

## **Werk**

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

**Jahr:** 1741

**Kollektion:** Zoologica

**Werk Id:** PPN369546628

**PURL:** <http://resolver.sub.uni-goettingen.de/purl?PID=PPN369546628> | LOG\_0067

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

## **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](mailto:gdz@sub.uni-goettingen.de)

## OBSERVATIO.

## AANMERKINGE.

Limonum 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. Limonum hæ varietates a *Valent.* in *Ambonæ descript.* a pag. 188 ad 191. enumerantur, & obiter etiam describuntur.

De soorten van Limoenen van onzen Schryver in dit capittel beschreven, zyn, zo als de overige, veranderingen meest door de weelderige sjeeling der natuur, en schrandere aanqueking voortgebragt, voornamentlyk die geene, die met hun bladen overeenkomen: waar van de meeste by de Schryvers vermeld 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 ter loops beschreven.

CAPUT TRIGESIMUM  
SEPTIMUM.

*Limo Agrestis. Lemon Papeda.*

**H**æc 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 Limonum 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 possimus.

Ejus fructus magnitudine convenit cum Limone Martinico, sed non ita pyriformis, at magis rotundus est, glabrior, ac solidioris substantiæ, tuberculis autem glabris hinc inde obsessus, ita ut nunquam perfecte sphericus, 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 Limonum arboribus. Amboinenses nullam gerunt curam, ut eam colant vel amputent, licet ab ipsis magis quam a nostra natione æstimetur, 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*. Amboinensibus *Uffi Lapia*, Ternatensibus *Lemo Jabba* h. e. Limones Amboinenses.

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

*Ufus.* Horum Limonum cortices in nullo sunt usu, sed eorum medulla, cujus succo Amboinenses quotidie utuntur pro condimentis & intinctu, ad pultem 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 causet, unde nostra natio illum non multum adhibet succum, præfertque alios mitiores Limones; Succus hic porro utilis est atque infervit 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 Saleyeræ incolæ hosce fructus magna copia venales

## XXXVII. HOOFDSTUK.

*Wilde Pap-Lemoen.*

**D**it is eigentlyk een Inlandsch gewasch, en hier veel gemeender aan de voorgaande. De boom wast ook booger, dan dezelve, met een scheve en hoekige 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 dierbalven is de kruin onbeklimmelyk. De blaieren 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 sweek-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.

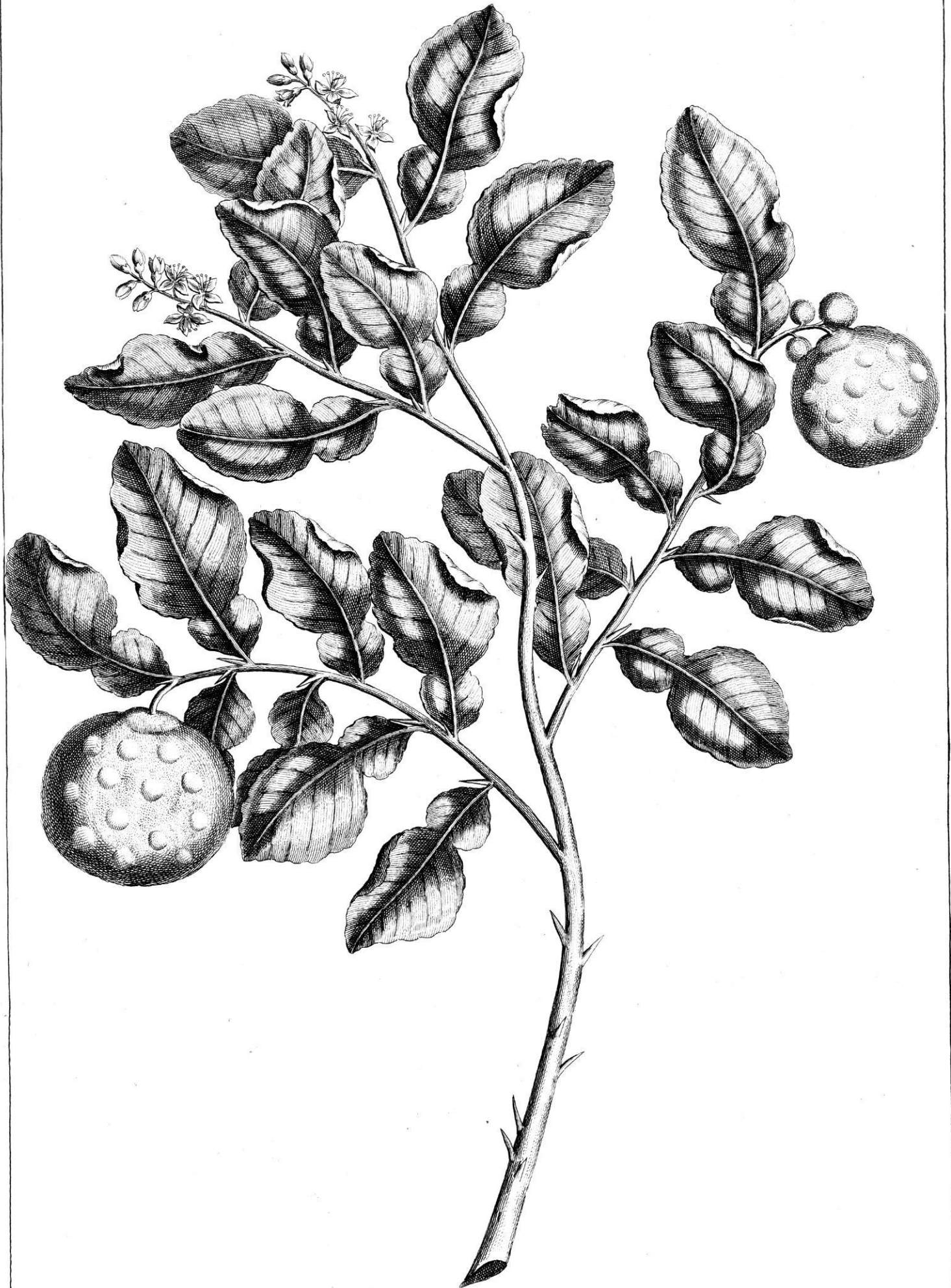
Het binnenste merg is heel wit en sappig, zeer zuur en snydent, en waarom dit sap alleen niet in de kost te gebruiken is, maar wel met ander sap gemengt, de reuk van de schelle is mede Citroenachtig, doch zo lieflyk niet als aan de voorgaande. Den boom heeft een dicht, en hart bout, bleek-geel, als Buksboom;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

Zy wasschen gaarn in de Bosch-tuinen, en zyn wilder van aard 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 moesteeze noemen *Limo Pultarius*, naar het Maleytze *Lemon Papeda*, Op Macassers *Paralli*, Op Amboins *Uffi Lapia*, op Ternaats *Lemo Jabba*, dat is *Ambonische 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 haar 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 scherpsste Lemoenen moet hebben, gelyk men in deszelfs beschryving kan zien: En tot dezen einde brengen de Inlanders van Saleyers deze vruchten







nales adferunt Macassarum, dum ibi magna Cassom-  
bæ pars conficitur atque consumitur. Vetusiorum  
truncorum radices a Macassaribus multum expe-  
tuntur ad manubria magnorum cultrorum, & anfas te-  
lorum Kriffen dictorum, ex iis fabricanda, dum li-  
gnum hoc sit solidum atque striatum: Quidam Amboi-  
nensium expressum horum fructuum sumunt succum,  
& supra ignem in testa excoquant, donec dimidia  
ejus pars fuerit consumpta, ac reliqua nigrescat, qua  
Amboinensium variolas illiniunt, si ad suppurationem  
pervenerint, ad illas citius exsiccandas, hanc autem  
curam pauci tolerare possunt, quum nimis vellicet.

Hujus speciei alia varietas est *Limon Carbu* dicta,  
cujus fructus inter acidos Limones maximus est, ejus-  
que arbor altior est reliquis, multos gerens ramos &  
amplam comam: Folia cum præcedentis conveniunt fo-  
liis, sed plerumque majora sunt, quinque pollices  
longa, & ultra, in superiore parte magis serrata; in-  
ferior eorum seu cordata pars minor est altera dimi-  
dia parte, sed admodum lata est, unde hæc folia du-  
plicia itidem apparent, minores gerit spinas quam an-  
tecedens, flores sunt iidem. Fructus magnitudinem  
capitis infantis habent, quidam etiam majores sunt in-  
star capitis viri, non vere rotundi seu sphaerici, sed  
pyriformes, irregulares quodammodo, ac majoribus  
tuberculis obfiti instar Limonis Papeda, cæterum exter-  
ne glaber est hic fructus, nec foveolas gerit, atque ma-  
turus undique flavescit: Ejus cortex non crassus est, sed  
solidus, & gravis odoris, sed ingrati, aquam fortem æ-  
mulantis, caro interna est alba, acidissima, & corrosi-  
va, unde ob acrimoniam non valet ad cibos, gra-  
vique suo odore capiti adverbatur ac nocet.

*Nomen.* Latine *Limo Taurinus* juxta Malaiense  
*Limon Carbou*, Malaienses enim omnibus majoribus  
rebus cognomen tribuunt Tauri vel Elephantis, sicut  
Græci solent per præpositionem voculae *Bu*, unde non  
inepte quis hunc fructum *Bulimonem* dixerit: Macas-  
sarenibus dicitur *Limon Cambar*, id est *Limo tumidus*.  
Amboinensibus *Uffe Ela Bal*, *Djohoe Carboo*. Ternaten-  
sibus *Lemo-Cabi* h. e. *Limo hircinus* ob gravem  
ejus odorem.

*Locus.* Raro in Amboina occurrit, sed frequentior  
est in Macassara, ac plurimum ibi in plateis planta-  
tur circa aedes ob umbram.

*Ufus.* Horum Limonum succus plurimum est in usu  
ad arma depuranda, quum rubiginem arrodit tam ferri  
quam æris, unde quidam hunc fructum *Limon Pa-  
dangh* h. e. armorum Limonem vocant. Siquè Malai-  
censes & Macassarenses suos gladios & tela (Kriffen)  
depuraverunt five hujus succo, five alia quavis re,  
dein illa solent cæruleo obducere colore, quod itidem  
fit horum Limonum succo vel Limonis Nipis, si sub-  
limatus Mercurius fuerit additus, qui ipsis *Waran-  
gau* dicitur, unde arma ab æruginè præservantur, sed  
simul illa venenata reddunt. Limones vero optime in-  
ferviunt ad machinas ex Cupro confectas depurandas  
& nitidas reddendas, five illorum succus solus, five  
cum carbonibus fuerit mixtus, quæ dein pura abluun-  
tur aqua, atque ad solem ficcantur. Adhiberi quoque  
potest ad pigmentum Cassomba, licet alios præferant  
Limones, quum hi meliorem tinctis vestimentis con-  
ciliant odorem, quam taurina hæc mala. Utrique  
autem hi memorati fructus molli & mucoso obducun-  
tur gummi, hique & alii acidi Limones a Macas-  
sarenibus usurpantur ad suas vestes lavandas, quem in  
finem majorem succi quam aquæ sumunt partem, hoc  
autem Regum vestimentis potissimum fit, quum  
hæc ita lavata melius odorem Moschi, Zibethi, simi-  
liumque attrahant atque retineant.

in menigte te koop naar Macassar, dewyl men aldaar  
veel Cassumba havent, en bezigt: De wortelen van de ou-  
de stammen werden by de Macassaren zeer gezocht, om  
stelen van bou-messen, en begten tot kriffen van te ma-  
ken, dewyl het een vast hout is, en ook wat gevlamt,  
zommige Amboineezzen nemen het uitgedrukte sap van de  
vruchten, en kookten het in een pot-scherf over een kool-  
vuur, tot dat de helft geconsumeert is, en't overige swart  
wert, waar mede zy dan de Amboinze pokken bes-  
stryken, alsze ter degen uitgeslaagen zyn, om te spoediger  
op te drogen, maar deze kure kan een ider niet verdragen,  
om dat het te zeer byt.

Van de vorige aart is nog een ander Lemoen, die on-  
der de zuure wel de grootste is, genaamt *Limon Car-  
bou*, en wiens boom grooter werd, dan de andere, met  
veele takken, en een breede kruin: de bladeren zyn, als  
aan de voorgaande, maar doorgaans wat grooter, vyf  
duimen lang, en ook meer, naar vooren toe meer gezaagt,  
en het achterste bert is wat minder dan de helft, en zeer  
breet: Wesbalven deze bladeren ook dubbelt schynen, by  
heeft minder doorns, als de voorgaande, en't bloeizel is als  
de rest, de vrucht is van grootte als een kints hoest, en  
zommige ook van een volwassen man, niet regt-ront,  
maar peers gewyze, wat scheef, en met eenige groote bul-  
ten bezet, gelyk de Lemoen Papeda, anders van buiten  
glat, en zonder kuiltjes, en ryp zynde over al bleek-geel.  
De schel is niet dik, maar vast, en sterk van reuk, doch  
niet lieflyk, maar wat na sterk waater trekkende, het  
binnenste vlees is wit, zeer zuur en scherp, en zulks  
wegens zyne scherpigheit onbequaam om in de kost te ge-  
bruiken, en met haaren onlieflyken reuk vallende ook het  
hoest beswaarlyk.

*Naam.* In 't Latyn *Limo Taurinus*, Na 't Maleyt-  
sche *Limo Carbou*, want de Maleyers plegen alle de  
grootste dingen in haer geslacht den toenaam van een Offe,  
ofte Olyphant te geven, gelyk de Grieken gewoon zyn,  
door de voorzetting *Bu*, waarom ze niet qualyk *Bulimo*  
genaamt zoude kunnen werden. Op Macassar *Limon*  
*Cambar*, dat is opgeswolle Lemoen: Op 't Amboins *Uffe*  
*Ela Bal*, *Djohoe Carboo*: Op 't Ternats *Lemo Cabi*,  
dat is *Bokke Lemoenen* van baare sterke reuk.

*Plaats.* Men vindt hem weinig op Amboina, doch meer-  
der op Macassar, en zy werden meest geplant ontrent de  
huizen op de straaten, om der schaduw halven.

*Gebruik.* Het sap van deze Lemoenen is meest in ge-  
bruik, om de wapenen daar mede schoon te maaken, om  
dat by 't roest afbyt, zo van yser, als van koper, daar-  
om zommige deze vrucht *Limon Padangh*, dat is swaart  
*Lemoenen* noemen. Item als de Maleyers en Macassaren  
hare swaarden en kriffen schoon gemaakt hebben, het  
zy met dit sap, of iets anders, zo plegenze dezelve daar  
na te blaauwen, 't welk insgelyks geschiet met het sap van  
deze Lemoenen, of Lemoen Nipis, daar wat sublimaet  
onder gevreven zy, het welk zy lieden *Warangau* noemen,  
en dat de wapenen voor 't roesten bewaart, maar daar by  
ook venyng maakt. En inzonderheid zyn de Lemoenen  
dienstig, om het koper-werk daar mede te schueren, het  
zy alleen, ofte met houtskolen gemengt, 't welk men daar  
naar met zuiver water weder afspoelt, en in de Zonne  
droogt. Men kanze ook gebruiken by 't verwen van de  
Cassomba, hoewelze andere Lemoenen liever hebben, om  
dat die een beter geur geven aan de geverfde kleetjes, dan  
deze Ossen-koppen. Zynde beide de voorgaande vruchten  
behangen met een weeke en kleverige Gom, en deze, en  
andere zuure Lemoenen werden by de Macassaren gebruikt  
om bunne klederen daar mede te wasschen, daar toe meer  
sap, dan water nemende, doch 't welk meest de Konin-  
gen doen, om dat de klederen aldus gewasschen, de per-  
fume beter aannemen.

## EXPLICATIO

*Tabula Vigesima Septima,*

Quæ exhibit ramum Limonis agrestis, qui *Limon Papeda*,  
& *Limon Carbou* a RUMPHIO in textu vocatur.

## OBSERVATIO.

*Limon Papeda* & *Limon Carbou*, seu *Limo Bubalinus* a Valent.  
in *Amboinae descript.* pag. 189. quoque commemoratur.

Tom. II.

CAPUT

## UYTLEGGING

*Van de zeven-en-twintigste Plaat,*

Dewelke vertoont een tak van de *Velt-Lemoen*, die *Limon*  
*Papeda*, en *Limon Carbou* van Rumphius in de text genaamt  
werd.

## AANMERKINGE.

De *Limon Papeda*, en *Limon Carbou* of *Buffels Lemoen*  
wert mede by Valent. in de beschryving van *Amboina* pag. 189.  
vermeldt.

XXXVIII.