

WENKEN EN RAADGEVINGEN
BETREFFENDE HET GEBRUIK
VAN INDISCHE PLANTEN,
VRUCHTEN, ENZ.

DOOR

J. KLOPPENBURG-VERSTEEGH

VIERDE HERZIENE EN VERMEERDERDE DRUK

N.V. BOEKHANDEL EN DRUKKERIJ v/b G. C. T. VAN DORP & CO
SEMARANG - SOERABAIA - BANDOENG - 's-GRAVENHAGE

VOORBERICHT BIJ DEN EERSTEN DRUK VAN WENKEN
EN RAADGEVINGEN.

Het gunstig onthaal dat de drie uitgaven van mijn boek *Indische Planten en haar Geneeskracht* bij het publiek gevonden hebben, heeft mij de overtuiging geschonken, dat de daaraan bestede moeite niet vergeefs is geweest en dat er aan een dergelijk werk inderdaad behoefte bestond.

In een tijdperk van ternauwernood vier jaren zijn drie achtereenvolgende oplagen geheel uitverkocht en er is nog voortdurend vraag naar het boek.

De ondervinding heeft geleerd dat er in het boek leemten waren, die noodzakelijk aanvulling vereischten, wilde het volkomen aan het door mij beoogde doel beantwoorden. Daartoe was echter geheele omwerking van de stof noodig en daarom heb ik het beter geacht een geheel nieuw werk onder anderen titel het licht te doen zien waarbij rekening is gehouden met de wenschen en verlangens van de talrijke gebruikers.

Van de wenken, mij van bevoegde zijde geworden, heb ik een nuttig gebruik gemaakt waardoor het boek aan waarde gewonnen heeft. Allen die mij daartoe hunne belangstelling toonden, bied ik mijn oprechten dank aan.

Ik vestig de aandacht op de vele gegevens betreffende het gebruik van vruchten en groenten die in deze nieuwe uitgave zijn opgenomen en wijs er op dat vooral de indeeling belangrijk afwijkt van het vroegere boek.

Ik vertrouw dat deze uitgave nog meer dan hare voorgangers in den smaak van de gebruikers zal vallen. Dat zij veel nut moge stichten en tot heil van de lijdende menschheid moge strekken is de oprechte wensch van

Semarang, Januari 1911.

DE SCHRIJFSTER

VOORBERICHT BIJ DEN VIERDEN DRUK

Deze nieuwe uitgave van het *Receptenboek* van *Mevrouw Kloppenburg-Versteegh* verschijnt in geheel nieuwen vorm. De vaak geuite bezwaren dat de rijke kennis welke het boek bevat niet binnen ieders bereik kwam omdat de indeeling niet systematisch genoeg was en het register zeer onvoldoende, hebben ons doen besluiten den tekst geheel om te werken en de recepten zoo te rangschikken dat het mogelijk is geworden direct op te slaan wat men wenscht.

De *Eerste Afdeeling* is onder toezicht van een vakkundige geheel herzien. De latijnsche namen zijn wanneer dit noodig was verbeterd en de spelling van de inheemsche namen is in overeenstemming gebracht met den tweeden druk van *Heyne, De nuttige planten van Nederlandsch-Indië* van welk werk ook overigens een dankbaar gebruik is gemaakt.

De *Tweede Afdeeling* konden we bovendien nog aanvullen met een aantal nieuwe recepten die na het verschijnen van den voorgaanden druk door de schrijfster op schrift zijn gesteld.

Tegelijk met dezen vierden druk ziet een nieuwe uitgave van den bijbehorenden *Atlas* het licht. Ook deze is herzien en belangrijk uitgebreid.

Wij hebben er goed vertrouwen in dat, naast de vele duizenden exemplaren van boek en atlas welke reeds verkocht werden en in gebruik zijn, ook deze nieuwe uitgaven hun weg zullen vinden.

's-Gravenhage, Februari 1934.

* DE UITGEVERS

1e Afdeling-Botanisch gedeelte

Alphabetische lijst van alle planten, plantendeelen, enz., die in de tweede afdeling van dit boek worden genoemd met vermelding van enkele bijzonderheden over het voorkomen en de uiterlijke kenteekenen, alsmede verwijzing naar de nummers van de recepten, waarbij ze gebruikt worden.

Wanneer van de plant een gekleurde afbeelding is opgenomen in den afzonderlijk uitgegeven Atlas, staat het woord Atlas tusschen haakjes direct achter den inheemschen naam van de plant.

De alphabetische rangschikking is oorzaak, dat dit boek, dat Indische planten behandelt, aanvangt met twee soorten, die in Ned. Indië zijn ingevoerd, doch om het belang, dat ze hebben, niet onvermeld mochten blijven.

Aardappel — *Solanum tuberosum*, Linn.

Aardappels worden in Indië in de bergstreken geteeld. De cultuur slaagt het best tusschen 1000 en 2000 m boven zeehoogte. De aardappel, meestal kentang of ook wel oebi welanda geheeten, is langzamerhand een gewoon pasarartikel geworden.

Het is aan een ieder bekend, welk een belangrijke rol de aardappel vervult bij de Europeesche voeding. Het medicinaal gebruik is echter minder bekend.

In Indië komt men er uit practische overwegingen niet toe, aardappelen voor langeren tijd in te slaan. Wie in de hooger gelegen streken echter zelf aardappelen verbouwt en den oogst voor eigen gebruik wil bewaren, moet er rekening mede houden, dat ze op vochtige plaatsen spoedig zullen uitloopen. Uitgelopen aardappelen zijn ongeschikt voor de consumptie. Ze veroorzaken loomheid in de ledematen en zelfs verlamming der spieren en gewrichten.

Aardappelen mogen nimmer worden gestoomd. Ze dienen goed te worden afgekookt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 530.

Aardbel — *Fragaria vesca*, Linn.

Aardbeien worden in Indië in de bergstreken gekweekt, vooral in de nabijheid der hoofdplaatsen, waar de inheemsche kweekers voor dit product steeds een goeden afzet vinden. Ze zijn practisch het geheele jaar door verkrijgbaar en worden meestal langs de huizen te koop aangeboden.

In de droge maanden wordt de aanplant begoten, hetgeen uit den aard der zaak geschiedt met kaliwater en soms wel met water uit min of meer vervuilde slokan. Dit water kan beemtel zijn en het afspoelen van de vruchten voor het gebruik is hiertegen niet afdoende, waarom het gebruik van aardbeien steeds gevaarlijk blijft en in tijden, als er typhus heerscht, zeker moet worden nagelaten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1108.

Adas — *Foeniculum vulgare*, Mill.

Dit kruid, in het Hollandsch venkel genoemd, wordt in de bergstreken van Midden- en Oost-Java gekweekt en komt daar ook veel verwilderd voor. De aromatische vruchtjes werken gasafdrijvend en worden in de inheemsche geneeskunde veelvuldig gebruikt, bijna uitsluitend echter in combinatie met poelasari, waardoor in den handel steeds gesproken wordt van adas-poelasari, als ware het één stof.

De geïmporteerde adas is van veel betere kwaliteit en ook veel grooter. Waar het binnenlandsche product verkrijgbaar is, stelt men zich daarmede veelal tevreden.

In de Europeesche keuken worden de vruchtjes gebruikt bij het maken van tafelzuur. In koolgerechten bewerken ze, dat zulke gerechten, die anders moeilijk verdragen worden, zonder nadeelige gevolgen kunnen worden genuttigd.

Zij, die geen komkommerzuur kunnen verdragen, zullen dit, als het met venkelbladeren bereid is, goed kunnen gebruiken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 89, 193, 195, 272, 309, 326, 327, 632, 815, 839, 855, 869, 982, 1088, 1168, 1281, 1297, 1325, 1335.

Adas manis is de Javaansche benaming voor anijs. Zie onder den Maleischen naam Djinten manis.

Adas-obat zie bij Adas sowa

Adas-poelasari zie bij Adas en bij Poelasari

Adas sowa of adas obat zijn de in den inheemschen drogerijenhandel verkrijgbare vruchtjes van *Anethum graveolens*, Linn, dezelfde plant, welke in Holland dille wordt genoemd. Ze worden aangevoerd uit Britsch-Indië en bij uitzondering ook in Nederlandsch-Indië gekweekt.

Hier en daar worden deze vruchtjes ook moengsi genoemd. De eigenlijke moengsi zijn de eveneens uit Britsch-Indië geïmporteerde vruchtjes van *Carum copticum*, Benth.

Agar-agar — *Eucheuma spinosum*, J. Ag.

Dit is een fijne olijkleurige alg (zeewier), die aan de kusten ingezameld, gewasschen, in de zon gebleekt en gedroogd wordt.

Het product, dat in onzen Archipel wordt verkregen, is geheel voor uitvoer bestemd en wat overal op de pasars onder den naam agar-agar verkocht wordt, is zonder uitzondering geïmporteerde Japansche „kanten”, een soortgelijk product, dat in de Indische keuken de plaats inneemt van de gelatine of vischlijm, die bijvoorbeeld dient, om puddingen te stijven. Vroeger maakte men er op de Indische kantoren een zeer goed bruikbare hectograafspecie van.

Agar-agar is bij inwendig gebruik zeer verkoelend. Buiklijders en zij, die hevige koorts hebben, mogen het echter niet gebruiken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 902, 1397.

Ajuin zie Ui

Akar bahar

Naar algemeen wordt gedacht, zou dit de wortel of stengel van een zeeplant zijn. In werkelijkheid is het echter de as van een poliep of straaldier.

Het wordt gewonnen nabij kusten vooral in de Molukken. De inheemsche volken maken er halskettingen, armbanden en andere versieringsvoorwerpen van, die veelal als amulet worden gedragen.

Het wordt hoe langer hoe meer bekend, dat deze akar bahar, als armbanden om pols of bovenarm gedragen, een middel is tegen rheumatiek en het is dan ook niet te verwonderen, dat er tegenwoordig een levendige handel in gedreven wordt en ze zelfs in Europa gemakkelijk te bekomen zijn.

Verkoopers beweren, dat men, om er zoo veel mogelijk baat bij te hebben, ze zoo moet vormen, dat ze zoo goed mogelijk contact met de huid maken. Ze moeten aansluiten en daarom is het dragen om den bovenarm te verkiezen.

Deze armbanden zijn in verschillende maten verkrijgbaar. Door ze eenigen tijd in heet water te dompelen, worden ze eenigszins buigbaar en kunnen dan naar behoefte een weinig worden verwijfd of vernauwd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1014.

Akar tereba zie Tereba

Akar wangi — *Andropogon zizanioides*, Urban.

Deze grassoort heeft dof-aromatische wortels, die in gedroogden staat gebruikt worden voor het parfumeeren van kleederen en voor het vervaardigen van verschillende gebruiksvoorwerpen, die jarenlang den eigenaardigen geur behouden.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 32.

Akkermunt zie Daoen pako

Alang-alang — *Imperata*, spec. div.

Dit is het bekende hooge gras, dat overal in de laagvlakte groeit. Alleen de wortelstokken worden voor medicinale doeleinden gebruikt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 1256, 1270, 1402.

Alang-alang wangi zie Soeket kemangi

Aloë

Wat met dezen naam wordt aangeduid, is het ingedikte bittere sap van enkele aloë-soorten, als *Aloe ferox*, Mill. en *Aloe vera*, Linn.

Het wordt op Java niet bereid. Het geïmporteerde product is op de passars verkrijgbaar onder de benaming djadam.

Alsem

Dit is een aetherische bitterstof, die verkregen wordt uit de bloemhoofdjes van de alsemplant *Artemisia Absinthium*, Linn.

In Indië wordt het niet gewonnen, maar het is in elke apotheek te bekomen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1453.

Aluin zie Tawas

Ambalau zie Tahi semoet

Ampo is een eetbare soort roode aarde die in platte stukjes op de passars wordt verkocht en als snoeperij bij de Javanen gewild is.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 854, 1319.

Ananas — *Ananas comosus*, Merr.

Deze, om haar overheerlijken smaak zoo hooggeroemde vrucht, is op lossen rooden grond gemakkelijk te kweken.

Er bestaan verschillende soorten of variëteiten. De ananas bogor, een van de kleinste soorten, is wel de fijnste als tafelvriucht. De Semarangse soort, die veelal uit het Bodja'sche komt, is grover, doch sappiger en wordt voor medicinale doeleinden geprefereerd.

Ananas-sap is zeer heilzaam. Het heeft een hoogst zuiverend vermogen en wordt daarom gaarne gegeven aan patienten met keelaandoeningen of buikziekten.

Het verterend vermogen van ananas-sap is zoo groot, dat een stukje vleesch, hetwelk men gedurende een half uur in dit sap ondergedompeld houdt, geheel verteert tot een geleachtige massa.

In alle gevallen, waarbij de oorzaak van het lijden een slechte spijsvertering is, zal ananas-sap genezing brengen.

Ouden van dagen, die met de spijsvertering sukkelten, hebben aan dit heerlijke sap een gemakkelijk middel tegen hun kwaal.

Ananas-sap moet verscht worden gebruikt. Door het koken verliest het veel van zijn kracht. In het Aanhangsel vindt de lezer echter een recept voor het bereiden van ananas-sap, dat geschikt is, om twee jaar en langer te worden bewaard en zelfs voor verzending naar Europa kan dienen.

Ananas-sap moet niet tegelijk met melk worden ingenomen. Evenmin is het goed, deze beide kort na elkander te gebruiken.

Nierlijders en zij, die suikerziekte hebben, mogen geen ananas eten of ananas-sap gebruiken. Vrouwen, die lijden aan ontsteking der vrouwelijke organen, zullen na het eten van ananas zeker krampen krijgen.

Ananas is ook verboden voor vrouwen, die last hebben van witten vloed.

De vrucht heeft een afdrijvende werking en daarom is het niet geraten, ananas te eten kort na de bevalling. Vrouwen, die sterk van gestel zijn, kunnen gedurende de zwangerschap nu en dan wel een enkel stukje ananas eten, zonder dat ze er nadeelige gevolgen van behoeven te vreezen.

De vezels zijn moeilijk verteerbaar en voor zwakke ingewanden zeer schadelijk.

Zij, die geen sterke maag hebben, zullen goed doen, de schijfjes of stukjes alleen maar uit te kauwen, zonder de vezels in te slikken.

Ananasschillen en uitgeperste ananasvezels zijn bijzonder geschikt, om er marmer mede te boenen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 152, 196, 221, 279, 296, 299, 342, 344, 408, 416, 447, 526, 548, 579, 689, 732, 807, 819, 926, 964, 1064, 1079, 1114, 1131, 1134.

Andong of endong — *Cordyline fruticosa*, Backer.

Een spaarzaam vertakte heester die veel in den Archipel voorkomt maar op Java niet wildgroeiend is aangetroffen. Om de fraaie bladeren wordt hij echter overal als pagerplant en als sierheester gebruikt.

Er is een variëteit met groene en een met roode bladeren. De eerste heet ter onderscheiding wel endong idjo.

Een andere naam voor dezen heester is pandan tjina.

De bladeren, boven het vuur verflenst en dan gekneusd, genezen de venijnige steken van den ikan swanggi. De visschers bestrijken hun beenen wel als voorbehoedmiddel tegen dergelijke steken met het sap van de bladeren.

Ook worden de oude bladeren wel gebruikt om rijst in te wikkelen die dan zoo gekookt wordt en hierdoor een aangename smaak krijgt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 113.

Andijvie — *Cichorium Endivia*, Linn.

Deze bekende groente is overal op de pasars te bekomen.

In vele inheemsche talen wordt ze andewi genoemd.

Nauw verwant hiernaan is de *Cichorium Intybus*, Linn., het cichoreilof, ook wel Brusselsch lof of witlof genoemd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 397, 1302.

Andijvie (Chineesche) zie Sawi

Angsana zie Sana

Anjang-anjang zie Kajoe anjang

Antanan zie Gagan.

Arak is inheemsche rum, gestookt uit de melasse van de suikerfabrieken, de zogenaamde goela tetes. Het is een belangrijk uitvoerartikel. De Batavia-arak staat bij de buitenlandsche afnemers het hoogst aangeschreven.

Wat op Java verkocht wordt als arak obat, is niet het beste product.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 63, 373, 428, 431, 1010, 1018, 1050, 1213.

Aren — *Arenga pinnata*, Merr.

Dit is de arenpalm, ook wel suikerpalm geheeten.

Uit de bloeikolven wordt het palmsap getapt, waaruit door indampen de goela aren of arensuiker wordt bereid.

Deze suiker is geuriger en meer gezocht dan de inheemsche rietsuiker. Deze en ook andere inheemsche suikersoorten noemt men goela djawa.

Waar in dit boek verder sprake is van goela djawa, wordt altijd goela aren bedoeld.

Van de zaden van de arenpalm worden de geliefde glibbertjes gemaakt, een confituur bekend onder den naam van kolang kaling. Voor de bereiding wordt verwezen naar het Aanhangel.

Uit het merg van den arenpalm wordt meel bereid op dezelfde wijze als sago wordt gewonnen. Op Java noemt men dit meel pati, dat zooveel beteekent als het Hollandsche bloem.

Dit meel is zeer licht verteerbaar en bijzonder geschikt als voedsel voor buiklijders. Als het goed gedroogd is, kan het jarenlang worden bewaard.

De arenpalm levert bovendien nog het indjoek, ook wel idjoek of kortweg doek geheeten. Dat zijn de zwarte borstelige vezels, die tusschen de bladstelen groeien en waarvan touw en borstelwerk wordt gemaakt. Het rot zeer moeilijk en blijft ook in den grond zeer lang goed. Het wordt gebruikt, om de ondereinden van palen te omwinden, die in den grond staan en daardoor een bescherming hebben tegen rajap. In het binnenland wordt het veel gebruikt als dakbedekking. Bij waterkeeringen dient het tusschen de steenen, om het zand vast te houden en uitspoelen tegen te gaan. Verder doet men een plukje indjoek onder in de bloempotten, waardoor het uitloozingsgat vrij blijft. Chevelures, varens en begonia's groeien dan het best.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 92, 1052, 1184, 1191.

Areng djati is houtskool van djatihout. Dit komt in verschillende inheemsche recepten voor en is bij de inheemsche medicijnverkoopers geregeld verkrijgbaar.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 3, 4, 170, 171, 177, 194, 273, 326.

Arrowroot (Atlas) — *Maranta arundinacea*, Linn.

Deze plant, waarvan de wortelstokken het arrowrootmeel leveren, is gemakkelijk te kweken beneden 1000 m zeehoogte.

Zij vraagt losse roode aarde en een weinig schaduw. Zoodra ze gebloed heeft, is het tijd voor den oogst van de wortelstokken. Voor de bereiding van het meel wordt verwezen naar het Aanhangel.

Arrowrootmeel is zeer licht verteerbaar en bovendien een gezond voedsel, dat aanbevolen wordt voor kinderen, zwakken en herstelienden.

In de Indische keuken is het zeer geschikt voor het maken van brosbak.

Het bij de meelbereiding overblijvende vocht is een uitstekende medicijn tegen de buikziekte, die veroorzaakt wordt door overmatige inwendige hitte.

Zie ook Ganjong.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 160, 162, 173, 231, 265, 288, 305, 330, 332, 338, 1441.

Asem (Atlas) — *Tamarindus indica*, Linn.

Dit is de tamarindeboom, die op Java in de laagvlakke algemeen voorkomt vooral langs de wegen.

In den tijd, dat de rijpe peulen afvallen, ziet men de Javaansche vrouwen, die ter pasar gaan, geregeld de asemvruchten, die ze op hun weg zien liggen, oprapen.

Asem wordt in de inheemsche keuken veelvuldig gebruikt en komt ook voor in de meeste rijsttafelgerechten.

Asem bevordert de verteerbaarheid van vleesch en neemt de onaangename lucht van visch weg.

Van de vruchten maakt men gelei en confituur en ook kan er een verfrisschende stroop mede bereid worden.

Asem kawak heeten de overjarige vruchten, die voor medicinale doeleinden geprefereerd worden boven versche. In het Aanhangsel vindt men, hoe van deze asem kawak de geneeskrachtige zoogenaamde tamarinde-olie wordt gemaakt, welke de Javaan madoe asem noemt.

Asem kawak dient men ook paarden toe tegen kwaden droes. 's Morgens geeft men het paard een hoeveelheid als een eenden ei, vermengd met zooveel water, als in een aer blanda flesch gaat.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 21, 35, 198, 202, 234, 252, 336, 512, 553, 555, 718, 719, 756, 834, 850, 858, 868, 892, 897, 979, 981, 984, 989, 990, 1000, 1005, 1091, 1122, 1139, 1237, 1240, 1241, 1358, 1379, 1400, 1444, 1458.

Asperge — *Asparagus officinalis*, Linn.

Asperges worden tegenwoordig in de bergstreken met succes door Indoneziërs gekweekt en op de hoofdplaatsen ter pasar gebracht of langs de Europeesche woningen gevent. De cultuur vereischt bijzonder veel zorg. Het product doet niet zoo veel onder voor het Europeesche, dat hier natuurlijk alleen in geconserveerden toestand wordt aangevoerd.

Goed bereid, zijn asperges een uitgezochte lekkernij, die echter aan nier- en blaaslijders verboden moet worden.

Het fraaie groen van een andere soort van dit geslacht wordt veel in den bloemenhandel gebruikt en daarom wordt deze soort ook wel als sierplant in tuinen geplaatst.

Aster — *Chrysanthemum indicum*, Linn.

Dit is een bekende sierplant, waarvan variëteiten met witte, gele, bruine en roode bloemen bestaan.

De Javaan noemt ze sroeni en de gele wildgroeiende, die met den naam sroeni alas wordt aangeduid, gebruikt men evenals de Europeesche kamille.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 571, 1219, 1222, 1362, 1464.

Atap is een vrij duurzame dakbedekking, die gemaakt wordt van de gedroogde volwassen bladeren van nipa- en sagopalm.

Aubergine zie Terong

Azijn — Voor de bereiding van inheemsche azijn wordt verwezen naar het Aanhangsel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 544, 878a, 1175, 1176, 1211, 1293, 1312, 1321.

Baardmos zie Kajoe angin

Babawangan zie Bawang brobos

Bajem is de verzamelnaam voor verschillende soorten groenten, die alle als spinazie worden gegeten.

De beste zijn wel die met groote bladeren, die men bajem kebo noemt en de zoogenaamde Chineesche bajem met lichtkleurige stelen en bladnerven. Bajem mag nimmer worden uitgekookt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 374, 596, 623, 710, 906, 1061, 1436, 1448.

Bajem — *Spinacia oleracea*, Linn.

Dit is de echte Europeesche spinazie, die tegenwoordig ook in de bergstreken op Java wordt verbouwd.

Wat op de pasars wordt verkocht, is als regel de volgende soort.

Bajem — *Amarantus tricolor*, Linn.

Een plant, die weinig eischen aan den grond stelt en zelfs overvloedig als onkruid voorkomt.

Bajem doeri (Atlas) — *Amarantus spinosus*, Linn.

Deze gestekelde soort wordt niet als groente genuttigd, maar bij voorkeur als medicijn.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 438, 1143, 1285, 1297, 1373.

Bajem kremah zie Kremah

Bajem lemah — *Amarantus lividus*, Linn.

Van deze soort worden zoowel de wortels als de bladeren als medicijn gebruikt. De wortels van een variëteit met roode bladeren, die voor de consumptie niet gewild zijn, worden gebruikt als medicijn tegen dysenterie. Deze variëteit noemt men ook wel met den afzonderlijken naam van bajem merah *Amarantus melancholicus*, Linn.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 316, 689.

Bajem merah zie Bajem lemah

Bakmi of bami is een Chineesch kostje, dat bij de meeste Europeanen ook zeer geliefd is. Het wordt bereid met mi, dat is een soort Chineesche vermicelli, met varkensvleesch, garnalen, enz.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 598.

Bakoeng poelih (Atlas) — *Crinum asiaticum*, Linn.

Deze plant komt in het wild tot op 700 m zeehoogte voor en wordt om de fraaie witte bloemen vaak als sierplant gekweekt. Zij verkiest vochtig beschaduwde terrein.

Het is een bolgewas met forsche bladeren. Bij oudere planten groeit de bol vaak uit tot een bovengrondsch stem.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 614, 1013, 1069, 1210, 1269.

Bangkawang of bengkawang — *Pachyrrhizus erosus*, Urban.

Dit kruid wordt als groenbemester gebruikt en ook gekweekt om de knolvormige hoofdwortels, die rauw als versnapering worden gegeten.

De zaden, die zeer giftig zijn, en ook als bedwelmend middel bij de vischvangst worden gebruikt, zijn in den inheemschen medicijnhandel verkrijgbaar.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 335.

Bataat zie Ketela

Bawaag atjar zie Sjalot

Bawang brobos of babawangan — *Eurycles amboinensis*, Loud.

Een bolgewas, dat als sierplant wordt gekweekt.

De bladeren, boven het vuur verflinst, doen negenooien en bloedaweren rijpen. De schubben worden gekauwd na het eten van schadelijk voedsel, omdat het sap braking opwekt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 993.

Bawang brobos (Atlas) — *Ancilema nudiflorum*, R. Br.

Dit is een zeer veranderlijk kruid. De jonge plantjes hebben een duidelijke wortelrozet. Later verdwijnt deze. Uit de rozet spruiten de stengels, die tot een meter lang kunnen worden. Ze zijn opstijgend en soms eerst liggend.

Het vee eet dit plantje gaarne.

De blaadjes zijn als van klaver, doch enkel in plaats van driedeelig.

Bawang merah zie Sjalot

Bawang poelih — *Allium sativum*, Linn.

Deze plant, die in Holland knoflook heet, is algemeen bekend, doch niet ieder heeft ondervinding van de goede eigenschappen.

Veelvuldig gebruik van knoflook werkt verhittend. Zij, die ontstoken nieren hebben, zoomede zwangeren en kraamvrouwen mogen geen knoflook gebruiken.

Bij boeschoontgunningen vooral in moerasachtige streken is het goed, veel gezouten knoflook te gebruiken. Dit verhindert, dat de slechte dampen uit den grond een schadelijken invloed op het lichaam uitoefenen.

Bawang poelih wordt door de Indonesiërs ook veel gebruikt tegen cholera en andere besmettelijke ziekten.

Met water en veel suiker tot een dikke stroop verkookt, is knoflook een prachtig middel tegen aamborstigheid, waterzucht en geelzucht.

Met lijnolie geroosterd en op een gezwel gebonden, bevordert het het rijp worden.

Tot een papje gestampt en in omalagen gedaan, geneest het gekwetste nagels aan handen en voeten en trekt scherven, splinters en dorens uit de wonden.

Met honig vermengd, geneest het blauwe plekken op de huid als gevolg van stooten, slagen of stompen.

Met frisch water en honig geneest het boosaardigen huid-uitslag.

Gestampte knoflook met boomolie (olijfolie) gemengd, verzacht en geneest wonden en gerwellen aan de voeten.

Met salpeter en zout of wijnazijn vermengd, geneest het insectenbeten.

Opkomende puistjes verdwijnen weer, door ze tijdig in te wrijven met knoflooksap.

Een stukje knoflook in het oor gelegd, werkt vaak pijnstillend bij kiespijn.

Maden en ingewandswormen verdrijft men, door het eten van knoflook.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 24, 75, 99, 243, 250, 422, 440, 535, 589, 618, 833, 878, 883, 997, 1072, 1138, 1336, 1390.

Bawang sabrang zie Brambang sabrang

Belang heet de gevlektbladige variëteit van de woengos.

Belindjo zie Blindjo

Beloentas zie Loentas

Bengkawang zie Bangkawang

Bengle — *Zingiber Cassumunar*, Roxb.

Een plant, die op drassigen grond, zoowel in het warme laagland als in het hooge gebergte, groeit.

De gele onaangenaam smakende wortelstok werkt verwarmend, uitdrogend en pijnstillend en wordt dan ook door de Javanen in verschillende medicijnen gebruikt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 186, 524, 950, 1300.

Benzoë — *Styrax Benzoin, Dryand.*

Een hooge boom, waarvan de bast na insnijding een hars laat uitvloeien, dat in den handel bezoë heet.

Op Java is deze boom vrij zeldzaam, op Sumatra veel algemeener.

Het product heet op Java menjan madoe of menjan poetih en is in den inheemschen medicijnhandel geregeld verkrijgbaar.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 198.

Beras of bras zie Padi**Bertjita**

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 835, 1295.

Besaran (Atlas) — *Morus alba, Linn.*

Dit is de Indische moerbel, die na verwant is aan de Europeesche *Morus nigra, Linn.*, welke men ook wel eens gepoogd heeft, om aan te planten.

De vruchten zijn sappig, maar kunnen niet worden getransporteerd, waardoor het debiet van het gekweekte product niet groot kan zijn en dit alleen voor plaatselijke consumptie bestemd is.

Ook de bladeren van deze Indische soort dienen als voedsel voor de zijderupsen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 627, 1409.

Bidara of widara — *Zizyphus Jujuba, Lam b.*

Een boom, die op Java overal voorkomt tot op 400 m zeehoogte.

De vruchten van de wildgroeiende soorten zijn klein en bitter.

Bij goede bemesting geven de gecultiveerde boomen grootere vruchten, die zeer smakelijk zijn en het best kunnen worden vergeleken met appels met een dunne gele schil.

Ze worden bij voorkeur gekweekt van tjangkokans.

Volwassenen kunnen zonder nadeelige gevolgen wel twaalf vruchten achtereen nuttigen. Kinderen naar verhouding minder.

Overmatig gebruik veroorzaakt diarrhee.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 390, 1292.

Bidara laet of bidara palt — *Strychnos ligustrina, Bl.*

Dit kleine boompje levert het echte slangenhout. Het is inheemsch op de kleine Soenda-eilanden. Op Java is het zeldzamer vooral in het Westen.

Het hout is algemeen op de pasars op Java te bekomen.

Van het geraspte hout wordt thee getrokken, de zoogenaamde bidara laet thee, die den eetlust opwekt. De werking is zuiverend en verkoelend. Geregeld gebruik maakt, dat men een mooie frissche gelaatskleur krijgt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 164, 234, 237, 241, 425, 537, 761, 812, 999, 1090, 1236, 1238, 1239.

Bidara laet of bidara palt — *Eurycoma longifolia, Jack.*

Een strandboompje dat in het Westelijk deel van den archipel veel voorkomt maar op Java niet wordt aangetroffen. Alhoewel de hiervoor genoemde boom als de echte Bidara laet moet worden beschouwd zoo wordt op Sumatra en omliggende eilanden algemeen de wortelbast van dezen boom voor hetzelfde doel en onder den zelfden naam gebruikt.

Bidara oepas (Atlas) — *Merremia mammosa, Hall f.*

Een windend kruid met mooie klokvormige witte bloemen, dat het best groeit in de warmte en aangekweekt wordt, om de geneeskrachtige wortelknollen. De stengels zijn dun, rond en glad.

Vermenigvuldiging geschiedt door het uitplanten van zulke knollen.

Het sap, dat uit de geraspte knollen wordt geperst, bevat de werkzame bestanddeelen. Ook wordt het raspeel wel met water uitgetrokken.

In vetten grond kunnen de knollen zeer groot worden. In enkele streken worden deze knollen ook wel als voedsel door de bevolking genuttigd.

Voor medicinaal gebruik zijn echter de kleine knolletjes te verkiezen.

Men oogst de knollen, wanneer de bovengrondsche plant afsterft.

Bidara oepas heeft een goede reputatie als geneesmiddel tegen suikerziekte. Dat suikerziekte echter met bidara oepas altijd te genezen is, is een dwaling. Als de suikerziekte gepaard gaat met andere kwalen, helpt bidara oepas ook niet. Ook is het verkeerd, om bij het gebruik van bidara oepas geen nauwkeurig dieet te volgen, zooals dat bij suikerziekte is voorgeschreven.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 117, 215, 298, 486, 497, 577, 647, 783, 788, 1186, 1223, 1293, 1382.

Bidara palt zie Bidara laet**Bidjen** zie Widjen**Bira** zie Sente**Blabah** zie Djaha keling

Blendok gebang is de gom uit den top van de gebang.
Deze gom is zeldzaam en daarom duur. In den inheemschen
medicijnhandel is ze niettemin geregeld verkrijgbaar.
In verschen staat wordt ze door de bevolking wel gebruikt
voor het afsluiten van wonden.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept
nummer 318.

Blendok kelor is de getah die uitvloeit, wanneer de kelor aan
den stam door insecten wordt beschadigd.

Deze getah is aanvankelijk wit, doch wordt aan de lucht
blootgesteld, spoedig donkerbruin.

Ze lost in water niet op, maar zwelt wel, wanneer ze in water
wordt gedompeld.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept
nummer 218.

Blendok tembalo zie Tahi semoet

Blewah zie Kral

Bligoe — *Benincasa hispida*, Cogn.

Aan deze klimplant groeit de waskalebas of Chineesche reu-
zenmeloen. Van deze vruchten maakt men tang kwe, dat is een
gezochte Chineesche lekkernij. Voor de bereiding van tang kwe
wordt verwezen naar het Aanhangsel.

Bligoe noemt men in het algemeen de groote langwerpige
vruchten. De kleine langwerpige heeten koendoer en de ronde
worden laboe genoemd. Op Java heeten ze ook wel boewah
bonteng.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten
nummers 180, 204, 315.

Blimbing manis — *Averrhoa Carambola*, Linn.

De zoete blimbing is een gecultiveerde variëteit van deze wilde
soort, die zeer zuur is.

De blimbing Demak is zoet en zeer gezocht als tafelvrucht.

Zij is gezond, mits men haar goed schilt en alleen het sap
er van inslikt.

Bij keel- en buikaandoeningen doet men beter, geen blimbing
te eten. Ook niet als de maag van streek is.

Blimbing woeloh (Atlas) — *Averrhoa Bilimbi*, Linn.

Van deze zure blimbing bestaan witte en groene variëteiten.

Beide worden uit zaad geteeld. Wanneer de plant goed ver-
zorgd wordt en flink bemest, zal ze reeds na drie jaar vruchten
dragen.

Het scherpe vruchtensap werkt zuiverend en wordt onder
meer gebruikt, om vlekken uit waschgoed te verwijderen.

De donker roodbruine bloemen worden tot stroop gekookt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten
nummers 134, 507, 574, 1011, 1123.

Blindjo — *Gnetum Gnemon*, Linn.

Deze boom is algemeen bekend. De jonge blaadjes en de
vruchten worden bij de rijsttafel gebruikt.

Van de vruchtjes maakt men emping, die in kokende olie
gebakken de smakelijke kripik blindjo levert.

Bladeren zoowel als vruchten zijn eenigszins laxeerend en
veroorzaken prikkeling, waarom ze niet gegeten mogen worden
door personen met een gevoelige keel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept
nummer 736.

Bloeboek loepa zijn de vruchtjes van *Teysmanniodendron ptero-
podum*, Bakh., welke boom alleen op Sumatra voorkomt en ter
Oostkust sepoegang wordt genoemd.

Van de verkoolde pitten uit deze vruchten maakt men met
klapperolie een zalfje.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten
nummers 15, 18.

Bloeloek zie Kalapa

Bloestroe (Atlas) — *Luffa cylindrica*, Roem.

Dit is de komkommersoort, die de plantenspons levert.

Het is een klimplant, die zoowel in de laagvlakte als op hooger
gelegen terrein groeit en vetten grond eischt.

Vier maanden na het zaaien van de pitten heeft men reeds
volop vruchten.

Van de jonge vruchten kan men smakelijke gerechten be-
reiden.

Zoodra de rijpe vruchten een geelachtige tint krijgen, worden
ze afgesneden en op een luchtige plaats aan de steeltjes opge-
hangen. Aan de onderzijde snijdt men een paar cm dikte weg,
waardoor het vocht kan uitdruijen. Na twee of drie etmalen
wordt het vezelnet uit de schil gescheurd en in kalkwater uit-
gespoeld. Dan worden ze uitgeslagen en in den wind gedroogd.
Gaat dit drogen te snel, dan worden de sponzen bros en gaat het
te langzaam, dan is er gevaar voor beschimmelen. Zijn ze een-
maal droog, dan kan men de zaden er uit schudden en zijn ze
voor het gebruik gereed. Deze luffasponzen, die vroeger alge-
meen in de Indische badkamers werden gebruikt, zijn wat in
onbruik geraakt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten
nummers 56, 132, 710, 747, 869, 1254, 1446.

Boenga lawang of kembang lawang heeten zoowel de kruidnagelen als de halfrijp gedroogde vruchten van enkele kaneelachtige planten.

Wat men in den inheemschen medicijnhandel op Java onder boenga lawang verstaat, zijn de jonge gedroogde vruchten van een buitenlandsche soort. Deze zijn echter zeldzaam en als regel levert men een inheemsch surrogaat.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 112.

Boenga lawang zie ook Tjengkeh

Boentoet koeda zie Tegari

Boewah bonteng zie Bligoe

Boewah lontar zie Lontar

Boewah nona (Atlas) — *Anona reticulata*, Linn.

Een bekende vruchtboom, die veel in het wild voorkomt en door cultiveeren veredeld is.

De veredelde vruchten bevatten veel meer pitten dan de wilde.

Aangezien de bloemen, die eenigszins op kenanga gelijken, bedwelmend zijn, moet men deze boom nimmer dicht bij woningen planten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 260, 422.

Boewah semangkok zie Boewah tempajan

Boewah tempajan heeten de zaden van een hier niet inheemschen boom, de *Scaphium affine*, Pierre.

Ze worden voor den inheemschen medicijnhandel geregeld aangevoerd uit Siam en van het Maleische schiereiland.

Men noemt ze ook wel boewah semangkok, omdat elk zaadje, des avonds met wat water in een kopje gedaan, door uitzetting en slijmvorming dit den volgenden morgen geheel vult.

Van het dunne schilletje gezuiverd, en met wat stroop of kandijklontjes gemengd, wordt dit vocht gedronken onder den naam van boewah tempajan thee.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 82, 191, 233, 266, 322, 599, 663, 1113, 1180, 1246.

Bonteng zie Bligoe

Boomolie is een verouderde naam voor olijfolie.

Boomwas noemt men de witte taaie hars die bij beschadiging uit het onderste deel van den stam en van de wortels van de kanari vloeit. In den drogerijenhandel op Java is het verkrijgbaar onder den naam getah kanari. In de apotheek heet deze hars elemi.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1236.

Boonen — *Phaseolus vulgaris*, Linn.

Een groote verscheidenheid van boonen behoort tot deze botanische soort. Ze hebben alle eigen namen en verschillende kunnen hier niet onvermeld blijven.

In de eerste plaats de bruine boon, die in de bergstreken van Oost- en Midden-Java en in de Preanger gekweekt wordt voornamelijk ten behoeve van den Europeaan. De import van Nederlandsche bruine boonen overtreft echter verre, hetgeen hier te lande wordt gekweekt.

Dan is er een vorm met gespikkelde zaden, die vrij algemeen voorkomt en met den naam katjang djogo wordt aangeduid.

Verder de sperzieboontjes, ook wel slaboontjes of prinsesseboontjes geheeten, die een dagelijksch pasarartikel vormen.

Snijboonen zijn op de hoofdplaatsen ook geregeld verkrijgbaar.

Ten slotte de witte boon of katjang bodas, die echter weinig gekweekt wordt. Wat op Java te koop is, is meestal geïmporteerd uit Nederland.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 596, 1443.

Boonen zie ook Katjang, Kedawoeng, Koro en Pete

Brambang zie ook Bawang

Brambang abang zie Sjalot

Brambang goenoeng of berguitje is de witte sjalot.

Brambang oetan — *Pancreatium zeylanicum*, Linn.

Dit is een Amarillus-achtige plant met fraaie witte bloemen, die geuren als de Europeesche lelie, doch minder sterk.

De bloembladen zijn aan den rand gekarteld en hangen als sierlijke linten om de plant heen. Ze zijn niet meer dan een vinger breed.

De plant blijft laag bij den grond.

Brambang poetih zie Sjalot

Brambang sabrang (Atlas) — *Eleutherine americana*, Merr.

Deze plant, die ook wel bawang sabrang wordt genoemd, is een bolgewas, dat niet veel meer dan een halve meter hoog wordt. In het wild groeit ze op lossen rooden grond. Om de

fraaie witte bloemen, die tegen den avond open gaan en zich na enkele uren reeds weder sluiten, wordt ze ook als sierplant aangekweekt.

De bladeren gelijken op die van een bekende aardorchidee (*Spathoglottis*). Ze zijn fraai groen geribd en enkele vingers breed.

De bol ziet er uit als een roode ui, doch is geheel reukeloos.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 163, 358.

Brandnetel zie Rami

Bras zie Padi

Bras merah zie Padi

Bratawall (Atlas) — *Tinospora crispa*, *Miers*.

Deze klimmende heester heeft hartvormige bladeren en stengels ter dikte van een pink, die dicht bezet zijn met wratten of knobbels.

Hij groeit het best in de warmte en komt veelvuldig in het wild voor. Men vermenigvuldigt dezen heester door stekken.

De bloemen zijn klein en fijn.

De stengels worden door de inheemsche medicijnhandelaren verkocht. Ze zijn walgelijk bitter.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 351, 532, 547, 651, 905, 1283, 1366, 1402.

Brobos — *Alysicarpus nummularifolius*, *D C.*

Een kruid met zeer krachtig wortelstelsel, dat in rubbertuinen graag als bodembedekker wordt gebruikt. Het komt voor tot op 1000 m zeehoogte, zoowel op droog als op vochtig grazig terrein. Het plant zich voort door zaad, dat het geheele jaar door wordt voortgebracht en het is een goed veevoeder.

Brobos zie ook Bawang brobos en Lengengan

Caladlum zie Kimpoel en Tales

Canna (Indische wilde) — *Canna orientalis*, *Rosc.*

Deze cannasoort, die zeer verbreid is in den Archipel, heeft puntige bladeren en kleine roode bloemen.

Van de zwarte zaden maakt de bevolking wel kralen, die tot bidsnoeren worden geregen.

De gecultiveerde soort met groote bloemen, die veel als sierplant in tuinen voorkomt, doch geen zaden voortbrengt, wordt aangeduid met den naam Italiaansche canna.

Cassave zie Ketela pohoeng

Cassia — *Cinnamomum Burmani*, *B l.*

Deze middelmatig hooge boom komt in het hooggebergte verspreid voor. De donkergrijze bast geeft een scherp kaneelgeur af en levert dan ook het product, dat als binnenlandsche kaneel wordt verkocht en onder den naam van cassibast ook een belangrijk uitvoerproduct is.

Het product, de eigenlijke kaneel, wordt kajoe manis of koelit manis genoemd, in het Javaansch manis djangan. Niet te verwarren met zoethout dat kajoe manis tjina heet.

Het hout is fijn van structuur en doet eenigszins denken aan perenhout. Ook aan den verschen bast is de kaneellucht duidelijk waar te nemen.

De echte kaneel is afkomstig van *Cinnamomum zeylanicum*, *Brey n.*, een boom die alleen inheemsch is op Ceylon, doch op ondernemingen ook in onzen Archipel wel wordt aangeplant.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 309, 1218.

Cichorellof zie Andijvie

Citroen zie Djeroek

Cocosnoot zie Kalapa

Colombohout zie Kajoe kolombo

Copal is de handelsnaam voor de hars, die gewonnen wordt uit de stammen van de boomen, die op het Malcische schiereiland damar minjak worden genoemd en in de Molukken met den naam pohan damar radja worden aangeduid. Het is de *Agathis alba*, *Fox w.*

Verwarrend is het, dat wat in den handel damarhars wordt genoemd, niet het product is van dezen boom, doch hars van verschillende vertegenwoordigers van de familie der Dipterocarpaceae en wel voornamelijk Hopea- en Shorea-soorten, die veel in onzen Archipel voorkomen.

In den handel spreekt men van gom copal, wat niet juist is. Gommen en harsen zijn totaal verschillende uitscheidingsproducten. Gommen lossen in water op, of wel vormen er een geleiachtige massa mede. Gom brandt niet, doch verkoolt en stinkt dan als brandende suiker. Harsen lossen niet op in water, doch wel in alcohol of in terpentijnolie. Ze branden met veel rook en geven daarbij aromatische geuren af.

Copal geeft een vlam en brandt schoon op. Damar geeft geen vlam maar druift af, zooals een pijp lak.

Croton zie Poering

Dage is een versnapering of toespijs, die bereid wordt uit verschillende oliehoudende zaden zooals katjang tanah, kemiri, koro, poetjoeng, widjen, enz.

Dadap (Atlas) — *Erythrina lithoperma*, Miq.

Een zeer bekende boom die overal in den Archipel in het wild groeiend of verwilderd wordt aangetroffen.

De Indonésiërs gebruiken de dadap veel om er siri en peper tegen op te leiden. Verder is hij algemeen in gebruik als schaduwboom in de koffietuinen waar hij tevens dienst doet als grondverbeteraar.

In het wild wordt bijna uitsluitend de gestekelde variëteit aangetroffen die met den naam dadap doeri wordt aangeduid.

De ongestekelde variëteit die door stekken wordt voortgeplant noemt men op Java dadap serep of dadap srep.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 199, 180, 204, 205, 223, 229, 235, 292, 311, 324, 630, 641, 876, 946, 1091, 1101, 1167, 1357.

Dalima (Atlas) — *Punica Granatum*, Linn.

Een heester die op Java alleen gecultiveerd voorkomt. Men onderscheidt naar de kleur der vruchten vier variëteiten n.l.

1e dalima poetih met witte bloemen, witte schil en witte zaadhuid. De wortelbast van deze variëteit wordt gebruikt tegen lintworm. Schil en bloemknoppen neemt men tegen buikziekte.

2e dalima hitam met roode bloemen en donker paarse schil. Deze wordt gebruikt tegen dysenterie maar mag niet worden afgekonkt aangezien de buikziekte dan zou verergeren.

3e dalima merah eveneens met roode bloemen doch met roode schil en donkerroode zaadhuid.

4e dalima wantah of dalima soesoen met dubbele roode bloemen die als sierplant wordt gekweekt. De schil is samen-trekkend en kan, als lichte thee getrokken, als stopmiddel worden ingenomen.

De schil van alle vier variëteiten bevat stoffen die de maag in meerdere of mindere mate van streek brengen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 162 f, 202, 209, 306, 329, 334, 781, 1155.

Damar is de inheemsche naam voor allerlei harsen. Het woord beteekent in het Javaansch licht en in het Maleisch ook fakkel of toorts in verband met het gebruik dat men van die harsen maakte.

Zie ook onder Copal.

Daoen belang (letterlijk vertaald: gevlekt blad) zie Belang

Daoen besaran zie Besaran

Daoen brobos zie Brobos

Daoen deres zie Deres

Daoen djinten (Atlas) — *Coleus amboinicus*, Lour.

Een kruid met houtachtige stengels, dat tot op 1000 m zee-hoogte in tuinen wordt aangeplant.

De vleezige bladeren, die oorzaak zijn, dat de plant ook met den naam daoens tebel wordt aangeduid, zijn zeer welriekend en worden gebruikt, om er het hoofdhaar en de kleederen onder het wasschen mede te bestrijken.

Op Java heet de plant ook wel daoens koetjing.

Deze plant bloeit zelden en wordt door stekken vermeerderd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 144, 518, 966, 1088, 1098, 1120, 1171, 1447.

Daoens doedoek (Atlas) — *Desmodium triquetrum*, DC.

Een halfheester, die op Java voorkomt tot op 1500 m zee-hoogte op zonnig en niet te droog terrein. Deze plant dankt haar naam aan den eigenaardigen vorm der bladeren.

De bladeren worden versch of in gedroogden staat inwendig gebruikt en ook wel uitwendig als tapel tegen lendenpijn.

Het is niet raadzaam, deze bladeren lang achtereen te ge-bruiken, omdat het lichaam er dan te veel aan went en de uit-werking dan geringer is, zooals dat met vele Indische planten het geval is.

De bladeren zoowel als de peultjes helpen nierstenen op-lossen, waarom deze plant ook wel wordt aangeduid met den naam gempoor watoe of kedji beling.

De voortteling geschiedt door middel van zaad.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 2, 3, 4, 21, 23, 753, 915.

Daoens entjok zie Entjok

Daoens gagan zie Gagan

Daoens galing zie Galing

Daoens iler zie Iler

Daoens katoek (Atlas) — *Sauropus androgynus*, Merr.

Deze heester komt veel langs de wegen voor en als pager.

De bladeren worden als groente verkocht. Te Batavia heeten ze op den pasar ook wel daoens kartoe.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 1435, 1446.

Daoens kemarogan zie Kemarogan

Daoens kendal zie Kendal

Daoens koeping matjan zie Koeping matjan

Daoen koetjing zie Daoen djinten

Daoen kremah zie Kremah

Daoen lampes zie Lampes

Daoen loentas zie Loentas

Daoen mangko — *Nothopanax pinnatum*, Miq.

Een pagerheester, die in de Molukken veel wordt aange-
troffen.

De jonge bladeren worden wel gegeten. De oudere worden
gesneden, opgekookt en dan in de zon gedroogd en gebruikt,
om er het haar mede te wasschen en het een aangename geur
te geven.

Ook zijn ze dienstig om de vieze zweetlucht te verbergen,
waarom ze worden gebruikt, om er de oksels mede te wasschen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept
nummer 465.

Daoen meniran zie Meniran

Daoen mindi zie Mindi

Daoen oerat (Atlas) — *Plantago major*, Linn.

Dit is de Hollandsche weegbree, groeit in Indië in het hoog-
gebergte, maar is met eenige zorg ook wel aan de kust te
kweeken.

Dit eenvoudige plantje met vele goede eigenschappen heet in
Midden-Java sangkoebah.

Door de wortels te koken met klapperolie, krijgt men de
minjak oerat, die heilzaam is bij verzwikkingen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten
nummers 14, 125, 183, 402, 760, 792, 916, 987, 1001,
1008, 1034, 1035, 1125, 1142, 1313, 1365.

Daoen papasan zie Kemarogan

Daoen pegagan zie Gagan

Daoen poko (Atlas) — *Mentha arvensis*, Linn. var. *javanica*.

Dit plantje is een vorm van de Europeesche akkermunt *Mentha
arvensis*, Linn., en komt op Java voor tusschen 150 en 1200 m
zeehoogte.

In Europa wordt uit de bladeren van deze en andere soorten
de pepermuntolie gedistilleerd.

Minjak poko wordt in Indië niet gewonnen, maar is als peper-
muntolie in alle apotheken verkrijgbaar.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten
nummers 34, 193, 216, 219, 244, 251, 413, 450, 502,
503, 504, 1060, 1181, 1215, 1220, 1341.

Daoen poko zie ook Merdinah

Daoen pransman of daoens prasman (Atlas) — *Eupatorium tripli-
nerve*, Vahl.

Deze plant met onderaardsche uitloopers groeit tot op 1600 m
zeehoogte en wordt veel op de erven aangeplant.

De medicijnverkoopsters op de pasars hebben de bladeren
geregeld in voorraad.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten
nummers 625, 650, 851, 679, 683, 849, 1088, 1099,
1334, 1452.

Daoen prawas zie Trawas

Daoen sambang darah zie Sambang darah

Daoen sarap zie Sambang geteh

Daoen seligi zie Seligi

Daoen tebel zie Daoen djinten

Daoen temen-temen zie Woengoe

Daoen tjendani zie Tjendani

Daoen tjengkeh zie Tjengkeh

Demoeng zie Woengoe

Dempol lelet (Atlas) — *Glochidion molle*, Bl.

Een breedvertakte boomheester, met wollige bladeren, die te
Batavia ook wel met den naam ketoembel wordt aangeduid. Hij
komt in het warme laagland zoowel als in meer gematigd klimaat
voor. De bloemen zijn klein en resedakleurig, ze zitten in de
oksels der bladstelen.

De bladeren worden ook wel slangeblad genoemd, omdat het
sap dienstig is tegen giftige slangebeten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten
nummers 70, 203, 204, 205, 207, 220, 324, 578, 583,
1200, 1254, 1355.

Dempol lelet — *Glochidion obscurum*, Hook.

Een boom, die op Java zeer algemeen is in de lagere heuvel-
landen. De bloemen zijn resedakleurig en de vruchten magenta-
rood.

Dempol lelet — *Glochidion obscurum*, Hook. f. var. *macrocalyx*
J. J. Sm.

Een lage boom, die op Java veel voorkomt tusschen 50 en
1500 m zeehoogte. Het sap van de jonge blaadjes geeft men wel
aan kraamvrouwen en thee van de bladeren getrokken is dien-
stig tegen dysenterie.

Dempol lelet (Atlas) — *Glochidion rubrum*, B L.

Deze heester komt op Java algemeen voor, doch niet in het warme laagland. De bladeren worden gebruikt tegen kramp-hoest.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 319.

Dempol lelet (Reuzen-) —

Bast zoowel als bladeren zijn zeer samentrekkend en worden bij buikziekte gebruikt. Ze mogen niet gekookt worden, maar dienen in warm water te worden afgetrokken, dan wel in koud water zacht gekneusd te worden.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 207, 210, 242, 1161.

Dempol lelet sawan angoong —

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 293, 303.

Deres of deresan (Atlas) — *Pouzolzia zeylanica*, B e n n. var. *angustifolia*.

Een veestengelig kruid, dat op vochtig terrein groeit van de laagvlakte tot op 1600 m zeehoogte, dat ook wel oerang-aring genoemd wordt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 561, 1445.

Deresan is de Javaansche naam voor vocht dat afgetapt wordt zooals legen. Zie ook onder Randoe alas.

Dilem — *Pogostemon*, s p e c. d i v.

Een kruid dat op Java en Sumatra inheemsch is en waarvan de welriekende bladeren wel gebruikt worden in het wasch-water. Ook worden ze onder parems gemengd.

Een der pogostemonsoorten levert het blad waaruit de patchouli reukstof wordt gewonnen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 320.

Dille zie Adas sowa

Djadam of djadam arab is de bereide aloë, die uit Bombay wordt aangevoerd en op de pasars tot hoogen prijs wordt verkocht.

De Arabieren plegen kleine stukjes te kauwen als bloedzuiverend middel.

Zie ook onder Aloë.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 128.

Djae — *Zingiber officinale*, R o s c.

Dit kruid, dat circa een halve meter hoog wordt en in alle tropische landen wordt gekweekt, eischt een vochtig klimaat, veel zon en lossen goed gedraineerden grond.

Om het rotten te voorkomen, mogen de wortelstokken vooral niet te diep worden gepoot.

Deze wortelstokken zijn de bekende gemberwortels.

Het geconfijte en het droog gekristalliseerde product wordt in onzen Archipel niet gemaakt, doch hoofdzakelijk uit Kanton geïmporteerd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 448, 523, 808, 1065, 1213, 1215, 1218, 1388, 1444.

Djagoeng — *Zea Mays*, L i n n.

Een forsche grassoort, die in alle warme en tropische landen wordt gekweekt en de maïs of Turksche tarwe levert.

Blad en stengels zijn een gezocht veevoeder.

De kolven worden op verschillende wijzen tot voedsel voor den mensch bereid en dienen ook vaak tot versnapering.

De kleur van rijpe maïs varieert van geel tot oranje. Jonge vruchten zijn geelgroen. De zaden zijn dan nog zacht en smaken zoet. Men eet ze rauw of gekookt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 93, 94, 372, 404, 908, 910, 1260, 1278, 1443.

Djaha — *Terminalia belerica*, R o x b.

Deze woudreus komt in Midden- en Oost-Java verspreid voor beneden 300 m zeehoogte, meestal in djatibosschen. Hij heet ook wel djaha kebo of djaha sapi.

De zeer jonge vruchtjes komen in den inheemschen medicijnhandel voor onder den naam van djaha seekoen of madja seekoen. Algemeen is deze medicijn echter niet. Ze worden gebruikt bij het samenstellen van enkele djamoëa.

Meer bekend zijn de van de zaden ontdane rijpe vruchten, die verkocht worden onder den naam djaha, djaha lawe of djalawe. Behalve als medicijn worden ze ook gebruikt in de ververij en bij de lederbereiding. Tot dit doet worden ze in groote hoeveelheden uit Britsch-Indië uitgevoerd onder den naam beleric myrobalans. Verder maakt men er inkt van en een kleurmiddel, om de tanden zwart te maken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 1331, 1357, 1359.

Djaha kebo zie Djaha

Djaha keling of madja keling heeten de geïmporteerde gedroogde rijpe of halfrijpe vruchten van *Terminalia Chebula*, R e t z., die uit Britsch-Indië afkomstig zijn en in den exporthandel black myrobalans worden genoemd. Ze zien er uit als gepelde amandelen, doch zijn niet zoo plat.

Djaha keling heeten ook de gedroogde vruchten van den blabah *Terminalia arborea* K. & V., een hooge boom, die op Java voorkomt tusschen 65 en 200 m zeehoogte, doch vrij zeldzaam is.

Djaha lawe zie Djaha

Djaha sapl zie Djaha

Djaha soekoen zie Djaha

Djalawe zie Djaha

Djambe zie Pinang

Djamblang (Atlas) — *Eugenia cumini*, Merr.

Deze ooftboom wordt op Java veel aangeplant en komt in Midden- en Oost-Java ook wildgroeiend voor.

De bast zoowel als de zaden zijn een erkend middel tegen suikerziekte.

Veelvuldig gebruik van de vruchten is niet gezond, daar ze zeer samentrekkend zijn, het urineeren beletten en koorts opwekken.

De wilde djamblang met kleine donkerpaarse vruchten en weinig vruchtvleesch, dat zeer wrang is, is voor de consumptie minder geschikt. Men noemt deze ook wel djoewet krikil.

De veredelde soort is grooter, heeft een kleinere pit, meer vruchtvleesch en is zeer smakelijk.

De derde soort is de zogenaamde witte doewet of djoewet bawang met witte vruchten, die zeer wrang zijn, maar als geneesmiddel hoog geprezen worden.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 58, 95, 162 e, 1185.

Djamboe aer — *Eugenia aqua*, Burm. f.

Een kleine vruchtboom, die op Java alleen in de laagvlakte gecultiveerd voorkomt. De vruchten zijn wit of rose. De smaak is vrij flauw. Kinderen eten ze gaarne en, met mate gebruikt, zullen ze niet schaden.

Djamboe aer mawar — *Eugenia Jambos*, Linn.

Deze boom wordt tot 15 m hoog en komt op Java uitsluitend gecultiveerd voor. De kleine vruchten zijn bleek geel of bleek groen en hebben een karakteristieken geur als van rozenwater.

Voor al in Midden-Java is deze vrucht zeer gezocht.

Djamboe bidji (Atlas) — *Psidium Guajava*, Linn.

Deze lage vruchtboom of heester groeit beneden 1000 m zeehoogte. Hij wordt veelvuldig in het wild aangetroffen.

De Javaansche naam is djamboe kloetok.

De eetbare vruchten zijn geelgroen.

Matig gebruik zal het lichaam niet schaden. Rauw moeten ze echter verboden worden voor hen, die hardlijvig zijn. Gestoomd met goela aren, is het een smakelijke kost, die iedereen kan eten.

Het inwendige van de vrucht dient afzonderlijk te worden gekookt en daarna gezeefd, om de pitjes te verwijderen. Het resterende nat wordt dan aan het eigenlijke vruchtvleesch toegevoegd.

Als medicijn zijn de vruchten met rood vruchtvleesch het beste. Deze variëteit heeft ook roode nerven.

De afkooksels, die tegen buikziekte worden ingenomen, mogen vooral niet te straf worden gemaakt, want dan veroorzaken ze endeldarmonsteking.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 159, 171, 177, 178, 193, 209, 214, 261, 262, 263, 272, 316, 1084, 1153, 1321, 1353, 1354.

Djamboe bol — *Eugenia malaccensis*, Linn.

Deze boom levert een der beste soorten djamboe.

De vruchten hebben meer dan de andere den vorm van een appel, ze zijn lichtrood gekleurd met donkerroode strepen.

Tot op 1000 m zeehoogte wordt de djamboe bol overal aangeplant en draagt het best op vochtig terrein.

Djamboe kloetok zie Djamboe bidji.

Djamboe monjet — *Anacardium occidentale*, Linn.

Dit is een beslist schadelijke djamboe.

De vruchtwand scheidt een stof af, die hevige huidontsteking veroorzaakt.

Na het eten van deze vrucht krijgt men spoedig persingen.

Djamboe semarang of djamboe dersana — *Eugenia javanica*, Lamk.

Van dezen ooftboom onderscheidt men een variëteit met witte en een met roode vruchten. Beide zijn zeer gezocht. Ze zijn bijna peervormig, iets meer gedrongen en grooter en smakelijker dan de djamboe aer.

Deze soort groeit het best in de laagvlakte.

Djamboer is de verzamelnaam, waarmede de Javaan niet alleen de werkelijke paddenstoelen aanduidt, maar ook allerlei zwammen (enkelvoud: fungus, meervoud: fungi).

Enkele eetbare soorten zullen hier nader worden behandeld.

Eetbare paddenstoelen herkent men aan hun reuk en aan de groeiplaatsen. Men moet bijvoorbeeld nimmer paddenstoelen van een mesthoop nemen, en ook niet die, welke onder een afdak groeien. Bij voorkeur zoekt men ze op weidegrond of op tegalans.

In Indië moet men de paddenstoelen des morgens zoo vroeg mogelijk gaan zoeken. Later op den dag zijn ze omgeven door een zwerm kleine insecten, hetgeen reeds wijst op een begin van bederf. Het is trouwens altijd raadzaam, om het buitenste huidje te verwijderen en de paddenstoelen daarna in warm water te weeken.

De eetbare aardpaddenstoel komt in den westmoesson, voornamelijk in de maand Januari, veelvuldig voor en wel vooral op plaatsen, waar een nest van witte mieren is geweest. Zoodra de larons door de kleine openingen in den bodem naar buiten komen, steekt de bergbewoner als herkenningsteeken ter plaatse een stokje in den grond. Hij weet zeker, daar later met goed gevolg naar deze eetbare aardpaddenstoelen te kunnen graven.

Behalve aard- en grondpaddenstoelen heeft men ook djamoers, die op rottend hout groeien of zelfs op levende stammen, zooals de djamoer gagan, die tegen reumatisch wordt gebruikt. Eetbaar zijn die, welke op oude koffiestammen en op dadap groeien. Met die, welke op giftige boomen worden aangetroffen, dient men uiterst voorzichtig te zijn.

Djamoer harat is een soort die veel in pas bewerkte tuinen opkomt. Evenals de djamoer sjoeng is deze paddenstoel als voedsel zeer gezond en versterkend. Ze worden als delicatessen gebruikt bijvoorbeeld als toepijs bij de rijsttafel. Ze worden gebraden met zout en asem, of met melk tot soep gestoofd, dan wel gebakken als croquetten.

Djamoer brama — *Pycnoporus sanguineus*, *Murrill*.

Deze paddenstoel komt veel voor in Indië op rottend hout. De kleur is bloedrood en verbleekt bij drogen tot vuil oranje. Ze worden bij groote hoeveelheden op de pasars omgezet, want ze zijn een medicijn tegen venerische ziekten.

Fijn gemaakt in warme olie, dienen ze als massagemiddel bij knobbelgezwellen.

Ze zijn zeer giftig en veroorzaken braking en bedwelming.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 52, 320, 608, 1285.

Djamoer gagan zie hiervoor.

Djamoer impes — *Calvatia spec.*

Deze paddenstoel groeit boven den grond en ziet er zwart of geelachtig grijs uit. Hij kan zoo groot worden als een kinderhoofd. Het buitenste omhulsel is taai. Het inwendige is een stofmassa, welke zeer geneeskrachtig is.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 362, 778.

Djamoer koeping tikoes — *Auricularia polytricha*, *Sacc.*

Dit is een houtzwam, die haar naam ontleent aan de gelijkenis met muizenootjes. Bij oostersche volken is ze een belangrijk consumptie-artikel. Gedroogd, worden ze hier ook nog in groote hoeveelheden uit China ingevoerd. Dit gedroogde product ziet er uit als bruinzwarte korsten. In water nemen ze echter hun oorspronkelijken vorm weder geheel aan.

Djamoer sjoeng zie hiervoor.

Djamoer zie ook Tahioeler sawah

Djarak — *Ricinus communis*, *Lin.*

Een kleine boom met groote blauwachtig groene bladeren, die de zaden levert, welke als djarakpitten een belangrijk uitvoerartikel vormen.

De olie, die uit de zaden geperst wordt en voor industriële doeleinden is bestemd, wordt djarak- of ricinusolie genoemd. De koude persing, om medicinale olie te verkrijgen, levert de bekende wonderolie of castorolie, die een overbekend purgeermiddel is.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 1, 155, 156, 165, 178, 189, 207, 213, 230, 317, 326, 328, 400, 404, 406, 446, 456, 550, 602, 737, 779, 896, 932, 933, 984, 1063, 1077, 1080, 1085, 1100, 1170, 1293, 1412.

Djarak iri zie Djarak pager

Djarak pager (Atlas) — *Jatropha Curcas*, *Lin.*

Deze groote heester wordt op Java veel voor pagers gebruikt. Een andere naam op Java is djarak iri of djarak tjina. In de Maleische streken zegt men ook wel djarak wolanda.

De zaden, die veel olie bevatten, zijn eenigszins giftig. Ze zijn egaal dof zwart en na drogen vol kleine barstjes, waardoor ze gemakkelijk te onderscheiden zijn van de echte djarakzaden, die gevlekt zijn, doch volkomen glad blijven.

Het gebruik van deze zaden verwekt braking, afgang en duizeligheid. De oogen van den patient gaan diep in de kassen liggen, het koude zweet breekt hem uit en de polsslag wordt merkbaar flauwer. De verschijnselen hebben veel weg van een cholera-aanval. Soms worden deze zaden wel met boos opzet toegediend, om iemand een chronische diarrhee te bezorgen, welke den dood tengevolge kan hebben. Een tegengif is brandewijn.

Ook de olie uit de zaden is voor inwendig gebruik giftig.

Bij insnijding scheidt de schors een waterig vocht af, dat helderder is naar gelang men een jongeren stam heeft. Aan de lucht wordt het troebel. Het is een drastisch purgeermiddel en wordt ook gebruikt als mondspoeling bij bloedend tandvleesch.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 535, 537, 925, 929, 935, 936, 1290, 1383.

Djarak tjina zie Djarak pager

Djarak wolanda zie Djarak pager

Djarem zie Roempoet djarem

Djati — *Tectona grandis*, Linn. f.

Dit is de boom, die het djati- of teakhout levert.

Een afkooksel van het hout en ook van de bladeren werd vroeger ingenomen tegen cholera.

Djati blanda (Atlas) — *Guazuma ulmifolia*, Lamk. var. *tomentosa*, Schum.

Deze boom groeit, mits goed verzorgd, in de warmte zeer snel.

De bloemen zijn crémekleurig en klein.

De stekelige vruchten worden, als ze rijp zijn, zwart. Kinderen eten ze wel als versnapering. Overmatig gebruik veroorzaakt diarrhee. De verkoolde rijpe vruchten verdrijven opgezetheid in de maagstreek.

Thee, van de bladeren getrokken, werkt uitstekend als vermageringsmiddel en gaat vervetting van de inwendige organen tegen. Zij, die dit middel toepassen en er goede resultaten van zien, zijn spoedig geneigd, het gebruik op te voeren en te overdrijven. Men heeft al ervaren, dat overmatig gebruik zeer nadeelig is.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 221, 278, 411, 509, 968, 1300, 1301.

Djenggi is de Javaansche naam voor kalapa laet *Lodoicea maldivica*, Pers., een zeer zeldzame cocospalm die inheemsch was op de Seychellen maar aan het uitsterven is. De vruchten, die wel 40 cm groot worden, worden wel eens drijvende in zee aangetroffen en spoelen nu en dan aan. Deze palm bloeit voor het eerst als hij meer dan 30 jaar oud is en het duurt drie jaar voor de vrucht de normale grootte bereikt heeft en dan is zij nog lang niet rijp.

Aan het kiemwit van deze vruchten schrijven de Indonesiërs groote geneeskracht toe. Het is uit den aard der zaak zeer zeldzaam en dus hoog in prijs.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 112.

Djengkol (Atlas) — *Pithecolobium lobatum*, Benth.

Deze boom, die in de warmte en in een gematigd klimaat groeit, wordt op Java en Sumatra overal aangeplant om de vruchten.

De zaden zijn bij de bevolking zeer gewild. Door het gebruik krijgt de urine een sterken doordringenden stank.

Overmatig gebruik veroorzaakt verstopping van de nieren, gepaard met hevige kolieken, die ondraaglijke pijnen veroorzaken.

Djenitri — *Elacocarpus Ganitrus*, Roxb.

Een boom van middelmatige hoogte, die in geheel Zuid-Azië inheemsch is en groeit tusschen 500 en 1000 m zeehoogte. Op Java en Sumatra wordt hij overal aangeplant om de vruchten. Deze zijn donkerpaars en hangen aan dunne steeltjes. Vruchtvleesch is er niet veel aan. De kern wordt gevormd door een harde pit, die er uitziet, of de oppervlakte kunstig gegraveerd is.

De ronde vruchten heeten ook wel madja keling.

De pitten zijn zeer gezocht als rijgkralen voor het maken van sieraden en bidsnoeren.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 1285, 1357.

Djenitri noemt men ook de kleine stekelige galnoten, die de Indonesiërs wel madjakan noemen. Ze groeien aan de *Quercus lusitanica*, Lamk., en worden geïmporteerd uit Bombay.

Het werkzame bestanddeel is een looistof. Ze worden gebruikt in djamoës voor jonge vrouwen.

Djeroek. De verschillende soorten djeroekvruchten, alle behorende tot het geslacht *Citrus*, zijn verfrisschend en gezond. Enkele dienen, meer in het bijzonder in de Indische huishouding, ter vervanging van den Europeeschen citroen en zijn ook zeer geschikt om kwast van te maken. Andere daarentegen nemen als tafelvrucht de plaats in van den sinaasappel. De grootere soorten zijn gelijkwaardig aan de Europeesche pompelmoe.

De goede eigenschappen van verschillende djeroeksoorten kunnen niet genoeg worden gewaardeerd. Het sap is verfrisschend, zuiverend, genezend en kalmeerend. De schillen van verschillende soorten worden, aan snippers gesneden, in de Indische keuken gebruikt voor allerlei lekkernijen en confituren.

Djeroeks, welke uit de hand worden gegeten, dienen, wanneer men ze althans niet uitgeperst gebruikt, uitgekauwd of uitgezogen te worden, zoodat de velletjes niet worden ingeslikt. Voor kinderen en maaglijders zijn ze zeer slecht te verteren en veroorzaken koorts, als ze bij groote hoeveelheden in de maag terecht komen.

Van het grootste belang is het ook, er tegen te waken, dat kinderen de pitten inslikken.

De meest voorkomende djeroeksoorten zullen hier achtereenvolgens worden besproken:

Djeroek ball zie Djeroek matjan

Djeroek dalima zie Djeroek matjan

Djeroek djepoen zie Djeroek keprok

Djeroek kates — *Citrus medica*, Linn.

Deze lage heester brengt groote vruchten voort.

De schil wordt bereid tot sukade, waarover men bijzonderheden zal vinden in het Aanshangsel.

Het vruchtvleesch is zeer licht van kleur, welriekend en smaakt frisch zuur, in het geheel niet bitter. De schil is geelachtig met groote flauwe overlangsche groeven.

De geelwitte bloemen zijn een weinig rood aangelopen en zeer welriekend.

Een andere vorm van dezen zelfden heester is de echte citroen of limoen, waarvan de wilde soort wel het meest algemeen is. Deze heeft vruchten, zoals de Spaansche citroenen, doch wat grooter en langwerpiger en eveneens uitlopend in een tepel.

De schil is wel een vinger dik en van buiten bleek geel, wanneer de vrucht rijp is. De gecultiveerde soorten zijn nog grooter en haitig. De schil is sappiger en groener dan van de wilde en geschikt, om te worden geconfijt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 96, 119, 217, 247, 397, 409, 447, 449, 452, 482, 519, 558, 621, 646, 580, 565, 580, 591, 984, 1178, 1182, 1344, 1444.

Djeroek keprok — *Citrus nobilis*, Lour.

Deze lage boom levert de djeroeks met oranjekleurig vruchtvleesch, waarvan de schil gemakkelijk loslaat en de partjes (vruchthokken) gemakkelijk te scheiden zijn. Het is een handvrucht bij uitnemendheid. Het vleesch is zoet of zuurzoet. Het aantal pitten is meestal vrij groot.

De kleur van de schil is bij volkomen rijpheid meer oranjekleurig dan van alle andere soorten. Het is de Indische mandarijn.

Deze djeroek dient voor het bereiden van siropen en limonades en wordt in het groot gekweekt in Garoet en Poenten.

Een variëteit met vaste schil is de soort, die in Batavia met den naam djeroek siem wordt aangeduid.

De vruchten zijn bolronde, glad en dun van schil.

Een derde variëteit is de djeroek djepoen, die in de Ommelanden van Batavia wordt gekweekt, een bobbelige schil heeft, die niet gemakkelijk loslaat en mooi oranjegeel van kleur is.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 447.

Djeroek manis — *Citrus Aurantium*, Linn.

Deze boom, die 10 m hoog kan worden, levert de zoete djeroek, den Indischen sinaasappel, die als tafelvriucht, vooral bij de Europeanen, zeer gewild is.

In het warme laagland wil deze soort niet gedijen.

Slechts in enkele streken wordt deze djeroek in het groot gekweekt, bijvoorbeeld in het district Poedjon. De oogst daar en de uitvoer naar andere streken van den Archipel zijn zeer aanzienlijk.

Volkomen rijp, zijn de vruchten vulgeel. Op de kleur van de schil na zijn ze werkelijk aan sinaasappelen gelijk.

De schil is soms vrij dik en laat niet gemakkelijk los.

Vermenigvuldiging heeft plaats door middel van tjangkokans, of door enten en oculeren.

De boom eischt humusrijken lossen grond.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 447, 1086, 1091, 1109.

Djeroek matjan — *Citrus maxima*, Merr.

Dit is een van de grootste djeroekboomen en levert de djeroek besar of pompelmoes.

Hij heeft wijd afstaande, vaak overhangende takken, die bij groote vruchtdracht gestut moeten worden, om het afbreken te voorkomen. De jongere takken hebben dorens op de plaats van de afgevallen bladeren.

De bladeren zijn leerachtig.

De groote welriekende bloemen zijn geelwit en zitten in trosjes van 2 tot 10 stuks bijeen.

De vruchten, die zoo groot worden als een menschenhoofd, zijn bij rijpheid geelgroen. Het sap is besloten in vrij van elkander liggende blaasjes.

Er is een variëteit met wit vruchtvleesch, die algemeen djeroek ball genoemd wordt en smaakt als de grape-fruit, doch veelal iets bitterder.

De variëteit met roodachtig vruchtvleesch heet meer in het bijzonder djeroek matjan of ook wel djeroek dalima.

Bij koorts is het ten zeerste af te raden, pompelmoes te eten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 531, 566, 850, 1090.

Djeroek nipsis of djeroek petjel — *Citrus aurantifolia*, Sieglé.

Deze kleine sterk vertakte boom levert de vruchten, die als medicijn de grootste waarde hebben en in Indië algemeen worden gebruikt in plaats van de Zuideuropeesche citroenen, die ze uitstekend kunnen vervangen.

Het sap van djeroek nipsis doet in geur zeker niet voor dat van de beste citroenen onder.

De boom wordt vermenigvuldigd door tjangkokans, waartoe men van de beste boomen de jonge ondertakken kiest, die anders toch moeten worden weggesnoeid.

Hij groeit het best op zonnig terrein, zelfs op schralen grond in de laagvlakte en in het lage heuvelland.

De vruchten zijn bolronde met een kort spits puntje. De schil is glad en dicht bezet met fijne stippels, die vooral duidelijk uitkomen, wanneer de vrucht volkomen rijp is en dan geel wordt.

De vruchten worden groen geplukt en volkomen boomrijpe vruchten ziet men dan ook zelden.

Een Indische huisvrouw zal goed doen, te zorgen, dat op een geschikt plekje van het erf een djerook nipia boompje komt te staan. Veel zorg behoeft er niet aan te worden besteed. Hoofdzak is, dat de boom zoo vrij staat, dat er rondom enkele meters ruimte is, want hij verdraagt geen andere boomen in de nabijheid. Volwassen takken moeten vooral niet te vaak worden gesnoeid. Tegen het einde van den drogen moesson wordt de grond op een meter afstand van den stam wat opengewerkt en versche humus, asch en kalk ondergespit. De boom zal dan overvloedig dragen.

Men wakte er voor, dat mieren zich in den boom nestelen, door onderaan den stam een ring van kalk te schilderen en dien van tijd tot tijd te vernieuwen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 503, 506, 583, 609, 635, 704, 719, 849, 867, 1011, 1053, 1057.

Djerook poeroet — *Citrus Hystrix*, D. C.

Deze boom is gemakkelijk herkenbaar aan de bladeren, waarvan de steven bladachtig verbreed zijn, waardoor het lijkt, alsof twee blaadjes met eenzelfde hoofdnerf boven elkaar zitten.

De bloemen zijn geelwit, soms iets rood aangelopen en zeer klein.

De vruchten zijn eirond. De schil is vol diepe groeven en wordt bij volkomen rijpheid geelgroen.

Het vruchtvliesch is geelgroen en smaakt zeer zuur, veelal ook een weinig bitter.

De dikke schil is buitengewoon geurig, wordt geconfijt en voor het kruiden van vleeschgerechten gebruikt.

De geraspte schil gebruikt men voor haarwassing.

De bladeren zijn een specery voor de rijsttafel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 470, 471, 472, 1218.

Djerook sambal of djerook limo — *Citrus amblycarpa*, Hassk.

Deze heester geeft van alle inheemsche djerookboompjes de kleinste vruchten. Ze worden niet grooter dan 3 cm middellijn.

Op de pasars worden ze gewoonlijk, aan bosjes bijeengebonden, verhandeld.

Ze zijn zeer gezocht voor de bereiding van sambels.

De donkergroene bobbelige schil is dik en laat niet gemakkelijk los. Bij volkomen rijpheid worden ze geel.

De bladeren zijn dun, leerachtig, bovenop donkergroen of geelgroen en glanzend. Aan de onderzijde zijn ze altijd geelgroen en dof.

De kleine bloemen hebben meestal vijf witte kroonblaadjes.

Djerook siem zie Djerook keprok

Djinggi of tjendana djinggi — *Pterocarpus santalina*, Linn.

Deze boom levert het roode sandelhout.

Hij komt in den Archipel wel voor, maar niet op Java.

Het hout, dat in het geheel niet geurig is (in tegenstelling met 't gewone of witte sandelhout van *Santalum album*, Linn.), voelt eenigszins kleverig aan en wordt alleen gebruikt in inwendige medicijnen tegen buikziekte.

Echt rood sandelhout is moeilijk te bekomen op Java. Wat de inheemsche medicijnverkoopers onder dezen naam leveren, is meestal het roode kernhout van de witte soort, of wel kajoe laka, dat is hout van *Dalbergia parviflora*, Roxb.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 197, 198, 222.

Djinten zie behalve de hier volgende soorten ook Daoen djinten

Djinten — *Carum carvi*, Linn.

De vruchtjes van deze plant, die in Nederland inheemsch is en daar ook veel wordt aangekweekt, zijn het bekende karwijzaad of kummel. Er wordt een vluchtige olie uit gewonnen.

Ze worden verder in de keuken gebruikt.

Hier te lande worden ze niet gekweekt. Wat men hier koopt, is uit Nederland geïmporteerd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 821, 962.

Djinten itam — *Nigella sativa*, Linn.

Dat is de zoogenaamde zwarte komijn, die uit Engelsch-Indië wordt aangevoerd, maar hier ook wel gekweekt wordt.

Men gebruikt djinten itam in verschillende drankjes tegen venerische kwalen en tegen buikziekte, wanneer men vroest, dat gisting de oorzaak is.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 274, 280, 309, 803, 950, 1084, 1215, 1285, 1345, 1357, 1361.

Djinten manis — *Pimpinella anisum*, Linn.

Dit zijn de kleine, grijsgroene, fijn behaarde anijsvruchtjes.

Anijs komt in veel Indische recepten voor, om de verwarmende en gasafdrijvende werking.

Het wordt in Indië zeer weinig gekweekt. Wat in den handel is, is dan ook meestal geïmporteerd.

De Javaansche benaming voor anijs is adas manis.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 20, 58, 163, 164, 170, 174, 176, 178, 180, 182, 184, 186, 193, 195, 199, 201, 204, 214, 216, 230, 261, 272, 284, 304, 310, 316, 317, 320, 324, 327, 334, 375, 493, 496, 504, 506, 507, 730, 1089, 1090, 1238.

Djinten poetih — *Cuminum Cyminum*, Linn.

Dit is het bekende komijnzaad, dat veel gebruikt wordt bij de bereiding van Indische spijzen. Het wekt de maagsappen op en is eenigszins verwarmend.

Het wordt gemengd in verschillende Indische medicijnen.

Hier te lande wordt het zeldzaam gekweekt. Wat hier in den handel is, is als regel uit Engelsch-Indië geïmporteerd en vaak ook sterk vervalscht, bijvoorbeeld met karwijzaad (kummel); dat zijn de vruchtjes van *Carum carvi*, Linn., die in Indië ook met den naam djinten worden aangeduid.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 202.

Djoeng rahab heeten de in den inheemschen medicijnhandel bekende naaldvormige bladeren van *Baeckea frutescens*, Linn.

Met heet water maakt men er een aftreksel van, dat als thee wordt gedronken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 62, 186, 718, 970, 1263.

Djoewet zie Djamblang

Djoewet lawang zie Djamblang

Djoewet krikil zie Djamblang

Djonge zie Tempoe wijang

Dloempang — *Helicteres Isora*, Linn.

Een heester, die veel in de djatibossen voorkomt.

Van den bast maken de Indonesiërs touw en vlechten zakken uit den bastvezel.

De eigenaardig spiraalvormig gedraaide vruchten zijn in den inheemschen medicijnhandel bekend onder den naam kajoe oelies.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 167, 174, 176, 182, 191, 195, 199, 202, 218, 220, 242, 273, 282, 309, 316, 319, 320, 323, 384, 1063, 1084, 1114.

Doedoek zie Dacoen doedoek

Doedoelan zie Woedoelan

Doekoe (Atlas) — *Lansium domesticum*, Corr.

Dit is een bekende vruchtboom. De vruchten, die vaal geel zijn met een schil als van perziken, hangen als druiven aan dichte trossen.

Ze zijn zoo groot als pruimen, eenigszins gerekt van vorm en hebben sappig zoet vruchtvleesch met een of weinig pitten en een dunne schil, die, als de vruchten rijp zijn, geen melksap afscheidt.

Doekoes hebben een verkoelende werking. Matig gebruikt, zijn ze onschadelijk.

Deze smakelijke vruchten veroorzaken overvloedig urineeren en mogen niet gegeten worden door lijders aan suikerziekte.

De doekoe is een goede oostvrucht.

Doekoepitten gestampt en gekookt ingenomen, werken koortsverdrivend. De schillen met wat goela djawa gebrand, verspreiden een aangename geur, die bovendien de muskieten verjaagt.

Een variëteit, waarvan de vruchten veel op doekoe gelijken, doch met den naam langsep worden aangeduid, heeft nog dichtere vruchtrossen als de doekoe. De vruchten zelf zijn kleiner, het vruchtvleesch is rinsch en ze hebben groote pitten. De schil is dik en bevat veel melksap.

Een derde variëteit is de kokosan, waarvan de vruchten klein en kogelrond zijn. Deze hebben zuur vruchtvleesch en groote pitten. Overigens onderscheidt deze zich van de beide anderen, doordat de bladeren viltig behaard zijn.

Kokosan moet men evenmin als langsep aan kinderen geven. De getah van de schil veroorzaakt puistjes in den mond en geeft een pijnlijk gevoel in de keel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 697, 887, 1265.

Doerian — *Durio sibethinus*, Murr.

Deze vruchtboom wordt op Java overal beneden 800 m zeehoogte aangeplant.

De vruchten zijn, vooral wanneer ze aan den boom gerijpt zijn, voortreffelijk en worden door hen, die ze hebben leeren eten, hoog geroemd. Zij, die den smaak niet kennen en den weerzin, welken de lucht opwekt, niet kunnen overwinnen, verfoeien ze.

De vrucht is zeer verhittend en verwekt een opgezet gevoel. Veelvuldig gebruik werkt belemmerend op de urinelozing en wekt dierlijke lusten op.

Voor galsteenlijders is doerian zeer nadeelig, omdat deze vrucht kolieken veroorzaakt.

Vrouwen krijgen tengevolge van het eten van doerian vaak witten vloed.

Een compres van de zachte deelen van de schil, op den buik gelegd, werkt laxeerend.

De asch van gedroogde doerianschillen bevat veel loog.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 743.

Doerian blanda zie Zuurzak

Doewet zie Djamblang

Dongkol heeten in den inheemschen medicijnhandel de wortels van galing *Vitis trifolia*, Linn.

Onder denzelfden naam levert men de wortels van gang *Vitis arachnoides*, Backer, welke plant te Batavia oed aer wordt genoemd.

Dringo — *Acorus Calamus*, Linn.

Dit is dezelfde plant als de Europeesche kalmoes. In Indië komt dit kruid wildgroeiend voor op vochtige plaatsen tot op groote hoogte. Het wordt ook veelvuldig aangeplant.

De wortelstok, die een pink dik is, is in verschen toestand van binnen doorgaans wit. Na drogen wordt de kleur licht rose. De reuk is sterk specerijachtig en de smaak een weinig bitter.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 563, 1130.

Drop zie Kajoe manis tjina

Duivelsdrek zie Inggoe

Duizendblad — *Achillea Millefolium*, Linn.

Dit kruid, met rechten, hier en daar kantigen stengel, welke fijn behaard is, is ook in Europa een volksgeneesmiddel.

Op de erven wordt het als sierplant gekweekt en in de bergstroken van Midden- en West Java komt het ook verwilderd voor.

De stengel is alleen aan den top vertakt. De witte of rose bloemhoofdjes staan in schermvormige trossen aan het uiteinde van de stengels.

Bladeren en bloemen worden ingezameld en bij voorkeur versch gebruikt, waartoe ze in kokend water worden afgetrokken.

Gedroogd materiaal moet gekookt worden en is anders niet werkzaam.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 17, 64, 208, 726, 859, 864, 870, 1047, 1127, 1130.

Dwergklaver zie Roempoet djarem

Elemi of boomwas, is de oliehoudende hars uit den stam van verschillende kanari-soorten. Men gebruikt deze hars voor het bereiden van zalven.

De Indonesiers noemen het getah kanari en gebruiken het voor het maken van obors en als beroekingsmiddel bij zieken, om de atmosfeer te zuiveren en kwade geesten te verdrijven. Het is met goed gevolg toe te passen, om kleeren- en boekenkasten van motten te zuiveren.

Emboen (Atlas) — *Merremia emarginata*, Hall. f.

Dit kruipend kruid noemt men ook wel pegagan oetan.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 514.

Endong zie Andong

Enjoh kelo zie Kedji beiling No. 4

Entjok (Atlas) — *Plumbago zeylanica*, Linn.

Een heester, die in Midden- en Oost Java in het wild wordt aangetroffen en veel voor pagers wordt gebruikt.

De plant bloeit met kleine bloemtrosjes.

Er bestaat een vorm met witte en een met roode bloempjes.

De bladeren van de soort met witte bloemen worden gebruikt tegen rheumatische aandoeningen en kouvatten.

Die van de soort met roode bloemen zijn dienstig, om de geyoelloosheid der ledematen weg te nemen.

Van beide vormen zijn de bladeren branderig heet en wanneer ze te lang op de huid geplaatst zijn, veroorzaken ze blaren. Volwassenen mogen ze hoogstens een kwartier lang gebruiken. Ze zijn zeer giftig en dienen dus uitsluitend voor uitwendige toepassing.

Nog een derde vorm met blauwe bloemen en kleverigen kelk doet alleen als sierplant dienst.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 427, 520, 707, 1022.

Erwten

Groene erwten, peulen, doperwten en capucijners zijn verschillende vormen van dezelfde plant, namelijk *Pisum sativum*, Linn. Ze worden tegenwoordig op Java ook aangeplant, maar van veel belang is die cultuur niet.

De huisvrouw zal voor peulen en doperwten liever de Europeesche blikgroenten nemen, aangezien het Indische product nimmer zoo malsch is, en wat in Indië als groene erwten en capucijners op tafel komt, zal wel bijna uitsluitend het uit Nederland geïmporteerde product zijn.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1443.

Erwten zie ook Katjang en Koro

Eucalyptus zie Kajoe poetih

Foelle zie Pala

Framboos (Javaansche) zie Oedjen-oedjen

Gadoeng — *Dioscorea hispida*, *Dennst.*

Deze klimplant, die overal op Java voorkomt tot op 850 m zeehoogte, veelal op eenigszins beschaduwde terrein, levert knollen, die rauw zeer giftig zijn, maar in bereiden staat, zooals ze op de pasars worden verkocht, een beproefd middel zijn tegen syphilis. Voor deze bereiding wordt verwezen naar het Aanhangsel.

De knollen zitten vaak met vele tot een klomp bijeen en zijn uitwendig grauw of geelachtig.

Er is een variëteit met knollen, die inwendig wit zijn en een andere niet van binnen gele knollen. Deze laatste heeft zeer geurige bloemen, die van de andere zijn reukeloos.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 1023, 1024, 1150, 1286, 1391.

Gadoeng sabrang of gadoeng tjina — *Smilax China*, *Lin n.*

De wortel wordt uit Singapore geïmporteerd.

Tezamen met de gewone inheemsche gadoeng wordt deze gebruikt tegen syphilis.

Gagan (Atlas) — *Centella asiatica*, *Urban.*

Een tenger kruid met zeer lange wortelende uitloopers, ook wel gagan-gagan en kaki koeda genoemd.

De niervormige bladeren zitten aan lange stelen in rosetten bijeen. De bladstelen, die aan den voet een weinig verbreed zijn, zijn soms roodachtig van kleur.

Het groeit in het wild op goeden grond en zonnig terrein, doch niet boven 2500 m zeehoogte.

Te Batavia is het op de pasars geregeld verkrijgbaar onder den Soendaneeschen naam antanan.

De bladeren worden rauw of gestoomd gegeten.

Men beweert, dat de vruchten reumatiek veroorzaken en daarom is het aan te bevelen, de bloemschermen en eventuele vruchten eerst zorgvuldig te verwijderen.

De verse bladeren smaken petersellechtig en bitter.

Weinigen vermoeden, dat dit kleine plantje, waarvan de bladeren veel op viooltjesbladeren gelijken, zooveel geneeskracht bezit. Ze moeten bij voorkeur versch worden gebruikt, omdat ze door het drogen veel van hun goede eigenschappen verliezen.

Als voorbehoedmiddel tegen verschillende kwalen is het goed, om, in navolging van de Indonesiers, deze plant een paar keer per week als sla te eten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 6, 10, 13, 20, 21, 32, 45, 102, 129, 131, 153, 164, 167, 182, 183, 191, 199, 203, 234, 272, 316, 326, 327, 354, 355, 375, 391, 426, 501, 517, 580, 612, 631, 632, 643, 647, 648, 655, 769, 775, 777, 778, 785, 789, 822, 836, 900, 934, 988, 1048, 1088, 1180, 1189, 1257, 1291, 1293, 1329, 1385, 1416.

Gala-gala zie Tahisemoet

Galing (Atlas) — *Vitis trifolia*, *Lin n.*

Deze klimmende heester met mooi gevormde blaadjes en nietige bloempjes komt op Java overal in het laagland voor.

Het bladsap werkt zuiverend, doch de stelen en de getah daaruit veroorzaken jeuking op de huid.

De wortels worden op den pasar verkocht onder den naam dongkol.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 526, 1039, 1099.

Gambir — *Uncaria Gambir*, *Roxb.*

Deze klimmende heester komt op Java niet voor, doch is inheemsch in het westen van den Archipel.

Het product, de eigenlijke gambir, wordt bereid uit de bladeren. Deze worden gekookt en het verkregen sap vermengd met fijne dedek. Op deze wijze kunnen kleine koekjes worden gevormd, zooals die voor den detailhandel noodig zijn.

Gambir is over den geheelen Archipel een belangrijk handelsartikel, omdat het gebruikt wordt bij het sirihipruimen.

Waar de plant zelf groeit, gebruikt men ook wel het verse blad.

In de mond is gambir eerst vrij bitter, maar geeft een zoetigen aangename nasmaak.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 48, 172, 173, 197, 264, 265, 381, 487, 488, 1083, 1199, 1201.

Gambir oetan (Atlas) — *Jasminum pubescens*, *Willd.*

Een klimmende heester, waarvan verschillende vormen op Java voorkomen tot op 1600 m zeehoogte, meestal op zonnig terrein.

Men noemt dezen heester ook wel wilde jasmijn of wilde melati.

De bloemen van alle vormen zijn wit en hebben acht smalle kroonlippen.

De soort, die in het bijzonder pontjasoeda genoemd wordt, heeft langwerpige glimmende bladeren. De bloemen zijn klein en zitten aan trosjes bijeen. De vruchten zijn rood. Deze soort groeit het best in eenigszins gematigd klimaat op kalkgrond, bijvoorbeeld tegen bergwanden, doch kan met eenige zorg ook in de warmte gekweekt worden.

Een andere vorm is forscher, heeft grootere bloemen en ook grootere bladeren, die echter dof zijn. De bloemen vormen een remedie tegen maagkramp en de bast werkt zacht samentrekkend bij buikziekte.

Een derde vorm heeft zeer kleine glimmende blaadjes en

kleine, op zich zelf staande bloemen, die een weinig geur verspreiden. Deze wordt niet als medicijn gebruikt.

De heesterachtige vorm heeft bladeren als de pontjasoeda en groeit veel in de warmte, liefst op vetten grond. De bloemtrossen zijn groot en de kroonslippen spitsler dan bij pontjasoeda. Het jonge blad en de bast worden gebruikt tegen koorts, doch steeds vermengd met temoe lawak, omdat ze anders te samentrekkend werken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 203, 225, 625, 626, 802, 825, 912, 947, 949.

Gambir oetan — Onder dezen zelfden naam wordt een extract uit den bast van *Ficus Ribes*, *Reynie*, verkocht als middel tegen malaria.

Men ziet het nog wel eens als malariamiddel geadverteerd. De oogenschijnlijk gunstige resultaten, die in vele gevallen worden bereikt, zijn naar alle waarschijnlijkheid toe te schrijven aan de gunstige werking op de spijsvertering. De malaria zelf wordt er zeker niet door bestreden.

Gangpleng is de naam waaronder katesbladeren op de pasars worden verkocht.

Gandaria — *Bouea macrophylla*, *Griff.*

Een boom met rechten, ronden stam en leerachtige bladeren. De uiterst kleine bloemen zitten in pluimen in de oksels van afgevallen bladeren.

De vruchten worden circa 4 cm groot. Wanneer ze rijp zijn, is de schil geel of oranje. De pit is blauwviolet.

Er zijn vormen met zeer zoete vruchten, die rauw gegeten kunnen worden. De zure worden gestoofd.

Zelfs de zoete hebben altijd nog iets scherp, wat bij overmatig gebruik krampen veroorzaakt. Met veel suiker gestoofd en als compôte gegeten, zijn ze onschadelijk.

Jonge onrijpe vruchten worden evenals augurkjes eerst in zout water en dan met azijn en kruiden tot tafelzuur bereid. Ze moeten echter, voor ze in het zoute water komen, gedurende een nacht in kalkwater staan.

De gezoute vruchten worden ook met sambel bij de rijst-tafel genuttigd.

De getah uit de rijpe vruchtschil veroorzaakt puistjes in den mond.

Gandaroesa zie Gondoroso

Gang — *Vitis arachnoidea*, *Backer*.

Een klimplant met vruchten zoo groot als druiven.

De Indonesiers eten ze graag en voeren er de eenden mede, om de eierproductie te bevorderen.

De plant wordt ook wel ojod gang genoemd en in het Maleisch ojod aer.
Zie ook Dongkol.

Ganjong (*Atlas*) — *Canna edulis*, *Ker.*

Dit is een cannasoort met eetbaren wortelstok, herkenbaar aan de breede groene bladeren met purperen rand. De stelen zijn donker en de kleine bloemen rood.

Deze plant kan tot 2 m hoog worden. Op de erven wordt ze veel als sierplant gekweekt.

De wilde canna's hebben puntige bladeren, terwijl die van de ganjong korter en breeder zijn, doch wel in een punt uitloopen.

De ganjong wordt vermenigvuldigd door het uitplanten van afgesneden uitloopers. In zes tot acht maanden zijn de nieuw gevormde wortelstokken oogstbaar.

In Australië wordt deze plant in het groot gekweekt en levert daar het zoogenaamde Queensland arrowroot.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 199, 235, 294, 1154.

Gaplek zie Ketela pohoeng.

Gebang — *Corypha utan*, *Lamk.*

Deze palm, ook lontar oetan en poetjoek geheeten, groeit in de laagvlakte en heeft waaivormige bladeren, waarvan kadjangmatten worden gemaakt.

Uit de gescheurde opperhuid van de jonge bladscheuten wordt een vezelstof gemaakt, die agel heet en dient voor het weven van dunne matten en voor het maken van zakken.

Uit den top vloeit soms een roodbruine, zoetig riekende gom, die wegens haar zeldzaamheid duur wordt betaald en als geneesmiddel bekend is onder den naam blendok gebang.

De stammen, die uit zeer vast hout bestaan, worden na verwijdering van het vezelige merg als bedoeg gebruikt.

Uit het merg wint men een roodachtig gekleurde sago, die in geval van nood wel als voedsel wordt gebruikt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 787, 1388.

Gelam — *Melaleuca Leucadendra*, *Linn.*

Een kleine boom, die op Java niet in het wild voorkomt, maar inheemsch is in de Molukken en op Celebes.

Uit de jonge bladeren wordt door distillatie de bekende kajoe poetih olie gewonnen, die een belangrijk handelsartikel is in onzen Archipel, maar helaas bijna steeds meer of minder valscht is.

Zuivere kajoe poetih olie is kleurloos. Door het contact van de dampen met het koper van het distilleertoestel krijgt het

handelsproduct een fraai groene kleur, die door de afnemers ook wordt geëischt. Zoo noodig verhoogt men de kleur door een stukje koper in de olie te leggen.

Deze olie is in de oogen der bevolking een universeel middel tegen allerlei kwalen.

De vruchten worden onder den naam van maritja bolong in den inheemschen medicijnhandel op Java verkocht.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1374.

Gelang zie Krokot.

Gember zie Djae.

Gembili — *Dioscorea aculeata*, Linn.

Een windende plant met eetbare knollen, na verwant aan de gadoeng.

Alleen in West-Java treft men deze knollen wel op de pasars aan.

Reeds ten tijde van Rumphius gebruikten de Indonesiërs het rasnel van deze knollen als uitwendige medicijn op allerlei gezwellen en in het bijzonder aan den hals.

Zie ook Kentang djawa en Oewi.

Gempoor watoe (Atlas) — *Borreria hispida*, Schum.

Een kruid, dat in de laagvlakte op steenachtigen bodem groeit en waarvan van ouds bekend is dat het steenen vergruist. (Gempoor = sloopen of vernietigen en watoe = steen).

Het wordt ingenomen, om steenvorming of verkalking in het lichaam tegen te gaan en behoort dus ook tot de kedji belangsoorten.

De kruipende stengel groeit zeer laag bij den grond, de steel-tjes zijn roodachtig, de blaadjes eenigszins ruw en de witte bloempjes zijn onbeduidend klein.

Bij langdurig gebruik heeft het verzwakking van de darmen tengevolge. Voor hen, die aan buikkwalen lijden, is het gebruik van gempoor watoe ten strengste verboden. Ook zwangere vrouwen mogen het niet innemen.

Zie ook Daoen doedoek.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 403, 919.

Gendola — *Basella rubra*, Linn.

Een klimplant met vleezige sappige gaafrandige groene bladeren en sappige rolronde stengels. De bloempjes zijn lichtroze of resedakleurig.

De bladeren worden als groente gegeten ter vervanging van postelein.

Gendola merah (Atlas) — *Basella rubra*, Linn.

Dit is feitelijk dezelfde plant als de hiervoor genoemde, doch een variëteit met roode bladeren en donkerroode stengels. Ze wordt ook als groente gegeten.

Het hoogrood gekleurde sap uit de schijnvruchten wordt ingezameld en in poedervorm verkocht als kleurstof voor gebak en agar-agar. Voor hetzelfde doel gebruikt men wel het sap uit de stelen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 317 J.

Gendon is de rupsachtige larve van een tor, die groote verwoestingen aanricht in de toppen van de klapperboomen, die daardoor vaak sterven.

Ze worden door de Javanen ingezameld en in de pan gesmolten. Het vet dient men teringlijders toe. Men begint met een larve per dag en na een week de dubbele hoeveelheid. Het middel werkt nog vlugger, wanneer men de larven even poft, het vet er uit perst en dit, geklust met een rauw ei en wat honig, den patient laat innemen. Na dit middel een jaar lang dagelijks te hebben gebruikt, zijn de patienten in gewicht en sterkte prachtig toegenomen.

Naar Europeesche begrippen is dit een onsmakelijk middel. De larve voedt zich echter uitsluitend met plantendeelen uit het hart van den klapperboom en er is per slot zooveel, wat wij gebruiken en lekker vinden, dat heel wat minder zuiver is dan deze larven. Men bedenke daarom, dat door het gebruik een kostbaar menschenleven gered kan worden en wanneer de patient er zelf afkeerig van is, behoeft men zich niet bezwaard te gevoelen, wanneer men het hem zonder zijn medeweten toedient.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 790, 1202.

Geranium —

Van deze weurriekende sierplant bestaan heel wat soorten.

Die met de mooie geschulpte bladeren wordt het meest als medicijn gebruikt. Zij groeit overal en haar geur overtreft die van alle andere soorten.

In Zuid-Europa wordt geranium-olie gestookt uit de bladeren van de zogenaamde rozengeranium *Pelargonium Radula*, L'Hérit. Deze plant, die inheemsch is in Zuid-Afrika, wordt ook op Java gekweekt, maar wil beneden 1400 m. zeehoogte zelden of nooit bloeien.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 522, 1294, 1360.

Giring zie Temoe giring.

Glibbertjes zie Aren.

Godong sabrang zie Tjabe.

Goela aren zie Goela djawa.

Goela djawa is de op primitieve wijze bereide inheemsche suiker uit het sap van den arenpalm (goela aren), uit het sap van suikerniet (goela teboe), uit het sap van den cocospalm (goela kalapa) en uit het sap van den lontarpalm (goela siwalan).

De inheemsche volken stellen de goela kalapa het hoogst. Waar in dit boek sprake is van goela djawa, wordt steeds goela aren bedoeld, die het geurigst is.

Het palmsap wordt afgetapt; het rietsap door persing verkregen. Het koken van de suiker uit dit sap gaat voor alle soorten vrijwel op dezelfde wijze. De verkregen suiker is nimmer geheel zuiver. Ze ziet donker geel tot bruin en heeft steeds een bijmaak, die vaak zeer aangenaam en geurig is, waarom goela djawa veelal wordt geprefereerd boven de zuivere kristal-suiker, zooals de Europeesche fabrieken die maken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 19, 29, 30, 39, 132, 190, 316, 322, 336, 357, 358, 377, 485, 498, 499, 718, 719, 734, 745, 834, 868, 928, 989, 1056, 1059, 1123, 1139, 1192, 1218, 1298, 1299, 1376, 1410, 1412, 1415, 1446.

Goendoel zie Wedahan.

Gondang (Atlas) — *Ficus variegata*, B. L.

Een groote boom, die over geheel Java tot op 1500 m zeehoogte verspreid voorkomt.

In niet al te warm klimaat komt hij tot volledige ontwikkeling. Zoowel het melksap uit den boom zelf, als het sap der vruchten is zuiverend en samentrekkend.

Van de variëteit met gele vruchten wordt het vruchtsap met wat zout ingenomen tegen dysenterie.

De groene vruchten van een andere variëteit zijn zoet als ze goed rijp zijn en worden gegeten tegen endeldarmonsteking.

Over het algemeen werkt het gelei-achtige vruchtvleesch van alle soorten bij veel gebruik laxeerend.

De getah is uitatekend, om wonden van de lucht af te sluiten. Dit middel past men ook bij het vee toe.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 197, 265, 984, 1162, 1390, 1407.

Gondoroeso zie Gondoroso.

Gondoroso (Atlas) — *Justicia Gendarussa*, B. u. r. m.

Deze op Java weelderig groeiende heester, die tot anderhalven meter hoog wordt, dient veel als pagerplant.

Ze heeft smalle puntige bladeren en kleine witte bloemen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 525, 607, 708, 1009, 1069.

Greges otot — Onder dezen naam worden in den inheemschen medicijnhandel de gele wortels verkocht van ranggitan *Fatous pilosa*, G. a. u. d. Deze worden fijn gewreven gebruikt als smeersel op de beenen van kinderen, die zwak zijn en daardoor moeilijk kunnen loopen.

Zie ook Tikel baloeng.

Greges toelang zie Tikel baloeng en Tikel toelang.

Hertshoorn — Alhoewel dit geen plantaardig product is (het is het schraapsel van het gewei der mannelijke herten), wordt dit toch hier in het alfabet opgenomen, omdat het een paar maal in recepten vermeld is en de lezers het niet altijd zullen kennen.

Het is een — ook in Europa — bekend volksgeneesmiddel, dat in de apotheken te bekomen is.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 375, 792.

Honig zie Madoe.

Her of miana (Atlas) — *Coleus atropurpureus*, B. e. n. t. h.

Dit kruid komt in talrijke variëteiten voor op Java van de laagvlakte tot op 1300 m zeehoogte.

Ze hebben alle paarse bloemen aan een lang steeltje.

Met weinig verzorging groeit deze plant overal weelderig.

Voor medicijn is de variëteit met effen donkere roodbruine bladeren het best. De andere variëteiten zijn fraaier. Er zijn er zelfs met schitterende kleuren, maar die hebben, voor zoover bekend, geen geneeskracht.

De plant laat zich door stekken vermenigvuldigen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 8, 9, 16, 224, 320, 325, 326, 717, 718, 860, 890, 951, 1384.

Indigo zie Nila en Taroem.

Ingas of rengas — *Gluta Renghas*, L. i. n. n.

Een groote boom, die op West-Java en verder over den geheelen Archipel verbreid voorkomt, meestal aan riviermondingen.

Het hout is hard en zwaar en wordt wel gebruikt voor prauwen.

De boom is echter bij de bevolking gevreesd om de getah uit den bast, die giftig is en bij aanraking met de huid ontstekingen veroorzaakt, zij het ook niet van zoo ernstigen aard als de hieronder genoemde rengas poetih.

Ingas of rengas poetih — *Semecarpus heterophylla*, B.L.

Een boom ongeveer als de mangga, die gevreesd is bij de Indonesiers, omdat bij beschadiging van den stam een gomachtig sap uitvloeit, dat eerst wit is en later gitzwart wordt.

Dit veroorzaakt bij aanraking met de menschelijke huid ontsteking. Als middel daartegen brengen de Indonesiers siriikkaik, met klapperolie gemengd, op de ontstoken plek.

Inggoe (Atlas) — *Ruta angustifolia*, Pers.

Dit kruid, dat in de laagvlakte niet wil bloeien, wordt overal gekweekt wegens de geneeskrachtige eigenschappen van de blauwachtig witte, sterkriekende blaadjes.

Ze zijn eenigszins giftig, doch schaden in kleine hoeveelheden bij inwendig gebruik niet.

Aftreksel van inggoeblaadjes gebruikt men voor wassching bij stuipe.

Waar kinderen in huis zijn, behoort inggoe op het erf te worden gekweekt.

De plant laat zich door stekjes gemakkelijk vermenigvuldigen en groeit bij goede verzorging zeer vlug, zoowel in de warmte als in de kou.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 419, 595, 672, 678, 951, 1031, 1175, 1176, 1211, 1494.

Inggoe of getah inggoe is de gomhars, welke ook in de Europeesche geneeskunde bekend is onder den naam van duivelsdrek.

Het wordt gewonnen van de wortels van verschillende *Ferula* soorten en hier van elders aangevoerd.

Intjok zie Entjok.

Ireng zie Temoe ireng.

Jasmijn (Arabische) zie Melati.

Jasmijn (Wilde) zie Gambir oetan.

Kajoe angin (Atlas) — *Usnea barbata*, Tries.

Dit korstmos, baardmos geheeten, komt veel voor boven 1000 m zeehoogte, waar het groeit op hooge boomtakken.

Veel licht is een onontbeerlijke factor voor de ontwikkeling van deze plant.

Als een dichte, groene en harige massa hangt het van de takken af.

Het wordt in het oerbosch ingezameld en is in den inheemschen medicijnhandel geregeld verkrijgbaar.

Wat men onder den naam kajoe angin langs dezen weg krijgt is meestal een mengsel van verschillende *Usnea* soorten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 157, 167, 176, 182, 193, 199, 202, 203, 230, 242, 309, 316, 319, 384, 501, 1063, 1083, 1090, 1297.

Kajoe anjang of anjang-anjang heeten de zaden van redjasa.

De licht stroogele en houtige steenwand is bezet met stompe gekromde stekels. Op alle pasars kan men ze vinden.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 89, 910, 1098, 1277.

Kajoe kolombo in de apothek bekend als *radix calumba* zijn de schijfjes wortelhout van de bijwortels van *Jatrorrhiza palmata* (Lam.), Miers.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 16, 283.

Kajoe laka zie Djinggi.

Kajoe lawan zie Koelit lawang.

Kajoe legi is de Javaansche benaming voor zoethout. Zie Kajoe manis tjina.

Kajoe mans zie Cassia.

Kajoe manis tjina of zoethout is als drogerij algemeen bekend. Het zijn wortelstukjes van *Glycyrrhiza glabra*, Linn., die hier geïmporteerd worden uit Noord-China.

Zoethout vindt algemeen toepassing in Indische djamoets en wordt ook wel afzonderlijk gekauwd als middel tegen mond-spruw.

Het zoethout uit de apotheken is meestal van Europeesche herkomst.

Door indampen van het waterig aftreksel uit versche wortels maakt men drop.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 21, 166, 182, 191, 196, 199, 200, 201, 202, 232, 234, 237, 242, 284, 310, 316, 375, 401, 420, 498, 500, 501, 504, 512, 514, 670, 841, 1058, 1076, 1088, 1089, 1090, 1099, 1113, 1116, 1236, 1246, 1297.

Kajoe masoiji zie Masoiji.

Kajoe menoempang zie Kemadejan.

Kajoe oeles zie Dloempang.

Kajoe oerip (Atlas) — *Euphorbia Tirucalli*, Linn.

Deze boomheester wordt veel als pager geplant.

Het zonderlinge uiterlijk geeft dezen heester meer het voorkomen van een zegewas dan van plant. Blaadjes zijn er bijna niet aan. Bij de minste verwonding scheiden de takjes overvloedig melksap af, dat voor inwendig gebruik giftig is.

De Maleische naam is patah toelang. In het Javaansch heet deze plant tikel baloeng.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 301, 344, 1033.

Kajoe pindah zie Kemadejan.

Kajoe poetih — *Eucalyptus alba*, Reinw.

Deze groote boom met glanzend witten stam, levert de eucalyptusolie, die uit de bladeren wordt gedistilleerd.

Op Java is deze boom niet inheemsch. Op het Diëngplateau treft men een andere variëteit aan, nameijk de *Eucalyptus Globulus*, Labill., die zeer rijk is aan olie. Deze wordt daar ook door de bevolking zelf gewonnen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 25, 148, 217, 247, 251, 283, 409, 431, 449, 505, 609, 709, 719, 853, 867, 1017, 1050, 1367, 1368.

Kajoe poetih olie zie Gelam.

Kajoe poelasari zie Poelasari.

Kajoe rapat heet de bast van *Parameria barbata*, Schum.

Dit is een rubberhoudende klimplant, die in Indië zeer verbreid is. Deze bast staat van oudsher in hoog aanzien in de inheemsche wereld.

Wanneer de in den handel zijnde gedroogde stukjes gebroken worden, moet uit de breuk nog zooveel getah vloeien, dat de stukjes door draden verbonden blijven, zooals dat bij dikke stroop het geval is.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 46, 52, 552, 1357, 1359.

Kajoe sapang zie Setjang.

Kajoe seriawan zie Seriawan en Seriawan soesoen.

Kajoe setjang zie Setjang.

Kajoe sintok is de bast van den woeroe sintok *Cinnamomum Sintok*, Bl.

Deze bast, die vuil rose is en, aan de lucht blootgesteld, een oranje-achtige kleur aanneemt, riekt en smaakt sterk naar kruidnagelen.

Wat op de pasars als kajoe sintok verkocht wordt, is meestal niet uitsluitend deze bast, maar een mengsel van verschillende bastsoorten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 210, 274, 1090, 1285.

Kajoe tahl — *Geniostoma haemospermum*, Steud.

Een boomheester, die voorkomt in de Minahassa.

Vruchten en bladeren van dezen heester zijn als inheemsch geneesmiddel in gebruik.

Kajoe tahl heet ook het medicinale hout, dat sporadisch gevormd wordt in den stam van *Celtis Wightii*, Planch., een boom, die in Oost-Java tot op 800 m zeehoogte voorkomt.

Het gedroogde product, zooals dat bij de inheemsche medicijnhandelaren te bekomen is, is vrijwel reukeloos. Wordt het aangesneden, dan verspreidt het weder den faecalen reuk, waaraan het zijn naam dankt en die bij het versche hout zoo goed is waar te nemen.

Kajoe timor — De echte kajoe timor, die op Java practisch niet te bekomen is, is de bast van den boom, die op Timor pasolder heet *Grewia salutaris*, Span.

Wat men op Java op de pasars koopt, is bast van de sogu en te Batavia ook wel bast van de toeri met roode bloemen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 15, 184, 202, 203, 205, 239, 272, 276, 281, 307, 320, 323, 893, 1312.

Kajoe tjendana zie Djinggi en Tjendani.

Kaki koda of gagan-gagan zie Gagan.

Kalapa — *Cocos nucifera*, Linn.

De klapperboom of cocospalm, die de klappers of cocosnoten levert, groeit het best in de lage kuststreken.

De Indonesiërs onderscheiden verschillende soorten naar de kleur der vruchten, naar de geaardheid der bladnerven of naar nog andere eigenschappen.

Voor het meest geneeakrchtig houdt men de kalapa idjo, dat is een laat rijpe soort, die groote vruchten heeft, die, zoolang ze jong zijn, een groene kleur hebben in tegenstelling met de meeste andere variëteiten, waarvan de onrijpe vruchten geel of lichtbruin zijn.

Zeer jonge klappers, niet grooter dan een vuist bijvoorbeeld, noemt de Javanu bloeloek en wanneer ze niet geplukt, doch toevallig afgevallen zijn, bloeloek loepa. Deze worden gebruikt om er een zalf van te maken tegen moeilijk te genezen wonden.

Voor de bereiding van bloeloekzalf wordt verwezen naar het Aanhangsel.

Binnen in den dop van elken klapper bevindt zich vocht, dat klapperwater genoemd wordt.

Klapperwater van den kalapa idjo is een beproefd geneesmiddel bij vergiftigingen. Dikwijls wordt het nog gemengd met klapperolie, vooral bij de behandeling van vergiftiging van het vee en van honden.

Het klapperwater uit oude klappers helpt tegen santoninevergiftiging, welke ontstaat door het gebruik van moengsi arab (inheemsch wormkruid).

Het klapperwater, dat bij gebrek aan andere dranken een best middel is, om den dorst te lesschen, is het smakelijkst uit de klappers, die wel reeds hun volledigen wasdom bereikt hebben, maar waarvan de dop nog niet verhard is.

Naarmate de vrucht groeit, zet zich tegen den binnenwand van den dop het witte vruchtvliesch (eigenlijk kiemwit) af. Bij jonge klappers is dit zacht; bij oudere wordt het allengs harder.

Het jonge vruchtvliesch wordt gaarne als versnapering gegeten.

De rijpe noten worden gebroken en het vruchtvliesch gedroogd. Deze stukken vormen onder den handelsnaam copra een zeer belangrijk uitvoerproduct. Het bevat een groot percentage vet, dat in Europa fabriekmatig wordt gewonnen en een belangrijk bestanddeel is van de margarine en andere kunstmatig samengestelde spysvetten.

Door het vruchtvliesch van oude klappers te raspen en met water uit te persen, krijgt men de zoogenaamde klappermelk of santen.

Santen is een onontbeerlijk ingrediënt bij de rijsttafelbereiding. Het doet de rijst gemakkelijker verteren. In den oostmoesson is het echter geraden, niet dagelijks sajoor te eten, die met santen is klaargemaakt. Vooral voor buiklijders en menschen met zwakke magen is het gebruik van veel santen slecht.

Klapperolie wordt gekookt uit santen of wel uit het geraspte klappervliesch. Deze olie wordt op uitgebreide schaal in de keuken gebruikt. Versch is ze lang niet onsmakelijk, maar ze wordt spoedig oud en ranzig en krijgt dan een voor den Europeaan weerszinwekkende lucht. Men kan het ranzig worden tegengaan, door een stukje koenir in de olie te leggen. Is ze eenmaal ranzig, dan helpt het opkoken met wat versche klappermelk, of door er een stukje oud brood in te bakken, tot dit goed zwart is geworden.

De harde vruchtschalen, welke ook olie bevatten, worden verwerkt tot allerlei huishoudelijke artikelen. De olie, daaruit getrokken, is een middel tegen kiespijn.

De asch van de bloem- en bladscheeden gebruiken de Indoesiërs als laxermiddel, wanneer geen enkel ander middel meer helpt.

Jonge, nog niet geopende, klapperbladeren werken stoppend.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 22, 77, 110, 147, 248, 253, 271, 312, 316, 328, 462, 467, 470, 471, 474, 520, 529, 542, 554, 591, 634, 754, 759, 826, 844, 845, 895, 929, 932, 1019, 1022, 1038, 1157, 1181, 1266, 1288, 1289, 1293, 1313, 1372, 1378, 1387a, 1409, 1466.

Kalapa laet — *Lodoicea maldivica*, Pers.

Dit is een zeer zeldzame enorm groote cocosnoot, in het Javaansch kalapa djenggi geheeten.

Oostersche volken schrijven aan het kiemwit van deze vrucht wonderbaarlijke werking toe. In den medicijnhandel op Java zijn ze daarom wel eens verkrijgbaar.

Zie ook onder Djenggi.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 112.

Kalebas zie Laboe aer.

Kambodja of kembodja zie Sambodja.

Kamille — *Matricaria Chamomilla*, Linn.

Dit kruid, in Europa welbekend, wordt in de Preanger door de bevolking aangeplant. De gedroogde bloemhoofdjes mengt men tezamen met de gedroogde bloemknoppen van patjar tjina onder de thee en noemt dit mengsel dan teh kembang.

Kamille is in elke apotheek te bekomen.

Een Indisch surrogaat voor de echte kamille is wedahan.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 500.

Kananga zie Kenanga.

Kanari — *Canarium commune*, Linn.

Deze boom, die inheemsch is in de Molukken, wordt op Java veel als alleboom aangeplant.

De grootste vruchten krijgt men echter van een soort, die op Java in het geheel niet voorkomt, n.l. de *Canarium amboinense*, Hochr.

De kanarivruchten worden als Indisch surrogaat voor amandelen gebruikt. In de Indische keuken worden ze veel gebruikt bij het maken van gebak.

Het vocht, dat uit de zaden geperst kan worden, wordt onder den naam van kanarizadenmelk aanbevolen voor zuigelingen met zwakke magen. Van de hand van Dr. Boorsma verscheen er indertijd een boekje over, dat nog te verkrijgen is en waar meerdere bijzonderheden omtrent deze kanarizadenmelk in gevonden worden.

De olie, die uit de zaden wordt geperst, is zeer voedzaam en dient bij de bereiding van zalfjes.

De boom zelf scheidt onder bepaalde omstandigheden een hars af, dat als getah kanari in den inheemschen medicijnhandel voorkomt. De elemi, die in de Europeesche apotheken gebruikt wordt, is een product uit de Philippijnen afkomstig en heet daarom ook Manilla-elemi.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 739, 798, 973, 1216, 1440, 1450.

Kaneel is de takhaast van verschillende *Cinnamomum* soorten. De echte kaneel komt van Ceylon en is afkomstig van de *Cinnamomum zeylanicum*, *Breyer*. De Chineesche kaneel is afkomstig van *Cinnamomum Cassia*, *Bl.* Men heeft ook getracht, deze op Java aan te planten. De inheemsche kaneel, die ook als Java-kaneel een belangrijk uitvoerartikel is, is afkomstig van *Cinnamomum Burmani*, *Bl.*

Op Sumatra kent men van deze laatste soort twee variëteiten, een, waarvan het jonge blad rood, en een, waarvan het jonge blad groen is. De eerstgenoemde geeft een kleinere hoeveelheid hars, maar van een hoogere kwaliteit dan de tweede.

Zie ook Cassia.

Kangkoeng (Atlas) — *Ipomoea reptans*, Poir.

Een kruipend kruid, dat op Java zeer welig groeit, vooral op vochtige plaatsen in poelen en slooten in het warme laagland.

Het is een geliefde groente, die bij de rijsttafel wordt genuttigd.

Er zijn verschillende variëteiten, die lang niet alle even goed en smakelijk zijn. Goede kangkoeng mag in het geheel niet bitter wezen.

Om kangkoeng goed te bereiden, wordt het gewaschen, de stelen verwijderd en dan eenigen tijd in zuiver water geweekt, alvorens het te koken.

Kangkoengbladeren werken verkoelend en kalmeerend. Als groente gebruikt, werkt kangkoeng zeer gunstig op het gestel van zwangere vrouwen en op de aanstaande baby. De vrouwen zelf zullen minder braken en het kind zal een rustig en kalm gestel krijgen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 19, 240, 343, 983, 984, 1045, 1433, 1459.

Kapas tahoen (Atlas) — *Gossypium acuminatum*, Roxb.

Een forsche heester, die in alle warme landen groeit en een van de soorten is, waarvan de vruchten de katoen leveren.

De zaden zijn oliehoudend.
Voortplanting geschiedt door uitzaaien.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 86, 98, 958, 1279.

Kapoelaga — *Amomum Cardamomum*, Willd.

Deze struik groeit in West-Java in de lagere bergstreken en wordt aangeplant om de kleine ronde vruchtjes, die als specerij worden gebruikt en de echte Perzische kardemom best kunnen vervangen.

De echte kardemom wordt ter onderscheiding wel kapoelaga sabrang genoemd. Deze vruchtjes zijn wat aromatischer dan het inheemsche product, maar overigens worden beide door elkaar voor dezelfde doeleinden gebruikt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 32, 278, 376, 516, 728, 805, 965.

Kapoelaga sabrang zie Kapoelaga.

Kapoer sirih is fijne gebluschte kalk, zooals die bij het sirih-pruimen wordt gebruikt. Het is geen bepaalde kwaliteit, maar onder dezen naam wordt de gebluschte kalk, die in verschillende recepten voorkomt, in het klein op de pasars verkocht.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 217, 247, 252, 433, 449, 505, 534, 539, 543, 583, 609, 704, 719, 867, 974, 1009, 1013, 1017, 1020, 1021, 1026, 1032, 1034, 1390.

Kapok zie Randoe.

Kara zie Koro.

Karang bang (letterlijk: roode koraalsteen) is het zoogenaamde orgelkoraal *Tubipora musica*. Op de stranden van Java vindt men dikwijls stukken van dit koraal.

Kardemom is een specerij, die via Singapore uit Perzië wordt geïmporteerd.

Overmatig gebruik schaadt de werking der maagsappen.

Kardemom zie ook Kapoelaga en Kapoelaga sabrang.

Karlsbaderzout — Het kunstmatige Karlsbaderzout is in elke apotheek te bekomen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 152, 155, 158, 773.

Kasemek — *Diospyros Kaki*, Linn. f.

Deze fraaie plant is inheemsch in China en Japan.

Zij groeit in vochtig bergklimaat.

In de Preanger komt ze gecultiveerd en ook wel verwilderd voor.

Vermeerdering heeft plaats door het uitplanten van uitloopers, die van de moederplant worden afgestoken direct na de vrucht-dracht en in den Westmoesson worden uitgeplant.

De plant bloeit in December. In September zijn de vruchten rijp, die dan een fraaie heldere oranje kleur hebben. Veelal worden ze eerder geplukt en dan zijn ze geel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1110.

Kassia zie Cassia.

Kastanje (Indische) zie Sarangan.

Katel olie is de olie, die gewonnen wordt uit het vet van een groote zwarte aardspin, de katel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 460.

Kates (Atlas) — *Carica Papaya*, Linn.

Een boomachtig kruid, dat de merkwaardige eigenschap heeft, bijzonder snel te groeien. Uit zaad geplant, heeft men na zes maanden een houtachtigen stam van circa twee meter hoog, die al vrucht begint te dragen.

Er zijn mannelijke en vrouwelijke boomen. Aan de mannelijke bloeiwijzen komen nu en dan tweeslachtige bloemen voor, die zich na bevruchting tot een kates of papaja ontwikkelen. Zulke vruchten hangen dan in tegenstelling met de gewone aan een langen steel en heeten papaja gantoeng.

Voor medicinaal gebruik worden in het bijzonder de deelen van deze mannelijke boomen genomen.

De vruchten, vooral de groote soorten, lijken veel op meloenen, maar zijn langwerpiger van vorm. Het vruchtvleesch is zeer sappig en oranje van kleur. De zaden zijn zwart. De vrucht zelf is zeer verkoelend, doch werkt zeer gunstig op de maagsappen en heeft menig maag- en buiklijder genezen.

Toch is kates niet voor iedereen goed. Vrouwen met een uitgezette baarmoeder mogen geen kates eten en evenmin zij, die in de urine eiwit verliezen. Hysterische vrouwen en gallijders zullen op den duur van het gebruik van kates een gele gelaatskleur en gele handen krijgen.

Nierlijders krijgen na het eten van kates vreeselijken jeuk.

Lijders aan eczeem en vrouwen, die last hebben van witten vloed, mogen geen kates eten.

Onrijpe papaja kan men als groente stoven. Bij de rijsttafel worden er ook zeer smakelijke gerechten van bereid.

De schil van jonge papaja scheidt bij beschadiging een vocht af, dat als getah papaja bekend is en geneeskrachtige eigenschappen heeft. Men moet er voor zorgen, dat dit vocht niet in de oogen komt. Dat zou blindheid tengevolge kunnen hebben. Krijgt men door een ongeluk deze getah in het oog, wat bij kinderen nog wel eens kan voorkomen, dan is het het best, het oog herhaaldelijk te wasschen en te betten met suikerwater.

De bladeren zijn koortswerend en oefenen bij mensch en dier een zuiverenden invloed uit. Paarden bijvoorbeeld, die minstens eens per week papajabladeren te eten krijgen, zullen vrij blijven van kolieken, maden, slijmophooping, enz.

De bloemen zijn ook een gezond voedsel, dat het bloed zuivert en den eetlust opwekt. Men kan ze met melk en boter stoven. Ook wordt er wel tafelzuur van gemaakt.

De bloemen van de papaja gantoeng zijn wel eetbaar maar bitter. Om dien bitteren smaak te verdrijven, worden ze gekookt met jonge blaadjes van koeda-koedaan.

Ook de wortels en de wortelbast zijn geneeskrachtig.

De gestampte zaden worden zoowel in- als uitwendig gebruikt.

Ze zijn verhitend en kunnen zelfs abortus veroorzaken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 146, 161, 187, 191, 225, 226, 266, 287, 297, 321, 350, 356, 367, 372, 373, 378, 388, 431, 506, 695, 718, 765, 766, 801, 817, 820, 827, 832, 833, 842, 843, 931, 937, 978, 1050, 1064, 1067, 1098, 1092, 1115, 1128, 1141, 1212, 1275, 1348, 1360, 1420.

Katjang — Nagenoeg alle peulvruchten worden door de Indonesiërs katjang genoemd.

De sperzieboon, die ook in Indië voor de Hollandsche tafel wordt gekweekt en waarvan evenals in Nederland de peulen in hun geheel worden gegeten, noemen ze katjang boentjis.

Peulen, doperwten en capucijners heeten alle katjang ertjis.

Katjang zie ook boonen.

Katjang arab zijn de gepofte ronde erwten, die als snoepertj worden verkocht en gevent.

Naar alle waarschijnlijkheid worden deze uit Engelsch-Indië geïmporteerd.

Katjang bodas is de witte boon. Zie boonen.

Katjang idjo — *Phaseolus radiatus*, Linn.

Deze oude cultuurplant wordt nog veel op sawahs als tweede gewas geteeld.

Het gebruik is zeer groot. De import uit Rangoon en andere plaatsen overtreft verre, hetgeen wordt uitgevoerd.

Katjang idjo is rijk aan vitamines en daarom een zeer gezond voedsel. Van algemeene bekendheid is, dat voeding met katjang idjo een voornaam bestrijdingsmiddel is van beri-beri.

De kleine ronde boontjes bevatten veel eiwit. Ze zijn laxeerend en opwekkend. Zwakke menschen met een droefgeestig humeur moeten katjang idjo soep met kippenbouillon gebruiken. Ook voor bleekzuchtige en lusteloze kinderen is dit een goede kost.

Voor leverlijders en haemorrhoidenpatiënten wordt het eten van katjang idjo een paar maal per week warm aanbevolen.

Van de geweekte boontjes, tot meel gestampt, maakt men satroe, een inheemsche soort koekjes en andere versnaperingen, die bijzonder geschikt zijn, om aan zwakke en bleekzuchtige kinderen toe te dienen.

Katjang idjo, vooral de geïmporteerde kleine soorten, laat men kiemen en na verwijdering van de zaadhuidjes vormen de kleine kiemplantjes de tao ge, die een belangrijk bestanddeel vormt van verschillende Chineesche gerechten en bijvoorbeeld ook in gado-gado voorkomt.

Tao ge koope men nooit op den pasar. Voor de bereiding aan huis vindt de lezer de aanwijzingen in het Aansluitend. Tao ge wordt n.l. veelal ongekookt genuttigd en wat men op den pasar koopt, is maar al te vaak in besmet kaliwater gekieemd.

Ten slotte nog de waarschuwing, dat vrouwen met een ver-groote haarmoeder geen tao ge mogen eten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 78, 103, 372, 597, 770, 1310, 1311, 1455.

Katjang kedele — *Glycine Soja*, Sieb. et Zucc.

Voor al deze katjang wordt in enorme hoeveelheden verbouwd. Het verbruik is echter zoo groot, dat van een uitvoeroverschot geen sprake is.

De hier gekweekte soorten bevatten veel olie.

Wereldleverancier van de katjang kedele of, zooals ze in den wereldhandel heeten, de sojaboonen, is Mandsjoerje.

Van kedele wordt volgens het recept, dat men in het Aansluitend vindt, door elke huismoeder op eenvoudige wijze brood gebakken, dat uitstekend is voor lijders aan suikerziekte.

De zwarte katjang kedele wordt gebruikt om er inheemsche soja of ketjap uit te bereiden. De geelbruine wordt voornamelijk verwerkt tot tempe, dat is een door schimmelwerking omgezet meelproduct, dat in grijze koeken op de pasars verkocht wordt en tot tao hoe en tao tjo wordt verwerkt, een consumptie-artikel, dat door Chineezen en ook wel door Indonesiërs wordt gemaakt en dient voor de bereiding van zeer voedzame gerechten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 80, 372, 597, 1183.

Katjang landjaran of katjang pandjang — *Vigna sinensis*, E n d l.

Een windend kruid met peulen, die wel drie kwart meter lang kunnen worden.

De bladeren, die op den pasar lembajoeng worden genoemd, worden als groente genuttigd en dienen als veevoeder. De geheele plant is een goede groenbemester.

De Javanen gebruiken de in stukjes gesneden peulen in verschillende gerechten. Ze vormen bovendien een aanvullend voedingsmiddel, wanneer de rijst duur is.

De gedroogde boonen, die in verschillende kleuren voorkomen, worden, zooals de Hollandsche bruine boonen, gekookt en dan met geraspte klapper gegeten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 596, 597, 1442, 1448.

Katjang tanah — *Arachis hypogaea*, Linn.

Dit zijn de bekende aardnoten, die tegenwoordig een belangrijk uitvoerproduct vormen en de voornaamste grondstof zijn voor de fabricatie van de Delftsche slaolie en ook in groote hoeveelheden naar de margarinefabrieken gaan.

In Indië wordt ook olie gewonnen uit deze katjang, maar het product staat achter bij het Europeesche.

De gedroogde peulen worden, met zout gekookt, als katjang reboes gegeten of vormen, geroosterd tot katjang goreng, een welkome versnapering.

Het eigenaardige van deze plant is, dat na de bevruchting, die boven den grond plaats heeft, de bloembodem uitgroeit tot een steeltje, dat zich in den grond boort. Eerst dan begint de ontwikkeling van de eigenlijke peul.

De Indonesiërs planten bij voorkeur de soorten, die na drie of vier maanden oogstbaar zijn.

Een soort, die vijf tot zeven maanden nodig heeft, om rijpe peulen te leveren, is de zoogenaamde katjang tjina, die veelal wordt aangeplant, om het loof, dat als veevoeder dienst doet.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 5, 741.

Katjang tjina zie Katjang tanah.

Katoek zie Daoen katoek.

Kebembem zie Koeweni.

Kedawoeng (Atias) — *Parkia biglobosa*, Benth.

Deze groote boom komt op Java beneden 500 m zeehoogte zeer algemeen voor en is na verwant aan de peté.

De boontjes van de kedawoeng worden dan ook wel als surrogaat voor petéboonen gebruikt. Ze zijn echter bitter.

Gepofte boonen gebruikt men wel tegen kolieken. Ze worden daartoe als koffie gebrand, maar mogen niet verkolen. De gebrande boonen worden geschild en dan tot poeder gestampt.

De rijpe zaden zijn overal bij de inheemsche medicijnhandelaars te bekomen. De Javanen mengen ze in alle medicijnen, die ze aan kraamvrouwen toedienen. Inderdaad doen ze de kraamvrouwen veel goed en wanneer de moeder het kind zelf zoogt, zal dit ook veel minder last hebben van opgezetheid.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 174, 191, 193, 195, 274, 282, 309, 408, 613, 714, 866, 1342.

Kedele zie Katjang kedele.

Kedji beling — Onder dezen naam rangschikt de Javaan alle planten, waarvan de rappen de eigenschap hebben, om steen te vergruizen. Enkele meer bekende en veel gebruikte soorten worden in dit boek en in den bijbehorenden plantenatlas ter onderscheiding met nummers aangeduid.

Kedji beling No. 1 (Atlas) — *Desmodium gangeticum*, D C.

Een kruid, dat op Java van de kust tot op 1300 m zeehoogte voorkomt op licht beschaduwde en droog terrein.

Het plantje heeft onbeduidende witte of rose bloempjes.

Als steenvergruizend middel werkt het vrij zwak, maar het bevordert sterk de urineloosung.

Men mag daarom nimmer meer dan zeven kleine of vijf groote blaadjes op eenmaal gebruiken. Dat is zoo ongeveer 2 gram versch of 3½ gram gedroogd blad.

De bladeren kunnen gedroogd in voorraad worden gehouden.

De plant wordt voortgekweekt uit zaad.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 402, 910, 911, 1339.

Kedji beling No. 2 (Atlas) — *Clerodendron calamitosum*, Linn.

Dit heestertje komt in de laagvlakte voor tot op 750 m zeehoogte en is vrij algemeen. Ook wordt het als sierplant op de erven geplaatst. Het heeft aardige roomkleurige bloemen.

Het sap is zeer werkzaam, doch verliest door drogen veel van zijn kracht. Voor een dosis mag men niet meer nemen dan negen middelmatige of zeven groote bladeren.

Om tegelijk het urineeren te bevorderen, worden ze gemengd met de hiervoor genoemde kedji beling No. 1 en omdat de smaak van kedji beling No. 2 minder aangenaam is, doet men er nog dao meniran bij, dat de maagsappen opwekt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 911.

Kedji beling No. 3 (Atlas) — *Ruellia napifera*, Zoll. et Mor.

Dit kruid met langwerpige blaadjes groeit juist als andijvie vlak bij den grond. De licht lilakleurige bloemen hebben vijf kroonblaadjes.

Het blad is ruw en heeft een bruinroode nerf.

De zaden zijn uiterst klein.

De plant groeit in de warmte, zoowel als in de koude. Wil men haar voor de bladeren op eigen erf kweeken, dan moet ze goed worden bemest.

De bladeren kunnen, zonder aan kracht te verliezen, worden gedroogd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 917, 918.

Kedji beling No. 4 (Atlas) — *Strobilanthes crispus*, Bl.

Dit struikachtig gewas komt op Java in het wild voor, meestal in het warme laagland.

Het wordt om het nut, dat men van de bladeren trekt, ook veel op de erven aangeplant en het leent zich uitstekend voor pagera.

Het vocht uit de bladeren is zoo scherp, dat, naar men beweert, slangen en ander ongedierte het niet wagen, door een haag van deze planten te dringen. De Javanen noemen de plant enjoh kelo.

De plant laat zich gemakkelijk stekken en vermenigvuldigt zich door middel van onderaardsche uitloopers.

Elk takje, dat den grond raakt, schiet wortel en vormt zoo een nieuw plantje, dat gemakkelijk van de moederplant kan worden gescheiden.

De beste variëteit is die met de kleine gele bloemen.

De bladeren zijn eenigszins ruw.

Het gebruik van enjoh kelo is op den duur te scherp voor de ingewanden. Men mag dit middel hoogstens gedurende vijf maanden achtereen toepassen. Veel van het schadelijke kan men wegnemen, door er daoën woengoe onder te mengen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 71, 93, 400, 606, 757, 914, 918.

Als Kedji beling moet ook nog worden aangemerkt de gempoor watoe *Acetabularia major*, V. Martens, een alg, die aan de kust van Japara voorkomt.

Deze alg heeft het vermogen, zuur af te scheiden en zoo hoiten in steenen te boren om daarin te wortelen.

Kedji beling zie ook Gempoor watoe, Daoen doedoek en Sambang geteh.

Kedondong — *Spondias dulcis*, Forst.

Een vruchtboom, die in de Molukken inheemsch is en op Java alleen gecultiveerd voorkomt.

De vruchten zijn rauw haast niet te eten, omdat de vezels moeilijk verteren. Gestooft met suiker en dan gezeefd, vormen ze een zeer smakelijk gerecht.

De getah van den boom veroorzaakt bij kinderen huiduitslag en jeukingen.

De bladeren worden door de inheemsche vrouwen, vermengd met andere kruiden, gebruikt na de bevalling, om het lichaam te zuiveren.

Voor medicinaal gebruik neemt men op Java ook wel de bladeren van de verwante soort *Spondias pinnata*, *Kurz.*, die daar wel inheemsch is, maar slechtere vruchten geeft.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1451.

Kekara of kekorn zie Koro.

Kekoro gatel zie Rawah.

Keladi zie Tales.

Kelapa zie Kafapa.

Kelembak — *Rheum spec.*

Deze, hier van China ingevoerde wortel, is de rabarber, die bij geen inheemschen medicijnverkooper ontbreekt.

In Indië wordt kelembak niet gecultiveerd, doch komt, in het wild groeiend, wel voor.

Aan den geïmporteerden wortel is de voorkeur te geven.

Een rabarbersoort, n.l. de *Rheum Rhabarbarum*, *Linna.*, wordt ook in Indië tegenwoordig als groente gekweekt en komt ook wel als sierplant in tuinen voor. Zie Rabarber.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 21, 191, 230, 234, 396, 758, 841, 1098.

Kelentang zie Klentang.

Kelor (Atlas) — *Moringa oleifera*, *Lamk.*

Deze kleine boom met gezwollen wortels en ijle kroon komt op Java voor tot op 300 m zeehoogte.

Hij bloeit met geurige witte bloemen.

De wortel is naar reuk en smaak niet van den mierikswortel te onderscheiden. Fijn gemaakt tot een papje, wordt deze uitwendig gebruikt tegen reumatiek, hoofdpijn, enz.

Men mag dit pappen niet te lang voortzetten, want het sap wendig gebruikt tegen reumatiek, hoofdpijn, enz.

De getah kelor, dat is de gom, die bij beschadiging uit den bast vloeit, is aanvankelijk wit doch wordt, aan de lucht blootgesteld, spoedig bruin.

De bladeren, die naar mosterd smaken, worden wel gegeten, doch zijn verboden voor reumatische menschen.

De driehoekige vruchten, die men op Java klentang noemt, zijn zeer smakelijk als toespis bij de rijsttafel, maar eveneens slecht voor lijders aan reumatiek.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 521, 1010, 1043, 1056, 1308.

Kemadejan — *Loranthus, spec. div.*

Deze Javaansche naam wordt ook wel kemladejan geschreven. De Maleische naam is kajoe menoempang of kajoe pindah. Het zijn woekerplanten die op verschillende boomen voorkomen en vaak oorzaak zijn dat geheele takken afsterven, bijvoorbeeld van den peteboom. De verschillende soorten worden genoemd naar de boomen waar ze op voorkomen. Als medicijn dienen bijv. de kemadejan dalima poetih en de kemadejan kelor.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 855, 982, 1415.

Kemangi (Atlas) — *Ocimum Basilicum Forma citratum*, *Backer.*

Dit welriekende plantje is een soort selasi.

Het heeft groene stengels, groene bladstelen en witte bloemen.

De plant wordt veel gekweekt langs terrasranden en op sawahs.

De bladeren hebben een kalmeerende werking en verdrijven lichaamsgassen. Ze worden ook gebruikt, om visch- en vleeschgerechten te kruiden.

De vruchtjes zijn een bekend genotmiddel en worden gebruikt op dezelfde wijze als selasi. Men weekt ze in water, waardoor de vruchtwand opzwellt tot een geleachtige massa, die met stroop of suiker een verkoelenden drank maakt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 145, 414, 725, 740, 804, 1171, 1426, 1444, 1447.

Kemangi oetan zie Lampes.

Kemarogan — *Coccinia cordifolia*, *Cogn.*

Een klimplant, die ook wel papasan genoemd wordt.

De oude stengels, die zeer dik kunnen worden, zien er uit, alsof verschillende zijn samengegroeid.

Volgens de Indonesiërs zijn alle deelen van deze plant geneeskrachtig en er is velerlei gebruik van bekend.

De kleine komkommerachtige vruchten worden gekookt gegeten en de jonge ook wel geconfijt.

De bladeren zijn glad in tegenstelling met die van de volgende plant met denzelfden inheemschen naam.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 162 d.

Kemarogan (Atlas) — *Gymnopetalum leucostictum*, *Miq.*

Een liggend kruid, dat in de laagvlakte op Java zeer algemeen is, vooral op zonnige plaatsen.

Evenals de voorgaande heeft deze komkommerachtige vruchten.

Als de vruchten rijp zijn, hebben ze een roode kleur. Onrijp zijn ze bitter en worden na verwijdering van de zaden wel geconfijt. Deze plant heeft ruige bladeren, witte bloemen en ranken aan de stengels.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 348, 1017, 1358.

Kembang lawang zie Boenga lawang en Tjengkeh.

Kembang mantega zie Mondakaki.

Kembang pentil zie Wedahan.

Kembang poekoel ampat (Atlas) — *Mirabilis Jalapa*, Linn.

Deze plant, die veel als sierplant in tuinen wordt geplaatst, groeit zoowel in het warme laagland als in het meer gematigde klimaat van de lagere bergstreken.

De fraaie bloemen, die in verschillende kleuren voorkomen, zijn trompetvormig. Ze gaan tegen het vallen van den avond open en sluiten zich voor zonsopgang weder.

De bladeren doen in korten tijd negenoogen en steenpuisten rijpen.

Van het fijne meel uit de zaden maakt men bedak, waartegen echter gewaarschuwd moet worden, omdat dit poeder vaak bruine vlekken op het gelaat veroorzaakt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 895, 994, 1145.

Kembang ramping zie Pandan wangi.

Kembang sepatoe — *Hibiscus Rosa-sinensis*, Linn.

Deze bekende sierheester komt voor met enkele en met dubbele bloemen.

Hij is zeer verbreid, doch wordt desniettemin nergens in het wild groeiend aangetroffen.

De roode bloemen gebruikt men in de indische keuken als kleurmiddel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 139, 636, 1053.

Kembang seriawan zie Legetan.

Kembang telek zie Tembelekan.

Kembang teleng — *Clitoria ternatea*, Linn.

Een klimmend kruid, dat op Java voorkomt tot op 700 m zeehoogte en vaak als sierplant op de erven wordt gekweekt.

Er bestaat een variëteit met witte en een met blauwe bloemen.

De zoete blauwe bloemen worden gebruikt om gebak te kleuren.

Van de variëteit met witte bloemen wordt een aftreksel van den wortel als bloedzuiverend middel gedronken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 29, 128, 132.

Kembodja zie Sambodja.

Kemiri (Atlas) — *Alcurites moluccana*, Willd.

Deze hooge boom wordt in alle kampongs aangeplant.

Hij groeit het best in eenigszins gematigd klimaat en draagt dan overvloedig vruchten. De boom is gemakkelijk te herkennen aan de bladeren, die aan de onderzijde wit zijn.

Uit de zaden wordt kemiriolie gemaakt, die dienstig is voor wonden en voor het haar wordt gebruikt. Voor de bereiding van deze olie wordt verwezen naar het Aanhangsel.

Voordat de petroleum in Indië bij de Indonesiërs populair was, werd kemiriolie algemeen als lampolie gebruikt.

Van de gestampte zaden maakte men vroeger zelfs kaarsen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 399, 461, 467, 895, 1159, 1393.

Kemladejan zie Kemadejan.

Kemlandingan — *Leucaena glauca*, Benth.

Een boompje met fraaie lichtgroene samengestelde bladeren, dat op Java overal wordt aangetroffen tot op 1500 m zeehoogte.

De zaden zitten in peulen en worden door de bevolking zoowel rauw als gekookt gegeten.

Een vorm met kleinere peulen noemen de Javanen lamtara en als zoodanig is deze boom den planters welbekend, die hem gebruiken als pagerplant, als schaduwboom, als windhaag en als groenbemester.

Kemoekoes — *Piper Cubeba*, Linn.

Deze klimplant, die groeit als peper en sirih, komt wildgroeiend voor in het westelijk deel van den Archipel. Op Java ziet men ze vaak aangeplant op koffie- en cacao-ondernemingen.

In de Europeesche geneeskunde worden de vruchten onder den naam van *Fructus Cubebae* of staartpeper gebruikt tegen gonorrhoe. De werking is verwarmend en opdrogend. Reuk en smaak zijn aromatisch.

Ook in Indische medicijnen tegen venerische ziekten komt vaak kemoekoes voor.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 274, 1215, 1218, 1284, 1357.

Kemoening — *Murraya paniculata*, Jack.

Deze boomheester wordt alom aangekweekt om de fraaie sterk riekende witte bloemen, voornamelijk in de heete kuststroken.

De geur der bloemen veroorzaakt op den langen duur dikwijls hoofdpijn.

De bladeren zijn geneeskrachtig evenals de olie uit den gebranden bast gewonnen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 592, 1285, 1304.

Kenanga — *Cauungium odoratum*, Baill.

Deze boom, die wildgroeiend voorkomt tot op 1200 m zeehoogte plant men in de desa's en ook in de hoofdplaatsen veel om zijn welriekende bloemen.

De bast is geneeskrachtig.

Uit de bladeren verkrijgt men door distillatie de kenanga olie.

Het hout van den kenanga is zeer broos, zoodat men aan de jeugd het klimmen in kenangaboomen moet verbieden.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 424, 546, 635.

Kendal (Atlas) — *Cordia obliqua*, Willd.

Een boom, die op Java algemeen voorkomt tot op 700 m zeehoogte.

De schors en de bladeren zijn geneeskrachtig.

De boom draagt vruchten, die licht rood worden en glimmend glad zijn als kersen en zoo overvloedig, dat de takken er van doorbuigen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 627, 849, 856, 857.

Kentang djawa — *Coleus tuberosus*, Benth.

Een plant met sappige kantige stengels en donker violette bloemen. Aan de wortels ontwikkelen zich knollen zooals aardappelen. Deze knollen zijn kleiner en behalve de heel jonge uitwendig zwart. Ze worden gekookt of soms ook wel rauw gegeten.

De vermenigvuldiging geschiedt door stekken.

De Javaansche naam voor deze knollen is gembili.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 437, 1396.

Kentang djawa is ook de naam voor een van de beste variëteiten aardappels, welke in Indië worden aangeplant. Ze zijn wat geel van kleur, maar zeer smakelijk en hebben minder last van ziekten dan verschillende andere variëteiten, die voor de Europeesche tafel gekweekt worden. Zie Aardappel.

Kentji of selada aer — *Nasturtium officinale*, R. Br.

Een sterk vertakt moeraskruid, de Hollandsche witte waterkers, die in het gebergte wel gekweekt wordt.

De cultuur slaagt alleen in helder stroomend water. De jonge topstukken zijn dan malsch en zoet. Zijn de omstandigheden niet gunstig, dan is de groei trager en smaakt de waterkers bitter.

In West-Java is dit kruid geregeld op de pasars verkrijgbaar.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 596, 904.

Kentjoer (Atlas) — *Kaempferia Galanga*, Linn.

Deze plant wordt veelvuldig gekweekt, liefst in lossen grond in gematigd klimaat.

De bladeren blijven zeer laag. De wortels nemen spoedig veel plaats in en putten den grond sterk uit. Ze zijn zeer aromatisch, werken verwarmend en staan bij de bevolking in hoog aanzien.

Als de kentjoer bij den aanvang van den oostmoesson het blad verliest, graaf men de wortels uit.

De knolletjes kunnen tegen het begin van den westmoesson weer worden uitgeplant.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 309, 515, 615, 701, 786, 818, 958, 1091, 1214.

Kepajang zie Poetjoeng.

Kepel — *Stelechocarpus Burahol*, Hook, f. & Th.

Deze vruchtboom komt op Java in het heuvelland voor.

De bruinachtige vruchten groeien tegen den stam aan. Ze geven aan de urine een geur van viooltjes en worden daarom gegeten, om de sterke lucht van stinkende urine weg te nemen.

De boewah kepel zuiveren de nieren en andere organen. Volgens het Javaansche bijgeloof moeten zwangere vrouwen deze vruchten eten, om mooie kinderen te baren.

In vroeger tijden stond de boom in Midden-Java in zoo hoog aanzien, dat het den minderen verboden was, er van te eten. Ze werden uitsluitend in de kratons geplant voor de landsgroten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 906, 1251, 1457.

Kerklelie — *Lilium candidum*, L.

Deze plant met haar fraaie bloemen wordt in Indië in de bergstroken aangeplant.

De bloembladen legt men in olijfolie, tot ze geheel zijn opgelost. Deze olie verzacht en heelt wonden.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 141, 443, 1395.

Kerrie zie Koenir.

Kesambi — *Schleichera oleosa*, Merr.

Deze boom wordt op Java beneden 1000 m zeehoogte aangetroffen in de djati-boschen.

De zaden leveren de beroemde Makassar olie, die voor het hoofdhaar wordt gebruikt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 458.

Ketan — *Oryza sativa*, Linn. var. *glutinosa*.

Deze rijstsoort, de zogenaamde kleefrijst, is den Indischen menschen wel bekend. Eigenlijk zijn er verschillende variëteiten, die onderscheiden worden in zwarte en witte ketan.

De zwarte ketan, ketan iring of ketan itam, wordt voor het voedzaamst gehouden.

Van ketan in het algemeen mag men niet te veel eten, omdat ze moeilijk te verteren is. Dagelijksch gebruik veroorzaakt slechten stoelgang. Voor kinderen is ketan te zwaar en ze is ook af te raden voor buiklijders. Indonesiërs, die zwaren veldarbeid verrichten, zullen van het eten van ketan echter geen bezwaren ondervinden.

Bij paarden wekt het eten van ketan hevige kolieken op.

Merang van ketan itam wordt in den inheemschen medicijnhandel verkocht. Evenals merang van andere rijstsoorten wordt het voor haarwassing gebruikt, terwijl aftreksels ook wel voor inwendig gebruik bestemd zijn. Het heeft, naar bekend, een abortieve werking.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1165.

Ketapang — *Terminalia Catappa*, Linn.

Een groote boom, die op Java alleen dicht bij de kust voorkomt.

Er zijn variëteiten met roode en met gele vruchten. Van beide is de pit voedzaam en laxeerend.

Zwangere vrouwen moeten ze dagelijks eten; ze bevorderen den stoelgang en de ontwikkeling der borsten.

Overdadig gebruik veroorzaakt buikloop.

In de Indische keuken zijn ze beter ter vervanging van amandelen dan kanarizaden.

De boom wordt uit zaden voortgeteeld.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 138, 162 c, 755, 939, 1441, 1460.

Ketela — *Ipomoea Batatas*, Poir.

Dit kruipende kruid levert de voedzame verkoelende knollen, ook wel bataten genaamd, die een voorname plaats innemen onder de inheemsche voedingsgewassen.

Men eet ze gekookt, gestoomd of gepoft. Ze gaan gauw tegenstaan en veroorzaken opgeblazenheid vooral bij vrouwen, die reeds veel kinderen hebben gehad. Voor buiklijders en leverlijders zijn ze ongeschikt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1381.

Ketela pohoeng — *Manihot utilisima*, Pohl.

Deze heesterachtige plant wordt overal op Java door de bevolking gecultiveerd. De wortels zijn een zeer belangrijk voedingsmiddel. Het zijn de bekende cassavewortels, waaruit het cassavemeel wordt bereid.

De gedroogde rauwe wortels heeten gaplek en worden veelal in min of meer primitieve Chineesche fabriekjes tot gaplekmeel verwerkt en vormen een zeer belangrijk uitvoerartikel.

In de laatste jaren wordt de cassave ook op Europeesch geleide ondernemingen aangeplant en het meel op meer geperfectioneerde wijze verwerkt tot tapioca.

Voor zieken in het algemeen en voor buiklijders in het bijzonder is tapioca niet zoo goed als arrowroot. Het eten van de bereide wortels is verkoelend. Zwakke magen kunnen ze niet verdragen en leverlijders mogen ze niet gebruiken.

Het eten van cassavewortels veroorzaakt een onaangenaam opgezet gevoel.

Het heet, dat de stekken, die omgekeerd in den grond geplant worden, giftige wortels krijgen. De nadeelige werking wordt verminderd door het koken. Worden ze echter gepoft genuttigd, zooals de Javanen ze gaarne eet, dan zijn ze zeer schadelijk en kan het gebruik den dood tengevolge hebben. De verschijnselen zijn: gedurig braken, vreeselijke benauwdheid, krampen, zwakke polsslag, grauwe gelaatskleur met ingezonken oogen en moeilijke urineloosung. Als tegengif dienen de Javanen den patiënt rauw bloed toe van een ajam tjemani, dat is een kip met zwart vel, zwarte veeren en zwarte pooten.

De jonge bladeren worden als groente gegeten. De variëteit met roode stelen en roode bladnerven is speciaal aan te bevelen voor dysenterie- en buiklijders. Ze werken verkoelend en wekken moedelooze patiënten op.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 79, 162 h, 972.

Ketepeng kebo zie **Ketepeng tjina**.**Ketepeng tjina** (Atlas) — *Cassia alata*, Linn.

Een heester, die tot op 1400 m zeehoogte op Java voorkomt en bij voorkeur op vochtige plaatsen groeit. Hij wordt ook wel als sierheester gekweekt.

Bij Australische paarden geneest men schurft, door de huid twee maal daags in te wrijven met een mengsel van de bladeren van ketepeng tjina en sirihkalk.

De plant wordt uit zaad gekweekt.

Een variëteit, die wat forscher is met zeer donker paarse stelen en nerven en donker oranje bloemen, wordt ketepeng kebo genoemd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 347, 539, 750, 834, 975, 1026, 1028.

Ketimoen — *Cucumis sativus*, Linn.

Deze plant, de komkommerplant, groeit overal en is bekend om de verkoelende werking van haar sappen.

Het sap is heilzaam voor galsteeniijders. Ze moeten het lepela-gewijs innemen, met kleine hoeveelheden aanvangende, tot de maag er aan gewend is. De goede gevolgen zal men spoedig kunnen waarnemen.

De vruchten zijn niet geschikt voor buiklijders en voor patiënten met zwakke magen.

Ketimoen wordt over het algemeen door veel menschen slecht verdragen. Dat komt, omdat men veelal het sap weggooit. Maakt men komkommersla aan met al het sap dat de vrucht bevat, dan zal men er minder last van hebben.

In tijden, als er cholera heerscht, mag men deze vrucht in het geheel niet nuttigen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 393, 630, 677, 906, 920, 1074, 1075, 1106, 1107, 1179, 1226, 1227, 1273, 1316.

Ketjatil is de Javaansche naam voor de kesambizaden, die in Midden Java ketjatijl worden genoemd.

Ketji beling zie Kedji beling, Daoen doedoek en Gempoor watoe.

Ketjipir — *Blumeodendron Elateriospermum*, J. J. Sm.

Een windend kruid, dat veel op de erven en op sawahdijkjes wordt aangeplant.

De bladeren en de jonge spruiten worden als groente gegeten.

Een aftreksel wordt geneeskrachtig geacht.

De peulen worden zoowel jong als oud bij de rijsttafel gebruikt en werken bloedzuiverend.

Zwangere vrouwen, die aan huiduitslag lijden of huidzweren hebben tengevolge van venerische ziekte, dan wel wier mannen door zulke ziekte zijn aangetast, moeten tijdens de zwangerschap veel ketjipir eten, vermengd met temoe ireng, en ze moeten dit volhouden tijdens het zoogen ter voorkoming van besmetting van het kind.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 596, 606, 713, 1449, 1461.

Ketjoeboeng (Atlas) — *Datura fastuosa*, Linn.

Deze heester met dikke houtachtige takken, komt onder drie vormen voor, namelijk een variëteit met witte bloemen, een met kleine enkele bloemen, ook wel ketjoeboeng kasihan genaamd, en een met groote dubbele donker paarse bloemen, de ketjoeboeng merah of ketjoeboeng itam.

De bloemen heeten giftig te zijn, de witte het ergst. Wetenschappelijk onderzoek heeft uitgewezen, dat die giftigheid niet zoo erg is.

De plant wordt vermenigvuldigd door stekken, zoowel als uit zaad.

De rook van gedroogde bloemen of zaden werkt verdoovend. Door dezen rook bijvoorbeeld met behulp van een bamboe kokertje in gesloten kamers te blazen, treedt bij hen, die zich daarin bevinden, een bedwelming op, die een vasten slaap tengevolge heeft. Naar het heet, wordt dit middel wel toegepast door dieven, om het operatieterrein veiliger te maken.

Bij ketjoeboengvergiftiging moet men alle moeite doen, om den patiënt wakker te houden. Het beste tegengif is heel sterke koffie en toevoer van versche lucht.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 434, 611, 709, 838, 938, 956, 957, 1013, 1019, 1068, 1069, 1287, 1307.

Ketjombrang — *Nicolaia speciosa*, Horan.

Eenforsch kruid dat ijle stoelen vormt met stengels tot een arm dikte en tot 5 m hoog. In de bergstreken komt het veelvuldig voor. Het wordt door stekken of door de wortelstokken vermenigvuldigd en ook in lagere streken wel door de bevolking aangeplant op open plekken nabij de erven. In het tweede jaar komen er bloemen en vruchten aan. Deze laatste gelijken enigszins op groote ananassen en zijn helder rose of rood, soms zeer donker.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1207.

Ketoembar — *Coriandrum sativum*, Linn.

Dit kruid wordt in de laagvlakte zoowel als in de bergstreken geteeld.

De bladeren worden door de Chineesche bevolking gaarne als moeskruid gegeten.

De vruchtjes, koriander geheeten, worden als specerij in de Indische keuken gebruikt en zijn ook een bekend inheemsch geneesmiddel.

Veel van hetgeen hier verkocht wordt, is echter van den overwal geïmporteerd en niet hier gekweekt.

Ketoembar verhoogt de werking der maagsappen. Vleesch, dat met ketoembar gekruid is, is gemakkelijker te verteren.

Omdat het verteringsvermogen van het menselijk lichaam in de tropen kleiner is dan in de gematigde luchtstreken, komt ketoembar in bijna alle Indische keukenrecepten voor. Ook bij de bereiding van dengdeng is ketoembar onmisbaar.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 157, 167, 178, 182, 183, 196, 202, 216, 227, 232, 234, 241, 242, 274, 309, 317, 319, 323, 327, 331, 334, 408, 656, 810, 824, 877, 1084, 1116, 1130, 1444.

Ketoembar bolong is een andere naam voor Maritja bolong.

Ketoembel zie Dempol lelet.

Kimpoel (Atlas) — *Xanthosoma violaceum*, Schott.

Dit is een caladium met eetbare wortels, waarvan echter uitsluitend de uitloopers genuttigd worden.

In West-Java heeft men ze met groene en met paarse stelen.

Van de tales is deze plant te onderscheiden, doordat de bladeren eenigszins anders aan den steel zitten. De steel zit als het ware onder het midden van het blad vast.

Evenals van de tales dienen de bovengrondsche deelen tot varkensvoeder.

Kinabast wordt verkregen van verschillende Cinchona soorten. Hier te lande bijna uitsluitend van *Cinchona Ledgeriana*, Moens en van *Cinchona succirubra*, Pav.

Deze boomen groeien op groote hoogte in de Preanger en in Midden-Java.

De bast wordt gebruikt in verschillende inheemsche medicijnen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 283, 306, 329.

Kinine wordt meestal in tabletvorm geleverd en is het fabriekmatig bereide werkzame bestanddeel van de kinabast in een gemakkelijk oplosbare verbinding.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 35, 642, 846, 898, 1178.

Kino is de ingedikte donkerroode gom, die bij beschadiging uit den bast van enkele boomsoorten vloeit, o.a. bij de sana kem-bang en de plosa.

Om de samentrekkende eigenschappen gebruikt men deze kino in tandpoeders en mondspoelingen.

Klabet — *Trigonella Focum-graecum*, Linn.

Dit gewas komt op Java niet voor.

De zaden, die hier gebruikt worden, om den haargroei te bevorderen, gemengd worden onder parems, in bedak voorkomen en bij de inheemsche medicijnhandelaren te verkrijgen zijn, worden uit Britsch-Indië geïmporteerd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 459, 1305.

Klapper zie Kalapa.

Klaver (Wilde) zie Roempoet djarem.

Kleefrijst zie Ketan.

Klengkeng — *Caesalpinia Crista*, Linn.

Deze klimmende heester komt op Java van de kust tot op 1000 m zeehoogte voor.

De vruchten bevatten twee of drie zaden als grijze kniekers. Ze zijn in den inheemschen medicijnhandel geregeld verkrijgbaar.

De witte zaadkernen zoowel als de bladeren geeft men aan kinderen als wormdrijvend middel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 1062, 1418.

Klentang zie Kelor.

Kloewak zie Poetjoeng.

Knoflook zie Bawang poetih.

Koellt lawang is de sterk naar kruidnagelen riekende schors van *Cinnamomum Culilawan*, Bl. Te Batavia spreekt men ook wel van kajoe lawan.

Koelit manis of Kajoe manis zie Cassia.

Koemis koetjing zie Remoedjoeng.

Koendoer zie Bligoe.

Koenir of koenjit — *Curcuma domestica*, Val.

Deze plant komt over geheel Java wildgroeidend voor vooral in djati-boschen en is een van de meest bekende temoe soorten, dat zijn planten, die om den wortel gezocht zijn. De Javaan noemt haar koenir of temoe koening. In de Maleische streken zegt men koenjit.

Men kan deze plant gemakkelijk zelf op het erf kweken. Het beste gelukt dit in lossen grond. Als de aarde goed wordt omgespit, krijgt men overvloedig knollen. Deze knollen worden gestampt of geraspt en leveren zoo de kerrie, die dient, om spijzen te kruiden en geel te kleuren. Men kiest daarvoor bij voorkeur de kleine zijknollen, terwijl de hoofd- of moederknol als medicijn wordt aangewend, vooral wanneer deze overjarig is.

Deze hoofdknol of empoe, zooals de Javaan zegt, moet op de doorsnee oranjeleurig zijn en bevat veel olie.

De knol moet versch worden gebruikt, want gedroogd heeft hij althans als ontsmettingsmiddel weinig waarde meer.

Vermenigvuldiging geschiedt door het uitplanten van afgesneden knollen.

Op Sumatra eet men de bladeren, die zeer aromatisch zijn, als groente.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 20, 38, 157, 167, 158, 170, 172, 176, 182, 183, 193, 198, 199, 202, 203, 210, 216, 220, 227, 230, 234, 239, 241, 242, 257, 264, 281, 317, 319, 325, 327, 384, 461, 551, 552, 724, 756, 758, 810, 858, 860, 950, 979, 981, 1011, 1063, 1081, 1084, 1116, 1201, 1237, 1240, 1241, 1343, 1349, 1356, 1358, 1361, 1400, 1458.

Koenir poelih of koentji pepet (Atlas) — *Kaempferia rotunda*, Linn.

Dit is een temoe soort met meestal fraaie geteekende bladeren. De wortel lijkt uiterlijk veel op temoe koentji, doch de bijknolletjes hangen bij deze soort aan lange steeltjes en niet aan smalle halzen.

Een variëteit met effen lichtgroene bladeren wordt temoe lati genoemd.

De bovengrondsche plant sterft in Juli of Augustus af. Na enkele maanden komen de bloemen te voorschijn, die er uitzien als orchideeën. Ze hebben een fijnen geur. Eerst maanden later komen de bladeren weer.

De hoofdknol of empoe bevat veel zetmeel, dat stoppend werkt.

De waterige bijknolletjes werken verkoelend en het meel, daaruit bereid, als arrowroot, geeft men aan patiënten met zwakke ingewanden.

Zie ook Temoe lati.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 52, 153, 203, 210, 242, 371, 814, 963, 1180, 1359.

Koenjit zie Koenir.

Koentji zie Temoe koentji.

Koentji koening zie Temoe koentji.

Koentji pepet zie Koenir poelih.

Koeping matjan — Onder dezen naam worden in den inheemschen medicijnhandel op Java de blaadjes verkocht van de zoogenaamde moederplant *Saripraga sarmentosa*, Linn. f.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 959.

Koetjing zie Daoen djinten en Koemis koetjing.

Koewatji zie Semangka.

Koeweni — *Mangifera odorata*, Griff.

Een vruchtboom, die na verwant is aan de mangga.

In enkele streken spreekt men wel van mangga koeweni. Te Batavia noemt men de vruchten kebembem.

De rijpe vruchten, die niet zeer groot worden, hebben een uitgesproken terpentijnsmaak en worden daarom door de Europeanen niet gegeten. De Indonesiërs achten dit blijkbaar geen bezwaar.

Het sap uit den stam is zeer scherp en veroorzaakt ontsteking van de huid, waarom de boom gemeden wordt.

Koffie — *Coffea arabica*, Linn.

De koffie wordt op Java gekweekt in de bergstreken. Enkele soorten willen ook wel in de warmte groeien.

De echte Java-koffie is geen massaproduct meer, maar een fancy artikel. Wat op Java aan koffie wordt geproduceerd en uitgevoerd is hoofdzakelijk robusta.

Koffie als drank is opwekkend, doch voor zwakke magen moeilijk te verdragen. Koffie, met koud water getrokken, is niet zoo schadelijk, als die met kokend water gezet.

Zij, die een hartkwaal hebben, buiklijders, zenuw-, lever- en galsteenlijders mogen geen koffie drinken, evenmin zij, die een galachtig gestel hebben of lijden aan slapeloosheid.

Des morgens gedronken, wekt koffie op. Des avonds gedronken verdrijft ze den slaap.

Koffie, die men des morgens wil drinken, moet men een nacht laten trekken.

Gebrande koffie is een goed desinfecteermiddel. Men strooit het om lijken.

Om rozen en andere planten vrij te houden van insecten, strooit men koffiedik op de aarde in den pot.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 12, 91, 140, 800, 909, 942, 971, 1049, 1054, 1274.

Kokosan zie Doekoe.

Kol banda of kol bandang (Atlas) — *Pisonia sylvestris*, T. et B. var. *alba*.

Deze lage boom, de zoogenaamde koolboom, wordt op Java alleen gekweekt aangetroffen.

Hij wordt vermenigvuldigd door stekken.

De groote bladeren zijn, als ze nog jong zijn, bleekgeel en worden later licht groen.

Bloemen ziet men er zelden aan.

De bladeren worden wel gegeten als surrogaat voor kool.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1137.

Kolang kaling zie Aren.

Korlander zie Ketoembar.

Koro — *Dolichos Lablab*, Linn.

Een klimplant, die peulen voortbrengt, welke jong als groente worden gegeten. Ook de rijpe boonen worden gekookt of gepoft genuttigd. De bladeren zijn een uitstekend veevoeder.

Deze en andere boonen spelen een groote rol in het voedingsvraagstuk van de inheemsche volken. Verwezen wordt naar de verschillende soorten boonen, die als katjang vermeld zijn.

Van de koro bestaan verschillende variëteiten. De wilde met schitterende bloemen, die in het bosch voorkomen, zijn veelal giftig.

De eetbare variëteiten, die algemeen worden verbouwd, hebben witte, bruine, zwarte of gestippelde boonen.

Het is niet geraden, veel of dikwijls van deze boonen te eten, vooral niet voor hen, die geestelijken arbeid te verrichten hebben, omdat ze duizeligheid verwekken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 543, 1446.

Krai — *Cucumis Melo*, Linn.

Deze kruipende plant levert de meloenvruchten, die vooral in Oost-Java zeer goed slagen en daar geregeld op de pasars te koop zijn.

De blewah of netmeloenen, die op Java gekweekt worden, zijn goed van kleur en zeer smakelijk.

Een variëteit, die ook in West-Java voorkomt en vooral bij de Indonesiërs in den smaak valt, is de soort, die ze krai noemen. Deze vruchten gelijken uiterlijk meer op komkommers. Meloen-smaak hebben ze bijna niet. Enkele worden oranje-rood, als ze rijp zijn, andere blijven groen met gele strepen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 596.

Kremah of bajem kremah (Atlas) — *Alternanthera sessilis*, R. Br.

Dit laag bij den grond groeiend kruid treft men aan op vochtig terrein tot op 1000 m. zeehoogte en wordt als sajoer gegeten.

Het heeft kleine blaadjes en bloemen als witte bolletjes.

Gedroogd verliest de plant haar waarde.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 204, 317e, 492, 668.

Kremi (Atlas) — *Portulaca quadrifida*, Linn.

Een posteleinachtig onkruid, dat in het laagland groeit op hard steenachtig terrein.

De steeltjes zijn roodachtig.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 457, 586, 1224.

Krokot — *Portulaca oleracea*, Linn.

Dit kruid is de Hollandsche postelein, die op Java ook gelang wordt genoemd en tegenwoordig voor de Europeesche tafel in groote hoeveelheden wordt gekweekt en een dagelijksche pasargroente is.

De wilde vorm met kleine blaadjes is een zeer algemeen onkruid, dat tot op 1800 m zeehoogte wordt aangetroffen en voor het gebruik als groente even geschikt is.

De bloempjes zijn klein en geel. Ze zitten groepsgewijs aan het uiteinde van de zijtakjes en zijn alleen des morgens geopend.

Van de gekweekte soorten is de lichtgekleurde het smakelijkst. Deze wordt in tegenstelling met de groene wel witte postelein genoemd.

Als surrogaat voor postelein wordt ook wel gegeten gendola *Basella rubra*, Linn, een klimplant met roodachtige blaadjes, de groene variëteit van deze zelfde plant en de zoogenaamde Surinaamsche postelein *Talinum triangulare*, Willd, een snelgroeiend gewas, dat eerst in 1915 in Indië werd ingevoerd en thans reeds een niet onbelangrijke plaats inneemt onder de gekweekte groenten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 316, 341, 692, 693, 792, 985, 998, 1424.

Kruidnagel zie Tjengkeh.

Kwatji zie Semangka.

Laboe aer of laboe kenti (Atlas) — *Lagenaria leucantha*, Rusby.

Deze klimplant levert de bekende fleschkalebassen, dat zijn de gedroogde oudere vruchten van de soort met dikke buiken en smalle halzen. Deze kalebassen worden gebruikt als huishoudvaatwerk.

Er zijn ook variëteiten met groote ronde vruchten.

De schil van de jonge vruchten is wit en wollig. Later wordt ze houtachtig.

Zoolang de vruchten nog jong zijn, zijn ze wel eetbaar. Veel smaak is er echter niet aan.

Ook de jonge bladeren worden wel gegeten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 315, 597, 629, 630, 637, 675, 676, 1103, 1180, 1228, 1229, 1446.

Laboe kenti zie Laboe aer.

Laboe merah (Atlas) — *Cucurbita moschata*, Duch.

Deze kruipende plant, op Java ook wel waloeh geheeten, wordt zeer veel aangeplant, om het nut, dat men van de vruchten trekt.

Deze zien er uit als meloenen. Eerst zijn ze groen en worden later geel en ten slotte oranje.

In tegenstelling met verwante soorten, hangen deze vruchten niet, maar rusten tijdens den groei op den grond. De planten moeten daarom in goed doorlatenden grond staan, om rotting van de vruchten te voorkomen.

Men plukt de vruchten, voor ze geheel rijp zijn, omdat anders het vervoer niet goed mogelijk zou wezen.

Er worden verschillende smakelijke spijzen van bereid.

De pitten zijn een gerenommeerd middel tegen lintworm. Indonesiërs eten de bladeren wel als sajoer.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 73, 597, 690, 733, 745, 779, 1044, 1104, 1135, 1446.

Laboe slem zie Waloeh djepan.

Lampes of roekoe-roekoe (Atlas) — *Ocimum sanctum*, Linn.

Dit kruid of lage heestertje groeit op Java overal tot op 600 m zeehoogte, meest op zonnig droog terrein.

Er is een variëteit met witte en een met paarse bloemen. De laatste wordt het meeste aangetroffen.

De zadjes zwellen in water op en worden als genotmiddel gebruikt evenals van de naverwante selasi en kemangi.

In de Molukken noemt men deze plant ter onderscheiding van de echte kemangi wel kemangi oetan.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 435, 562, 1101, 1338, 1475, 1432.

Lampoejangan zie Lempoejangan.

Lamtara of lamtoro zie Kemlandingan.

Landep (Atlas) — *Barleria prionitis*, Linn.

Een sterk gedoornde heester, die veel voor heggen wordt gebruikt.

De lipvormige bloemen zijn geel of paars.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 1021, 1027, 1032.

Langkoewas zie Laos.

Langsep zie Doekoe.

Laos — *Alpinia Galanga*, Sw.

Van dit kruid, dat men in de Maleische streken langkoewas noemt, bestaat een variëteit met witte wortelstokken, die als specerij in de Indische keuken worden gebruikt en een met wortelstokken, die zowel in- als uitwendig rood zijn en als medicijn dienst doen. Men duidt deze in het bijzonder aan als laos merah.

De wortels van laos merah zijn ook zeer heilzaam voor het vee. Tegen miltvuur geeft men het beest circa 20 gram goed geraspt met zout en water.

Het enkele sap, met zout en water vermengd, geeft men aan magere koeien en kalveren en men gebruikt het ook als wasching voor wonden bij het vee, om het bederf te weren.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 243, 249, 536, 633, 721, 872, 990, 974.

Legen is het zoete palmsap, dat uit den vruchtstengel van enkele palmsoorten wordt afgetapt, voornamelijk aren-, lontar-, nipah- en cocospalm.

Het verse sap, ook wel palmwijn genoemd, is helder als water, zeer smakelijk en zoeter dan klappermelk. Het gist zeer spoedig. Door de gisting ontstaat alcohol en ten slotte ook azijnzuur. Om de azijnvorming tegen te gaan en de zoogenaamde toewak manis om te zetten in toewak keras, doet men er obat sagoeweer in.

Laat men de gisting doorgaan, dan maakt de alcohol plaats voor azijnzuur en krijgt men den inheemschen azijn of tjoeka djawa, die onzuiver en troebel is en 3 tot 4 pct. azijnzuur bevat.

Legen wordt in de Indische keuken gebruikt als surrogaat voor gist.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 12, 130, 1184.

Legetan (Reuzen-) (Atlas) — *Spilanthus oleracea*, Jacq.

Deze heeft bloemhoofdjes, die wel 4 cm hoog worden. Ze zijn tweekleurig en daardoor gemakkelijk te onderscheiden van de gewone legetan.

Ook in de Europeesche geneeskunde zijn de bloemhoofdjes van deze soort bekend als kiespijnknoppen of paracressa.

Deze zowel als de eerstgenoemde noemt men in den inheemschen medicijnhandel kembang seriawan.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 590, 1088, 1119, 1197, 1204.

Legetan warak (Atlas) — *Adenostemma lavenia*, O. K.

Dit plantje groeit als onkruid op vochtige beschaduwde plaatsen.

De bloemhoofdjes zijn wit en het omwindsel is kleverig.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1097.

Legetan of legetan wareng (Atlas) — *Spilanthus Acmella*, Murr.

Een onkruid, dat over geheel Java voorkomt op zonnige drassige plaatsen.

De geelgroene stengels kruipen dicht over den grond en vormen aan de knoopen nieuwe wortels.

De bloemhoofdjes zijn langgesteeld en okergeel.

Bladeren zoowel als bloemhoofdjes zijn een bekend middel tegen kiespijn. Ze smaken vrij scherp onder het kauwen, bevorderen daardoor in hooge mate de speekselafscheiding en zijn daarom ook dienstig ter bestrijding van mondspruw.

Deze soort wordt in het wild aangetroffen en is veel minder krachtig. Daarom geeft men hieraan juist de voorkeur voor kinderen, bijvoorbeeld om er den mond mede schoon te maken, als ze een beslagen tong hebben.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 590, 884, 1088, 1197, 1203, 1204.

Legetan zie ook Poeloetan.

Legoendl (Atlas) — *Vitex trifolia*, Linn.

Deze kleine heester met paarse bloemen en ronde zaadbolletjes groeit op Java tot op 1000 m. zeehoogte.

De bladeren hebben een doordringenden geur, die insecten verjaagt. Men legt daarom wel takjes in de kasten, om kakkerlakken en motten weg te houden. Naar beweerd wordt, zou dit middel ook helpen tegen wandluizen.

Herstellende zieken wascht men met water, waarin een paar legoendiblaadjes zijn gekneusd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 54, 114, 338, 490, 515, 533, 559, 584, 619, 786, 871, 886, 924, 1037, 1209, 1233, 1332, 1417.

Lelle zie Kerklelie en Vuurllelie.

Lembajoeng is de naam voor de eetbare bladeren van katjang pandjang.

Lempoejang emprit of lempoejang pait — *Zingiber amaricans*, Bl.

Van de verschillende lempoejangsoorten heeft dit kruid de minst forsche wortelstokken, die echter het meest op djahe gelijken.

Het sap, dat er uit geperst wordt, is eetlustopwekkend, maar zeer bitter.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 83, 101, 153, 174, 195, 198, 274, 277, 280, 309, 353, 384, 395, 412, 428, 774, 796, 977, 1328.

Lempoejang gadjah of lempoejang kebo — *Zingiber Zerumbet*, Sm.

Een kruid met groote wortelstokken, die uitwendig licht van kleur zijn en inwendig citroengeel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 385, 795, 1235.

Lempoejang wangi — *Zingiber aromaticum*, Val.

Een kruid met forsche wortelstelsel en dikke stengels. Het wordt over geheel Java zoowel in het wild als gekweekt aangetroffen.

Het sap uit de wortelstokken bevordert de galafscheiding en is gasafdrijvend. Ook werkt het gunstig op den bloedsomloop.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 156, 185, 186, 216, 242.

Lempoejangan of lampoejangan — *Panicum repens*, Linn.

Lang rechtopstaand gras, diep wortelend met dikken wortelstok. De smalle bladeren zijn blauwachtig groen en de halmen hol. De aartjes zijn bleekgeel of bleekgroen en soms een weinig paars gekleurd.

Dit kruid is onder den naam Victoriagrass bekend als goed voedsel voor het vee. Voor verschillende cultures als bijvoorbeeld voor de thee is het een gevreesd onkruid, omdat het zoo moeilijk is uit te roeien.

De wortelstokken zijn verkoelend en werken zuiverend.

Koeien, die pas gekalfd hebben worden gevoerd met de goed gewasschen wortelstokken met het gras en wat zout gemengd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 359, 393, 861.

Lenglengan (Atlas) — *Leucas lavandulifolia*, Smith.

Dit plantje komt als onkruid voor beneden 1500 m. zeehoogte op droog terrein en langs wegranden.

De kleine lipvormige witte bloempjes groeien in dichte schijnkransen. De bladeren zijn lancetvormig.

Vermenigvuldiging heeft plaats door zaad.

Bij het vee doet men het gestampte kruid met sirihekalk en tabaksbladeren op stinkende wonden, om ze te zuiveren van vliegenlarven.

Hoestende paarden geeft men een aftreksel van den wortel gekookt met goela aren.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 345, 568, 569, 570, 571, 572, 649, 722, 730, 731, 1040, 1048, 1174, 1282, 1406, 1423, 1427, 1430, 1431.

Lenglengan — *Leucas zeylanica*, R. Br.

Een kruid als het voorgaande, dat in de Molukken daoen heran wordt genoemd en op Java ook wel brobos of daoen brobos heet.

Het wordt algemeen met het voorgaande verwisseld en beide worden dan ook door elkaar voor hetzelfde doel gebruikt.

Lerak — *Sapindus Rarak*, D.C.

Een groote boom, die van 500 tot 1500 m. zeehoogte op Java voorkomt. De boom draagt overvloedig vruchten.

Deze vruchten zijn de zoogenaamde zeepvruchten. Met water gewreven, gaat het buitenste slijmerige vruchtvleesch schuimen als zeep.

Ze worden met goed gevolg gebruikt, om kleederen te wassen, waartoe men het vruchtvleesch met de handen kneust, om het daarna in warm water op te lossen. Men laat het wasgoed bij voorkeur een nacht in zoo'n oplossing staan.

Deze zeep is ook zeer geschikt, om marmeren vloeren mede te boenen.

Het vee wordt van ongedierte gezuiverd, als men het met deze zeep wast. Daar de lerakvruchten giftig zijn, moeten ze met zuiver water worden afgespoeld.

Bloemen en planten, die last hebben van luis, begiete men nu en dan met een leraksopje.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 475, 549, 620, 896, 1015.

Lidah boewaja (Atlas) — *Aloe vera*, Linn.

Deze plant met haar dikke leerachtige langgerekte bladeren groeit in de warmte zoowel als in meer gematigde streken.

De bladeren zijn broos en gevuld met een geelachtig merg, dat in- en uitwendig wordt gebruikt. Men moet het voorzichtig uitlepelen, nadat het blad over de lengte is opengesneden, want de bladschil is zeer bitter.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 115, 453, 494, 1340, 1415.

Lidah boewaja — *Sansvieria trifasciata*, Prain.

Een stengelloos kruid met fraaie grijsgroene bladeren, die meer dan anderhalve meter lang kunnen worden.

Het bladsap bezigt men als haargroeimiddel.

Op Java treft men deze plant in levende heggen aan tot op 300 m zeehoogte.

Lo — *Ficus infectoria*, Roxb.

Een groote vruchtboom, die veel op Java voorkomt.

De vruchten worden als stopmiddel gebruikt. Ze zien er uit als gondang doch zijn bruingeel.

De getah werkt antiseptisch en wordt gebruikt, om open wonden af te sluiten tegen vliegen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 87, 197, 1163, 1408.

Lobak — *Raphanus sativus*, Linn.

Dit kruid, dat in de bergstreken wordt gekweekt, levert de witte knolletjes, die in Indië de radijs vervangen.

Deze knolletjes worden op de pasars dagelijks verhandeld.

De eigenlijke lobak wordt aangeduid als *Raphanus sativus forma hortensis*, Baker. Daarnaast kweekt men tegenwoordig ook *Raphanus sativus forma niger*, A. D.C., dat is de Nederlandsche ramenas en de echte radijs *forma radicola*, A. D.C.

Lobak is een gezonde groente, die veel goed doet bij hen, die last hebben van ophooping van slijm.

Zoogende vrouwen moeten echter geen lobak of radijs eten, omdat de zuigeling daardoor neiging krijgt tot braken.

Ramenas lost ook slijm op. Menschen met zwakke magen moeten geen lobak, radijs of ramenas eten, omdat het gassen verwekt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 374, 513, 596, 622, 906, 1056, 1259.

Lobi-lobi — *Flacourtia inermis*, Roxb.

Een groote vruchtboom, die in den Archipel niet inheemsch is, maar overal gecultiveerd voorkomt. Op Java alleen beneden 1300 m. zeehoogte.

De vruchten zijn te zuur om ze zoo te eten, maar toebereid zijn ze een gezochte lekkernij. Een recept hiervoor zal men aantreffen in het Aanhangsel.

De boom wordt voortgeplant uit zaad of door tjangkokans. De laatste methode is aan te bevelen, daar men dan na vier jaar vruchten heeft, wat anders een jaar of zeven duurt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 418, 966.

Loentas of beloentas (Atlas) — *Pluchea indica*, Less.

Een heester, die op steenachtig en zonnig terrein langs Java's Noordkust wordt gevonden en ook wel voor pagerplant wordt gebruikt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 850, 882, 1205, 1345, 1350.

Lof (Brusselsch) zie Andijvie.

Lombok d.i. de zoogenaamde Spaansche peper zie Tjabe.

Lombok setan zie Tjabe rawit.

Lompong zie Tales.

Lontar — *Borassus flabellifer*, Linn.

De lontarpalm, ook wel pohon toewak genoemd, levert palmsap, dat uit de bloemkolven wordt afgetapt.

Aan dit sap, des morgens op de nuchtere maag gedronken, wordt door de bevolking groote medicinale waarde toegekend.

Ook wordt er suiker uit gekookt, die licht geel van kleur wordt.

In de oudheid werden de jonge gedroogde bladeren gebruikt als papier. Thans dienen ze nog voor allerlei vlechtwerk.

De mannelijke bloeiwijzen, die er uitzien als lange hangende geschubde staarten, worden in gedroogden toestand wel als lont gebruikt. In den inheemschen medicijnhandel komen ze voor onder den naam boewah lontar.

Lontar oetan zie Gebang.

Loro woedoel

Madja (Atlas) — *Aegle Marmelos*, Corr.

Deze vruchtboom wordt overal op Java in het laagland aangeplant.

De stam scheidt bij beschadiging een witachtige gom af, die aan de lucht blootgesteld geel wordt en helder is als barnsteen.

De wortelbast van madja is een beproefd middel tegen mond- en klauwzeer bij het vee. Men hakst daartoe dagelijks 30 gram fijn, zet dit met een wijnflesch water te vuur en verkookt het tot de helft. Dit afkooksel geeft men na afkoeling den beesten in.

Gekneusde madjabladeren met sirihkalk doet men op wonden bij het vee en sluit ze dan verder af met getah gondang.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 162 a, 317 g, 389, 477, 481, 534, 699, 1086, 1163 f, 1390.

Madjukan zie Djenitri.

Madja keling zie Djaha keling en Djenitri.

Madja sockoen zie Djaha.

Madoe is natuurlijke honig, zooals die door de bijen uit de bloemen wordt ingezameld en in grootere hoeveelheden in de bijennesten wordt gevonden. Een enkele maal wordt honig ook wel rechtstreeks uit de bloemen gehaald, bijvoorbeeld uit de bloemen van den arenpalm.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 4, 35, 54, 139, 180, 219, 304, 510, 535, 603, 701, 780, 982, 1191, 1349.

Madoe asem is de naam voor de zoogenaamde asem kawa olie, voor de bereiding waarvan verwezen wordt naar het Aanhangel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1122.

Mangga — *Mangifera indica*, Linn.

Dit is een der meest verbreide vruchtboomen, die echter alleen in het warme laagland en in de lage heuvelstreken overvloedig draagt.

Er zijn tal van gecultiveerde vormen, waarvan de vruchten naar vorm en smaak zeer verschillen.

De mangga golek uit den Oosthoek is wel de grootste en lekkerste naast de mangga aroemmanis, de mangga gadoeng en de mangga madoe.

Ook de mangga kopjor uit de omstreken van Soerabaia behoort tot de grove, doch zeer smakelijke soorten.

De mangga gedong is een kleine soort. Deze komt voornamelijk uit het Cheribonsche en kan ook nog tot de tafelvruchten worden gerekend.

Een andere kleine mangga is de mangga batjang, die practisch alleen door de bevolking wordt gegeten (zie Pakel).

De mangga is wel een van de smakelijkste vruchten, die in onzen Archipel groeien. Lang niet iedereen kan echter mangga verdragen. Velen krijgen er puisten van, enkelen uitslag en zelfs koorts.

Het verdient steeds aanbeveling mangga uit te zuigen en de onverteerbare vezels niet in te slikken. Vooral voor kinderen zijn deze zeer slecht, omdat ze de maag te veel bezwaren.

Een groote vrucht per dag, des middags na den maaltijd, is voor kinderen meer dan genoeg. Grootere hoeveelheden zijn schadelijk.

Kinderen eten graag jonge onrijpe mangga's, wat tegengegaan dient te worden. Koliëken, buikziekte, moeilijke urine-loozing en hoofdpijn zijn er het gevolg van.

Tot moes gestoofd, zijn jonge mangga's echter een gezond en smakelijk eten. De mangga goerih is hiervoor het meest geschikt. Deze heeft n.l. geen terpentijnsmaak, is niet zuur en bevat veel zetmeel.

Zij, die een nier- of blaaskwaal hebben, mogen geen mangga eten.

Mangga koeweni zie Koeweni.

Manggis of manggistan — *Garcinia Mangostana*, Linn.

Een groote, veel melksaphoudende vruchtboom, die in de warmte het best draagt.

De boom wordt voortgeteeld door zaad. De cultuur is moeilijk en in de eerste tien jaar zijn geen vruchten te verwachten. De bloeitijd is tusschen Juli en October en de vruchtenoogst valt tusschen November en Maart.

De manggis is een smakelijke tafelvrucht. Toch is het niet geraden, er veel van te eten. Zij, die een zwakke maag hebben, zullen dit reeds bemerken na het nuttigen van tien of meer vruchten.

Vrouwen, die last hebben van baarmoederbloedingen, mogen geen manggistan eten.

Deze vrucht moet ook nimmer met suiker worden genuttigd, aangezien men er dan krampen en buikloop van krijgt.

De jonge bladeren kunnen bij het rundvee abortus met doodelijken afloop veroorzaken, wanneer ze onder het voer gemengd zijn.

Het sap uit de schil van rijpe vruchten is een goede merkinkt voor linnen.

De verkooldde schil, tot poeder gestampt en vermengd met wat kamferpoeder, is een goede tandpoeder.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 14, 192, 326, 582, 1321.

Mangko — *Nothopanax scutellarium*, Merr.

Een sierheester die ook wel als pagerplant wordt gebruikt. De bladeren worden in de Molukken wel gegeten. Op Java worden ze uitsluitend als medicijn gebruikt.

Manis djangan is de Javaansche naam voor kaneel. Zie hiervoor *Cassia*.

Maritja (Atlas) — *Piper nigrum*, Linn.

Deze klimplant komt in de Molukken, op Sumatra en ook op Java gecultiveerd voor.

De kleine roode bessen, die aan lange trossen hangen, leveren naar gelang van de bereidingswijze de witte of de zwarte peper.

Het gebruik van peper als specerij is algemeen bekend. Peper is zeer verwarmend en in Indië nadeelig voor de gezondheid, daar zij een slechten invloed heeft op keel, lever en nieren.

Vooraf voor de vrouwelijke organen is het gebruik van peper zeer schadelijk.

In verschillende medicijnen wordt peper echter wel gemengd en ook vaak als uitwendig middel gebezigd, om de huid te prikkelen.

Peperbladeren in de kleerenkasten houden motten, kakkerlakken en andere insecten weg.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 885, 1009, 1011, 1069.

Maritja bolong zijn de vruchtjes van de gelam, die op Java in den inheemschen medicijnhandel algemeen verkrijgbaar zijn.

De Indonesiërs gebruiken ze in verschillende djamoës meest in combinatie met djoeng rahab.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 156, 157, 167, 176, 182, 193, 195, 202, 216, 219, 242, 282, 317, 319, 1116.

Masoji — *Massoia aromatica*, Becc.

Deze boom groeit in de Molukken. De bast wordt op Java, Sumatra en Bali door de bevolking gebruikt in boreh en inwendig in verschillende djamoës tegen witten vloed en venereische ziekten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 52, 186, 274, 1002, 1285, 1357.

Mawar — *Rosa damascena*, Mill.

Deze zeer welriekende roode roos, door de Indonesiërs kembang mawar genoemd, is de zoogenaamde Perzische roos, die in de eerste plaats in aanmerking komt voor het bereiden van rozewater. (Zie hiervoor in het Aanshangsel.)

Rozewater wordt in de keuken gebruikt om gebak geurig te maken en is bij de Oostersche volken een geliefd toiletartikel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 635, 701, 948, 995.

Melati — *Jasminum Sambac*, Ait.

Deze overbekende bloemstruik, ook wel Arabische jasmijn genoemd, groeit overal in de warme streken.

Met de bloemen parfumeert men het haar en ze worden des avonds in het water gedaan, waarmede de vrouwen zich des morgens het gelaat wasschen.

Melati (Wilde) zie Gambir oetan.

Meloen zie Blewah (netmeloen), Bligoe, Kral (suikermeloen) en Semangka (watermeloen).

Mengkoedoe zie Patje.

Meniran (Atlas) — *Phyllanthus Urinaria*, Linn.

Een plantje met rood aangelopen stengels, dat tot op 1500 m zeehoogte voorkomt. De kleine bloempjes zitten aan korte steeltjes in de bladoksels en zijn naar onder gericht en door de bladeren min of meer bedekt, waardoor ze weinig opvallen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 154, 163, 166, 191, 196, 200, 232, 241, 242, 284, 288, 340, 375, 420, 430, 547, 612, 624, 625, 634, 670, 778, 793, 813, 841, 873, 897, 908, 910, 911, 913, 915, 919, 921, 954, 1003, 1016, 1076, 1098, 1209, 1254, 1255, 1261, 1280, 1339, 1463.

Meniran — *Phyllanthus Niruri*, Linn.

Een eenjarig kruid met onbehaarde kantige stengels, dat niet hooger wordt dan een meter en op vochtig terrein tot op 1000 m zeehoogte voorkomt. Het lijkt zeer veel op de hiervoor genoemde, doch heeft groene stengels.

Het gebruik is zeer algemeen. Men maakt een aftreksel van de geheele plant met wortels en al.

Tegen hoest en als urineafdrijvend middel wordt dit kruid geprefereerd boven het vorige.

Meniran kebo — *Callicarpa cana*, Linn.

De bladeren van dezen struik zijn geneeskrachtig en worden uitwendig gebruikt tegen steenpuisten.

Een aftreksel ervan is een stonedrijvend middel.

Meniran sapl — *Callicarpa longifolia*, Lamk.

Deze heester wordt te Batavia ook wel meniran oetan genoemd. Hij groeit op niet te droog terrein tot op 1600 m zeehoogte.

Droge bladeren van dezen heester worden fijn gestampt gebruikt op zwellingen en wonden.

Ook de wortel is geneeskrachtig.

Menjan madoe is de hars van den benzoëboom en wel de beste kwaliteit met veel zuiver witte stukken er in.

Deze hars is zeer geurig en wordt ook voor wierook gebruikt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 3, 4, 47, 159, 205, 325, 1023, 1318.

Menjan poetih zie Benzoë.

Merang is padistroot. Het wordt verbrand en de looghoudende asch wordt gebruikt, om er het hoofdhaar mede te wassen. Zie Ketan en Padi.

Merdinah (Atlas) — *Mentha Merdinah*, Backer.

Dit plantje met kruipende stengels en vele uitloopers komt op Java voor tusschen 1000 en 2000 m zeehoogte.

Het is vroeger ingevoerd, maar wordt thans niet meer gekweekt en overvloedig verwilderd aangetroffen.

Waarschijnlijk is het een afstammeling van de Europeesche witte munt *Mentha rotundifolia*, Linn.

Er zijn verschillende variëteiten, die alle in meerdere of mindere mate gelijkenis vertoonen met de Europeesche mentha soorten, waar de pepermuntolie uit gewonnen wordt.

De bladeren werken verwarmend door de pepermuntolie, die ze bevatten.

Pepermunttabletten worden veel als snoepgoed verkocht, doch als men ze niet als medicijn behoeft, is het beter geen pepermunt te gebruiken. Vooral voor vrouwen en kinderen is het regelmatig gebruik van pepermunt nadeelig voor de gezondheid.

Meritja zie Maritja.

Miana zie Her.

Mindi of tjakra tjikri (Atlas) — *Melia Azedarach*, Linn.

Een boom, die op Java niet in het wild voorkomt, doch alomt aan geplant wordt om de fraaie bloemen, die aanleiding zijn, dat men dezen boom Indische sering noemt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 541, 1041, 1042.

Minjak zie Kalapa, Kemiri, Kafoe poetih, Ketjoeboeng, enz.

Minjak Makassar zie Kesambi.

Minjak oerat zie Daoen oerat.

Minjak poko is pepermuntolie. Zie Daoen poko en Merdinah.

Minjak selada is sla-olie of meer in het bijzonder echte olijfolie.

Minjak tengkawang of tengkwangvet is een uitvoerproduct, dat in den handel Borneotalk heet. Zie Tengkawang.

Minjak tosam zie Terpentijn.

Modjo zie Madja.

Moendoe — *Garcinia dulcis*, Kurz.

Dit is een kleine vruchtboom.

De rijpe vruchten, die fraai donker geel of oranje zijn, worden rauw gegeten. Ze zijn niet slecht van smaak, maar toch weinig in trek, omdat men ze maar spaarzaam ziet.

De pitten zijn een bekende inheemsche medicijn.

De vruchten zelf zijn laxeerend en bij hen, die last van gal hebben, kan één vrucht zelfs koliek veroorzaken.

De getah daarentegen werkt stoppend.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 748.

Moengsi noemt men in den inheemschen medicijnhandel de vruchtjes van *Carum copticum*, Benth., die uit Bengalen worden ingevoerd en een bekend Javaansch geneesmiddel zijn.

Hier groeien ze niet.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 210, 237, 274, 309, 331.

Moengsi arab is het inheemsche wormkruid, dat bestaat uit de ongeopende bloemhoofdjes van *Artemisia Cina*, Berg.

Het wordt hier niet gewonnen, doch in gedroogden toestand ingevoerd.

Het is zeer verhittend. Veelvuldig gebruik veroorzaakt duizelingen. Bij voorkeur neme men het niet in den warmsten tijd van het jaar, omdat dan koorts en onpasselijkheid het gevolg kunnen zijn.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1412.

Moermak daging is een harssoort, die geïmporteerd wordt, in verschillende djamoës voorkomt en bij de inheemsche medicijnhandelaren geregeld in voorraad is.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 197, 273, 274, 310, 1091, 1158, 1166, 1285.

Mondakaki of kembang mantega (Atlas) — *Tabernaemontana divaricata*, R. Br.

Een struik, die door den geheelen Archipel als sierplant wordt gekweekt om de geurige witte bloemen.

Het sap is giftig.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 212.

Muskaatnoot zie Pala.

Nagasari (Atlas) — *Mesua ferrea*, Linn.

Een groote boom, die inheemsch is in Britsch-Indië en op Java beneden 1300 m zeehoogte gecultiveerd wordt aangetroffen in tuinen en op erven.

De fraaie witte bloemen zijn geurig.

De gesloten bloemknoppen heeten in den medicijnhandel sari koeroeng en de geopende bloemen sari mekar.

De welriekende meeldraden afzonderlijk heeten sari naga of podisari en de fijngestampte bloemen zonder de meeldraden sari tjangkok.

Ook de zaden en de daaruit geperste olie doen dienst als genesmiddel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 234, 273, 274, 468, 527, 528, 1091, 1242, 1244.

Namnam — *Cynometra cauliflora*, Linn.

Een kleine vruchtboom, die op Java veel in de desa's wordt aangeplant.

De vruchten zijn donkerbruin en groeien tegen den stam aan.

Men eet ze zoowel rauw als gekookt. Ze zijn eenigszins rinsch. Door de Europeanen worden ze niet gezocht.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1163 d.

Nangka — *Artocarpus integra*, Merr.

Een bekende vruchtboom, die het geheele jaar door draagt. De nangka is vooral bij de bevolking zeer gezocht. Deze vruchten worden tot 90 cm lang en kunnen 50 cm dik worden.

Het is geen uitzondering, wanneer een vrucht met twee gulden wordt betaald.

Zooals met vele Indische vruchtboomen het geval is, duurt het zeer lang, voor ze voor het eerst dragen (wel tien jaar) en dan duurt het vaak nog even lang, voor ze in volle productie zijn.

Deze boom groeit het best in het lage heuvelland.

De vruchten hangen soms aan den stam en soms aan zware zijtakken.

De vrucht is verhittend. Vrouwen, die aanleg hebben voor miskramen, mogen geen nangka eten.

Over het algemeen veroorzaakt het gebruik van nangka een opgezet gevoel.

De gepofte pitten eet men ook. Deze veroorzaken winderigheid.

Europeesche koeien mogen vooral geen nangkaschillen eten. Ze zouden daardoor onvruchtbaar blijven en wanneer ze reeds bezet zijn, is misgeboorte er het gevolg van. De bladeren zijn echter een zeer gewild en ook goed veevoeder.

Zie ook Tjampedak.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 680, 746.

Nangka blanda zie Zuurzak.

Nasi zie Padi.

Nila is de blauwe kleurstof (indigo), die door weeken en uitloopen gewonnen wordt uit het blad van verschillende Indigofera soorten. Als natuurlijke verfstof genoot deze groote bekendheid. De cultuur is geheel opgegeven, omdat de concurrentie met de kunstmatige indigo niet meer mogelijk bleek.

Zie ook Taroem.

Njamploeng — *Calophyllum Inophyllum*, Linn.

Een groote dikke boom, die overal in Indië in de kuststreken gevonden wordt.

De bloemen zijn zeer welriekend en worden door de vrouwen tusschen de kleeren gelegd en in het haar gedragen.

De oliehoudende zaden zijn in den inheemschen medicijnhandel verkrijgbaar. Voor inwendig gebruik zijn ze giftig.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 326.

Nogosari zie Nagasari.

Nootmuskaat zie Pala.

Norit is medicinaal houtskool, dat door een Nederlandsche maatschappij wordt vervaardigd en in alle apotheken in poeder- en tabletvorm verkrijgbaar is.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1078.

Oehl is de algemeene naam voor allerlei aardvruchten en knollen.

Oehi djawa is de Maleische naam in de Buitengewesten voor ketela.

Oedjen-oedjen — *Rubus rosaeifolius*, *Smith*.

Deze gestekelde, min of meer klimmende heester is de zogenoemde Javaansche framboos, die boven 1000 m zeehoogte vrij veelvuldig op Java voorkomt.

De bloemen zijn wit en de vruchten worden in den oostmoesson helder rood. Ze zijn flauwer van smaak dan de Europeesche, doch worden graag zoowel gekookt als versch gegeten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 179.

Oedjoeng atap of oedjoeng rabah zijn de aromatische naaldvormige bladeren van *Baeckea frutescens*, *Linn*, die in den inheemschen medicijnhandel te bekomen zijn.

Oerang aring (Atlas) — *Eclipta alba*, *Hassk*.

Een onbeduidend plantje met kleine witte bloemen. Het groeit in de warmte op zwarten en mulen grond. Zie ook Deresan.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 320, 474, 727.

Oerang-oerangan — *Pogonatherum panicum*, *Hack*.

Een fijne grassoort met krachtige, doch niet diepliggende wortels.

De stengels zijn bezemachtig vertakt en de smalle bladeren voelen door de kleine haartjes, waarmede ze bezet zijn, stroef aan. Het lijkt op Chineesche bamboe en wordt ook wel als siergras in tuinen gekweekt.

Op Java komt het wildgroeiend voor op niet al te droog terrein, bijv. langs de rotsachtige wanden van holle wegen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1268.

Oerat zie Daoen oerat.

Oerip zie Kajoe oerip.

Oewi — *Dioscorea alata*, *Linn*.

Een plant zooals de hieraan nauw verwante en meer bekende gadoeng en gembili, doch gemakkelijk herkenbaar aan de gevleugelde vierkantige stengels.

De knollen worden niet rauw gegeten, omdat het rauwe sap jeuk in den mond veroorzaakt.

Naar den vorm van de knollen onderscheiden de Indonesiërs van deze plant verscheidene soorten.

De wortels zijn voorzien van scherpe doornen, die zelfs de wilde varkens bij het wroeten en graven afschrikken, waarom de bevolking ze gaarne aanplant rond hun erven ter bescherming tegen deze vraatzuchtige dieren.

Ojod is de Javaansche benaming voor alingerplant en lian.

Ojod aer zie Gang.

Ojod gang zie Gang.

Olie — Voor de verschillende geneeskrachtige plantaardige oliën zoeken men bij de betreffende kruiden of boomen.

Zie ook Minjak.

Olijfolie is de olie die geperst wordt uit de vruchten van den olijfbom die overal langs de kusten van de Middellandsche zee inheemsch is doch in Indië niet wordt aangetroffen.

Deze olie is in de apotheken verkrijgbaar. Goede onvervalschte olijfolie is vrij duur. De kleur is geel, soms een weinig groen, vrijwel reukeloos en geheel zonder smaak en niet-drogend.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 22, 25, 141, 163, 164, 169, 188, 197, 397, 443, 729, 1178, 1395, 1399.

Otjen-otjen zie Oedjen-oedjen.

Paddenstoelen zie Djamoer.

Padi — *Oryza sativa*, *Linn*.

De rijst, die als te velde staande plant, padi heet, is een zeer belangrijke cultuurplant.

De hoogste voedingswaarde wordt toegekend aan de roode bergrijst.

In vele streken van onzen Archipel is rijst het hoofdvoedsel van de inheemsche bevolking. De omstandigheid, dat de binnenlandsche rijst een hoogen prijs op de wereldmarkt kan bedingen, is veelal oorzaak, dat de bevolking zelf de goedkoopere geïmporteerde Siam- en Rangoonrijst eet en het hoogwaardige product van inheemschen bodem wordt uitgevoerd.

Wanneer de korrels eenmaal uit de aren zijn, heet de rijst gabah, en de eethare korrels, ontdaan van de kafjes, noemt men beras, ongeacht of het zilvervlies al of niet verwijderd is.

Beras merah of roode rijst is beras die door een bepaalde schimmel rood gekleurd is. Deze beras merah is een gewoon handelsartikel op de pasars.

Rijst wordt in den vorm van gabah aan paarden en aan het pluimvee gevoerd en in den vorm van beras vindt het zijn weg naar de menschelijke magen. In gekookten toestand heet de rijst nasi.

Als bijzonderheid zij hier vermeld, dat rijst het hoofdvoedsel is van een derde van de bevolking van onze geheele aarde.

De rijst, die gekweekt wordt op droge gronden, zooals tegalans en ladangs heet bergrijst. De roode bergrijst wordt beschouwd als de meest voedzame rijstsoort, die in Indië groeit.

Sawahrijst, dat is de rijst, die gekweekt wordt op bevoelbare gronden meer in overeenstemming met den natuurlijke aanleg van de plant, die eigenlijk moerasplant is, heeft een veel grootere korrel en geeft per oppervlakte ook een veel grootere opbrengst.

De Javarijst, dat is de sawahrijst van Java afkomstig, wordt op de wereldmarkt hooger geteld dan eenige andere soort.

Als men wil nagaan, of gekochte bras goed is en of er niet te veel door insecten aangevreten korrels bij zijn, dan gooi men een handvol in een emmer water. De goede zware korrels zakken onmiddellijk en de minder goede blijven drijven, of zakken eerst langzamerhand.

Rijst wordt op verschillende wijzen gekookt. De oude Europeesche wijze in een rijstbal verdient afkeuring. Op deze wijze gaat te veel van de goede eigenschappen met het water verloren. De rijst met water in een pan koken, zooals men dat thans in Holland veelal doet en wat de Javanen liwet noemen, is ook niet de ware methode. Het is zeer moeilijk, juist zooveel water te nemen, dat de rijst gaar wordt en niet zoo veel, dat ze te nat blijft. Natte rijst is niet smakelijk en van te droge, harde rijst krijgt men een bezwaard gevoel. In het Aanhangel vindt de lezer twee methoden aangegeven, om goede tafelrijst te koken.

Tadjin of rijstwater (zie voor de bereiding in het Aanhangel) is zeer verkoelend en licht verteerbaar voor zieken. Kinderen krijgen het, wanneer ze geen koemelk kunnen verdragen.

Tadjin werkt gunstig bij gastrische koorts, wanneer de maag van streek is.

Voor maagpatienten wordt aanbevolen, een schepje gekookte rijst, met warm water overgoten en in een glas toegedekt, in den dauw te zetten. Dit vocht geve men den patiënt op de nuchtere maag.

Een aftreksel van verkoolde rijst is een zacht stopmiddel en een goede drank voor buiklijders. Gare rijst wordt daartoe tot een bal gekneed en gepoft, totdat de buitenste rijst geheel ver-

koold is. Men giet daar dan kokend water overheen, laat het eenigen tijd staan en filtreert het dan.

Een sterker stopmiddel is een dergelijk aftreksel van gebrande rijst. Daartoe worden rauwe korrels gebrand zooals koffie, dan stuk gestooten en getrokken.

Lijders aan suikerziekte en hartvervetting mogen geen rijst eten.

Pas geogste rijst laxeert en veroorzaakt bij menschen met zwakke magen vaak slijm in de ontlasting.

Een bepaalde vorm van rijst heet kleefrijst. Zie Ketan.

Bij het oogsten van de padi worden de halmen een voor een met de hand afgesneden. Men gebruikt daarvoor een mesje, dat ani-ani heet. Aan de aren laat men een stengelstuk van circa een voet. De geogste stengels worden bijeen gebonden tot bossen. Wat op het veld blijft staan, het veldstroo, wordt als regel ter plaatse verbrand of ondergespit. Dit stroo noemt men merang. De asch is looghoudend en wordt onder meer gebruikt, om het hoofdhaar mede te wasschen. Men geeft de voorkeur aan merang van ketan itam, die dan ook in den inheemschen medicijnhandel geregeld verkrijgbaar is.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 63, 137, 160, 236, 308, 313, 318, 326, 330, 331, 332, 372, 439, 469, 654, 815, 901, 903, 972, 977, 992, 1100, 1163 b, 1180, 1232.

Pakel heet de onrijpe vrucht van mangga batjang.

Het sap van de schil veroorzaakt een ontsteking van de mondholte en van de huid, waarmede het in aanraking komt.

Pakis adji — *Cycas Rumphii*, Miq.

Een kleine boom, die wildgroeiend veel aan het zeestrand voorkomt en als sierplant wordt gekweekt.

Het is een zeer langzame groeier, zoodat men beter stronken kan verplaatsen dan zaad uitplanten.

De getah van de vruchstelen is wit en zeer giftig. Het is echter een goed middel, om porcelein en glas mede te lijmen.

De jonge nog niet geopende bladeren worden wel gegeten. Zie ook Penawar djambe.

Pakis hang — *Stenochlaena palustris*, Bedd.

Deze moerasvaren, ook wel pakis oerang genoemd, behoort tot de klimmende varens.

De stengels worden gebruikt, om fuiken te maken en de jonge roode bladen worden gegeten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 295.

Pakis bang is ook een naam voor de varen, die bekend is als pakis dadoe *Blechnum orientale*, *Lin n.*, en die verwant is aan het Hollandsche dubbelloof.

Vooral in het binnenland van Sumatra wordt deze varen veel gegeten. Als men deze gebruikt met alle ingrediënten, die er bij behooren, heeft men bij het gerecht geen vleesch te gebruiken.

Oude zwakke koeien versterkt men er ook mede. Men voert ze dan het gehakte loof met wat zout.

Veelvuldig gebruik van deze varen werkt laxeerend.

Pakis dadoe zie Pakis bang.

Pakis oerang — *Helminthostachys zeylanica*, (*L.*), *Hook.*

Een aardvaren, die op Java tot op 400 m zeehoogte op vochtige gronden wordt aangetroffen.

Deze plant heeft dikke kruipende wortels, die al sedert oude tijden als zeer geneeskrachtig worden beschouwd.

De jonge malsche stelen en de jonge bladeren worden als moeskruid gebruikt.

Zie ook Pakis bang.

Pakoe andam zie Penawar djambe.

Pakoe ari zie Penawar djambe.

Pakoe kapal zie Penawar djambe.

Pakoe kilang zie Penawar djambe.

Pakoe simpal zie Penawar djambe.

Pakoe tliang beureum zie Penawar djambe.

Pakoe toenggak zie Penawar djambe.

Pala — *Myristica fragrans*, *Houtt.*

Deze boom, die inheemsch is in de Molukken, wordt ook elders aangekweekt, bijvoorbeeld in Midden-Java. Hij eischt een gematigd klimaat.

De bloemen vormen als kembang pala een handelsartikel. Men trekt thee van de gedroogde bloemen.

Deze bloemen zijn niet te verwarren met de foelle, die ook kembang pala wordt genoemd. Dit is de zaadrok, die de eigenlijke noot omgeeft en zeer aromatisch is en als specerij een belangrijk uitvoerartikel is.

De gewone nootmuskaat is rond van vorm en heet in den inheemschen medicijnhandel pala perampoean in tegenstelling met de hierna te noemen pala lelaki.

Voor een recept voor nootmuskaatcompote wordt verwezen naar het Aanhangsel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 143, 415, 489, 604, 794, 809, 810, 1023, 1218, 1429.

Pala lelaki — *Myristica argentea*, *Warb.*

Deze boom, die inheemsch is op Nieuw-Guinea, levert de vruchten, die onder den naam van lange noten of Papoeanoten bekend zijn. Ze worden gebruikt als de gewone nootmuskaat, maar hebben voor de medicinale doeleinden op Java een zekere vermaardheid.

De foeli van de pala lelaki wordt verhandeld onder den naam van wilde foelle.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 172, 175, 222.

Palmwijn zie Legen en Toewak.

Pandan rampai zie Padan wangi.

Pandan tjina zie Andong.

Pandan wangi of pandan rampai — *Pandanus amaryllifolius*, *Rorb.*

Een heestertje, dat op Java om de geurige bladeren veel op de erven wordt gekweekt.

De bladeren zijn smal en kunnen tot 80 cm lang worden. Bij den top en aan de kanten zijn ze gestekeld.

De gekorven bladeren worden op de pasars verkocht onder den naam van kembang ramping en gebruikt, om tusschen kleeren te leggen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 567.

Papaja zie Kates.

Papasan zie Kemarogan.

Pare (Atlas) — *Momordica Charantia*, *Lin n.*

Deze klimplant behoort tot de komkommerachtigen.

De vruchten zijn fraai oranjeleurig en wrattig.

Van de gekweekte soorten komen verschillende vormen voor. De beste is die met de grootste vruchten, die voor dat ze geheel rijp zijn, er witachtig uit zien en op Java pare gadjih heeten.

De middelsoort, waarvan de vruchten eerst groen zijn, heet pare idjo of pare beloengan en die met de kleinste vruchten heet pare ajam.

Om beschadiging door insecten, vogels en loewaks tegen te gaan, worden de jonge vruchten, voor ze geheel rijp zijn, vaak in doeken gewikkeld, waardoor ze nimmer de fraaie oranje kleur krijgen. Mogelijk betaalt men voor de rijpe bleeke vruchten op de pasars ook hoogere prijzen.

De wilde soort wordt pare alas genoemd. Zooals vaak voorkomt, neemt men voor medicijn bij voorkeur de bladeren en de vruchten van de wildgroeiende soort. Beide zijn bitter van smaak.

De bladeren worden toendoeng genoemd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 127, 643, 763, 772, 840.

Pare weloet — *Trichosanthes Anguina*, Linn.

Deze klimplant verschilt van de gewone pare daarin, dat de vruchten anders van vorm zijn. Ze hebben geen wratten en zijn vaak zeer lang gerekt. Weloet is het Javaansche woord voor aal.

Ze zijn eerst witachtig bij den steel en donker groen aan de punt. Wanneer ze rijpen, worden ze ook rood.

De plant geeft een onaangename lucht af, die zich aan de handen mededeelt. Bij de gekookte vruchten, die een aangename groente zijn, is daarvan niets te bemerken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 408, 1082.

Pasolder zie Kajoe timor.

Pastinaak zie Wortel.

Patah toelang — Met dezen naam worden zoowel kajoe oerip als tikel baloeng aangeduid.

Patikan djawa of patikan kebo (Atlas) — *Euphorbia hirta*, Linn.

Dit onkruid, dat in Indië overal te bekomen is, vindt evenals het volgende algemeene toepassing bij buikziekte.

Het melksap van deze plant bevat de meeste medicijn.

Gedroogd verliest de plant haar kracht niet en kan zoo lang bewaard worden.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 149, 197, 205, 236, 257, 258, 573, 782, 955, 1384.

Patikan tjina (Atlas) — *Euphorbia prostrata*, Ait.

Een veelvuldig voorkomend onkruid, dat steeds gevonden wordt tezamen met de voorgaande plant die er alleen botanisch van verschilt en onder denzelfden naam voor dezelfde doeleinden wordt gebruikt.

Dit oogenschijnlijk zoo nietige onkruid, dat tussehen de steenen en op de paden in de tuinen groeit en door iedereen wordt vertrapt, verdient aller belangstelling.

De stengels zijn roodachtig, ook de blaadjes.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 10, 163, 167, 168, 170, 184, 197, 200, 205, 227, 230, 237, 281, 317, 320, 325, 377, 379, 491, 511, 706, 928, 930.

Patikan tjina — Met dezen naam duidt men ook een kruid aan, dat als groente wordt gegeten en te Batavia op de pasars onder den naam tikim wordt verkocht n.l. *Hydrocotyle sibthorpioides*, Lamk, en dat als geneeskruid overeenkomt met daoen gagan. Zie Semanggi goenoeng.

Patjar djawa of patjar koekoe (Atlas) — *Lawsonia inermis*, Linn.

Deze groote heester met vele takdoorns wordt om zijn fraaie bloemen veel in tuinen geplant. Men noemt hem wel boom-reseda of Indische reseda.

De bladeren hebben de eigenschap de nagels rood te kleuren. Er bestaat ook een variëteit met terracottakleurige bloemen. De bloemen zijn geurig.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 381, 688, 1352.

Patjar keling (Atlas) — *Bixa Orellana*, Linn.

Een kleine boom, die op Java veel langs de wegen en voor pagars wordt aangeplant tot op 2000 m zeehoogte.

De zaden leveren een fraaie oranje-roode kleurstof en zijn daardoor een handelsartikel.

Patjar tjina of patjar tjoelam (Atlas) — *Aglaia odorata*, Lour.

Een uit China geïmporteerde sierheester met kleine gele, welriekende bloemen, die wel gebruikt worden, om thee geurig te maken.

Gedroogd zijn ze bij de inheemsche medicijnhandelaren te bekomen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 562, 1285, 1327.

Patje of mengkoedoe (Atlas) — *Morinda citrifolia*, Linn.

Deze lage boom komt aan het zeestrand wel in het wild voor. De vruchten hebben veel pitten en smaken bitter.

In de lage bergstreken wordt echter een veredelde variëteit aangeplant met pitlooze vruchten, die zeer zoet zijn. Anders dan als medicijn worden ze weinig gegeten. Halfrijp worden ze wel als roedjak bereid.

Rijp zijnde, gaan ze spoedig rotten en verspreiden dan een ondraaglijken stank.

De boom wordt in hoofdzaak aangeplant om den wortelbast, die een verfstof levert voor de batik industrie.

De jonge bladeren en het sap uit de vruchten zijn een voorbehoedmiddel tegen allerlei kwalen en ziekten, omdat ze het lichaam zuiveren.

Uit den bast wordt zalf bereid.

Het moes van de rijpe vruchten verwijdert roest van metalen en door dit moes op linnengoed te smeren en dan te bleeken, verwijfert men weervlekken.

Voor pluimveehouders bewijst deze boom ook goede diensten. Bij kippenliphtheritis, wanneer de oogen van de dieren dik en ontstoken zijn en uit den bek slijmerig vocht vloeit en bij kippenpokken, wanneer de kop vol uitslag en puisten zit en de afgang slecht en waterig is, dient men de dieren des morgens een theelepeltje patje-sap toe. Vooral uitheemsche kippenrassen en kalkoenen krijgen deze ziekten. Bij pokken wast men bovendien de ontstoken plekken met dit sap.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 25, 40, 235, 395, 499, 575, 748, 776, 874, 1093, 1110, 1382, 1414.

Peen zie Wortel.

Pegagan zie Gagan.

Pegagan oetan zie Emboen.

Penawar djambe is het goudgele wollige pluis, waarmede de bladstengels van enkele aardvarens bezet zijn en dat als bloedstelpend middel zonder weerga is.

Het wordt gewonnen van pakoe simpai *Cibotium Baranetz*, J. S m., een boomvaren met lederachtige bladeren, die veel voorkomt in Midden-Sumatra. Op Java is deze varen niet te vinden, doch het pluis van verschillende andere soorten wordt onder denzelfden naam verkocht en bewijst even goede diensten.

Zoo bijvoorbeeld van de pakoe toenggak of pakoe kidang *Dicksonia Blumei*, M o o r e, dat echter niet zoo fraai van kleur is.

Voorts van de pakoe ari of pakis adji *Alsophila glauca*, J. S m., van de pakoe tihang beureum *Alsophila lurida*, H o o k, van de pakoe andam of pakoe kapal *Dietyopteris irregularis*, P r e s l. en van de zoogenaamde vredespalm *Cycas revoluta*, T h u n b. die als sierplant wordt gekweekt en waarvan de bladeren veel worden gebruikt voor grafkransen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 121.

Peper (witte en zwarte) zie Maritja.

Peper (lange) zie Tjabe djawa.

Pepermunt zie Daoen poko en Merdinah.

Pete — *Parkia speciosa*, H a s s k.

Een boom, die overal op Java door de bevolking wordt gekweekt om de zaden.

Deze groeien in groote peulen en worden stinkboonen genoemd. Bij de bevolking zijn ze zeer gewild. Peteboonen zijn voor de Indonesiërs een ware tractatie.

Mits niet overdadig gegeten, zijn ze niet ongezond. Ze zuiveren de nieren, maar doen de urine stinken als de boonen zelf.

Lijders aan koorts of hoofdpijn doen beter geen peteboonen te eten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 907.

Peterselle — *Petroselinum vulgare*, H i l l.

Dit kruid, dat algemeen bekend is, laat zich op Java op elke hoogte kweken.

Er zijn variëteiten met vlakke blaadjes en ook met gekroesde. Deze laatste noemt men wel krulpeterselle.

Op de pasars is peterselle niet altijd te krijgen, maar men kan het met weinig moeite op het eigen erf kweken.

Van groenten en spijzen, die minder gunstig op de nieren werken, kan men door toevoeging van peterselle de ongunstige werking opheffen.

Het gebruik van peterselle is vooral aan te bevelen voor hen, die eiwit in de urine hebben.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 78, 90, 364, 906.

Pinang — *Areca Catechu*, L i n n.

Deze mooie kaarsrechte palm wordt overal op Java tot op 1500 m zeehoogte om de vruchten aangeplant. Deze vruchten vormen n.l. het hoofdbestanddeel van den sirihpruim, welke een algemeen genotmiddel is.

De vruchten werken zuiverend op tandvleesch en tanden. Het tandpoeder, dat men er uit kan maken, (voor de bereiding wordt naar het Aanhangsel verwezen) weert wolf uit de tanden.

Op Java noemt men de vruchten djambe.

Op wonden werkt de jonge fijn gemaakte pinangvrucht genezend zoowel bij mensch als dier.

De bladscheeden van den pinangpalm zijn waterdicht en worden onder meer gebruikt, om visch te verpakken.

Het palmiet wordt gegeten en tot atjar bereid.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 317 a, 1195, 1370.

Pisang — *Musa paradisiaca*, L i n n.

Onder dezen naam worden tal van eetbare pisangsoorten gebracht, die behooren tot sterk uiteenlopende cultuurvormen en afstammen van verschillende wilde soorten.

Pisang groeit het best in het warme laagland, maar eischt goeden grond.

Enkele van de meest bekende soorten zullen hier worden vermeld.

Pisang radja is wel de meest gewilde ooftpisang. Het is een smakelijke soort, doch voor zwakke magen minder geschikt. Deze pisang moet vooral goed worden gekauwd. Het hart is moeilijk te verteren en voor kinderen is deze soort dan ook niet aan te bevelen.

Pisang ambon is een groote zachte soort, ronder van vorm dan de pisang radja en groen van schil. Daarom spreekt men ook wel van pisang idjo. Deze pisang is zeer aromatisch, verkoelend en laxeerend en zuivert het lichaam. Volgens oud Javaansch gebruik is het goed, om na de bevalling pisang idjo te eten, om storingen te voorkomen. Bij vrouwen, die last hebben van witten vloed, zal die kwaal bij het eten van pisang idjo verergeren.

Pisang soesoe is wel een van de fijnste soorten. De vruchten zijn smakelijker, naarmate ze rijper geplukt zijn. Dit laat veelal te wenschen over. Deze pisang is belangrijk droger dan de twee eerstgenoemde, maar licht verteerbaar en daarom bij uitstek geschikt als kindervoedsel. Kinderen en volwassenen, die last hebben van slijm in de ontlasting, mogen van deze pisang niet eten.

Pisang mas is een kleine soort, die bij volkomen rijpheid hongzoet smaakt en bijzonder geschikt is voor personen met een moeilijken afgang.

Pisang kepok is een stoofpisang. Hiervan bestaan nog weer verschillende variëteiten, waarvan de pisang kepok tjina wel de beste en lekkerste is. Mits goed rijp, zijn ze voor kinderen zeer aan te bevelen. Ze worden met schil en al gekookt en warm gegeten met wat boter. Ook kan men ze stoven met wijn, suiker en kaneel. Men maakt er ook pisang goreng van of bakt ze in meel. Gestooft met goela djawa, is deze pisang ook zeer gezond. Van de variëteit pisang kepok gablok kan men een smakelijken hutspot maken, door ze te stoven met aardappelen en spek of vleesch.

De pisang bidji, ook wel pisang batoe en pisang kloetoe genoemd, met haar talrijke pitjes wordt niet gegeten, doch uitsluitend als medicijn gebruikt. Deze pisang wordt overal aangeplant, omdat de bladeren algemeen als pakmateriaal worden gebruikt.

Pisang kidang heeft een rooden schil en is zeer verkoelend en laxeerend. Personen met zwakke magen krijgen na het eten van deze vrucht licht last van maagzuur.

Pisang poeloet of pisang haji is, zooals de naam reeds aanduidt, in het bijzonder geschikt voor heel kleine kinderen.

Pisang blitoeng is een soort met zeer groote vruchten, die zeer voedzaam zijn en gunstig werken op de spijsvertering. Deze groeit voornamelijk in de bergstreken.

Pisang tandoek is een groote stoofpisang, die zeer voedzaam en smakelijk is. Ze wordt ook wel aan schijfjes gesneden en dan geroosterd gegeten. Om deze pisang te kunnen roosteren, mag ze niet te rijp zijn. Ze kan dan als brood worden gegeten met boter en goela djawa. Voor kinderen is dit een beter voedsel dan slecht zuur brood. Als de vrucht goed rijp is, kan men er meel van bereiden, door de aan schijfjes gesneden vruchten te drogen en dan te stampen. Het fijne meel, dat men zoo krijgt, als pap gekookt, is een uitstekend en licht verteerbaar kindervoedsel.

De bonggol, dat is het onderste gedeelte van den schijnstam van de pisang dat in den grond zit, bevat veel vocht, dat verkoelend is en geneeskrachtige eigenschappen heeft voor mensch en dier.

Wanneer de vruchten geoogst zijn, wordt de stam omgehakt. Men raspt dan een stuk van den bonggol en perst dit raspel uit.

Een beter middel, om het vocht te verzamelen, is een wijd gat boren in den bonggol, die na het afsnijden in den grond blijft. Daarin verzamelt het vocht zich dan vanzelf. Men dekke den bonggol af ter voorkoming van verontreiniging en kan het vocht na eenigen tijd er uit scheppen.

Houders van pluimvee en van kidangs moeten noodzakelijk enkele pisang kepok stammen op hun erf hebben. Als kippen en duiven bloederig afgaan, drijft hun natuurlijk instinct hen naar deze stammen. Ze pikken er in en eten zelfs de afgevallen bloembladeren op.

Kidangs en herten sterven in gevangenschap vaak, omdat ze de verkoelende planten missen, die ze anders zelf in de bosschen kunnen opzoeken. Stelt men ze in de gelegenheid, zich aan zoo'n bonggol te goed te doen, dan blijven ze gezond.

In den ouden tijd werd een pisang batoe stam, die nog niet gebloeid had, omgekapt en het heldere vocht zindelijk opgevangen en gebruikt, om de kraamvrouwen er uitwendig mede te reinigen, waardoor de organen heetten te krimpen en storingen voorkomen zouden worden.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 16, 108, 120, 206, 267, 268, 270, 287, 290, 317 h, 323, 345, 454, 464, 473, 476, 684, 712, 749, 931, 940, 1088, 1093, 1102, 1132, 1133, 1151, 1164, 1169, 1403, 1446.

Pisang akar noemt men de op pisang gelijkende vruchten van *Uvaria purpurea*, Bl., een klimmende heester. De oranje-gele vruchten, met bruine haartjes bezet, groeien aan trossen. Ze smaken ook als pisang en worden, niettegenstaande ze zeer veel zwarte pitjes bevatten, door de Indonesiërs gaarne gegeten.

Pitjisan (Atlas) — *Cyclophorus nummularifolius*, C. Chr.

Een kleine varen, die zich hecht aan steenen of boomstammen. De platte ronde vleezige blaadjes gelijken op dubbeljes,

vandaar de naam. Bovenop zijn de blaadjes glad en aan de onderzijde zacht behaard.

Men zij gewaarschuwd, geen blaadjes in te zamelen van planten, die op giftige stammen groeien.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 122, 1194, 1196, 1325, 1359.

Pitjisan — Met denzelfden naam worden nog enkele geheel verschillende planten aangeduid, die ter voorkoming van verwarring hier vermeld worden:

In de eerste plaats *Myrica javanica*, *B. L.*, een kleine boom, die op Java alleen boven 1500 m zeehoogte groeit. De vruchten, die zeer flauw smaken, worden wel gegeten. Het hout wordt als brandstof gebruikt.

Dan *Desmodium pulchellum*, *B. e. n. t. h.*, een heester, die op Java tegalans groeit en waarvan de bladeren door de bevolking ook wel gebruikt worden als uitwendige medicijn tegen huidzweren en pokken.

Ten slotte *Nauclea lanceolata*, *B. L.*, een hoge boom, die op Java voorkomt van 200 tot 1500 m zeehoogte en hout levert, dat niet door rajap wordt aangetast, maar juist door deze hardheid moeilijk te bewerken is en dan ook zelden wordt gebruikt.

Plasa zie Ploso.

Ploso — *Butca monosperma*, *T. a. u. b.*

Een kleine boom, die in den bloeitijd opvalt door de mooie oranje bloemen.

De ploso is een van de boomen, waarop de schildluizen wonen, die de lak afscheiden, welke na inzameling en zuivering schellak heet.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 72.

Podisari zie Nagasari.

Poeding zie Woengoe.

Poelal zie Poele.

Poelasari — *Alyxia stellata*, *R. & S.*

Deze liaan met mooie witte bloemen komt op verschillende eilanden van onzen Archipel in de hoge bosschen der bergen voor.

De bast wordt ingezameld en vormt een belangrijk handelsartikel. Hij ziet er uit als kaneel. In vrijwel geen enkel samengesteld inheemsch geneesmiddel zal poelasaribast (meestal met adas) ontbreken. In den medicijnhandel spreekt men van adas-poelasari, als ware het een ingrediënt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 20, 89, 156, 157, 163, 164, 167, 168, 170, 174, 176, 178, 180, 182, 183, 184, 195, 199, 201, 203, 204, 214, 227, 230, 239, 242, 261, 272, 281, 284, 304, 309, 310, 316, 317, 319, 320, 325, 326, 327, 334, 375, 493, 500, 506, 632, 839, 855, 869, 943, 982, 1084, 1088, 1090, 1091, 1156, 1168, 1236, 1281, 1297, 1325.

Poele (Atlas) — *Alstonia scholaris*, *R. B. r.*

Deze hoge boom is verbreid over den geheelen Archipel en komt ook op Java voor beneden 900 m zeehoogte.

Op Java treft men twee variëteiten aan. Eén met lichtgroene bladstelen en bladnerven en een met paarse. Deze laatste noemt men ter onderscheiding wel poele woengoe.

Het hout is nog zachter dan lindehout en wordt gebruikt als surrogaat voor kurk. Het is zeer geschikt, om er messen op aan te zetten en voor drijvers van vischnetten.

De bast, in den inheemschen medicijnhandel bekend als babakan poele, is reukeloos en bitter. Gedroogd kan hij lang worden bewaard zonder zijn goede eigenschappen te verliezen.

De getah poele, dat is het melksap, dat bij beschadiging rijkelijk uit de jonge takken en uit de bladstelen vloeit, wordt op wonden van dieren gedruppeld, om ze vrij te houden van maden.

Versch gehakte bast met bladeren van dezen boom geeft men met wat zout aan het vee als een goed middel tegen mond- en klauwzeer.

Paarden, die steeds mager blijven en er ziekelijk uit zien, zooals dat veel het geval is in Indië met de Australische tuigpaarden, geeft men circa 20 gram wortelbast — goed fijn gemaakt — door het voeder.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 27, 162 b, 302, 442, 847, 848, 984, 1071, 1188, 1306, 1337.

Poeloetan of legetan (Atlas) — *Urena lobata*, *L. i. n. n.*

Deze kleine sterk vertakte heester met taaie stengels groeit op zonnig terrein.

Er komen aardige zachtrose bloemen aan.

De vruchten zijn dicht bezet met stekelharen, waardoor ze zich gemakkelijk aan de kleeren hechten, net als klitten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 133, 160, 660, 991.

Poering — *Codiaeum variegatum*, Bl.

Een sierheester, de zogenaamde croton, die in de Molukken inheemsch is, maar op Java veelvuldig in tuinen wordt aangekweekt en als pagerplant dienst doet.

De wortel en de bast zijn geneeskrachtig. Aan jonge buffelkalveren, die mager blijven, geeft men wel enkele jonge takjes — goed fijn gewreven — als eetlustopwekkend en wormverdrijvend middel.

De croton-olie staat als zeer giftig bekend.

Poetjoek zie Gebang.

Poetjoeng (Atlas) — *Pangium edule*, Reinw.

Deze hooge boom, die op Batavia meest kepajang wordt genoemd, is over den geheelen Archipel verspreid en komt op Java beneden 1000 m zeehoogte zoowel wild als gecultiveerd voor.

De bladeren en de zaden bevatten blauwzuur.

Het gebruik, dat er van gemaakt wordt, berust in hoofdzaak op de bederfwerende eigenschappen.

De zaden, op een bepaalde manier bereid, waardoor ze voor consumptie niet meer schadelijk zijn, (zie hiervoor in het Aanhangel), dienen onder den naam van kloewak bij de bereiding van sambals.

Van de zaden wordt dage gemaakt.

Ook wordt er olie uit geperst, die heilzaam is voor uitwendig gebruik.

De bladen zijn een uitnemend middel ter wering van parasieten en hoewel ze giftig zijn, is het uitwendig gebruik van een aftreksel als desinfectiemiddel geen bezwaar.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1369.

Poko zie Daoen poko en Merdinah.

Pompelmoes zie Djeroek matjan.

Pontjasoeda zie Gambir oetan.

Pontjasoeda zie Gambir oetan.

Posor (Atlas) — *Pseuderanthemum diversifolium*, Miq.

Dit kruid met lila bloemen wordt veel in de bosschen aangetroffen. Het groeit in de warmte en in een gematigd klimaat.

Men vermenigvuldigt het door stekken of door zaden.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 716, 1272.

Postelein zie Krokot.

Pranadjiwa — *Euchresta Horsfieldii*, Benn.

Deze heester groeit op enkele bergen op Java tusschen 4000 en 6000 voet boven zeehoogte.

De vruchten zijn een vermaard, doch moeilijk te bekomen geneesmiddel. De zaden worden fijn gekauwd, of wel gestampt en met melk ingeslikt. Ze zijn zeer bitter en bevatten een groote dosis giftige stof, die bedwelming teweegbrengt.

Ze zijn buitendien bekend als een wellust opwekkend middel.

Het is twijfelachtig, of ze als geneesmiddel werkelijk wel zoo heilzaam zijn. In ieder geval is groote voorzichtigheid geboden.

Naast deze echte pranadjiwa worden in den inheemschen medicijnhandel de zaden verkocht van twee kalongsoorten, n.l. *Sterculia javanica*, R. Br. en *Sterculia macrophylla*, Vent., die er uiterlijk veel gelijkenis mede hebben, en naar het heet, even heilzaam zijn. Ze zijn niet bitter en hebben in ieder geval het voordeel niet giftig te zijn.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 112, 791.

Pronodjiwo zie Pranadjiwa.

Rabarber — *Rheum Rhabarbarum*, Linn.

Deze plant met haar groote bladeren wordt om de eetbare bladstelen tegenwoordig ook in Indië voor de Europeesche tafel gekweekt. Deze cultuur heeft beneden 1000 m zeehoogte weinig kans van slagen. De stelen worden — tot moes gekookt — gegeten en vormen een gezonde spijs met een zacht laxerende werking.

Zie ook Kelembak.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 10, 21, 153, 158, 191, 230, 232, 234, 653, 969.

Radja sor zie Redjasa.

Radijs zie Lobak.

Ragi is gist gemaakt van gepelde rijst. Deze ragi wordt op de pasars in koekjes verkocht.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 428, 1180.

Rambia zie Remboeloeng.

Ramboetan — *Nephelium lappaceum*, Linn.

Een groote vruchtboom, die weinig eischen aan den bodem stelt en op Java vrijwel overal groeit beneden 300 m zeehoogte.

De vruchten hebben een roode knobbelige schil. Elke knobbel loopt uit in een borstel, die aan het einde eenigszins haakvormig is omgebogen. De ramboetanvrucht is een tafelvriucht bij uitnemendheid. Vooral de vruchten uit de omstreken van Batavia zijn zeer gewild.

De beste variëteiten zijn wel de ramboetan si matjan en de ramboetan lebak boeloës. Van beide zijn de vruchten, als ze rijp worden geplukt, donker rood. De eerste is bealst zoet, de tweede eenigszins zoetzuur van smaak.

De grof vezelige zaadhuid laat zich vaak moeilijk van het vruchtvleesch scheiden. Voor kinderen vooral is het slecht, die schorsachtige zaadhuid mede in te slikken. Ook de getah uit de schil veroorzaakt bij kinderen vaak puistjes in den mond, wanneer ze, in plaats van de schil door te snijden of met twee handen er af te wringen, deze met de tanden verwijderen.

Het beste is, het witte vruchtvleesch met een mes van de pitten te snijden en dit dan nog even met water af te spoelen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 274, 310, 1163 e.

Rameh zie Rami.

Ramenas zie Lobak.

Rami — *Boehmeria nivea*, Gaud.

Deze halfheester levert een goede spinbare vezel. De cultuur kon echter in Nederlandsch-Indië nimmer slagen.

De wortels worden gebruikt ter vervanging van brandnetelwortel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 465, 792.

Randoe — *Ceiba pentandra*, Gaertn.

Deze boom met zijn zuilvormigen, kaarsrechten, gestekelden stam en zuiver horizontale takken met weinig bladeren, is een bekende in het Indische laagland, waar men hem veel langs wegen vindt aangeplant.

Tot op 1000 m zeehoogte is de randoe op Java zeer algemeen.

De fraaie bloemen zijn welriekend, maar vallen door hun fletse kleur aan de hooge takken weinig op.

De randoe levert vruchten, die als kapokvruchten algemeen bekend zijn.

Deze vruchten bevatten de ollehoudende kapokpitten en het fraaie witte zijdeachtige zaadpluis, dat, na gezuiverd te zijn, als kapok in den handel komt.

De jonge vruchten zijn groen. Als ze rijpen, worden de vruchtbladeren vaalbruin en rimpelig. Het is dan tijd, om ze te oogsten. Men wacht namelijk niet, tot ze afvallen en openpringen, omdat er dan te veel kapok zou verloren gaan.

De voortplanting kan geschieden door stekken of door het uitzaaïen van de pitten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 41, 291, 485, 1298.

Randoe alas — *Gossampinus heptaphylla*, Bakh.

Deze groote boom is de zogenaamde wilde kapokboom.

De bloemen zijn veelal donker rood.

De vruchten worden niet geoogst. Pitten en zaadpluis zijn van veel mindere kwaliteit en omdat de boomen zoo hoog zijn, zou het inzamelen te veel arbeid kosten.

De stam is ook glad en recht, doch heeft vooral bij de oudere boomen groote wortellijsten.

Het vocht, dat des morgens voor zonsopgang (later heeft geen uitvloeiing meer plaats) uit de wortels kan worden afgetapt, heeft bijzondere beteekenis. Het is verkoelend en zuiverend, smaak- en reukloos, geheel onschadelijk, kan eventueel als drinkwater worden gebruikt en in vele gevallen zeer heilzaam wezen.

Dit vocht noemt men deresan. Hoe het gewonnen wordt, vindt men nader omschreven in het Aanshangsel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 1094, 1234, 1245, 1247, 1248.

Ranggitan — *Fatoua pilosa*, Gaud.

Een kruid van hoogstens een meter hoog, waarvan de stengels aan den voet houtig worden.

De gele wortels zijn geneeskrachtig en worden in den inheemschen medicijnhandel op Java verkocht onder den naam greges otot.

Ranti of ranti ball — *Solanum Lycopersicum*, Linn.

Dit kruid levert de vruchten, die als tomaten bekend zijn.

De cultuur eischt weinig zorg en slaagt in Indië in de bergstreken zeer goed. De plant behoeft lossen zandigen grond en vooral niet te veel vocht. Er wordt in Indië meer en meer werk van gemaakt en, al mogen de Indische tomaten niet zoo groot worden als de Hollandsche, de kwaliteit behoeft voor het Hollandsche product zeker niet onder te doen.

Tomaten zijn zeer gezond, rijk aan vitamines en oefenen een merkbaar goeden invloed uit op de spijsvertering.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 22, 106, 107, 421, 977, 984, 1129.

Ranti djawa — *Solanum cerasiforme*, Dun.

Dit is een wildgroeiende tomaat of wel een verwilderde vorm. Men treft deze op Java, Sumatra, de kleine Soenda eilanden en in de Molukken aan.

De vruchten worden niet grooter dan een knikker. Ze smaken goed en het uitgeperste sap wordt wel gedronken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 544.

Rapat zie Kajoe rapat.

Rawah of kekoro gatel — *Mucuna pruriens*, D C.

Dit is een windende heester. De vruchten zijn peulen.

Stengels, bladeren en vruchten zijn dicht bezet met fijne goudgele haren, die aan den scherpen top minimaal kleine weerhaakjes hebben, waarmede ze zich in de huid hechten en hevig jeukende pijnen veroorzaken.

Deze haartjes worden wel voorzichtig van de peulen geschrapt en bewaard, om als jeukpoeder dienst te doen.

Krijgt men door een ongeluk of tengevolge van een misplaatste aardigheid zulk jeukpoeder op de huid, dan in geen geval met water wasschen. Dat zou de pijn slechts verergeren. Olie of droge asch verzacht de pijn, die dan geleidelijk verdwijnt, al gaat het niet zoo spoedig, als men zou wenschen.

Reboeng heeten de jonge spruiten van verschillende bamboesoorten, die als groente worden gegeten en met azijn tot een zeer smakelijk tafelzuur zijn te bereiden.

Ook jonge loten van andere planten schijnen wel reboeng te worden genoemd, zoo bijvoorbeeld die van laos.

Redjasa (Atlas) — *Elaeocarpus grandiflora*, Smith.

Een laag vertakte kromme boom, die in Midden- en West-Java in het wild wordt aangetroffen en beneden 500 m zeehoogte algemeen wordt aangeplant om de fraaie bloemen, die in trossen groeien.

De bast en de bladeren zijn geneeskrachtig evenals de zaden, die onder den naam van anjang-ajang of kajoe anjang worden verkocht.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 694, 703, 1277.

Redjoso zie Redjasa.

Remboeloeng — *Metroxylon spec. div.*

Deze uitstoelende palm, die vaak vijf of meer stammen heeft, is de echte sagopalm.

Hij levert de beste atap en wordt op Sumatra rambia of roembla genoemd. Van de bladeren maakt men ook kadjangmatten.

Op Java komt de sagopalm weinig voor, maar in de Molukken en op Celebes bestaan heele bosschen van deze palmen.

Veelal zijn die bosschen door de bevolking zelf aangelegd.

Er behoeft niet veel zorg aan besteed te worden, alleen de eerste paar jaar en dan kan alles aan zichzelf worden overgelaten en na 10 tot 15 jaar kan met uitkappen worden begonnen.

Voor de winning van de sago moeten de stammen namelijk worden geveld.

Op Celebes en in de Molukken wordt de sago met veel zorg bereid en het mooie zuivere product, dat men daar krijgt, is een voornaam voedingsmiddel in die streken. Een uitvoerartikel is het echter niet, al gaat er nog heel wat voor consumptie naar Java.

De groote hoeveelheden sago voor den export zijn afkomstig uit het Westelijk deel van den Archipel. Dit product is veel onzuiverder en wordt voor een deel in Singapore verwerkt tot parelsago.

Voor de bereiding van sago wordt verwezen naar het Aangangsel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 1438, 1446.

Remek daging zie Sambang darah en Sambang geteh.

Remek getih (Atlas) — *Stachytarpheta indica*, Vahl.

Deze lage heester wordt wel als sierplant gekweekt en doet als pagerplant dienst.

De bladeren zijn gebobbeld.

De kleine blauw-paarse bloemen zitten ongesteeld aan staartvormige aren. Slechts enkele bloemen zijn tegelijkertijd geopend en de dicht opeengedrongen bloemknoppen daarboven geven den stengel het aanzien van gevlochten touw.

Deze heester groeit overal op Java en wordt uit zaad vermenigvuldigd.

Een naverwante soort, die begrijpelijkerwijze hier vaak mede wordt verward, is de *Stachytarpheta jamaicensis*, Vahl, die in West-Java veel voorkomt, doch gemakkelijker te herkennen is aan de lichtpaarse bloemen en de volkomen vlakke bladeren.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 720, 863.

Remek getih — *Stachytarpheta mutabilis*, Vahl.

Deze heester, naverwant aan de vorige, wordt hooger n.l. tot 2 m en heeft fraaie roode bloemen. Hij wordt ook als sierplant gekweekt en komt hier en daar verwilderd voor.

De bladeren van deze plant zijn geneeskrachtig.

Remoedjoeng of remoekdjoeng (Atlas) — *Orthosiphon grandiflorus*, Bold.

Dit kruid met houtachtige stengels, dat meer dan een meter hoog kan worden, treft men veel aan langs beekjes en water-

loopen. Het is een dankbaar plantje, dat met een weinig verzorging en veel zon op een geschikte plaats op het eigen erf ook welig zal groeien.

De fraaie bloemen hebben lange uitstaande meeldraden, die aan de snorharen van een kat doen denken, waarom deze plant in het Maleisch dan ook koemis koetjing genoemd wordt.

De bladeren, die een paars gekleurden rand hebben en paarse nerven, zijn een gerenommeerd middel tegen nierlijden.

De stengels zijn vierkant.

Vermenigvuldiging geschiedt door stekken of zaden.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 88, 363, 401, 498, 913, 921, 978, 1016, 1187, 1255, 1278, 1339.

Rengas zie Ingas.

Rengas poetih zie Ingas.

Resah — *Amomum dealbatum*, Roxb.

Een kruidachtige plant die wel drie meter hoog wordt en dan stengels heeft van 3 cm dik.

De vruchten, waarvan zoowel roode als witte voorkomen, worden rauw gegeten. Ook maakt men er wel manisans van. De rijpe zaden zijn welriekend.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1208.

Rewoeloe of waron — *Abelmoschus moschatus*, Medik.

Een kruid, dat op Java in het wild beneden 650 m zeehoogte wel langs de wegen voorkomt.

De zaden zijn onder den naam muskuszaad in den Europeeschen handel en worden ook in Indië gebruikt in verschillende inheemsche reukwerken, in boreh en in bedak. Het moet zelfs een goed middel zijn tegen rooden hond, omdat het de prikkelbaarheid van de zweetvaatjes vermindert.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1030.

Roekem — *Flacourtia Rukam*, Zoll. & Mor.

Een lage boom met vele doorns aan de takken en donkerroode sappige vruchten, die smaken als kruisbessen.

De vruchten zijn zeer gezond. Men maakt er gelei en stroop van. Die van de wildgroeiende variëteit zijn kleiner, zeer zuur en wrang.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1163a.

Roekoe-roekoe zie Lampes.

Roembia zie Remboeloeng.

Roempoet djarem (Atlas) — *Desmodium triflorum*, DC.

Een tenger kruid, dat overal op Java op zonnig en grazig terrein groeit vaak tusschen het gras en door de Indonesiërs dan ook als roempoet of soeket wordt aangeduid.

Een Nederlandsche naam voor dit plantje is zwarte klaver, wilde klaver of dwergklaver.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 201, 284, 317 b.

Roempoet lampoejangan of roempoet lempoejangan zie Lem-poejangan.

Roempoet teki zie Teki.

Roos zie Mawar.

Sabrang zie Tjabe.

Saga of saga manis (Atlas) — *Abrus precatorius*, Linn.

Een halfheester met dunne stengels.

De peulen bevatten glanzend gladde, roode zaden met zwarte vlekjes en worden paternosterboontjes genoemd.

Rauw zijn deze boontjes zeer giftig; gekookt echter geheel onschadelijk.

De inheemsche goudsmeden bereiden er een soort lijm uit, die ze bij het soldeeren gebruiken.

De gladde dunne blaadjes en de steeltjes smaken naar zoethout.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 10, 21, 83, 164, 202, 232, 234, 242, 506, 512, 599, 658, 1057, 1088, 1089, 1116, 1121.

Saga pohon of saga oetan — *Adenanthera pavonina*, Linn.

Deze boom, die evenals de voorgaande ook peulvruchten voortbrengt, heeft daarin echter geheel roode zaden en wordt daarom ook wel koraalboom genoemd.

Men slijpt deze zaden aan twee tegenoverliggende zijden een weinig plat en rijgt ze dan tot snoeren met de platte kanten tegen elkaar aan.

De bladeren van dezen boom zijn niet geneeskrachtig.

De zaden zijn den goudsmeden op dezelfde wijze dienstbaar.

De bast bevat een weinig zeepstof en wordt daarom wel gebruikt, om er het haar of de kleeren mede te wasschen

Sago is het voedzame verkoelende meel, dat gewonnen wordt uit het merg van den remboeloeng.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 333, 1103, 1163 b, 1439, 1446.

Sagoer of sagoewer zie Toewak.

Salak — *Salacca edulis*, Reinw.

Een nagenoeg stamlooze, sterk uitstoevende palm met scherpe stekels langs de bladstelen.

Deze palm, die veel vocht en schaduw behoeft, wordt op Java veel aangekweekt, meestal onder andere vruchtboomen.

De salakvruchten zijn donkerbruin van kleur en geschud. De rijpe vruchten hebben zacht en zoet vruchtvliesch.

Menschen, die aan den endeldarm lijden of met haemorrhoiden sukkelen, zullen goed doen, geen salak te eten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 380.

Salam (Atlas) — *Eugenia polyantha*, Wight.

Een groote boom, die op Java wildgroeiend voorkomt beneden 1400 m zeehoogte en veel wordt aangeplant om de jonge bladeren, die gedroogd en — aan lidi's geregen — op de pasars worden verkocht.

In de Indische keuken vervangen deze bladeren het laurierblad.

De rijpe vruchtjes worden wel gegeten en zijn niet onsmakelijk.

De bast wordt als kleurstof gebruikt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1152.

Sambang darah (Atlas) — *Excoecaria cochinchinensis*, Lour.

Een sterk vertakt heestertje met kleine gele bloemen, dat veel in tuinen wordt aangetroffen.

De bladeren zijn bovenop groen en aan de onderzijde roodachtig van kleur.

De getah is zeer giftig.

De wortels kunnen gedroogd zeer lang worden bewaard zonder hun geneeskrachtige eigenschappen te verliezen.

Vermenigvuldiging geschiedt door stekken.

In Midden-Java noemt men dit heestertje ook wel remek daging.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 111, 118, 875, 1317, 1322, 1324.

Sambang geteh of sarap (Atlas) — *Hemigraphis colorata*, Hall.

Een liggend kruid, dat veel in het wild voorkomt en ook wel in tuinen langs de paden wordt aangetroffen.

De bladeren zijn rood-paars en de bloemen wit.

Volgens de Indonesiërs moeten de bladeren bloedstelpende eigenschappen bezitten.

Het plantje wordt ook veel gebruikt bij het opmaken van grafkransen.

De Javanen noemen het ook remek daging.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 317, 1168, 1323, 1326.

Sambang tjelok (Atlas) — *Aerva sanguinolenta*, Bl.

Een kruid met roodachtige bladeren, dat vaak als sierplant wordt gekweekt en alleen door stekken te vermenigvuldigen is.

De stengels zijn meestal vrij slap. De gekweekte exemplaren groeien eenigszins heesterachtig op, wanneer de omstandigheden gunstig zijn.

Wildgroeiend komt de plant niet voor, maar wordt wel zeer veel verwilderd aangetroffen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 863, 1253, 1359.

Sambilata (Atlas) — *Andrographis paniculata*, Nees.

Een laag, sterk vertakt kruid, dat van oudsher bij de Javanen de goede reputatie heeft een doeltreffend middel tegen giftige slangebieten te zijn.

Deze plant groeit in de warmte en vermenigvuldigt zich door zaad.

De bladeren zijn donkergroen en erg bitter. De bloemen zijn wit met zwart en zeer klein.

De bladeren zijn eetlustopwekkend.

Bij het vee doet men bladmoes op de wonden, wanneer er vrees bestaat voor bloedvergiftiging.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 68, 69, 105, 123, 352, 605, 644, 645, 652, 690, 691, 952, 1035, 1036, 1187, 1230, 1231, 1467.

Sambiloto zie Sambilata.

Sambodja (Atlas) — *Plumiera acuminata*, Ait.

Een lage boom met krommen stam en sterk gebogen takken, die steeds op inheemsche begraafplaatsen wordt aangetroffen.

Er is een variëteit met witte en een met oranjeachtige bloemen.

Een aftreksel van den bast is waterafdrijvend en wordt aan paarden gegeven, wanneer deze koliek hebben en niet kunnen urineeren.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 26, 150, 302, 445, 587, 1070, 1276, 1332.

Sana of sana kembang (Atlas) — *Pterocarpus indica*, Willd.

Een groote boom met welriekende bloemen, die verspreid voorkomt over den geheelen Archipel doch die in West-Java schaarsch is.

Men vindt hem veel aangeplant in tuinen en lanen beneden 800 m zeehoogte.

Het roode sap is een bekend middel tegen buikloop en spruw.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 259, 1052, 1118.

Sana kling — *Dalbergia latifolia*, Roxb.

Deze boom, die voorkomt in Midden- en in Oost-Java levert het Java palissanderhout, dat zeer gewild is voor meubels en betimmeringen. Van Makasser en Ambon wordt wortelhout van dezen boom uitgevoerd, waarvan men in Europa pijpen maakt en finer voor de meubelindustrie.

In tegenstelling met de hiervoor genoemde is van dezen boom geen medicinaal gebruik bekend.

Sangkal toelang — Met dezen naam duiden de Indonesiërs in Midden-Java een plant aan die veel gelijkt op de kajoe oerip. De bladeren zijn echter donkergroen. Zoowel de getah als de bladeren zijn geneeskrachtig.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 1387, 1421.

Sangket (Atlas) — *Moschosma polystachyum*, Benth.

Een kruid met vierkanten stengel, voorkomend op braakliggende sawahs, drassig terrein en langs waterkanten tot op 600 m zeehoogte.

De sappen hebben een kalmeerende werking.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 478, 564, 585, 649, 894, 1007, 1046, 1172, 1173, 1422, 1428, 1432, 1434.

Sangkoebah zie Daoen oerat.

Santen is het vocht, dat geperst wordt uit geraspt klapper-vleesch. De Hollandsche naam is klappermelk. Zie verder bij Kalapa.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 780, 1089.

Saparantoe heeten de stekelige platte peulen van de sindoer.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 274, 1089, 1321.

Sarangan — *Castanea argentea*, Bl.

Een groote boom, die verbreed is over het Westelijk deel van den Archipel en ook in West- en Midden-Java voorkomt.

Het hout is zeer gezocht.

De vruchten, die in smaak niet onderdoen voor de Europeesche tamme kastanje, worden in het bosch verzameld en op de pasars verkocht.

Uitwendig zijn ze geel-bruin en met stekels bezet. De kernen worden gepoft of gekookt en zijn zeer voedzaam. Buiklijders mogen ze echter niet eten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1437.

Sarap zie Sambang geteh.

Sari koeroeng zie Nagasari.

Sari mekar zie Nagasari.

Sari naga zie Nagasari.

Sari tjangkok zie Nagasari.

Sari tombong zie Tahi oeler sawah.

Satroe heeten de Javaansche koekjes van katjang idjomeel gemaakt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 104, 372.

Sawi — Vele groentesoorten, botanisch aan elkaar verwant, doch in uiterlijk vaak zeer verschillend, komen als sawi ter markt.

Zoowel bij Europeanen als Indonesiërs is de sawi zeer gewild.

Uiterlijk gelijkt sawi vaak veel op andijvie en verschilt in smaak daarvan ook niet veel.

Sawi is zeer gezond en zuivert het lichaam door het verhoo-gen van de nierwerking.

Voor nierlijders echter, die last hebben van jeukerigen uit-slag, is het beter, geen sawi te eten.

Hieronder volgen enkele der meest voorkomende sawi soorten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 389, 910, 1136, 1259.

Sawi hoema — *Brassica juncea*, Coss.

Dit is een variëteit met lange stengels en smalle bladeren.

Deze ijle plant groeit in West-Java op sawahs en wordt alleen in het binnenland gegeten.

Sawi idjo — *Brassica juncea*, Coss.

Deze grootbladige variëteit van dezelfde plant smaakt enig-zins scherp, wordt in hoofdzaak gezouten gebruikt en is dan bestemd voor consumptie onder de Chineesche bevolking.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1124.

Sawi lemah (Atlas) — *Nasturtium indicum*, D.C.

Een laag kruid, dat op vochtig bouwland en langs waterkanten voorkomt tot op 1300 m zeehoogte.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 87, 97, 1267.

Sawi poetih (Atlas) — *Brassica rugosa*, Prain.

Deze sawi wordt voor de Europeesche tafel het meest gekweekt. Het is een forsche plant met groote bladeren, die aan de onderzijde forsche nerven hebben.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1446.

Sawi tjina — *Brassica chinensis*, Linn.

Deze sawi — ook wel sawi poetih genoemd en te Batavia, waar ze voornamelijk verhandeld wordt, met den Chineeschen naam van petsai wordt aangeduid — is uitsluitend bestemd voor Chineesche consumptie.

Zaad wordt hier te lande niet gewonnen. Het wordt elk jaar uit China aangevoerd.

Sawo djawa — *Manilkara Kauki*, Dubard.

Deze dikke vruchtboom, veelal gekromd en laag vertakt, treft men wildgroeënd aan op zandige stranden en wordt door de bevolking ook wel op de erven aangeplant.

Het hout is zeer gewild voor meubels, draaiwerk en gereedschap.

De vruchten, die roodbruin zijn en kleiner dan sawo manila, zijn op Java overal op de pasars te bekomen. Ze zijn vrij smakeloos. Inheemsche kinderen eten ze gaarne. Ze werken stoppend en kinderen, die last van koorts hebben, moeten ze niet eten.

Sawo manila — *Achras Zapota*, Linn.

Een kleine vruchtboom, die dicht vertakt is en veel getah bevat.

Deze boom groeit alleen in het warme laagland.

De smalle donkergroene bladeren zitten aan het einde van de takjes dicht opeen.

De vruchten zijn zoo groot als een eendenei, hebben een vaalbruine schil en zijn zoet van smaak. Ze bevatten meerdere zwarte, eenigszins afgeplatte pitten of zaden. De beste gekweekte variëteiten, die men vermenigvuldigt door tjangkoks, hebben vaak in het geheel geen pitten.

Tegen dat de Westmoeesson intreedt, graaft men op een meter afstand rondom den stam een greppel van een meter breed en een halven meter diep. Deze vult men met allerlei afval, laat dit een paar weken open liggen en dekt het dan weder met narde af. Dit is voor deze boomen de beste wijze van mesten.

De sawo betawi is wel de lekkerste variëteit. Deze is helaas ongeschikt, om over groote afstanden vervoerd te worden.

Als vrucht, die niet in de onmiddellijke omgeving ter pasar kan worden gebracht, kiest men daarom de sawo koelon.

Deze en de voorgaande zijn eirond.

Tot de betere soorten wordt ook gerekend de sawo madja.

De minst gewilde is wel de sawo apel, die platter van vorm is dan de andere.

Sawo manila mag niet te veel en zeker niet dagelijks worden gegeten. Men krijgt er persingen van.

Binnen in de vrucht naast de zaden treft men vaak een of meer hoornige plaatjes aan. Dat is verharde getah, die in ieder geval verwijderd moet worden.

Voor buiklijders is sawo manila altijd nadeelig.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 698, 11631.

Selada zie Sla.

Selada aer zie Kentji.

Selasih (Atlas) — *Ocimum Basilicum*, Linn.

Een kruid, dat wel een meter hoog kan worden, veel langs wegen en akkerranden aangetroffen tot op 400 m zeehoogte en zelfs nog hooger gekweekt wordt.

Er zijn variëteiten met groene, met roodbruine en met zwarte stengels. De eerste noemt men selasih poetih of selasih idjo en de laatste selasih itam. Voor medicinale doeleinden wordt de voorkeur gegeven aan de laatste.

De blaadjes worden als kruidery gebruikt en de vruchtjes vormen een genotmiddel. In water zwelt de vruchtwand namelijk op tot een geleachtige massa en met wat stroop of suiker wordt een verkoelenden drank verkregen.

Ze zijn wat grooter dan de kemangipitjes, die op dezelfde wijze worden gebruikt.

Zie ook Kemangi.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 28, 161, 191, 226, 266, 322, 661, 1112, 1113, 1404.

Selderie of selderij — *Apium graveolens*, Linn.

Selderie wordt in Indië ook op elke hoogte gekweekt.

De waterselderie, die alleen kan slagen op een bodem van grof zand en fijn grint, overstroomd door helder bronwater, wordt maar weinig aangeplant, omdat de omstandigheden zelden gunstig zijn.

Bladselderie is algemeener. Deze behoeft drogen grond en is zeer dankbaar voor toediening van kippenmest, die vele andere cultuurplanten juist in het geheel niet kunnen verdragen.

Knolselderie wordt meestal door Europeanen voor eigen gebruik op het erf gekweekt. De bladeren, de bladstelen en de knollen worden in de soep gebruikt. Als specerijplant is ze ook bij de Indonesiërs bekend en gewild geworden.

Zij, die afscheiding van eiwit in de urine hebben, mogen geen selderie gebruiken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 610, 1012.

Seligi (Atlas) — *Phyllanthus burifolius*, Muell.

Een kleine breedvertakte heester, die niet hoger wordt dan 1.5 m en vaak als pagerplant wordt gebruikt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 66, 1509.

Semanggi goenoeng — *Hydrocotyle sibthorpioides*, Lamk.

Een tenger kruipend kruid met lichtgroene blaadjes en gele bloemetjes, dat op Java algemeen voorkomt beneden 2500 m zeehoogte, vooral op vochtig grasland aan de oevers van rivieren en waterlopen en ook wel patikan tjina wordt genoemd.

De blaadjes ruiken en smaken naar peterselie, maar zijn zuur. De Indonesiërs eten ze rauw of gekookt. De uitgekookte blaadjes moet men niet eten. Voor verschillende gestellen zijn ze zelfs giftig.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 42, 164, 503, 1090.

Semangka — *Citrullus vulgaris*, Schrad.

Deze klimplant wordt overal in Indië aangeplant om de vruchten, de zogenaamde watermeloenen.

In het laagland en hoger tot bijna 100 m zeehoogte slaagt de cultuur het best. Niettemin vereischt het kweken veel zorg en een uitgezocht terrein, om de vruchten groot en rijp te laten worden, zonder dat ze rotten, of door ongedierte worden beschadigd.

De semangkavriucht is van buiten glad groen of eenigszins gemarmerd. De vorm is rond of gerekt en vaak grooter dan een menschenhoofd.

Er zijn variëteiten met geel-wit en met licht oranjeleurig vruchtvleesch. De laatste schijnen het lekkerst te zijn, ofschoon er over het algemeen zeer weinig smaak aan is. Wel zijn ze ontzettend saprijk.

Men eet ze met goela teboe, want met goela aren gegeten zijn ze eenigszins giftig, waarvan personen met zwakke ingewanden het meeste last ondervinden. Ze krijgen er krampen en zelfs buikloop van.

De zwarte zaden worden, na in de zon gedroogd te zijn, in den pan geroosterd en dan gezouten. In dezen toestand worden ze op Java onder den naam kwatji of koewatji verkocht.

Sembodja zie Sambodja.

Semboeng (Atlas) — *Blumea balsamifera*, DC.

Een tot vier meter hoge heester, die in verschillende vormen voorkomt. Hij is meestal beneden onvertakt.

De stengels zijn dicht bezet met fijne haartjes.

Hij groeit het best op zonnig en niet te droog terrein zelfs op groote hoogte en heeft graag wind en tocht.

De bladeren smaken bitter en ruiken specerijachtig. Ze bevatten kamfer en worden zoo algemeen voor medicinale doeleinden gebruikt, dat men dezen heester daarom veel op inheemsche erven aantreft.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 154, 192, 241, 244, 245, 246, 251, 326, 394, 407, 408, 451, 452, 480, 483, 616, 617, 619, 638, 640, 706, 771, 793, 806, 849, 850, 851, 852, 866, 879, 967, 969, 1063, 1078, 1219, 1250, 1296, 1341.

Semboeng koewoe of semboeng lelaki (Atlas) — *Blumea lacera*, DC.

Een kruid, dat zeer algemeen voorkomt, tot 1 m hoog kan worden en waarvan de jonge toppen door de bevolking als groente wordt gegeten.

Sengganl (Atlas) — *Melastoma malabathricum*, Linn.

Een heester, die overal op Java wordt aangetroffen tot 1600 m zeehoogte.

Er is een variëteit met paarse en een met witte bloemen.

Kinderen eten de vruchtjes gaarne.

De bladeren worden op de pasars gedroogd verkocht, meestal verpulverd tot grof poeder.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 192, 1086, 1163 c.

Sengitan — *Sambucus javanica*, Reinw.

Deze heester, die ook wel de Javaansche vlier wordt genoemd, heeft lancetvormige blaadjes, waarvan de stelen een weinig behaard zijn.

De fijne bloemen groeien in schermvormige trossen.

De vruchtjes zijn eerst geel, dan groen en ten slotte bijna zwart.

De plant komt in het wild voor boven 4000 voet.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 751, 1223, 1264.

Sengkawang zie Tengkwang.

Sennabladeren worden hier evenals in Europa als purgeermiddel gebruikt. Het zijn de bladeren van *Cassia angustifolia*, Vahl, welke plant hier niet inheemsch is.

Het gedroogde blad, dat zowel in de Europeesche apotheken als bij de inheemsche medicijnhandelaren te bekomen is, wordt uit Britsch-Indië geïmporteerd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1085.

Sente (Atlas) — *Alocasia macrorrhiza*, Schott.

Deze plant wordt over den geheelen Archipel als voedingsgewas geplant in het bijzonder in het oostelijk deel.

De stam, die ruig is en zwartbruin van kleur, moet enkele jaren oud zijn, om eetbaar te wezen. Inwendig is hij wit en droog. Voor de bereiding worden de stukken gestoomd, gekookt of gepoft.

De bladeren zijn zeer groot.

In verschillende streken noemt men deze plant bira en naar de kleur der bladstelen onderscheidt men dan een bira poeth, een bira merah en een birah hitam. De eerstgenoemde is scherp van smaak en minder geschikt, om gegeten te worden. De beide andere variëteiten gelijken veel op elkaar en zijn bij goede cultuur nagenoeg niet scherp van smaak, vooral de oudere exemplaren.

Sente wordt als regel aangeplant op de erven. Om dikke stammen te krijgen, moeten bloemen en uitloopers zorgvuldig worden weggesnoeid en moet gezorgd worden, dat de bladeren niet door rupsen of hoenders worden beschadigd.

Het sap uit de bladstelen is geneeskrachtig. De Indonesiërs noemen het toewak sente. Als het blad wordt afgesneden, vloeit dit sap rijklijk.

Sepoegang zie Bloeboek loepa.

Sereh — *Andropogon Nardus*, Linn.

Een sterk uitstoelende grassoort met smalle blauwgroene bladeren, die bij kneuzing geurig zijn.

Het wordt alom als specerij gebruikt en is een vast bestanddeel van een volksdrank, die met djahe bereid wordt.

De aetherische olie uit bladeren en stengels wordt door distillatie gewonnen.

De sereholie wordt uitwendig gebruikt bij verzwikkingen en beenbreuken van het pluimvee.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 429, 1019, 1218.

Sereh wangi is het alleen in gekweekten staat bekende citronella-gras, waaruit de voor export bestemde citronella-olie wordt gedistilleerd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1311.

Seriawan is de inheemsche benaming voor spruw. Tal van middelen tegen deze kwaal worden daarom daoen seriawan en kajoe seriawan genoemd, terwijl verschillende djamoës ook obat seriawan heeten. Een botanische soort is seriawan dus in geen geval. Verschillende planten, die zoo genoemd worden, zullen hieronder nader worden aangeduid.

Seriawan — De bloemhoofdjes van legetan worden in den inheemschen medicijnhandel verkocht onder den naam kembang seriawan.

Seriawan — De bladeren van den klimmenden, scherp gestekelden heester *Fagara torva*, Engl., die in de laagvlakte en in de lagere bergstreken groeit, worden als daoen seriawan verkocht.

De vruchten van dezen heester noemt men ook kembang seriawan.

Seriawan — De gele takken van *Arcangelisia flava* Merr., een liaan, die tot 20 m lang kan worden en beneden 800 m zeehoogte op Java voorkomt, worden in den inheemschen medicijnhandel als kajoe seriawan verkocht.

Ook het vocht, dat rijklijk uit den dikken stam vloeit bij beschadiging, is geneeskrachtig en wordt gedronken tegen spruw.

De vruchten lijken op gele pruimen en groeien aan groote trossen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 84, 673, 674, 1095, 1096.

Seriawan — *Symplocos odoratissima*, Choisy.

Een boom, die om zijn geneeskrachtige eigenschappen veel wordt aangeplant, maar wildgroeiend zeer zeldzaam is.

De vrij groote en stijve bladeren zijn bovenop glanzend groen en aan de onderzijde bruinachtig met dikke bruine nerven. Ze zijn een erkend middel tegen Indische spruw en onder meer opgenomen in de officieele Nederlandsche Pharmacopee. Ze maken deel uit van alle djamoës, die als obat seriawan worden verkocht.

De bast wordt in West-Java als koelit seriawan of kajoe seriawan verkocht.

Seriawan — *Vitis discolor*, Dalz.

Een klimmende heester, die voorkomt beneden 1000 m zeehoogte.

De bladeren zijn aan de onderzijde bruin en hebben bovenop een dubbele rij bleekgroene of geelwitte vlekken.

Ze worden om hun aangename zuren smaak rauw gegeten, en zijn een geneesmiddel tegen maagpijn.

Seriawan soesoën (Atlas) — *Tinomiscium phytocrenoides*, Kurz.

Deze melksaphoudende liaan komt voor beneden 500 m zeehoogte en wordt tot 30 m lang.

Wortels en takken worden in Midden- en Oost-Java verkocht onder den naam van kapoe seriawan.

Deze plant is giftig, want in Palembang mengt men de fijn-gestampte stengels onder de rijst ter verdelging van ratten en muizen en met gestampte bast bedwelmt men visschen.

Sesam olie zie Widjen.

Setjang — *Caesalpinia Sappan*, Linn.

Deze kleine boom groeit in de lagere streken en wordt veel voor pagers gebruikt.

De stammen en dikke takken zijn bezet met stekels.

Het hout is ook onder den naam kajoe sapang algemeen in gebruik als verfhout en een schraapsel wordt onder den naam van kajoe setjang verkocht door de inheemsche medicijnhandelaren.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 164, 184, 210, 316, 953, 1285, 1383.

Sidagoerl (Atlas) — *Sida rhombifolia*, Linn.

Een heestertje met oranjekeurige bloemen, dat tusschen het gras op weidegronden opschiet.

De wortel wordt wel gekauwd tegen tandpijn. Inslikken van het sap is zeer nadeelig. Het werkt sterk afdrijvend en kan abortus met den dood ten gevolge hebben.

De plant vermenigvuldigt zich door zaad.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 74, 529, 542, 556, 839, 1243, 1249.

Sidawajah — *Woodfordia floribunda*, Salisb.

Een rijk vertakte heester, die op Java voorkomt in de laagvlakke en op gras-wildernissen in het lage bergland.

De vruchtdragende twijgjes zien er uit als gesteelde bloemen en worden in den inheemschen medicijnhandel geregeld verkocht.

Gebrand en fijn gemalen dienen ze als strooipoeder op wonden.

Ook wordt er thee van getrokken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 154, 203, 234, 666, 889, 1006, 1091, 1099, 1252, 1271, 1392.

Simaruba — als verkorting van simarubabast — is de bast van *Simaruba amara*, Aubl., welke boom in Indië niet groeit.

Deze bast wordt geïmporteerd en is zoowel bij de inheemsche medicijnhandelaren als in de Europeesche apotheken te bekomen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 16, 202, 210, 239, 259, 275, 306, 329.

Simbar mendjangan (Atlas) — *Platycerium bifurcatum*, C. Chr.

Een varenscoort, de zoogenaamde hartshoornvaren, die tegen boomstammen groeit.

De eenigszins leerachtige bladeren zijn vertakt als een herten-gewel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 7, 50, 229, 733.

Sindoer — *Sindora sumatrana*, Miq.

Een boom, die alleen in het Palembangsche voorkomt en nog wel uitsluitend op zandige gronden, die een deel van het jaar onder water staan.

De platte stekelige peulen zijn onder den naam van sapan-toe een algemeen bekend geneesmiddel.

Singkawang zie Tengkawang.

Sintok zie Kajoe sintok.

Sirih (Atlas) — *Piper Betle*, Linn.

Een klimplant, nauw verwant aan de gewone peper.

Ter wille van de specerijachtig smakende bladeren worden ze bijna op elk inheemsch erf aangekweekt.

Sirih laat zich gemakkelijk stekken en kippenmest is er goed voor.

Voor medicinale doeleinden wordt veelal een variëteit gebruikt, die met den naam sirih itam wordt aangeduid.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 31, 63, 339, 409, 428, 450, 484, 552, 850, 881, 883, 898, 899, 1206, 1345, 1346, 1348, 1353, 1354, 1358, 1360, 1361, 1363, 1378, 1401.

Sirkaja — *Anona squamosa*, Linn.

Een kleine vruchtboom, die op drogen steenachtigen bodem het best gedijt, doch veel warmte behoeft.

De takken en bladeren zijn bij kneuzing welriekend.

De vruchten zijn zeer smakelijk. Ze zijn erg zacht en houden veel vocht in. Ze kunnen daarom moeilijk over groote afstanden worden vervoerd, wat ze tot een lastig handelsartikel maakt.

De getah uit den bast is giftig.

Sirkaja mag niet gegeten worden door hen, die aan dysenterie lijden.

Sirsak zie Zuursak.

Sjalot — *Allium ascalonicum*, Linn.

Deze Indische Sint Jans-ui, waarvan de groote roode wel de meest voorkomende is, wordt in de Indische keuken algemeen gebruikt.

Voor medicinale doeleinden prefereert men de echte ui, die hier onder den naam Bombay-ui overal verkrijgbaar is. Deze Bombay-uien worden hier niet gekweekt en zijn dus een importartikel.

De roode sjalot heet in het Maleisch bawang merah en in het Javaansch brambang abang. De witte sjalot, die hoofdzakelijk voor het maken van tafelzuur dient, heet in het Maleisch bawang atjar en in het Javaansch brambang poetih.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 20, 90, 134, 164, 174, 185, 195, 310, 316, 325, 326, 334, 375, 401, 443, 506, 632, 678, 729, 855, 962, 982, 1004, 1061, 1089, 1091, 1126, 1140, 1176, 1177, 1236, 1267, 1268, 1314, 1325, 1335.

Sla — *Lactuca sativa*, Linn.

Sla wordt voor de Europeesche tafel in Indië zeer veel verbouwd.

In de koude streken slaagt ze beter dan in de warme, waar eerder geogst moet worden, om doorschieten te voorkomen.

Sla is verkoelend. Rauwe sla is gemakkelijker te verteren dan gestoofde. Voor kinderen moet gestoofde sla goed fijn gesneden worden.

Buiklijders mogen in het geheel geen sla eten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 13.

Slaolie is een zuivere, zachte en zoete olie, die door de Nederlandsche oliëfabrieken in Delft wordt vervaardigd. De voornaamste grondstof is de olie uit katjang tanah.

Deze olie, die voor de Hollandsche keuken een goeden naam heeft, wordt in Indië ook geïmporteerd en in de Indische keuken gaarne gebruikt, waar men anders klapperolie zou moeten nemen of de veel duurdere oljfolie.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 9, 77, 204, 224, 407, 711, 742, 890, 1236.

Soeket djarem zie Roempoet djarem.

Soeket kemangi — *Andropogon Nardus* subsp. *marginatus* var. *rectus*, Hack.

Dit is een naaldvormig sereh gras, dat op zonnig bergterrein voorkomt beneden 2700 m zeehoogte.

Het wordt ook wel alang-alang wangi genoemd.

Soekmadiloewih — *Gunnera macrophylla*, Bl.

Een stengelloos kruid, dat in West- en Midden-Java tusschen 1600 en 2300 m zeehoogte in vochtige wildernissen groeit, vaak in groote hoeveelheden bijeen.

De vruchtpluimen komen in den inheemschen medicijnhandel voor. De Indonesiërs gebruiken ze als opwekkend middel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1357.

Soelah zie Tjabe djawa.

Soeren — *Toona sureni*, Merr.

Een hooge boom, die veel wordt aangeplant om het timmerhout en op Java voorkomt tot 2000 m zeehoogte.

De bast ruikt naar Sandelhout en is bitter, doch niet onaangenaam van smaak. Die van de roode variëteit wordt als medicijn gebruikt.

Ook koeien, die mager blijven, opstaande haren hebben en er ziekelijk uitzien, geneest men vaak met een aftreksel van dezen bast. Men neemt dan 20 tot 30 gram en laat dit met een wijnflesch water tien minuten zacht trekken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 349, 664, 696.

Soering of zuring — *Rumex ambiguus*, Gren.

Deze Hollandsche plant wordt tegenwoordig in Indië in de bergstreken ook gekweekt.

Daarnaast komt ook de wilde zuring *Rumex vesicarius*, Linn. voor, die te Batavia wel op de pasars wordt aangevoerd en tevens gekweekt wordt in moestuinen.

Zuring is bloedzuiverend, doch verboden voor menschen met gevoelige ingewanden. Gaar zijnde, moet zuring feitelijk altijd door een zeef worden geperst, waardoor ze gemakkelijker te verteren is.

Men moest meer profijt trekken van de goede eigenschappen van zuring en die vooral in de warmste maanden veel gebruiken bijvoorbeeld in soep of tot moes gestoofd met goela djawa.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 1144, 1371.

Soga — *Peltophorum pterocarpum*, Backer.

Deze boom, die overal op Java wordt aangekweekt als sierboom, wordt wildgroeiend aangetroffen in de droge strandbosschen van Midden- en Oost-Java.

De bast is een bekend medicijn en geregeld op de pasars te bekomen onder den naam van kajoe timor.

Onder denzelfden naam levert men ook bast van de roode toeri, die in het gebruik even goed schijnt te voldoen.

Volwassen boomen laten zich wel stekken; de boom wordt eveneens uit zaad vermenigvuldigd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 15, 184, 202, 203, 205, 239, 272, 276, 281, 307, 320, 323, 893, 1312.

Soja zie Katjang kedele.

Sono zie Sana.

Sosor bebek (Atlas) — *Kalanchoe pinnata*, Pers.

Een kruid met vleezige blaadjes, dat op steenachtigen bodem waar veel zon is, wordt aangetroffen tot op 1000 m zeehoogte en vermoedelijk verwilderd is.

Om het vele nut wordt het ook wel in tuinen gekweekt.

Bij de afgeplukte bladeren vormen zich in de insnijdingen aan den rand nieuwe plantjes.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 150, 204, 208, 223, 229, 254, 285, 292, 324, 630, 662, 1091, 1101, 1377.

Splazie zie Bajem.

Srigading (Atlas) — *Nyctanthes Arbor tristis*, Linn.

Een boomheester, die veel wordt aangeplant om de welriekende witte bloemen met oranje-roode hartjes.

Deze bloemen ontluiken tegen den avond en vallen tegen den ochtend af. De afgevallen bloemen worden verzameld en op de pasars te koop aangeboden.

De bladeren voelen eenigszins ruw aan.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 717, 719.

Srikaja zie Sirkaja.

Sroeni zie Aster.

Sroeni alas zie Aster.

Sroeni laet — *Wedelia biflora*, DC.

Een zeer geurig kruid met lange stengels, die vaak aan de knopen wortels vormen. Het wordt in het laagland aan rivieroeveren en op zonnige plekken aan het strand aangetroffen.

Staartpeper zie Kemoekoes.

Suikerpalm zie Arenpalm.

Suikerriet zie Teboe.

Sukade is de geconfijte schil van enkele vruchten zooals dje-roek kates. Voor de bereiding wordt verwezen naar het Aanhangel.

Tabak zie Tembako.

Tadjin zie Padi.

Tahi oeler sawah — *Polyporus Cocos*, Weber.

Dit is een in den grond voorkomende zwam, die op boomwortels groeit en een knolvormig uiterlijk heeft. De grootte is uiteenlopend en varieert tusschen die van een aardappel en die van een kinderhoofd.

Inwendig zijn deze knollen droog en vuil wit en te vergelijken met talk.

In Indië groeien ze niet. Ze worden uit China aangevoerd en het gebruik is zoo algemeen, dat elke toekang rempa-rempa ze heeft.

Komen ze in plaats van in gedroogde hoekige stukken, in schijfjes in den handel, dan noemt men ze sari tombong.

Tahi oeler sawah verliest door koken zijn kracht.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 52, 269, 944.

Tahi semoet is de lakhars, die wordt afgescheiden door een schildluis, die op enkele Indische boomen leeft zooals doerian, kesambi, plosa, ramboetan en zuurzak.

Op Sumatra noemt men ze ambalau en op Java blendok tem-balo of gala-gala.

Tot poeder gestampt, mengen de Indonesiërs ze wel onder de medicijnen, die ze aan herstellende zieken toedienen, om spoedig weer op krachten te komen.

Het is uit dit ruwe product, dat de zuivere schellak wordt gewonnen.

Tales of keladi — *Colocasia esculenta*, Schott.

Dit kruid wordt over den geheelen Archipel aangeplant om de knollen, die er uitzien als rapen en in een punt eindigen.

Ze zijn bezet met uitloopers, die voor vermenigvuldiging dienen.

De knollen zijn zeer smakelijk. Op Java zijn ze een gewilde versnapering en in de Buitengewesten zijn ze hier en daar volksvoedsel.

Rauw gegeten, veroorzaken ze jeuk, tenzij de geschilde knollen eerst een nacht in het zout hebben gestaan. Men eet ze gewoonlijk gepoft of geroosterd.

Het hart van het kruidachtige stammetje wordt ook gekookt of gestoomd gegeten onder den naam lompong.

Tales komt onder verschillende vormen voor, waarbij sommige met zeer fraai geleekende bladeren, zoodat ze als sierplant in tuinen dienst kunnen doen. Als zoodanig heeten ze caladium.

Zij die veel aan heeschheid lijden doen beter geen tales te eten. Ook voor herstellende zieken is tales minder geschikt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 382, 685.

Tamarinde zie Asem.

Tandjoeng zie Tandjong.

Tandjong (Atlas) — *Mimusops Elengi*, Linn.

Een boom, die nergens in Indië in het wild wordt aangetroffen, doch overal langs wegen en in tuinen wordt aangeplant om de geurige bloemen en de fraaie dichte kroon.

Bladeren, bloemen en bast zijn geneeskrachtig.

Van de bladeren maakt men sigaretten, die onder den naam roko seriawan worden verkocht en dienen tegen aandoening van het slijmvlies van neus en mond, welke sakit seriawan heet. (Iets anders dan de spruw, die ook zoo genoemd wordt.)

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 43, 235, 628, 1018, 1193, 1198.

Tang kwe is het droog geconfijte vruchtvleesch van de halfrijpe bligo, dat in de Indische keuken wel dienst doet als surrogaat voor sukade.

De bereiding van tang kwe vindt men in het Aanhangsel.

Tang kwe is een gezonde snoeperij voor kinderen en het ware te wenschen, dat de moeders in Indië deze goedkope lekkernij meer aan hun kinderen gaven in plaats van het maar al te vaak schadelijke suikergoed, dat de maag van streek brengt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 503, 545, 1029, 1256, 1270.

Tao ge heeten de kiemplantjes van katjang idjo of katjang tanah. Oorspronkelijk is het een Chineesche lekkernij, maar het gebruik er van is thans in Indië zeer populair.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 598, 1456.

Tao hoe zie Katjang kedele.

Tao tjo zie Katjang kedele.

Tapak liman (Atlas) — *Elephantopus scaber*, Linn.

Een kruid met dikken hoofdwortel en donkergroene bladeren, die als een rozet op den grond liggen, zoodat bij de Nederlandsche paardenbloem. Inheemsch is dit kruid hier niet, maar het komt thans vrijwel overal verwilderd voor beneden 1200 m zeehoogte.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 51, 100, 205, 316, 360, 637, 667, 687, 700, 1116, 1346, 1351, 1352, 1357, 1363, 1398.

Tapioca zie Ketela pohoeng.

Tarate zie Terate.

Taroem (Atlas) — *Indigofera spec. div.*

De bladeren van dezen heester leveren de inheemsche indigo, die thans welhaast geheel verdrongen is door de geïmporteerde synthetische kleurstof.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 135, 441.

Tawas is de inheemsche naam voor aluin. Het werkt desinfecterend en wordt door de waschbazen ook wel gebruikt, om kaliwater helder te maken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 975, 1026a, 1257, 1312a, 1401.

Tebel zie Daoen djinten.

Teboe — *Saccharum officinarum*, Linn.

Suikerriet wordt alom door de Indonesiërs op hun erven aangeplant voor eigen gebruik, namelijk als versnapering (het rijpe riet wordt in schijfjes gesneden, die uitgekauwd worden) en ter bereiding van goela djawa, in dit geval goela teboe genoemd.

Rietsuiker is zeer gezond, ook voor kinderen.

Rietstroop maakt dik. Dit geldt ook voor het vee.

Paarden, die rietstroop krijgen, zweeten sterk bij het werk en zijn daardoor spoediger vermoeid.

Lijders aan suikerziekte en zij, die ontstoken nieren, of last van spruw hebben, moeten geen suiker gebruiken.

Voor medicinaal gebruik prefereren de Indonesiërs het donkere Cheribonriet. Dit zwarte riet is dan ook op de pasars in Midden-Java geregeld te bekomen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 479, 1055.

Tegari — *Dianella bancana*, Miq en *Dianella montana*, Bl.

Een mager plantje, dat in het gebergte groeit. De eerstgenoemde heeft blauwe bloemen en komt hoofdzakelijk op Sumatra voor. De tweede heeft geelwitte bloemen en is op Java zeer verbreid van 100 tot 1900 m zeehoogte.

De kromme kruipende wortel heeft vele vezelachtige bijwortels, die, als ze gebrand worden, een zoete geur afgeven. Ze worden onder reukwerk gemengd, tot bundeltjes bijeengebonden en onder den naam boentoet koeda op de pasars verkocht.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 67, 1359.

Tegil kjoeh zie Tempoe wijang.

Teh kembang zie Kamille.

Teki — *Cyperus rotundus*, Linn.

Een schijngras, dat niet hoger wordt dan 75 cm en smalle, donkergroene, glanzende bladeren heeft.

De oudere plantjes vormen vele uitloopers, waaraan knolletjes ontstaan die elk een halm dragen.

Het komt tot op 1000 m zeehoogte op Java voor en is een gevreesd onkruid, omdat het den bodem bedekt met een dicht net van wortels en dezen zeer uitput.

De knolletjes zijn van binnen wit en worden door de inheemsche bevolking zowel vers als gedroogd in hun medicijnen gebruikt. Ze zijn in den inheemschen medicijnhandel steeds te bekomen en worden in Midden-Java meestal in gemalen toestand verkocht.

Zie ook Tike.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 49, 1163 g.

Telek zie Tembelekan.

Teleng ze Kembang teleng.

Tembako (Atlas) — *Nicotiana Tabacum*, Linn.

Tabak wordt vrijwel overal in Indië gekweekt.

In de streken, waar geen Europeesche tabaksondernemingen zijn en de bevolking ook geen tabak als handelsproduct aanplant, wordt het toch voor eigen gebruik wel gekweekt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 829, 830, 831.

Tembelekan of kembang telek (Atlas) — *Lantana Camara*, Linn.

Een sterk riekende, omhooggerichte en min of meer klimmende heester, die over geheel Java voorkomt tot op 1700 m zeehoogte en veel als pagerplant wordt gebruikt.

Er bestaan gedoornde en ongedoornde variëteiten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 44, 61, 142, 435, 639, 1020, 1291.

Temen-temen zie Woengoe.

Temoe is de algemeene naam voor allerlei geneeskrachtige wortels.

Temoe giring — *Curcuma Heyneana*, Val. & V. Zyp.

Deze hooge temoesoort wordt veel gekweekt, maar komt in Oost-Java ook wildgroeiend voor.

De knollen zijn lang van vorm, op de breuk citroengeel en zeer bitter van smaak.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 334, 855, 1304, 1411, 1413.

Temoe ireng of temoe itam — *Curcuma aeruginosa*, Roxb.

Dit is een boschkruid, dat den naam ontleent aan het feit, dat de wortelknollen op de snede een donkere, loodkleurige kring vertoonen.

Het komt tusschen 400 en 750 m zeehoogte voornamelijk in djati-boschen voor.

Het zetmeel uit de knollen doet wel als voedsel dienst.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 54, 55, 186, 358, 538, 713, 723, 1038, 1449, 1461.

Temoe itam zie Temoe ireng.

Temoe koening zie Koenir.

Temoe koentji — *Gastrochilus panduratum*, Ridl.

Deze temoesoort is ook een boschkruid en wordt vaak kortweg koentji genoemd. Het wordt veel in tuinen en op erven gekweekt.

De lang gesteelde bladeren zijn ovaal van vorm met spitsen top. Ze zijn bovenop donkergroen en van onderen bleekgroen, behaard en wit gestippeld.

Er is een variëteit met witte en een met gele knolletjes. De laatste noemt men koentji koening.

Deze temoe wordt niet hoog en de knolletjes zijn — in vergelijking met de andere temoe-soorten — klein.

Het jonge loof wordt wel als groente bij de rijsttafel gegeten. De wortels dienen ook als toepijs en ter bereiding van atjar.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 153, 156, 158, 198, 216, 242, 273, 274, 323, 327, 351, 384, 411, 423, 1063, 1236, 1285, 1330, 1347, 1352, 1357, 1363.

Temoe lalab zie Temoe mangga.

Temoe lati is een vooral in Midden-Java bekende variëteit van de koenir poetih met geheel effen lichtgroene bladeren.

Het zetmeel van temoe lati werkt licht stoppend.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 208.

Temoe lawak (Atlas) — *Curcuma xanthorrhiza*, *Roxb.*

Dit kruid komt veel in de bosschen voor en wel in de warmte. Ook groeit het op tegalgronden.

De wortelstok is een zeer bekend medicijn.

Versch doorgesneden is deze in het hart geel. Oudere wortels krijgen een vuile oranje kleur en bevatten vrij veel olie.

De empoe wordt als medicijn gebruikt en de bijwortels leveren een gemakkelijk verteerbaar kindervoedsel.

In lossen rooden grond kunnen de wortels zeer groot worden.

Wanneer geen verse wortels ter beschikking zijn, kan men zich behelpen met gedroogde. Deze zijn echter niet zoo werkzaam.

De verse knollen worden geraspt, het raspel uitgeperst en het vocht door een doekje gefiltreerd. Dit moet een nacht blijven staan om te bezinken. Het bezinksel bevat rauw zetmeel, dat de maag bezwaart en niet moet worden ingenomen, omdat het ook slecht voor de nieren is.

Zij, die bij het gebruik van temoe lawak baat vinden, zijn vaak geneigd tot overmatig gebruik. Dit is echter niet goed en brengt de maag onnoodig van streek.

Als men een verse knol neemt ter grootte van een eendenei, is dat voor een dagelijksche dosis genoeg. Men krijgt daarvan een hoeveelheid vocht, om een portglas mede te vullen en dat is ruim voldoende.

De gedroogde knol moet eenigszins anders worden behandeld. Deze snijdt men in dunne schijfjes en trekt daar thee van.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 10, 21, 37, 39, 153, 163, 166, 170, 186, 190, 200, 230, 232, 288, 289, 327, 336, 340, 347, 354, 357, 417, 420, 423, 430, 601, 612, 624, 625, 632, 744, 760, 762, 772, 777, 778, 793, 841, 868, 873, 897, 1076, 1098, 1192, 1209, 1254, 1255, 1400, 1438, 1463, 1465.

Temoe mangga — *Curcuma Mangga*, *Val. & v. Zyp.*

Deze temoe waarvan de jonge wortelstokken als lalab worden gegeten en daarom ook wel temoe lalab genoemd wordt is een dagelijksch pasarartikel. Hij wordt vrijwel overal aangeplant. Het zetmeel dat uit de empoe bereid wordt, wordt als medicijn gebruikt.

In het Javaansch noemt men deze plant ook wel temoe poetih.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 53, 162 g, 392.

Temoe poetih — *Curcuma Zeodaria*, *Rosc.*

Deze temoe is naverwant aan de temoe lawak. Hij komt voor tot op 1000 m zeehoogte ook in djati-bosschen en op weidgronden.

De wortelstokken zijn van binnen geelwit en zeer bitter.

De bladeren hebben aan beide zijden een purperkleurige band.

Zie ook Temoe mangga.

Temoe tis — *Curcuma purpurascens*, *Bl.*

Deze temoe komt veel in het wild voor, maar wordt ook op de erven aangeplant.

De bladnerven zijn eenigszins rood van kleur.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 203, 208, 540.

Temoe tis — Onder denzelfden naam worden op Java ook onderaardsche deelen van naverwante soorten verkocht, die echter in het gebruik alle met elkander overeenstemmen, al zijn ze dan ook botanisch verscheidend.

Tempajan zie Boewah tempajan.

Temoe wijang (Atlas) — *Senecio sonchifolius*, *Moench.*

Een omhooggericht kruid met massieve, geen melksap bevattende lange stengels, dat op Java als onkruid voorkomt op zonnig en droog terrein tot op 1750 m zeehoogte.

Op Bali noemt de bevolking deze plant tegil kijoh en in de Soendalanden spreekt men van djonge.

De bloemhoofdjes lijken op paarse kwastjes.
De bladeren worden wel als groente gegeten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 20, 85, 767, 1087, 1088, 1104.

Tengkawang — *Shorea stenoptera*, Burck.

Een vruchthoorn, die op Sumatra en Borneo veelal verspreid voorkomt.

De vruchten van deze en van andere Shoreasoorten leveren de minjak tengkawang of het tengkawang-vet, dat in Europa bekend is onder den naam van Borneo-talk en behalve voor medicijnbereiding ook dient voor het maken van kaarsen.

De vruchten worden als boschproduct ingezameld, omdat nergens geuloten aanplantingen bestaan. De boomen komen veel voor langs de rivieren, waardoor de rijpe vruchten, die van de overhangende takken zijn afgevallen, drijvend worden meegevoerd en benedenstrooms kunnen worden opgevischt.

De vruchten laat men kiemen, waardoor de harde schalen openspringen en gemakkelijk te verwijderen zijn. De kiempjes worden afgebroken en de overblijvende zaadlobben worden aan de opkoopters ingeleverd, die ze voor uitvoer bestemmen onder den naam padi tengkawang. In Europa verkrijgt men daaruit door warme persing de zoogenaamde Borneo-talk.

In den inheemschen medicijnenhandel is minjak tengkawang overal te bekomen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 1081, 1089, 1314.

Terate (Atlas) — *Nelumbium Nelumbo*, Druce.

Deze forsche waterplant is de welbekende lotus, die door de Hindoes zoo wordt vereerd.

De vruchtjes worden als kastanjes gegeten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 317 f, 368.

Tereba (Atlas) — *Rhinacanthus communis*, Nees.

Een heester, die veel als pagerplant dienst doet.

De wortels worden onder den naam van akar tereba op de pasars verkocht.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1027.

Teroesi is kopersulphaat (sulfas cupricus), de zoogenaamde kopervitriool of blauwe vitriool, die op de pasars verkocht wordt.

In zeer verdunde oplossing wordt het gebruikt, om wonden te reinigen bij mensch en dier. Ook dient het, om water te ontsmetten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 346, 914, 984.

Terong — *Solanum Melongena*, Linn.

Dit is de aubergine of eierplant, een lage struik, waarvan de vruchten gaarne door de Indonesiërs worden gegeten. Ze ontbreken op geen enkelen pasar.

De vruchten komen in verschillende vormen en kleuren voor van rond tot komkommerachtig gerekt en van ivoorachtig wit tot donkerpaars.

De gerekte donkerpaarse, die ook in Europa bekend zijn en in Frankrijk gegeten worden, zijn hier te lande voor de Europeesche tafel het meest gewild.

Zij, die last hebben van den blinden darm, of lijden aan endeldarmontsteking, mogen deze vruchten niet eten. Evenmin vrouwen, die een vergrootte baarmoeder hebben, of lijden aan verzakking van dit orgaan.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 597.

Terong belanda — *Cyphomandra betacea*, Sendtn.

Een op Java ingevoerde boomheester, die het best in de hogere streken groeit en smakelijke vruchten geeft, die voor de Europeesche tafel als compôte worden klaargemaakt.

Men maakt van de vruchten ook gelei en een snoeperij voor de jeugd in den geest van frambozenkoekjes. Voor de bereiding wordt verwezen naar het Aanhangsel.

De vruchten zijn bloedzuiverend, maar ongeschikt voor buiklijders. Zij, die aan de keelorganen lijden, kunnen het sap van terong belanda niet verdragen.

Terong ngor of terong pait (Atlas) — *Solanum indicum*, Linn.

Dit is een wildgroeijende soort met vruchten ter grootte van een duivenei.

De heester zelf is meestal gestekeld en rijk vertakt.

De vruchten zijn eerst donkergroen met lichtere vlekken en worden bij rijpheid zwavelgeel tot oranje.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 594, 976, 1073, 1315.

Terpentijn is de hars of balsem, die bij beschadiging uit den stam van verschillende pijnboomen vloeit.

In Indië is het de *Pinus Merkusii*, Jungh. & de Vr., die op Noord-Sumatra voorkomt en terpentijn levert, die thans ook stelselmatig wordt gewonnen.

Wat men gewoonlijk terpentijn noemt, is feitelijk de terpentijnolie of minjak toesam, die verkregen wordt door distillatie van de gewonnen terpentijn, waarbij de eigenlijke colophonium of hars achterblijft.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 141.

Thee — *Thea sinensis*, Linn.

Het gebruik van thee is bekend.

De origineele Chineesche thee, die vroeger op Java is ingevoerd en hier en daar nog wel ongekruid voorkomt, is voor den handel van geen belang.

Als cultuurplant zijn twee variëteiten van belang bekend onder den naam van Assam-thee en Java-thee.

Aan zichzelf overgelaten, wordt de theeplant een boom. Door snoeien houdt men de boompjes echter zoo klein, dat de blaadjes met de hand kunnen worden geplukt.

In de Preanger zijn uitgebreide bevolkingsaanplantingen. Een deel van het product wordt door de bevolking zelf bereid, maar nog veel meer wordt als opkoopthee in den vorm van versch geplukt blad aan de Europeesche fabrieken geleverd.

Java voert veel thee uit, die steeds een goede markt heeft gehad.

Verschillende Europeesche ondernemingen leveren tegenwoordig ook thee in detailverpakking voor binnenlandsche consumptie.

In Europa wordt Java-thee steeds gemengd met andere soorten en gebruikers in Nederland, die aan deze melanges gewend zijn, vinden de zuivere Java-thee niet lekker.

De Chineesche bevolking van Nederlandsch-Indië gebruikt zeer veel thee, die echter voor het grootste deel uit China wordt geïmporteerd. Zij hebben hun eigen wijze van thee zetten. De droge blaadjes worden in het kopje gedaan en daar wordt kokend water op gegoten. Het kopje wordt met een daarbij behoorend dekseltje afgesloten en dit laat men zoo eenige minuten trekken, waarna de thee zonder verdere toevoeging voor het gebruik gereed is. Men zal moeten toegeven, dat de thee zoo fijner is dan op de wijze, zooals ze vaak door Europeanen wordt gezet, n.l. getrokken en vaak zelfs gekookt (wat al zeer slecht is), maar als regel veel te sterk, wat geneutraliseerd wordt door overmatige toevoeging van suiker en melk.

De fabrikanten geven op de detailverpakking tegenwoordig veelal voorschriften voor het zetten. Het ware te wenschen, dat men die voorschriften stipt opvolgde. Men zou dan een veel beter product krijgen dan men nu gewoonlijk voorgezet krijgt.

Thee, die te sterk is of gekookt heeft, veroorzaakt hoofdpijn.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 1025, 1405.

Tike — *Heliocharis plantaginoides*, W. F. Wight.

Een omhooggericht kruid met vele stengels op denzelfden wortelstok en lange ondergrondse uitloopers.

Deze plant groeit in poelen, aan waterkanten, in zoet of brak water en komt tot op 1000 m zeehoogte voor.

Bij sommige vormen ontstaan aan de uitloopers knolletjes, die te Batavia op de pasars worden verkocht.

Ze worden wel gekookt rondgevent en ook tot emping verwerkt.

Op Java heeten ze wel teki-tike.

Knolletjes van veel grootere afmeting dan die hier groeien, worden uit China geïmporteerd. Deze zijn van eenzelfde of naverwante plant, die daar inheemsch is.

Tikel baloeng — *Equisetum debile*, Roxb.

Een klimmend kruid met slappe stengels, die een lengte van twee meter kunnen bereiken.

Op Java komt het op vochtig terrein voor tusschen 300 en 2700 m zeehoogte.

De stengels zijn in den inheemschen medicijnhandel bekend als greges otot of greges toelang.

Met dezen zelfden Javaanschen naam wordt ook de Kajoe oerip aangeduid.

Zie ook tikel toelang.

Tikel toelang (Atlas) — *Vitis quadrangularis*, Wall.

Een klimmend kruid met scherpen reuk, dat op Java ook wel tikel baloeng wordt genoemd.

De stengeldeelen zijn vierhoekig en gevleugeld. Aan de knopen zijn de stengels geknikt, wat de plant een eigenaardig voorkomen geeft.

Deze plant groeit in het warme laagland en laat zich gemakkelijk stekken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 60, 65, 124, 433.

Tikim zie Patikan tjina.

Timor zie Kajoe timor.

Tjabe (Atlas) — *Capsicum annum*, Linn.

Dit kruid wordt overal in Indië aangeplant. Op Java veelal als tweede gewas op sawahs.

De vruchten, die algemeen bekend zijn onder den naam van lombok of Spaansche peper, zijn onmisbaar voor de rijsttafel.

Ze zijn zeer verhittend, bevorderen de spijsvertering en zijn voor de ingewanden niet zoo schadelijk als de gewone peper.

De bladeren, die wel op wonden worden gebruikt, komen op de pasars onder den naam van godong sabrang.

In de Soenda-landen wordt de plant zelf ook sabrang genoemd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1394.

Tjabe alas zie Tjabe djawa.

Tjabe djawa — *Piper retrofractum*, Vahl.

Dit is een klimplant net als de gewone peper en de sirih.

Gekweekt wordt ze bijna niet, omdat ze in het wild overvloedig wordt aangetroffen vooral op arme droge gronden dicht aan de kust.

De cilindrische vruchtaren, de zoogenaamde lange peper, zijn 4 cm lang, blijven lang groen en hard, doch worden ten slotte geel en later roodachtig en week.

De witte zaden, die zoo groot zijn als rijstkorrels, komen in den inheemschen medicijnhandel in Midden-Java voor onder den naam van tjabe soelah of tjabe alas.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 274, 774, 797, 977, 1218.

Tjabe itam —

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 63.

Tjabe rawit of lombok setan — *Capsicum frutescens*, Linn.

Deze plant is kleiner dan de gewone tjabe. De vruchten zijn ook lang niet zoo groot.

Geheel rijp zijn ze rood of oranje, doch ze worden immer geplukt, als ze half rijp en nog fraai groen zijn.

Ze zijn buitengewoon scherp. Veel gebruik hiervan is schadelijk, vooral voor lijders aan ingewandsziekten en voor hen, die wonden hebben, of aan oogen of keel sukkelen.

Tjabe soelah zie Tjabe djawa.

Tjakra tjikri zie Mindi.

Tjampedak — *Artocarpus champeden*, Spreng.

Een vruchtboom, die op Java zeer algemeen is en naverwant aan de nangka. De vruchten zien er ook uit als nangka's, doch zijn kleiner en hebben een gladde schil.

Van de nangka is deze boom te onderscheiden, doordat de bladeren behaard zijn, wat bij de nangka niet het geval is.

In het Oosten van den Archipel komt de tjampedak in het geheel niet voor. De vruchten, die daar tjampedak worden genoemd, zijn inderdaad kleine nangka's van een variëteit, die daar wel inheemsch is.

Tjampedakvruchten zijn fijner dan nangka's. Javanen en Maleiers hechten groote waarde aan het gebruik van deze vruchten.

Tjangkring — *Erythrina fusca*, Lour.

Een dikke en groote boom met fraaie roode bloemen en vele stekels.

Op Java wordt hij beneden 700 m zeehoogte veelal aan de oevers van rivieren aangetroffen.

De wortel en de bast worden als medicijn gebruikt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 557, 980.

Tjaoe zie Tjintjaoe.

Tjagoek zie Woedani.

Tjempaka koening — *Michelia Champaca*, Linn.

Een hooge boom, die tot boven 1000 m zeehoogte op Java voorkomt en veel wordt aangeplant om de welriekende bloemen, die bij de inheemsche bevolking in hoog aanzien staan.

Tjempaka poetih — *Michelia alba*, DC.

Een echte woudreus met welriekende witte bloemen.

Hij kan alleen door stekken worden vermenigvuldigd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 682.

Tjendana zie Tjendani.

Tjendana djinggi zie Djinggi.

Tjendani (Atlas) — *Santalum album*, Linn.

Een boom met rechten rolronden stam zonder wortellijsten of groeven, die in het wild op Java alleen in het Oostelijk deel voorkomt beneden 1200 m zeehoogte.

Op Madoera is deze boom vrij algemeen.

Deze boom levert het sandelhout, dat vroeger een belangrijk exportartikel was van de kleine Soenda-eilanden, maar sedert lang voor het grootste deel is uitgeroeid.

De bekende eigenaardige geur ontwikkelt zich eerst tijdens het indrogen en is dus aan het verse hout niet waar te nemen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 43, 175, 197, 205, 255, 284, 317 c, 799, 1235.

Tjengkeh — *Eugenia aromatica*, O.K.

Deze boom, die in de Molukken inheemsch is en op Java in het geheel niet wordt aangetroffen, levert de kruidnagels, in het Maleisch boenga lawang of kembang lawang geheeten.

Kruidnagels zijn de gedroogde bloemkoppen van dezen boom.

Ze worden als specerij gebruikt en de aromatische olie, die er uitgehaald wordt, treft men ook in de apotheken aan.

De bladeren zijn onder den naam daoën tjengkeh in den inheemschen medicijnhandel te bekomen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 33, 166, 196, 420, 489, 588, 716, 810, 841, 945, 1011, 1023, 1076, 1272, 1285, 1357.

Tjeremal of Tjerme — *Phyllanthus acidus*, Skeels.

Een kleine boom met lichtgroene en kortgesteelde bladeren, die over den geheelen Archipel gekweekt wordt aangetroffen vooral in de warme kuststreken.

De vruchten, die zuur zijn, worden gebruikt bij de bereiding van verschillende spijzen. Ze worden ook wel geconfijt, of tot een smakelijke gelei verwerkt.

De bladeren worden wel gebruikt, om er een vermagerings-thee van te trekken. Het gebruik is echter niet zonder gevaar voor de gezondheid en moet daarom worden afgekeurd.

Het sap, dat bij insnijding uit den wortel vloeit, is zeer giftig en wordt wel gebruikt, om bij hanengevechten de sporen mede te behandelen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1301.

Tjintjae — *Cyclea barbata*, Miers.

Een vrij zeldzaam voorkomende liaan, die in West-Java veel wordt aangeplant.

Stukken wortel kan men geregeld bij de inheemsche medicijn-verkoopters vinden.

De bladeren worden in water gekneusd, waardoor een groen gekleurd geleiachtig vocht ontstaat, dat een bekend genotmiddel is onder den naam tjintjae wordt rondgevent en met stroop gedronken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 314, 1117.

Toendoeng zie Pare.

Toeri (Atlas) — *Sesbania grandiflora*, Pers.

Een groote boom, die op Java niet inheemsch is, maar veelvuldig wordt aangeplant om het groote nut, dat de Indonesiërs er van hebben en om de bloemen.

Er is een variëteit met witte en een met roode bloemen.

De witte bloemen worden wel gekookt of gestoofd gegeten. Men verwijderd dan eerst zorgvuldig de groene kelken, omdat die bitter smaken. Deze spijs verkoelt het lichaam in de warme maanden.

Ook de jonge peulen worden wel gegeten. Veelvuldig gebruik veroorzaakt echter duizeligheid.

De duiven eten graag de oude zaden, maar ze bekomen hen slecht.

De bladeren dienen als veevoeder.

De bast van het onderste gedeelte van den stam wordt als medicijn gebruikt.

De toeristammen worden dikwijls aangetast door larven. Het vet van deze larven — vermengd met enkele kruiden — is een geneesmiddel tegen spruw.

Bast van de roode toeri wordt te Batavia wel verkocht onder den naam kajoe timor en gebruikt voor hetzelfde doel, waar de echte kajoe timor dienstig voor is.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 197, 317 d, 715, 1089, 1355, 1356.

Toewak is het palmsap, dat wordt afgetapt uit de onrijpe bloeikolven van de arenpalm, de nipapalm, de lontarpalm en de cocospalm.

Ter onderscheiding heet de versche ongegistete toewak ook wel toewak manis en de gegistete toewak heet dan toewak keras.

De op Java meer gebruikelijke naam voor dit palmsap is legen. De gegistete palmwijn noemt men in de Molukken sagoer.

Tomaat zie Ranti.

Trawas — *Tetranthera brawas*, Bl.

Een boom, die op Sumatra voorkomt en waarvan de gedroogde bladeren in den medicijnhandel op Java bekend zijn als trawas of daoën trawas.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 154, 157, 167, 176, 182, 202, 203, 242, 319, 354, 384, 423, 659, 665, 906, 1084, 1116, 1255, 1465.

Tremboekoe (Atlas) — *Hypoestes spec.*

Dit kruid wordt in Midden-Java veel in de bosschen aangetroffen en groeit in warm en meer gematigd klimaat.

Het laat zich door stekken vermenigvuldigen.

De donkergroene bladeren hebben in het midden lichtgroene vlekken, die soms eigenaardige figuren vormen.

De bloemen zijn lichtpaars van kleur.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 823.

Trenggoell (Atlas) — *Cassia Fistula*, Linn.

Een kromme boom, die in de laagvlakte thuis behoort en fraaie bloemen draagt, die er als gele trossen aan hangen. Naar aanleiding hiervan heet de boom ook Indische gouden-regen.

De peulen zijn lange zwarte pijpen gevuld met een geleiachtige massa.

Deze gelel dient als laxeermiddel en kan ook geconserveerd in voorraad worden gehouden. Voor de conserveering verwijzen we naar het Aanhangsel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 386, 387, 738, 984, 1149, 1375, 1400, 1409.

Trenggoell — *Cassia javanica*, Linn.

Een andere boom met denzelfden inheemschen naam doch met roode bloemen, die veel als sierboom wordt aangeplant en op Java beneden 400 m zeehoogte ook wel wildgroeiend wordt aangetroffen.

De peulen van dezen boom bevatten gele zaden.

Tuinboon — *Vicia Faba*, Linn.

De cultuur van deze boonen — ook wel groote boonen of roomsche boonen genoemd — is in Indië zeer moeilijk. Ze worden dan ook zeer weinig en alleen in de drogere bergstreken van Midden- en Oost-Java gekweekt.

Het product is uitsluitend bestemd voor de Europeesche tafel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 383.

U — *Allium Cepa*, Linn.

Deze ui, ook wel ajuin genoemd, wordt door de Indonesiërs in bijna al hun gemengde medicijnen gebruikt.

De echte uien worden in Indië niet gekweekt. Ze komen echter op de pasars veelvuldig voor onder den naam van Bombay-uien. De naam geeft al aan, dat het een import-artikel is.

Voor huishoudelijk gebruik geeft men veelal de voorkeur aan de Indische Sint Jans ui of sjalot. Deze wordt hier wel gekweekt. Zie aldaar.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 20, 90, 134, 164, 174, 185, 195, 310, 318, 325, 326, 334, 375, 401, 443, 506, 632, 678, 729, 855, 962, 982, 1094, 1091, 1089, 1091, 1126, 1140, 1176, 1177, 1236, 1262, 1268, 1314, 1325, 1335.

Vanielje — *Vanilla planifolia*, Andrews.

Een klimplant, die sedert een eeuw ook op Java wordt gekweekt.

De cultuur en de bereiding vereischen veel zorg.

De bevruchting bijvoorbeeld heeft geheel kunstmatig plaats met behulp van klein puntige bamboestokjes, omdat het insect, dat in het land van oorsprong de kruisbestuiving bewerkstelligt, hier niet voorkomt.

De vruchten worden onrijp geoogst, met veel zorg gebroeid en gedroogd tot de bekende zwartglimmende vanieljestokjes, die gebruikt worden om puddingen, ijs, enz. een vanieljegeur mede te deelen.

Venkel zie Adas.

Venkelolie is de olie, die uit de venkelvruchtjes geperst wordt.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 188, 410, 411, 968.

Venkelwater is een distillaat van venkelvruchtjes.

Vlier (Javaansche) zie Sengitan.

Vogelnestjes (Eetbare) — Hoewel allerminst van plantaardigen oorsprong, moet dit product toch niet onvermeld blijven en moge er een plaatsje in het alfabet voor worden ingeruimd.

Ze worden gevormd door het opgedroogde slijmerige speeksel van een soort gierzwaluw. Deze vogel maakt aan de hooge kusten onder vooruitstekende rotspunten — goed beschermt tegen den regen — zijn napvormig nestje. Ook op het land treft men deze nestjes wel op goed beschutte plaatsen aan, bijvoorbeeld in leegstaande woningen en werkplaatsen.

Het nestje kan twee of drie eitjes bevatten. Als de jongen zijn uitgekomen, zit de vogel tegen den rand aan, omdat het nestje den jongen vogels nauwelijks ruimte biedt.

Zooals de nestjes gewonnen worden, zijn ze erg verontreinigd met kleine veertjes. Men weekt ze een nacht in water en pluist de veertjes er uit. Ze worden dan op een zacht vuur gekookt (nog beter getimd of gestoomd), tot alles opgelost is. Men zeeft het dan nog eens en gebruikt het met melk of magere kippenbouillon.

De zwakste magen kunnen dezen kost verdragen. Ook voor zieken is het een gemakkelijk te verteren voedingsmiddel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1454.

Vredespalm zie Penawar djambe.

Vuurielle (Chineesche) (Atlas) — *Hippeastrum equestre*, Herb.

Een bolgewas, dat inheemsch is in tropisch Amerika, hier is ingevoerd en op Java veel als sierplant wordt gekweekt in tuinen.

De fraaie bloemen zijn oranje van kleur.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 136, 300, 444, 581.

Vijg — *Ficus Carica*, Linn.

Deze subtropische boom, die langs de kusten van de Middellandsche Zee veel voorkomt, wil met eenige zorg ook in Indië wel groeien en vrucht dragen zelfs in de warmere streken.

Het is jammer dat er niet meer werk van gemaakt wordt, want de verse vijgen zijn zeer gezond.

Menschen met keelklachten moeten veel versche vijgen eten, zoo mogelijk dagelijks.

In vele gevallen is het wenschelijk, de pitjes eerst te verwijderen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 510, 578, 765, 1062, 1148, 1150.

Waloch of waloeh zie Laboe merah.

Waloeh djepan of laboe siem (Atlas) — *Secchium edule*, Sw.

Een klimplant, die een halve eeuw geleden op Java is ingevoerd.

De eenzadige vruchten zijn zoo groot als een vuist.

In de warmte worden ze geelachtig tot witachtig groen. Ze behoeven veel zon. Staan de planten op beschaduwde terrein, of groeien ze in koelere streken, dan rijpen de vruchten wel, maar ze behouden hun donkergroene kleur.

De vruchten zijn verkoelend en worden gestoofd gegeten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 13, 1111.

Waroe (Atlas) — *Hibiscus tiliaceus*, Linn.

Deze boom, ook wel waroe laet of waroe lengis geheeten, is in de kuststreken zeer algemeen en wordt veel op en bij de erven aangeplant.

Op goeden grond heeft hij een rechte stam en smalle kroon. Op slechten grond is de stam krom en de kroon breder.

De bladeren zijn glimmend groen en aan de onderzijde licht behaard.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 116, 181, 190, 370, 455, 463, 495, 500, 637, 687, 702, 784, 1069, 1281, 1321.

Waroe gombong (Atlas) — *Hibiscus similis*, Bl.

Een snelgroeiende kleine boom, die op Java zelden in het wild wordt aangetroffen, doch algemeen langs de wegen en op de erven wordt aangeplant. Hij laat zich gemakkelijk stekken.

De bastvezel van dezen zoowel als van den voorgaanden boom wordt gebruikt, om er een soort touw uit te maken.

Beide waroe-soorten hebben bladeren, die aan de onderzijde nabij de hoofdnerf duidelijk waarneembare klieren hebben, die een zoet vocht afscheiden, dat de mieren lokt. Bij de gewone waroe bevinden ze zich dicht bij den bladvoet en bij de waroe gombong verder naar het midden.

Waron zie Rewoeloe.

Waterkers zie Kentji.

Watermeloen zie Semangka.

Watermunt zie Daoen poko en Merdinah.

Wedahan (Atlas) — *Dichrocephala latifolia*, DC.

Dit kruid, dat in de bergen voorkomt op steenachtig en vochtig terrein, behaarde stengels heeft en bij kneuzing een aromatischen geur afgeeft, wordt wel aangeduid met den naam Indische wilde kamille.

De Javanen noemen deze plant kembang pentil of goendoel.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 1217, 1221.

Weegbree zie Daoen oerat.

Wewejan — *Monochoria vaginalis*, Presl.

Een omhooggericht moeraskruid, dat tot een halven meter hoog kan worden.

Op Java is het zeer algemeen tot op 1500 m zeehoogte. De wortels worden gebruikt tegen ingewandskwalen.

Widara zie Bidara.

Widara oepas zie Bidara oepas.

Widjen of bidjen — *Sesamum orientale*, Linn.

Een sterk riekende plant met houtachtigen stengel, die het sesamzaad levert, waaruit de sesamolie wordt geperst.

Het zaad is geelwit, licht- of donkerbruin en soms zelfs bijna zwart. Het wordt gebruikt, om over gebak te strooien zooals anijszaad.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 81.

Widoeri (Atlas) — *Calotropis gigantea*, Ait.

Een heester, die overal wordt aangetroffen op schralen grond en niet te vochtig terrein.

De bladeren zijn blauwachtig groen, de stengels wollig en de bloemen lila van kleur.

De getah is dun vloeibaar, wit van kleur en bitter met een zoeten nasmaak.

De Javanen gebruiken deze getah, om rotte tanden en kiezen te laten uitvallen. Men zij echter voorzichtig, want gave kiezen, die er mede in aanraking komen, zouden ook kunnen gaan afbrokkelen en uitvallen.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 151, 302, 554, 586, 1071, 1147.

Witlof zie Andijvie.

Woedani (Atlas) — *Quisqualis indica*, Linn.

Een klimmende heester met lange slappe twijgen, die over den geheelen Archipel verbreid is en op Java in de laagvlakte veel in heggen voorkomt en ook wel als sierplant.

De groei is zeer eigenaardig. Als het heestertje een paar voet hoog is, komt uit den wortel een gedoornde stengel, die veel dikker is dan de stam van het boompje zelf en te stijf om zich ergens om heen te winden. Uit dezen stengel groeien dan zijtakken met anderen bladstand en zonder dorens. Als de plant twee jaar oud is, komen aan de uiteinden van de twijgen voor het eerst bloemen. Deze zijn oorspronkelijk rose en worden later donkerrood. Ze groeien in lange trossen.

Een andere naam voor deze plant is tjegoek.

De zaden zijn aan beide einden toegespitst en hebben elk vijf uitstekende kanten.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recept nummer 1410.

Woengoe (Atlas) — *Graptophyllum pictum*, Griff.

Deze heester met donkere roodbruine bladeren heet ook wel demoeng of poeding, komt op Java voor tot op 1250 m zeehoogte en wordt vaak als sierplant of pagerplant gebruikt.

De bladeren heeten daoën woengoe of daoën temen-temen. Ze bevatten olie, vooral die, welke in hooger gelegen streken groeien.

De bloemen zijn donkerpaars.

Deze heester laat zich gemakkelijk stekken.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 7, 11, 14, 20 399, 400, 401, 417, 752, 764.

Woeni — *Antidesma Bunius*, Spreng.

Een hoge vruchtboom, die op Java wildgroeiend wordt aangetroffen van 50 tot 1400 m zeehoogte.

De vruchten groeien als bessen aan trossen. Ze zijn iets groter dan erwten. Eerst zien ze rood en later worden ze bijna zwart.

De wilde bessen blijven zuur, maar de gekweekte zijn zoet, als ze rijp zijn, en worden verwerkt tot gelei en bessensap.

Wat als stroop woeni wordt verkocht op de pasars, is maar al te vaak een surrogaat, waarvan het nuttigen eerder nadeelig dan voordeelig voor de gezondheid zal zijn.

Het duurt lang, voor de boom uit zaad draagt, waarom men beter doet, stekken te nemen van een goeden boom.

Woeroe sintok zie Kajoe sintok.

Wortel of gele peen — *Daucus Carota*, Linn.

Deze worden over geheel Java vooral in de bergstreken verbouwd en zijn een gewoon pasar-artikel.

De witte peen of pastinaak *Pastinaca sativa*, Linn., die ook in Holland weinig wordt verbouwd, treft men in Indië in het geheel niet aan.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 374, 826, 1419.

Zeepvrucht zie Lerak.

Zoethout zie Kajoe manis tjina.

Zuring zie Soering.

Zuurzak of nangka belanda — *Anona muricata*, Linn.

Een kleine laagvertakte boom met rolronde roodachtige twijgen en smalle lederachtige bladeren, die van boven donkergroen zijn en aan de onderzijde lichter van kleur.

Hij groeit op kalkachtigen bodem in de warmte en heeft zeer smakelijke vruchten, die het best uitgeperst gegeten kunnen worden, want de vezels zijn moeilijk verteerbaar en kunnen krampen veroorzaken.

De Nederlandsche naam is een verbastering van den Maleischen naam sirsak. De vruchten worden ook wel doerian blanda genoemd.

Voor de toepassing wordt verwezen naar recepten nummers 923, 1146.