering
Verhuizing van "Tjilapit".
— 5 Dec. '43

ik Pree g -
god Beter g -
een fles Sada mecum ...
een kamp niet
vrouwen

2^e Kamp.

Grogol: 2 Dec. '44 - 28 Apr. '45
Vrijdag, 1 December 1944 om half twee
is mijn kleine, stercel Transport XVIII,
bestaan uit 8 groepen van 40 en een
groep van 40, opgehaald op het be.
Voornamelijk "Orang Lili". Ik was Kerstbontje
van groep III, en had geluk met veel
tijd om voor 't laatste om me heen te kijken
"Tjilapit", waar ik twee jaar lang gebleef
heb. Voort, neem voort heb ik spijt gehad
dat ik me als Totok heb voorgesteld in 't
kamp gekomen ben. Die twee jaren was
ik buiten voort doorgehaald, in 't kamp
zijn de omgezogen. Afzondel de laatste
5 maanden: het werk met mijn jongens,
sponzen door weer en wind: soms
met de zon in je gezicht, de wind
door je haren, een andere keer met de
hagel striemen in je gezicht, zodat
je de ijskorrels in je hand hield en je geen
straal meer kreeg op je lijf had ...
O god, waarom mocht het zo niet blijven
tot Heind. Waarom mocht Frans me niet
in mijn Tarang huisje vinden, waar ik 2 jaar

gereten heb! Over geen ding, waar ik een
besluit over nam, heb ik ooit spijt gehad,
maar dat ik niet geprobeerd heb tot de
laatste duizend te blijven, daar zal ik
eenwig spijt van hebben. Galt wat een
rotzooi, een smeerbaal en viezigheid
hier. En niets geen leuke baan is er.
Wat heb ik gedaan om mee te gaan!!

Ik heb nog nooit een besluit van me
zoo ontzettend betrouwt. Want ook ik hier
hadden we een ~~X~~ liefst huis, toen Hien
en Piet en heel de minne kerke staf, daar
is 't alweer stikam mee. Maheljk als in dat
rookhuis. Ze zijn nu te rijk te Koersche
in alle geval: ik smagdes geen. Hierdie dalt
't laatste wel veranderd. Ik hoop ~~X~~ te da-
te men dat Francis de Bree hier is met
haar man, die hier Opper-koopman is, dan
rijzen de haren te bergen. Oek Frans,
wanneer toekomst? Ik heb nooit eigen
zijn wat hoer beschuldigen en spijbepit.
Want heb ik daar ook zo'n liefst en an ge-
had, want alles ging een goet gang.

Piet Ophinga
De een dag werkje hard en leuk, en in
tjoeptje pap dat melk en je stopte je jongs
zoo veel als maar mogelijk was vol!! De
volgende dag had je nog? Je sliep lekker uit,
dacht je kinder met een Franschen slag,
wast je was je even in 't zonnetje, dacht
geens even het jopen baathuustje in 't tij-
den dan trok je een baathuustje aan en ging
hierlijk bijen nemen! Oek ja, er waren de
moestelken. Die zijn er ook al. Je had
moestelken met de familie vol. Vooral
de die Frans, je weet 't wel. Maar daar zijn
we ook praeling overen gekomen. Hier is er
alles nu dubbel! Van den 't ook zijn, dat ik
dubbel prikkelbaars was door m'n overvloed
leed, die niet geest heeft in de twee dagen
hoorts en de daarop volgende van volde
slapen. Wielet helpt me nu met bejuel
mee om de toestand verandering in te
nemen. Voer, ik mis 't nu ontzettend:
m'n rom, m'n reyen, m'n wind, m'n
werk, m'n jonges: Derk Pieter Kolen-
burg met m'n brutaal, lechende toet, brum.

verbrach, met z'n eenwige antwoorde te-
rug! Hoe vaak heeft die geen jankelag van
me gehoord. Grootste lytkheids had ik wer-
kelijk niet, maar 't was toch een schat!
Piet van der Vlies, die nog in de armen hies
lag toen ik afscheid van hem nam. Zijn heufd
was toen voor 't eerst niet meer in ver-
band, en heb ik tenminste voor de laatste z'n
leuk open sproeten hies met de eenige wij-
mens, nog een beetje blijjes van de laatste
weken, toph nog gezien. O Piet, als ik nog aan
je ongeluk denk. O ik zal 't me nooit ver-
geven. Dat ik je die Arme liet tillen. Nog
die ik je knien doorwinkelen, de Arme
kantelen, en die hoorden je over je heu
Arme dat van mij! Wat heb je hulp niet
gehaat. Piet was de wederhelfte van
Jules Grunewald: klein, roode stervige
beerd met z'n zwarte hollen. Piet en Jules
waren mijn beste werkers, doch ik Piet ook
echt pinct de laatste weken. Jules was
nog in klein beetje mijn heveling. Als ie je
dan aankeek met z'n kleine roode zwarte

Piet Ophinga
vogels, z'n beide schiet opgericht van al het
reken, oeh, 't was gewoond een slot.
Dan had ik nog twee in t welk al: Harry
Westenberg en Cor Kousbroek. Harry: een
stoere boy met z'n Indisch moedertje. Cor, nog
en spuchtig met z'n transe blauwe ogen,
onafschiedeljk van Harry. En Theo Welmans
Kansen, klein en dik met grutige zwarte
ogen. Toen ik an oprocht die heer dat ie zich
was, zat hij daar zoo nuchter alleen in die leue
grote kamer: Moeder in 't Driehuis, broertje
den angies uitbesteed. Twee en d mannetjes
achtig-wijs homie altijd praten. Edraard va
Cittels, een niet bepaald een groute spijall
van me, maar toch een goeierol. He's intene
stom alleen als die kon dloer. En dan werden
nog Wim Doort, altijd zieke yapi schueller
stied ik gemild had met beide Roks voor
Gerard Tromp. Doortronde, want Tromp was
kinters. Allog voor mij, maar kon niet met
de anderen opschieten, jammer! En dan Bennie
Boode, gewoond een schat die lange pierlale
van heid. Hij werkte toch liever voor mij!

Het is vandaag de 20^{de} en ben ik al vanaf
de 12^e beroerd: geelzucht! Hoopeloos gezien.
Wanneer ik me weer goed ga voelen, ga ik de
toestand misschien een beetje minder somber
inzien. Maar als je zo ontzettend slap bent,
en licht in je hoofd, dan kan ik gewoon wel griemen
van al het licht. Drie weken ontspannen en alweer
hier en ik voel eruit als de dood van jezen!!
Heb ik die twee jaar in Tjibaput eruit gezien
als een "bloeiende pernik" gelijk, en zal ik me
daar om even gaan ophalen. Heleer heeft de Boers!

2/3 45

De 2^e Maart 1945 is 't vandaag, 2 maanden
geleden dus, dat ik wat meerschreef. Er is veel ge-
kond, maar je hebt geen tijd meer, en geen zin.
Het na die geelzucht alweer 3 maanden malaria
gehad. De 31^{ste} Dae was ik weer aan 't werk, toen
ik de 5^e Jan. weer 't eerst van mijn leven malaria
kreeg en 't ziekenhuis indreefde! 10 januari
ging Kante Stien en Elly weg naar Kramat
met het transport Bot. 12 Jan. was ik toen terug.
Hoopeloos was ik. 12 Jan. was ik weer beter
en de 13^e begonnen wij met onze nieuwe job
de "Batjoleberg". De kerke was helemaal

X
ontslagen! Ga Kante Stien, als je wilt wat
een rot mood 't hier geworden is, 'sinds je weg
bent! Enfin. We hebben een verdomd leuke
club. Batjoleclub de "Voice". Door
Dns 's 't Clubben Eén! Ook een club.
Lied hebben we op de wijs van Shipmates
stand together! Wij zijn allen samen!

Batjoleclub de "Voice"
Nu niet meer de dame,
Maar flinke sterke, vrolijke
boys!

"Sedert dat dag gaan wij
Hantogaa omme zyn
Het patjol, barkeputommal
Doen wij zwaar werk, behoorlyk
weel"

Door ons is 't Clubben Eén!

Gepatjold (omspitten) -
van 1^{ste} 's morgens 7 - tot 's avonds 7 uur
Half uur Jasmi (Rust) -
van 7 januari tot en met Medio April 1945.

The Navy Blue

Say girl, I saw you sneer just now.
Don't I look good to you?
I'm not one of your class you say -
I wear the Navy Blue.

You bar us from theatres, foibles,
And from your ballrooms too,
Where there's room for everyone
Except the Navy Blue.

We're only common sailor boys
Till war's hell starts to brew.
Then, dear friends, you are the first
To cheer the Navy Blue.

When we are dead, when we are gone,
When life's last cruise is thru,
We'll not be barred from Heaven's gates
For wearing Navy Blue.

So when you meet a sailor boy,
Don't smile if I were you,
No better men are made by God
Than boys in Navy Blue.

Menu's 11 Dag (Groot)

18 Maart 45 3 Mergens: 4 suetjes gewaardeerd brood.
(Ziek) 11 uur: 2 suetjes brood.
13 Middags: 1 pollepel rijst, 1 eetlepel katjangghadde
2 lepels katjangsaus, een klein beetje wortelsap
met bedorven Rabot.
1 Avonds: 6 suetjes brood met een klein pintalan
en een klein sambal en een geproceerde soep van aubri-
klaten. Vanwege gelaat "Gorika" kwam er
geen pisaar garnaar binnen en hebba we al twee
dagen geen krummel suiker gelaat!

19 Maart 45 3 Mergens: 2 suetjes klef brood met sambal
en pintalan. 11 uur "Jasmi": 1 suetjes brood.
13 Middags: 1/2 pollepel rijst, 1/2 pollepel
en vleesch en 1 theelepel sambal.
5 uur "Jasmi": 1 suetjes brood.
1 Avonds: Postelein uit de tuinen: een klein
santenghahje. 5 suetjes brood met sambal
en een klein beetje rijst tapap met klapper en ge-
kruide rijst en een halve djerak v.d. st. riep
gekruide rijst extra voor de jongeren van
hele kleine kinderen en paar lepels rijst met
dierstapen en 2 suetjes brood.

15/10/45 3 Morgens: pas met gasmi en half elf: 2 sneetjes
Halve dag kief brood met een bal.
patrol! 3 Middag: 1 pollepel rijst, 1/2 pollepel heidele,
1/2 pollepel blygerecht van vleesch en sardien en 1/4 pol
lepel rijst en blabla. Heilig naar verroland
wening!

Don 3 mrs. riv's in houses, dat it breed (3 smutjes)
van vanavond al opgezeten met een bed!

smilten en ontroerschen! Heerlyk
en ook nog m'n conie bruidje gegeven.
Voor 't eerst wandeling naar pinsangsje.
kregen: 2^{de} persoon en 1 extra voor de
die 't binnin gebracht hadden.

31 Morgens sta je om 7 uur op, en ga handtelt
slanken! In het laag pas om half 8 aan de
kleer me aan: shortje en plastron, elke
dag 4 ruffels, maar dat is een regel bij een
vrijet! Om lewart voor 8 wordt door een
jongste met een omroepje geschreeuwd:
"Het is Tenhoofde!" D.w.z. 8 uur is
het. Dippich, maar worden we een lewartier
terwille opgeroepen. Mustal kan ik pas
mijn bed afgezicht (halve linnen laag voor

slapingsbed!), also het half lich geluid van
onsen jongeligen omroepes hoer! Licht ons
hebben we slus appil! Vroeger hadden we elke
minsdag appil, maar 't oektenok-appil werd
ingesteld. Toen "Captain Jones" 't eens in
2^{de} huys haalde zelf appil op te nemen, en
er natuurlijk geen spijt van bleefte.

Na het oektenok-appil ga ik de kamer te rozen
en dwalen. Zij minulten erom te ligen wees
smeng, maar 't is over 't gewoel van wel pruttige
't zit op een zaal, die eerst bestemd was voor
zestien, maar nu voor twintig! We hebben de
kamer precies in tweeën gedeeld, en zit ik
in de een helft met Luis, Betty, Thijs en Ma
Beekink, die met 4^{de} viers op 3 bedden slapen.
Ma Mulder met Wanzen en Wier Beekes met
klonne Rudi, die met 2^{de} viers op 2 bedden
pitten! En dan Fanny Hille en ik op een ver-
slapingsbed. In de andere helft zit de fam.
Kopman, Ma met 4^{de} viers op twee bedden,
en v. Dorsen met 2^{de} viers op een verdien-
gingsbed en Wier en Hans met dochter
Manuel ook op een verdieningsbed. De helft

van ons is 26 tegels en ritten we boven op
elkaar. Je begrijpt!

Om kwart over 9 moeten we voor aintre-
den. Als ik nog brood heb, eet ik meestal van
tevore in of twee sneetjes. Soms bewaar
ik ze voor Jasmijn, wat ik meestal om elf uur
houde. Over 't Batjalswerk zal ik 't niet heb-
ben. Tevoriger, savaier en anwaarder werk
heb ik nooit van m'n leven gedaan, en hoop ik
niet nu te doen. Ik ben!

Half een is 't groote ogenblik gekomen,
waar we als mede naar kintjes hebben.
We mogen naar huis. Je ziet dan school en
groen van de honger! Om kwart over een
wordt er ongeroepen: Voorrang seten taken.
Rijst, soep, thatjeng hadeli en sambal bagoel.
't Licht heel wat, en 't is zo'n schijntje.
Meestal wil ik m'n portie rijst met alles
wat er by hoort tegen een portie brood, die we
andere in tweeën moeten deelen om er s'mor-
gens en s'avonds van te eten. Zoolken
heb ik nu de kans om zo'n half broodje ach-
ter mekaar op te eten, waar je anders nooit

de hams toe krijgt, en je hebt er meer genoot
aan, dan aan een klein pint selte ezel! 3
zijn we een eerste groep met eten halen,
dan hebben we t al om 1 uur of kwart over,
meer 2^e groep, dan heb je al te wachten van
half 3 tot half twee op een vooet en als
je 3^e groep bent, dan is it heelam ill met
uit te houden, want dan wordt 2 hams pas
half 3 er je je eten hebt!

Thoe, langerig en slaperig, draait je om
kwart voor 3 maar weer aan, om om 3 uur
aan t werk te gaan met een smidde te rom
op je hoofd. Half 5 is t Jasmin en Krenke
de thee romker smaken de 3 weken rom
der smaken geeten te hebben, hore en en
elkijh go geden van de toke, waalt f rancie
1 mok en twee kopjes koffie van g. thoeke
heb, en een paar boterhammetjes hore geget.
Danmer krijg ik meer rompel koutigfokol
als ik heb en heb t. Laat de t gela
het moest van droom dat zijn panachetjes
met goeladgawa! Danmer! La t g zal dat g
see, laat ik met over eten hebben!

Eten werd
een obsessie!

Om 6 uur mogen we naar huis. Ik verdragen
zo gauw mogelijk de badkamer in, bloedhe
aan, maar weer een shortje met een blouse.
jurken, daar doe ik hier niet meer aan.
Hoe heel af en toe ms. Ook schoenen heb ik
niet meer! Nog een paar met hoge hakken,
en die heb ik ook gewoon in de modet met
een jurk aan. Dan ga ik lezen tot er om
kwart over 7 geroepen wordt: Het is ten tijde
Half 8 sta ik weer op mijn met horend
madagje, en ren ik na afloop naar mijn kamer
om te gaan eten. Einde is t me pas gelukt
om met eten te wachten tot 9 uur s avonds,
om tenminste met met een lege maag, maar
best te gaan. Toen heb ik 8 heel vren van der
eten geeten, om 9 uur pas geeten: 3 heele
smeetsjes brood! En toen welk tot den vol
ganden ochtend 9 uur niets naar binnen!
Hoe we t uit houden snap ik nog steeds niet.
Enfin, er is veel wat ik tegenwoordig niet
snap! Soms heb ik zelfs voo Tenhoor in
avond eten al op, wat dan heel gevaarlijk is,
daar ik om een uur of 9 niet van mijn brood

voor den volgende ochtend hem afbliven!!
Van haant het laatste gedeelte van den
dag! Als je gezeten hebt de Tenko, is het
ongeveer wel half 9 met ofwel eerlijk. Het
werd te donker om te lezen. Oude en
lichte van 16 W. was een heel van 20
menschen, wilt haast niet te lezen, en
den zit je maar op een stoel waarop hangen,
en haast de "rook" helpt niet.

Half tien gaat de lamp uit, want
dat je nog maar 3 lichtjes hebt voor de
lichten uitmaken. Soms als je een voor
avond is, wankelen de lampen heel van een
meestal hangt de gans te maken van
pure verveling in bloed, en is er alweer
een manier om de Grogol de voorbij!

3/5.45

Goed bij dank, hoorde we 5 April dat het Krijg
Grogol eerst de volgende ochtend zou worden! Ik
heb gezegd van schuld. Om Donald Dick,
en klein benoemde in de 9's maar
Tjallingh konden vertellen. Het is helaas
de 10's geworden voor we vertrokken, en het
ware week nog gehad! Maar dat is de Grogol

X!

3/5.45

"Tjallingh": 18 April 1945 - 21 Sept 45

Het is alweer 15 dagen geleden, dat Grogol op trans-
port werd gezet. Je kan je niet indenken hoe verstand-
elijk ik was! Die laatste week daar zal ik nooit ver-
geten! Met een malaria-aanval (de 5's!) pas sakte
den rug, heb ik gesponnen tot ik groen zag! Heel Grogol
moest opgeruimd worden. Heel het terrein was
samenel verschoond. 't Was of we er nooit doorheen
zouden komen. Diner en bedden moesten opge-
lagen worden in Han II, drinken den tafels en stelen
den kasten moesten geteld worden en opgeslagen in
Bibliotheek, Toko en Laikamer. Alles moest ont-
ruimd: Kiekenhuis, Kinderkiekenhuis, Bacilais,
Mental, Kantoor! Volkomen knots werd de "Da-
golyloeg". Maar Tjallingh heeft ons behoorlijk met
slappers verwend, zelig was dat. Verder de kilo
gola. Ojawa van de Kieken Toko, die we van ons
hoonged mochten kopen voor de schandalige prijs
van f 2.40, die eene kilo heeft ons allen heel
bovenop gehouden. 't Was anders met dat suiker te
kort, wat we daar hadden, finaal afgeknapt.
De sleep op de wimpel was de dag van vertrek.
Honderd jonge, sterke vrouwen, die natuurlijk
voornamelijk uit Batjosterren bestond, moesten

achterblijven en, je kunt 't geloven of niet, van
Duisend Grogol-kampbewoners, alle huthoffers
valieren, duy rekken, boenhoessens, volbepakte em-
mers en teilen, op de vrachtauto's voorafdeling te
laden. Bovendien nog: de keukeninrichting,
de Polikliniek, de frigidaires, etc. Vier uur
is morgens dippant. Ik zijn de bezaemen, om soms
is mistdags, meer dood dan levend, stonden we
zelf op de vrachtauto's, die ons naar Tjidingzon,
den brengen. Dese dag, zonder jasmijn, praktisch
monder eten, is moorddadig geweest! Om 8 uur
heutden we 1 polpel rijstegap met hekkle gebak,
1 mok galbittere koffie, een kwast broodje, wat ei-
genlijk forse avondportie was! en een kanton gebak
met gekookte kaneelbaan, die we pas op de auto kon-
den eten! Je begrijpt in wat voor toestand de
100 stoere vrouwen kamersamen. Toen nog in Tj-
ding onze eigen koffers, teilen en boenhoessens
van de prout naar huis brengen. Wel weer. en e-
nauw gelopen. in de kasse met de
twaalven: 4 theekass, 3 van Dierck, 4 Boekke
en ik, het was te veel spens, en kon ik wel grien.
Maar toen ik Corrie zag. Toen was ik weer

geest. Die blonde knullebol, die me met andere Oly-
blauwe ogen tegenover kwam. God wat was ik blij
de Boontjes terug te zien. Ben direct met de
meegedane maatschappij, waar tante Rets zo ge-
zellig met de heele fam in 'stoele' en in 'tapi-
naten te eten. Kreeg van elken een heerlijk boter-
hammetje met hekkle en was 't opene weer, of de
wereld niet, meer zoo zwart was, of 't leven weer
te leven was!

6/5/45

De Boontjes werden hun huis verlaten en kwam
de kans van in leven. Ik kom meer met hun naar
de nieuwe kamer mee verhuizen! O Zaligheid!
Zinnelijk weg' met de Grogolsfeer, met dat rot huis.
Ik was in de wolken, hoewel ik snam voor de Bo-
hinkes was dat ik in de steek ging laten. Na kon
ik zich echter best in denken. Ik heb hif en altz ik wa-
ren, toel heb ik nooit contact met de gebak. De
waren zoo heel anders in gewattingen, in 't spreke.
Zoo heil'ig Indisch. Enfer, om dat ik met de
Boontjes, Naggy Riem en Humpeltje, Mevr. de
Graaff en Elly in een kamer knots gezellig!
Van die ongezellige Grogol maanden was 'ns de
huiselijke te hebben. Schilderijtje en beelden on-

1945

je heen, gezellige slivankleden, en tafeltje en stoel.
 In een woord niet anders! 28 April ben ik
 verhuisd, en 2 Mei kregen we de grote ver-
 assing: de Amerikaanse pakketten! Ze wa-
 ren dit keer een op vijf en zat ik in een koffer
 met Riem en de groff. Wat een zaligheid
 zaten daarin: 4 fl. klys Boter, 1 pakje kaas, 1 pakje
 suikerklontjes (rost), 2 st. zeep, 2 pakjes chocolade
 zeep, 1 st. krummigan, 1 pak krenten, 1 fl. koffie, 1 fl.
 melkpoeder, 1 fl. grapejam, Corned Beef, Ros Mull
 paté, Span, Porkmeat, Salmon. Van de Afri-
 kaanse pakketten kregen we 1 bl. suiker, margari-
 ne, Bacon, Biscuits en Beefsteek, die verdukt
 moesten worden op 8 pers. De andere blijjes: Roet
 melk, Tomate's en Meest Rott op zeven. Het was al-
 lemaal even heerlijk. Elke avond dronken we om
 een zalig kopje koffie met suiker en melk po-
 der. Gist den hebben we voor den zondag de bi-
 sentjes gezeten met jam en een warm kopje cho-
 colade. Wat een tijd in stilte en gezellig met
 malen liggen. Ook is het eten niet anders de plaats
 te dagen: een papaja's, pistangs, djarwal Maleys
 en Bali's, elke dag. Het te geven

Zen Sonei Schoftenstreek!

8 Mei 1945

Wonderslag aan hellem hemel! Die ocht-
 sta Mei 1945 kwamen het huishoudel: Mevr.
 Strik v. hinschoten vroedelyk verschenen
 aflopen met het bericht. Binnen 40 min
 ables met een handhoftje t hms uit.
 Ik lag met 40° koorts! Meggie was met weg-
 rijst heen. Het was allemaal in een woord ont-
 rettend. Corrie, Babes en Annike hebben ge-
 spoorwel tot ze groen zagen. Hoe ik buiten de
 voort gekomen ben, weet ik niet meer. Men
 heb ik toen in de brandende van gelegen met
 een storst, en geen druppel water, tot dat Cor-
 eindelijk ergens een slok voor me te pakken
 kreeg. Hoe ik ook ik dien dag vergeten. Elfs
 was het bericht gekomen, en 3 middags 5 hrs
 mochten we weer de wijk in. We werden toe-
 in leege huizen in Tjiding West gestopt. Kom-
 der matrassen, zonder kleden, en in een
 rot zool. Tante Bets en ik zijn toen naar een
 vrien din van haar gegaan: Mrs Muller. Mijn
 koorts was intusschen al uitgewoed, maar
 was ik volkomen uitgeput! Maar ik kom erin-
 gelijk met hun mee in die opgepropte kamers

van Tjideng. en heeft Cor gezegd dat ik die
zelfde avond nog in 't hiekenhuis kwam
te liggen. Woedde ik heb ik de drie ergste
dagen daar niet meegemaakt. Ook niet de
terechtacht naar de Tjitaroemstraat, de
intense rotrooi die ze daar tongevonden,
de ravage door Jappen en Kijpanners aange-
richt... En 't ergst van alles: de verhuizing!
Want de Tjitaroem kreeg straf! Waarvoor
weten we nu nog niet, maar den straf der
huizing krijgen we. Huisen, waarin we op-
gepropt zaten met zeventig man, daar
derden we nu ingestopt met Honderd en
veertig man! De Hantjo's en Komitjo's
radeloots en reiden: "We stoppen een stel
in een kamer, doen de deur snel op slot,
en kijken door 't raam hoe ze 't fiksen!!"
Maar of we 't gefikst hebben! Een kamer
van 3/4 bij 4 m. werden wij met 2 m. vijf-
tuen ingedrukt. Om 't lijf! Een vrouw
met 3 kinderen zag ons in en verdween
met 'r boeltje naar buiten. Onder de
empier zit ze nu, afgeschut door kasten

Schaad-
pangol!

22/5 Mal.

en tikkers, en heeft ze de eerste regenbui ge-
weldig doorstaan! Zoo waren we die ten-
minste met goed fatsoen kwijt. We bleven
met 12 achter, en men rijn ook die laatste
overvallige 2 verschuimen, en ritten we met de
oude Tjitaroem 16-combinatie, trap, maar
best uit te houden en ontzettend gewoelijk!
Just make the best of it! De Jijgen ons
de niet onder. Een gezellig ritje hebben we
ook, veel gezelliger dan op 16, en vonden we
't after all hier op 11 nog beter dan daar!
Maar voordat ook alles ruover was!
13 Mei kwam ik uit 't hiekenhuis in een
rotrooi tuis. Vandaag is het de 28^{ste} en
gaat alles alweer geruimd! Natuurlijk heb
ik alweer een Malba en een wal achter ben
ang, en ben nog steeds met de oude gewest
sinds ik hier aangekomen ben in Tjideng.
Hooplos. De Boontjo's zijn schattek, maar
je voelt je toch altijd volsellend afhangelij-
ken vooral als er zoveel te doen is, en je niet
cor rich een rotje werken. lieve, goeie Cor!
Ik ben zo blij dat ik jou weer heb.
nog 18 Jan!

1945

1. geschreef, waar nu 140 menschen ontleent
thuis de verse teilen vullen. We zijn er zeker
1 1/2 uur niet mee. De laatste tijd ga ik ook
wel veel bruiden na druin om de tijd te door-
den en niet aan eten te denken. ... Zes uur is
de tijd, waarop we onze hoofdmaaltijd maar
binnen werken: een bordje rijst, wat soep, ver-
beelden moet en een flinkje koud koud. Dat's all.
Om half acht gaan we maar weer te slapen.
Naar een bedje mit, kennissers gesproken, of
we zitten thuis nog een beetje lekker buiten.
Het donker gaan we maar binnen en gaan gezellig
bruiden of liggen lezen, en wacht de tijd
nu. Boterhammen: het laatste flintertje brood
van de nog-geen-5 cm ^{2 mm. hoog!} wasp. Hierwa wor-
den de bedjevanten in gericht en gaat de familie
nog even den lichte schippen buiten. In een
gaat er weer een dag voorbij van wachten,
wachten, als maar zo dat gene, wat maar
niet komen wil. Wanneer wij onze
vroegste kring. Wanneer mijn 8 Franse
mijn lieve Oudjes, Hatty en Deer?

6 juni '45

De 2 Hongerlagen: 5 en 6 juni 1945
Op het oogenblik dat ik dit beschrijf, heb ik boven nog
niet ingewild, hoeveel hongerlagen, aangesien dat
voor mij nu nog een verrassing zal zijn! Het was
gisteren, de 5: Juni 1945, toen de ^{2de} Broodlanta
binnenkwam om een uur of 10 met Zekeren Heer
er bovenop, en er geen Hormalt werd betingd.
De 1ste was al afgeleden, maar het Heerschap, beba-
dijg, het 10. 2 rechtsomkeer maken en 't brood
buiten de poort afladen, liever gezegd: afsnijten!
Kort daarop komt het schandelijk bericht: alle
vuren in de kerkens gedoofd, alle distributies
stop gezet: we kregen geen eten!! Raan Trivelli,
die 1ste groep was vanoldag, hadden de rijst en de smi-
kes al binnen. Emma was dus goed af dien dag!
Wij hadden gisteren gelukkig onze Thijwanden jas-
ten binnen, maar de Boontjes waren nu juist een
maaltijd brood voor, terwijl hongerig Thijwanden het
niet was. Babes maakte prompt geweld brood van
de pastei, en kregen we hiervan elk een stuk in was-
line gebakken. God zij dank had ik gisteren toevallig
met een van 3 flintkers, broodpap gemaakt en had ik
dus mijn bordje broodpap met mijn voorgedrooken
en mijn molke koffie met een gekend lepeltje suiker.

Door 3 avonds werd er toen bereahtlaagd, wie
of wat er gegeten moest worden. 's Middags was
ik gaam bidden en was biddig er wast van over-
tuigd dat nu dien avond nog eten zonder krij-
gen. 's Middags om 6 uur kwam ik met Babes
thuis en kregen we elk 1 lepel van Babes d's
corvie-prakje en een heerlijk kopje koffie met
santen, want een stukje klapper en een jering-
haalden we nog van de Passar los gekregen. Alleen
barang van ons eigen geld gekocht mocht niet ge-
deeld! 's Avonds om 4 uur hebben we toen elk
30 gr. rijst gegeten, gekocht in een pan voor 12 en een
50 gr. ambonschuitje erdoorheen met een beetje
6/645 sroending. Dat was de eerste Hongerdag. Vandaag
was 't heelmaal ontzettend! 's Morgens begon
we met ieder 1 lepel Hoefseerpap en 2 alizjes en
tippe gekookt van eroverheen en nog een melk bij-
fe. Bij biddig kreeg ik weer een klein beetje koffie en
toen ik met hiet thuis kwam, een 2 alizjes melk
lichte vleesch-bouillon en toen kwam 't Hoer
geschreeuw: B roochalen werd om geroepen. Hy
heeft ons het brood uitgegeven. 's Middags heb-
ben we toen prompt 5 fluiters gegeten, waarvan

2 met Span, 2 met gebakken klapperpintjes en
1 droog. Om 5 uur 1 lepel van Babes d's prun
om 6 uur een soepje voor ons achten van
8 lepels rijst en 1 ons bruiare boomen, die tante
Bet 3 met 2 paar soliken bij elkaar gebreed heeft.
Om 10 uur nog 2 boterhammetjes met Span
en jering-smeetsel. In God, ik verrek van den
honger! Stel dat ik niet bij de Beontjes gereten
had dan was ik werkelijk leed geweest, en heb ik daar
om zoo intens aan de Beekindjes gedacht van nu
en biddig. Want de Spidangers hadden allemaal nog
wel iets om te eten, maar wat hebben wij Bandoega
die hebben dus van af de 5: juni 3 morgens om
na 't ontbijt, niets meer gehad tot den volgenden dag
de 6: juni 11 uur, toen 't brood werd uitgegeven.
Dat waren eventjes 28 uren zonder eten! En dan
was dat nog 5 cm brood voor 3 middags, sabbats
en den volgenden veltend, want de rijst kregen we
pas voor 't eerst om 1 uur - 7 juni! Dus ruim
40 uren hebben ze 't moeten doen met een pest stel-
je brood van 5 cm! En dan nog 't schandelijk dat
't brood van dien eenen dag buiten in de loopge-
ven werd gegeven en -- begraven in de P. H. en?

Het Drama van 21 Juni.

2 1/2 45

Het was de 20^{de} Juni s avonds bij 7 gedeh al een gelukhuis. Door al de lachbelleke geruchten dat we "rij" zijn, is t sommige vrouwen meer t heufel gestegen en togen dien avond honderden meer Spi lamagen en Batangharn om te gelukken! Maggi en de heetden die nacht van half een tot 3 lacht wacht op de Spi lamage linnen en waren t ook van plan. Er was echter Gortelamqen lamsme. De gevolgen waren ontzettend. Maar laat ik niet voortlopen. De avond van de 20^{de} Juni lichte het gelukken inderdaad. Van alles krofen ze over: Eieren voor lakens, chocolade, reepen, massagong en fin, van alles. Tot om een uur of elf de heetden werel weggejaagd door Jappen. De volge de dag echter werel de gemeente nóg knutsel, door dat t de avond tevoren zoo goed was afgelopen, en de berichten werden hoe langer hoe milder: briefjes die over t geluk kwamen van mannen die was te werk gesteld waren, over hotels die in orde werden gemaakt, over gaarden die opgericht werden. De een hutsde de ander nóg meer op! Zoodat deze heetl waarmenige vrouwen gemeente Banderdagmiddag 21 Juni op klaarlichte dag

Met omringd

De lievelde. Van der Hey

by de Bat. lars linnen ging gelukken. Ook hier lichte t fantastisch. De heetden werel hoe langer hoe wilder. Men zei tegen elkaar: Wie is wel dat t afgelopen is? De Jappen lacht t toe en de Tulaanders dhraven het! En de vrouwen stonden op t geluk. Als t nog even gelukkel had, waren ze by bosjes er over heen ge. Kwamen er van t Tjalling kamp niet veel over gebleven. Maar -- er kwam plots een geel gevee aan op de fiets, die notabene nóg niet eens de ongeschikteste van t stel is. De vrouwen by t geluk, by a 500, konden maar een kant op en wal de kant van waar H. kwam. Stel je even de situatie voor: Omringd door bruggen, rennende vrouwen. H. moest voor t a fartsen natuurlijk wel een paar jekken, wat is dan ook deet, en weder door het ontzettende drama begon! Toen kwam Sonen op de proppen: de Schrik van Tjalling! H. begon met die twee die gepakt waren te ranselen, en daarna schreef hij de linn. ! Toen moest de heetl sjuand ploeg optomen en alle vrouwen tusschen de 18 en 30 en derde stuk geluk moest gemaakt worden aalter de B. lars linnen. Daar is die röt vent te heetl gegaan. Heeft attelijken lui afgedisseeld tot t erby meer vielen! Tot gaur zijn we

daar bezig geweest, toen mochten we maar luis. By
haalden ook nog geen soep gehaald, want Sonei had
nog het bevel uitgevaardigd: "Nuren slooven in de
keukens!" Dus weer hongerlagen! Gelukkig dat we
de rijst en 't brood binnen haalden, en een
doodmaak hebben we rijst gegeten, en zijn we
naar bed gegaan. Ondertusschen was om half 8 op "Koem
poel" geroepen, dat, wanneer de Jodelsters en Kijh
sters zich niet direct aan meldden, minstens
dan kregen we een week geen eten. Hantjo's en Ko
mitjo's zadeloos! De opkomst viel nogal mee,
maar er waren er nog niet genoeg, en zijden ook
nog een heel veel vrijwilligers geweest, o. k. Ma de Vries.
Om 12 uur's nachts werden een uur na de oproep
van de Sjomploeg, de meisjes van 18 tot 30 voor de
2^e keer dien avond opgeroepen. Bij de 1^e oproep wa
ren we niet gegaan, omdat ze toch niets kon uit
voeren bij 't "kwaatten", waar de sjompmoiesjes
meer van wisten. Maar toen we om 12 uur weer
werden opgeroepen, kregen we prompt de pijp, en
zijn we gegaan om 't eerste te beleven, wat ik
tot nu toe meermalen heb! Het kwaatten was
klaar en moesten we met 3 allen op een Tri
velli aantreden: vlak voor de poort! En wat zege
wel.

Met omringd
Had die schaft de Hantjo's en Komitjo's van de
blokken, waarbij de meeste jodelsters waren, ook
kaal geschoren! Onschuldig en wel, had hij ze ge
ranseld en kaal geknipt, omdat ze de menschen
niet bij elkaar kregen, die werkelijk meezeten
hadden. Arme vrouwen, onschuldig aan dat
kranteninnige gedoe, ontzette d. Dan tusschen
op, stonden ze, door en door verkleumd, hebben
+ ~~ze~~ daar die nacht geseten. Jodelsters die bare
delken binnen gekregen, werden afgeranseld en kaal
geschoren! Ingeren schen de maan op al die kale
hoofden. En hoe maters was 't, dat die vrouwen
niet aangegeven hadden. Juist, het was waanzin,
wat ze nu zadeloos hadden gedaan, maar hadde
we daar niet allen eel schuld aan? 't Heb 't
niet geloofd. Ben een ongelof'lijke pessimist ge
worden, maar die dwijnde die 't wil geloofden
hebben mekaar opzitten hitzen, en was 't dan te
verwonderen, dat ze tot zoo iets knots kwamen.
En wij zijn niet te verslaan! De volgende ochtend
kwamen onze kale Hantjo's en Komitjo's op Appiel
met doekjes om 't hoofd en beledige krullen cranen
wit, want Sry waren we toch in de 7^{de} juli
zullen we feest vieren! O! was 't maar waar.

24/6 '45

Zou niet las ik de eerste bladzijde uit dit schrift. Las ik van 't verlangen van Frans naar mij! Ach goet, toen had ik den we dat nog: het verlangen naar elkaar, toen was 't ook 1942, nu is 't 1945. ^{3 1/2 p. later} Ik heb geen verlangen meer. Dat ben ik toch geworden! 't is nu niet of geloven zijn. Maar wanneer in Godsnaam Ik word gik als ik denk aan de maanden, die we hier nog kunnen zitten. Ik heb de gedachte niet Ik schaam me niet het meer te schrijven, maar het is zoo. Wanneer gaan we eten, wat kunnen we eten, hoe kunnen we inloopen, enz. enz. Dat eenwige jammert over eten. De jammert kreten die er opstijgen als er eens omgeroepen wordt: Tempé pasten, of Tobi of Tgwade. Alsof we vette porties krijgen, zoo beschreeven we, en wat krijgen we: een papje. Verdomd lekker is alles wat we krijgen, maar hoe kan 't ook anders als je zoo honger hebt de jammere dag, dat je wel steenen kan eten! Maar 't is juist dat lekker, want je aanhangen van krijgt. is Morgens eet ik meestal niet, om de 5 en. brood ten minste in eens goed te kunnen eten. Dat heb je er aan om de zoo veel uur een flinter! Als om 1 uur de rijt er nog niet is, eten we brood met zout. Het eens koffie klinkt erbij eten. Om 5 uur eten we rijt met sjoer kinder porties. en de heelste dank je aan waar aan wat je later zal gaan eten. De heelste te recepten heb.

ik hier achterin geschreven, en bij alle heb ik aan Frans geloocht. Hoe of we dat samen zullen eten later, hoe of hij 't vinden zal. O, denken doe ik gemoedzaam mijn Frans. Geen dag gaet er voorbij. Geen uur of ik zie in voor me. Maar heel mijn verlangen gaat uit naar mijn vrijheid -- Vrij in mijn den en laten, vrij te gaan waar ik wil, eten wat ik wil en wat al niet meer. Dat Frans hier ook deel van uit maakt, is nogal wonder. Maar met dat pijnlijk, smekend verlangen van die eerste maanden, dat eerste jaar, dat ik nog staats wat van hem hoorde, dat heb ik niet meer, en daar word ik zoo slow van. Een, in Tjilapit heb ik vaak gekankeerd op 't eten, maar weten wat langer is, doe ik pas nu! O Frans, heb jij 't om ook zoo? Als 't voor ons vrouwen en al zoo vreeselijk is, wat is 't dan voor jullie? Die 2 maanden, die ik hier zit, heb ik gezocht voor een 't alend baantje, waar je ten minste een roosbrood bij kreeg of corrie soep en geld, waarvoor je goetdijawa en dergelijke kon krijgen. Voort heb ik een kans gehad, tot dat gisteren het personeel van beide kampen ontslagen werd, en ik niet nog 2 andere meesters hier uit hield tot hoekster beneden 't werd. Alles krijgt open 5 andere perspectieven als je weer aan 't werk leegaan. en eten & an...

Enis komt de dag ---! 22 Aug. '45.
Ja, eens komt de dag. Toch nog onverwacht kreeg
ik 't dien 22^{de} Augustus te hooren. Geen woord
heb ik om meer te schrijven wat of ik wilde. Erg tot
me doorbringen deed 't niet, en is 't eigenlijk nog
niet. 't Is ook allemaal zoo geh. gegaan. Ik laad
ochtenochtenst in de kenen en was ik dus van af
half 4 al van huis. Toen ik om 10 uur thuis kwam
hoorde ik het bericht, nl. "Er zou hoog beroek ko-
men. De vrouwen werden verzocht zich kalm en
rustig te houden en dat wat allen zoo hoopten en
dachten, zou misschien wel zoo kunnen zijn!"
Met geen woord werd er over gez. n. gesproken.
Geen toespraak, niets van de Kamphelefsen of Blok-
leidsters. Maar die Woensdagmiddag l. l. alles
in Roel, Wit en Blauw en hadt alles Oranje op.
We hadden voor 't eerst geen Koerspoel meer.
maar iedereen liep op st. kaart in 'n beste spul
en iedereen lachte en huilde.

Het was precies een week geleden (de 15^{de} Aug) dat
we het bericht kregen: geen bruil. meer, weer papi-
dagen! Alles was de wan. hoop weg. Maar de vol-
gende dag stond alles op 'n laag. Met het bericht:
In plaats van bruil. 200 gr. rijst per dag, die

we zelf mochten klaar maken. De Batang Hari
de rijt kenen werd gesloten en kregen we 390
gr. Bras per dag uitge. bleed. Iedereen was uit-
gelaten! Dit was beslist ook 't begin van 't end,
we voelden 't. We werden plotseling dood
gevoeld met klappers. We kregen goeda. gawa,
shier en we kregen shiesch, wat we in geen
jaar gezien hebben en ook koffie en katjang tana.
En elke dag van de kenen katjang idja! O 't is
alleen al 't heerlijk. Eindelijk geen honger meer.
Eindelijk eten tot je ploft en we zijn vrij vrij.

Wijdag 24/8

Voer 't eerst sinds 2 jaar en 8 maanden
heb ik Vera weer gezien en gesproken. Sprekend
Hetty is re. Ik was geh. van blijdschap om weer
iets van huis te zien. Te hooren dat de Dvdjes
't goed maakten. God, wat een angst heb ik
niet om ze gehad. Ze zijn zoo oud en dan deze
verdoemd moeilijke tijd. Steeds die angst
van me. Zie ik ze nog wel terug? Kom ik ze
voort nog ins. terug dan wat ze allemaal voor
mij hebben gedaan! Geh. werd ik er van bang
niet zoo vaak waren mijn gedachten bij Traang
als ik een briefkaart van de Dvdjes kreeg huilde
ik me dood! En ik weet dat alles goed met

Diedag
dat de
atoom bom
aan 't
maakt
aan de elke.

1
mijn schatten is, gaat heel mijn verlangen naar mijn
Fransje. O liefste, wanneer, wanneer? "Ik weet
we beiden dat 't eindelijk, eindelijk zo ver is, en
in plaats van naar elkaar toe te kunnen rennen,
moeten we nog wachten. Drie jaar en 5 maanden
wacht ik al, ik wil niet meer, ik wil vrij zijn
en al mijn lievelingen terug hebben. God, als we
toch maar wisten wanneer!

26 Aug. ben ik 24 geworden. O Fransje, 20 was ik
tweëntien nu weg ging. 't Is niet te geloven. Ik
heb een vinderende verjaardag gehad. Dese heeft de
zwaarste dingen over 't geslacht gezegd. Sambeljongen
van vleesch en visch met c'arappeltjes, druipend
van 't vet, zoute vischjes, gekookte visch, en geen
jaren geniet, seroending, wafels, die met spekluch
waren, hopjes, wadjit, Eieren!!! pisang en
djerwaks... We waren in alle stanten van blijd
slapen. In den nog de aebies, kool, frij, worteltjes
en bajem, allenmaal dingen mit lang verlopen
tijd. We hebben 8 morgens zalg koffie gekookt
en met een wafel; 's middags koffie en gewoon
een mitgeluncht rijst kofel met alle heerlijkheden
van Dinaatje en nog de sambal kofel van ons age
vleesch, die Babes gekookt had. In de mi d'olag.

Met omringd
uren kregen we van Maggy mislukte ijs, wat zalg
was. 's Avonds kwamen de vriendinnen en
Mevr. Jacobs van 'An Clat Vois' met accordeon.
't Werdt een eenige avond. Als slap op de muur
pijl, toen alles naar huis was, hebben we een heerlijk
bord rijst met visch en sambal gezeten, en
wacht ik als t'etje. Het is een mi t'ersake ver
jaardag geweest.

Och Fransje mijn Fransje, waarom mocht je
nog niet bij me zijn? Zoo lang heb ik al op je ge
wacht en nu weten we beiden dat we vrij zijn
en wordt het wachten dubbel zoo zwaar. De bats
te loodjes wegen het zwaarst, maar dese zijn
wel heel erg kwaad. Het is een geluk dat we die
goede voeding nu hebben, maar niet al dat
koken op hout, wat er niet is, en dat kappen
van heel boomstammen. ga je gewoon kapt.
Dan nog de gansche dag kiefassen, anders
gaat je kruk uit, de gansche dag afwassen
en opruimen, 's nachts tamken, en dan steed
maar een paar riek. In liggen Babes en ik
weer. Babes met miare m'agijn, ik met
malaria. Cor met beter van een miare
gelucht. Anneke met beter van een miare

benk influenza, Hetty steeds subliem met haar
niertjes en tante Bet's ook. Alleen Harry is op
t oogeblik de stoere, die nu voor de heele familie
hoofdt. Wanhooping is 't dit gansse stel! Al
wiken zijn we zoo bezig, en hebben we er alt'jd
wel een of twee die voor lijke liggen. Daarbij
hebben Harry en ik nog onze burgerdienstplicht
op haar wasch in 't ziekenhuis en in de Keuken!
Werkelijk fraai kom ik 't Kamp niet uit: Viesse
witte vliejes, soot jam op mijn rug en armen!
Apenokken, geen echte gelukking, en ontstoken
rode hand op mijn rug, onder mijn arm, in mijn
nek, op mijn hoofd. O! Goodness, je krijgt er
compleet wat van. Een vens een een hoelie
weer op mijn been: overblijfsel van mijn
gesellige brandwond! Enfin, een fraai geheel.
Ook daer komen we wel overheen, als ik al mijn
Schatten maar weer heb. O Goet Transje, ben je
nog alt'jd zoo knuts op mij? Bijna 4 jaar heb
ben we elkaar niet gezien. Heelmaal opnemmen
moeten we elkaar lieke denken. O ja, want ik
bin veranderd Trans. Cynisch ben ik te veel
geworden. Hoe kon't ook anders met al die jaren
als meas vrouwen, vrouwen om je heen!

Ach, als ik jou maar weer eerst heb. Jouw naam
om me heel veel! Om weer in's gelukheid te
worden door 't liefste wat je op aarde bezit.
O Goet, 't is te mooi om waar te zijn.

Waarom werd ik Ribered?

1 September 1945 De Arjleid! !...?

Zaterdagmiddag 1 sept. '45 om 4 uur's middags
was het met mijn Transje bestaan. Geleed, schijben
ik op, het oogenblik dat ik dit schrijf. Heelmaal
rij om te gaan waar ik wil, om te doen wat ik
wil! 't Is niet te geloven na 3 jaar, 7 maanden
en 17 dagen priores. Het is nog steeds als een
droom ben realiseer ik 't me nog niet.

Dinsdag van Arjleid 31 Augustus op Zater-
dag 1 sept. was ik aan het danken. Ik was handol
mide en stelde Martha v. el. Heul schatting voor
om mijn laatste deel te danken, zodat ik ha-
gaan pitten. Lag met 5 min. in bed, toen Martha
me er weer uit riep. Ze was op van de rennen
en vertelde me, dat er een ordonnance was ge-
weest van kantoor die kwam zeggen dat Hebr.
v. el. Bluyne direct op het Typistk. kantoor moest
verschijnen, want ze mocht er morgen uit.
Ik was in alle staten, schoot in de kleeven en

Mart en ik stromen op weg in 't halst van den nacht,
om daar aangekomen inderdaad het slaveren de
bericht te hooren. Je kan je niet voorstellen wat
of ik voelde. Geslagen heb ik dien nacht niet meer.
Middelegz bij 't slapen kantoor moesten we natuure-
lijk weer hren wachten, maar eindelijk eindelijk
was het toch zoover. Dat we op de slaachtaut
handen stappen en ik eindelijk ~~vergeet~~ door
de voort rucht van dat ellendige rot damp!

Bij het K. D. H. gebouw op Koningsplein Oost werden
we ingezet, waar vrienden en familie ons kwa-
men afhalen. Daar zag ik mijn Opaatje staan!

God wat is hij oud geworden en zoo ouder. Zijn
wangen zoo ingevallen. Oek wat was ik blij mijn
Opaatje ternly te zien. Wat een angst heb ik mit
om ze gehadt: Hou ik ze wel terugzite? O. toen ik
hem daar zag staan. Ik heb niet meer, het was
te veel ouens. Even hebben we toen op mijn koffer
gewacht. en kwamen Opa en Opaatje met eenys. Lihen.
Ziedig gewoon! Toen zijn we in een betje gestapt
en naar hren gesele. Die rot vent had oeg 15 pop.
dat dat en dat. en inden we moeten betalen ook,
anders lewaken we niet geen mogelijkheid id thins.
Die arme slot had want 2 en 3 al op me zitten

wachten. O. die tocht met die betje langs die zo
leerlyk bekende wegen. en toen. Zwiderweg 17-
Eindelijk Thins! Om aatje liep me tegemoet.
zoo inder, zoo oud, als ik me niet had kunne
voorstellen dat ze zoou zijn. behangen Oudjes,
hoe goed raagen publie er toe. nog list, 3 jaar
gelede. Ontvittend gewoon. Die is nog met
Thins. was gaam wekeren in Brittenzorg
en heb ik haar nog met gezien. Om aatje, nog
op je oude dag in die beroerde rottige provind
die are operatie en dan kan her. O God, hou nu
Oudjes nog jaren in leven! Ik hoop ze een
goede, rultige, onberoeke dag nog kunne
geven. En alles en alles tering oden wat ze voor
als al die jaren hebben gelede.

den mit ik alweer 2 dagen. Thins en voel ik
me bij komen in die roerlyke kamptijd. We
mit die je hier hebt, en al die kleinigheden
die gewoon weelde voor je geworden zijn: een
balke die je kan roepen, een stapel waerkan je eet,
een W.C. waerop je kan ritten, aranz om op te hoken
en honderd andere dingen. En dan nog niet eens
gesproken van de eteligen! Goedneke! Ik hoop
dus wat na elke maaltijd. elke dag krijg ik en

in, en maakt 't zelf klaar: steeds wat anders. De dag
dat ik aankwam kreeg ik een matrasje, gisteren
een hardgekookt ei en van daag heb ik een slaas
gebakken. Gisteren heeft Oma een fles melk ge-
kopen: voor 3.50! Schandelijk gewoon, maar
we hebben heerlijk met z'n al niet de duupje koffie
ervan gedronken. De smaak van echte melk! Heer-
gewoon. Je slaant stant achterover van de prijs en
chier. Oma en Opa zijn er al aan gewend, maar ik
krijg er gewoon wat van en snap niet hoe 't in
deze tijd gebakken kan hebben. Mijn dappere, stoere
oncles! Wel, wat zal ik jullie later ook vertellen!
In nog mijn Fransje terug en mijn geluk is vol-
maakt! Het lang duurt dat ik helemaal in
De Ontgoccheling.

13 Sept. 45 Het is alweer 13 dagen dat ik weg ben. Het
te geloven. Van jaar van mijn leven heb ik in
deze 13 dagen niet gesproken.

Waar ik kan er niet over schrijven Frans.
Je moet zelf maar zien hoe het geworden is.
En Hetty. O, ik ben zo van mijn zusjes,
maar ach, wat staan de wijlen en mylen
van elkaar...

1 Oct. 45

Eindelijk Frans, heb ik dan een heerlijk lange
brief van je. Mijn schat wat was ik blij. Ongeveer een
week geleden bracht Emma me vanuit het
kamp je eerste kleine verhaaltje. Ik heb je een
lange brief geschreven, en hoop echt dat je
die gekregen hebt. Nu schrijf ik je verder maar
hier in mijn "Diary", omdat ik niet weet,
wat ik je allemaal vertellen moet. Het komt
toch alles op dit zelfde neer: je komt terug
mijn Engel, zo blij ben ik, zo gelukkig!
O, wanneer kom je toch weer bij vriende.
Dacies een maand geleden ben ik vrij ge-
komen. We kunnen geen meid krijgen en werk
ik me de hele dag rot! Heerlijk gewoon, in zo'n
zalig huis. Te vergeten en te schreien, en te zien
dat het mieters gaat glimmen en ook schoon
blijft ---! In t kamp was t monnikenwerk.
Je doet nu alles met zo'n plezier, en zo'n
voldoening heb je ervan. Afwassen onder
een kraan, strijken met mijn mietersse
electrisch strijkhijzer, wassen met gewas-
water en zeep, koken met arang, enz. enz.
O, 't is allemaal zo heerlijk! In Dzo wacht

ik, zoo leef ik van den eenen dag in de andere
en 's avonds in mijn bedje, dan zeg ik. Is
zou je misschien morgen kunnen? En dan
stel ik me voor hoe dat zal zijn, hoe ik voor
t eerst sinds bijna 4 jaar, waar in je armen
zal liggen!

Corrie en Jan zitten nog op 't oogen blik bij
ons, en hoop ik dat ze wel zullen zijn, wanneer
ij komt. Niet om Cor, maar om Jan. Ik niet
uitstaan. Zoo'n melige, lue als des heb ik
nog nooit mee gemaakt! Mamma's staat on-
genuge op en doet ons rustig weg, onseken
en afwachten, zonder ook maar één keer te
vragen of hij helpen kan. Ik erges me rot.
O Thansje, ik kan je niet zeggen, hoe een
verdriet ik heb van Hetty en Des. In des
daad, ze hebben buiten 't kamp een heel ander
leven gehad dan ik. In den aan sich ook niet
in deken wat of ik allemaal heb meegemaakt
Maar dat ik hem niet interesseert! dat
minst ik heb ik, voor
dat Hetty er was, nog één en ander verteld
en hieruit voorgelezen, maar Hetty voelt
er helemaal niets van. Althut heb ik ook

schiet, aan menschen die als maar van de
daken schreeuwen, hoe beroerd ze 't toch
wel gedacht hebben. Maar dat je was je eigen
kuisje, niet eens de tijd kan vinden om
een beetje gezellig te praten. Hetty gaat om
8 uur naar d'r werk, komt te 6 uur thuis.
Zat baden, kleden en et en om weer direct
uit te gaan. Het veer precies 't zelfde.

En dan zit ik weer zoo'n heel lange avond
opgescheept met Cor en Jan. Is des 'ns thuis
en willen we gezellig gaan bruiden, dan heeft
Jan natuurlijk geen zin. Hoopeeloo! In
dallerlei verhalen, waar ik nog steeds stel
van achterover-ik, krijg ik oad. Veer te hou
Het is niet bepaald egoïsme van hem, maar
een volkomen in zichzelf opgaan. Ik kan
me voorstellen dat Hetty al schoon geweg
heft van al dat gevraag: "Is ik niet in 't
kamp geweest?" Maar hoe heeft ik dat klaas
gespeeld?!" In zoo schimpend als ze spreken
over die kamp vrouwen, die echte boertien
van drie hooft achter! 't Doet me zoo'n pijn,
alke keer weer als ze zoo'n sneer geeft
over een kamprelaas. Soms zeg ik bij iets

Wat ik doe: "Gut ja zeg, in 't kampf deden we
t zoo een zwaai!" Dan wil ik eindelijk vergelijken
de dingetjes nu. En dan zegt Betty: "Drie-
velijk al dat geluktes over die thans
t is dan niet bepaald recht strecks tegen
mit onvreemdigheid, maar, ook ik weet ik
niet. Ik weet alleen, dat ik nooit meer iets
vertel, dat ik er mee zal wachten tot dat
eindelijk jij zal komen. Jij, mijn allesbe-
grijpende Hansje. Met Oskar en Gje, is 't
heelmaal moeilijk. Misschien is dat nu
al zoo oud zijn, en 't zoo moeilijk gehad
hebben. Toch hebben ze voort en zijn ver-
legen geuit en. Maar hebben ze moeten
Helen heeft ik 't ook niet kwalijk, maar 't
is soms verdomd lastig. Trouw, om bij
zoo'n egoïsme als bij Hansje blijde heden
te bewaren. De kinderen zijn niet in den
dat ik honger heb geboden. Echte honger!
En als ik dan nu om advies vraag, dan is
't te simpel. Het is nu met
alles. 't Laten heb ik ook al lang afgeleerd.
Ben al wel een al dat geluktes over te
duren en nog eens te duren. Daarom Frans:

Je moet gauw komen. Jij zal alles kunnen be-
grijpen. O, de dagen zullen dan te kort zijn.
Hoe lang zijn we ook van elkaar geweest. Zoo
veel hebben we te vertellen: de blijde dingen
en ook de droevige, de ontzettingen de herinneringen.
Wat zal jij niet allemaal te vertellen hebben. Dat
voor ontzettend heb jij niet alleen maar meegemaakt.
O liefste, hoe dankbaar, hoe in gelukking ben ik
dat ik jou terug mocht krijgen. Wat moest ik
beginnen zonder jou? Hoe lang zou alles zijn. Ik
moet er niet aan denken. Elke dag denk ik weer.
Wat zal ik aantrekken? Want als Fransje straks
komt, moet ik er toch mooi uit zien! Mijn knulke
heb ik heelmaal in 't kampf verloren, en was ik wan-
hoopig met mijn steile haar. Nu heb ik 't laten
permanenter en hoop ik op 't oogenblik met
een verwilderde haar los rond. Dera moet nog
orde erin scheppen! Zoo zalig is 't zoo alles met
je te praten schat. Al is 't nog maar op papier.
Met niemand anders kan ik 't. Mijn beste vrienden
netjes zitten allemaal nog in 't kampf. En als ze zoo
nu en dan eens "biflossen", dan ben ik in de wolken.
Dan ga ik met ze de stad in, dan heb ik weer "verdomd
veel lol", dan kan ik me weer nuten en hoop ik niet

op in 'n worden te passen --- hoe gezellig lig ik
hier nu in bed, op m'n bank, niet alleen een beetje
aan, met je te babbelen. 't Is nu 12 uur. Jan en Cor
naar bed. Hetty en Veer nog niet thuis. Zoo een
zinnig is t. Vrohmke, zoo verlangend naar jou!
Mijn Fransje leeft! Alleen voor mij is hij behouden.
Elke keer weer denk ik: Wáár aan heb ik zoo 'n groot
geluk te danken! Veen Frans, nooit, nooit mag
je meer van me weg. Thelike kan niet zonder jou.
Vanmiddag had ik zalig en lang geslapen, toen
ik met een rijk wakker werd, en Cor met jouw
brief zag staan. Ik grante 't mit haar danken.
O, zoo gelukkig ben ik er mee. En met mijn and
kan ik krover praten. Oma en Opa zijn natuurlijk
blij en vragen van alles. Maar Cor is vervuld van
Jan en Hetty en Veer van zichzelf. Ik zit weer
de "ummen" hoor. Wordt tijd dat ik ga pitten.
En wat brengt de dag van morgen met ---

3 Oct. '45. Ik ga maar weer een beetje met je praten. Es
Ben vandaag erg moe en sloom. Wan
meer zou je toch komen mijn Engel? Gisteren
hoorde ik dat het misschien nog wel een paar
maanden kon duren. Dan zal ik, dat hou

ik vast niet meer uit. Ik ben in staat naar
Kernajoran te fietsen en daar te vragen of ze
me een "lift" kunnen geven naar Pahan Barea.
De toestand is hier momenteel niet te beschy
ven. Inlanders die in auto's rijden met vers
achtige rood-wit vlaggen, die in grote gebouwe
nitten met hun rot vlaggen erboven op! Groepjes
langs de wegen met merken op lange bamboes
wort geret. Opschriften op muren, trams,
zoals "Freedom for all nationalities!"
"Indonesia never again the life blood of ^{amputation} ~~amputation~~
en als klap op de vuurpijl het opschrift in Duit-
Hollandsch: "Ende des perest niet Indonesia!"
Het is ontzettend. De Engelschen laten alles toe. Zij
hier gekomen om alles voor de Hollanders op orde
te brengen, maar zijn niet van plan om ook deze
kastanjes voor ons uit 't vuur te halen. Geef
ze ongelijk! Met het gevolg dat ze de Engelschen,
in 't algemeen de Geallieerden, met rust laten,
en 't alleen voor hem hebben op de Hollanders,
de Blanke-Indo's en de Jappen. Waarom op de
laatst genoemd ook, snap ik niet, daar zij in 't
begin hun toch alles toe gestaan hebben. Enfin,
een verdomde rotzooi is het en wordt het wel

noeg veel erger ook. Ik kan er met m'n gewone
boekenverstand niet bij. Ik wil alleen jom m'n
Transje. Wanneer, O Wannee's zal die dag toch
eindelijk komen. Het idee, dat we samenweer
in een eigen huisje zullen zitten! In volgende
maand, O Transje, zijn we al vier jaar getrouwd!
Kom je dan al bij me zijn? Hoe heerlijk, hoe
heerlijk zal alles zijn. Weet je nog dat we vroe-
ger al zoo intens samen konden genieten van een
gesellig nitten ergens en iets drinken, gesellig uit-
eten en O, die week- en tochtjes van ons. De
alleruiste in dat mietersche two-seaterje naar
Buitenzorg, toen naar dat plaatsje boven
B'zorg met die heerlijke rivier en de grote
steenen! Ohiefste, echt, ik kan niet meer zoo
lang wachten. Kom dan toch gauw bij t'vande!

4 Oct '45. Opschriften van de "Berita Indonesia":
The allies will not involve in internal politics
Dutch troops are not permitted to land. The
Indonesians will resist the Dutch!
A nation has pushed itself out of pressure
and fights for its freedom... Ha!
The Indonesian souls are in revolt at this

period they don't shrink away to offer their
blood, which will embroil Mother Earth
as a proof of their love and trusty....

Alarm! Het een steen wordt er door de wacht
op een lantaarnpaal gezlagen... Geschreeuw, ver-
weg in 't donker... Alweer een opmerking troep
die een "Batjok" partijtje houdt. Bijna elke nacht
hetzelfde gedonderjaag. 't is maar
bij 't oprukken van die rotzooi landen!

Woe me je, wat een verdomde rotzooi 't hier
op 't oogenblik is. In de politiek, zowel als thuis.
Thuis is 't niet te harden. Hetty en Vera met hun
Major and Captain, Oma en Opa als maar klan-
gend, griespend, niet begrijpend, dat er toch
niets in zit als ze met Engelsen uit gaan. Transje
hensch, ik word gek als je niet gauw komt!

5 Oct '45 Alweer een dag voorbij, en nog geen Trans! Wan-
hoopig. Ben in staat m'n hoffer te pakken en
weer 't kamp in te gaan. 't is liever dat rotzooi
daar, dan de rotzooi hier van je eigen familie.
Heb de Major gevraagd of er kans was met een
plane naar Singapore te komen. Als antwoord
gaf de sufferd: "Then you can't come back again."

20 Oct. '45

Hetty is naar Singapore vertrokken!
 Vijf eenvoudige woorden, en wat betekenen ze
 niet. Hetty, 't rooslykste, minsterschte, liefstebinde
 water op aarde heeft het. Naar Singapore vertrokken
 'kien we haar ooit terug? God weet 't! Als ze met
 een trouwst besluit niet, anders is er misschien een
 heel klein kansje. O, is 't niet wonderlijk! Drie jaar
 heb ik haar niet gezien, en in deze drie maanden
 ik me zoo ontzettend aan haar gaan denken. Haar hem
 omgaan met de Duitjes, haar gelukkigheid, haar lustig
 erop teren! O Hetty, dat alles mis ik zo veel! Je
 bent pas 7 uur weg. Waarom moest je dien Engel
 man ontmoeten? Waarom nam je je aan om weg?
 ! Schiet meer kan je bliken afbieder tegen van de
 rug. O, laat me lief zijn voor haar. 't is misschien nog
 eerder alomte. Ze had zoveel met je gemeen. Hetty
 ik gun 't je zo intens, je nieuwe leven en Douglas,
 als je hem ooit trouwen zal. Maar ik ben zo bang voor
 jou schat. Dooit 't hem wel dat je vast krijgen zal,
 voor je alleen staan, helemaal alleen in een volkomen
 vreemde wereld. Je hebt 't niet mede, 't vre-
 de en nieuwe trok je aan, maar Haatie, wat een
 manlyk hebben krijg je te overwinnen. Wie ik je ooit
 nog terug, jij, met je lachen, lachen de toet!

Mat

consommé Royat: vleesch bonillon met fijn gesneden eijfanger en chape 3
 " Bouillonne: Bonillon in stukjes rauwe lam, doperwt en pre-
 " Theodor: " aspergepunten.
 " Bergere: " en champignons.
 " Buchere: " geraspte Parmesaansche kaas.
 Kiensoep met ham:

246 Kien in biter fruiten, hierbij voegen: fijn gesneden
 lam, soepgroenten en bonillon.

Hongaarsche kippesoep in doperwt

247 1 kip in stukken snijden en zacht koken met zout. Kien
 fruiten, hierbij voegen: bonillon, kerp, 1 l. aangelagd melk
 en 1/2 l. paprik. Even voor 't opkoken 1/4 lb. doperwt en
 fijn gesneden peterschie erdoor.

Tomatensoep

248 8 rijpe tomaten gaar koken, fijn wrijven en zeven. 2 lb. l.
 gesneden kien in biter fruiten, tomatenpurie erbij, alles
 zamen. in 4 splitglazen vleesch bonillon koken met
 1 l. liefjap, zout, peper en noot. Binden met wat gebakke
 meel. Serveeren met gebakken uitjes en 2 l. Worcestersaus.

Mosterdzinn:

249 Koolblaadjes, wortelen, boontjes, ketiemen en 10 roode
 fijn snijden. 1/2 v. l. hoeris, 3 sch. djabi, 2 witte vinen oelken
 kook de boembos met arjen en suiker. Doe daarna de
 groenten erin en als ze half gaar zijn, de saus met mosterd
 binden.

Vischzinn:

250 1 st. djabi, 1 v. l. hoeris, 2 witte ui, 2 st. kemiri, 1 bombok
 oelken en fruiten in 1/2 l. klapperolie. Arjen en suiker bij voegen
 en flink koken. Even voor 't opkoken moeten gebakken visch
 erin. Binden met wat mosterd.

Liaison: Een of twee eierdooiers geklopt met melk of room.

Vanille vla (als saus):

241. 4 eierdociers en 1 eiwit samen kloppen met suiker. Hierbij voegen 1 stuk vanille en 1 fl melk. Roerende koken. Voer een dikke vla doet men 2 a 3 lepels van gelenged meel erbij, als de saus dik begint te worden. Paar lepels li keur erin.

Saus an Diale bij gebraden varkens vleesch:

242. Print 2 lepels gesneden uien in boter, voeg erbij $\frac{1}{4}$ gl. bonille 4 fijn gemaakte roode bonboks, tomatenpuree, 1 l. mosterd, peper en zout. Binden met gebraden meel.

Kalmela met aard. croquetten:

243. Maak een sausje van 4 gekookte eieren, 3 lepels gesmolten boter, arjen, mosterd, peper en zout. Doe op een schotel 1 bl. zalm, 1 bl. doperwten, 10 gekookte wortelen, 2 hetionens, sla-blaasjes en 1 Bombay ui. Sausje hieroverheen en de sand garnieren met aard. croquetten: puree met geraspte kaas.

Roereieren m. doperwten en asperges:

244. 1 bl. aspergespunten op den schaal schikken, hierop 1 bl. doperwten, daarna roerei van 5 eieren, $\frac{1}{2}$ glas melk, peper en zout. Hieroverheen 6 volle lepels gesmolten boter met zout en most. Eromheen droog gebakken merhante stukjes brood.

Saucysjes pastei:

245. 2 lepels gesneden uien in boter fruiten, hierbij voegen 1 kop melk, 2 l. meel, zout, peper, most en klatst de in stukjes gesneden asperges (1 bl.), 1 bl. doperwten, 1 bl. gebrade saucysjes. In een schotel overdoen met aard. puree dekken.

Indang: van kip, visch of vleesch.

236. $\frac{1}{2}$ ringel. boenir, 2 schijfjes laos, 4 roode uien, 2 witte, $\frac{1}{2}$ theelepel trassi, $\frac{1}{2}$ bonbok, 1 st. serah, asen water en zout fijn beliken en fruiten in klapperolie. Paar glazen water bij voegen en hierin de stukjes kip, visch of vleesch gaar laten koken. Jonge kwolbladjes voor de smaak erbij.

Hangoe van visch.

237. 3 roode, 2 witte uien, 1 st. laos, 1 bonbok, 1 groene bonbok, $\frac{1}{4}$ theelepel trassi, asen water beliken en fruiten. Erbij voegen 2 kopjes santen en 2 stukjes gebakken of gepofte visch niet te lang hierin koken. Daan salam en perwella.

Ritjah roebok.

238. 1 groene, 1 roode bonbok, 1 st. djali, 5 roode uien en zout fijn maken en met $\frac{1}{2}$ katti in kleine stukjes gesneden varkensvleesch zacht koken. Dan voegt men hierbij de fijn gesneden: 3 et. katjang pandjang, 4 et. terong, roet, jonge boontje, 5 et. heel jonge djagoeng, 1 et. ketjari en 1 et. hemangie, en nog 3 kwartier samen gaar laten koken.

Gebakken clatlar oelang:

239. Garnalen fijn beliken met 4 witte uien en zout. Smeer op elke clatlar een dikke laag hies van en rol ze op. Een kwartier laten stoomen, in schuime stukken snijden en in reusel braden.

Sambel Boetjah: 10 roode bonboks, 5 roode uien, $\frac{1}{4}$ theelepel trassi, 10 l. serah

246. paar lepels dikke santen, suiker, asen en zout. op koken tot de olie eruit komt.

In 2 kopjes reuzel of gemalen witte men brallen. Van te samen smoren. 1/2 kopje garnalen, 1/2 thetje in reupjes gemalen verset spek, 1/2 thetje zout, peper, 1/2 pond jonge hongkongkarak, wat bonillon of water, dat de blaren gaar zijn.

hepating goreng

233 10 eieren kloppen met peper en zout. 4 witte vrien fruiten in 5 lepels reuzel, erbij voegen seldery en barwang blaadjes, gesmeeten ham, gaar gekookte hepating (6 st.) en de eieren. Met soetel om en om roeren, zoodat t niet aan brandt.

Ganso Chineesch kip gerecht:

234 1 witte kip (als rol), 20 et. garnalen, 20 et. toelang babi, 3 witte vrien, 2 1/2 et jonge erwten, 7 1/2 et. kool, 1 thet. dyk moer koeving, 5 eieren, het jag, peper en zout naar smaak. De kip met de toelang babi en zout een paar uur samen koken. Garnalen fijn oeleken met 2 witte vrien, 1 lepel met peper en zout. Van de 5 eieren een paar de kars maken en hierin de fijn gemaakte garnalen rollen en kwartieren laten stoomen. Als ze koud zijn in stukjes snijden. 1/2 rige stik. Bonillon zeven en t vleesch in stukjes snijden. In een waspan met 2 lepels reuzel, de gesneden witte vrien fruiten, hierbij voegen: de bonillon, khariffes, kip, groenten, het jag en gevulde dashar.

Ang Siu Hie. Chineesch visch gerecht.

235 3 dikke wortelen karkas met zout ingewreven, in varkens reuzel bakken. 4 gevelikte witte vrien in 2 lepels reuzel braden. Hierbij voegen: 1 1/2 kopje varkens bonillon, 2 Bombay vrien, 5 et witte kool, 1 et. dam barwang, slambok, 1 lepel het jag, arjen, peper en zout. Als t gaar is, 1/2 lepel met aanlengen met water en de eieren smaken. Een boter 1/2 op stellen de visch erbij doen en gebakken vrien.

Omelette an Jambon. Omelette met ham.

Omelette an Thaal

Omelette aux Crevettes.

Omelette aux Fines Herbes.

spek

garnalen

groenten (peterselin, seldery, prei, kervel)

Hongaarsch Eiergerecht:

228 6 eieren, 6 eetl. melk, peper, zout, 6 bl. worstjes. 1/2 all tomatenpuree, 1 ui, 1 theel. paprika. De puree gesnipperde ui, geprikte worstjes 20 min koken. De melk met zout en peper koken. De boter smelten en de massa erbij doen, dan de saus. Serveeren met aardappelen, witte boonen of sla.

Savoye omlet:

229 Doe in een braadpan en maak er een roerei van: 2 kopjes gekookte aard., 3 lepels boter, 1/2 lepel gesn. vintjes, peper, zout, 1/2 kopje prei, 5 eieren, 3 lepels petersche, 3 lepels geraspte kaas.

Schotelde eieren:

230 Gebakt ballen maken en in elk een hard gekookt ei wikkelen. In reuzel bakken en tomatensaus erover.

Indische eieren:

231 3 grote vrien in veel boter bakken met 1 theel. melk kerrie en 1/2 lepel zure room. In ruur waste schotel doen met 10 eieren, zout, boter en geraspte kaas. Goud zeel bakken en serv. m. gebakken aardappelen.

Kruakwerstjes schotel:

232 Leg in ruurw. schotel ontvelde kruakwerstjes, daarop schijffjes spek, vrien en zure appel. Peper, zout, 1/2 all. water erbij, aanvullen met schijven gekookte aard. en tomaat.

Omelette au Fromage: Omelette met kaas.

Omelette à l'Indienne:

Omelette à la Bonne Femme:

Omelette Flamande:

! Raviolette sans: bij chateaubriands, ossenkaas, halfvleesch

225 1 eierdooier, $3\frac{1}{2}$ dl. halfvleesch slaolie, $\pm \frac{1}{2}$ dl. azijn.

$1\frac{1}{2}$ theelepel mosterd, peper, zout, enz.

Bereiden als Mayonnaise. Het laatst erdoorroeren de gewasschen en fijn gehakte peterselie, dragon, knoflook, pimpernel en sjalotje.

Aardappelsla:

226 1 kg. versche gehookte aard., 2 harde eieren, 2 preien of rutjes, $\pm \frac{1}{4}$ dl. slaolie, $\pm \frac{1}{4}$ dl. azijn. Eieren fijn ma-
ken en vermengen met olie, azijn, peper, zout, mos-
terd, prei of rutjes en peterselie. Meng de in plakjes
gesneden aard. voorzichtig door dit sausje en schi-
de sla bij gehakten visch, vleesch resten enz.

Garnalen in schelpen:

227 250 gr. garnalen wasschen in water en zout. Saus
maken van $2\frac{1}{2}$ dl. melk, 25 gr. bloem, 35 gr. boter
of 10 gr. maizena bouillon, 30 gr. boter. Dit vermengen
met de garnalen en de gehakte peterselie, peper, zout
en most. Vul hiermee de vochtig gemaakte schel-
pen voor $\pm \frac{3}{4}$. Afmaken door er panneermeel over
te strooien, palar klontjes boter of leggen. Band
schoon maken met vochtig doekje of kwastje
en in matig warmen oven bruin laten worden.

Met Omelette

Omelette au Langue de Veau: Omelette met tong en heupjes saus.
Daufo Brionilles Argentan: Roereieren met pintasperges.

Panpietter de Poisson à la Trianon: Omelette met gehakten ham.
Mignon: Kreeft en garnalen

Maizena dooraan mengen met 3 lepels melk. Dooren
bijvoegen en 25 gr. boter. Met eierklopper op 't vuur
roeren tot de dikte bereikt is: 3 à 4 min. Wàn't vuur
vermengen met rest boter en doorroeren op zacht vuur
tot 't helemaal vermengd is. Wanneer saus te dik
rest melk erbij doen. Op 't laatst de room, schied
't eiwit stijf geslagen is. zoo luchtig mogelijk door de
saus roeren en afmaken met peper, zout en citroensap.

Brunne pikante saus: bij chateaubriands

222 4 dl. magere jus met water, 50 gr. uien, 3 p. peper,
2 laurier bl. 4 kruidnagelen, 1 wortel, 30 gr. bloem, 40 gr.
boter. Worcester saus en soja. In de jus de kruiden
doen en 20 min. zachtjes in laten trekken. Voort zie-
ven, wàn't vuur vermengen met de worc. saus en
soja naar smaak. Gebruikt men i. v. jus, bonifien
dan worden boter (50 gr.) en bloem (40 gr.) eerst gefrint.

Robort saus: bij varkenslappes

223 Het halfde als voorgaand, alleen wàn't vuur
vermengen met 1 theelepel mosterd en 2 theelepels
suiker i. v. worc. saus en soja.

Maître d'hôtelboter: bij halfvleesch en visch.

224 200 gr. boter tot room roeren. Bijvoegen druppels
gewijs sap van citreus, 2 lepels meer fijn gehakte pe-
terselie en peper.

Rolpans.

213.

1/2 pond verset varkensspek in kleine dobbelsteentjes
snijden en goed vermengen met 1 pond suiker, zout,
mager gras en meel. De massa overdoen in een met
bater ingewreven cacao- of havermoutblik. De rolpans
± 1/2 uur in bain-marie koken. Af laten koelen, eruit
halen en in dikke plakken snijden. Deze ongeveer in
arijn laten liggen. Dan panteren en in baten binnin
bakken. In elke der 2 of 3 dagen in een marinade laten
staan van 3/4 arijn op 1/4 water met 2 of 3 lauw aardappelen.
2 of 3 schijfjes citroen en 1/2 komkommer.

En. lichte lunchschotel:

214.

1 pond garnalen, 2 eetlepels baten, 1 eetlepel bloem, 1/2 kopje
shuten, van groene appelen, 2 kleine tomaten, uiljes, 1 fles
theelepels kerrie, 1 eetlepel citroen-sap. De uiljes frituren
in de baten, de fijn gesneden appelen, tomaten, kerrie en bloem
goed erdoor roeren, waarna de garnalen lichtjes erbij
en het papje 5 min. op een zacht vuur af laten koken. Dan
de groene appelen erdoor roeren en 5 min. door koken. Dan
de gekookte en gepelde garnalen erdoor en 2 of 3 citroen-sap en
erby droppelen. Deze glas met kaas erop doen. In een
warme rijstschotel met komkommer, ketchup en tomaten
en een paar hardgekookte eieren.

American Hachi:

209.

Kook een hoeveelheid aard. en stamp ze fijn (fijn
puree). Bak Bombayrien licht bruin, meng
deze door de aard. en daarna 1 bl. corned Beef
Nul een vinnig vaten schotel met dit geheel en
geet in meer 1 kwartier.

En. bren. vla.

210.

3/4 l. kokend water, 2 ons suiker, 1 ons griesmeel
met geraspte schil van 1 citroen en 1 sap. Daarna
flink kloppen tot 't schuimig is. Bij vruchten sla!

Kousbollen met Tomaten-catchup.

211.

Kook 1/2 splitglas water met 30 gr. baten en roer er 90 gr.
geraspte bloem, onaangetroffen door heen met wat cayenne
peper of fijn gezevete komkommer. Roeren de meng. warm.
door koken, tegelijk de klonters eruit wrijven, tot 't een
gladde massa is. Meng 3 geklopte eierdoviers erdoor
doen, dan 't pannetje van 't vuur en 60 gr. geraspte
kaas erdoor doen. Even laten bekoken en 't goed stijf ge-
klopte eiwit erdoor roeren. Van dit deeg bollen braden
in kokende olie. Catchup vermengen met wat suiker,
ketjap en een paar druppels Worcestersauce erover heen.

Terrongblanck met melk.

212.

Terrongs koken en maes van maken. 1 bl. dikke zoete melk
aanleggen m. 1 bl. water, laten in koken en over de terrongs
gieten.

of grated cheese, seasoned with salt and cayenne. Place on a tin sheet and bake until cheese is melted.

Terrong. tomaat-pisang schotel.

207. Beleg de buitenste rand van een koekpan met gebakken terrongs, dan een rand v. gebakken pisangs en tenslotte een rand van geb. tomaten. In t. mid. dan een hoopje licht geb. witjes. Klop een paar eieren en gooi ze over dit geheel. Laat de smelt rachtjes gaar worden.

208.

Penjem.

Ballen: Penjem fijn maken, vermengen met meel, suiker en kaneel en balletjes van draaien. Deze v. st. geel afgave in rollen. In kokend water garen. De v. gaar rookt de ballen boven afrijven.

Gebak: Wasch de penjem in best voor ze met suiker laat 4-5 dag gisten, klop er 1 ei doorheen, gief er een smekje van en bak in in een vuurvaste schotel.

Pap.

Met veel water zeven en opkoken. Serveeren met geel afgave of witte suiker en vanuchten.

Croquante ballen:

Penjem ontmerken, fijn maken, kaneel erdoor, ballen van draaien, in witte suiker wettelen, vlog in kokend olie bakken.

Gebakken:

In stukken snijden, door een beslag van water en meel rollen en in olie bakken.

English Monkey

206. 1 cup stale bread crumbs, 1 cup milk, 1 tablespoon butter, 1/2 teaspoon salt, 1/2 cup soft, mild cheese, cut in small pieces, 1 egg, few grains cayenne.

Soak bread crumbs 15 min. in milk. Melt butter, add cheese, and when cheese has melted, add soaked crumbs, eggs slightly beaten, and seasonings. Cook 3 min and pour over toasted crackers which have been spread sparingly with butter.

Windsor Sandwiches.

Mixture: cream 1/3 cup butter, add 1/2 cup each of finely chopped cold boiled ham and chicken. Season with salt and paprika, between thin slices of bread.

Lincoln Sandwiches.

Cut brown and white bread in thin slices and spread with cream butter. Cut cold boiled tongue and prunes in thin slices. Put a slice of tongue on white bread, over tongue brown bread, however cheese: repeat. Wrap in cheese cloth, put under a weight, and let stand sev. hours. For serving cut in thin slices crosswise, arrange sandwiches overlapping one another in two parallel rows on a plate covered with a lace paper doily.

Cheese Canapés

Toast circular pieces of bread, sprinkle with a thick layer

Chateaux briands aux Foies de Volaille.

- 203 Kleine biefstukjes braden. 3 kippenlevertjes bakken, fijnwrijven en mengen met 1 ons gekookt en gehakt spek, 1 snee in melk geweicht brood, 2 theelepels gehakte peterselie en zout en peper. Bieft. middelste voor en achteren de 2 ronde plakjes het levermengsel plaatsen. Op een schaal leggen met op elk een olijf, garneren met punt asperges, doperwt en en aard. croquette.

Gestofte halflever met tomaten en spaghetti.

- 204 Plakke lever zouten en peperen. In boter met een uitje en lammerblad langzaam gaar smoren. Stukjes tomaat toevoegen of wat tomatenpurie (samen met iets suiker) en van tijd tot tijd een beetje water. Spaghetti ondertussen gaar koken met zout in ruim water. Spaghetti op een vergiet even onder koude waterstroom houden. Op een platte schaal schikken, erboven op de aan reepen gesneden halflever en overgieten met de zurevlechten met maizena gebonden saus.

Bitterkoekjes in slagroom.

- 205 4 eierdooiers met 3 lepels suiker goed roeren. Hierbij 1 agar, vooraf geweicht, in 1/2 l. witte wijn opgelost. Dan 1/2 l. vanillesuiker en 1/2 l. stijf gezlagen room erdoor. In een glazen schaal bitterkoekjes die in paarjes in een halve geliezen, hierop een laagje jam geheel bedekken en het roommengsel

Maak balletjes en breadt ze in olie bruin van. (Fijngehakte 59. tahoe pang, gesn. varkensvleesch, gekakte garnalen, gebn. rebon, gebroden en gestampte pih, witte ui, asien, zout en peper, 1 kook in kippenvleesch fijnern. kook, gesn. rebon, gesn. varkensvleesch, garnalen, gesn. 1/2 kibi, kokosje, kint, en in 20. en met zout en peper als de kook gaar is, geef dat de balletjes erin met gesn. jonge pientjes en schotel. warm opschonen.

Tjenotol.

199

Papje maken van 1 lepel. Hoeveel meer en 1/2 l. santen. Tetsje zout erbij. Kruisel aan de kook brengen en warm door een mat gemakte tjenotolreef wrijven, opvangen in hand water. Geelachtigwa koken, zeven en opkoken met 1/2 l. santen en pandan. De stukjes tjenotol hierbij voegen en hand serveren.

Tetpil.

200

groenten: katjang, pandjang, bapem, hanghiong, taoge, kool, kousstjes: half gaar koken.

Saus: lomboek, trassie, zout, asien, katjang, uiens, kintjoen, goekesjawa, water: katjang droog in een va olyan, gaar bakken. Hiervan kintjoen even meer overstern katjang, kruiden fijnstamper, aanmengen met water of santen en asien. Dg santen de saus even op koken

Gado gado

201

Kool, katjang, pandjang, taoge, sla, tahoe, tempje, hardgekookte aieren, gekookte aard. krapoek, oelang. De saus: katjang, santen, witte ui, lomboek, trassi, zout, asien, suiker. Katjang droog braden en fijn stampen met de kruiden, vermengen met asien water en santen. Hiervan, tahoe, tempje en krapoek bakken.

Tahoe frikadellatjes.

202

Tahoe fijnprakken. Frei en soldery fruiten en 1 ei, peper en zout toevoegen. Balletjes vormen en in olie bakken.

balltjes ervan maken en door geraspte klapperhals.

Piloes.

196.

2 gekookte aard. fijn maken, vermengen met 2 lepels bloem, 2 lepels suiker en $\frac{1}{2}$ ei. Deeg stevig kneden en er balltjes van maken. In olie bruin bakken.

Taham.

$\frac{3}{4}$ 197

$\frac{3}{4}$ l. dunne santen, 9 oelachtjawa naar smaak, iets zout, 75 gr. maizena voor de bruine laag. Voor de witte laag $\frac{1}{4}$ l. dikke santen, 15 gr. maizena, wat vanille of slaan pandan.

Dunne santen met zout roerende aan de kook brengen, goelachtjawa erin oplossen, zo moedig zeven dan zolang de maizena toevoegen en de massa tot puurdeegdikte in koken. Overdoen in een platte schaal en af laten koelen. De dikke santen met zout en maizena vermengen en met pandan goed roeren laten binden tot sla dikte. Deze laag over de bruine gieten glad strijken en af laten koelen en in punten snijden.

Kwae deodor

198.

3 lepels bloem in een kom, 1 ei in een knuiltje, van middelwit roeren. 100 l. dunne santen bij gekoken toevoegen, flink roeren en zorgen dat it niet kookt. Bestroeven met aftreksel van soepke blaasjes. Pannetjes bakken, vullen met mengsel van gesmolten goelachtjawa en geraspte klapper (droge massa) en oprollen.

Tomato juice cocktail.

192.

Mix following ingredients in order given and serve chilled:

1 can Libby's Tomato juice, $\frac{1}{2}$ teaspoon celery salt, $1\frac{1}{2}$ teaspoons lemon juice, $1\frac{1}{2}$ malt vinegar, $\frac{1}{2}$ Worcestershire Sauce, 5 drops Tabasco Sauce.

Deviled Hand Olive Canapi

193.

Cut slices of bread into diamond shapes. Spread with deviled ham ($\frac{1}{4}$ can Libby's genuine deviled ham) and top with slices of stuffed olives (Libby's). With a pastry tube, pipe canapi's with cream cheese softened with milk. Serve on paper doilies.

Corn Balls

194

2 can Libby's Cream Style Corn, 2 eggs, 1 small onion, minced; 2 cups bread crumbs, $\frac{1}{2}$ tea. spoon salt, 2 tablespoons bacon fat. Mix even with slightly beaten eggs, onion, bread crumbs and salt. Shape into small balls. Bake on an oiled baking sheet turning once to brown evenly. Serve hot with maple syrup.

Onjol-onjol

195

Rasp 1 st. goelachtjawa, aanmergen met 1 dl. water koken en zeven. 2 lepels Houtwae meel aanmaken en bij de goelachtjawa doen. Als it dik is laten afkoelen en

Eggs a la King

64.
181 6 hard cooked eggs, 2 cups medium white sauce, 3 tablespoons Libby's stuffed Olives, chopped; 3 tablespoons Libby's Ripe Olives, chopped; 3 tablespoons parsley, chopped; 6 toast cut eggs in 8 parts, lengthwise. Add to white sauce with chopped olives and parsley. Bring to boil. Season. Serve on toast.

Deviled Eggs.

182 6 hard cooked eggs, 2 teaspoons Libby's Mustard, $\frac{1}{4}$ can Libby's Genuine Deviled Ham, lettuce.
Cut hard cooked eggs in half lengthwise. Remove yolks and mash them. Add mustard and ham. Refill whites with this mixture. Serve on lettuce.

Stuffed eggs

183 6 eggs, 1 can Libby's Corned Beef Hash, 1 tablespoon Libby's Mustard, 2 cups medium white sauce, $\frac{1}{2}$ cup grated cheese.
Cut hard cooked eggs in half, lengthwise. Remove yolks, and blend them with corned beef hash and mustard. Fill whites. Place in baking dish and cover with white sauce in which cheese has been melted. Sprinkle with paprika and bake. Baking time 30 min. Temp. 350° F. Serve with a salad.

Salmon a la Newburg.

184 1 tablespoon butter, 2 tablespoons flour, 1 cup Libby's

63.
Russian Chocolate.

178 1 square chocolate, $\frac{1}{4}$ cup sugar, 8 inch of salt, $1\frac{3}{4}$ cups boiling water, 1 cup Libby's Evaporated Milk, 1 teaspoon vanilla, 1 pint coffee.
Melt the chocolate, add sugar and salt. Add boiling water and cook about 5 min. Add milk. Reheat and add vanilla. Beat the coffee in with an egg beater.

Bacon Corn Bread

179 1 cup yellow corn meal, $1\frac{1}{2}$ cups white flour, 4 tea. spoons baking powder, $\frac{1}{2}$ teaspoon salt, 1 tablespoon sugar, 1 egg, $\frac{1}{3}$ cup Libby's Evaporated Milk diluted with $\frac{2}{3}$ cup water, $\frac{1}{4}$ pound bacon, cut in small pieces.
Sift dry ingredients together. Beat egg, add diluted evaporated milk. Combine with dry ingredients. Turn into oiled pan and sprinkle bits of bacon on top. Bake time 20 to 25 min. Temperature 400° F.

Baked Spinach

180 2 $\frac{1}{2}$ can Libby's Spinach, 2 cups rich white sauce, Speck nutmeg, $\frac{1}{3}$ cup grated cheese.
Drain spinach and chop fine. Add to white sauce, add nutmeg. Place in a baking dish and sprinkle with cheese. Bake time 10 min. Temp. 375° F.
// White sauce: see 190.

Room koffie extract:

1 lepel suiker branden, een scheutje melk, een klein beetje water en een geklopte eiervloei er door roeren.

Koffie extract:

176 250 gr. koffie, 1 l. kokend water, 250 gr. suiker, en nog $\frac{1}{2}$ l. kokend water:

Koffie in goed gesloten koffiekann en 1 l. kokend water erop gieten. Minstens 12 uur laten trekken. De suiker met heel klein beetje water tot caramél branden. dan langzaam, van't vuur, maar in een schent, de $\frac{1}{2}$ l. kokend water op de caramél gieten. Heel even opkoken, koffie bij gieten, opniemend aan de haak brengen en de sloeist of door een fijne zeef gieten. In kleine goed gesloten fleschjes het extract bewaren.

Chocolade (of Koffie) sla:

177 $\frac{1}{2}$ ons cacao poeder of $\frac{1}{2}$ dl. koffie extract, 4 eiervloei, $\frac{1}{4}$ l. room, 1 ons suiker en $\frac{1}{4}$ stokje vanille.

Cacao poeder langzaam roerende aannemen met 1 lepel roer 1 lepel de room. hierdoor vers kloppen en dan door de chocolade room roeren. Al roerend de suiker er door en de sla in een goed marleerd pannetje storten. Op zacht vuur, roerend met houten lepel dik laten worden vooral met koken. geschud of schien met eiwit vloeijs.

Boeren omelet:

177⁹ Bak een omelet van 6 geklopte eieren, 1 ei, 1 plak ham of spek, wachworst en ui. Warm serveren met het maenscha

Kampetuk & l. Anglaise: Biefstuk met gevorterd spek
Tourne dos à la Gohmet.

Homard Américain: Kreeft 5 min. koken. wagh boter smelten, roer er 1 dl. cognac en 1 dl. witte wijn en 2 gemiddelde tomaaten. Dit koken en t slecht hier bij doen. Voegen 1/2 groen dwarskoken. Dan het mengsel en opvrouwen. De koolvullijps in vinnwas-ten schotel. Over t geheel wat bouillon of kookvullijp. De streoien met paneermee, met blondjes boter, in heeten oven plaatsen en mooi bruin laten worden.

Ditte kool schotel.

173 1 witte kool, zout, peper, most, 400 gr. warheer vleesch, 1 ei, scheutje melk, paneermee, 40 gr. boter: Schoon gemaaite kool in fijne reepjes snijden. Gaar koken en uitdalen. Dan de reepjes fijn hakken. Het vleesch gaar braden en tamelyk groote dobbelsteentjes van snijden. Dese bij de kool voegen en ook er door roeren het even losgeklopte ei, een scheutje melk, zout en peper. Mengsel in vinnwas-ten schotel, bestroven met paneermee met blondjes boter. Kan ook gestroft worden (zonder paneermee echter!)

Britsche Biefstuk. (Biefstuk Ham Bourgeois)

174 Biefstuk (rarm) fijn maken, met peper, zout en uitjes vermengen. Bolletjes van draaien en vlog bruin braden.

Eiergelen met ham.

175 4 eieren, 50 gr. fijngehakte ham, geknijpte peterselie, 1 dl. water, bouillon aroma, zout en peper. Eieren kloppen en door een zeef gieten, met ham, peterselie water, aroma, zout en peper vermengen. In soufflé potjes gieten. Potjes in niet te hoog pannetje met kokend water zetten, aan de haak houden en 3 kw. laten stollen.

Hoehepot a l' Hollandaise: Stampot v. wortelen en uien.
 Hoehepot de Chou-blanc: witte kool en varkensleppen
 Hoehepot de Chou-rouge garnie: rode kool en bloedworst.
 Choucroute garnie: zuurkool m. worst en spek
 Boeren kool m. worst (Hoehepot de Chou-frise)

167. 5 à 6 struiken boeren kool v. d. stronken en l. arde stael
 ontdoen en wasschen. Koken geel. 20 min. in ruim
 water met 10 gr. zout in een pan zonder dekkel. Dan
 op een vergiet uit laten lekken en fijn hakken. In koken d.
 water kookt men 3 ons rookworst en $\frac{1}{2}$ pond gesneden
 spek v. 15 min. eruit halen. In dit zelfde water doet
 men 1 kg. in viereen gesneden aardappelen, daarop de
 worst en t. spek en dan de kool. Op zacht vuur laten ko-
 ken tot de aardappelen gaar zijn, worst en spek er dan
 uit halen, aard. en kool dooreen stampen.

Aardappelschelpen met ham.

168. 1 pond gekookte aard. fijn maken en vermengen met
 wat gesmolten boter, 1 eierdovier, 1 ons fijn gekleefde ham,
 2 kopjes melk, zout, wat en stijf geklopt eiwit. Beboterd
 schelpen hiermee vullen. Over elke schelp gesmolten
 boter, bestrooien met paneermeel en in de oven zetten.

Heete Bliksem.

169. 2 kg. zachte appelen van klokheden re. ontdoen en met 1 kg.
 aardappelen in viereen snijden. In een pan eerst de aard.
 dan de appelen met zwaar koken. Dit met
 de aard. gelijc staat. Hierna bijvoegen: boter, zout, en
 $\frac{1}{2}$ pond gesneden rookspek. Op zacht vuur gaar koken.
 Alles goed dooreen mengen en goed warm opdienen.

Mier O'Minga

Kerem. laksa-telor.

164. De volgende kruiden fijn stampen en frinten: 2 lepels
 fijn gesneden rode uien, 2 sibings fijn gesneden witte
 uien, 6 uitgekookte kumiries, 1 lepel ketombar, $\frac{1}{2}$ lepel
 djentjen, 2 schijfjes laos, $\frac{1}{2}$ vingert. keempit, $\frac{1}{2}$ l. sereh,
 2 stukjes deroek poerwetschul. Daarna de santen v. an
 1 slapper bijvoegen en een st. sereh, waarna 1 bord vol
 gekookte laksa en 5 gehalveerde, hard gekookte eieren
 een kwartier op zacht vuur meekoken.

Sham-petjel

165. Gekookte laksa van de graten ontdoen en t. o. l. u. l.
 de stukjes staan op een schaal met de volgende saus:
 Fijn stampen: 2 lambohs, 8 gepofte kumiries, trassie, 2 le-
 pels fijn gesneden rode uien, 3 sibings witte uien, schijf-
 jes kientje en wat zout. Dit koken in 2 kopjes santen
 tot 2 min of meer dik is.

Bilcentja.

166. Een bord vol biken in water weken. In eenzel bra-
 den: 5 rode uien, $\frac{1}{2}$ sibing knoflook. Hierbij voegen:
 resten laksa en hippenlees, 15 gepelde garnalen, een
 st. djoer en $\frac{1}{2}$ ons gesneden spek. Hierna de biken o.
 met ketjap, zout, sadru en katjang hapri. Gerecht
 opdienen met $\frac{1}{2}$ ons gesneden lam, peper en enkele
 gebraden uitjes.

room-eieren

161. In een platte pan een laagje dikke room vloen en gedurende 2 min. warm laten worden. Op deze roomlaag een li. plak slaan en peper en zout byvoegen. De room vermengt zich van zelf met het eiwit.

Eieren met vleesch rand.

162. Overgebleven halfrondelezen fijn hakken en vermengen met peterselie, zout en peper. Ten witte sans maken van boter, bloem en bouillon, doorkoken en afmaken met room, zout, peper en een eierdovier. Van deze sans een paar lepels door het vleesch roeren, zoodat dit gebonden en niet te droog is. Op een schotel een rand van het vleesch maken met daarop gepocheerde eieren. In het midden van de schotel een bergje van 150 gr. fijn gehakte ham met wat bruine jus aan den buitenkant. Restant witte sans over de eieren en de ham en de schotel afwaschen met geb. butt.

Zwitserse eieren

163. Een platte vuurvaste schotel met boter inwrijven, waar op 4 dunne plakjes Zwitserse kaas. Voorzichtig eieren breken en die naast elkaar op de kaas leggen, zoodat te breken. Dan bestrooien met zout, peper en noot. Het slagroom (even geklopt) vermengen met 30 gr. geraspte kaas en fijngehakte peterselie. Ten kwartier in een warmen oven en serveren met geosterd brood.

Vanille-solla.

155. In een splitglas een klein hoopje vanille stroop. Hierop gestampt ijs en 2 lepels gezeegen room. Bijvoellen met soddawater.

Vroede Hoppelpoppel.

156. Ruer 20 min. 4 eierdoviers met 200 gr. suiker. Voeg al roerend erbij. 2 1/2 ell. room, 2 ell. rum en wat noot.

Shanghai-jsgossok.

157. In een glazen kommetje 20 sluisen op water of andere in stukjes gesneden vruchten op water, 2 lepels gehakte agar agar-jucodding, paar lepels geraspt ijs. Het geheel overgieten met een beetje crème de rose of crème de vanille stroop, ook crème de pistache en een lepel dikke soete melk mit blhk.

Gousse Café Parisien.

158. 1/5 v.l. bikenrglas met frambozenstroop, 1/5 met Haresquino, 1/5 Curacao, 1/5 Chartreuse, 1/5 Champagne.

Gousse l'Amour.

159. In een bikenrglas zonder mengen schenken: een paar schenten Grenadine, 1 eierdovier, 1/3 portglas Haresquino, 1/3 portglas Champagne.

Harelnoten melk.

160. Vroch 1 l. melk met 50 gr. suiker. 75 gr. fijngestampte harelnoten met 1 lepel maisena en hevel water tot papje roeren en dit bij de kokende melk gieten. 2 min. laten pruttelen.

Chocolade-vanille-pudding.

- 152 1 pondje Dr. Oetkers amandel- of vanille-pudding-poeder. Hier van een pudding maken. Het geel van 2 eieren verwerken, en in de afgehoelde massa het stijf geklopte wit van 1 ei. Kook dan een pudding van $\frac{1}{4}$ l. melk, 25 gr. Oetkers vanille-pudding-poeder, 10 gr. cacao en 40 gr. suiker. Ook hierin stijf geklopt wit van 1 ei verwerken. Doe nu in een glazen schaal om en om een laag gele en een laag bruine pudding. Het vanillesaus serveren.

Geklopte Chocola.

- 153 Kook $\frac{1}{2}$ l. water en $\frac{1}{2}$ l. melk. Doe hierin 250 gr. geraspte chocolade repen op. Klop 2 eieren met een paar lepels suiker schuimig en voeg hierbij lepelsgewijs, steeds roerend de warme melk. Het de massa dan op 't vuur en tot kookpunt brengen onder voortdurend kloppen. Presen-teren met geslagen rozen en biscuits.

Chocolade drank

- 154 Kook 3 lepels chocolade poeder, 1 kopje sterk koffij extract 2 lepels monzera aangemakt met $\frac{1}{4}$ l. water, 4 lepels suiker en $\frac{1}{4}$ stokje vanille gedurende 10 minuten. Voeg warm geraspte vanille eruit halen en $\frac{1}{2}$ theelpeel brenzobader erbij. In een gesloten fles bewaren en voor 't gebruik vermengen met melk of spirit water.

Aardappelen in eiersaus en worst.

- 149 Schijven gekookte aard. op een schaal leggen. Hier over een eiersaus (zie g.p. blz. 38) gieten, gekakte petasche erover en worstschijven erom heen. Naas pudding met ham - gemengde groenten.

- 150 200 gr. geraspte kaas, 100 gr. meel, 250 gr. fijne sneeten ham, 4 eieren, $\frac{1}{2}$ l. melk, 50 gr. boter, zout en peper. Melk met boter e.d. kook brengen, meel erin strooven en roeren tot de massa v.d. pan loslaat. Van 't vuur af, dooiers achter elkaar doorroeren, dan de kaas, ham en 't laat 't de stijf geklopte ei witten. In baksterale vorm voor $\frac{3}{4}$ ge- deeltje vullen en in bain-marie 1 uur koken. Warm storten, overgieten met tomatensaus. Garnceeren met bontjes, doperwtten, worteltjes en bloemkool.

Champignon schotel

- 155 1 kg. champ. 45 gr. boter, 45 gr. bloem, $\frac{1}{2}$ l. witte wijn, $\frac{1}{2}$ l. water, zout, peper, 5 st. ansjovis, $\frac{1}{2}$ theelpeel kappertjes, 1 witje, Parmezaanse kaas. Maak een saus van boter, bloem, wijn en water. Voeg hierbij fijn gekakte ansjovis, ui en kappertjes. Deze saus over de champignons in roomvaste schotel licht bruin braken.

Satee Maslova

- 145 Noode rien, knoflook, kienis, trassi, assem, zout,
laas, het oembar. ofjinten, en her, ofjé, lombohs,
hentjor, ofjorok. p. oerwet bleet, kieniries: fijnergeve
vermengen met geraspote klapper, en her en hetjap.
Dobbelstentjis vleesch hierin stompelen en roosteren.

Ikan Petril

146. Visch koken en van de graten ontloken. Tjinnrijven:
2 a 3 bomboks, 6 gepoft kumis, trassi, krentjor, 2
kneufloepitten, zout, 1 hopje santen. Koole blit op en
over de visch graten.

Sajser Kremblo

147. 500 gr. vet varkensvleesch aan stukjes snijden en koken met 1 1/2 l. water. Een theeschotel rauwe garnalen fijn hakken, vermengen met losgeklopt ei, zout en peper, kleine balletjes van vormen en in olie bruin braden. Tien wijnen: bkn. sloechprutjes, zout, peper, dijale. Printen in olie, Bonillon bij slaan, en dit mengsel door een zeef bij de andere bonillon gegoten. Paulijs, kool, prei, selderij, soeën en champignons bij voegen. Even voor op slaan en de garnalen balletjes er gebakken in types in slaan.

Ikan pe' boembae Bali

148. In die ikon je bakken en overgieten met een saus van: 5 lb
bolsje gewreven met 3 witte eien, wort, trassi, djaj, assem
michel en een opbraak en vermengen met het jaf

Sajoer Hotel.

bevl. boontjes

147. Allerlei soorten groenten, bijv. terrong, katjangpan-
dyang, reboeng, pete, verder tempe, stukjes vleesch
dikke santen, ^{bl.} ^{grindant} suien, bombok, ketembai, laas, kamie
trassie en zout. (ons garnalen) Salam
Kook de groenten en voeg hierby de fijngestampte
gefruite boembas, nadat eerst wat groentensap
afgegoten is. Dikke santen erby zieten, en al roerend
opkoken. Op't laatste ykrochte garnalen erby.

Sayer Herrie

142. Soep vleesch, soe-oen, aardappelen, kool, boontjes,
wien, bombok, lass, trassie, assem, zout, santen
sereh, koenir, kemiri, betoembar. Kelfde berandig.
Garnalen, hepitung of visch kunne ook gelovenht.

Sambel goheng Kool.

143. witte heul. santen, wien, lombok, laos, trassie, as.
sem, wort, goelagawa, daer salam.
Boemboes fm stamper en fruten met goelagawa.
Roerende santen en heul te vreegen.

Ab on

44. Koek een pond vleesch racht en gaar, in stukken snijden, kloppen en in draden uit elkaar halen. Nieuw, bonibabasen en goeladgawa stampen en friten. Vleesch erbij doen en bruin bakken in vernigolie. Goeladgawa laat stoeven.

Klappertart.

138. 10 volle lepels zeer jonge klapper, 6 eieren, $2\frac{1}{2}$ lepels melk, 6 lepels suiker, 2 lepels boter, een kopje melk, vanille merg en zout. Boter uitroeren met de dooiers, daarna erdoor kloppen: de suiker, het melk, vanille, melk, klapper en 't laatst stijfgeklopte eiwit. De massa in beboterde vormwaste schotel doen. Bovenop grove suiker en in de oven bruin bakken.

Klapperpudding.

139. 50 gr. suiker roeren met 50 gr. maizena en 1 eierdooier. Dit mengsel voorzichtig gieten bij $\frac{1}{4}$ l. kokende, dikke santen en gaar koken. Wanneer 't vormaf wordt zoogr. jonge geraspte klapper en 't stijfgeklopte eiwit erbij doen. Overgieten in beboterde puddingvorm, koud laten worden en serveren met dikke gekeeldjama-stomp.

Cocoant Custard Pie.

140. Kluts 4 dooiers met $\frac{1}{2}$ kopje suiker en mespunt zout. Voeg hierbij de geklutste eiwitten, $\frac{1}{2}$ kopje geraspte klapper en daarna 3 koppen kokende melk. Stort deze massa in een goed beboterde vormwaste schotel met deksel en bak 't met alleen ovenwarme luchtjes gaar. 10 abrikozen (een nacht geweekt) koken, serveren, afmaken met suiker, theelepels maizena en citroensap. Bestrijkt de pie met dit moes en luchtig geraspte klapper erover. 't Zowel koud als warm serveren.

Indische samojjes.

135. $1\frac{1}{4}$ kg. varkensvleesch met vet fijn malen en vermengen met 2 theelepels peper, 2 pala, 1 gestampte knoflook, 5 zout en 1 salpeter. Goed doorrengemengd 24 uur op haak plaats laten staan en dan met boterlamp papier kleine worstjes maken. 1 vel papier in vieren verdeelen en vullen met een rolletje vleesch aan beide handen van korter dan het papier. Oprollen en de uiteinden vast aandraaien, kan ook dicht gebonden met een draadje. In een pan de worstjes even gaar koken, afhoeken, met de papertjes halen en ze in boter bruin braden.

Aspergeschotel

136. 8 eieren hard koken, in plakjes snijden en bergvorming op 't middelen van een schaal leggen. Met gesmolten boter overgieten en met noot bestrooien. De asperges in ham-schijven rollen en er omheen schikken.

Bonillabaisse.

137. Neem zoo veel mogelijk soorten visch, garnalen en kuit. Snij een paar preitjes en fruit ze met uien in boter. Breed in een andere pan alle vischsoorten in boter, doe er dan de prei en uien bij, overgiet alles met visch bonillon, 1 ell witte wijn, st. komaten, petersche, zoute peper en laat alles opstoven. In een schotel doen met peterselin bestrooien en broodcroutons erop leggen.

Tomatenschotel.

133. Dikke schijven Bombay wien, en jonge ketimaen.
Fijne schijfjes bombol zonder pit, goed gekruid gekookt
van rund- of kalbsvleesch of half rund- half varkens-
vleesch. Versche tomatenpurie met peper en zout.
In diepe, vuurvaste, beboterde schotel een laag
ketimaenschijven. strooi hierover bombolschijfjes
en zout. Hierop een laag wienenschijven en hierover een
laag gekookt, dan tomatenpurie, en weer opnieuw
beginnen. Bovenste gekookt met purie. Gaar bakken in
heete oven en opdienen met aardappelpurie.

Dier. soorten terrong.

- a. 134. Terrong's schillen, in lengte doorsnijden. Deze in water
met zout niet te gaar koken. Op een vergiet slaen en
arrangeeren op een schaal met hard gekookte eieren en
botersaus.
- b. Schillen, in st. snijden, met zout vermengen en er
een borch op plaatsen, dat met een gewicht versnood
wordt een half uur laten staan, en oven in heet
water afwassen. Een Bombay wien in boter fruiten,
purie van 2 tomaten bijvoegen. Dan bijel jetersehie
de st. terrong gedurende een uur gaar stoven.
Af en toe omschudelen.
- c. Met een saus van 2 lepels maai, 1 boter, 1 ei gaal tot gladder
massa roeren, melk en olijfolie erbij op roept voor dat
laten worden.

Macaroni met ham en kaas.

130. 1 pak Macaroni of mi over set, die met heet wa-
ter gewasschen en met heet water, boter en ham
even gaar gestoofd wordt. Is de massa gaar heet, dan
de Parmezaansche kaas of geraspte onpeke salamme
erover heen. Doe de massa dan in een beboterde vuur-
vaste schaal, bestrooi t met paneermeel of besniet
en klontjes boter en in de oven bakken. Is de kaashe-
er ook een geklopt ei met een kopje melk over heen.

Spagletti

131. Mi met tomaten catchup, boter en geraspte kaas.
Een laurier blaadje, kruidnagelen, peper en uitjes erover.

Terrongschotel

132. 5 terrongs, 5 eieren, 5 tomaten. De terrong's schillen
en in plakken bruin bakken. De eieren hard koken
en schijfjes snijden, ook de tomaten. In een beboterde
vuurvaste schoteltje de terrong plakken schikken.
Daarop ei- en tomaatschijfjes. Tusschen elke laag
besniet kruid, peper en zout, en rook over gaar.
Bovenste laag moet tomaat zijn. Daarover gesmol-
ten boter gieten en kruid erover heen. In een heete
oven bakken 1/2 uur vóór t opdienen.
Dit zelfde kan ook met gemalen vleesch en uitjes in
een gebakken jus van gebakken meel, most en soe- een.

Smij in eenen gelijken dobbelsteen-tjes 16 gekookte aard. 4 ons geaar
kapslaan. 1 zacht appel, 3 hard eieren en 4 angurken. 2 ely mager
1 el sloperwtan, peper, zout, 1 el. slaolie en 1 el. asijn. De massa op een
schaal slaan en bekleken met mayonnaise, waar door 1/2 fl. tomaat-
catchup is gevoerd. Garnieren met tomaten, sla blaadjes en peterselen.

Vischbroodjes

- 126 1 kopje gekookte, fijngezaakte visch vermengen met
1 zacht gekookt ei, 1 lepel boter, 1 theelepel chutney
1/2 theelepelje marmite. Serveeren op bruin brood.

Huzarensla

- 127 3 ons vleeschresten of 1 bl. cornedbeef, 1 pond aardap-
pelen, 2 hardgekookte eieren, gekookte bieten, angur-
jes, 2 appels of 1 ananas.

Het vleesch, bieten en eieren in kleine stukjes snijden,
daar doorheen de appels snijperen en deze massa
verwerken met de aardappelpurée, die met melk ver-
mengd is. Dit alles met mayonnaise vermengen.

Rest van de mayonnaise eroverheen en garnieren
met waartjes angurk, schijfjes ei en tomaat. Res-
ten groenten van worteltjes, erwten, etc. in verwerken.

Colstercocktail

- 128 Doe in een champagne glas een eetlepel gekookte kruit
of garnalen, vermengd met tomate catchup. Voeg een
schent sherry toe, eenige suete amandelen en een lepel
slagroom. geschikt serveeren.

Garnalen met kaas

- 129 1 pond rauwe garnalen in een geboterde schaal leggen.
Strooi uitjes kruis over en een sausje van: boter, meel, 2 ge-
klopte eierdooiers, bonillon, zout, peper, cit. wensap.
Dit kan lang geraspte kaas en kleinjes boter eroverheen. In
de oven gader laten worden.

De Jong Hay

- 123 6 grote hepatings, 2 Bombay uien, 1 lepel tapi-
oca-meel, 6 eieren, 1/2 fl. tomaat catchup, 1/2
worteltjes, keel, peultjes en slaan bawang met
te gaar koken. Bombay uitjes frumten en hier
aan toevoegen: seldery, gesneden lam, hepaten
peper, zout en de geklopte eieren. Maak hiervan
een omlet, garnieren met de afgekookte groente
1 sloperwtan en geer er een sausje over van
tomate catchup in reusel gebroken, gesneden
geconfyte zumbur, gebonden met tapioca meel.

Katjang idjoe soep

- 124 1/2 pond katjang idjoe goed wasschen, greseten met
volkomen water om ze gaar te koken. 5 a wst. prei
en een bosje seldery met zout toevoegen en de bonillon
van 1/2 pond soepvleesch. 1/2 ons vet spek braaden in
dobbeltsteentjes, 2 smetjes brood en 1/25 uitjes. Voer
t op dienen in de soep slaan, zonder verder on te roeren.

Kraastruffels

- 125 1 ons boter tot room roeren en veel geraspte, pittige
kaas er door. In de yskast hard laten worden en dan
ballenjes ervan draaien. Door fijn geraspt rozgebruin
rollen en weer in de yskast zetten, anders worden ze
slap.

Amandelbroodjes

- 119 $\frac{1}{2}$ ons gestampte amandelen, $\frac{1}{2}$ ons bloem, $\frac{1}{2}$ ons boter, 2 eierdooiers, $\frac{1}{2}$ ons suiker, 3 eieren.
Van dit alles deeg maken en hiervan kleine broodjes.
Op een met boter besmeerd bakke leggen, met eiergeel bestrijken en dan in de oven.

Kolab:

- 120 Kook goeden Jansa, zeven en vermengen met slaan pandan, dikke santen en zout. Al roerende aan de kook brengen en de pisangzaden aan toevoegen.

Sandwichtaart

- 121 1 eei en 1 brood van korsten ontdoen en in 4 of 5 lagen snijden. Eedere laag eerst met boter bestrijken.
Op de 1^{ste} laag: tomatenpuree en ketjamen, gemeri-
meerd in peper, zout, mosterd, slaolie, azijn, suiker.
2^{de} laag: sandwichspread (122), hardgeklopt ei, ham
3^{de} laag: leverpastei met augurlijes. Over't geheel een
vochtige doek en daarop een blindeklaasje + stryker
een uur laten staan. 2 lepels boter tot room roeren
met fijn gehakte petersalie en hiermee de taart be-
stryken. Versieren met ei doekjes en petersalie.

Sandwichspread

- 122 3 lepels boter kloppen met $\frac{1}{2}$ glas versneden azijn. Dit
vermengen met geraspte wortel, tomaat, ketjamen
uitjes, pui, seldey, ei, knof en peper.

Chocoladepasta

- 114 1 lepel cacao poeder, 2 lepels suiker, 1 pakje vanille
suiker, 1 ei, 1 ons gesmolten boter.
Het ei kloppen met de suiker, vanille en cacao.
Dan de boter erbij en alles am. bain-marie verwarmen
tot een zalfachtige massa. Dit in potjes gieten
in de frigidare konst laten worden.

Chocoladegelen

- 115 2 lepels fijn gestampte suiker, 1 lepel cacao poeder
worden gemengd. 100 gr. boter tot room geroerd. Dan
door de boter, de suiker en cacao roeren tot zalfach-
tig mengsel.

Caramel drank

- 116 1 l. melk, 75 gr. suiker, 1 ei. Van 50 gr. suiker casa-
mel maken en deze onder goed roeren bij de melk de
goed doorkoken en de rest suiker toevoegen. Van
gebonden worden met een geklopte eierdooier. Het
stijfgeklopte eiwit er boven op.

Pisangdrank

- 117 3 pisangs, 2 lepels honig, $\frac{1}{2}$ l. melk en citroensap.
De pisangs fijn prabben. Citroensap en honig erbij
langzaam de melk toevoegen. Konst opkoken.

Advocaat

- 118 Klop een paar dooiers met suiker en eigeel en naar
maak en vanille. Klop het wit stijf en dan deif op het geel
met een beetje most.

110

Sardines met allen op broodcroûtons.

Wikkelt elk sardientje in een plakje zoutpek, met een houten pennetje vast steken, op een bakblik leggen en 5 min. in den oven bakken. Evenveel stukjes brood bruin bakken. Leg op elke croûton een sardinevat. Strooi gebakte petersche erover en schik ze op een sierje.

111

Risotto.

Print uitjes in een lepel boter, doe er 150 gr. gewaschen rijst bij, $\frac{1}{2}$ l. bouillon, wat citroensap en laat de rijst gaar koken. Meng er dan 200 gr. fijn gemalen ham, 50 gr. geraspte kaas en nog een lepel boter door. De massa in een vorm drukken en op een schaal omkeeren. Een gebonden tomatensaus eroverheen gieten.

112

Gepaneerde hambroodjes.

Maak een farce van 200 gr. ham met 1 lepel boter, uitjes, wat mayonaise, $\frac{1}{2}$ l. melk, 1 eierdooier, zout en peper. Dunne smetjes brood zonder korst worden met deze farce belegd. 1 ei los kloppen en vermengen met $\frac{1}{2}$ l. melk. De broodjes hiermee overgieten en goed laten droogt rekken. Daarna paneelen en in vet bruin bakken. Opstrijken op een gewonne servetje en met gebakken petersche warm op dienen.

Boterstroop

113

200 gr. boter tot room roeren en hierdoor 500 gr. gemalen jawa tot gelijmatige massa roeren.

en't gerecht in de oven bakken tot de eren gestold zijn. Even bruin roeren onder de grill vlam (boven). Niet te droogen en niet te nat!

Eieren metChampignons

118

7 eieren, 1 bl. champignons, 1 ons ham, 30 gr. boter, 50 gr. geraspte kaas, zout en peper. Kook 4 eieren hard. smy ze in dunne cirkels. Klop de 3 andere met zout en peper en hak champ. en ham fijn. Leg in een met boter bestreken, vierwasten schotel een laagje w. st. laar. gekookte eieren, ischik wat van het geklopte ei erover, en bedek dit met een laagje champ. en ham en wat geraspte kaas erover. Doe daar tot de schotel vol is. Boneste laag moet kaas zijn, waarover de gesmolte boter wordt gelaan. De schotel bakken in een oven.

Vierstuf

119

6 eieren, 4 lepels suiker, 4 lepels boter, 4 lepels meel $\frac{1}{2}$ l. melk, $\frac{1}{2}$ stekje vanille en zout.

De vanille langzaam met de melk koken. De eierdooiers met de suiker tot room kloppen, daarna de afgehoelde melk erdoor doen en meel en zout erbij. Erwit stijf kloppen en door 't beslag mengen. Hier van 4 gelijke pannenkoeken bakken, slechts aan één kant met een lepel boter per pannenkoek. De ongebakken kanten opelkaar leggen en krijg je 2 struiven. Rond opdien met poedersuiker bestrooien.

Sardinerollen op broodcroûtons.

Wikkelt alle sardientjes in een plakje zoutpek, met een houten pennetje vast steken, op een bakblik leggen en 5 mm. in den oven bakken. Evenwel stukjes brood bruin bakken. Leg op elke croûton een sardinerol. Strooi gehakte peterselie erover en schik ze op een sierlijke wijze.

Risotto.

Trent uitjes in een lepel boter, doe er 150 gr. gewas. schen rijst bij. $\frac{1}{2}$ l. bouillon, wat citroensap en laat de rijst gaar koken. Meng er dan 200 gr. fijn gesneden ham, 50 gr. geraspte kaas en nog een lepel boter door. De massa in een warm drukke en op een schaal omkeeren. Een gebonden tomatensaus erover hangen.

Gepaneerde hambroodjes.

Maak een farce van 200 gr. ham met 1 lepel boter, uitjes, wat mayonaise, $\frac{1}{2}$ l. melk, 1 ei en 2 eieren, zout en peper. Dunne smetjes brood zonder korst worden met deze farce belegd. 1 ei los kloppen en vermengen met $\frac{1}{2}$ l. melk. De broodjes hiermee overgieten en goed laten droogt rekken. Daarna paneeren en in vet bruin bakken. Opstippen op een gewone servetje en met gehakte peterselie warm op dienen.

Boterstroop

200 gr. boter tot room roeren en hierdoor 500 gr. gemalen suiker tot gelijkmatige massa roeren.

en 't gerecht in de oven bakken tot de eieren gestold zijn. Even bruin roeren onder de grill. slaan (boren). Niet te droog en niet te nat!

Eieren met 4 eieren, 1 lb. champagne, 1 ons ham, 30 gr. boter, zout en peper. Kook 4 eieren hard.

Piet Offringa

"Kong" van Onselen

Pieter Rodenburg

Gerard Tromp

Niek Verschaar

Kenk Gooren

Edsart van Pitters

Theo Wijnands

Jaak Grunewald

Wim Toost

Wim Paardekooper

Dapper II
de oranje
kenken.

1944 kamp Tjibapit
zout en peper. Kook 4 eieren hard. Klop de 3 andere met zout en am. Leg in een met boter schotel een laagje v. d. laar. wat van het geklopte ei erover. Laagje champagne en ham en wat er over tot de schotel vol is. kaas erin, waarover de gesmolten schotel bakken in een oven. er, 4 lepels boter, 4 lepels melk en wout.

in met de melk koken. De eieren dooiers met de schik tot room kloppen, daarna de afgehoelde melk erdoor doen en melk en zout erbij. Het wit stijf kloppen en door 't beslag mengen. Hier van 4 gelijke pannetjes bakken, slechts aan één kant met een lepel boter per pannetje. De ongebakken kanten op elkaar leggen en krijg je 2 struiven. Koud opeten met poedersuiker bestrooien.

Kreeft- en Kalmsla:

104 neem 1 bl. zalm en 1 bl. kreeften, vermeng dat met $\frac{1}{2}$ fl. kappertjes, $\frac{1}{2}$ fl. bietenrands, 20 augurkjes, 10 hard gekookte eieren, 20 aardappelen, 4 groote uien, die men eerst in azijn heeft laten uittrekken en $\frac{1}{2}$ ananas. Dey by dit mengsel peper, zout, mosterd, azijn, boter en de dooiers van 6 hard gekookte eieren. Opkoken met mayonnaise saus.

Haringela:

105 leg 3 haringen in melk om 't zout eruit te laten trekken en snijdt ze in kleine stukjes. Neem 6 gekookte aardappelen $\frac{1}{2}$ ananas, 6 groote uien en 1 biet. Snij alles klein en meng 't met de haring met zout, peper, sch-olie en azijn.

Eiergereschten

Eierstruif:

106 neem 7 eieren en klop afzonderlyk het wit en dooiers doe boter in een pan en gooi de gemengde eieren met zout en peper er in. Licht gedukt.

Omlet met

Cornel Beef

Tomaten en

kaas.

107 $\frac{1}{2}$ bl. fyn gekakte cornel beef, 2 groote tomaten, 3 aan blokfjes gesneden, gekookte aardappelen, 5 eieren, melk, boter, Maggi, Worcester'ssaus, peper, zout, uitjes en 2 lepels geraspte kaas. Tomaten in plakjes snijden en met peper en zout en de aardappelen even opbakken. Dan legt men ze op een platte, beboterde ommevaste schotel. Eieren los kloppen met roze melk, overige ingrediënten toevoegen en alles goed kloppen. Dan cornel beef erby. Dan eiernassa over de tomaten en aardappelen gieten.

gekookte aard. bakken in een saus van hetzelve en mosterd.

beschut op, braad ze bruin en maak de saus v. 6 tomaten. Braad 2 lepels fngesmaeten uien, meng ze met de gekookte tomaten, 1 Bierglas rijnwijn, beaillon en een beetjameel.

Garnalenschotel:

101 Fruit in wat boter met peper, zout en mout, fngesmaeten uien, doe er dan by: 2 theekoppes beaillon en een bord gekookte garnalen. Laat dit tezamen stoven. Doe het daarna in een grooven schotel en een korst erover van eenige gekookte fng gemaakt aardappelen, met 4 eieren (2 met 2 zandkorst wit), wat boter en mout. In de oven bakken.

Vischschotel:

102 $\frac{1}{2}$ pond honds visch, 1 m, 60 gr. broodkruim, 15 gr. vet, $\frac{1}{4}$ l. melk of vischnat, 1 lepel gekakte peterselie, 1 ei en de dooiers van 1 ei. Besmeer een blik met boter en bestrijk het met fng beschut; de uien en de peterselie fruiten in 't vet, de fng gekakte visch erby doen. Neem dan de pan van 't vuur en roer er het broodkruim, de melk en de gekakte eieren door. Giet alles in de vorm, zet deze $\frac{3}{4}$ uur op een matig heet vuur. Serveer met gesmolten boter of mosterdlsaus:

Mosterdlsaus: Op 1 ons gesmolten boter doet men $\frac{1}{2}$ lepel meel, versdunnd met vischwater, de mosterd erdoorheen roeren en even opkoken.

eerst de tong van 't strottenhoofd ontpleen, eenige uren in koud water zetten, enkele malen werverschen. Het is in een met de hand van met een bordje een en koud water tot 2ingers boven de tong, met een klein beetje zout, peperkorrels en 1 handvol koud. Het is in koud water zetten en 't erop koken.
gekoekte eieren en wien. Rol de lapjes op, bindt ze dicht en kookt ze in bouillon gaar. Dan in boter wikkelen en bruin braden.

Germwerde tong:

96 Braadt een tong, die vooraf geslagen, in de lengte middelen door gesneden is en met zout, zacht gekookt heeft, in 2 lepels boter bruin. (Zie bov. 4 Hoken!)

Met eiersaus:

97 Meng 1 1/2 eetlepel meel met 1 lepel boter aan en kookt er 3 eierdooiers door. Met de bouillon v.d. tong, peper, zout, suiker en azijn al roeren de koken.

Met brine

98 In de bouillon 3 wien en komkommers koken. Meel branden en een beetje suiker in kokende boter, doe er

2.

de bouillon bij, laat het door een zeef loopen, vermeng het met 1 lepel soja, 1 lepel Worscheestershire saus, 2 lepels mullera, 1 lepel citroensap en 1 maat van 1 lb champignons. Maak van een kippeborst kleine frikadelletjes en bak ze in boter. Doe de tong, frikadelletjes en champignons in de saus en laat alles stoven.

Met kamsaus:

99 4 eetlepels fijn gesneden wien bruin braden met boter, fijn gesneden ham en wat meel, voeg daarbij eenige theehopjes bouillon, champignons die eerst wat opgestoofd moeten worden en ook fijn gesneden truffels.

Kippenlapjes m. tomaatsaus

100 5 lapjes van een kip, doe er zout, peper en fijne

Reersch gerechten.

Varkens carbonade: (Côtelettes de Porc Sauté)

92 De carbonades flink kloppen, met peper en zout bestrooien en bijna gaar bakken. Gekoekte aardappelen fijn maken, met melk, boter en eieren vermengen en iedere carbonade hierin wikkelen. In ei en beschrift droppen en licht bruin bakken.

Varkenslapjes m. tomato sans: (Escalopes de Porc)

93 De lapjes braden en in 't volgend sausje nog even op koken: van tomaten met bouillon, gefrante uitjes, wort, peper en zout, daarna zeven en binden met meel in boter gefrint.

Gestoofde ham m. frikadelletjes:

94 Fijn bakken: een plat bord gekookte ham en 1 kip. Meng met zout, peper, wort, 2 eieren (1 met en 1 zonder 't wit) en een beetje boter. Kleen 't kippe vleesch mengen. Hier kleine balletjes van maken en ze in beschrift wettelen. Leg een laag frikadelletjes in een groven schotel, daarna een laag v.d. gehakte ham, dan weer een laag frikadelletjes. In de oven gaar bakken. Serveeren met 1/2 bierglas wijn en water eroverheen.

Blinde wien (Pommes de Veau)

95 Reesch aan een klamme lapjes snijden en bestrooien met peterselie, zout, peper, wort, hardzaai. (Van ook een plakje gekookt spek op elk lapje en oprollen met rolletje gebakt.)

100 gr. boter smelten, 80 gr. bleekwit, $\frac{1}{4}$ l. bouillon, alles doorloopen, dan 2 eierschorsjes peper en zout erbij. Dan 1/2 l. ham en 100 gr. gaar vleesch in dit blikstentjes in de oven roeren. Ofte elken de Collette in een klein panneer met koken, door erwit, waar door panneer met in breken. Stukken roeren, maarom als een erloosken.

89

Irish Stew

1 pond vleesch aan stukken gesneden en met $\frac{3}{4}$ l. water en zout aan de kook gebracht. 8 rauwe aardappelen in st. gesneden, 1 ui, 2 wortelen, 8 persiëboontjes $\frac{1}{4}$ kool, alles gesneden toevoegen met 1 lepel boter. Het vleesch met groenten langzaam gaar koken, peper bijvoegen, petersalij en Worcester's saus. Niet tot kuitslag stangen. Alles bij elkaar op een schotel / bupstschape vleesch.

90

Goulash

$\frac{1}{2}$ pond rundvleesch zouten en peperen, en de snijden. 100 gr. spek in kleine dobbelstentjes en 1 gemiddelde Bombay ui. Vleesch en spek braden in 2 lepels boter. Bijvoegen: de ui, 2 pitjes gesneden knoflook, 1 theel. paprika of sambal. Het geheel laten frinten. Daarna strooit men er 2 lepels melk overheen, ook even meep. Dan erbij voegen: bouillon, 2 lepels tomaten-cathup. In dit klunke sausje het vleesch langzaam 2 uur gaadelt laten gaar stoven. Ten slotte toevoegen peper, korrels, knuidnagel, laurierblad en gebakte augurk. Serveeren met rijst, gekookte of gebakke aardappelen.

91

Pricot de jamaïque

In komde pannehoeljes doet men: ham, koud vleesch, zout, peper, most en in een oven elken geplakt, verder een beschnitt in water gewacht met een theel. pannehoeljes in een beschnitt rollen en bakken in boter.

Op een kopje een plak spek, besmeren met stroop en nerval getusschakken.

Alle soorten vleesch.

87. Een Spaansche schotel: Ala P德里da.

Men neemt evenveel rund-, schapen-, varkens-, als kippenvleesch, die bij elkaar gaar gekookt worden met zout. Daarna al het vleesch in reepjes snijden en knutten met zout, peper, most en knusnagelen, daarna opstoven met boter. Dan zorgt men voor een mengdoine van groenten, echter geen bladvruchten, maar in fijne stakjes gesneden wortelen, persiëboontjes, sloperwtjes en jonge capusijners. Deze groenten moeten met wat bouillon uit het vleesch en boter een oogenblikje opgestoofd worden, desverkiezend met truffels. Daarna worden vleesch en groenten geramenlijk gestoofd met bouillon. Voor de saus neemt men een klein boter fijn gemalen, zonder pitten. Op braden in zout spek met champignons.

Kip

88

Kaber Roberto

Neem de borst van een kleine kip en hak ze fijn. Dan fijnwrijven: ketombar, djinten, laos, djabi, peper, korrels, trassi, gepofte koenir, 3 st. komiri, zout, 10 uitjes, 1 witte ui en dit alles opbraden in olie en seri, djerokschil, blaon salam en pandan. Dan de kip bijvoegen en paar kopjes dikke santen. Alles droogkoken met 1 st. citraenschil en een ommelet en mee vullen. Warm opdienen.

Chocolade: 1 kan melk koken met st. vanille, 1 ons witte suiker, 1 ons rozijnen, 1/2 ons suiker en 1 ons bitterhoekjes. Als alles goed kookt, roert men er 1/2 pake maizena door (vooraf aangemengd met koud melk). Dan roert men er door: 1 wijnglas rum en 3 eieren. Doe de helft in steenvorm, beleg die met roode vanille schuimpjes of biscuits en doe de andere helft erboven op.

Champagne pudding:

82 1 st. agar smelten in weinig water en koken met 6 kopjes champagne en suiker naar smaak. In een vorm doen en koud laten worden. Serveeren met Rijnwijnsaus. 1/2 fl. Rijnwijn, 6 eierdooiers (goed kloppen), st. kaneel en suiker naar smaak. Koken en koud laten worden.

Sago pudding:

83 2 kopjes sago, 1 fl. melk, 4 eierdooiers, suiker, 2 lepels boter. Alles laten koken, in een vorm doen en daarna 1 uur in water koken. Koud serveeren met volgech saus.

Wijnsaus: 1 glas roode wijn, 2 lepels suiker, 2 lepels arrowroot.

84 1/2 glas water, 2 st. kaneel. Alles koken en steeds roeren.

Madera: Klop 12 dooiers goed met suiker naar smaak, kook

85 deze met 1 fl. melk, st. vanille, in een glasjes mader. al roerende op een zacht vuur.

Bessensap: Kook bessensap met 1 st. kaneel en een citroenscheut fliink en bindt de saus met wat arrowroot.

Biscuitpudding: 40 gr. bitterhoekjes, 75 gr. suiker, 50 gr. potpouren (krenten, rozijnen, suiker), 10 gedroogde abrikozen, 4 eierdooiers, 4 eiwitten, 3 1/2 dl. melk.

Biscuits en bitterhoekjes worden in stukjes gebroken, dan suiker, potpouren, de gewasschen abrikozen en de boter toevoegen, daarna de eierdooiers met de melk vermengen. Samenlijk een tijdje laten staan en weken, tot dat de melk er geheel bijgetrokken is. Het eiwit stijf kloppen en luchtig met de massa vermengen. Een warme puddingvorm met boter besmeren, suiker erin strooien en voor 3/4 met de massa vullen. An-bain-Marie in min 1 uur gaar laten koken. Vanille- of rumsaus erbij serveeren.

Couronnes:

79 Klop 3 eieren, strooi onder't kloppen 5 lepels melk erdoor en voeg er wat zout en water bij, tot it de dikte heeft van een pannenkoekbeslag. De couronnes worden gebraden in halfboterolie.

Wales rabbit:

80 Maak wat zoute melksche kaas met een worf fijn, doe er bij 1 theelepel boter, en een paar lepels mosterd, smeet dit op. smetjes brood en bak die in een oven of in een koekenpan licht bruin.

Britannia broodjes met ham nulsel:

75 8 Smeetjes ontkrooch, $1\frac{1}{2}$ ell. melk, 1 ei, peper & zout.
Nulsel: 150 gr. gekookte ham, 1 ell. bonilloon, schentje
room, peper, zout, 1 afgeste lepel bloem, 1 afgeste
lepel boter.

Het ei kloppen met melk, peper & zout. Brood begieten,
zorgen dat 't niet breekt. Ham fijn hakken en
bloemhuulsamse maken vanden bonilloon met peper
zout, bloem en boter. Van 't vinn. vermenigen met
een schentje room en de ham. Strijk een dikke
laag van dat mengsel op de helft der smetjes, be-
dek dat met een ander, wantel 't een door wat los
geklopt eiwit, dan door panesmeel, weer opnieuw
door eiwit en nog eens door panesmeel. leg de
smetjes dan voorzichtig in bloempand heet vet,
bak ze aan alle kanten bruin en blin ze op in de

Beschuit en heidsche kaas of Sardinies:

76 100 gr. eiersch, 1 plak heidsche kaas, 1 angurk en
wat mayonnaise. Bestrijk een beschuit met may-
onnaise, leg er een plak kaas op en langs de rand
angurkjes. Of met wat boter, 1 plak heidsche kaas,
2 pl. tomaat m. zout & peper, dan een schijf hardgekookt
ei en hier bovenop een sardientje.

Biscuitspreukeling: 2 lepels gesmolten boter, 100 gr. biscuits,

Beslag voor appel bezuets: 300 gr. bloem, 10 gr. gist, 2 eieren, 1 eiwit. 31.
2 ell. melk, 1 l. slaolie, 1 ell. water, $\frac{1}{4}$ theel. zout, 1 theel. suiker.
Bloem in beslaghorn, gist oplossen in water, door de bloem roeren
direct en roeren de eieren en melk kloppen tot gladde massa.
Rist in gel. wit, goed kloppen, 1 uur laten rijzen. dan 2 stijfkloppen en
witten de bloemkloppen.

Poffertjes: 1 pond melk, 1 ei, 1 lepel stroop, 3 ell. water & melk
72. mespunt zout, 40 gr. gist. Beslag als v. pannenkoek
Stroopen en erdoor! $\frac{1}{2}$ à $\frac{1}{4}$ u. rijzen (dicht gestekt).
Zoo noodig melk bij. mag niet te stijf zijn.

Caramelvla: (4 pers.)

73 200 gr. suiker, $1\frac{1}{2}$ l. melk, 3 lepels maizena,
3 eieren, $\frac{1}{4}$ l. slagroom, st. Citroenschil.
In ijzeren pan suiker met 3 lepels water laten smel-
ten met houten lepel roerend tot ze bruin is - schuim
Dadelijk afnemen en in een schent gieten bij de melk
die gekookt is met Citroenschil en met afgesnomen
Maizena met melk aanmaken en bij gieten in de melk
en caramel massa. weer op 't vuur doen en roere de
later koken. Pan van 't vuur en een voor een door de
vla de dooiers roeren en stijfklopte eiwit. Gas-
neeren met slagroom of stijfklopte eiwit.

Gevulde biersentjes:

74 300 gr. bloem, 2 eieren, 60 gr. boter, $1\frac{1}{2}$ ell. water, 2
eieren met gesmolten boter, water & zout kloppen.
Gereefde bloem erbij. Massa in pan en 200 lang roe-
ren tot 't klef als een bal kookt, uitrollen en plakjes
uitsteken van 6 cm. Tusschen de plakjes jam en wat
plakken met eiwit in driehoekjes. Bakken in heete
olie. (Uitrollen op een met meel bestroote tafel)

Flensjes: $1\frac{1}{2}$ à 2 ons tarwebloem, 2 à 3 eieren, $\frac{1}{2}$ l. melk.
70. 3 pr. zout, 1 lepel suiker, boter 2 sla die om te bakken.
Eieren luchtig kloppen, daarna suiker & zout doosheen
en beslag maken door steeds schentje melk en paar lepel
bloem toe te voegen. (25 à 30 stukjes!) 2 lepels in de pan.
Crêpes georgittes - met ananas. Crêpes à la Russe -
met kalfsreufout en champignons. Crêpes à la Royale -
met schuim: $\frac{1}{2}$ pond bloem, $\frac{1}{2}$ ons poedersuiker, zout,
6 eieren, 8 dl. melk, 1 ons gullecard boter:

Suiker met bloem mengen, aanmaken met melk. Even
losgeklopte eiers doorroeren, zout en de boter. Kan ook
toevoegen schentje cognac, dan alles door een zeef bakke.
Alle fl. bestrijken met vanillede, oprollen, langs de kante
plijk snijden en in vuurwasten schotel leggen, met boter best.
Schuit v. beieren stijf kloppen, vermengen met ± 2 ons poeder
suiker en hiermee fl. bespuiten. Dan in de oven en schuim
brun laten worden.

Pannkoeken Stengig: 4 ons bloem, 4 ons melk, $\frac{1}{2}$ l. melk en water,
71. 75 gr. gist, 5 gr. zout: Bloem & melk in krom, zout bij, in
miltken knultje, hierin geseelte karnemelk. Dan middelen
wit roeren; verwerke geleidelijk door de melk goed roeren,
met klonten gist met basterdsuiker en karnemelk tot
pappes, alz. doen. Kan 2 eieren erdoor kloppen. Deeg late
rijzen $\frac{1}{2}$ uur op puntje van de oven. Bak er 12 keken van.
Door sneep pannkoeken, eerst paar plakjes spek bruin bakken
dan beslag erover heen!

Tomaten.

Met ei en ansjovis:

67. Gewasschen en afgedroogde tomaten in tweeën
snijden en uithollen. Binnenste bestrooien met
zout en peper en in ijskust afhoelen. Er in doen blaad
je gemarineerde sla (in olie & anjer), hierop half laas
gehoukt ei en daarop 2 opzerolde ansjovissen, blaad
ontzouten door te leggen in water met melk. Middelen
over ei reepje tomaat leggen..

Met gehakt in een vuurwasten schotel:

68. Voor 8 grote tomaten $\pm \frac{1}{2}$ pond halfgehaakt, 50 gr.
oud brood, peper, zout, mout, 1 ei, peterselie..
Gehakt aanmaken en 5 min. broden in hoefje en
in st. boter. Tomaten hiermee vullen, in vuurwast
schotel doen, waarin wat water en klontje boter.
Kappes v. toin. crumheen, op het vuurset p. anjermeel
en 1 schoteltje $\pm \frac{1}{2}$ u in oven.

Met aspergepunten:

69. Het kom. in marinade van sla olie & anjer met
peper & zout. Kom. & asperges wit laten lekken op zeef.
Vullen ze nu, dat alle hoepjes naar boven zijgericht!

Met Bombay vrie en ketimoeven.

In vuurw. schotel ketimoeven schijven met lomboek zonche
pitten en zout. Dan vrie schijven, een laag gehakt, tomatenpuri
en zo door. 30 min. met een v. punt.

Wafels.

Hollandse wafels: 1 kg. bloem, $1\frac{1}{2}$ l. melk, 125 gr. boter, 125 gr.
 65 suiker, 4 eieren, 1 lepel oljefolie, 60 gr. gist, wat zout.
 Giet lauwe melk onder voortdurend roeren bij meel. Voeg
 dan afgehaalde, gesmolten boter bij, ook suiker, ge-
 klopte eieren, oljefolie, de met wat lauwe melk aan-
 gemaakte gist en 't zout. Goed door elkaar roeren,
 pan met deeg op lauwwarme plaats en in toegedekte
 pan laten rijzen. Na $1\frac{1}{2}$ u. wafels bakken in een met boter
 bestreken ijzer door telkens 1 lepel v.l. deeg in in gewette
 en verwarmde ijzer te scheppen en aan beide kanten
 in een fel vuur bakken. Heet opdienen met boter en suiker.

Amandelwafels:

66 750 gr. tarwebloem, 2 eierdooiers, 7 dl. melk, 150 gr. aman-
 delen, 275 gr. suiker, ger. citroenschil, water en boter.
 Tamelijk dik deeg maken van geraspte bloem, dooiers en
 melk. Amandelen braken, pellen, drogen, fijn malen. Van
 mengen met suiker, ger. citroenschil en zoveel water
 tot een samenhangende massa wordt verkregen. Doe
 telkens 1 lepel deeg in een rond ingezet wafelijzer, maar
 aan een kant bruin bakken. Daarna laten in amandel-
 mengsel liggen. Hierop tweede wafel met bruine
 kant op men gel. Dubbele wafel in ijzer om v. a. d.
 bruine kant bruin te laten bakken.

Groeg.

Rumgroeg: Doe in een groeglat den hoeveelheid rum naar
 61 smaak. Voeg hierbij flinke schep poedersuiker en
 giet de glazen vol met warm water tot bijna
 a. d. rand. Leg in ieder glas een schijfje citroen en
 dien den groeg zoo warm mogelijk op.

Sinaasappelpunch:

62 Op een fl. wijn rekkenen we 8 dl. water. Water koken
 en zodra 't kookt, wijn bijvoegen. Dit mengsel mag
 nu niet meer koken, doch tegen de kook standhouden.
 Geen damp laten ontsnappen. In een kom doen we
 400 gr. suiker, sap v. 5 sinaasappels, geraspte schil
 van 2 sin. appels en 1 citroen. Water en wijn goed
 versarmen bij de suiker in de kom doen. Bij ieder
 glas een uitgesneden sinaasappel schijfje doen.

Theepunch:

63 Laat 10 gr. thee op sl. kokend water 3 min. onder
 een theenuits trekken. Voeg hierbij $\frac{1}{4}$ l. rooden of
 witten wijn en $\frac{1}{8}$ l. rum of arak, ook geraspte schil
 van 1 citroen. Giet de punch in glazen, voeg er
 schijfje citroen en suiker naar smaak bij en
 dien de zoo warm mogelijk op.

Punch: 64 1 glas citroensap, 2 gl. gesmolten suiker, 2 gl. rum
 4 gl. water.

Custard Recepten

Napolitaansche vla (4 pers.)

59. $\frac{1}{2}$ l. melk, 30 gr. maizena, 40 gr. suiker, 1 eiwit,
100 gr. bonbons biscuits (lange vingers), 3 sinaasappels.
Breng de melk, waarvan een klein deel is achtergehouden
met een dun afgeschild sinaasappelschilletje a. d. kook.
Vermeng maizena en suiker met restje melk tot een
papij. Giet dit, van het vuur, bij de kotte de melk en
laat de vla onder voortdurend roeren op het vuur
a. d. kook komen en 5 min. doorkoken. Alz. bechelen en
stijf geklopte eiwit luchtig doorheen roeren. Biscuits
in vla-schaal leggen, uitgeroest sap van 2 sinaas ap-
pels overheen, en hieroverheen de vla garneren met
schijffjes sinaasappel en koud serveren.

Schimmvla (4 pers.)

60. $\frac{1}{2}$ l. melk, 25 gr. maizena, 40 gr. suiker, 1 eiwit,
1 eetlepel roode jam.
Maak een gewone maizena-vla. Klop eiwit stijf, roer
er jam doorheen en wat poedersuiker en garner
met deze stijf geklopte massa de vla, die onmid-
dellijk wordt afgeleend, en deze rood eiwit zakken
kan ook koud geserveerd door de vla koud te laten
worden en dan pas eiwit erop.

geheelde gesmolten boter van het vuur bij de
eiernmasse, spatel er dan met een houten lepel
de bloem doorheen en roer er een met boter
bestreken en met bloem bestroonden cake-
vorm mee. Bak de cake in ± 55 min. in een
matig warmen oven gaar.

Eierpudelingen met Caramel saus (4 pers.)

58. 4 eieren, $2\frac{1}{2}$ dl. melk, vanillesuiker, 60 gr.
poedersuiker. Voor de saus: 200 gr. suiker.
Eieren met melk kloppen en dit roeren.
Vermengen met vanille- en poedersuiker. In een
pannetje een klein scheutje water, doe
er dan de 200 gr. suiker in en brandt deze on-
der voortdurend roeren met een houten lepel tot
caramel. Giet in dan, zodra ze bruin en
vloeibaar is in met boter bestreken pudelingvorm-
pjes, en laat dit sausje hierin rondloopen.
Zoo vlnig mogelijk, anders wordt ie stijf. Zet de
vormpjes in een pan met water, dat tegen de
kook wordt aangehouden, laat de eiernmasse
stollen en stort de pudelingen op een schotel.
Door het warmwater bad gaat de caramel smel-
ten, zodat ze dan vloeibaar te vorseghen kan.

Chocoladegebakjes 55

$\frac{1}{2}$ ons gewone ronde biscuits, 1 ons chocolade-
onblijes, boter, 1 el. slagroom en suiker.

De biscuits met boter besmeren, drink er een onblij
op, kloppen room met suiker stijf en erop spuiten.

Annasgebakjes 56

1 ons zelfrijzend meel, 50 gr. suiker, vanillesuiker,
1 ei, 50 gr. boter, 10 gr. cacao, wat melk. Garnering
van annas en slagroom.

Bloem en cacao door elkaar roeren. Byvoegen
suiker, vanillesuiker en het ei en roeren melk, dat
het deeg niet al te stijf meer is. Boter in stukjes door
heen hakken. Deeg tot een bal kneeden en 't uitrollen.

Rondjes van steken; van 't overgebleven deeg rollitjes
vormen en op den rand der rondjes plakken. Bak
de deeg rondjes boven in een matig warmen oven in
15 min. bruinen naar. Na bakking garneren
met annas en slagroom.

Zemvondige 57

Cake: 200 gr. boter, 200 gr. bloem, 200 gr. suiker, 4 eieren
vanillesuiker of gerasp. citroenschil. Boter
op een zacht vuurtje smelten. Klopf de suiker met
de eieren en 't smeltje op een zacht vuurtje tot
een schuimige massa. Voeg de bloem. Geef de af

1 ons rauwe ham en 1 in fijn snijden. 100 gr. boter om ham ²³ in
te fruiten. 5 min. 2 el. klofkruid en el. wit poeder met later koken
zoet en peper erbij en nog 10 min. later stoven.

Tong

(3 u. koken)

51. Tong in wijn en ham blok

Fruit 3 lepels gesneden uien en 1 fijn gewreven
knoflook. Voeg daarna bonillon van de tong, 1 glas
wilde wijn, 3 lepels azijn, zout, peper en most by.
Laat de afgekoelde tong 1 uur ruiken aan een
een zacht vuurtje stoven. De saus met wat
meel binden en presentieren met gebakken aardappel.

Carbonades 52

De carbonades worden met wat zout, peper en
most en 1 lepel azijn ingewreven. en paar min. op
stoom. Koort 1 gelapt in een pan met bakken en
rensel bruin braden. (1/2 à 3/4 uur).

Wienerschnitzel 53

1 battie ham in schijfjes snijden (1/2 in. per stuk), met
blokken zacht gelapt. Met zout, peper en most ingeven,
dwaer 1 gelapt in een pan met bakken en bakken. ^{3 min. aan kant}

zies54. Zemvondige bruinbondejes

100 gr. boter, 1 uitje, 2 tomaten of 2 lepels toma-
tenpuree, 2 1/2 el. water of bonillon, most,
kruidnagel, kerrie, soja, 1 bonillonblokje.
Boter smelten. Voeg in de boter bruin fruiten,
en byvoegen het water, de kruiden, blokje en
de tomaten. Geheel 5 min. doorkoken. Afmaken
met soja, roeren en binden met wat aardappelmel.

Eiersaus Neer sla: 5 hard gekookte eiers fijn maken
43. met wat zout, peper, suiker en mosterd. Voeg er
arjen en gesmolten boter bij.

Witte saus Neer gestroofde kool of bloemkool
44. Kook 2 à 3 lepels boter met $\frac{1}{2}$ glas water, en voeg 2
theelepels aangekookt meel erbij. Kook de saus dan
twee of drie geklopte eiers met peper, zout
en mosterd in.

Gestroofde Boijem wordt met heel weinig water opgekookt. ^{10 min.} Giet
het water eruit, krumel ze met boter, zout, peper, knof-
45. en garnaal met stukjes eieren, gebakken vlees en crantons.

Bevrijtjes: eerst langs beide kanten afsnijden, in tweeën kloven en
46. met wat zout of kokend water afkooken en stoven met
wat suiker, zout, boter, peper ^{10 min.} en mosterd.

Worteltjes: Met ruim water en zout gaar koken. Daarna stoven
47. met melk, ^{10 min.} meel, suiker, mosterd, boter, peper en zout.

Bieten: eerst kokend dan schillen en stoven met zout, boter
48. peperkorrels, krumelmeel, suiker, melk en arjen.

Rode kool: Kien in boter fruiten, dan feggen op de kool erbij
49. met zout, suiker en water. Als de kool gaar is,
doet men een scheutje ^{3/4 l. w.} azijn erbij.

Andzou Koken in stoven met melk, meel, boter, mosterd

Bonday in vuren suiden, met wat water en zout koken. Verder
50. stoven met boter, zout, suiker, peper en mosterd.

Bakke Tjina

1 pond varkensvleesch, zout en peper, borsje, bonillom 21
met 1 witte ui, 5 schijfjes dijahi, 6 peperkorrels, 8 knoflook-
1 st. poele uit rozen. Bonillom krumen bakken poele fijn stampen
in fruiten. Het geel gekookt vleesch vry, bonillom krumen koken
rechtjes met de poele, mag even door koken en koken, dan 1/2 uroop
crantons.

Bakke Katjap 40. Snij $\frac{1}{2}$ katten varkensvleesch in stukjes. Stoven
roode en 2 witte uien met wat peper en zout fijn
maken. Alles bij elkaar in een waschpan doen en 1
kleusl zacht laten koken. Talken wat water bij doen
41. Voeg byvoegen 1 st. dijahi en $\frac{1}{2}$ eetlepel katjap.

Bakke Tjien 41. 10 st. aardappelen met wat zout in 2 u. geheel
in ruusl gebakken. 2 schijfjes dijahi, $\frac{1}{8}$ theelepel
ketoembar, 5 roode en 3 witte uien met 1 lepel
tontjo fijn velen en fruiten in 2 lepels varkens vet
42. Voeg hierbij $\frac{1}{2}$ katten varkensvleesch in stukjes ga-
smaken, zout gesneden slaam kawang, $\frac{1}{2}$ lepel
katjap en wat water of bonillom. Laat alles ko-
ken tot de vleesch zacht wordt en men het met
dijaven, dan pas de gebakken aardappelen in doen.

Takoe Toge 42. Snij de takoe in stukjes en bakken in olie. Maak wat
ketoembar, 1 witte ui en wat zout fijn, voeg hier-
bij 2 lepels katjap en arjen. Plaats op een veld
eerst de gebakken takoe, dan de gekookte toge met
gebakken uien, de gesneden schors en knoflook erbij.
In het de sambel saus eroverheen.
Men kan ook de takoe met geklopte eieren in olie
bakken.

Sadar 3, om 4 eieren klutten en samen maken met 2 l. gesn. wien. 1 gem. bombo, 20
Zout en peper. 2 l. dikke santen en doorroeren en in olie bakken.

Sadar Bomboe
Tegelt 3 en eieren klutten en vermengen met fijn gestampte 2 l. wien, 1 st. brassie,
zout en 2 l. geraspte klapper, en 1 l. dik assichwater. 3 eieren bakken in olie.

Tahoe

36. Toernis Tahoe

Tahoe wordt in kleine stukjes gesneden en ge-
braden. Prunt witte en roode wien, 6 roze hierby
gepulve. gesneden, selderg, kortjar, toje en de Tahoe.
Doe er blauw zout, garnalen, bonen en hetjap olie.

Kool

37. Toernis Kool.

Neem een grote witte kool en snijf die in fijne lange
ruppen. Maak 2 roode bombos, 1 theelepel brassie,
zout, roode en witte wien fijn en fruit de bombos.
Voeg hierby de gesneden kool met wat garnalen. Als
de kool half gaar is, doet men 3 gesneden tomaten
en 2 glazen santen erby, en laat alles afkoken.

Nasie Bawang

38. Nasie Bawang.

Snijf 2 grote Bombos wien in kleine schijven.
Prunt olie in 2 1/2 lepel olie gaar, voeg er 2 volle
borsten kousen rijst by en brad de olie met wat zout.
Klop 2 eieren flink en roer ze door de rijst.

Toetje

39. Smeerpapjes

Meng 1 kopje meel, 2 lepels melk, 1 ei, 1/2 kopje melk
tot een dikke pap. Voeg hierby de in stukjes gesne-
den papus. Bak de papjes gaar. Prunt ze met
boter of geraspte kaas of stroop.

Sambelgoring

33. Sambelgoring berine & schuch

33. Meng 1 pond vleesch in kleine stukjes, en wrijf het
met wat zout en aar assem. Prunt 6 roode wien,
5 witte wien en 4 roode bombos, 1 st. laos en
1 vingerlengte serich. Giet een gedeelte van de olie
uit, doe nu het vleesch, 3 lepels hetjap en assem
by elkaar in de walfjan en laat de massa een
1/2 uur koken, telkens water erbyvoegend.

34

34. Sambelgoring Telor.

Prunt wat roode en witte wien, 3 gr. rood bom-
bos, 1 st. laos, 1 theelepel brassie en zout in 2
lepels olie. Voeg hier dan by 1 salamblad, het
asemwater en 1 theelepel santen. Laat de in
tweeën gesneden eieren een paar min. smaken.

Kip

35

35. Geroosterde Kip.

Maak 10 st. bombos, 3 witte en 5 roode wien met
wat zout fijn. Prunt olie en voeg er wat hetjap,
citroensap en water by en laat de kip hierin
nacht koken. Doe het vleesch in een kof.
3 lepels slaolie en by verder braden 3 of 4 lepels
boter byvoegen. Braadtijd 1 uur. Daarna roos-
teren, jus afmaken met schuimje water of melk
en over de kip gieten.

Gehakt pannenkoek
Het is een groot pannenkoek rauw gehakt. In stukken
snijden en in boter bakken.

Kaas

30. Kaasbeignets.

30. Breng 100 water met wat zout aan de kook, laat er
afgezeijde boter in smelten er roer er dan 1/2
blijfsje. lepels bloem door; blijf roeren, tot het als
een stevige bal van de pan valt. Haal de pan van
t vuur, werk 2 eieren, een voor een door t daz
meng er dan 50 gr. geraspte kaas door en voeg er
naar smaak wat peper bij. Maak balletjes van dit
deeg en bak ze in niet al te heete olie, omdat ze tijd
moeten hebben om te kunnen ranellen.

31. Sla van Ananas en Kaas.

31. Arrangeer ananas op sla, bij daarop balletjes zoete
melkeels of roomkaas en doe er mayonaise over.

Pannenkoek

32 (12) Eier pannenkoeken.

32. Brek 6 eieren in een diepe kom, voeg daarbij een theel
zout, 50 gr. tarwemeel en 1/2 l melk; klopf alles door elkaar
tot een glad deeg en verdun dit, steeds kloppend, met
1/2 l melk. Giet in een koekenpan een flinke laag vet van
het bakken laat het deeg in de ovensant stollen. Liakt
den kook dan wat op, zodat het nog vloeibare bovenlaagje
onder het reeds gebakken gedeelte. Het bakken doet je dan
vloet. Steeds herhalen dit tot het geheel is
en heer den kook dan over.

Croquetten

29. (Kalfs) vleesch croquetten.

29

250 gr. (1/2 pond) gehakt kalfsvleesch.
200 gr. kookvleesch van het vleesch
1/2 l. room of melk. 2 afgezeijde lepels bloem
6 gr. (+ 3 blaadjes) gelatine. Boter
peper, zout, most, peterselie. 2 eieren.
Verwarm zacht de boter met de bloem, voeg
daarbij zacht de bonillon en daarna de melk,
laat het samen een oogenblikje doorkoken en los
er intusschen de gelatine in een klein schep van
t vuur, meng daar t samen den van de eierdooiers,
vervolgens dat in elck bilsteentjes gesneden vleesch
en eindelijk door veel peper, most, most en peterselie
als over de smaak goed is. Laat t deegje, op
een bord uitgespreid, hard en stijf worden, vorm
er dan een tiental croquetjes van en paneer die
dubbel, d.w.z. haal de eerst door gelakt ei:
(1 deel ei en het overgebleven eiwit), wantel ze
dan door paneermeel, sloop ze nog eens in ei en
weer door t meel. Bak ze dan in dampend
heete slaolie bruin. Schik ze op een met een
vinger dikke laag beakt schaaltje, en garniceer ze
met stukjes peterselie.

Plan aux Macarons

Klein gemalen 2. Oerkoekjes en kersen door vanille bloem roeren en 3. st. gelijpde eiwit door de sla kloppen. -
Plan an crême brulée: 1/2 kg. witten suiker bruin branden. 3/4 l. melk toevoegen en vanille. Bereiden als vanillebloem en met room bespuiten.

Koffie

16. Heete melk. Beven water 12 min. laten koken, blijven roeren tot de melkeling dik wordt. Vanille bijvoegen, goed roeren. In vorm afnemen, maschte vorm gieten en laten afkoelen.

26

26. Wiener Melange

Roer 4 eiwitlovers met 100 gr. suiker tot een gladde massa en giet 2 1/2 ell. gefiltreerde koffie erbij. Daarna voegt men voorzichtig 3 ell. kokende melk erbij en roert 1 ell. fine cognac erdoorheen. Schenk de afwastof in 4 kleine glazen en garneer ze met 1 ell. stijf gelagen room.

27

27. Koffie sla

Kook een 1/2 l. melk met wat zout. Roer 2 eiwitlovers met 45 gr. suiker tot een gladde massa, roer er 30 gr. bloem doorheen en voeg de kokende melk hierbij. Doe de massa in de puddingtering en laat het zoverende doorkoken. Giet af zoverende 1 ell. gefiltreerde koffie erbij, terwijl de sla al van het vuur is. Laat ze afkoelen en garneer ze met 1 ell. stijf gelagen room.

Koele Drink

28

2 eiwitlovers, 1/2 l. koud melk, 1 liter glas rum. 1 liter glas cognac, 3 eetlepels gestampt ys. -
 Voorbereiden als melk rum, cognac en ys doorheen roeren en gelaten in champagne glas met citroen lemen.

Crême frite

1 l. melk. 200 gr. witte suiker - 100 gr. witte gelatine, 100 gr. mai ena, 1 st. vanille, 1 ei eren. -
 De sla doorloopen en de in water gewichte gelatine erdoor roeren. Laten afkoken in platte pan, en schijfjes snijden, door gefiltreerd eiwit en panier meel halen en bakken. Broden roeren met karkassen.

Cake

24

500 gr. (1 pond) zelfrijzend bakmeel / 100 gr. wit vanillebloem met 2 afgestr. lepels bakpoeder. 12 eetlepels sla olie - 1 theelepel zout - 1/2 pond bresanten - 1/2 pond rozijnen - 1 ons sucade - 1 ons geraspte schil van 1 citroen - 2 ons witte suiker - 1 ell. melk - 6 eieren - 2 theelepels kaneel, 1 theelepel gemalen kruidnagel en geraspte wort. Meng het meel, zout, kruiden en suiker goed door elkaar. Klop de eieren, roer er de sla olie en de melk door, meng met deze slof stof de droog bestanddelen tot een stevig deeg, vlak en lang kloppende. Meng er ten slotte de goed gewasschen bresanten, rozijnen, sucade en citroenschil door. -
 Breng het deeg over in een met olie of boter verzorgd en ingesmeerd vorm en bak de Cake gaar in een oven die in 't begin vrij heet moet zijn, maar die na 1/2 uur wat gematigd wordt (t. 2 uur).

25

25. Blanc Mange

2 1/4 kop kokende melk - 6 eetlepels Maizena - 1 theelepel zout en een koffielepel vanille. -
 Maak een papje van de Maizena met 1/4 kop koud melk, voeg zout bij, en giet dit langzaam door de

Banket zeeen

23

Zebrajes

goed glad beslag. Meng er de gewassen
theeren, rozen, tencade en citroen schil de
Maak de olie goed heet, domp er 2 lepels in,
voornamelijk niet te grote balletjes en
laat ze langzaam lange der rand v.d. wasje
in de olie glijden. Op't oogenblik dat ze heet
ondergehold worden, aan de boven kant zit
de lepel iets platdrukken. 5 à 6 min. above,
bakken. Op schiemen met poedersuiker.

22

1/4 pond tarweloem. 2 ell. water. 1 ons boter
2 ont. 1/2 eieren. 1/2 ons krenten of rozijnen.
Breng in een klein pannetje het water met het
zout en de boter aan de kook, st. wori er vlog
de geheele hoeveelheid bloem in en roer het
mengsel op een vacht vuur, tot het als een ste-
vige bal van de pan loslaat. Neem de pan
van het vuur en werk door het mengsel een
keer in de heele eieren, steeds flink kloppend.
Neem nu ook de krenten in het deeg op.
haat de die heet worden, vorm 1 duschen 2
leijels een niet te groot balletje van deeg, laat
dit in het vet glijden en bak het tot het anje
weer

brengen, en hierdoor de Melk zeer zacht,
die dooraf met een zout, wassille en een
extra lichte melk is aangemaakt. 10 Minuut
boven het water laten sterven en afhalen.

20. Mairea pulchra.

21

21. 1911

Grading

Water aanwezig op laatst 2 mm schor-
ken, waarbij men voort stroomd blijft 20 cm.

18

18. Caramel Gumdrops.

Breng de stroom en de melk aan de kook, voeg
boter ten mont bij en ook de Maizena, welke
met een zijkje he Poeschel heet heende melk (slapen)
is aangevuld. In dubbele pan koken, waar
bij men blijft roeren tot de pudding dik
wordt (2 roeren) vanille toevoegen, in den
vorm gieten, laten afkoelen en op streven met
niete rooien. —

17. Roomster: $\frac{1}{2}$ kop tafelstroop - $\frac{1}{4}$ kop melk
1 ei - $\frac{1}{8}$ koffielepel roet - $\frac{1}{4}$ koffielepel vanille
2 lepels Maizena Drupea -
Tafelstroop en melk doorenmengen en aan den kook

20 gr. boter smelten, 20 gr. bloem erdoor roeren, langzaam bij 100°C. koken o. d. koken in een fles en door laten koken. Dan 1/2 liter
1 blikje tomaten puree, 1 el. catsoep, peper en zout. De Ramollis is
schotel klaar, sauce eroverheen en bakt roven met sauce praline kaas.

Sausen 14. Bearmaris sauce voor visch, asperges,

14

runder filet of yersolet v. arden's vleesch.
1 uitje of 2 lepels gesneden prei - 1/4 kop arzen
1 kop wit vleesch - 1 lepel Maizena - 1/4 kop
slachje - 3 eierstokkers - 1/4 theelepel zout en peper.
Kook riep met arzen 5 min. lang. Dan riep
wen, vleesch erbij voegen, ook koken en de Maizena,
die met een lepel koud water is aangemaakt
goed roeren boven het water tot dat de sauce
dik is. vervolgens in licht gekookte eierdovelen
gieten. Weer op het vuur zetten en laten door
koken tot dat de sauce dik is. De schotel door
de sauce kloppen en op de oven bij visch, enz.

15

15. Tomatensauce voor visch, aardappelen, eieren
Doez bij schenken 2 kop tomaten uit blik,
2 lepels gesneden ui, 1/2 knoflook, 1 lepel ta-
felschoep en 1/4 theelepel spekvet. Laat dit
20 min. zacht koken. Voeg dan een euf en
dik de sauce van met 3 lepels Maizena aan
maakt met slachje.

16

16. Chocolade sauce: Maizena 1/2 theelepel, cacao 2 1/4 theelepels, suiker en een
1/2 theelepel vanille extract, en laat dit 5 min.
koken. Doe 1/2 theelepel Maizena erbij, met koud

Maak een deegje van 400 gr. bloem en 2 eieren. Rit rollen en roel
plakken uit stukken van een mm dikte. In tusschen op alle plakjes
en stukjes rauwe ham en 1/2 olijf. Het eigent de rand van plakjes bestry-
ken en halve maantjes worden. Deze koken in el. bouillon.
De bts. is voor 100 gram.

Lunch schotels

Maak in een goed gesloten pannetje, of een zacht
vuur, het karnies vleesch, sjalotjes, peterselen, een
kwartier optrekken in den bouillon. Daarna
roeren de boter met de bloem, roeg er onder
voortdurend roeren langzamerhand de gesneden
den bouillon bij. Laat de sauce nog even door
koken en maak ze dan af met de foelie, peper en
wat zout. - Doeg de eieren door smelten.
Giet de sauce op een verwarmden schotel en leg
daarin de eieren met den opengesneden kant naar
boven.

17

B. Aardappelen ommettete.

4 eieren - 4 grote aardappelen - 4 lepels water -
4 sjalotjes - peper - zout - 4 lepels slachje.
Doeg de aardappelen in de bliksteentjes en
bak die in de kookpan licht bruin en gaar.
Voeg er op 't laatst de sjalotjes bij en laat die
mee bruin worden. Klop de eieren met het
water, het zout en de peper, giet dit over de
aardappelen en de sjalotjes en bak de ommettete
aan weerskanten goed bruin.
Kooktyd aardappelen: 20 à 30 min.

1 pond worststuk of kalfjes in stukjes snijden, zouten en pepere
Braad de worst in 2 lepels hete boter en dat kalfjes
met 1 glas witte wijn, 2 lepels tomatenpuree, 2 st. witte ui, 2 st. champignons
en 2 lepels water. Brengt deen toegevoegd voor laten stoven, van 1/2
tot 1/4 uur doorroeren en wijn afvoegen. Saus binden met wijn en gemalen
maïzena. Op een schotel met plakjes peterselie en garnet met komar.

door de vier plakjes van Bechamel de bovenkant
met de rest van het in kleine plakjes ver-
deelde vet, het de schotel in een warmen oven
en laat daarin het gerecht door en door warm
worden en bruin bakken (4 tot 20 min.)

11. Hamm. Croutons

1 ons ham - 1/2 lepels bloem - 1 lepels boter - 1/4
melk - 1 ei - peper, zout, most - 1 lepels gehakte pte-
sche - 8 suetjes oud brood - 22 lepels olie.

De boter met de bloem roeren de oven warm
tot een gelijk mengsel, roeg roeren de de melk bij
en laat blikken samen even afdekken tot en ste-
vig sausje is gevormd. Roer de het geklopte ei
af en laat het even meer warm worden. Haal
de pan van het vuur en vermeng het sausje met de
gehalte ham, de peterselie, zout, peper en most.
Spreid over de broodjes dat ham mengsel met
en bak in de olie de broodjes 2 tot 3 minuten
knappend en bruin.

12. Eieren met

6 hardgekookte eieren - 4 st. bon. ham - 2 1/2 lepels
larwabloem - 2 lepels olie - 1/2 1/4 lepels ge-
malen fische - 1/4 theelepels peper - 1 eijelwit van
ruberblad

Prunt 1 men in 12 1/2 gr. boter, doe er oogen, gehakt bij en bruin broed
geen bloem en door roeren 1/2 bl. bonellon, 1/2 bl. dopersten, 2 pan an-
ken en 1 ons gem. ham als alles doorgekookt is, zout, peper en afgevoerd.
In een vuurvaste schotel, aard. potten eroverheen en 20 min. in oven.

Recepten van de Haren

anpakken en roeg de eieren (wit en doos af-)
fijn - Meng alles, behalve de eieren, den pe-
delst stukjes, haring en anjer. de helft v.d. olie, doe
elkaar met de doorroerzende olie en anjer;
stapel het mengsel metjes op een schotel, maak
de oppervl. glad en bedek die geheel met een dun
laagje v.d. mayonnaise.

10. Zacht schotel

1/2 pond hard kalfjes - 1 kg. koud aardappelen
2 flinke men, 2 anjer appelen, peper, most, 3 theepo-
jes verdunde bruin van jus (of water met 1 a 2
11 eegje plakjes) 2 lepels olie.

Prunt de fijn gesnippende ui met ruimen de
helft v.d. olie licht bruin en bak in dezelfde pan
ook even de in schijffjes gesneden appelen. Snij
het vleesch en de aardappelen in plakjes.

Leg in een vuurvast schotelde laags gewijs
aardappelplakjes, gefrante men, appelen en vleesch
rasp over de aardappelen wat most en strooi
over 1 vleesch wat peper, maak een laagje vochtig
met een paar lepels verdunde jus of bonellon. De
bovenste laag moet bestaan uit dicht aan elkaar
gesloten aardappelschijffjes van en dan afgesmeerd.

Asperger sla: Laat 1 lb. puntasperges goed uitslikken en schik ze in een
niet te kleine schaal. Meng nu $\frac{1}{2}$ lb. slaolie, 1 lb. azijn, peper en
zout door elkaar en giet dit over de asperges. Alles bestrijken met
mayonnaise en 1 eikel garneren met 1 lb. kaviaar, 1 lb. kruit
en 1 theppe sla. Gewondel brood alig serveren.

Slaantjes

8. Buttersla (bij gebakken visch)
8 2 groote butten, 3 lepels olie, 3 lepels azijn of $\frac{1}{2}$
lepel citroensap, wat peper en zout, 5 gr. smeer
(1 afgeste. theelepeltje), fijn gesnippert met 1 of 2 eijeljes,
1 of 2 eetlepels mayonnaise. - Verwijder het
vettelje van de gekookte butten, schik ze in kleine
plaatjes en vermeng die met de door elkaar geklopte
olie en azijn (of citroen) waaraan de eijeljes, het
zout, de peper en de ui of prei is gevoerd. Gamme
de sla met dikke mayonnaise.

9. Haringsla

4 gemarineerde haringen.
8 klein gekookte aardappelen.
1 klein gekookte biet - Inzamenachte uitjes en
1 zure appel. - augurken.
2 harde eieren - 2 lepels slaolie
2 knoppen sla - 2 thepels azijn
4 lepels dikke mayonnaise

Ontdoe de haringen van alle gewatjes en snij
ze in kleine blokjes, of in eenige groote lange
reepjes, die voor garnet bestemd zijn.
Maak de sla schoon, wasch ze en schik ze in een schone
doek goed droog uit. Maak de aardappelen fijn,
snipper den appel, hak de biet fijn, de uitjes en de

Salade de York: Schik de aardappelen op een ovale schotel en leg
den gemaden van 2 ons rauw witte plakjes erover heen. De
slabladjes op de rand v.d. schotel en knop stroom, in plakjes ge
sneeden tomaten. Augurken in waaiertjes.

Sausen

6. Mayonnaise

6 1 eierdovier, 1 lepel tafellazijn, $\frac{1}{2}$ fl. slaolie,
1 thepeltje zout, $\frac{1}{2}$ thepeltje mosterdpoeder, 1 thep
lepel peper. - Beer in een diepe, stevige kom, met
behulp van een eierklopper, den dovier met 1
zout en de eventueel bij gevoegde kruiden door
elkaar, giet er 1 eetlepel van den azijn bij en blijf
steeds kloppen, Onder voortdurende toewer
ging van een fijn straal tje slaolie! Merkt de
dovier, wanneer het ongelbaar dik maakt worden
dovier een klein schentje azijn en ga dan desover
heen de waar voort met het inkloppen van olie.
Korg dat de olie, die over de mayonnaise berei
ding moet dienst doen, steeds geheel van zichzelf de
consistentie is: geheel of gelykmatig gestolde olie
kan de saus doen mislukken!

7. Monsseline saus

7 Bereid een mayonnaise saus en vermeng ze
met 1 lb. stijfgeslagen slagroom en voeg er dan
smaak nog wat citroensap of azijn bij. -

Bij Citroenmayonnaise gebruikt men citroen
sap in plaats van azijn, alleen minder. Maar ze
anders te scherp zuur zou worden. -

Kook 2 stukjes visch 5-3 min. in 1 l. water met zout, en in 1 uur. 4.
 vatten schotel leggen. 80 gr. boter en 1 el. bloem erdoor mengen
 helpt men 1 kookschotel vullen en even doorloopen. Dan 1 reus nemen, over
 de vaten erdoor kloppen, peper, zout en wagg. geraspte kaas erdoor heen
 zara sans over de visch, in de oven 25 min. (115 min. oververwarm el.)

Sausen

Lamones bloed, arjen en een vi. vlees dan de
 gekookte visch van de graat. Laat in een
 wachje en de olie flink heet worden, voeg er de
 kan de aardappelen bij en laat die koken bakken
 dan en dan de pan schudden. Leger de ontgrate
 stukken visch op, de rest vullen, dat mosterd, peper
 en 1 1/2 theelepels van het heet water. Laat het
 mengsel rooktjes doorstoven, voortdurend met
 een pannaaschok mes erdoor heen roeren, tot dat
 de schotjes alles tot een gelij. geselbrom, moes is
 geworden. Dien het op met 1 eetlepel gewaterd brood.

5.

5. Hollandsche Saus

1/2 ell. tafelarjen, 1/2 gr. fijngegrate peperkorrels,
 5 eierdoviers, 2 1/2 ell. lelijke slaolie, 1/2 el. gele
 citroensap, zout. Kook de arjen en peperkor-
 rels in een schotel pannetje, tot de arjen slechts
 een klein kokendje voort. Tafel de arjen in mag
 van de rookstof, flink roeren, bij de geklopte
 eierdoviers. Roerbaten met een lelijk marin
 tot het begint te bollen, en dan de slaolie erbij
 doet de slaolie bij, flink kloppen, zodat je een
 schotel gladde saus krijgt. Voeg er wat citroensap
 en zout bij.

Strooi over stukken visch peper en zout en in 1 ell. melk. Stuk
 door de melk koken en doch 150 gr. bloem. 8 gr. min. bakken op heet vet
 150 gr. boter bruu en ahn, over de visch gieten en op elk stukje een schep
 introu. Bewaren met gelakken aard.

Visch

zwaaars op t. deksel en laat t. deksel op een rookt
 rooktjes en afgebraken. Zachtjes doorloopen tot
 het door en door gaar is (1 1/2 uur). - Breng het
 vleesch over op een vleeschschotel; laat de overge-
 bleven jus met wat aangemengde bloem, zelf
 de saus en presenteer ze bij het vleesch apart.

3.

3. Gebakken visch

Neem kleine soorten visch, of in vinsten verdel
 de grotere visch vaten. Maak de visch schoon
 en laat ze met wat zout in gewaarden enigen tijd
 staan. Wentel ze in bloem of paneer ze, door
 ze eerst door geklopt ei en daarna door paneer
 meel te koken. Leg de visch in dampend heet
 olie, laat van daaraan kooktje vormen en zet
 dan de olie wat minder heet om in gaar te maken.

4.

4. Gluh visch

1 flink heet kookvisch 2 1/4 kg (15 min. kooktjes).
 2 1/2 pond koken, gekookte aardappelen
 1/2 " vullen, 1 theelepel peper, 3 lepels mosterd
 3 kruiden gely, 1 laurierblad, 2 lepels arjen of
 assemenwater, 1 ell (theelepels) slaolie.
 Kook de visch gaar in flink gezouten kokend
 water, onder toezeging van de kruiden gely.

Hamper of the

Maak een dik sausje van 1/2 l. boter, 1 dl. kokende melk en 2
1/2 aangen. witte maïzena. Zout, peper en most erbij en vermengen
met 1/2 aangen. olie. 1 egs. gekloofd vleesch en 15 egs. magera gekloofte
4 en 1/2 egs. erbij. Doe 4 in water etc. 1/2 l. kippen- of kalf- met
allemal vermengen in kokende vorm 1/2 l. met en aan de laatste
gaas worden. Serveer met Hallara saus.

March

dat hij inpreken maar buiten haant, een
roode kleur wijst op inwendig rauw vleesch,
een rose kleur op niet geheel gaar vleesch,
terwijl kleurloos rocht de achterstand geeft van
dooer en doer gaar vleesch.

2. General great vessel

1. Leds Spijmarie vling gaarheen en uit brengen. Eenmaal en
doos een afslippen. De kranzen maken van st. boter, 2 st. melk
en 1 l. water en de spijsmarie er door zeeren. Op maad brengen, 4
en doosers er door zeeren en aan lam marie en kleine beboterde
wormpjes gaar laten worden. Om de kranzen te starten.

Heard

1. Gebraaken groot vleesch

2 1 kg. diesel (rolls, cart, bag, box, etc., etc.)
10 g. (10 g. each, etc., etc.)

1. *alt. Delftsche sla chie. of Delfia*

40 gr. / 2 of gastr. act. by pils; better.

Wanneer het vleesch en wijfje in met zout. Laat in een
groeten potje de olie flink kook worden, wantel er t
vleesch in rookt, tot de vorse. vorse vleesch in een
rijze is veranderd en laat het dan, onder voort
durend keeren, vlog rooklam bruin worden. Voeg
na dit "aambreden" de botes erbij, laat de mel
bruin worden, voeg een schenke water bij de just
en laat it vleesch in de dichtgedekte pan op een
iets minder fel vuur doorbreken, men en dan
het stuk omkeeren de en een schenke water erbij
voegende. - Reken als braadtijd voor vleesch,
dat door en door gaar wordt gebreikt, zwals
(kalfs- en varkensvleesch), 35 min. per 500 gram.
Voor vleesch dat inwendig nog rose mag zijn, ze
als rollade, rib, lamsbont, 25 min. per 500 gram.
Voor vleesch dat nog minder gaar wordt gebreikt
zwals: ossenkaas, roestbeef, entrecôte, 15 à 20
min. per 500 gr. Raadpleeg echter wel de gezell
betreffende de klok ook de kleur van het vleesch licht,

2 kinderen Satyama
 Mij Satyama
 2 kinderen Wladt
 Kamer 47 - 4 personen - Mvr. Schotema
 Mij Samuels
 Mvr. de Groot
 1 kind "

Lickenhuis - 1 persoon - Mvr. Heymans
 Kamer 66 - 6 personen - Mvr. W. f. Bianchi
 Mvr. C. Bianchi
 2 Dochters Bianchi
 Mvr. Baumgarten
 v. d. Flugen
 1 kopje

19 last afgeeft uitlyel:

10 gr. zout	zout - 100 gr.
12 " suiker	suiker - 100 "
15 à 20 " boter	bloem - 50 "
8 " bloem	krenten - 55 "
10 " maizena	rozijnen - 65 "
10 " rijst	schil - 100 schil
8 " griesmeel	
4 " havermeel	
8 " cacao	

Kamer 119 7 personen - Mvr. Schaverbeek
6 kinderen

Kamer 118 7 personen - Mvr. Borong (Wegdorf)
2 kinderen
Mvr. Berry
3 kinderen

Kamer 120 14 personen - Mvr. Sukkel
(4 v. gr. v. v. v.)
5 kinderen

Mij. Kämpfer
Mvr. Visser
Mvr. Kluys
Mij. Sanderbach

Kamer 216 4 personen - Mvr. Hul
Kinkel

Mvr. Horstmannshof
Mvr. Ten Cate

Kamer 217 4 personen - Mvr. Kammars
Mvr. 3 kinderen Vilon.

Kamer 64 5 pers. (4 v. gr. v. v. v.) - Mvr. M.C. de Groot

Kamer 120 14 pers. (4 v. gr. v. v. v.) - Mvr. Sukkel
5 kinderen
Mij. Kämpfer
Mvr. Visser

Vleesch gerechten.

Rec. 1 -	Geb. groot vleesch-bl.	1
" 2 -	Kusmodord	2
" 3 -	Kabakken visch.	3
" 4 -	Plukvisch	3
" 10 -	Jacht schotel (2)	7
" 29 -	Kalfsvleesch croquetten	17
" 35 -	Geworterde kip	14
" 51 -	Kong in wijn krombol	13
" 52 -	Carbonades	23
" 53 -	Wienerschnitzel	23
" 87 -	Olla podrida	35
" 38 -	Kaler koberst	35
" 89 -	Kush stew	36
" 40 -	Goulash	36
" 92 -	Darkens carbonade	37
" 93 -	Darkens lapjes	37
" 95 -	Blinde kinken	34
" 96 -	Gesmoorde tong	38
" 200 -	Hippelappes met tomaten	38
" 201 -	Garnalenschotel	39
" 102 -	Indischschotel	39
" 135 -	Indische samsjes	49
" 137 -	Bonilla kaiske	49
" 146 -	Aard. m. worst en ciersons	53
" 151 -	Champignon schotel	53
" 171 -	Kalfs carbonade a la kerk	60
" 172 -	Gewilde samsjes met tomaten	60
" 174 -	Indische samsjes	61
" 203 -	Chateaubriand als	70
" 204 -	Gestofde kalfs lever met paprika	70
" 213 -	Kalpers	74
Bl. 38 -	Gehookte rundertong	58
" 2 -	Ham en doringen spruitjes	2
" 60 -	Carbonades de York	60
" 3 -	Poussin a la Henriere	3
" 1 -	" " " " " "	4
" 9 -	Ramollis van kalfs taarde	9
" 23 -	Fransche Dopersten	23

Kuist gerechten.

Rec. 8 -	Bietenla	bl. 6
" 9 -	Haringla	8
" 11 -	Ham en ciersons	8
" 12 -	Siaren m. Bechamel saus	8
" 13 -	Harde appelen met	9
" 30 -	Kaasballets	10
" 31 -	Sla van kalfs lever met	10
" 45 -	Gestofde kalfs lever	22
" 46 -	Beentjes	22
" 47 -	Wortelkousjes	22
" 48 -	Bietjes	22
" 49 -	Koude kool	22
" 50 -	Andalysien	22
" 67 -	Tomaten m. ciersons	29
" 68 -	" " " " " "	29
" 69 -	Asperges met	29
" 75 -	Tritumel met kalfs lever	32
" 76 -	Besmet m. kalfs lever	32
" 77 -	Couronnes	33
" 80 -	Wales Rabbit	33
" 91 -	Tricot de jambon	36
" 94 -	Ham m. frikandelkousjes	37
" 104 -	Kreeft & kalfs lever	40
" 105 -	Haringla	40
" 107 -	Om. m. kalfs lever met	40
" 108 -	Siaren m. champignons	41
" 110 -	Sardines met	42
" 111 -	Risotto	42
" 112 -	Gesmoorde Ham met kousjes	42
" 121 -	Sandwich taart	44
" 122 -	Koude kousjes met	44
" 124 -	Koude kousjes met	45
" 125 -	Koude kousjes met	45
" 126 -	Visch met kousjes	46
" 127 -	Huizenla	46
" 128 -	Koude kousjes met	46
" 129 -	Garnalen met	46
" 130 -	Macaroni	47
" 131 -	Spaghetti	47
" 132 -	Koude kousjes met	47
" 133 -	Tomaten met	48
" 134 -	Die. courtan Terrong	48
" 136 -	Asperges met	49
" 150 -	Koude kousjes met	50

Kuchengerichten.

in meersels.

Rec. 113 - Boterstroop	bls. 42
" 114 - Chocolade pasta	" 43
" 115 - " gelel	" 43
" 149 - Aard. m. zierzandwort	53
" 157 - Champignon schotel	53
" 161 - Koorekoren	56
" 162 - Eieren m. sla schraut	56
" 163 - Zwitserse zieren	56
" 167 - Beerenkeel m. worst	58
" 168 - Aard. schelven m. lam	58
" 169 - Heete blitsen	58
" 170 - Bruidje Part bezaels	59
" 171 - Witte broodschotel	61
" 172 - Wierden met Ham	61
" 173 - 174 - Blubb. recepten	61-62
" 206 - Ing. Sanchewies (14)	71
" 207 - Feurong. Kom. p. ing. schotel	72
" 209 - American Hash	73
" 211 - Maasbollen m. ketchup	73
" 212 - Kuchte broodschotel	74
" 213 - Aard. schappelsla	75
" 217 - Aard. schelven m. schelven	75
" 218 - Hongaarsche ketchup	75
" 219 - Savonnet	77
" 220 - Schotische eieren	77
" 231 - In chische eieren	79
" 232 - Kuchschotel	79
" 233 - Beerenmoulet	82
" 245 - Zalm. sla m. aard. croquetten	82
" 246 - Eieren m. croquetten	82
" 247 - Gans. sla m. croquetten	82
" 248 - Gans. sla m. croquetten	82
" 249 - Gans. sla m. croquetten	82

Dranken

Rec. 28 - Egg. moeg	Blz. 16
" 61 - Ketting	" 27
" 62 - Simas. appelpunel	" 27
" 63 - Theepunel	" 27
" 64 - Punel	" 27
" 116 - Carameldrank	" 43
" 117 - Pisan. drank	" 43
" 118 - Aard. drank	" 43
" 154 - Chocolade drank. punt	54
" 155 - Vanille soela	55
" 156 - Konde. Hoppel. poppel	55
" 157 - Shanghai. so. soen	55
" 158 - Pousa. C. P. P. soen	55
" 159 - Pousa. C. P. P. soen	55
" 160 - Hazelnooten melk	55
" 176 - Koffie. drank	62
" 177 - Aard. Chocolade	63
" 178 - Aard. Chocolade	63

Inchische gerechten

Rec. 33 - Sambel goreng heing. u. keel blz. 49

" 34 -	49
" 36 - Toennis tahoe	49
" 37 - " kool	49
" 38 - Vassi Barang	49
" 40 - Babi ketjap	49
" 41 - Babi tjien	49
" 42 - Taloe k. Toge	49
" 123 - Poe. Jong Hay	49
" 141 - Sajder koolch	51
" 142 - Kerse	51
" 143 - Sambel goreng kool	51
" 144 - Abon	51
" 145 - Satee Macloera	52
" 146 - Ikan pet. pil	52
" 147 - Kiem. blo	52
" 148 - Ikan. pet. bembor. Berli	52
" 164 - Kere. laksa telor	52
" 165 - Ikan. pet. pil	52
" 166 - Bihoch. tje	54
" 200 - Pet. pil	61
" 201 - Gallo. gado	61
" 202 - Tjho. ca. ca. stellen	61
" 215 - Babi. pang. m. wed. k. k. k.	61
" 216 - Dauling. w. d. j. a. p.	61
" 218 - Kiem. p. bollen	61
" 219 - Sate. p. p. k. k.	61
" 233 - Keping. goreng	80
" 234 - Gans. k. k. k. k. k.	80
" 235 - Ing. in. Hie. k. k. k. k. k.	80
" 236 - Tj. k. k. k. k. k. k.	81
" 237 - Mang. k. k. k. k. k.	81
" 238 - K. k. k. k. k. k.	81
" 239 - G. k. k. k. k. k. k.	81
" 240 - K. k. k. k. k. k.	81
" 246 - K. k. k. k. k. k.	81
" 247 - K. k. k. k. k. k.	81
" 248 - K. k. k. k. k. k.	81
" 249 - K. k. k. k. k. k.	81
" 250 - K. k. k. k. k. k.	81
Blz. 80 - Tj. k. k. k. k. k.	80
" 76 - K. k. k. k. k. k.	76
" 77 - K. k. k. k. k. k.	76
" 78 - K. k. k. k. k. k.	76
" 79 - K. k. k. k. k. k.	76
" 80 - K. k. k. k. k. k.	76
" 81 - K. k. k. k. k. k.	76
" 82 - K. k. k. k. k. k.	76
" 83 - K. k. k. k. k. k.	76
" 84 - K. k. k. k. k. k.	76
" 85 - K. k. k. k. k. k.	76
" 86 - K. k. k. k. k. k.	76
" 87 - K. k. k. k. k. k.	76
" 88 - K. k. k. k. k. k.	76
" 89 - K. k. k. k. k. k.	76
" 90 - K. k. k. k. k. k.	76
" 91 - K. k. k. k. k. k.	76
" 92 - K. k. k. k. k. k.	76
" 93 - K. k. k. k. k. k.	76
" 94 - K. k. k. k. k. k.	76
" 95 - K. k. k. k. k. k.	76
" 96 - K. k. k. k. k. k.	76
" 97 - K. k. k. k. k. k.	76
" 98 - K. k. k. k. k. k.	76
" 99 - K. k. k. k. k. k.	76
" 100 - K. k. k. k. k. k.	76
" 101 - K. k. k. k. k. k.	76
" 102 - K. k. k. k. k. k.	76
" 103 - K. k. k. k. k. k.	76
" 104 - K. k. k. k. k. k.	76
" 105 - K. k. k. k. k. k.	76
" 106 - K. k. k. k. k. k.	76
" 107 - K. k. k. k. k. k.	76
" 108 - K. k. k. k. k. k.	76
" 109 - K. k. k. k. k. k.	76
" 110 - K. k. k. k. k. k.	76
" 111 - K. k. k. k. k. k.	76
" 112 - K. k. k. k. k. k.	76
" 113 - K. k. k. k. k. k.	76
" 114 - K. k. k. k. k. k.	76
" 115 - K. k. k. k. k. k.	76
" 116 - K. k. k. k. k. k.	76
" 117 - K. k. k. k. k. k.	76
" 118 - K. k. k. k. k. k.	76
" 119 - K. k. k. k. k. k.	76
" 120 - K. k. k. k. k. k.	76
" 121 - K. k. k. k. k. k.	76
" 122 - K. k. k. k. k. k.	76
" 123 - K. k. k. k. k. k.	76
" 124 - K. k. k. k. k. k.	76
" 125 - K. k. k. k. k. k.	76
" 126 - K. k. k. k. k. k.	76
" 127 - K. k. k. k. k. k.	76
" 128 - K. k. k. k. k. k.	76
" 129 - K. k. k. k. k. k.	76
" 130 - K. k. k. k. k. k.	76
" 131 - K. k. k. k. k. k.	76
" 132 - K. k. k. k. k. k.	76
" 133 - K. k. k. k. k. k.	76
" 134 - K. k. k. k. k. k.	76
" 135 - K. k. k. k. k. k.	76
" 136 - K. k. k. k. k. k.	76
" 137 - K. k. k. k. k. k.	76
" 138 - K. k. k. k. k. k.	76
" 139 - K. k. k. k. k. k.	76
" 140 - K. k. k. k. k. k.	76
" 141 - K. k. k. k. k. k.	76
" 142 - K. k. k. k. k. k.	76
" 143 - K. k. k. k. k. k.	76
" 144 - K. k. k. k. k. k.	76
" 145 - K. k. k. k. k. k.	76
" 146 - K. k. k. k. k. k.	76
" 147 - K. k. k. k. k. k.	76
" 148 - K. k. k. k. k. k.	76
" 149 - K. k. k. k. k. k.	76
" 150 - K. k. k. k. k. k.	76
" 151 - K. k. k. k. k. k.	76
" 152 - K. k. k. k. k. k.	76
" 153 - K. k. k. k. k. k.	76
" 154 - K. k. k. k. k. k.	76
" 155 - K. k. k. k. k. k.	76
" 156 - K. k. k. k. k. k.	76
" 157 - K. k. k. k. k. k.	76
" 158 - K. k. k. k. k. k.	76
" 159 - K. k. k. k. k. k.	76
" 160 - K. k. k. k. k. k.	76
" 161 - K. k. k. k. k. k.	76
" 162 - K. k. k. k. k. k.	76
" 163 - K. k. k. k. k. k.	76
" 164 - K. k. k. k. k. k.	76
" 165 - K. k. k. k. k. k.	76
" 166 - K. k. k. k. k. k.	76
" 167 - K. k. k. k. k. k.	76
" 168 - K. k. k. k. k. k.	76
" 169 - K. k. k. k. k. k.	76
" 170 - K. k. k. k. k. k.	76
" 171 - K. k. k. k. k. k.	76
" 172 - K. k. k. k. k. k.	76
" 173 - K. k. k. k. k. k.	76
" 174 - K. k. k. k. k. k.	76
" 175 - K. k. k. k. k. k.	76
" 176 - K. k. k. k. k. k.	76
" 177 - K. k. k. k. k. k.	76
" 178 - K. k. k. k. k. k.	76
" 179 - K. k. k. k. k. k.	76
" 180 - K. k. k. k. k. k.	76
" 181 - K. k. k. k. k. k.	76
" 182 - K. k. k. k. k. k.	76
" 183 - K. k. k. k. k. k.	76
" 184 - K. k. k. k. k. k.	76
" 185 - K. k. k. k. k. k.	76
" 186 - K. k. k. k. k. k.	76
" 187 - K. k. k. k. k. k.	76
" 188 - K. k. k. k. k. k.	76
" 189 - K. k. k. k. k. k.	76
" 190 - K. k. k. k. k. k.	76
" 191 - K. k. k. k. k. k.	76
" 192 - K. k. k. k. k. k.	76
" 193 - K. k. k. k. k. k.	76
" 194 - K. k. k. k. k. k.	76
" 195 - K. k. k. k. k. k.	76
" 196 - K. k. k. k. k. k.	76
" 197 - K. k. k. k. k. k.	76
" 198 - K. k. k. k. k. k.	76
" 199 - K. k. k. k. k. k.	76
" 200 - K. k. k. k. k. k.	76
" 201 - K. k. k. k. k. k.	76
" 202 - K. k. k. k. k. k.	76
" 203 - K. k. k. k. k. k.	76
" 204 - K. k. k. k. k. k.	76
" 205 - K. k. k. k. k. k.	76
" 206 - K. k. k. k. k. k.	76
" 207 - K. k. k. k. k. k.	76
" 208 - K. k. k. k. k. k.	76
" 209 - K. k. k. k. k. k.	76
" 210 - K. k. k. k. k. k.	76
" 211 - K. k. k. k. k. k.	76
" 212 - K. k. k. k. k. k.	76
" 213 - K. k. k. k. k. k.	76
" 214 - K. k. k. k. k. k.	76
" 215 - K. k. k. k. k. k.	76
" 216 - K. k. k. k. k. k.	76
" 217 - K. k. k. k. k. k.	76
" 218 - K. k. k. k. k. k.	76
" 219 - K. k. k. k. k. k.	76
" 220 - K. k. k. k. k. k.	76
" 221 - K. k. k. k. k. k.	76
" 222 - K. k. k. k. k. k.	76
" 223 - K. k. k. k. k. k.	76
" 224 - K. k. k. k. k. k.	76
" 225 - K. k. k. k. k. k.	76
" 226 - K. k. k. k. k. k.	76
" 227 - K. k. k. k. k. k.	76
" 228 - K. k. k. k. k. k.	76
" 229 - K. k. k. k. k. k.	76
" 230 - K. k. k. k. k. k.	76
" 231 - K. k. k. k. k. k.	76
" 232 - K. k. k. k. k. k.	76
" 233 - K. k. k. k. k. k.	76
" 234 - K. k. k. k. k. k.	76
" 235 - K. k. k. k. k. k.	76
" 236 - K. k. k. k. k. k.	76
" 237 - K. k. k. k. k. k.	76
" 238 - K. k. k. k. k. k.	76
" 239 - K. k. k. k. k. k.	76
" 240 - K. k. k. k. k. k.	76
" 241 - K. k. k. k. k. k.	76
" 242 - K. k. k. k. k. k.	76
" 243 - K. k. k. k. k. k.	76
" 244 - K. k. k. k. k. k.	76
" 245 - K. k. k. k. k. k.	76
" 246 - K. k. k. k. k. k.	76
" 247 - K. k. k. k. k. k.	76
" 248 - K. k. k. k. k. k.	76
" 249 - K. k. k. k. k. k.	76
" 250 - K. k. k. k. k. k.	76

La gerechten

Rec. 18 - Caramel. p. k. k.	blz. 11
" 19 - Room. vla	" 11
" 20 - Maizen. p. k. k.	" 12
" 21 - Olie. bollen	" 12
" 22 - In. k. k. k. k.	" 13
" 23 - Berliner. bollen	" 14
" 24 - Kerst. k. k.	" 15
" 25 - Blanc. Manger	" 15
" 27 - Koffie. vla	" 16
" 32 - Eier. p. k. k. k.	" 18
" 39 - In. k. k. k. k.	" 20
" 55 - Chocol. k. k. k.	" 24
" 56 - Aman. k. k. k.	" 24
" 57 - Cake	" 24
" 58 - Eier. p. k. k. k. m. Caramel	" 25
" 59 - Vap. k. k. k. k. k. k.	" 26
" 60 - Schim. vla	" 26
" 65 - Hollan. d. k. k. k.	" 28
" 66 - Aman. k. k.	" 28
" 70 - Tien. k. k.	" 30
" 71 - Pann. k. k. k.	" 30
" 72 - Poffert. k. k.	" 31
" 73 - Caramel. vla	" 31
" 74 - Gens. k. k. k. k. k.	" 31
" 75 - Biscuit. p. k. k.	" 33
" 81 - Chip. k. k. k.	" 34
" 82 - Champ. k. k. k. k.	" 34
" 83 - Sago. p. k. k.	" 34
" 109 - Die. k. k. k. k.	" 41
" 119 - Aman. k. k. k. k.	" 44
" 120 - Kool. k.	" 44
" 138 - Klappert. a. k.	" 56
" 139 - Klappert. p. k. k.	" 50
" 140 - Coc. k. k. k. k. k.	" 50
" 152 - Chocol. Vanille. p. k. k.	" 54
" 177 - Chou. k. k. k. k.	" 62
" 195 - Ong. k. k. k. k.	" 68
" 196 - Pil. k. k.	" 68
" 197 - Talam	" 68
" 198 - In. k. k. k. k.	" 68
" 205 - Bitter. k. k. k. k. k.	" 70
" 153 - Gek. k. k. k. k. k. k.	" 72
" 200 - Pann. k. k. k. k.	" 72
" 210 - Citro. k. k. k. k. k.	" 73
" 212 - K. k. k. k. k. k. k. k. k.	" 73

La gerechten

Rec. 5 - Holland. k. k. k. k.	Blz. 4
" 6 - Mayon. k. k.	" 5
" 7 - Mand. k. k. k. k. k. k.	" 5
" 12 - Béchamel. k. k.	" 8
" 14 - Béchamel. k. k.	" 10
" 15 - Tomaten. k. k.	" 10
" 16 - Chocol. k. k. k.	" 10
" 17 - Vanille. k. k.	" 11
" 43 - Kiers. k. k.	" 22
" 44 - Witte. k. k.	" 22
" 54 - Huisk. k. k. k.	" 23
" 84 - Wyn. k. k.	" 34
" 85 - Helder. k. k.	" 34
" 86 - Bessen. k. k. k.	" 34
" 97 - Kiers. k. k.	" 38
" 98 - Br. k. k. k. k. k. k.	" 38
" 99 - Ham. k. k.	" 38
" 103 - Moster. k. k. k.	" 39
" 217 - Gens. k. k.	" 45
" 226 - K. k. k. k.	" 46
" 222 - Br. k. k. k. k. k.	" 47
" 223 - Robert. k. k.	" 47
" 224 - Hart. k. k. k. k. k.	" 47
" 225 - Rens. k. k. k.	" 47
" 248 - Vanille. k. k.	" 52
" 242 - Sans. k. k. k. k.	" 52
Blz. 11 - Room. vla. k. k.	" 11
" 12 - Bay. k. k. k. k.	" 12
" 31 - B. k. k. k. k. k.	" 31



Stichting Indische Documenten

balltjes ervan maken en door geraspte klapperballen.

Piloes

196.

2 gekookte aard. fijn maken, vermengen met 5 lepels bloem, 2 lepels suiker en $\frac{1}{4}$ ei. Deeg stevig kneeden en er balltjes van maken. In olie klein bakken.

Talam

197

$\frac{3}{4}$ l. dunne santen, 2 oelachtjawa naar smaak, iets zout, 75 gr. margarine voor de bruine laag. Voor de witte laag $\frac{1}{4}$ l. dikke santen, 15 gr. maizena, wat vanille of clauspandan.

Dunne santen met zout roeren en de kok brengen, 2 oelachtjawa erin oplossen, zwaarachtig zeven. Een gelengak maizena toevoegen en de massa tot puurdeegdikte in kok. Overdoen in een platte schaal en af laten koelen. Daar de santen met zout en maizena vermengen en met pandan goed roeren. Laten klinken tot vloeibare. Deze laag over de bruine gieten. Glasdrijven en af laten koelen en in plakken snijden.

Kusen deodor

198.

3 lepels bloem in een haan, 1 ei in een kuiltje, van middel tot roeren. 1 dl. dunne santen bij gebakken toevoegen, flink roeren en roeren dat het niet bloot is. De laag vermengen met aftreksel van overgebleven. Van de bolletjes bakken, vullen met mengsel van gesmolten goelachtjawa en geraspte klapper (droge massa) en oprollen.

Tomato Juice Cocktail.

192

Mix following ingredients in order given and serve chilled.

1 can Libby's Tomato juice, $\frac{1}{2}$ teaspoon celery salt, $1\frac{1}{2}$ teaspoons lemon juice, $1\frac{1}{2}$ malt vinegar, $\frac{1}{2}$ Worcestershire Sauce, 5 drops Tabasco Sauce.

Devilled Ham Olive Canape

193

Cut slices of bread into diamond shapes. Sprinkle with devilled ham ($\frac{1}{4}$ can Libby's genuine devilled ham) and top with slices of stuffed olives (Libby's). With a pastry tube, pipe canape's with cream cheese soft mixed with milk. Serve on paper doilies.

Corn Balls

194

2 can Libby's Cream Style Corn, 2 eggs, 1 small onion, minced; 2 cups bread crumbs, $\frac{1}{2}$ tea. spoon salt, 2 tablespoons bacon fat. Mix corn with slightly beaten eggs, onion, bread crumbs and salt. Shape into small balls. Bake on an oiled baking sheet turning once to brown evenly. Serve hot with maple syrup.

Drogel-angel

195

Rasp 1 st. goelachtjawa, aanmengen met 1 dl. water en koken en zeven. 2 lepels Hoe-hwee meel aanmaken en bij de goelachtjawa doen. Als het is laten afkoken en