

Werk

Titel: Herbarium Amboinense, plurimas conplectens arbores, frutices, herbas, plantas ter

Jahr: 1741

Kollektion: Zoologica

Digitalisiert: Niedersächsische Staats- und Universitätsbibliothek Göttingen

Werk Id: PPN369546628

PURL: <http://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?PPN369546628>

OPAC: <http://opac.sub.uni-goettingen.de/DB=1/PPN?PPN=369546628>

LOG Id: LOG_0065

LOG Titel: Caput Trigesimum Sextum. Limo Tuberosus. Lemon Martin. - XXXVI. Hoofdstuk. Buik-Lemoen

LOG Typ: chapter

Übergeordnetes Werk

Werk Id: PPN369544501

PURL: <http://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?PPN369544501>

OPAC: <http://opac.sub.uni-goettingen.de/DB=1/PPN?PPN=369544501>

Terms and Conditions

The Goettingen State and University Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Goettingen State- and University Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept the Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Goettingen State- and University Library.

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Contact

Niedersächsische Staats- und Universitätsbibliothek Göttingen
Georg-August-Universität Göttingen
Platz der Göttinger Sieben 1
37073 Göttingen
Germany
Email: gdz@sub.uni-goettingen.de

CAPUT TRIGESIMUM XXXVI. HOOF TSTUK.
SEXTUM.

Limo Tuberosus. Lemon Martin.

Buik - Lemoen.

INter Limonum acidorum species, qui per totam Indiam majori occurrunt copia, quam dulces, magnitudine excellunt illi, qui plurimis gaudent tuberculis, quorum maximi vulgo *Lemon Martin* vocantur. Arbor hæc, si ad justam pervenerit altitudinem, est instar *Mali vulgaris*, ejus autem rami sunt admodum incurvi, uti & ipse quoque truncus. Folia *Citrii* foliis sunt simillima, sed breviora sunt, nec multum cordata, ita ut alata modo appareant, in junioribus vero foliis cordata hæc figura magis apparet; ad oras autem parum sunt ferrata; fortemque, si fricentur, spirant odorem, haud tamen ingratum, nec amarum dant saporem. Suntque tres quatuorve pollices longa, in junioribus ramis prope folia breves ac molles propullulant spinæ, sed ad inferiorem magis partem, ubi folia deciderunt, longiores sunt & acutiores spinæ, quæ adeo dense ramum obsident & ambiunt, ut vix tangi possit, hæc autem in vetustioribus ramis sensim decidunt, ita ut tantum in ramulis rariores conspiciantur spinæ; Omnes Limonum flores primum capita formant alba, atque ex iis flosculi formantur plurimum ex quinque, raro ex quatuor albis, crassis, & oblongis constantes petalis, qui intus gerunt stamina quædam erecta, & albicantia cum antheris luteis, inque horum centro embryo locatur, pistillum sustinens, ex quo fructus formatur & excrescit, illorum vero odor est debilis, sed gratus, ad *Lilia alba* accedens. Flores autem in hac specie vulgaribus majores sunt, & ex quinque compositi petalis, externa parte purpurascens.

Fructus ejus non sunt uniformes, quidam enim binos pugnones magni, pyriformes quodammodo sunt, vel instar *Pyræ Cydonæ*, & ad petiolum tantum tuberculis majoribus obsessi, cætera illorum pars depressis tuberculis instar verrucarum obducitur, alii autem sunt oblongi, Oviformes, seu ab utraque parte acuminati, per totam superficiem tuberculis depressis seu majoribus verrucis obsessi. Maturi hi Limones ex viridi flavescent, ac tandem luteum vel citrinum magis gerunt colorem fere instar Limonum *Hispanicorum*. Horum cortex est satis crassus, sique decorticetur, sulphureos emittit radios, qui oleosi videntur, sed gratum ac citrinum penitus habent odorem saporemque, simulque amarum, & linguam vellicantem. Medulla interior est instar *Europæorum Limonum*, saporis acidi, sed debilioris quam in ulla alia specie, unde & crudus quoque editur, sed si cum condimentis coquatur, nimis debilis est, unde alii acidiores Limones hunc in finem sunt eligendi.

Anni tempus. Arbor hæc toto fere anno suos profert fructus, simul enim flores, semi-perfectos, & adultos penitus dat Limones: diligenter autem amputanda est, quum alias nimis plures, erectos, ac spinosos emittat furculos, qui illam emaciant, quod de aliis quoque observandum est speciebus.

Nomen. Latine *Limo Tuberosus*, *Martinicus*: notandum vero est, omnes Indicas Limonum species generali nomine Malaicensi vocari *Lemoen*, quod in Europa vero unicæ tantum tribuitur speciei. Hæc autem arbor *Lemon Martin* Malaice dicitur, unde vero cognomen hoc ipsi sit datum, penitus me latet, sed verosimile videtur, quod a certo quodam Portugallo, *Martin* dicto, primum in notitiam venerit, ac inde denominata fuerit.

Quum autem hi fructus veteribus non distincte fuerint noti, hinc omnes horum species generali nomine *Mali Citrii*, *Medici*, vel *Hesperici* denominarunt, subsequentibus vero temporibus accuratius illorum indagarunt species, unamque Latina dixerunt lingua *Limonium*, & in Pharmacopæis Limonem, quod ultimum etiam nomen retinebimus, quum Limonium proprie sit herba.

Onder de geslagten van de zuure Lemoenen, die door gantsch Indiën in meerder meenigte zyn, dan de zoete, muntten in grootheit uit die gene, die met veel bulten bezet zyn, en daar onder men de grootste in 't gemeen *Lemon Martin* noemt. Dezen boom heeft zyne volkomen hoogte, als een gemeenen Appel-boom, en de takken staan vry wat krom, gelyk den *stam* ook dikwils zelfs doet. De bladeren komen de Citroen-bladeren wel 't naast, doch zyn wat korter, en zonder merkelyk bertje, zynde wel deszelfs plaats te zien, maar het bertje zelfs zo smal, dat men 't pas bekenne kan, doch in de jonge bladeren is het vry kennelyker, aan de kanten zynze een weinig gezaagt, van reuk sterk, als menze vryft, doch niet onlieffelyk, of bitter van smaak, 3. en 4. duimlank, aan de jonge takken staan by de bladeren korte en weeke doornen, maar meer achterwaarts, daar de bladeren afgevallen zyn, staan lange en felle doorns, zo digt, en rondom de takken, dat menze qualyk bandelen kan, doch deze vallen aan de oude takken ook allenkskens af, zo dat men alsdan, maar alleen aan de ryskens, weinig doornen meer ziet; al het Lemoen-bloeyzel heeft eerst witte knoppen, en daar uit werden, of komen voort de bloempjes, meest van 5. en zelden van 4. witte, vette, en lankachtige blaadjes gemaakt, hebbende van binnen zommige witte en regte draatjes met geele noppen, en in de midden een groen beuveltje (daar een pylaartje op staat) daar de vrucht uit geformeert werdt, zynde voorts van een slapen, doch liefelyken reuk, en wat na de Lelyen trekkende: Doch in 't byzonder is het bloeyzel van Lemoen *Martin* grooter dan de andere, en, als gezegt, van vyf blaadjes gemaakt, die aan haar buitenste zyde wat rootachtig of paars zyn.

De vruchten zyn niet van eenderley gedaante, want zommige zyn twee vuissten groot, eenigfints peers-gewys, of als een que-peere, en alleen by den steel met zommige groote bobbelen bezet, de rest is meest vol laage vratten en bultjes, andere weder zyn lankwerpig, eys-gewys, of van agter en vooren wat spits, en over 't geheele lyf met laage bobbelen of groote vratten bezet: Ryp zynde, werdenze uit den groenen geel, en ten laafsten ook wel wat booger van koleur, by na als de Spaansche Lemoenen. De schorsje is redelyk dik, en als menze afbreekt of buigt, swavelachtige straaltjes van zich gevende, die olyachtig schynen, doch liefelyk en regt Citroen-achtig van reuk en smaak zyn, ook met enen wat bitter en scherp op de tonge. Het binnenste merg is gelyk als dat van onze Europische Lemoenen, van smaak zuur, doch slapper dan eenige anderen, wesbalven menze ook raauw eeten kan, maar in 't kookken en by de sausse, vallenze te slap, dies men daar toe andere scherpe Lemoenen verkiezen moet.

Sayzoen. Deze boom draagt meest het geheele jaar door, te gelyk bloeyende, halve, en volwassene vruchten vertoonende: maar men moet hem naarstig besnoeyen, anders krygt hy te veel jonge, regte, en doornachtige scheutjes, die hem uitmageren, en 't welk men van andere Lemoenen mede zal believen te verstaan.

Naam. In 't Latyn *Limo Tuberosus*, *Martinicus*, waar by noch te weten staat, dat men in Indiën alle de soorten van deze boomen met een gemeene naam in 't Maleyts Lemoen noemt, doch dewelke in Europa alleen maar een zekere soorte gegeven wort. Op 't Maleyts Lemoen *Martin*, doch waar van ze deze bynaam gekregen hebben, kan ik tot nog toe niet raaden, maar wel met schyn van waarbeidt gissen, datze van de een of de ander Portugees, wiens naam *Martin* was, eerst in kennisse gebragt, en na hem genaamt zal zyn.

En dewyl nu deze vruchten de ouden niet ten vollen zyn bekend geweest, zoo hebbenze alle die soorten onder een gemeene naam van *Malum Citrium*, *Medicum*, en *Hespericum* begreepen; maar de navolgende eeuwen de soorten naauwer onderscheidende, hebben een soorte daar van in 't Latyn *Limonium*, en in de Apotheken *Limonem* genaamt, en welke laafste naam men ook alleen zal gebruiken, om dat *Limonium* eygentlyk een kruidt is.

Derivationem nominis frustra aliquis quaeret in Europæis linguis, Arabica autem vox est *Leytun*, & Persica *Limum*, qua omne malum Medicum minus indigitant. Sicut *Torung* & *Toronga* Arabibus est idem majus, quod Arabes etiam scribunt *Altrung* & *Ottrog*, *Torong* vero proprie Persicum est, unde Hispanicum *Toronja*, quo intelligitur Citrium illud majus, quod cortice dulciore est, & magnitudine Melonem æquat, quale est præcedenti capite descriptum, quamvis & huic nostro Martinico aliquatenus conveniat. Apud Amboinenses & circumjacentes populos nullum peculiare gerit nomen, quum ipsis plurimum sit ignotum, generaliter vero omnes Limones ipsis dicuntur *Aussi* & *Ussi*, uti Malaicenis *Lemon*, Ternatensibus *Djodji*, Macassarensibus *Lemo*, Javanis *Jeroc*, Balleysensibus *Djohoc*, Bandensibus *Uffe*, Sinensibus *Cam*.

Locus. In hisce Orientalibus insulis ubique quidem occurrit *Limo Martin*, sed nullibi sponte vel apud Amboinenses, sed tantummodo apud Europæos, unde puto aliunde esse translatum, ac præsertim per Portugallios, qui illum forte ex Occidentalibus insulis in Orientalem deduxerunt Indiam.

Ufus. Dum ejus caro interna inter omnes acidorum Limonum species maxime sit vinosa, hinc in taleolos dissecta, & saccharo adpersa, cruda comeditur, quæ optimum dat refrigerium & recrementum in itineribus marinis. Si tali vero edatur modo, alba exterioris corticis caro non penitus est abscindenda, sed ejus pars relinquenda, quum istius fatua substantia aciditatem alterius temperet. Iste enim cortex, si externa ejus pars fuerit abrafa, edulis est, succus autem hujus Limonis in primis conducit ad potum, Boerepons dictum, inde præparandum, estque melior quam aliorum Limonum, quum minus acidus sit, nec tormina causet abdominis; Hujus etiam cortex spiritum aromaticum continet, sed hisce in terris parum adhibetur, excepto quod sæpe carni vel piscibus adcoquatur, quum gratum iis conciliet saporem; Ad caput lavandum quoque adhibetur, sed plurimum defectu aliorum; Cruda ejus Medulla cum saccharo comesta incidit, & detergit tenacia ac lenta sputa, quæ pectori bronchiisque pulmonalibus inhærent, atque anxium Asthma & tussim convulsivam sæpius causant.

Hæc porro arbor non admodum senescit, nisi diligenter amputetur, & attente colatur, cæterum coslos facile contrahit, unde multas emittit lachrymas, ac copiosum exsudat gummi, unde contabescit ac perit; ita ut dimidia sæpe trunci ac comæ pars sit mortua, altera autem macilentos hætenus dat fructus.

Descripto supra *Limoni Martinico* affines quoque sunt aliæ quædam tuberosæ species, quas successive describemus, quarum primo occurrit *Limo Ventricosus*, Malaice *Lemon Purrut*: Hujus arbor præcedentis habet magnitudinem, sed comam gerit densiorem & angustiore, ejusque rami plurimum eriguntur. Folia quoque multum differunt, licet enim hæc quatuor circiter pollices longa sint, inferior ejus pars cordata tanta & tam ampla est, ut fere dimidiam totius folii constituat partem, itaque erecta, acsi bina sibi essent inposita folia, ad oras vero tenuiter serrata sunt, crassiora, & magis obscure viridia quam in præcedenti. Ejus flos omnium minimus est, ex quatuor albis constans petalis, ac licet sit apertus, vix unguem minoris digiti magnus est. Ejus fructus dimidio minor est *Limone Martinico*, vix pugnum adæquans, ac pyriformis, sed ita tuberculis oblitus, ut vix eam habeat formam, ejus autem tubercula separatim observata, glabriora sunt illis *Limonis Martinici*: Plurimum autem est viridis, ac penitus maturus parum flavescit; Ejus cortex solidior est & succosior quam præcedentis, ejus odor jucundior est quam in ullis aliis Limonibus Indicis, atque optimis Hispanicis Limonibus melior vel iis accedens; Caro interior virescit, granulosa est, & acidissima cum acore quodam, quasi corrosivo, nec multum succosa est, sed plurima continet officula seminalia. Rami raris obsidentur minoribus spinis, frequentioribus vero quam in Limone Martinico, longæ vero spinæ in illa arbore rarius occurrunt, unde meliorem præbet adscensum, quam antecessor arbor.

Nomen. Latine *Limo Ventricosus*: Malaice *Lemon Purrut*, ob plurima ejus tubercula; quæ instar verrucarum

Den afkomst van deszelfs naam zal iemant te vergeefs zoeken in de Europische talen; doch het Arabische woort is *Leytun*, en het Persische *Limum*, waar mede zy alle kleine soorten van Limoenen beduiden: Gelyk *Torung* en *Toronga* by de Arabiers de groote soort biet, het geen de Arabiers ook schryven *Altrung* en *Ottong*, dog *Torong* is eigentlyk Persisch, waar van het Spaansche *Toronja*, waar door zy verstaan die groote soort van Citroen, die met een zoetere schil is, en de groote van een Meloen heeft, dewelke in het voorgaande Kapittel beschreven is, schoon het ook aan deze onze Martinieksche eenigzints toekomt. By de Amboineezers en omleggende Eilanden heeftze geen byzondere naam, om datze dezelve meest onbekent is, maar in 't generaal alle Lemoenen *Aussi* en *Ussi*, gelyk de Maleysers ze *Lemon*, Ternataanen *Djodji*, Macassers *Lemo*, Javanen *Jeroc*, Ballyers *Djohoc*, Bandaasche *Uffe*, en Sineezen *Cam* noemen.

Plaats. In deze Oostersehe Eilanden vint men wel overal de Lemoen *Martin*, doch nergens van zelfs, of by de Amboineezers groeyende, maar alleen by de Europeanen, en daarom oordeele ik, datze elders van buiten ingebracht zyn, en inzonderbeidt door de Portugeezen, dieze mischien uit de Westersehe Eilanden in Oost-Indiën gebragt hebben.

Gebruik. Dewyl het binnenste vlees onder alle zuure Lemoenen het wynachtigste is, zo kan men het in schyfjes gesneden, en met wat zuiker bestrooyt, raauw eeten, en 't welk een goede verversching is op Zee-reyzen: Maar als menze zoo wil nuttigen, dan moet men het witte vlees van de buiten-schaal niet geheel en al afsnyden, maar ten deele daar aan laten, om dat baar laffe droogte de zuurte van 't ander wat kome te bedwingen: Want de schaalze zelf, als het buitenste afgeschraapt is, kan men eeten, en voor al is het zapp van deze Lemoenen bequaam, om den drank Boerepons daar van te maaken, daarze beter toe dient dan eenige andere Lemoenen, om datze min zuur is, en geen snyding in de buik verwekt. De schellen steeken vol sperryachtige geest, maar werden hier te Lande weinig gebruikt, behalven datze zomtyts by vlees en visschen gekookt werden, om daar een aangenaame geur aan te geven. Men gebruiktze ook tot het wasschen van het hoofd, doch meest by gebrek van andere. Het raauwe merg met zuiker gegeten, doorsnyt en veegt af de taayve sluymen, die in de borst en longe-pypen steeken, en den moeyelyken kinkhoest veroorzaaken.

Vooorts komt dezen boom tot geen grooten ouderdom, het zy dan dat men hem naarstig besnoeye en havene, andersints komt 'er den worm in, waar van hy traant, en veel gom uitveet, daar op allenxkens uitgaat, zo dat men de eene helft dikwils van stam en kruin gants doot ziet, en de andere helft nog magere vruchten dragende.

Met de bovenstaande *Lemon Martin* hebben ook gemeenschap noch eenige andere knobbelachtige soorten, die wy hier na malkander zullen verbandelen of optellen, als voor eerst *Limo Ventricosus*, in 't Maleysche *Lemon Purrut*: De boom is van een grootte als de voorgaande, maar heeft een digter en smalder kruin, en de takken staan meest overeynt. De bladeren verschillen mede daar van vry veel: want schoon zy mede wel schaars vier duimen lank zyn, zoo is haar agterste bert-blad zo groot en breed, dat het ten naastenby de helft van 't geheele blad uitmaakt, regt, als of 'er twee bladeren op malkanderen gezet waren, zynde aan de kanten fyn gezaagt, dikker dan de voorige, en ook swarter-groen: De bloem is de kleinste van alle, bestaande uit vier witte blaaitjes, en geheel geopent zynde, qualyk de breete van een nagel aan een kleine vinger bestaande. De vruchten zyn maar half zo groot, als de *Lemon Martin*, te weten kleinder als een vuist, als een peere geformeert, maar met zo veel bobbelen of builen bezet, datze qualyk die gedaante behouden kan; doch deze builen in 't byzonder beschouwt, zyn gladder dan die van *Lemon Martin*, zy blyven meest groen: De geheel rype werden slechts een weinig geel; de schelle is digter en zappiger dan de voorige, van reuk lieflyker dan aan alle soorten van de Indiaansche Lemoenen, de beste Spaansche Citroenen, of gelyk, of beter: Hét binnenste vlees is groenachtig, klein-korlig, en zeer zuur, met eenige scherpigheyt, boewel niet zeer zappig, maar wele zaat-korrels hebbende. De takken hebben maar weinige kleine doorns, doch wat meer dan *Lemon Martin*, maar de lange doorns ziet men weinig aan dien boom, dies by ook beter te beklimmen is, dan de voorgaande.

Naam. In 't Latyn *Limo Ventricosus*, na 't Maleysche *Lemon Purrut*, van de veele bobbelen, die als buiken



carum illum undique ambiunt, quidam etiam illum vocant *Lemon Papua* h. e. *Limo Crispus*, ex forma crisporum crinium, quibus Papoënses gaudent; alii autem *Lemon tay Ayam* h. e. fimum gallinaceum referens *Limo*, ex forma, quam æmulatur, ac si gleba foret concreta ex fimo gallinaceo: Ternatensibus dicitur *Djuru purrut*.

Locus. In Celebe occurrit, ac fere in omnibus Amboinæ insulis, uti quoque in Banda, ubique vero non frequenter, sed raro.

Ufus. Horum Limonum cortices plurimum sunt in usu, qui raduntur, ac cum pauxillo aquæ commixti inserviunt capitis frictioni, quum antea alia quacunque re fuerit ablutum & depuratum, ad fordes porro detergendum, atque capillitio bonum conciliandum odorem: Succus ejus acidus raro in cibis, sed plurimum ad tingendum adhibetur, quem in finem acerrimi eliguntur Limones: Quidam etiam hoc succo caput & corpus suum lavant, sed his male cedit, quum acrimonia sua cutim arrodat, præsertim si Sol radiis suis illam tangat, pilorumque radices inde vacillant, ac destruuntur. Recens ejus cortex carni juri itidem incoquitur, ac faccharo etiam condiri potest, uti & iste Limonis Martinici, sed hoc raro fit.

Tertia tuberosorum Limonum species est *Limo Curamas*, qui folia gerit minora, quam in præcedente, cæterum ipsius foliis similia, & ex duabus inprimis constructa partibus, atque fere conveniunt cum illis *Limonis Maas* dicti, sed eorum pars cordata major est, fructus autem Limonem Martinicum æmulantur tam magnitudine, quam forma, hi autem ita irregulariter rotundi sunt & difformes, cum tuberculis & fissuris adeo obfessi, ut nulla ipsis vera tribui possit forma, plurimum vero longiores sunt quam lati, prope pedunculum coarctati. Plerumque colorem gerunt obscure viridem, inelegantem, vel ex fusco viridem, tandem vero quædam in ipsis apparent maculæ flavescentes, suntque porro rugosi, tuberculis undique obfessi, sed tubercula hæc non ita protuberant quam in *Limone Purrut*: Caro interna est alba & ficca, ex variis minoribus granulis constans instar pediculorum, nec ita succosa est ac *Limo Martinicus*, licet enim penitus sit matura, ficca tamen est, ac paucum dat succum penitus acidum; Corticis odor est fortis, nec ita jucundus, quam in *Limone purrut*, immo quasi hircinus, talem & folia spirant odorem.

Officula feminalia sunt oblonga, tenuia, gracilia, & rugosa, ab una vero parte gerunt quasi caudam, quæ ex plurimis venulis componitur, quibus adhærent intermedii pelliculis: Rami spinis undique obsidentur, quæ in majoribus brevissimæ evadunt ramis.

Nomen. Latine *Limo Unguentarius* dictus juxta Malacense *Lemo Curamas*, ab odorato unguento, quo corpus illinitur, quod contritus hujus cortex quoque ingreditur.

Locus. In Amboinæ hortis silvestribus crescunt, variisque in pagis plantantur, sed parum notæ sunt hæc arbores.

Ufus. Hujus speciei nil nisi cortex in usu est, qui isto miscetur unguento contritus, quidam autem hoc caput fricant post ejus lotionem, uti de præcedenti *Limone Purrut* fuit dictum, hujus autem odor nationi nostræ minus placet, quum sit ingratus, unde & etiam non multum ab incolis æstimatur, alii autem præferunt, & majori cum effectu utuntur ejus carne sicca in aqua macerata, qua caput lavant, quæque optime fordes & mucum detergit.

ken rondom haar bangen, zommige noemenze *Lemon Papua*, dat is, *Limo Crispus*, na de gedaante van de gekrulde bairen der Papoeen: Andere *Lemon tay ayam*, dat is boender drek-Lemoenen, van de gelykenisse van een klomp boender drek op malkander gepakt: Op 't Ternaats *Djuru Purrut*.

Plaats. Men vindze op Celebes, en bykans in alle de Amboinsche eilanden, als mede in Banda, voorders over al niet veel, maar weinig.

Gebruik. De schellen van deze Lemoenen zyn meest in gebruik, dewelke men raspt, en met een weinig water gemengt, het hoofd daar mede vryft, als men het te vooren met eenig ander goet gewassen heeft, en het welk de vuiligheid dan afneemt, en vervolgens de bairen een goeden reuk geeft: Het zuure zop werd niet veel in de kost, maar meest tot verwen gebruikt, waar toe men ook de scherpsste Lemoenen opzoekt. Zommige wasschen het hoofd en lyf ook met dit zop, doch die varen gemeenelyk qualyk daar door, om dat het door zyn scherpsche de buit opbyt, (inzonderheit als 'er de Zonne opschynt) en de wortelen des baais los maken. De versche schel werd ook by vlees-zop gekookt, en men kanze met zuiker confyten, als mede die van *Lemon Martyn*, doch dit geschied zelden.

3. De derde zoorte van de bultige Lemoenen is de *LEMON CURAMAS*, wiens bladeren kleinder zyn, dan de voorgaande, anderzints dezelve gelyk, en van twee deelen gemaakt, komende met die van *Lemon Maas* bykans overeen, doch het bert is grooter, de vruchten zyn de *Lemon Martyn* gelyk, zo aan grootte als gedaante, doch deze zyn zo ongelijk ront, en ongeschikt, met bulten en klooven bezet, dat men haar geen regt fatzoen kan toeschryven. Zy zyn gemeenelyk langer, dan breed, by den steel wat toefsmallende, of smal toelopende. Zy blyven meest lelyk, donker-groen, of graauw-groen, doch ten laaften werdenze op eenige plekken of plaatzen wat geel, voorts gants rimpelig, en over al met pukkeltjes bezet, maar die bulten builen zo niet uit, als die van *Lemon Purrut*, het binnenste merg is wit en droog, bestaande uit enkelde kleine korrels, als luizen, zo zappig niet, als de *Lemon Martyn*, want al werdenze geheel ryp, zo blyvenze evenwel meest droog, weinig zop gevende, en dat ook geheel zuur is, de reuk van de schelle is sterk, en zo liefelyk niet, als die van *Lemon Purrut*, ja wat boekachtig, gelyk ook de bladeren.

De zaat-korrels zyn lankwerpig, dun, mager, en gerimpelt, hebbende aan 't eene einde een staartje of adertjes, waar mede zy aan de middelste vlieskens vasthangen, de takken zyn vol doorens, die aan de oude zeer kort zyn.

Naam. In 't Latyn *Limo Unguentarius*, na 't Maleysche *Lemo Curamas*, van een welriekende zalve, waar mede men 't lichaam bestrykt, waar onder deze gevreeve schelle mede wort gebruikt.

Plaats. Zy wasschen op Amboina in de Boschtbuinen, en werden in de Negoryen geplant, doch zyn weinig bekend.

Gebruik. Van deze zoorte gebruikt men niets, dan de schelle, om onder de voornoemde zalve te vryven, dan zommige gebruikenze ook, om het hoofd daar mede te vryven na 't wasschen, gelyk de voornoemde *Lemon Purrut*, doch deze reuk is voor onze Natie moeyelyk, en onaangenaam, gelykze ook zelfs by de Inlanders niet veel geacht werd, andere doen beter, wanneer zy het drooge vlees van de Lemoenen een weinig in 't water weeken, en daar het hoofd mede wasschen, nadien het de vuiligheid en 't smeer zeer wel afneemt.

EXPLICATIO

Tabula Vigesima Sexta,

Cujus Fig. 1. exhibit ramum *Limonis tuberosi* seu *Lemon Martinici* dicti.

Figura 2. ramum *Limonis ventricosi*, seu *Lemon Purrut*.

Figura 3. ramum *Limonis Feri*, seu *Lemon Swangy*.

UYTLEGGING

Van de zes en twintigste Plaat,

Waar van de eerste Figuur aanwyft een Tak van de *Limo tuberosus*, of *Lemoen Martin* van *Rumphius* genaamt.

De tweede Figuur een Tak van de *Limo ventricosus* of *Lemoen Purrut* of *Buik-Lemoen*.

De derde Figuur een Tak van de *Wilde Lemoen*, *Lemoen Swangy* genaamt.

OBSERVATIO.

Limorum species ab auctore nostro hoc in capite descriptæ, uti reliquæ sunt varietates, luxuriante naturæ lusu & ingeniosa cultura productæ, præsertim illæ, quæ foliatura conveniunt quarum plurimæ ab auctoribus descriptæ vel memoratæ occurrunt in *Sloan. Catal. pl. Jamaic. p. 209.* & *Hort. Cliff. p. 379.* ubi ad *Citrum* referuntur. Limorum hæ varietates a *Valent.* in *Amboinæ descript.* a pag. 188 ad 191. enumerantur, & obiter etiam describuntur.

AANMERKINGE.

De soorten van Limoenen van onzen Schryver in dit capittel beschreven, zyn, zo als de overige, veranderingen heeft door de weelderige speeling der natuur, en schrandere aanqueking voortgebracht, voornamentlyk die geene, die met hun bladen overeenkomen: waar van de meeste by de Schryvers vermelt ofte beschreven voorkomen in de *Cataloge van Sloan over de Jamaïsche gewassen p. 209.* en in de *Hortus Cliffort. p. 379.* alwaarze tot de *Citroenen* gebragt werden. Deze verscheidene soorten van Limoenen werden by *Valent.* in de *beschryving van Ambon van pag. 188 tot 191.* ook opgetelt, en tel loops beschreven.

CAPUT TRIGESIMUM
SEPTIMUM.*Limo Agrestis. Lemon Papeda.*

Hæc proprie indigena hujus insulæ arbor est, magisque vulgaris omnibus præcedentibus, altius quoque iis excrescens, truncum habens obliquum & sinuosum. Rami irregulares & silvestres videntur, ramulique ac foliorum raches spinis undique acutis & firmis cinguntur, ita ut hæc arbor sit magis horrida ac spinosa reliquis omnibus Limorum speciebus, unde & ejus coma adscensum non admittit: Ejus folia ex binis quasi constructa videntur, sed inferior cordata pars multo minor est altera parte seu superiore, at satis ampla, simulque quatuor vel quinque circiter pollices longa sunt, nec ullum sine spina occurrit folium, ad oras vero parum sunt serrata. Illorumque pori adeo ampli sunt, ut perforata videantur folia, ac per illa aërem intueri possumus.

Ejus fructus magnitudine convenit cum Limone Martinico, sed non ita pyriformis, at magis rotundus est, glabrior, ac solidioris substantiæ, tuberculis autem glabris hinc inde obfusus, ita ut nunquam perfecte sphaericus, sed irregularis & obliquus sit, flavissimi coloris cortex est, & æqualis, nec foveolis inpressus.

Medulla ejus interior penitus alba est & succosa, acidissima & acerrima, unde ejus succus in cibis solus non adhibetur, sed alio mixtus succo: Corticis odor est citrinus, sed non ita gratus ac in præcedentibus. Arbor lignum gerit solidum ac durum, flavescens, instar Buxi: Vetusorum truncorum radices magis flavescunt, simulque striatæ sunt.

Hortos amant silvestres, naturamque habent magis silvestrem reliquis Limorum arboribus. Amboinenfes nullam gerunt curam, ut eam colant vel amputent, licet ab ipsis magis quam a nostra natione aestimetur, atque prope omnes ipsorum pagos occurrat.

Nomen. Latine *Limo Agrestis*, quum agros amet & silvestrem magis habeat naturam reliquis omnibus, alias *Limo Pultarius* vocandus est a Malaicensi *Lemon Papeda*: Macassarensibus dicitur *Paralli*. Amboinenfes *Uffi Lapia*, Ternatensibus *Lemo Jabba* h. e. Limones Amboinenfes.

Locus. In omnibus fere occurrit Orientalibus insulis a Celebe usque in Amboinam, in Salevera optimi & maximi sunt fructus, in Java vero & Baleyra sunt ignoti.

Ufus. Horum Limorum cortices in nullo sunt usu, sed eorum medulla, cujus succo Amboinenfes quotidie utuntur pro condimentis & intinctu, ad pulmentum *Papeda* ipsis dictam, cujus unumquodque fructum hoc intingitur succo, & sic comeditur, hinc & hi fructus nomen suum fortiti sunt, semper autem aliquid juris piscium vel carnis addendum est, quum alias tormina abdominis caussent, unde nostra natio illum non multum adhibet succum, præfertque alios mitiores Limones; Succus hic porro utilis est atque invenit præparationi pretiosissimi pigmenti *Cassombo* dicti, quod conficitur ex siccis Carthami vel Cnici floribus, ad cujus præparationem acerrimi semper requiruntur Limones, uti ex ejus descriptione patet. Hunc in finem Saleveræ incolæ hosce fructus magna copia venales

XXXVII. HOOFDSTUK.

Wilde Pap-Lemoen.

Dit is eigentlyk een Inlandsch gewasch, en hier veel gemeender aan de voorgaande. De boom wast ook hoger, dan dezelve, met een scherpe en boekige stam: De takken staan wat onordentelyk en wilt, de ryskens, en zyn jonge takken zyn over al met scherpe, en styve doornen bezet, zo dat deze boom doornachtiger is, dan eenige andere Lemoen geslagten, en dierhalven is de kruin onbeklimmelyk. De blaaderen gelyken ook als van twee op malkanderen gezet, doch het achterste hertje is merkelyk kleinder, dan de andere helft of het voorste deel, maar redelyk breed, en t'zamen vier, of schaars vyf duimen lang, en daar is niet een blaadje zonder doornen, aan de kanten weinig gezaagt. De jweest-gaatjes zyn zo ruim, dat men daar door de lucht kan zien.

De vrucht is van grootte de Lemoen Martin gelyk, doch niet peere-vormig, maar ronder, gladder, en dichter van substantie, doch al mede met gladde bulten, hier en daar bezet, zo dat by nooit koogel-ront, maar scheef, en ongeschikt werd, anderzints is de schelle effen, en zonder kuiltjes, zeer bleek-geel.

Het binnenste merg is heel wit en zappig, zeer zuur en snydent, en waarom dit sap alleen niet in de kost te gebruiken is, maar wel met ander sap mengt, de reuk van de schelle is mede Citroenachtig, doch zo lieflyk niet als aan de voorgaande. Den boom heeft een dicht, en hart bout, bleek-geel, als Buksboom; de wortelen aan de oude stammen zyn wat geelder, en daar by ook geaderd.

Zy wasschen gaarn in de Bosch-tuinen, en zyn wilder van aart dan andere Lemoenen, de Amboineezen doen ook geen moeite, om hem te snoeyen, of te bavenen, hoewel by van hun meer dan van onze Natie geacht, en ook by alle hare dorpen gevonden werd.

Naam. In 't Latyn *Limo Agrestis*, om dat by wilder van aard en aanzien is, dan andere Lemoenen, ofte men moestze noemen *Limo Pultarius*, naar het Maleytze *Lemon Papeda*, op Macassers *Paralli*, op Amboins *Uffi Lapia*, op Ternaats *Lemo Jabba*, dat is *Amboinsche Lemoenen*.

Plaats. Men heeftze meest in alle Oosterse Eilanden van Celebes aan tot in Amboina toe, op Saleyer vallende grootste en schoonste van alle, doch op Java, en Baly zynze onbekent.

Gebruik. De schelle van deze Lemoenen is in geen gebruik, maar wel het vlees, welkers sap de Amboineezen dagelyks gebruiken tot sauze, en indoppingen, by baar bry *papeda*, waar van men ieder klontertje in dit sap moet dopen, en dan zo inswelgen, waar van deze vruchten den naam hebben, doch men moet 'er altyd wat vis-sop, of diergelyken by doen, anders maakt het snyding in den buik, en waarom het onze Natie niet veel gebruiken, verkiezende daar toe liever andere sagtere Lemoenen. Voorts is dit sap dienstig en nodig tot het bereyden van de kostelyke purper verwe, *Cassombo* genaamt, derwelke gemaakt werd van droge bloemen des *Carthamus* of *Cincus*, waar toe men altyd de scherpfte Lemoenen moet hebben, gelyk men in deszelfs beschryving kan zien: En tot dezen einde brengen de Inlanders van Saleyers deze vruchten in