

Aanhangsel

Bereiding van geprepareerd ananassap

Goede, rijpe, zoete vruchten, bij voorkeur de Semarangsche soort, dat is de nanas bodja, worden fijngemaakt. Men mag ze niet raspen, zooals voor de winning van het sap, dat versch gebruikt moet worden, veelal gedaan wordt, omdat het dan troebel wordt en geconserveerd sap fraai van kleur en helder behoort te zijn.

Het vocht wordt door een doekje uit het haksel geperst, waardoor de grofste vezels achterblijven.

Men zet dit gewonnen sap nu acht dagen lang in de zon in een patiman, die alleen gedekt is met een neteldoeksch lapje.

Het gaat dan gisten. Het schuim, dat er op komt, wordt geregeld afgeschepd.

Vervolgens wordt de patiman op een koele plaats gebracht en moet daar dan nog acht dagen blijven staan. De gisting heeft dan geheel opgehouden.

Neem nu een andere patiman. Dek die af met drie lagen Chineesch papier en daar overheen een doek. Giet het vocht nu over, zoo, dat het door doek en papier gefiltreerd wordt.

Het is nu gereed en kan in flesschen worden gedaan, die, als ze goed zuiver zijn en flink gesloten, wel langer dan twee jaar kunnen worden bewaard, zonder dat er gevaar is, dat het sap bederft.

Bereiding van arrowrootmeel

Wasch de wortels, rasp ze, voeg er wat water bij en kneed deze massa, tot zich een melkachtig vocht afscheidt.

Zeef dit vocht en laat het daarna een halven dag staan. Het fijne meel is dan bezonken en men giet voorzichtig het water er af.

Nu wordt er wederom schoon water bij gedaan en goed geroerd. Laat het weer bezinken, giet opnieuw het water af, spreidt het meel uit op een servet, dat het overtollige vocht kan absorbeeren en laat het zoo in de zon volkomen droog worden.

Bereiding van asem kawak olie

De rijpe asempeulen worden geopend, de zaden en vezelstrengen zoo goed mogelijk er uitgehaald, het zuivere moes dan een minuut of tien gestoomd en onder toevoeging van wat zout tot ballen gekneed.

Het versche moes ziet er lichtbruin uit. Mettertijd wordt het donkerder tot bijna zwart. Het oude overjarige asem-moes noemen de Javanen asem kawak.

Men laat de versch gemaakte asem ballen een week lang in zon en dauw staan, zorg dragende, dat er geen regen bij kan komen. Ze worden dan in goed gesloten stopflesschen of Keulse potten gedaan en als ze zoo een jaar gestaan hebben, scheidt zich een donkere strooperige vloeistof af, de zoogenaamde asem kawak olie, door de Javanen madoe asem genoemd.

Hoe ouder de asem wordt, hoe meer olie men er af kan gieten. De vorming van deze olie kan worden versneld, door de gesloten stopflesschen of potten in de zon te plaatsen.

Bereiding van asem stroop

De rijpe asempeulen worden gedurende enkele dagen in de zon gedroogd. Als de droging goed heeft plaats gehad, kan de te maken stroop later veel langer bewaard worden.

Van goede kristalsuiker wordt dikke stroop gekookt. Deze stroop zuivert men met eiwit. Al het vuil wordt door het eiwit gebonden en kan er worden afgeschept.

Moet de stroop spoedig voor consumptie dienen, giet deze dan zoo heet mogelijk over de geschilde peulen en laat ze zoo vier dagen staan; daarna wordt ze afgeschept en, na door een fijn doekje gefiltreerd te zijn, in flesschen gedaan.

Wil men stroop maken, die lang bewaard kan worden, laat ze dan eerst bekoeien, giet ze zoo over de geschilde peulen en laat dit mengsel een week staan. Filtreer het dan en giet het over in flesschen.

Voor een flesch stroop behoeft men ongeveer twee ons versche vruchten.

De uitgetrokken asem, die bij het zeven achterblijft, kan gebruikt worden, om te konfijten. De vruchten worden daartoe een voor een in suiker gewenteld en zoo in de zon gedroogd.

Bereiding van inlandschen azijn

Palmsap laat men staan, waardoor het gaat gisten en alcohol wordt gevormd. Laat men de begonnen gisting doorgaan, dan maakt de alcohol plaats voor azijnzuur. Na een dag of acht is alles verzuurd en heeft men den inlandschen azijn of tjoeka djawa. Bij het gisten is veel bezinksel gevormd, dat door filtreren wordt afgescheiden. De rest, die 3 tot 4% azijnzuur bevat, en dus niet erg sterk is, is melkachtig troebel en zelfs bij zorgvuldige filtratie onmogelijk helder te krijgen.

Bereiding van vruchtenazijn uit pisang

Rijpe pisang batoe vruchten worden met water goed gekneed. Het vocht, dat zich dan afscheidt, wordt opgevangen en onder toevoeging van een weinig suiker neergezet, om te gisten. Na een maand ongeveer is de gisting afgelopen en heeft zich azijnzuur gevormd. Men dient het voor het gebruik nog te filtreren.

Bereiding van bloeloek zalf

Zeer jonge klappers van een vuist groot worden geraspt. Een ons raspel wordt gekookt met de halve hoeveelheid santen van een volwassen klapper.

Neem nu een half ons kesambi zaden (in Midden-Java ook wel ketjatjil geheeten), een half ons kenanga zaad en een half ons zaad van tjempaka koening. Stamp deze en kook ze met water op.

De olie, die door het koken boven komt drijven, wordt er afgeschept en met de gekookte klapper vermengd. Dit mengsel kookt men onder toevoeging van wat kemiri olie nog eens op en men verkrijgt dan na afkoeling een vette massa van voldoende consistentie, om als zalf te kunnen gebruiken.

Bereiding van gadoeng

De rauwe knollen zijn zeer giftig en moeten, om voor de consumptie geschikt te zijn, eerst behandeld worden.

Ze worden daartoe in dunne schijfjes gesneden, een nacht lang met wat zout in water te weken gezet. Dan worden ze gekneed, gestampt en zoo lang in schoon water gespoeld, tot dit niet meer wit gekleurd wordt. Daarna worden ze in de zon gedroogd.

Bereiding van inlandsche gist

Wanneer het palmsap van aren, kalapa of lontar, dat de Indonesiërs aanduiden met den naam toewak manis of legen, eenigen tijd staat, gaat het gisten. Uit de suiker, die er in zit, vormt zich alcohol en koolzuur. Betrekkelijk spoedig treedt ook verzuring op, doordat er azijnzuur gevormd wordt. Het is dan sterk vertroebeld en schuimend en heeft een zuren reuk. In dezen toestand wordt het in Indië veel gebruikt als broodbakkersgist. Mengt men er wat meel onder, dan vergist dit bijna onmiddellijk geheel. Het kan zoo dienen, om bij het brooddeeg te doen.

Bereiding van kalapa idjo water

Van den bolster wordt een stuk weg gesneden ter plaatse, waar de vruchtsteel heeft gezeten, zoodanig, dat de klapperdop niet beschadigd wordt.

Boor nu een gat in den dop, breng daar doorheen enkele klontjes suiker in den klapper, maak het gat weer dicht en pof den klapper gaar.

De klapper wordt des nachts in den dauw gezet en het vocht op de nuchtere maag gedronken.

Bereiding van kedele-brood

De boontjes worden een etmaal in water geweekt. Dan worden ze uitgespreid in de zon, om te drogen. Na twee uur stampst men ze tot meel, dat in de zon goed wordt nagedroogd.

Neem een half pond van dit meel. Doe daar zes tot acht eieren bij, waarvan de dooiers en het wit afzonderlijk geklopt moeten worden. Vervolgens wat zout en als gist een theekopje natte legen.

Kneed alles goed tot deeg. Zet dit in een tulbandvorm, om te rijzen en bak het dan in den oven, of wel doe er eerst vuur onder en dan er boven, tot het brood gaar gebakken is.

Zulk brood kan twee dagen goed gehouden worden.

Bereiding van kemiri olie

Ongeveer vijfhonderd kemirizaden worden geklopt, zoodat de harde zaadhuid springt en de olichoudende kern vrij komt. Deze kernen worden fijn gestampt, of fijn gemalen en met twee wijnflesschen water goed gekneet.

Men zet dit in een ijzeren pan op een zacht arengvuur. Zoodra het kookt, scheidt men de olie, die boven komt drijven af.

Hetgeen overblijft, kan opnieuw met wat water gekookt worden, om de laatste resten olie er uit te krijgen.

De verzamelde olie moet in een andere ijzeren pan nog even opnieuw worden opgekookt en is dan voor het gebruik gereed.

Bereiding van ketjoeboeng olie

Neem zeven of acht ketjoeboeng bladeren. Snijd die heel fijn en droog ze in de zon.

Neem nu vijf eetlepels glycerine, of anders eenzelfde hoeveelheid prima klapperolie en laat de gedroogde blaadjes daarin circa veertien dagen in de zon trekken. De olie wordt dan gefiltreerd en is voor het gebruik gereed. Dit filteren gaat heel goed, als men de olie door een glazen trechter giet, waar een flinke prop zuivere watten in is gedaan.

Heeft men de olie spoedig nodig, zet de flesch dan in een pan met water, dat men aan den kook brengt. Het proces voltrekt zich dan in een uur tijds.

Bereiding van kippenbiefstuk

Stukken malsch kippenvleesch van de borst, niet al te dik en zonder vet of vel, worden met wat zout bestrooid en in een heete pan, waarin een weinig prima natuurboter is gedaan, heel even gebraden, zoodat ze licht bruin worden. Korst mag in het geheel niet gevormd worden.

Deze biefstukjes, die bestemd zijn voor ziekenkost, moeten voor het eten zeer fijn worden gesneden. Ze vormen een welkome variatie met andere flauwe ziekenkostjes.

Bereiding van kloewak

Volkomen boomrijpe vruchten (bij voorkeur dezulke, die van zelf zijn afgevallen) worden opgeslagen, tot al het vruchtvleesch volkomen bedorven is. Dat duurt tien tot veertien dagen. Nu worden de zaden er uit gezocht, goed gewasschen en vervolgens in water gekookt. Na afkoeling worden ze geheel in de asch in een kuil in den tuin ingegraven. De kuil wordt met een pisangblad afgedekt en verder met aarde gesloten. De zaden moeten daar veertig dagen in blijven. Dan graaft men ze uit en wast ze schoon. De inhoud is dan chocoladekleurig, vettig en glibberig.

Door deze behandeling worden ze bevrijd van het giftige blauwzuur, dat de versche poetjoengvruchten bevatten.

Bereiding van kolang kaling of glibbertjes

De vruchten van den arenpalm worden gepoft. Ze veroorzaken dan geen jeuk meer aan de handen.

De schil wordt verwijderd en de glazige witte pitten worden een nacht geweekt in het water, waar de beras in is gewasschen (de Javanen noemen dit water leri). De zaden worden nu in een stevig servet gevouwen en zoo met een iroes fijn gedrukt.

Het witte kiempuntje wordt uit de stuk gedrukte zaden verwijderd, zoodmede de oudere exemplaren.

Nu worden ze nog een nacht in leri geweekt en in frisch water nagewasschen.

Kook nu rietsuiker tot een dikke stroop, doe er wat vanille bij en giet deze stroop over de kolang kaling uit. Met tusschenpoozen van enkele dagen wordt dit een paar maal herhaald, waarbij telkens versche stroop moet worden gebruikt.

Als ze zoo met de stroop er over eenigen tijd hebben gestaan, is het een smakelijke en gezonde confituur geworden.

Bereiding van lobi-lobi stroop en -koekjes

Goed rijpe vruchten, waarvan de schil zeer donker rood moet zien bij zwart af, worden goed gewasschen en dan met zooveel water te vuur gezet, dat ze een vingerdikte onder liggen. Laat ze zoo lang koken, tot ze bijna barsten. Neem ze dan van het vuur af en filtreer ze door een doek.

Het vocht wordt met suiker opgekookt tot een zeer smakelijke stroop.

De vruchten zelf worden in een pureepers gedaan en de massa daarna door een zeef gewreven, om de pitjes er uit af te zonderen. Er wordt nu suiker bij gedaan naar smaak en de vruchten opgekookt, tot de massa dik en stijf wordt.

Deze wordt nu warm uitgegoten op een marmeren plaat of op borden ongeveer een vinger dik. Laat alles bekoelen. Snijd de massa in blokjes, die men in de zon droogt en daarna in witte suiker gewenteld worden.

Deze koekjes gelijken in smaak en uiterlijk veel op de bekende frambozenkoekjes.

Bereiding van nasi tim

Doe een kopje beras met twee kopjes water en drie kwart theelepel zout in een patiman en stoom deze goed gesloten patiman een half uur lang in een gesloten pan met water.

Is de rijst bijna gaar, neem dan de helft er uit en doe er een ons gehakt van kip of van kalfsvleesch in, eventueel een malsch kippenkluijfe.

Als de rijst te droog gestoomd is, voegt men er nog een scheutje water bij. Zoo laat men het twee volle uren doorstoomen, waarbij het water in de groote pan telkens wordt aangevuld, wanneer dit te veel verdampt zou zijn. Het niveau van dit water moet steeds onder den rand van de patiman blijven.

Bereiding van pala gelei en -compôte

Halfrijpe palavruchten worden geschild en in water gezet. Een voor een worden de noten en de foelie er uitgehaald en het overblijvende vruchtvliesch daarna opgezet met het water, waarin de geschilde vruchten hebben gestaan. Laat dit goed koken, zoodat het vruchtvliesch goed zacht wordt, zonder het tot moes te koken. Zeef alles nu en kook het verkregen helder roode vocht met suiker op tot een dikke massa.

Om compôte te maken, worden de stukjes, die na het zeven achter blijven, in dikke stroop van rietsuiker gelegd en daarmee even opgekookt.

Bereiding van poetjoeng olie

De rijpe zaden worden twee tot drie uur lang in water gekookt en daarna geschild. Zwarte plekje, die zich aan de kernen mochten vertoonen, worden meteen weg gesneden. Ze moeten nu minstens 24 uur in stroomend water worden gelegd en dan in de zon gedroogd, zolang tot er olie uitloopt, als er in geknepen wordt. Zijn ze zoo ver, dan wordt op de gewone wijze de olie er uit geperst en deze daarna door filtreeren gezuiverd.

Bereiding van rozenwater

Doe de bloemblaadjes van versch geplukte rozen in een neteldoeksch lapje en hang dit zoodanig in een ledige stopflesch op, dat het den bodem niet raakt. De stop wordt er zoo goed mogelijk opgedaan en de flesch dagen lang in de zon gezet.

Als de blaadjes vrijwel verdroogd zijn, neemt men weer nieuwe.

Op den bodem van de stopflesch verzamelt zich de essence, die voorzichtig uitgegoten kan worden en in een goed sluitend karafje kan worden bewaard.

Deze methode past men toe, wanneer men geen groote hoeveelheid rozenblaadjes heeft. In het groot wordt de essence gewonnen door distilleeren.

Bereiding van rijst

Neem een vingerkom beras. Wasch deze goed schoon en zet ze op met iets meer dan anderhalven vingerkom water in een geëmailleerden vorm voor broodpudding; zoo een, die goed gesloten kan worden. Plaats dezen vorm in een pan met zooveel water, dat de vorm voor de helft er in staat en laat dit water twee uur achtereen goed koken.

Als de rijst dan gaar is, doet men deze in een geëmailleerd vergiet, om uit te wasemen, zoodat ze niet papperig wordt.

Om rijst in een koekoesan gaar te stoomen, gaat men als volgt te werk.

Weeg circa 2½ pond beras af. Wasch die zoo lang, tot het water er helder afkomt.

Vul een dandang voor de helft met water en breng dit aan de kook. Plaats nu een koekoesan in de dandang, doch zoo, dat de punt het water juist nog niet raakt. Overgiet de koekoesan met kokend water, zoodat deze ook warm wordt. Doe de rijst er nu in en giet daar vervolgens weer wat water uit de dandang overheen.

Dek de dandang nu toe en laat de rijst zoo tien minuten stoomen.

Zet ze daarna af. Ze is dan slechts half gaar en wordt aron genoemd. Men doet ze in een paso, roert ze goed om en giet er 2½ gajoeng warm water over, zoodat dit in de rijst kan trekken. De Indonesiërs noemen dat sedoe.

Vul nu de dandang met evenveel koud water bij, als er warm is uitgehaald. Breng dit wederom aan de kook en als het kookt, wordt de koekoesan met halfgare rijst er weer in gezet, tot ze goed gaar gestoomd is.

Rijst in water koken, wat de Javanen liwet noemen, gaat als volgt: Goed schoon gewasschen beras wordt met het noodige zout in een koewali gedaan met zooveel water er op, dat dit ongeveer 3½ cm boven de beras staat. Dek de koewali dicht en laat de rijst koken, tot het water verdampt is en de rijst bijna gaar.

Roer de rijst dan even door. Strijk de oppervlakte wat gelijk. Zet de koewali van het vuur en plaats de gedekte koewali op een zacht vuur, tot de rijst gaar is. Laat dan het deksel half open, roer de rijst nog eens om en strijk ze weder gelijk. Ze moet in de dichtgedekte koewali blijven staan, totdat ze kan worden opgediend.

Bereiding rijstewater of tadjin

Een kopje goed schoongewasschen beras wordt met acht kopjes water opgezet en aan de kook gebracht. Als de rijst goed gaar is, schept men het water er af.

Bereiding van sago-meel

Een stuk versh gekapte sagopalm wordt gespleten, de buitenste harde laag verwijderd en het merg geraspt. Dit merg wordt met water gekneed en gefiltreerd, desnoods verschillende malen, waarna men het fijne meel laat bezinken en het water afgiet.

Het gewonnen meel wordt in de zon gedroogd.

De in den handel voorkomende paarisago bestaat uit sago-meel, dat door een bepaalde bewerking in halfdrogen toestand zich tot korrels heeft samengevoegd, welke korrels daarna zeer licht geroost worden. Het meel verstijfseft dan voor een deel, waardoor de bekende harde min of meer doorschijnende korrels ontstaan.

Bereiding van sirihstroop

Kook een half pond sirih bladeren een half uur lang in een wijnflesch water. Zeef het vocht door een doek en doe er een half pond klontjessuiker bij.

Kook het dan op, tot het goed dik is geworden en bewaar het in flesschen die, om de stroop goed te houden, goed gesloten moeten worden, zoolang ze nog warm zijn.

Bereiding van sukade

De djerok kates wordt in zes parten gesneden en alles verwijderd, wat eenigszins sappig is. De overblijvende schillen worden twee dagen lang in de zon gedroogd. Ze worden dan in dikke stroop even opgekookt, totdat de stroop gebonden is. Men herhaalt dit twee maal met een tusschenpoos van drie dagen. De schillen zijn dan geheel van suiker doortrokken. De stukken worden dan gedroogd en in kristalsuiker gelegd op de manier, zooals men gekristalliseerde vruchten maakt.

Bereiding van tandpoeder uit mangistanschillen

Dit geschiedt op dezelfde wijze als uit pinangpitten. De verkoolde schillen worden evenals in het navolgende recept tot poeder gestampt en met kamferpoeder gemengd.

Bereiding van tandpoeder uit pinangpitten

Rijpe vruchten worden gedroogd. De harde pitten worden verkoold en goed fijn gestampt. Een half splitglas vol van dit poeder, vermengd met een theelepeltje kamferpoeder, geeft een uitstekend tandpoeder.

Bereiding van waloeh djepan

De vruchten worden in kleine stukjes gesneden en met een weinig zout in een beetje water opgezet. Als het water kookt zijn de vruchten na enkele minuten gaar. Ze worden nu door een vergiet afgegoten en met melk gestoofd, waarbij wat maizena en

een stukje boter. Wanneer ze worden opgediend met wat nootmuskaat er over gestrooid is het een zeer smakelijk gerecht om bijvoorbeeld met kettingsaucijsjes te eten.

Bereiding van tang kwe

Halfrijpe bligoe wordt geschild, in vier parten gesneden en de pitten verwijderd. Elk der parten wordt nu verdeeld in stukjes zoo groot als een vinger. Deze stukjes worden met warm water overgoten en in een vergiet buiten in de zon gezet.

Maak nu dikke stroop van rietsuiker, doe de uitgedropen stukjes bligoe daar in, kook het mengsel even op en laat het tot den volgenden dag staan.

Nu neemt men andere stroop, die men met wat water zoolang kookt, tot zich bijna kristallen gaan vormen. De gekookte stukjes bligoe worden daarin gelegd, tot ze geheel versuikerd zijn en dan in de zon gedroogd.

Een andere methode is, om de stukjes bligoe eerst twee etmalen in water te weeken en dan in stroop van rietsuiker droog te koken.

Bij gebrek aan bligoe vruchten kan men een goed surrogaat maken met onrijpe kates.

Bereiding van tao ge.

Neem een kopje vol katjang idjo boontjes. Wasch ze goed schoon in een kom met water. Zet ze vochtig weg, bedekt met een pisangblad. Dan zullen de boonen binnen twee dagen ontkiemen.

In het groot worden de boontjes, na eerst eenigen tijd ge-weekt te zijn, in een dikke laag uitgespreid op den bodem van een leege kist. Ze worden drie of vier etmalen lang zes keer per dag goed met water bevochtigd. De kist moet met een los deksel afgedekt blijven. Na het eerste etmaal beginnen ze al uit te loopen. Na het vierde etmaal krijgen de eerste kleine blaadjes, die geelwit zijn, neiging, om groen te worden door de inwerking van het licht. De zaadlobben zijn geslonken en aan de punt van den hoofdwortel vormen zich reeds kleine zijworteltjes. In dit stadium zijn de plantjes voor consumptie geschikt. Door wasschen worden ze van de zaadschillen ontdaan en deze kiemplantjes van 8 tot 10 cm lang vormen de tao ge.

Bereiding van trengoeli gelei

De peulen worden geschild en de gelei-achtige inhoud wordt met niet al te veel water gekookt. Bij het opzetten moet de massa juist ondergedompeld zijn.

Wanneer de eigenlijke gelei door het koken van de zaden loslaat, zeeft men alles door een fijne zeef.

Kook het vocht nu op met klontjes suiker naar smaak en als het goed dik is, neemt men het van het vuur en zet het nog drie tot vier dagen in de zon.

Op deze wijze bereid, kan de gelei langeren tijd bewaard worden, zonder te bederven.

Bereiding van eetbare vogelnestjes

Zoals ze gewonnen worden en in den handel voorkomen, zijn ze erg verontreinigd. Ze worden een nacht in water geweekt. Den volgende dag zoekt men de veertjes, die er aan kleefden en verontreiniging veroorzaken, er uit en kookt de nestjes op een zacht vuurtje, totdat ze geheel opgelost zijn. Deze soep kan zoo worden genuttigd of wel gemengd met melk of met magere bouillon van kippenvleesch.

Winning van deresan randoe alas

Des morgens voor zonsopgang graaft men een wortel uit, maakt daar een flinke snede in en vangt het uitstroomende vocht op in een boemboeng, die men van tevoren aan den bovenkant zoo heeft afgesneden, dat het er gemakkelijk in kan vloeien. Zoo noodig, maakt men meer insnijdingen, totdat voldoende sap is gewonnen. Een half splitglas zal als regel voor een keer genoeg zijn.

Lijst van vreemde woorden

- aer belanda *of*, ajer blanda = koolzuurhoudend kunstmatig mineraalwater; *letterlijk vertaald*: Hollandsch water.
 ajam panggang = (aan het spit) gebraden kip.
 akar = wortel; *ook* slinger-, kruip- *of* klimplant.
 ampas = uitkauwsel, overblijfsel na het uitpersen, bezinksel.
 angrek = orchidee.
 arak = een alcoholhoudende drank, verkregen door gisting en distillatie van de melasse der suikerfabrieken.
 arang *of* areng = houtskool.
 aron = halfgaar gekookte rijst.
 asam *of* asem = tamarinde, *ook* zuur *of* zuurachtig.
 asin = zout van smaak, ziltig.
 atjar = tafelzuur, *ook* visch of vleesch in zuur ingelegd.
 babakan = bast *of* schors.
 badjing = Indische eekhoorn.
 baji = klein kind, zuigeling.
 bakar = branden, *ook* poffen in heete asch.
 batok = klapperdop.
 beboreh *of* boreh = welriekend smeersel.
 bedak = blanketsel, poeder, *ook* smeersel.
 bedoeg *of* bedoek = trommel, gemaakt van een uitgeholden boomstam waarover aan beide einden een trommelvel is gespannen.
 bengoeng = buikband, die om het lichaam wordt gewonden, circa 7.5 m lang is en ongeveer 70 cm breed.
 bidji = korrel, zaad, pit, *ook* gebruikelijk als eenheid bij telling.
 bisoel = steenpuist, bloedzweer.
 blendok = gom uit den stam *of* uit de takken van boomen.
 boeboel = zwerende eeltwond aan den voetzool.
 boeboer = pap, brij.
 boemboeng = bamboe koker, om iets in te bewaren *of* vocht in te dragen.
 boenga = bloem.
 boenglon = kameleon.

bonggol = knobbel, wrat, uitwas, ook het dikke einde bijvoorbeeld van een bladsteel en het onderste stuk van een pisangstam.
 boreh of beboreh = welriekend smeersel.
 daging = vleesch, ook vrucht vleesch.
 dandang = groote koperen kookpot.
 daoen = blad.
 darah = bloed.
 dedek = zemelen, ook afval, droesem.
 dendeng of dengeng = gekruid en daarna gedroogd vleesch.
 deresan = uitvloeisel, aftapvocht.
 djamoe = inheemsche inwendige geneesmiddelen, meest zeer samengesteld.
 djampi = geneesmiddel.
 djanganan = mengsel van verschillende gekookte groenten als toespijs bij de rijsttafel.
 doedoek = zitten, zittend.
 emping = koekjes van halfrijpe padi, die gepoft is, ontbolsterd en vervolgens plat geslagen, ook koekjes van blindje vruchtjes en zelfs van garnalen, enz.
 empoe = hoofdknol.
 gajoeng = schepper, bijvoorbeeld een halve klapperdop met houten steel.
 gantong of gantong = ophangen, opgehangen, hangende.
 garam of garam = keukenzout.
 getah = gom, hars, lijn, melksap.
 godong = blad.
 goela batoe = klontjes suiker, kandij.
 goela pasir = kristalsuiker.
 goela tetes = melasse, dat is de stroop, die overblijft bij het maken van kristalsuiker.
 goerita = buik- of onderlijfband voor kinderen, ook sluitlaken voor kraamvrouwen.
 goreng = bakken, braden, gebakken, gebraden.
 graveel = verouderde Hollandsche naam voor niersteen.
 ireng = zwart.
 iroes = houten keukenlepel, ook lepel van klapperdop.
 itam of item = zwart.
 kadal = hagedis.
 kadas = huiduitslag.
 kajoe = hout, ook bast.
 kapoor of kapoor = kalk.
 kembang = bloem.
 kemboeng = opgeblazen, gezwollen.
 ketjap = inheemsche soja.
 ki = boom, eigenlijk voorvoegsel voor de namen van groote boomen.
 kidang = klein Indisch hertje, veelal ten onrechte ree genoemd.
 kim lo of kiem lo = een soort Chineseesche soep.
 koekoes = stoomen.

koekoesan = trechtervormige mand van bamboe, waarin rijst wordt gaar gestoomd.
 koelit = omhulsel, bekleedsel, schil, bast, leder.
 koerap = ringworm.
 koewali = aarden of ijzeren kookpan.
 koreng = dragende huiduitslag.
 kripik = croquant gebakken platte ronde koekjes van vischmeel of meelvruchtjes, die als toespijs worden gegeten.
 kroepoek = iets dergelijks als kripik, eventueel ook van buffel- of runderhuid.
 lalab = versche of gedroogde groenten bij de rijsttafel.
 laron = het volwassen vliegende insect, waarvan de zoogenaamde witte mier de larve is.
 legen = palmwijn.
 leri = waschwater van gepelde ongekoekte rijst.
 liwet = in een pan koken (van rijst bijvoorbeeld).
 loeka = wond, kwetsuur.
 manis = zoet.
 manisan = confituur.
 menir = fijnkorrelige en gebroken rijst.
 minjak = olie.
 moeles-moeles = kramp, meestal buikkramp.
 oelek = roerlepel, stamper, ook met zoo'n voorwerp iets fijn wrijven.
 opor = gefarceerd of gevuld gevogelte.
 pager = omheining (vaak van levende planten).
 pahit of pait = bitter, ook bittertje, borrel.
 palmiet = het jonge groeipunt van den stam van cocos- en andere palmen, die als groente gegeten wordt.
 panoe = een huidziekte, die zich vertoont als lichtkleurige vlekken op de huid.
 param of parem = geneeskrachtig of verzachtend smeersel.
 paso of pasoe = tobbe, teil, waschkom.
 pasar of passer = markt.
 pati = bloem van meel, essence, in het algemeen het fijnste en het beste ergens van.
 patiman = verglaasd aarden of porseleinen pot met deksel.
 pedes of pedis = heet, prikkelend, scherp.
 petjel = kip of visch, op bijzondere wijze toebeleid voor de rijsttafel.
 pindang = visch, kip of vleesch met een pikante saus.
 poepoes = jong blad aan top of kruin.
 ragi = inlandsche gist.
 rampai of rampe = mengsel.
 ramping = tenger, slank.
 reboeng of rebong = jonge spruiten, bijv. van bamboe.
 roempoet = gras, ook onkruid.
 sabrang = overkant, overwal, van den overwal komend, overzeesch.
 sajoer of sajoer = groente, ook waterige soep bij de rijst.

sakit = ziek, ziekte.
 sambal of sambel = heete toespis met als hoofbestanddeel lombok.
 sambang = duizeligheid, ook vloeïng.
 sarap = zenuw, ook huidaandoening.
 sari = stuifmeel ook krachtigste bestanddeel.
 satroe = een soort koekje.
 sawah = bevoelbaar rijstveld.
 sawan = stuip, beroerte.
 sedoe = met heet water overgieten.
 serbat = kruidendrank, kruidenthee.
 tadjin = rijstewater.
 tahoe = Chineesch meelgerecht.
 tape of tapi = snoeperij van gegiste rijst, djagoeng, enz.
 tapel = geneeskrachtige dikke pap van kruiden, om op den buik te leggen.
 teboe = suikerriet.
 tegalan = onbevoelbaar bouwland.
 temoe = plantenwortels, die tot geneesmiddel dienen.
 tempe = koekjes van gegiste boonen.
 teng teng = Chineesche nougat.
 tim = in een gesloten pot gaarstoomen of stoven.
 tjangkokan = aflegger.
 tjao of tjaoe = een verfrisschende Chineesche drank.
 tjeraken = inheemsche apotheek of medicijnenwinkel.
 tjina = Chinees, Chineesch.
 tjoeka = azijn.
 toekang rampe-rampe = inheemsche kruidenverkooper.
 toelang = been, bot ook bladnerf, steel.
 wedang = warm aftreksel, drankje.
 woengoe = paars.

Inhoudsmaten

(1 gram = 1 kub. cm)

een wijnflesch	= circa 850 gram
een aer blanda flesch	= circa 450 gram
een splitglas	= circa 225 gram
een wijnglas	= circa 100 gram
een portglas	= circa 65 gram
een paitglasje	= circa 40 gram
een eetlepel	= circa 15 gram
een paplepel	= circa 10 gram
een theelepel	= circa 2½ gram

sakit = ziek, ziekte.

sambal of sambel = heete toepijs met als hoofbestanddeel lombok.

sambang = duizeligheid, ook vloeïng.

sarap = zenuw, ook huidaandoening.

sari = stuifmeel ook krachtigste bestanddeel.

satroe = een soort koekje.

sawah = bevoeibaar rijstveld.

sawan = stuip, beroerte.

sedoe = met heet water overgieten.

serbat = kruidendrank, kruidenthee.

tadjin = rijstewater.

tahoe = Chineesch meelgerecht.

tape of tapi = snoeperij van gegiste rijst, djagoeng, enz.

tapel = geneeskrachtige dikke pap van kruiden, om op den buik te leggen.

teboe = suikerriet.

tegalan = onbevoeibaar bouwland.

temoe = plantenwortels, die tot geneesmiddel dienen.

tempe = koekjes van gegiste boonen.

teng teng = Chineesche nougat.

tim = in een gesloten pot gaarstoomen of stoven.

tjangkokan = aflegger.

tjao of tjaoe = een verfrisschende Chineesche drank.

tjeraken = inheemsche apotheek of medicijnenwinkel.

tjina = Chinees, Chineesch.

tjoeka = azijn.

toekang rampe-rampe = inheemsche kruidenverkooper.

toelang = been, bot ook bladnerf, steel.

wedang = warm aftreksel, drankje.

woengoe = paars.

Inhoudsmaten

(1 gram = 1 kub. cm)

een wijnflesch	= circa 850 gram
een aer blanda flesch	= circa 450 gram
een splitglas	= circa 225 gram
een wijnglas	= circa 100 gram
een portglas	= circa 65 gram
een paitglaasje	= circa 40 gram
een eetlepel	= circa 15 gram
een paplepel	= circa 10 gram
een theelepel	= circa 2½ gram