ORANJEAPPELEN

DOOR

W. M. HOYER

De oranjeboom, *Citrus aurantium* subsp. *amara* var. *bigaradia*, levert de oranje-appelen, welke op Curaçao bekend zijn onder de naam „laraha”. Botanisch nauw verwant aan deze bittere oranje-appel is de ons bekende sinaasappel, *Citrus aurantium* subsp. *sinensis*, op Curaçao „apelsina” genoemd, welke op dit eiland veel vanuit Venezuela wordt ingevoerd.

De oranjeboom schijnt oorspronkelijk afkomstig te zijn uit Voor-Indië (Zuidelijk Himalaja). Waarschijnlijk is deze plant via Mesopotamië naar Palestina gekomen en door Arabieren naar Sicilië overgebracht. In de Middel-Eeuwen was zij reeds in West-Europa bekend. De oude citrusbosschen van Spanje welke nog door de Mooren zijn geplant, zijn van oranjeboomen met bittere vruchten.

De belangrijkste cultuur-centra van de oranje-appelen, sinaas-appelen, bergamotje, mandarijn en andere gecultiveerde *Citrus*-soorten vond men dan ook alle rond de Middellandsche Zee (Zuid-Frankrijk, Spanje, Zuid-Italië en Sicilië)... totdat, vooral na den eersten wereldoorlog, men zich ook in vele andere streken op het kweken van *Citrus*-vruchten in het groot ging toeleggen.

Van de oranjeboom gebruikt men de volgende deelen: 1e de bladeren, 2e de bloesems, de nog juist ongeopende bloemknoppen, 3e de onrijpe vruchten („oranjebessen”), die gedroogd worden, 4e de schillen van de vruchten. Voor wat deze laatste betreft wordt de vrucht in vieren gesneden, het vruchtvleesch verwijderd en de schil gedroogd. De handel onderscheidt: Malaga, Sevilla, Fransche en Siciliaansche oranjeschillen. Als bijzonder merk kent men ook de *Cortex Fructus Aurantii viridis* of *Curassaviensis*, oranjeschillen afkomstig uit Curaçao.

Bovengenoemde deelen bevatten vluchtige olie en een bittere stof.

In de geneeskunde vinden deze bestanddeelen toepassing als stomachium en aromatisch corrigens; voor de essence- en parfumerie-industrie zijn zij van belang vanwege de aetherische olie. Verder dienen de bittere oranjeschillen voor de bereiding van de welbekende likeur Curaçao en geconfijte oranjeschillen.

Oranjeschil-olie (*Oleum Aurantiorum*), zoowel van de oranjeappel als van de sinaasappel, wordt verkregen door persen en niet door destillatie uit de verse schillen. Alleen op deze wijze bleek het mogelijk de hoogst aromatische en natuurlijke geur te behouden. Men werd hierdoor gedwongen een procédé te volgen, dat met groot verlies aan olie gepaard gaat en bovendien veel kostbare handen-arbeid vordert.

Oranjabloesem-olie (*Oleum Neroli*) wordt daarentegen verkregen of door destillatie met oververhitten stoom of door enfleurage. Hoofdzakelijk vindt dit plaats in Zuid-Frankrijk (Cannes, Grasse, Nice). Als bijproduct krijgt men dan oranjabloesem-water (*Aqua Florum Aurantii* of *Aqua Naphae* of *Aqua Neroli*). De naam *Aqua Neroli* werd omstreeks 1680 gegeven, daar de tweede gemalin van Flavio Orsini, Prins van Nerola of Neroli, het oranjabloesem-water gebruikte voor het parfumeeren van haar handschoenen.

Als officieel geneesmiddel vindt men in de *Nederlandsche Pharmacopee* ed. 5, het volgende ¹⁾:

- a. *Cortex Fructus Aurantii* (Oranjeschil).
De schil bestaat uit twee lagen; de buitenste, geelbruine laag (flavedo) die talrijke klieren bevat en de binnenste, sponzige laag (albedo). De *Nederlandsche Pharmacopee* zegt uitdrukkelijk: „ten gebruike dient alleen de flavedo en moet de albedo der handelswaar verwijderd worden.”
- b. *Aqua Florum Aurantii* (Oranjabloesem-water).
De Ned. Pharm. eischt: „bereid door destillatie uit verse oranjabloesems.” In Nederland is dus eigen bereiding van dit aromatisch water praktisch uitgesloten.
- c. *Oleum Aurantiorum* (Oranjeschil-olie).
De Ned. Pharm. zegt: „de vluchtige olie door persen bereid uit verse oranjeschil.”
- d. *Sirupus Aurantiorum* (Oranjeschil-stroop).
- e. *Tinctura Aurantiorum* (Oranjeschil-tinctuur).
Een alcoholisch aftreksel van oranjeschil.
- f. *Tinctura Chinae composita* (Samengestelde kina-tinctuur).
Een alcoholisch aftreksel van kinabast, oranjeschil en gentiaanwortel.
- g. *Vinum Amarum* (Bitterwijn of *Elixer Viscerale Hoffmanni*).
Een aftreksel van oranjeschil en verschillende andere kruiden met medicinale wijn.

¹⁾ Naar inlichtingen van den heer Goei The, B. S., apotheker.

Gouverneur Jan Doncker — zegt J. H. J. Hamelberg in zijn bekende boek „De Nederlanders op de West-Indische Eilanden”, deel 1 blz. 85 (1901) — „was de man, die... limoensap en oranjeappelen naar Holland overzond, zoodat het niet gewaagd is hem de man te noemen, die den eersten stoot aan den kolonialen landbouw heeft gegeven. De door hem overgezonden oranjeappelen werden beter bevonden dan die uit Spanje en aan het Curaçaosche limoensap werd de voorkeur gegeven boven dat van de kust van Guinea, zoodat aan *Doncker* werd gelast met de cultuur van oranjeappelen en limoenen door te gaan.” (Brief Kamer van A'dam, dd. 16 Mei 1679). „Later werd aan *van Liebergen* opgedragen citroen- en oranjeappelboomen alsook „heggen” van de kleine limoen aan te leggen.”

Waarschijnlijk mag wel worden aangenomen dat men in „t Lootsje” der Erven Lucas Bols te Amsterdam de eerste likeur uit oranjeschillen van Curaçao heeft bereid.

Op Curaçao zelf hielden zich, tot voor kort, verscheidene firma's (waaronder veel botica's, apotheken) bezig met het bereiden van de likeur „Curaçao”; een der laatste werkelijke distillateurs was de Botica Excelsior. Thans bezit Willemstad een fabriek van Senior & Co waar deze likeur wordt vervaardigd.

De voornaamste plantages waar thans nog oranjeappelen worden gekweekt zijn: Groot St. Joris, Van Engelen, Santa Barbara, Brakke Put en Santa Marta.

In „Curaçao in 1817. Medegedeeld door Dr. J. de Hullu” leest men op bladz. 582 „dat er waren op de plantages van Curaçao 2256 oranjeboomen.” Thans is dit aantal ongetwijfeld belangrijk minder. Dank zij de bemoeiingen van het Departement van Landbouw, Veeteelt en Visscherij is de cultuur van oranjeappelen den laatsten tijd weer sterk toegenomen, zooals uit de volgende uitvoercijfers voor oranjeschillen blijkt:

1935	f 5271.—	1940	f 2561.—
1936	- 7243.—	1941	- 7555.—
1937	- 2537.—	1942	- 9565.—
1938	- 243.—	1943	- 22111.—
1939	- 180.—	1944	- 30157.—

Zoolang wij echter niet beschikken over de hoeveelheden van oranjeschillen welke werden uitgevoerd zeggen deze cijfers weinig en zijn wij — in het bijzonder wat betreft de verklaring van de sterke daling vlak vóór 1940 — slechts op gissingen aangewezen.