Handwritten signature: *W. Knoop*
Circular library stamp: FEDERLAND N. J. A. B. 1802 1803 1804 1805 1806 1807 1808 1809 1810 1811 1812 1813 1814 1815 1816 1817 1818 1819 1820 1821 1822 1823 1824 1825 1826 1827 1828 1829 1830 1831 1832 1833 1834 1835 1836 1837 1838 1839 1840 1841 1842 1843 1844 1845 1846 1847 1848 1849 1850 1851 1852 1853 1854 1855 1856 1857 1858 1859 1860 1861 1862 1863 1864 1865 1866 1867 1868 1869 1870 1871 1872 1873 1874 1875 1876 1877 1878 1879 1880 1881 1882 1883 1884 1885 1886 1887 1888 1889 1890 1891 1892 1893 1894 1895 1896 1897 1898 1899 1900
Text inside stamp: N. J. A. B. 1802 1803 1804 1805 1806 1807 1808 1809 1810 1811 1812 1813 1814 1815 1816 1817 1818 1819 1820 1821 1822 1823 1824 1825 1826 1827 1828 1829 1830 1831 1832 1833 1834 1835 1836 1837 1838 1839 1840 1841 1842 1843 1844 1845 1846 1847 1848 1849 1850 1851 1852 1853 1854 1855 1856 1857 1858 1859 1860 1861 1862 1863 1864 1865 1866 1867 1868 1869 1870 1871 1872 1873 1874 1875 1876 1877 1878 1879 1880 1881 1882 1883 1884 1885 1886 1887 1888 1889 1890 1891 1892 1893 1894 1895 1896 1897 1898 1899 1900
Text below stamp: 1804 TUINBOUW EN PLANTKUNDE

FRUCTOLOGIA,
OF
BESCHRYVING
DER
VRUGTBOMEN
EN
VRUGTEN

DIE MEN IN DE HOVEN PLANT
EN ONDERHOUD:

WAAR BY

Derzelver differente *Benamingen*, *Groey-plaatzen*, *Voortteeling*, *Cultuur*,
en *Huishoudelyk Gebruik*, als mede het *Confyten* en meer
andere *Toebercidingen der Vruchten*, enz.,
nauwkeurig aangewezen worden.

ALLES

*Door een veeljarige Ondervinding opgesteld, ten dienste en
vergoegen der Tuin-Liefhebbers,*

DOOR

JOHANN HERMANN KNOOP.

MET PLATEN,

Vertonende alle Vruchten naar het leven, die
in dit Werk vervat zyn.

Te LEEUWARDEN

Gedrukt by { ABRAHAM FERWERDA }
 { GERRIT TRESLING, } Boekverkopers, 1763.

V O O R R E D E

A A N D E

L I E F H E B B E R S

V A N

TUINEN EN VRUGTEN.

WEinige jaren zyn 'er nog maar gepasseert, zedert dat wy onze *Pomologia*, of Beschryvingen en Afbeeldingen van de meeste en beste APPELS en PEEREN die men in welgestelde en aanzienlyke Vrugthoven kweekt, aan de Liefhebbers van *Pomona* mede gedeelt hebben; en dewyl wy door verscheide Brieven van diverse Plaatzen ten vollen overtuigt zyn, dat het gemelde Werk ('t welk niet zonder veel moeite en lang onderzoek door ons in 't ligt is gebragt) de goedkeuring van de meeste (zo niet van alle) Kennaars en Liefhebbers heeft weggedragen, vleyen we ons, dat ook dit Werk by de Liefhebbers niet minder aangenaam zal zyn; te meer, vermits we in den jare 1750 een *Kort Uittrekzel* hier van hebben uitgegeven, het welk van de Kennaars wel ontvangen is.

Dit Werk bevat eene Beschryving van alle de *Ooft- en Vrugtbomen*, die men, wegens derzelve eetbare en min of meer aangename en geurige Vrugten, in welgestelde Hoven plant en onderhoud, niet alleen om hun voedzel dat ze aan het menschelyk Lighaam geven, maar ook om door hunne geurigheit onze Tong te streelen en het Hert te verkwikken, behalven datze ook dienen, om aanzienlyke Tafels, ieder soort in zyn tyd, te versieren en op te pronken, gelyk ook de meeste niet minder tot Medicynen verstrekken voor een ziekelyk of kwynend Lighaam.

Onze Beschryving behelst dus, de verschillende Benamingen der Geslagten en Soorten van Vrugtbomen, in verscheiderhande Talen, en in 't bezonder ook de Latynsche Botanische Namen, gebruikelyk by de voornaamste Kruidkenners; vervolgens de Plaat.

V O O R R E D E.

zen of Landſchappen , daar dezelve natuurlyk of van zelf in 't wild groeijen ; hier op volgt de Aankweeking en verdere Onderhouding van ieder Geflagt of Zoort ; daar na wyzen we het OEconomifche of Huishoudelyk gebruik aan , waar toe van ieder zoort , zo wel de Vrugt als andere Deelen des Booms beſt dienen , 't zy op Tafel , in de Keuken , of tot Conſituren en andere Toeberedingen of Huiſlyke Gebruiken.

Aangaande de Voortteeling en Cultuur dezer Vrugt-gewaſſen , die hebben we , zo ik meen , zeer duidelyk en nauwkeurig verhandelt , aantonende , op wat wyze ieder Geflagt of Zoort beſt aangekweekt , of vermeerdert , en verder onderhouden wort , enz. : Edog hadden daar over nog wel breder kunnen uitweiden , als wy overal hadden moeten aanwyzen (by Voorbeeld) de Bearbeiding en Toebereding van den Grond , de Behandeling van 't Zaad zaaijen , van 't Steeken , Inleggen en Scheuren ; van het Enten , Oculeren , Snoeijen , enz. : Maar dewyl wy dit reeds in een ander onzer Werken , genaamt *Befchouwende en Werkdadige Hovenier-konſt* , breedvoerig en nauwkeurig hebben gedaan , hebben wy onnodig geagt , zulks hier weder op nieuw te herhalen , maar wyzen de Tuin-Liefhebbers ten dien opzigte naar dat Werk , en durven hen hetzelve , nevens dit te gebruiken , nog wel eens recommandeeren.

Betreffende het *OEconomifch* Gebruik , dat wel 't voornaamſte oogmerk van de Cultuur der Gewaſſen is , daar van meenen we ook het voornaamſte en meeſt nuttige aangewezen te hebben , zo wel wat het Gebruik der Vrugten , als de overige Delen des Booms aangaat.

Dit was het , beſcheide Lezers , dat ik van dit myn Werk vooraf kortelyk te zeggen had , in het Werk zelve zal men meer daar over vinden , als hier nodig is breedvoerig op te halen ; wordende UE tot ſlot , benevens alle Heil , veel nut in dit Werk en vermaak in Uwe Tuinen toegewenſcht , door Uwen

Dienstwilligen Dienaar

J. H. K N O O P.

LEEUWARDEN
den 1 Febr.
1763.

NB. Men vind in dit Werk dikwyls tuſſchen Haakjes (*I. Deel . . .*) , hier door moet men verſtaan de *Befchouwende en Werkdadige Hovenier-konſt* , door my uitgegeven.

BE-

BESCHRYVING

VAN DE

APPEL-BOOM.

§ 1.

E APPEL-BOOM word in het *Lat.* genoemd *Malus: Pomus. Pyrus foliis serratis*, Pomis basi concavis. *Linn. H. Cliff; Roy. Prodr.* *Hoogduitsch*, Apfel-Baum. *Fransch*, Pomier. *Engelsch*, Apple-Træ. *Duitsch*, Apeld-Træ. *Eble-Træ.* *Sweedisch*, Appel-Træ.

§ 2.

Deze Vrucht-Boom, die by ons bekend genoeg is, is eigen aan de *getemperde Climaten*, van omtrent 40 tot 56 Graden Aardkloots Breëtte; in zeer heete Landen, nog in heel koude, wil hy niet aarten. Men vind die in *Hoog-Duitschland*, *Frankryk* en *Braband* op veel plaatzen in het wild van zelfs groeijen, maar de Vruchten van deze zyn klein, zuur, en onsmakelyk: De goede Zoorten worden in de Tuinen gecultiveert, dewelke van tyd tot tyd, door neerftige Oeffening, zo in de *Nederlanden* als in *Frankryk*, *Engeland*, en *Hoog-Duitschland*, &c., uit 't Saad voortgekomen zyn, en nog kunnen voortkomen.

§ 3.

Deze Boom wil in allerley goede, bearbeide, zo wel in Zand- als Klei-Gronden heel wel groeijen, mits dat die vet genoeg zyn, en kan tamelyk tegen 't Vogt. Hy schiet met

zyne Wortels niet diep nederwaarts in de Aarde, maar dezelve spreiden zig meest uit even onder de Boven-grond; weshalven de Aarde in de diepte zo vet niet behoeft te wezen, als ze maar diep genoeg geroert en los gemaakt is, om Reden in ons *Eerste Deel* gemeld.

§ 4.

De tegenwoordig bekende zoorten van *Appels*, worden alle vermeerderd en voortgezet door 't *Enten* of *Oculeeren*, op jonge zogenaamde wilde, uit Saad gewonne, Appel-Plantzoeenen, of op Paradys-Struik; zynde deze laatste de Uitlopers uit de Wortel van het *Zomer-Paradys-Appeltje*: en deze tweederhande Plantzoeenen worden verschillig gekozen, volgens de Groote die men de Bomen in het vervolg wil doen hebben: Dus worden tot hoog- en half-stamde grote opgaande Bomen de eerstgemelde genomen, maar tot *Bouiffons* of tot laage *Espaliers* verkieft men de tweede, namelyk *Paradys*, om dat de Bomen, hier op geënt zynde, kleiner blyven.

Het *Saad* of de Pitten der *Appels*, worden in de Herfst, of, na dat ze de Winter door in vogtig Sand of Aarde te meuken gestaan hebben, dat beter houde, vroeg in het Voorjaar op Bedden uit de volle hand gezaait, of Ry-wyze in Greppels, de Greppels een en $\frac{1}{2}$ voet van elkander, gelegd: De jonge Bomen opgekomen zynde, moeten zorgvuldig, van tyd tot tyd, van 't onkruid schoon gehouden worden; daar na worden ze het eerste of tweede volgende Voorjaar verplant op

A

Bedden

Bedden in Ryen, de Ryen 3 à 3½ Voet, en de Plantzoenen in de Ry omtrent 1 à 1½ Voet van malkanderen, om 'er in 't vervolg op te Enten: By welke Planting niet verzuimt moet worden de Pen-wortel te korten, om meer Zyd-wortels te doen voortkomen.

§ 5.

Hoedanig het *Enten* gefchied en wat daarby verder, om fraaije hoog- en laag-flamde Bomen te teelen, als mede wat by het Planten, Snoeijen, &c., in agt te nemen is, zulks is in myn *Eerfte Deel* duidelyk aangewezen, derhalven onnodig hier weer te herhalen. Ik zal nu maar nog van eenige *Oeconomifche* gebruiken, zo van de Vruchten als van de Boom, melding doen. De Befchryving en Afbeeldingen der bezondere Zoorten hebben we in een ander vorig Werk nauwkeurig verhandelt.

§ 6.

De *Appels* worden, gelyk bekend genoeg is, zo wel rauw tot een lekkere en gezonde Nafpyze of Banquet, te weten de goede finakelyke, als op allerley manier, Geftooft, Gebakken, Gebraden, &c. genuttigt, en op deze laafte wyze worden ze gezonder geagt als rauw, en wel bereidt zynde, zelfs niet fchadelyk voor Zieke Menfchen; want rauw gegeten zynde veroorzaken ze Winden, en een rauw Voetzel, inzonderheid aan zwakke tedere Menfchen, of als ze te veel gegeten worden, of ook wanneer ze niet wel ryp zyn: Wordende de *Appels* inzonderheid zeer geprezen voor Hypokondriake en andere Menfchen, die met verftoptheid des Buiks gekweld zyn. Men prepareert tot dien einde ook een nuttige Syroop in de Apotheken, *Syrupus Imperialis* genoemd.

§ 7.

In *Hoog-Duitfchland*, *Frankryk*, en elders, worden de *Appels*, 't zy gefchilt of ongefchilt, en in 4 à 8 ftukken gefneden, en de Klokhuizen daar uit gedaan zynde, in een Bakkers-Oven, of expres daar toe gemaakte Droog-Oven, langzaam gedroogt, en dus tot eene goede Winter-fpyze toebereid,

die gantfch niet onfinakelyk is, inzonderheid by eenig gebraden Vleefch; daarenboven ook een verandering van Spyze, in die van Groente ontblote tyd, geeft, en niet ongezond is. De *Appels* worden ook wel *geconfyt* in Zuiker of Honig; hier van zullen we daar na by de *Peeren* fpreken.

§ 8.

Uit de rype *Appels* word op veel Plaatzen, als in *Engeland*, *Normandyen* (in Frankryk), *Hoog-Duitfchland*, &c. inzonderheid daar geen *Wyn* wafte, en de Granen, om Bier te Brouwen, fchaars zyn, of om deze te fparen, een zeer nuttige Drank gemaakt, die de Franschen en Engelfen *Cidre*, en de Hoog- en Neder-Duitfchers *Appel-Drank*, *Appel-Wyn* of *Appel-Moff*, of ook *Cyder* noemen; welke, wel bereid zynde, in Kolor, Smaak en Kragt veel overeenkomt met de *Wyn* heeft; dog doorgaans wat fcherper, of amperder en wat Appelagtig van Smaak valt. De Engelfe, die dezelve in het bezonder zeer wel weten te bereiden, maken 'er veel werks van, en agten die, als Hy goed is, byna zo hoog als de *Wyn*.

De wyze om die te maken is weinig verfchillende van die van de *Wyn*: De Vruchten worden in een houten Trog klein gefloten, of door een daar toe gefchikte *Machine* klein gemalen: Wordende daar toe op zommige plaatzen een kleine fteenen of van yzer hol gegotene Rol gebruikt, welke twee Manen, door middel van een Balk of Stok die door dezelfs Mid-den gaat, in de Trog of Bak, die wat minder diep als de halve Diameter van de Rol, en maar een weinig breder als de Rol breed is, heen en weer rollen, waar door de Vruchten in korten tyd gekneust zyn. Vervolgens, de Vruchten klein genoeg gebroken zynde, worden dezelve in een houte Pers gedaan, op deze wyze; men legt onder in de Pers een laag van 2 à 3 vinger dik fchoon vers, voor al niet muf riekend, *Stroo*, hier op een laag van omtrent een handbreed dik *Appels*, dan weer een laag *Stroo* en *Appels* als voren, en zulks vervolgende tot dat de Pers na behoren vol is; daar na word

het

het Sap op de bekende wyze uitgeperst. 't *Stroo* word 'er tusschen gedaan, om reden, dat 'er dan geen dikke Stofte met doorgaat, welke in het *Stroo* hangen blyft, en dus het Sap veel klaarder uit de Pers komt, ook daar door beter uit de Appels gaat. Het uitgeperste Sap word vervolgens in Kuipen gezet te gisten; dit meest gedaan zynde, dan word 't in Vaten gedaan, en 't Spon-gat wel dicht gemaakt, op dat 'er geen lugt van buiten by komen kan, welke anders de Wyn haast zoude doen bederven. Ten laattsten moet die in koele Kelders, tot 't gebruik, bewaart worden, gelyk *Wyn*.

Zommige doen voor de Perzinge min of meer water by de gekneusde Appels, om dus meer Sap te verkrygen, maar, de Wyn daar van word slapper en onfinakelyker, en duurt ook niet zo lang, gelyk men ligt begrypt, en die meest gebruikt of gegeven word aan de Dienftboden, in het Land daar men die bezigt.

§ 9.

Daar is verskil in de Meningen, welke zoorten van Appels het best tot het maken van de Cyder zyn, om een aangename Wyn te verkrygen, zommige zeggen de best smakende en aangename Vruchten, andere zeggen de Wilde, dog die niet geheel zuur of wrang zyn, of andere zuure of ampere Tuin-Appels; welke laatste meening ik beter als de eerste keure, om dat my de ondervinding zulks geleerd heeft. De *Wyn* of *Cyder* van zoete aangenaam smakende Appels, is voorts na de perzing wel zoeter en aangener als die van zuure of ampere Vruchten, maar verandert na de gifting doorgaans ras tot den zuuren, min of meer, volgens de aart der Appels: Daarintegen de *Wyn* van zuuragtige Appels, schoon hy, nieuwelyks geperst zynde, zuuragtig is, na de gifting, en als hy wat gelegen heeft, smakelyker en wynagtiger word, en ook langer duuren kan. Derhalven men, om goede Appel-*Wyn* te maken, nooit zoete Appels, maar zodanige verkiezen moet, die een ampere smaak hebben en daar benevens vol-zappig zyn, gelyk de *Wyn-Appel*, *Striepel*, en andere. Vergelykt hier met, dat de zoetste *Druiven* ook niet de beste *Wyn* geven.

§ 10.

Wilt gy het nieuw geperste zoete Sap uit zoete aangename Appels, zoet bewaren, zonder binnen een Jaar te veranderen, zo doet 't zelve, voor dat het gegift of als het nog maar weinig gegift heeft, in Vaten die op de wyze der Wynverlaters, met *Swavel* wel van binnen gelugt, dat is *berookt* zyn; dit *swavelen* doet het Sap 't werken of gisten staken, en zyn zoete smaak en substantie lang behouden; dog de *Wyn* is dan niet helder of klaar gelyk gegifte, en ook niet zo gezond, maar evenwel dienftig.

§ 11.

Als men onder de Appels, eenige *Quee-Appels* of *Quee-Peeren* mengt, zal de Wyn veel geuriger en aangener worden. Andere doen daar by wat *Genover-bessen*, *Berberissen*, *Wilde Pruimen*, (of *Slee-Pruimen*) of *Aland-wortel*, &c., of van yder van die dingen een weinig, 't welk de Wyn niet minder aangenaam als gezond maakt.

§ 12.

Van deze Appel-*Wyn* word ook een heel goede *Azyn* gemaakt, die by ons onder de Naam van *Cyder-Azyn* of *Cyder-Eek* bekend genoeg en veel in gebruik is, en uit *Frankryk* en *Engeland* tot onzent gebragt word, die in het gebruik niet veel voor de *Wyn-Azyn* wykt. De toebereiding geschied op deze wyze; men neemt nieuwe of oude Appel-*Wyn* of *Cyder*, men doet die in een Vat of Vlesch, men zet die eenige tyd in de Zon, of op een andere warme plaats, met het spon-gat iets open, zo zal dezelve niet nalaten binnen korten tyd zuur en dus een goede *Azyn* te worden: En dit zal zo veel te eer en beter geschieden, als men de *Cyder* in een Vat doet, waar in te voren goede *Wyn*- of andere *Azyn* geweeft is.

§ 13.

Men kan ook uit de Appels, na dat men ze wat heeft laten rotten, als ook uit de *Cyder*, een goede *Spiritus distilleren*, die men in plaats van *Wyn*- of *Koorn-Brandewyn* kan gebruiken,

en diergelyke deugt in de *Medicynen* heeft, dog is niet zo smakelyk; maar kan smakelyker gemaakt worden, als men teffens wat van deze of gene *Aromatica* met overhaalt; als By voorbeeld, *Calmus*, *Lavas*, *Angelica-Wortel*, *Aland-Wortel*, en diergelyke.

§ 14.

Het *Hout* van de *Appel-Boom* is tamelyk hard, en word tot *Lyftmakers-werk* gebezigd, dog weinig. Het is ook een goed *Brandhout*, geeft goede *Hitte* en duurt lang in het *Vuur*.

§ 15.

Nu zoude ik moeten overgaan tot de *Benamingen* en *Beschryvingen* van de *Differenten* *Zoorten* van *Appels*, maar, dewyl ik dit in een voorafgaand Werk in 't bezondere gedaan heb, zo zal 't niet nodig wezen om 't weder te herhalen, maar wy spreken hier nu van de *Cultuur*, en van 't *Oeconomifche* gebruik van de *Appels*, *Peeren*, en van meer andere *Vruchten*, die we 't geluk hebben met gezondheid in onze *Levens tyd* te genieten; dit moet ik egter hier by nog zeggen, of herinneren, dat de *Appels* in het algemeen verdeelt worden in twee zoorten, als in *zuure* of *ampere* en in *zoete*. Vervolgens worden deze tweederley zoorten verder onder-

scheiden in *Zomer-*, *Herfst-*, en *Winter-Appels*. Ik verdeel ze wyders in myne *Beschryving*, om eenig onderscheid in derzelver *Deugd*, zo veel doenlyk is, te maken, in drie *Rangen*. In de eerste *Rang* of *Plaats* bevat ik de *Appels* die zeer geurig en verheven van smaak, en derhalven de waardigste zyn voor *Tafel-Appels* om rauw uit de *Hand* gegeten te worden. In de tweede *Rang* bevat ik die, welke wat minder geurig zyn als de voorgaande, maar die evenwel zo veel geur hebben, dat ze voor goede *Tafel-Appels* kunnen passeeren, inzonderheid als betere ontbreken. In de derde *Rang* of *Plaats* stelle ik zodanige die grof of van een gemeene laste smaak zyn, en derhalven meest alleen voor de *Pot* dienen om gestooft, of op andere wyze toegemaakt te worden, om een beter smaak te verkrygen. Dog hier mede wil ik niet zeggen, dat andere betere ook niet goed voor de *Keuken* zouden zyn, deze worden doorgaans gespaart voor de *Tafel*, ten zy men rykelyk daarvan voorzien is. Verders zo wyze ik, aangaande de *Deugt* en *Smaak* der *Vruchten*, den *Lezer* na 't geen te voren in myn *Pomologia* gezegt is; en verzoeke Dezelve van de verdere nuttige *Vruchten* 't vervolg in te zien, aangaande de *Cultuur* en 't *Oeconomifche*, en wat wy verder tot een nuttog gebruik 'er by voegen.

ARS LONGA; VITA SEXAGENARIA.

BESCHRYVING

B E S C H R Y V I N G

V A N D E

P E E R - B O O M.

§ 1.

DE PEER-BOOM word genoemd *Latynsch*, *Pyrus*.
Dodon. *Pyrus foliis serratis, pomis basi productis.*
Linn. Gen. & Spec. Raj. Prodr. Hoogduitsch, Birn-
 baum. *Franssch*, Poirier. *Engelsch*, Peare-Tree. *Deenssch*, Päre-
 Træ. *Zweedsch*, Pären-Træ.

De Vrucht zelfs heet *Latynsch*, *Pyrus*. *Hoogd.*, Birn.
Franssch, Poire. *Engelsch*, Peare. *Deenssch*, Päre. *Zweedsch*,
 Pären.

§ 2.

De *Peer-boom* groeit in dezelfde Gewesten als de *Appel-boom* (§ 2.); dog hy begeert meer warmte, niet om het groeijen van de *Boom*, die overal in goede Gronden wel groeijen wil, maar om het ryp worden der Vruchten: Onder de *Appels* zyn 'er geen (of zeer weinige uitlandsche, *Fransche*,) die hier niet volkomen ryp worden; maar onder de *Peeren* zyn 'er veele, die by ons haare volkomene rypheid niet verkrygen, en zulks zyn hoofdzakelyk, de synste uitlandsche soorten, die uit warmer *Climaten*, als, uit *Frankryk*, of *Italien*, tot onzent gebragt zyn, waar van veele by ons byna nooit die verhevene smaak verkrygen, als in haare geboorte-plaats, ten zy die in een goede warme Grond, en aan *Espaliers* geplant staan, en daar en boven 't *Jaar-Saiſoen* gunstig is: Weshalven men ook die, welke in goede *Zand-gronden* gegroeid zyn, door-

gaans volkomener en dus finakelyker bevind, als andere van dezelfde soorten, die in *Klei-gronden* voortkomen.

§ 3.

Geen volmaakter *Peeren*, van de synste *Fransche* soorten, als By voorb., *Colmar*, *St. Germain*, *Beurvé grise*, *Virgouleuse*, &c., hebbe in deze Provincie ontmoet als in de Tuin van zyne *Doorlugtigſte Hoogheid de Heere PRINCE VAN ORANJE*; *ERFSTADHOUDER &c. &c.*, binnen deze Stad *Leeuwarden*, welke de *Fransche Peeren* van dezelfde soorten, te weten, die in *Frankryk* gegroeid en overgezonden zyn, in lekkerheid van smaak en in groote na genoeg evenaren; gelyk ik, door dezelve tegen malkanderen te proeven, zelfs bevonden heb. De reden hier van is, om dat de gemelde Tuin ten deele, en inzonderheid daar de *Peere-boomen* aan enkele *Espaliers* van Latwerken geplant staan, tusschen een *Bastion* van de Stad gelegen, en dus rondom door de Wallen ingesloten en gedekt is; zodanig, dat de Stralen der Zon, welke daar in vallen, daar in bewaart blyven, en daar door de warmte omtrent die plaats grotelyks vermeerderen; waar toe ook nog *contribueeren* de *Ypen-boomen* die op de Wal agter de Tuin in 't Noorden geplant staan, de welke alle noordlyke winden afkeeren: Daar en boven zo worden de schadelyke Westelyke Winden, door de Stad afgekeert. Voegt hier by, dat de grond, waar

in de Bomen staan, een goede, loffe, opgevulde Aarde is; al 't welk de volmaking der Vruchten begunstigt. Gelukkig is een Hovenier, die zodanige of diergelyke *avantagie* voor zyne Bomen heeft; hy zal met weinig moeite meer uitrigten, en meer roem verwerven, als een andere, die diergelyke voordeelen des Gronds en Standplaats niet magtig is; want, gelyk ik meermalen in het *Eerste Deel* gezegt heb, het niet volkomen in de magt des Hoveniers is, om de Planten en Vruchten volmaakt te doen worden, hoe goed hy ook zyn Konst verlaat, als hy niet door gemelde Voordeelen begunstigt word, en die tot bant heeft.

§ 4.

Uit het gezegde blykt dan ook, dat men de fyne *Peeren*, inzonderheid Uitlandsche *Zoorten*, om ryp en smakelyk te hebben, aan *Espaliers*, op een goede *Expositie*, (op 't *Zuid-Oost* of *Oost*) zetten moet: Evenwel moet zulks niet onverschillig met alle *Zoorten* geschieden, om dat 'er eenige *zoorten* zyn, die op *Stam*, in de vrye Lucht gegroeit, veel smakelyker worden, als aan *Espaliers*, of ook beter dragen als ze vrywillig opgroeijen.

§ 5.

Deze *Boom* boord met zyn Wortels dieper in de Grond als den *Appel-boom*, groeit ook doorgaans met regtscheutiger Kroon-takken op, en heeft dat eigen, dat de smakelykste Vruchten dikwils (niet altyd, en meest van de fynste *Zoorten*) aan quarlagtig of aan kankerig Hout voortkomen.

§ 6.

De bekende *Zoorten* van *Peeren* worden alle vermeerderd door 't *Enten* en *Oculeeren*, en zulks op drierhande *Zoorten* van jonge Plantzoenen, als, 1. Op zogenaamde wilde, uit Zaad gewonnen, *Peer-Struik*. 2. Op vroege *Portugalsche-Quee-Struik*. 3. Op *laage Doorn-Struik*. De eerste *Struiken* worden gebruikt tot opgaande of *Stam-bomen*. De tweede om daar *Bouffons*, of *Espalier-boomen*, voor *laage Espaliers*, op te *enten*: dewyl de *Quee*, van *Natuur* niet

groot wordende, die hoedanigheid aan de daar op ge-ente Bomen overzet; (*1ste Deel* §. 581). 't Zelfde doet ook de *Doorn-Struik*, dog deze zoude ik ten eenemaal afkeuren, also de *Peeren* daar op ge-ent, doorgaans steenig en hard worden, inzonderheid die reeds van *Natuur* wat Steenig vallen; daar en boven bersten ze ligt en blyven dikwils klein: Ook willen zelfs, om deze laatste reden, zommige *Zoorten* van *Peeren* niet op *Quee ge-ent* zyn, maar tieren best op wilde Plantzoenen. Men bespeurt ook, dat de eerste Vruchten die aan op *Quee ge-ente* jonge Bomen voortkomen, wat wreed van smaak zyn, maar dit verandert, als de *Boom* eenige Jaaren ouder geworden is. De *Peere-Struiken* worden uit de *Pitten* aangequeekt zo als de *Appel-Struiken* (*Appelb.* § 4.)

§ 7.

Wegens de ge-ente *Quee-Plantzoenen* staat nog aan te merken, dat ze niet gemakkelijk zoomen willen, weshalven het *oculeeren* op *Quee* beter als 't *enten* is, mits dat de Plantzoenen jong en dun daar toe zyn. Men kan dezelve ook altyt wat dieper Planten als die op andere Plantzoenen ge-ent zyn, het welk zelfs dienstig is, om reden, dat dewyl de *Quee* van *Natuur* uit het Hout wortels spruit, de Bomen daar door beter groeijen.

§ 8.

Aangaande de *Enting* op wilde *Peer-Struik*, was men voor dezen gewent, dezelve tweemaal te *enten*, of te *oculeeren*, te weeten, men zette daar op eerst *Grauwe ZuikerPeeren*, of *Gezogene Peeren*, of eenige andere vrugtbare en goed gezond Hout-makende *Zoort*: Hier op zette men in het vervolg, voor de tweedemaal, allerlei andere *zoorten* naar begeeren; dog deze manier is meest uit de *Mode* geraakt, zeer waarschynelyk om dubbelde moeite, en tyd, uit te winnen, hoewel het te wenschen was, dat ze van de *Enteniers* nog opgevolgt wierde, inzonderheid aan *Peeren* die van *Natuur* zeer weeldrig Houtgewas maken, dewyl ze daar door better temperder groeijen en vrugthaarder worden.

§ 9. De

§ 9.

De manier van 't *Enten*, *Planten*, *Snoeijen*, &c., is in ons *Eerste Deel* klaar aangewezen, derhalven zal ik zulks hier niet weer herhalen: Alleen zal ik nog iets wegens 't *Snoeijen*, dat van belang is, aanmerken, of weer errin-
nen; namelyk, dat men de *Peeren* nooit veel korten moet, inzonderheid die van *Natuur* sterk, weeldrig Houtgewas maken, en niet gewillig Vruchten geven; want dewyl de meeste *Peeren* doorgaans haare eerste Vrucht-knoppen aan de einden der *Loten* voortbrengen, zo worden door het korten niet alleen de Vruchten weggesnoeit, maar ook veroorzaakt zulks, dat de Knoppen langs het geheele *Loot* dikwyls doorschieten en Takken worden, die anders, als het *Loot* ongekort gebleven was, *Spooren*, ten binnen korten Vrucht-knoppen zouden zijn geworden; invoegen dat men door 't korten der *Loten* een geheele Boom bederven en onvruchtbaar maaken kan, schoon hy zonder dat dikwyls vruchtbaar genoeg zijn zoude. Maar men zal wel begrypen, dat dit nalaten van korting hoofdzakelyk verstaan moet worden, van Bomen die reeds verscheide Jaren oud zijn, want jonge onlangs ge-ente Bomen, moeten in de eerste Jaren noodzakelyk gekort worden, om haar een goed schik, en genoegzame Hout-Takken te doen verkrygen, en wanneer ze dit hebben, dan begint men ze anders, en gelyk als gezegt is, te behandelen.

§ 10.

Wat nu het gebruik der *Peeren* aangaat, zo is het bekend genoeg, dat dezelve voor een aangenaam *Desert* of *Na-spyze*, om rauw uit de hand te eeten, opgedischt worden; worden de dezelve doorgaans voor veel lekkerder, en smakelyker geagt, te weten de goede fyne soorten, als de *Appels*; dog men houd ze niet zo gezond.

Volgens de Regels van de *SCHOLA SALERNITANA*, *Adde pyro potum, &c.*, zouden de *Peeren*, rauw gegeten zynde, zeer ongezond moeten wezen, ten ware met een glas wyn; dog ik gelove dat zulks alleen plaats heeft, als

ze al te veel gegeten worden, of dat dezelve slegt en onsmakelyk, of niet wel ryp zijn; maar dat ze matig, inzonderheid na de maaltyd, gegeten, niet zullen hinderen.

Men gebruikt de *Peeren* ook, gelyk de *Appels*, veel in de Keuken, tot *Gestoofs* en *Gebaks*, en dan worden ze gezonder geagt als rauw; inzonderheid als ze met *Zuiker* en *Kanneel* toebered zijn. Ook worden ze op veel plaatzen gedroogt, 't zy geschildt of ongeschildt, tot een aangename *Winter-Spyze*, op dezelfde wyze als de *Appels* (*Appel-Boom* § 7.): Zynde de gedroogde stukken, van goede geurige geschildte *Peeren* zeer zoet, en even als of ze *geconfyt* waren, zo dat men ze voor *Confyt* op *Tafel* brengen mag, te meer als men de kosten doen wil, om 'er by het drogen altemets wat *zuiker* over te strooeyen.

§ 11.

De *Peeren* worden ook wel in *Zuiker* of in *Honig geconfyt*: Het lust my, en het zal mogelyk niet onaangenaam zijn aan *Dames* en *Juffrouwen* die zig met de *Huishouding* bemoeijen, om de manieren van 't *confyten* der *Peeren*, als ook hier na van andere Vruchten, aan te wyzen.

Om dan de *Peeren* in *Zuiker* te *confyten*, zo neemt goede, smakelyke, even rype *Peeren*, *Schildt* ze, maar de *Stielen* jaat men daar aan, of men snyd die maar half af, boort 'er het *Klokhuis* met de *Pitten* van boven zagties uit, dog zo ze groot zijn, snyd ze in vier of meer stukken, werpt ze voorts in schoon water, om dat ze anders besmilt worden; kookt ze dan in zuiver water, maar niet al te *snurp*; daarna doet ze uit het water en laat ze op een *Teems* uitlekken; vervolgens doet ze in een zuivere *Pan*, giet 'er *geclarificeerde Syroop* van *Zuiker* over, die gy te voren tot dien einde, gelyk we *straks* zullen aanwyzen, bereid hebt, laat ze daar in een *Dag* en *Nagt* lang staan; giet dan de *Syroop* af, kookt die op 't nieuw tot een bequame dikte, en giet ze daar na weer over de *Peeren*; om dat de *Syroop* door 't *Vogt*, dat nog in de *Peeren* is, dunner word; doet dit herkomen van de *Syroop* zo dikwyls, tot dat gy ziet dat dezelve op de

Peeren dik blyft; en bewaart ze ten laaften in *Confituur* of andere Potten gedaan zynde, in de *Syrop*. Tot een Pond *Peeren*, zal men omtrent een Pond *Zuiker* nodig hebben.

Zommige koken de *Peeren* in een niet al te dik toebereide *Syrop* tot behoorlyke weekheid; het overige gefchied als voren. Als men eenige *Kruid-Nagels* en wat *Kaneel* op 't laafte van 't koken in de *Syrop* doet, zal de *Syrop* nog aangener worden; of men doet deze *Speceryen*, fyn gefloren, op 't laafte in de warme *Syrop*.

§ 12.

De *Syrop* bestaat uit goede witte *Zuiker*, in fchoon Water gefmolten, en tot bequame dikte gekookt zynde; moettende altoos, tot allerley *Vrugten*, van te vooren toebereid, en met het wit van *Eyers* en wat fchoon Water *geclarificeert* worden; welk gefchied door middel van het *Ey-wit* te kloppen, tot dat het in fchuim verandert is, welk daar na, beneffens wat Water in de kokende *Syrop* gedaan, en de fchuim die 'er opkomt, geduurig wel daar van af gefchuimd word: Moettende vervolgens de *Syrop* gekookt worden tot die dikte, dat hy begint te fpinnen, zo als men het noemt, dat is, dat de *Syrop*, als men iets daar van op een bord doet en koud geworden zynde, die met de vinger aanraakt, zig als een draat laat om hoog trekken; als wanneer hy bequaam is. Maar men moet de *Syrop* zagties koken, en altemets roeren, op dat die niet aanbrande.

§ 13.

Men kan de *Peeren*, en alle andere *Zoorten* van *Vrugten* die men in *Zuiker confyt*, ook in *Honig confyten*, wordende de *Honig* tot dien einde van te voren met wat water tot behoorlyke dikte gekookt, en teffens wel afgefchuimd, het overige gefchied als voren. De proef, om te weten of de *Honig* dik genoeg gekookt is, kan men nemen met een verfch Ey, dit in de *Honig* gedaan zynde, moet dan daar op dryven, maar zinkende, is hy nog niet genoeg gekookt.

§ 14.

Om de *Peeren* droog te *confyten*, heeft men niet anders

te doen, als de byna murv gekookte *Peeren* in de bereide *Syrop* een weinig te laten koken, op dat ze van de *Zuiker* doorgedrongen worden; daar na neemt men dezelve met een Lepel uit de *Syrop*, de *Syrop* 'er wat latende afleken, men legt ze vervolgens op met *Poeijer-Zuiker* beftrooide Blikken of zuivere Plankjes, en laat ze op een warme plaats (by een Kachel) droogen, dezelve altemets, als ze boven droog zyn, omkeerende; en men kan 't droogen bevorderen, door 'er fyne *Poeijer-Zuiker* over te ziften: Droog zynde, moet men ze op een drooge plaats in Dozen, tuffchen fchoon Papier, bewaren; gelyk met alle drooge *Confytturen* gefchieden moet. Dog hier by ftaat nog aan te merken, dat, om droog *Confyt* te maken, men de *Syrop* een weinig dunner laten moet, om reden, dat anders de *Confytturen* niet wel willen droogen en ook onaanzienlyker worden. De *Poeijer-Zuiker* moet daar benevens van de befte zoort, te weten, niet vetagtig maar droog van aard zyn, en hoe witter, hoe aanzienlyker *Confyt* dat 'er komt.

Op dezelfde wyze kan men ook *Appels* nat en droog *confyten*, dog dit gefchied zo veel niet.

§ 15.

Van de *Peeren* word ook op dezelfde wyze als van de *Appels*, in voorgemelde *Landftreken* (*Appel-boom* § 8.), een *Peer-wyn* gemaakt, in 't *Franfch Cidre* of *Poidé* genaamt; die den *Appel-Wyn* in zoetigheid en aangenaamheid overtreft; zynde na de *Perzing* zeer zoet, maar word daar na wat fcherper, dog als hy wat gelegen heeft, verkrygt hy een zeer aangename, zagte, wynagtige fmaak, en word helder en geel, zo dat men die voor zoete *Druive-Wyn*, drinken zoude; te weten, als die van goede *Peeren* gemaakt is.

Men kan ook een *Spiritus* uit de *Peeren* *distilleeren*, op dezelfde wyze als van de *Appels* gezegt is.

§ 16.

Het *Hout* van de *Peere-boomen* is tamelyk hard, regtdragdig,

dig, en effen, en word derhalven veel gebruikt van Lyftmakers en Draayers: Het is ook een goed Brandhout, maar niet zo goed als dat van Appel-bomen, gevende weiniger en minder langduurende hitte.

§ 17.

De zoorten der *Peeren* zyn zeer veel, dog geen groot getal daar onder, die men in der daad lekker noemen kan, om dat veele, schoon ze in warmer *Climaten*, als 't onze is, heerlijk zyn, by ons, gelyk te voren (§ 2.) gezegt is, niet volkomen ryp worden, en dus hunne verhevene Smaken niet verkrygen.

§ 18.

Men verdeelt de *Peeren*, gelyk de *Appels*, in drie Zoorten, als, in *Zomer-*, *Herfst-*, en *Winter-Peeren*, of in *vroege-*, *late-*, en *Winter-Vruchten*; en deze alle onderscheid men weer in drien, volgens de hoedanigheid van haar Vleesch, als, 1. *Boteragtige*, by de Franschen *Beurrets*, of *Fondantes*, genaamt, welkers Vleesch in de Mond byna gelyk als Boter smelt, en aangenaam is. 2. *Brosse*, de Fransche zeg-

gen *Cassantes*, welkers Vleesch wat min of meer hard is, of in het doorbyten als knappende valt. 3. *Sagte*, by de Franschen *Demi-Cassantes*, welkers Vleesch niet zo hard valt als *brosse*, nog zo smeltend als *boteragtige Peeren*, houdende derhalven tusschen beiden het midden: Onder welke drie Hoofst-zoorten van *Peeren*, de eene soort wat zappiger, de andere wat droger valt.

Men verdeelt de *Peeren* ook in *Tafel-* en *Stoof-* of *Braad-Peeren*. *Tafel-peeren* noemt men die, welke, ryp zynde, geurig van smaak, en derhalven waardig zyn op de Tafels gebracht te worden, om rauw uit de Hand te eeten. *Stoof-peeren* noemt men die, welke, schoon ze ryp geworden zyn, ruw en onsmakelyk blyven, zo wel hier te Lande als in warmer Gewesten; en derhalven door 't Vuur in de Keuken hunne rypheid en smaak moeten verkrygen: Onder tusschen weten de Koks en andere heel wel, zonder dat het nodig is te zeggen, dat de geurige *Tafel-peeren* geen minder maar wel beter Gestoofts kunnen uitleveren, maar, om dat die voor de Tafel geschikt zyn, om rauw uit de Hand te eeten, zo worden ze daar toe doorgaans gespaart, ten ware men rykelyk daar van voorzien was.

B E S C H R Y V I N G

V A N D E

Q U E E - B O O M.

§ 1.

DE QUEE-BOOM word genoemd *Latynsch*, Malus cotonea. Malus cydonia. Pyrus foliis integerrimis. *Linn. Gen. & Spec. Roy. Prodr. Hoogd.*, Quitten-Baum. Küttin-Baum. *Franfch*, Coignier. Coignasfier. *Engelfch*, Quince Tree. *Deenfch*, Quitträ-Træ. *Swedfch*, Quitträ-Træ.

De Vrugt zelfs heet *Latynsch*, Malum cydonium, *vel* cotoneum. *Hoogd.*, Quitten. *Küttin*. *Franfch*, Coing. *Engelfch*, Quince peare, &c.

§ 2.

Men vind verfcheide zoorten van *Queën*, als, 1. *Ronde Quee*, of *Quee-Appel*. 2. *Lange Quee*, of *Quee-Peer*. 3. *De Vroege of Portugalfc Quee-Peer*. 4. *De zoete eetbare Quee-Peer*. 5. *De kleine wilde Quee-Peer*. De Gedaante en Koeleur is doorgaans van de eene wel wat groter, de andere wat kleiner. Ziet de Gedaante van een *Quee* in *Fig. 1.*

De *eerfte* Zoort, of de *Quee-Appel*, is rondvallig gelyk een *Appel*, iets wollig, en word laat ryp; de Schors des Booms is wit- of grauwig-agtig; de Bladen zyn klein en rond, en het Hout groeit verwarder door malkanderen.

De *tweede* Zoort is groter, iets langverpig en wat puntig naar de Steel, gelyk de *Peeren*, ook gladder en mooier van Koeleur; de Schors des Booms is zwartagtig en knobbelagti-

ger; de Bladen zyn groter en langwerpiger, en de Takker zyn regter, en niet zo takkig en verward door malkander.

De *derde* Zoort gelykt de *tweede* in allen, behalven dat ze groter is en mooier op 't Oog valt, en vroeger ryp word.

De *vierde* Zoort is van gedaante als de twee vorige, maar niet zo groot, hebbende, ryp zynde, een geurig eetbaar Vleefch; dog deze is hier te lande weinig bekend; verkrygende ook by ons hare rypheid en de fmaak niet, gelyk in warmer Landen, als, in 't Zuiden van Frankryk, in Italiën, Spanjen, &c.

De *vyfde* Zoort gelykt in alle deelen aan de vorige drie Zoorten, behalven dat zo wel de Struik als de Bladen en Vruchten veel kleiner en flegter zyn. Het is dan de derde Zoort, die 't waardigst is by ons gequeekt te worden, zo wel om de *Vrugt*, als om daar op *Peeren* te *oculeeren*: De eerste Zoort is hier toe onbequaam, dewyl ze een Zoort van Appels is; en zo 't al gebeurt, dat de *Enten* daar op beklyven, zo geeft zulks nogtans zwakke, kreuple Bomen, en van korten duur; dog men kan 'er met beter uitkomst *Appels* op enten tot *Arbres nains*; hoewel zulks weinig of niet gedaan word, dewyl die beter op *Paradys-Struik* groeijen.

§ 3.

De *Quee-Boom* groeit natuurlyk in *Hoog-Duitschland*, omtrent de *Donauw* en elders, in de *Heggen* en *Boffchen*.

§ 4. De

Querc. Appel.

Querc. Pter.

§ 4.

De *Quee-Boom* bemint van Natuure een goede vrugtbare, niet al te zandige, nog te kleyagtige Grond; lieft een opene vrye Lugt, en veel Vogt, inzonderheid in warme droge tyden, dewyl anders de Vrugten klein en onvolmaakt blyven; om welke reden men dezelve veel aan de kanten van de Sloten, Gragten, en andere Wateren plant; dog men moet zig wagien, dezelve te veel uit de Zon, dat is, in de Schaduwe, of tusschen en onder hoog opgaande Bomen te planten, gelyk vele doen, uit die mening, dat ze in de beschaduwde plaatzen wel kunnen groeijen, en dat men derhalven daar door van die plaatzen *profiteeren* kan: Maar men bedriegt zig, want schoon ze daar wel groeijen kunnen, zo zullen nogtans de Bomen niet of weinig dragen, of de Vrugten blyven klein en worden niet wel ryp. Hy schiet met zyne Wortels niet diep in de Grond.

§ 5.

De *Quee-Boom* wort voortgequeekt door 't *Saad*, of door *Uitlopers*, of door *Inleggers*; of ook door *Stekken*, die gemakelyk bewortelen, dog het geschied meest, om dat het 't gereedst is, van *Uitlopers* of *Inleggers*, door middel van een oude Boom af te zagen, als hy niet van zelfs Spruiten maakt. Brengende deeze onverent goede Vrugten voort.

Zommige verenten ze op *Haagdoorn*, om dat ze daar voorhouden, dat de Vrugten daar door verbeterd worden, dog 't welk niet heb kunnen bevinden, en ook tegen de reden fryd. Men kan ze ook, zo men wil, op ander *Quee-Plantsoenen* enten, en zelfs ook op Plantsoenen van *Peeren*.

§ 6.

De *Quee-Boom* wil niet veel gesnoeit nog gekort wezen, om dat die boven aan de Top-einden het draagbaarste is: Men snoeit dan maar alleen het dunne, magere, en het overvloedige Hout, dat verwarring veroorzaakt, weg; het dikste jonge Hout bewarende; en men kort alleen de langste Lo-

ten iets in, om aan de Bomen een schik te geven en te behouden, als mede om die ook in kragten te bewaren.

§ 7.

De *Quee-Peeren* verstreken niet alleen voor *Medicynen*, maar ook voor een aangename Spyze in welgestelde Huishoudingen; wordende tot dien einde op verscheiderhande wyze in de Keuken toe bereid, als, *Geslooft*, 't zy alleen of met *Peeren* gemengt; en tot *Compot*, *Marmelade*, *Taarten*, &c.

De *Queën* worden ook veel *geconfyt* in Zuiker of in Honig, op differente manier, als, nat en droog, &c.

§ 8.

Om de *Queën* nat te *confyten*, zo neemt beste *Queën*, schilt ze, fryd ze in Quartieren, neemt 'er de Klokhuisen wel uit, legt ze voorts eenige tyd in schoon water, daar na doet ze in ander water en kookt ze op een zagt Vuur zo lang tot dat ze week, maar niet al te murv zyn; doet ze dan uit het water op een Teems, en laat ze wat verzygen; vervolgens doet ze in *geclarificeerde* Syroop van Zuiker, en laat ze hier in zagties kooken, tot dat ze bekwaam week zyn, en de Syroop een bekwame *Consistentie* verkregen heeft, namelyk, tot dat hy wel spint: legt ten laatsten de *Queën*, wat verkoelt zynde, in *Confituur*- of andere Potten, giet 'er de Syroop over, en bewaart ze wel digt gesloten.

Als men de *Queën* heel *confyten* wil, dat egter zelden gedaan word, om dat ze te groot zyn, zulks geschied op dezelfde wyze, alleen met dit onderscheid, dat men, na dat ze gefchild zyn, 't Klok- of Saad-huis met een lang, smal, puntig Mes van boven uitgeboort. De Syroop word gekookt en *geclarificeerd* als te voren by de *Peeren* (*Peer-boom* § 12.) aangewezen is.

§ 9.

Zommige *prepareeren* de Syroop op deze wyze: Neemt de Schillen, Korls, en eenige Stukken van *Queën*, kookt dit samen in water, daar na doet de *Decollie* door een Doek,

of fyne Hair-Teems, in dit Vogt smelt de Zuiker en maakt 'er een Syroop van, die gy moet *clarificeren*, op die wyze als by de *Peeren* (*Peer-boom* § 12.) gezegt is; vervolgens Kookt in deze Syroop de *Queen* als voren (§ 9.); deze manier keure beter als de vorige; dewyl de *Confituur* kragtiger word.

Als men de *Confituur* een mooie rode Kleur wil doen hebben, zo neemt men *Cochenille*, kookt die in water met wat *Cremor Tartari*, vervolgens giet het, wel rood gekookt zynde, door een Doek, en doet 'er van by de Syroop, terwijl de *Queen* zagties daar in koken.

Zommige doen 'er wat *Speceryen*, als *Kruid-Nagels* of *Kaneel* by, in de Syroop; of ze lardeeren de stukken *Queen* daar mede; kunnende men hier mede handelen zo als men begeert; de *Speceryen* bederven de Smaak en Kragt niet.

§ 10.

Wil men de *Queen* in Honig *confyten*, zulks geschied op dezelfde wyze als voren (§ 9.); moetende de Honig daar toe van te voren wel gekookt en gefchuimt zyn, gelyk voorheen by de *Peer-boom* (§ 13.) gezegt is. Men moet altyd zo veel Syroop gereed maken, 't zy van Honig of Zuiker, dat de *Queen* ruim daar mede kunnen bedekt worden, want dit is het geen, benellens een bekwame dikte van de Syroop, dat de *Vrugten* voor 't bederf moet bewaren: derhalven is 't altyd beter iets te veel als te weinig te maken. En

§ 11.

't Kan gebeuren, dat de Syroop, 't zy van Zuiker of Honig, na eenige dagen dunner word, 't welk ontstaat daar door, als de Syroop niet dik genoeg gekookt, of 'er te veel waterigheid in de *Queen* gebleven is, waar door de Syroop verzwakt en bederft: Als men dit dan gewaar word, moet men de Syroop afgieten, op 't nieuwe herkoken, zuiveren, en op 't laaft de *Queen* daar in doen, en een weinig kten opkoken; daar na dezelfde weer in de Pot doen als voren. En dit moet in zodanig geval van verdunde Syroop, en daar uit

ontlaand bederf, met allerley *geconfyte Vrugten* in agt genomen worden; en zulks hoe eerder hoe beter.

§ 12.

Om *Queen-Vleesch* of *Marmelade* te maken, zo neemt *Queen*, snyd ze ongeschild in vier stukken, zuivert ze van haare Klokhuizen en Saden, daar na kookt ze in water, tot dat ze wel week zyn, dan wryft ze met een averegte Lepel door een niet al te fyne Teems. Vervolgens neemt *geclarificeerde Syroop* van Zuiker, die als voren toe bereid is, even veel gewigts als van 't *Queen-Vleesch*, kookt 't zamen zagties tot een bekwame dikte; daar na schept 't, nog warm zynde, in houte Dozen, of ook in steene of glaze Potjes, en zet ze ongesloten op een warme plaats by 't Vuur, of by een Kachel, tot dat 'er een Korst op komt, daar na bewaart 't op een droge plaats.

Wil je 't *Queen-Vleesch* rood hebben, zo kunt ge by de Syroop Afkookzel van *Cochenille* doen, als voren gemelt is.

Andere nemen, om 't *Queen-Vleesch* te maken, tot een pond *Vleesch*, door de Teems gedaan zynde, $\frac{1}{2}$ pond fyn gestote Brood-Zuiker, mengen dit onder malkander en laten 't daar na maar een klein walletje zamen op sieden, maar dit *Vleesch* droogt langzamer; dog is witter.

Dit *Queen-Vleesch* word in veele welgestelde Huishoudingen en ook in de Apotheken gemaakt, niet alleen om voor *Delicateffe* op te dischen, maar ook om andere Spyzen, daar 't by past, inzonderheid gekookte *Peeren*, *Compot*, &c., een aangename Geur by te zetten. Het word in *Frankryk Colignac* genoemd, en het beste word, zo men zegt, te *Orleans* gemaakt, dat wyd en zyd verzonden word, onder de Naam van *Colignac d'Orleans*.

§ 13.

De *Koekjes* van *Queen* worden aldus gemaakt; neemt *Queen*, schilt en zuivert ze van de Klokhuizen, kookt ze daar na in water muf, vervolgens koel zynde, wryft ze heel klein, of drukt ze door een Teems; neemt zo zwaar goede witte Zuiker

ker als *Quee-Vleesch*, en laat 't zamen op een Vuur zagties opkoken; en tot bekwame dikte gekookt zynde, legt 't op een sehone gladde Plank, of op vertinde Blikken, die men met Zuiker overstrooit heeft, in zo grote of kleine hoeveelheid als gy wilt, en *formeert* 'er dus Koekjes van, zet die vervolgens by een warme Kagchel, of op een Stoof, tot dat ze droog zyn; en bewaart ze dan in een houten Doos tuschen schoon Papier op een droge plaatze. Deze Koekjes dienen tot 't zelfde gebruik als 't *Quee-Vleesch* (§ 12.) Een weinig van het *Quee-Vleesch* of van de *Quee-Koekjes* by de Mostert gedaan, als men die maalt, maakt dezelve heel aangenaam.

§ 14.

Daar word ook een *Sap* uit de *Queën* gemaakt, als volgt: Neemt van de beste *Queën* die wel ryp zyn, stamp of wryft ze op een groot wryf-zyser klein, drukt door een Doek, of beter door middel van een Pars, 't Sap 'er uit, laat zulks op een klein kool-vuur langzaam zieden, tot dat 't ongeveer op de helft ingekookt is; daar na doet daar by half zo veel goede zuivere *Wyn* of nieuwe *Most*, als 'er eerst Sap geweest is; laat het weer koken zo lang tot dat 't wat dikagtig word; als dan mengt daar onder Zuiker, een derde deel gewigts van

't eerste Sap, en kookt 't tot de dikte van een bekwaam dik Sap, of dunne Syroop, en bewaart het in Potten.

§ 15.

Alle deze *Constituut-werken* dienen niet alleen voor *Delicatesse*, maar ze zyn ook zeer gezond, zo wel voor gezonde als zieke Menschen: Ze versterken de Maag, 't Herte en de Leden, vervrolyken door dien den Mensch, en verkwikken den Zieken zeer; dog die hardlyvig zyn moeten 'er niet of weinig van gebruiken, alzo de *Queën* een stoppende natuur hebben; hoewel zommige zeggen, dat ze na de Maaltyd genuttigt, doen *laxeren*. Men pryft deze *Constituuten* ook zeer voor zwangere Vrouwen, om een gemakelyke Kraam te hebben, als ze eenige dagen van te voren altemets iets daar van nuttigen, inzonderheid by of na de Maaltyd.

§ 16.

Men kan van de *Queën* ook een aangenaam *Ratafiaat* be-reiden, aldus; neemt van het op voorgaande wyze (§. 14), uitgeperste Sap, doet daar by, na dat het een weinig gestaan heeft, even veel Brandewyn, een weinig Kaneel, eenige Na-gels en wat Zuiker, na mate men het zoet begeert, laat het dan op een warme plaatze wat staan trekken; en bewaart het vervolgens tot 't gebruik; of als men het helder en klaar begeert, kan men zulks ook door Vloei-papier laten lopen.

BESCHRYVING

VAN DE

KERSE-BOOM.

§ 1.

DE Vreemde Benamingen van de KERSE-BOOM zyn *Laynsch*, Cerasus. Cerasus foliis ovato-lanceolatis. Linn. Gen. & Spec. R. Prodr. *Fransch*, Cerisier. *Hoogduitsch*, Kirschen-baum. *Engelsch*, Chery-tree. *Deenssch*, en *Zweedsch*, Körsbär-træ, &c.

De Vrucht zelfs word genoemd *Latynsch*, Cerasa. *Hoogduitsch*, Kirschen. *Fransch*, des Cerifes. *Engelsch*, Chery. *Deenssch*, en *Zweedsch*, Körsbär.

§ 2.

Onder de Naam van *Kersen* worden 3 Hooft-zoorten begrepen; die van malkander eenigzints in Gedaante, Koleur en Smaak verschillen; als *Kersen*, Fig. 2; *Krieken*, Fig. 3; en *Morellen*, Fig. 4.

1. De *Kersen* vallen doorgaans rondagtig, en veeltyds iets platagtig-rond, en hebben een ronde Steen. Deze worden in *Frankryk* genoemd *Cerises*; in *Hoog-Duitschland* *Kirschen*.

2. De *Krieken* zyn doorgaans wat langwerpig van gedaante, hard-vleeschiger en zoeter als de *Kersen*, en haar Steen is langwerpig, het welk 't principaalste onderscheid tusschen deze twee Hooft-zoorten is. De *Krieken* worden weer onderscheiden in wilde en tamme; de *wilde* zyn klein, met weinig Vleesch, van Koleur zwart of rood, en ook wel rood-bont; van Smaak doorgaans zoet, zynde de zwarte de zoetste; en de roode minder zoet; dog daar zyn 'er ook die bitter of wrang zyn. Deze *Krieken* groeijen in *Hoog-Duitschland*, *Frankryk*

en *Braband* op veel plaatzen in 't Wild, in de Boffchen en elders, en worden heel grote Bomen.

De *tamme Krieken* verschillen van de wilde, dat ze groter en vleeschiger zyn. Deze noemt men in *Frankryk* *Guignes* of *Bigearraux*, en in *Hoog- en Neder-Duitschland* *Spaanse Kersen*. Men vind ze van zwarte, rode, witte, en bonte Koleur.

3. De *Morellen* verschillen hoofdzakelyk van de *Kersen*, dat ze min of meer zuur of amperagtig smaken, doorgaans ronder en niet zo platagtig vallen, en de Boom dun-ryziger en niet zo regtscheutig is, maar meer door malkander groeit, ook niet zo groot word; haar Steen is rond gelyk die der *Kersen*. Deze worden in *Frankryk* *Griottes* genaamt, in *Hoog-Duitschland* *Amarellen* of *Weichselen*, en in *Braband* *Krieken*. En deze drie Hooft-zoorten worden weer onderscheiden in vele andere zoorten, inzonderheid de twee eerste (No. 1. 2.), waar van hier na de Lyft en Beschryving volgt.

§ 3.

De *Kerse-Boom* bemint de getemperde Luststreken, in koude wil hy niet wel aarten, gelyk ook niet in zeer warme (behalven de *Spaanse Kersen*), waar het ook van daan komt, dat men in *Zuid-Frankryk*, *Italien* en *Spanjen* geen zo goede *Kersen*, nog zo veel zoorten vind als in *Hoog- en Neder-Duitschland*.

§ 4.

Hy begeert van Natuur een goede, versche, ongemeste, 't zy

TAB. II.

Morellen.

Kirschen.

Kirschen.

zy zand- of kleyagtige Grond: wordende in deze laatste de Bomen nogtans groter en fleuriger en brengen groter Vruchten voort, als die in Zand-gronden groeijen, dog de Vruchten van deze vallen wel zo smakelyk.

Daar is geen Vrucht-Boom my bekend, die viezer omtrent de Grond is als deze, en derhalven hier in meerder agtflaging van noden heeft: Want het wel gebeurt, dat 'er *Kersen* geplant worden in Gronden die goed schynen, en nogtans de Bomen daar in niet aarten willen, ja dikwils in de kragt van hun groei schielyk alle versterven, schoon de Grond behoorlyk gedolven, en in de diepte geroert en los gemaakt is. Hy begeert juist geen zeer vette Grond; maar is met een geringe te vreden, als die maar versh of nieuw is, dat is, waar in nooit of in lange jaaren geen Bomen, en wel inzonderheid geen *Kerse-Bomen*, gegroeit zyn; want de ondervinding leert, gelyk ik zelfs bevonden heb, dat een *Kerse-Boom* geplant in de plaats daar een ander *Kerse-Boom* geroeit is, nooit wel groeit, maar na eenige jaaren quynens versterft, schoon men hog zo veel moeite aanwend, om de Grond te verbeteren of te veranderen. Wagt U ook om de Grond omtrent of tusschen de *Kerse-Bomen* te mesten; want dit doet haar zekerlyk al quynende langzamer hand versterven; moet men de Grond wat verbeteren, zo is zeer dienstig Blad-aarde, van verrotte Bladen en Takken, met de Aarde te vermengen, of andere goede vrugtbare Aarde.

§ 5.

Wanneer de *Kerse-Bomen* beginnen *Gom* uit te werpen, zulks is doorgaans een merkteken van haar zwakheid en naderende dood, inzonderheid als de Boom jong is; derhalven behoort men zodanige jonge Bomen maar aanstonds uit te roeijen, en andere in de plaats te zetten.

§ 6.

Alle soorten van *Kersen* worden voortgequeekt door middel van *Suiging*, *Enting* in de *Klove*, of *Oculeering*, op jonge Plantzoenen die uit *Kriek-Stenen* gewonnen zyn, dog zulks

geschied wel hooftzakelyk op de eerste wyze, dewyl 't *enten* en *oculeeren* aan deze Vruchtboom dikwils niet al te wel slagen wil. Hoe wel zulks ook veeltyds door verzuim of onkunde ontstaat; want als men de Stammetjes *ent* terwyl ze heel jong, en nog maar 2 à 3 jaaren oud zyn, en dat men zulks vroeg in 't jaar, te weten in February of in 't begin van Maart, verrigt, zullen ze zelden of weinige komen te missen; veronderstellende dat 't *enten* behoorlyk wel gedaan is, want het te diep tot op 't merg snoeijen der Ent-rysen, ook dikwils de oorzaak is dat dezelve niet vatten; zynde in het bezondere de *Kersen* in dezen zeer keurig: En zo is 't ook gelegen met 't *oculeeren*, moettende daar toe ook heel jonge Plantzoenen gekozen, en de tyd van doening wel in agt genomen worden, namelyk, wanneer 't Sap wel ryft, en dus 't *Plantzoen* en *Oculatie* wel loffen wil.

§ 7.

Men *ent* en zuigt de *Kersen* ook wel op *Uitlopers* van bejaarde *Kerse-Bomen* die op *Kriek* ge-ent zyn, of, op *Uitlopers* van wilde *Krieken*, daar die in 't wilde wassen, zynde gevolgelyk deze *Uitlopers* van de natuur der *Krieken*, die uit Saad voortkomen; dog men bevindt, dat deze *Uitlopers* weiniger gewas maken en minder groot worden als Bomen uit 't Saad; en dat derhalven de Enten die daar op gestelt worden, ook kleiner Bomen, dog draagbaarder, worden als die op *Kriek* uit 't Saad ge-ent zyn; waarom deze *Uitlopers* inzonderheid gebruikt worden tot Bomen die klein zullen gehouden worden, als, *Bouffons* en *Espaliers-Bomen*.

§ 8.

Tot het Planten moet men nooit ouder ge-ente Bomen verkiezen als van twee- of drie-jarig Ent-gewas, en van gezoogde nooit ouder als van één à twee-jarig Ent-gewas, om dat ouder van gewas niet of bezwaarlyk aan de gang raken. Verders by 't planten in agt nemende 't geen in ons 1ste Deel aangewezen is. In 't bezondere agt gevende, dat men dezelve niet te diep, maar by na boven op de Grond plant, zo

dat de Wortels maar met 2 à 3 vinger breed Aarde overdekt zyn, en zulks vooral in vogte koude Gronden, om dat de ondervinding leert, dat ze dan beter groeijen; en zo'er na 't planten een droge Zomer volgt, zo moet men de Wortels met *Vlaag*, *Rund*, of *Stroo*, tegen het uildrogen overdekken.

Dyna geen zoort van Boom-gewas luifert zo nauw by 't planten, om hem wel met Aarde tusschen de Wortels te voorzien, als deze; want de minste Holligheid, of de Lugt die hier in blyft, en 't schimmelen dat daar door aan de Wortel ontfant, kan ziekte, ja veeltyds de dood aan den Boom veroorzaken; weshalven men by het planten nauwkeurig in agt nemen moet, de droge Aarde wel tusschen de Wortels te schudden.

§ 9.

Aangaande het Snoeijen der *Kerse-Bomen*, zulks geschiedt verscheidentlyk, volgens de differente zoorten: *Morellen*, *Kers van der Nat*, *Oraasje-Kers*, en in 't kort alle zoorten die don ryzig Houtgewas maken, en die meest alleen aan de cinden der Loten nieuwe Loten voortspuiten, willen niet gesnoeit, of ten minsten niet getopt wezen, want dit zoude de opvoering der Sappen grotelyks verminderen, en dus de groei, zo wel van 't Hout als Vruchten, verzwakken, en de Vruchten kleinder en onsmakelyker doen blyven: Derhalven als deze Bomen te veel Hout hebben, dat verwarring en bedrukking veroorzaakt, of het fatzoen krenkt, zo is 't beter een geheele Tak, 't zy groot of klein, hier of daar uit te snoeijen, als 'er veel aan te korten.

Andere *Kersen*, die zwaarder, regtscheutiger Hout-gewas maken, en ingekort zynde, weer gewillig nieuwe Loten spruiten, als By voorb., de *Praagse Muscatel*, *Gadropse*, *Rouaanse*, *Spaanse Kersen*, &c., kan men veiliger snoeijen, of korten, als het de noodzakelykheit vereischt; namelyk, als ze te veel Hout hebben, of als men ze kort, op de wyze der *Bouissons*, houden wil, en een cierlyk fatzoen doen hebben.

Ondertusschen zo is 't zeker, dat alle zoorten van *Kersen* van die natuur zyn, dat ze lieft niet willen gesnoeit wezen,

ten zy maar, gelyk gezegt heb, eenige Takken hier of daar die het fatzoen benemen of verwarring veroorzaken; want ze zonder veel snoeijen en korten meer en ook smakelyker Vruchten voortbrengen, daarenboven ook van langer Levenstyt zyn, gelyk dit klaar bevestigt word daar door, dat men de *Kersen* die in 't wild groeijen, heel groot, oud en vrugtbear ziet worden.

§ 10.

De Zomer-snoeiing moet aan de *Kersen* geheel niet geschieden, dewyl die aan de meeste Steen-vruchten nadeelig is; dog *Kersen* die aan *Espaliers* staan, ontlast men 's Zomers wel van deze en gene overvloedige Loten, om de verwarring en bedrukking te verhinderen, en die men behoud, worden dan zonder inkorting aangebonden.

§ 11.

Dog het gezegde is hoofdzakelyk te verstaan van wat bejaarde Bomen; jonge *Kerse-bomen* moeten, gelyk als andere Vrugt-bomen, in de eerste 3 à 4 Jaaren na de Enting kort gesnoeit worden, inzonderheid die sterk en regtscheutig Houtgewas maken, als de *Praagse*, *Gadropse*, &c.; om dat ze anders te schielyk van onderen hol worden, en kaale armen verkrygen.

§ 12.

Men moet ook nooit geen bejaarde *Kerse-bomen* kandelaairen, in mening om ze weer nieuwe Takken te doen spruiten en ze daar door te vernieuwen, gelyk men wel met andere oude Bomen gewoon is te doen, want de ondervinding leert, dat dezelve, om dat ze een zeer dikke ruwe Schors hebben, niet of weinig spruiten, en doorgaans versterven. Het is derhalven beter, dat men van de oude Bomen profiteert zo lang ze eenigzints vrugtbear zyn; maar dat men ondertusschen niet verzuimt, by tyds jonge Bomen elders te plaatzen, dewelke met hunne Vruchten die der oude afgaande Bomen vervangen, om dus niet van deze Vruchten schielyk ontbloot te wezen; zynde de levenstyt der *Kerse-bomen*, of de tyt hoe lang dezel-

ve bekwaam blyven, om goede Vruchten te geven, 15 à 20 Jaaren, of ten langften 30 Jaaren in de befte Gronden.

§ 13.

De *Kerfen* verftrekken rauw voor eene zeer aangename Spyze, inzonderheid in heete tyden, want ze verkoelen, verlaan den dorft, en verkwikken zeer, zyn ook niet ongezond, en dienen inzonderheid voor heete Naturen, en voor Hypochondriake Menfchen; dog men houdt de eigentlyk zo genaamde *Kerfen*, als de *Praagfe*, *Volger*, enz., en wel zonderheid die wat amper of Rynfe Wynagtig van fmaak zyn; als de *Kers van der Nat*, *Morellen*, enz., voor gezonder als de zoete *Krieken*, *Spaanfe*, en andere; hoewel deze aan de mond aangener vallen.

§ 14.

De *Kerfen* dienen ook voor de Keuken, om daar verfcheiderhande Lekkernyen van te bereiden, als *Compot*, *Sauſen*, *Taarten*, enz. Ook worden ze veel *geconfyt*, zoo wel droog als nat, en waar toe de fappige, inzonderheid de *Praagfe Mufcadel*, *Volger*, *Morellen*, enz., wel 't meeft geagt worden, en ook de befte zyn.

§ 15.

Om de *Kerfen* nat te *confyten*: Neeint fchone, verfche, even rype *Kerfen*, fnyd 'er de fteelen op de helft af; maakt dan een *geclarificeerde* Syroop van Suiker (*Peer-boom* § 12.) tot 6 pond *Kerfen* omtrent 4 pond Suiker nemende; kookt uwe *Kerfen* zagties in de Syroop, tot dat dezelve fpind, doet dan de *Kerfen* met de Syroop, wat koel geworden zynde, in uwe *Confituur-potten*, en bewaart ze wel toegemaakt.

Zommige maken de Syroop van 't uitgedrukte Sap van *Kerfen*, by 1½ pond Sap 4 pond Zuiker voegende: 't welk ook beter houde, als men *Kerfen* genoeg heeft.

§ 16.

Men maakt ook wel een *Moes* van de *Kerfen*, om in Taarten en ander Gebaks 't gehele jaar door te kunnen gebruiken, op de volgende wyze: Neeft van de Steelen gezuiverde *Kerfen*, laat ze in Wyn wel koken, daarna wryft het door een Teems, laat dan 't Moes met zuiker, tot yder 3 pond Moes

2 à 2½ pond zuiker nemende, koken, tot een bekwame dikte, het zelve gefladig roerende, op dat het niet aanbrande.

§ 17.

Daar worden ook *Koekjes* van gemaakt, op deze wyze: Neeft fappige *Kerfen* die wat amper zyn, plukt 'er de Steelen af, kooktze zagties in een aarden pot, zonder of met weinig water, dat is, in haar eigen Sap, roertze gefladig datze niet branden; als ze dus eenige tyd gekookt hebben, dan wryft ze door een Teems, doet by yder pond vleefch omtrent een pond zuiker, laa 't daarna zagties een weinig koken, gefladig roerende; vervolgens legt 't by brokjes op een gladde plank die met fyne zuiker beftroot is, en formeert 'er *Koekjes* van, die gy daarna by een Kagchel of op een andere warme plaats moet laten drogen, en droog zynde, in een Doos tuffchen fchoon Papier bewaren. Men kan, als men wil, by alle de gemelde *Condita* wat *Speceryen* doen, gelyk by de *Peer-boom* § 11. gezegt is.

§ 18.

Om droge *geconfyte Kerfen* te maken, heeft men niets anders te doen, als de op voorgemelde wyze (§ 15.) nat *geconfyte Kerfen* uit de Syroop te nemen, op een Zeef te laten uitdruppen, vervolgens op een met zuiker beftrooide Plank of op een Blik of Blikken te leggen, en op een warme plaat te laten drogen, dezelve altemets omkerende, en met wat fyne Zuiker beftrooiende.

§ 19.

Van de *Morellen* maakt men een zeer aangenaam Zap, aldus: Parft het zap uit de *Morellen*, na dat de fteelen 'er afgedaan zyn, kookt dit met zuiker, tot 5 pond zap 1½ à 2 pond zuiker, of wat meer nemende als men 't zoeter begeert, fchuimt het wel, en kookt 't tot een matig dik Zap, doet het dan, koud zynde, in glazen Vleffchen, en bewaart 't wel toegemaakt.

Alle deze gemelde *Confituuren* zyn zeer aangenaam en gezond, en mogen zo wel van zieke als gezonde genuttigt

worden; ze versterken het Herte, lesschen den dorst, en verkwikken zeer.

§ 20.

De *Morellen* worden in Duitschland en elders ook veel gedroogt, dewelke daarna, met wat zuiker gekookt zynde, een aangenaam Eeten zyn.

§ 21.

Wilt ge een aangenaam *Ratiffant* of *Liqueur* maken, zoo neemt wel gedroogde *Morellen*, stampze met Steenen en met al in een Vyfel, zetze dan op goede Brandewyn, doet daar by wat *Zuiker*, een weinig *Kanneel* en eenige *Nagels*, en laat het eenige tyd in de Zonne, of by 't vuur trekken; gy zult dan iets lekkers hebben, dat gy wel by *occasio* aan aanzienelyke Menschen presentereen moogt: Wil men dit Aftrekzel heel klaar hebben, zo laat het door Vloei-papier lopen, 't zal dan zeer helder wezen.

Men kan dit *Liqueur* ook maaken van versche *Morellen*, maar dat is zoo aangenaam en kragtig niet als van gedroogde, om dat het wateragtige *Zap* der versche *Morellen* het zelve verzwakt; maar als men 't zelve hier van maakt, moet men 'er de Steenen uitnemen, dezelve apart in stukken stampen, en dan met 't vleesch, enz. op Brandewyn zetten, als voren.

§ 22.

In Duitschland, daar veel *Krieken* in het wild wassen, en inzonderheid in *Zwitserland*, word 'er een Water of Geest uit de *Krieken* *gedistilleert*, na dat dezelve met de Steenen gestoten zyn, en wat gestaan hebben tot datze gisten, het welk men aldaar *Kirsch-wasser* noemt, dat niet alleen zeer aangenaam, maar ook, matiggebruikt wordende, gezond is, want het versterkt het Herte en verkwikt de Geesten.

§ 23. :

Men maakt met de *Morellen* ook een aangename *Wyn*, inzonderheid in de Wyn-landen, aldaar *Kirsch-* of *Weichsel-wijn* (dat is *Kerse-* of *Morelle-wyn*) genaamt, die zeer geurig en in de heete Zomer-dagen zeer verkoelende en verkwikkende is.

De wyze om deze *Wyn* te maken is ligt; men neemt *Morellen*, men stampt ze met de Steenen wel klein, na dat de Steelen 'er afgedaan zyn, men doet die in goede, zagte roode *Wyn*, of ook in witte *Wyn*, met eenige *Nagels* of *Kanneel*, zo men wil, na omtrent 14 Dagen is dezelve bekwaam tot 't gebruik.

§ 24.

Om de *Kersen* een geheel Jaar lang goed of versch te bewaren, doet men als volgt. Men plukt de *Kersen*, (van de schoonste, even rype) by helder droog weer zeer voorzigtig, dat ze niet 't minste gekneust worden, men doet ze in eene glazen Vlesch met een wyde mond, men maakt dan de mond der Vlesch, door middel van een Kurk en daar over heen Hars, dat met wat Terpentyn en Was smeltende vermengt is, wel water-digt: Aan deze Vlesch maakt men dan een Koorde, of beter een lang Koperdraat vast, dewyl een Koorde haast verrot, en men laat de Vlesch dan in een koele *Regen-bak*, *Put* of *Bron*, tot op de grond neder zakken, de Koorde of Draad dan boven vast makende, om daar mede de Vlesch op zyn tyd weer op te halen. Op deze wyze kan men in de Winter versche *Kersen* opdisfelen.

§ 25.

Men kan de *Kersen* ook op deze wyze een geheel Jaar lang voor 't bederf bewaren: Na dat de *Kersen* voorzigtig, gelyk te voren (§ 24.) geplukt, en de Steelen 'er meest afgesneden zyn, legt men dezelve in een verglaasde Pot; dan maakt men goede witte *Wyn* heet, en giet die zo heet over de *Kersen*, tot dat ze daar onder bedolven zyn, als dan de *Wyn* koud geworden is, bedekt men die met een dunne Bodem van gesmolten Boter, en men bewaart de Pot op een droge plaats, en daar het 's Winters niet en vriest: Dog deze *Kersen* dienen alleen tot Spys-toebereiding, in de Winter of op andere tyden: By 't gebruik neemt men de Boter boven af, en na de benodigde *Kersen* 'er uit de Pot genomen hebbende, smelt men de Boter en giet ze weer over de *Wyn*, welke Boter de *Kersen* voor de Lugt en dus voor 't bederf bewaart.

§ 26.

§ 26.

Ten laaften moet ik nog aanmerken, dat de Vogels, inzonderheid de *Staargen*, *Muffchen* en *Lyfters*, de *Kerfen* zeer aandoen, en dikwils zodanig aanfprenken, dat men 'er weinig van de Bomen plukken kan, indien men niet op middelen bedagt is, om de Vogels van de Bomen af te keren. Zommige hangen tot dien einde boven uit de Bomen aan een Staak eenige dode grote Vogels, om de levende te verschrikken, of ze hangen om de Bomen Touwen met veel *Veeren*: Andere zetten Klapper-molens, die door de wind gedraait worden en een fterk geraas maken, op ftaaken by de Bomen. Dog alle deze Praetyken zyn van weinig dienst; want de Vogels merken het bedrog haast, en vrezen die dingen na een Dag 2 à 3 weinig meer, zo dat ik gezien heb, dat ze zelfs op diergelyke dingen gingen zitten, inzonderheid de jonge *Staargen*, die zeer dom en driefz zyn.

Het befte middel is, dat men Netten over de Bomen hangt; en op dat 't Net geen nadeel aan de jonge Loten der Bomen doen zoude, die anders door het Net, als het 'er oplegd, gedrukt en gekneuft worden, of fcheef groejen, zo zet men één of meer Kruiffen, die van latten gemaakt en aan een ftaak vaft gefpykert zyn, kruis-wys en tuffchen de Boom door, waarop het Net koomt te leggen, om alzo de Boom niet of weinig te raaken.

§ 27.

Zommige vermogende Liefhebbers doen expes grote Netten bereyden, om daar mede een geheel, min of meerder groot, *Kerfe-Hof*, waarin de Bomen tot dien einde wat digter als ordinaris by elkander geplaatft zyn, van boven en ter zyde te bedekken; wordende hier en daar tuffchen de Bomen met order een Paal in de grond gezet, en daar over heen Laten gelegd, waarop het Boven-net koomt te ruften.

§ 28.

Men kan de *Kerfen*, indien de Bomen in een aparte Bogard by malkander ftaan, ook voor de Vogels bewaren, door

middel van een Jongetie, die men voor weinig Dag-geld hebben kan, den geheelen dag daarby met een Ratel te laten oppaffen, om dus de aankomende Vogels door 't geraas der Ratel te verjagen: Dog 't heeft zomtyds, inzonderheid als de Vogels in menigte zyn, nog al zyn werk, om 'er Meefters van te blyven, en daar dient nauwkeurig, van 's morgens heel vroeg tot 's avonds laat op gelet te worden.

§ 29.

Zommige meenen deze ongenodigde gaffen te verjagen, door middel van 't fchieten; maar dit zal een ervaren Hovenier of Eygenaars niet ligt dulden, om dat zulks niet alleen weinig nut doet, maar ook hoofzakelyk, om dat de Bomen door den Hagel zeer worden bedorven.

§ 30.

Het Hout der *Kerfe-bomen* is hard, van koleur bruin-rofagtig, en word veel gezogt van de Draayers, Schrynwerkers, Lyftmakers, Stoelmakers, enz. om daar van Stoelen en andere cierlyke dingen te maken.

§ 31.

Nu zal ik ten laaften, tot Vermaak van de Liefhebbers, nog iets melden van het vervroegen der *Kerfen*, dat is, hoe men de *Kerfen* vroeger, als in de ordinaris natuurlyke tyd van rypwording hebben kan: Dit gefchied op verfcheiderhande wyze: Eerftelyk

§ 32.

Verkieft een of meer jonge Boomtjes van de *Praagfche Mufcadel-kers*, 't zy laag- of half-ftamde, die nog niet zeer grote Kronen hebben, maar wel aan 't dragen zyn; gelyk deze zoort van natuur vroege vrugten geeft, zynde andere zoorten niet zeer bekwaam om te vervroegen; graaft die in het Voorjaar voorzigtig uit, en plant ze in bekwame grote Kaffen, Vaten, of beft in grote, wyde, gebakkene fteene Potten, zetze dan ergens op een fchaduwagtige plaats, en

onderhoudze in 't vervolg wel met bevoigten, inzonderheid by sterke droogte, op datze in de Potten bewortelen ende wel in de groei komen; en om deze groei nog beter te bevorderen en natuurlyker te doen zyn, zo is het dienstig, dat men het benedenste der Potten iets in den grond zet, en vervolgens by droogte den grond rondom de Potten altemets met water wel bevoigt; want dan zullen de wortels het vogt van onder door middel van de gaten, die in de Bodem van de Pot zyn na haar trekken, en daar door de Bomen natuurlyker en beter groeijen.

§ 33.

Deze Bomen dan dus de Zomer over wel gegroeit hebbende, zoo zet men dezelve in het begin van de volgende Maand *Januarius*, of ook eer, in eene bekwaame grote Stookkas, en men stookt dezelve van tyd tot tyd, naar mate van het weer, invoegen dat de Kas altyd egaal, dog vooreerst maar matig, warm is, namelyk van omtrent 20 Graden, volgens de *Thermometer* die in ons *Eerste Deel* beschreven is, de Kas altemets over dag iets lugtende; dan zal men zien dat de Knoppen met 'er haast beginnen te zwellen, en vervolgens aan 't bloeijen te gaan, als wanneer de Lugt-geving boven al hoognodig is, en niet moet verzuimt worden, om dat anders de Vruchten niet zouden zetten, maar altemaal afruyen: Gezet zynde, kan men haar wat meerder warmte door stoking laten genieten, in alle deelen, zo veel doenlyk is, nabootzende de warmte en aandoeningen van het natuurlyke *Seizoen* waarin de *Kersen* bloeijen en haare rypheid verkrygen, gelyk in ons *Eerste deel* by de *Broeikunst* omstandelyk gezegt is; en dus doende, zal men in het laatste van *Maart*, en zomtyds vroeger, rype *Kersen* kunnen opdijschen: Dog valt dit hier nog te zeggen, dat de *Kersen* zeer keurig in het zetten zyn, en dezelve door deze wyze van broeijen, onaan gezien alle moeite en oplettendheid, egter nog dikwils afruyen, inzonderheid wanneer het in de bloei-tyd koud en slegt weer is, zo dat men de glazen weinig openen kan om

te lugten: willende dezelve in de Bloei tyd ook geen gebrek van vogt lyden, waar op men grotelyks letten moet.

§ 34.

Men kan de *Kersen* ook broeijen voorts na de planting tot dien einde in de Herfst of Winter in Potten geplant zynde, dog dan is de Vrucht-zetting nog onzekerder.

§ 35.

Deze volgende maniere van vervroeging is beter als de vorige. Men plant lage- of half stamde jonge *Praagse Kersbomen* in een koude Broei kas of Zonne-bak, die bekwaam groot en hoog is, in de grond in een Ry, niet ver van malkander, te weten 6 à 8 Voeten, men onderhoud ze wel, op dat dezelve wel in 't gewas zouden komen, en men laat ze vervolgens aldus in de opene Lugt groeijen, tot dat ze draagbaar genoeg zyn, en het dus de moeite waardig is, om ze te broeijen; als dan legt men in het begin van *Januarius* de glazen voor de Kas, en men onderhoud de Bomen met lugten, inzonderheid in de Bloei tyd, gelyk zoo even te voren (§ 33) gezegt is, zorg dragende, dat de Kas 's nagts tegen de vorst, en ook over dag als 't met een betrokkene Lugt vriest, gedekt worde, inzonderheid in de Bloei-tyd; moettende om die reden de Kas ook, indienze alleen van Hout is, rondom met lange Meft of Stroo digt omzet worden: De Vruchten gezet, en iets vergroot zynde, kan men wat minder lugten (ten ware by sterke Zon, en tegen 't rypen der *Kersen*) om de warmte in de Kas te vermeerderen en de Vruchten daar door tot rypwording te brengen, dewyl de *Kersen* natuurlyk met een vermeerderende warmte rypen, en op deze wyze zal men in de maand *April* schone rype *Kersen* kunnen hebben.

Men kan de jonge *Kersbomen* ook buiten een *Broeikas*; op een welgelege voordelige plaats digt planten, en daarna, als de Bomen draagbaar zyn, een houten Kas om dezelve doen maken; 't welk beter is, om dat dan de Broei-kas niet zo langen tyd vergeefs behoeft te leggen. En men kan ook wel

2 Reyen Bomen voor malkander planten, agter half-ftamde, en van voren lage Bomen, de Reyen, en de Bomen in de Rey, omtrent 5 á 8 voeten van elkanderen; en zulks zo weinig of zo veel Bomen als men begeert.

§ 36.

Ook kan men de *Kersen* vervroegen door middel van een Zonne-bak, 't zy dat zulks lootregt op staat of schuins agter overhelt, dog welk laatste beter is, waarin de Bomen tegen de Agter-muur of Schutting in de opene Grond geplant en uitgebreid staan; moetende daar by dezelfde *observatien* als in de koude Kas in agt genomen worden.

§ 37.

Ten laatste zo kunnen de *Kersen* ook worden vervroegt in eene agter overleggende Stook-kas, in welke de Bomen ook in de Grond tegen de Agter-muur geplant staan; 't welk de beste manier is, als men de *Kersen* wat vroeg begeert; zullende in deze Kas niet ligt ruijen, als men maar in de Bloeytyd-op 't lugten past; moetende deze Kas redelyk sterk gestookt worden, om de Agter-muur genoegzaam te verwarmen. Ziet de *Broei-konst* in myn 1ste Deel.

Nu zullen we tot de *Synonymische* Benamingen en de Beschryving der *Kersen* overgaan.

SYNONYMISCHE LYST

van de

Meeste *Zoorten* van *Kersen* die hier te lande bekend zyn.

A.

A Gaat-kers.
Amarel, zie Morel.
Jan Arendsens Kers.

B.

B *Igarreau*, zie Rouaanse, en Spaanse.
Boere Kers, zie Morel.
Bogerts Kers, zie Morel.
Brusselse bruine, zie Morel (Soete).
Brusselse rode, zie Oranje Kers.

C.

C *Onfituur-kers*, zie Grande Triumphante, en Morelle.

D.

D *Dubbelde Bloems-Kers*, niet draagbaar. *Roosjes Kers*, ondraagbaar.
Dubbelde Bloems-Kers, draagbaar. *Roosjes Kers*, draagbaar.
Dubbelde May-kers, zie May-kers.
Dubbelde Volger, zie Volger.

F.

F *Ranse Wyn-kers*.

G.

G *Aderoopse*, zie Hertogs-Kers.
Glas-kers, zie Volger.
Glimmert, zie Volger.
Grande Triumphante. *Montmorancy-kers*. *Confituur-kers*.
is een soort van dubbelde Volger, en draagt sterk.
Griotte, zie Morel.
Grote Turk, zie Turkse Kers.
Guigne, zie Volger.
Gulde-monds Kers, zie Volger.
Gulde-wagens Kers, zie Volger.

H.

H *Hert-kers*, zie Rouaanse.
Hertogs-Kers. *Gaderoopse*. *Knap-kers*.
Hertoginne Kers, zie Oranje-Kers.
Hollandse Kers, zie Praagse.

K.

K *Asteroopse Kers*, zie Morelle.
Kastervoopse Wyn-Kers, zie Ibid.
Kers Condé?
Kers (Gemene of tamme), zie Morel-kers.
Kers met bonte Bladen.
Keulense Kers, zie Morelle.
Knap-kers, zie Hertogs Kers.
Kops-Kers?
Kriek (Zwarte). *Wilde Kers of Kriek, de Zwarte*; ook *Scheur-kers* van sommige genoemd.
Kriek (Rode). *Wilde Kers of Kriek, de Rode*.
Kriek van den Broek.
Kuis-wonte, zie Rouaanse.

F

NI.

M.

Maurits (Prins) Kers.
 May-kers (Dubbelde).
 May-kers (Enkelde).
 May-Morel, zie Morel (Zoete).
 Montmorancy-Kers, zie Grande Triumphante.
 Morel-kers (Enkelde). Morelle. Amarelle. Gemeene Kers.
 Boere Kers. Bogert-Kers. Suure Kers. Wyn-Kers.
 Keulse Kers. Rynse Kers. Scheur-kers. Kriek in
 Brabant genoemd.

*Hier van zijn eenige differente Soorten, als groter of klein-
 dere, lichter- of donkerder-roode, milt of meer suuragtige;
 en deze worden door Uitlopers of scheuring zonder verien-
 ten voortgeuekt.*

Morel kers (Dubbelde of grote). Late Morel-kers. Late
 Amarelle. Confituur-kers. Gilotte.

*Deze worden in Holland onderscheiden naar de Groei-plaats
 en groote, als in*

Blauwe Morel.

Harlemse Morel.

Meurse Morel.

Rojaal Morel. Grote of late Rojaal-kers.

Warikse Morel, &c.

Morel kers (Zoete). May-Morel. Bruffelse Bruine. Kaste-
 roopse Wyn-kers.

Morel-kers (Zoete dubbelde). Dubbelde May-morel.

Muscadel-kers, zie Praagse.

N.

Naantjes Kers. Turkse Kers. Purgeer-Kersje; een
Heester-gewas zynde.
 Nat (Kers van der).

O.

Oranje-Kers. Hertoginne Kers. Bruffelse-rode.

P.

Parl-kers, zie Spaanse.
 Pieterfons-Kers, zie Praagse.
 Praagse Kers (Vroege). Praagse Muscadel-Kers. Muscadel-
 Kers. Hollandse Kers.
 Praagse Kers (Laate). Laate Praagse Muscadel-kers. Laate
 Hollandse Kers. Lange Praagse Kers. Velfer Kers.
 Pieterfons-Kers.
 Prinzen Kers.
 Princesse Kers.
 Punt-kers, zie Spaanse Kers.
 Purgeer-kers, zie Naantjes-kers.

R.

Rojaal-kers, zie Morelle.
 Rooyes kers, zie Dubbelde Bloems-Kers.

Rosenhel-Kers, zie Volger.

Rouaanse Kers (Dubbelde). Franse Wyn-kers. Spaanse
 Wyn-kers. Zuiker-wyn-kers. Hert-kers. Kuïs bonte.
 Bigarreau.

Rouaanse Kers (Enkelde).

Rynse Kers, zie Morelle.

S.

Sakerdaan-kers, zie Spaanse.
 Scheur-kers, zie Morelle, en Kriek.
 Schimmelpennings kers, zie Volger.
 Seeuwse Kers, zie Volger.
 Spaanse Kers (Swarte). Bigarreau noir.
 Spaanse Kers (Swarte) met een punt aan 't eind, *Punt-kers*
 genoemd.

Spaanse Kers (Rode). Bigarreau rouge.

Spaanse Kers (Bruine). Sakerdaan Kers. Bigarreau brun.

Spaanse Kers (Witte). Bigarreau blanc. Vicerol.

Spaanse Kers (Bonte). Paarl-kers.

Spaanse Wyn-kers, zie Rouaanse.

Suyker-Wyn-kers, zie Rouaanse.

Sware Kers, zie Morel.

Swolse Kers, zie Volger.

T.

Tros-kers. Zynde een kleine Kriek, weele aan een Hoofst-steel.
 Turkse Kers. Grote Turk.
 Turkse Kers, zie Naantjes-kers.

V.

Vicerol, zie Spaanse (Witte).
 Velfer Kers, zie Praagse.
 Volger Kers. Vroege Volger. Glas-kers. Water-kers.
 Guigne.
 Volger (Dubbelde), zie Volgers-Volger.
 Volgers-Volger. Late Volger.
Deze worden verscheidentlyk genoemd, als
 Dubbelde Volger.
 Glimmert, of grote Glimmert.
 Gulde-monds Kers.
 Gulde wagens Kers.
 Rosenhels Kers.
 Schimmelpennings Kers.
 Seeuwse Kers. Grote Seeuwse.
 Swolse Kers. &c.

*Zynde alle een en dezelfde Soort, of verschillen maar weinig
 van malkander in grootheit en kleur, dat van de Stand-
 plaats &c. komen kan (ziet myn POMOLOGIE en 1ste
 DEEL); hebbende alle heel korte Steelen.*

W.

Water-kers, zie Volger.
 Wilde Kers, zie Kriek.
 Wyn-kers, zie Rouaanse, en Morelle.

BESCHRYVING DER KERSEN,

Die in de voorgaande *Lyf* gemeld zyn.

AGAAT-KERS. Is platagtig rond, van gedaante als de *Volger-kersen*; van Kleur, ryp zynde, heel swartagtig-bruin, vleefchig als de *Praagse Kers*, maar van een aangename en verhevener geur.

De Boom groeit wel, met regt opgaande Loten; bloeit heel fterk, maar ruit na de zetting doorgaans zeer veel, en is daar door zeer ondraagbaar.

JAN ARENDSSENS-KERS. Is van Gedaante en Kleur de *ronde Praagse Muscadel-kers* niet zeer ongelijk, maar kleinder en in allen niet zo zoet en geurig van Smaak; maar word weinig gevonden, dewyl ze, na dat de *Praagse Muscadel* bekend geworden is, weinig meer gekweekt en gezogt word, schoon ze om hare Vruchtbaarheid wel waardig is geplant te worden; makende de Boom ook goed gewas en schik.

DUBBELDE BLOEMS-KERS, De niet draagbare: De Bloeifels van deze Soort zyn zeer dubbeld, uit vele kleine witte Blaadjes zeer netjes te zamengefelt, mooy om te zien in de Bloeyt, bloeiende ook zeer fterk; weshalven 't waardig is eenige Boomtjes daar van ergens op 't gezigt te planten, schoon de Boom geen Vruchten geeft; dewelke ook niet groot word, en op de wyze der *Morellen*, waar van het ook een Medezort is, en met dunryzig, fyn, door malkander groeiend Hout groeit.

DUBBELDE BLOEMS-KERS, De draagbare: De Bloeizels van deze Soort zyn niet zo dubbeld als de voorgaande, nog zo oogzienlyk, maar daar komen zomtyds Vruchten van, dog weinig.

HERTOGS-KERS. Is van gedaante iets langwerpig-rond

als de *Krieken*, dog na onderen niet zo dun; van Kleur zwartagtig-bruin, als ze ryp is, met twyffelagtige ligter Stippen als gestippelt of gespreukelt; zynde voorts hard-vleefchig, en in 't eeten als iets knappende, dog van een zoete, heel aangename smaak.

De Boom maakt fterk regt opwaffend Hout-gewas, en een goed schik, is ook zeer draagbaar, inzonderheid als hy eenige Jaaren oud geworden is, en is waardig om geplant te worden, wegens de vruchtbaarheid en aangenaamheid der Vruchten; te meer, om dat de Vruchten de aangename *Praagse Kersen* vervangen, en voorts daar op volgen.

KRIEK VAN DEN BROEK. Is een kleine Kers, veel kleinder als de *zwarte Spaanse*, daar ze anders in gedaante en kleur heel veel na gelykt, als zynde langagtig en donker bruin zwart; ze heeft weinig Vleefch, dat egter zappig, zeer zoet en geurig van smaak is.

De Boom maakt fterk opgaand Hout-gewas, en kan tamelyk groot worden, als hy in een vrugtbare grond staat; hy is in den beginne zeer draagbaar, maar ouder wordende draagt hy nog veel fterker.

Daar word nog een andere zoort van *Krieken* in de Hoven geplant, *zwarte Kriek* genoemt, van gedaante, kleur en smaak gelyk aan de vorige, maar ze is nog kleinder, en heeft weinig Vleefch om de Steen, dog dat volzappig is, maar is wegens zyn kleinheit niet wel waardig om 'er van te planten. De Boom word de grootfte en gaaffte van alle *Krieken* die men in de Hoven plant, en draagt fterk. Hier van is ook een *rode zoort*.

PRINS MAURITS-KERS, is ook een zoort van een *Kriek*, die nauwlyks zo groot word, als de *Kriek van den Broek*, en aan die gelyk van gedaante is; haar kleur is mooi fcharlaken-rood en vol twyffelagtige witte stippen, voorts van een aangename zoete smaak, dog niet zo zoet als de *Kriek van den Broek*.

De Boom maakt goed regtscheutig Hout-gewas, en is heel draagbaar.

DUBBELDE MAY-KERS, is ook een soort van een *Kriek*; gelykt in gedaante, koleur en smaak zeer na aan een late *Praagse Muscadel*, maar heeft een *Kricke*- dat is een langagtige Steen, en behoort gevolgelyk tot de soort der *Krieken*. De Boom maakt goed sterk Hout-gewas, als de *Praagse*, maar is zeer ondraagbaar, schoon hy sterk bloeit, dewyl de Bloeizels, of ook de Vruchten na de zetting, doorgaans jaarlyks meest alle afvallen, inzonderheid by koud weer.

ENKELDE MAY-KERS, gelykt, zoo in gedaante als natuur, aan de voorgaande, maar is veel kleinder en ook zeer ondraagbaar, derhalven niet wel waardig geplant te worden.

MOREL KERS (ENKELDE), is een ronde donker-bruin-rode *Kers*, van een zuuragtige smaak; daar zyn vele soorten van, welke alleen verschillen, daarin, dat zommige wat groter, andere kleinder, en min of meer zuuragtig zyn.

De Boom word tamelyk sterk; hy maakt veel Uitlopers uit zyne Wortels, en zulks dikwils op een verre afstand van de Stam, door welke hy gemakkelyk vermeerderd word, zonder dat men hem behoeft te enten.

MOREL KERS (DUBBELDE-) is van het Geslagt der voorgaande, van gedaante rond en groter als de *Praagse Kers*, met een korte Steel; haar koleur is, ryp zynde, donker-bruin-rood, zynde voorts vleeschiger als de *Praagse* en diergelyke *Kersen*, vol van een rood-verwend Zap, en van een zuure of rymsagtige smaak; dog, als ze wel ryp is, niet onaangenaam om te eten, word egter meest gebruikt tot *Confituren*. Daar worden ook verscheide soorten of veranderingen van gevonden, die egter niet verschillen dan in de groote en vruchtbaarheid; 't welk buiten twyfel alleen ontstaat van de hoedanigheid van de grond, groeizaamheid, en van 't Ent-plant-

zoen; volgens deze verandering en de groeiplaats worden ze genoemt, *Haarlemse weldrugende Morel*. *Mourfche Morel*. *Warykse Morel*. *Grote of late Rojaal-kers*. *Koninglyke Morel*. *Grote blauwe Morel*, &c. Deze *Kers* word 't laatst ryp van alle.

De Boom groeit niet dunryzig zydwaaards en door malkander lopend Hout-gewas, en word niet zo groot als andere *Kers*-boomen.

MOREL (SOETE), is ook van het geslagt der voorgaande, en daar aan zeer gelyk van gedaante en koleur, dog doorgaans Jonkerder, byna zwart-bruin, als ze wel ryp is, en de Steel is langer, zynde voorts vleeschig, volzappig, van een aangename geurige zoete, na het Rynsch hellende smaak, als ze wel ryp is. Komende in gedaante en smaak ook veel overeen met de *Kers van der Nat*; dog ze is doorgaans wat groter en iets korter van Steel, ook wel zo smakelyk, en dus niet dezelfde met de *Kers van der Nat*, gelyk zommige meenen.

De Boom maakt fyn, wat zydwaaards, maar niet zo doormalkander groeiend Hout-gewas als de *Dubbele Morel*, word ook veel groter, en draagt sterk.

NAANTJES-KERS, is een klein Heesteragtig Boom-gewas, zelden over 4 à 6 voeten hoog wordende, deffels Bladeren zyn klein, gelyk ook de vruchten, die rood, droog-vleeschig, en trekkende zuur of wrang zyn, en word niet geplant dan van Liefhebbers, om de Liefhebbery, en verandering van Gewassen: Groeit in *Duitschland*, *Boheemen* en *Ongaryen* op veel plaatsen in 't wild, en word in 't Latyn genoemd *Cerasus pumila* C. B. Pin. *Chama-cerasus*. Dodon. Lobel.

NAT (KERS VAN DER), gelykt in gedaante veel na een *Morel*, of na een *ronde Praagse Kers*, maar ze is wat kleinder als deze, en eenigzins hoogagtiger rond, ook langstee- liger; haar koleur is zwart-bruin-agtig; zynde vleeschig, zappig

pig, en van een aangename, geurige, rynse smaak, als ze door ryp is; anders valt ze zuur en trekkende, wordende van vele voor eene der beste Kerfen geagt; ze komt wat laat aan, omtrent met de *Oranje-Kers*.

De Boom maakt dun-ryfig, zydwaarts groeiend Gewas, op de wyze der *Volgers* en *Morellen*, en is heel draagbaar.

ORANJE-KERS. Is een platagtig ronde, tamelyk grote Kers, helder rood van Kolor, wat hoger gekoleurt en groter als de *Volger*, en eenigzints *diaphaan* of doorschynend; zynde voorts dik-schillig, vleeschig, met een witagtig Sap, even als de *Volgers*, en, wel ryp zynde, van een aangename, verhevene smaak; komt laat aan, omtrent met de *Morellen*.

De Boom maakt zydwaarts en nederhangende Takken, en mits dien een slegt gestel, en is zeer ondraagbaar.

PRAAGSE MUSCADEL-KERS. Is een rondagtige tamelyk grote Kers, van Kolor heel hoog bruin-rood; is vleeschig en zappig, van een zeer geurige aangename smaak; dog niet zo zoet als de *Krieken*, of *Spaanse Kerfen*.

De Boom maakt schoon, sterk, regt opwaarts groeiend Hout-gewas, word tamelyk groot, en is zeer draagbaar.

PRAAGSE MUSCADEL-KERS (LAATE). Deze is wat langagtiger-rond als de vorige, komt anders in Kolor en Smaak met dezelve genoegzaam overeen, hoewel ze van vele nog geuriger en aangener van smaak geoordeelt word; ze komt wat later aan.

De Boom maakt ook diergelyk Gewas als de voorgaande, dog wel zo kragtig en sterk; en is ook zeer draagbaar.

Beyde deze Zoorten zyn by ons de waardigste van alle Kerfen om geplant te worden, om dat ze niet alleen zeer geurig en smakelyk, maar ook zeer draagbaar zyn, en niet zo ligt misfen als andere Zoorten, ook 't eerste ryp worden; ten minsten men zal wel doen, als men By voorb. 30 *Kersf-Bomen* plant, dat 'er 20 *Praagse Muscadellen* daar onder zyn.

Men plant ook wel zommige aan een *Espalier*, om ze wat vroeger te hebben; moetende men hier toe de *Ooster*-, *Zuid-Ooster*-, of *Wester*-Expositie verkiezen, dewyl de *Zuider*- en *Zuid-Wester* te brandende voor de *Kerfen* is, en ze dus dik-huidig en anderzints onvolmaakt worden, of afrijen.

ROUAANSE KERS (DUBBELDE). Is van het Geslagt der *Krieken*, en dus van derzelver gedaante, dat is, langagtig-rond, na onder iets dunner wordende, met een ondiepe Kerf; gelykende veel na de gedaante van een Hert, weshalven ze ook op zommige Plaatzten *Hert-kers* genoemd word; haar Kolor is ligt-rood en wit-bontagtig, zynde met helder roode Stippen op een geelagtige grond geslippet en gevlekt; haar Vleesch is hard-knappend, dog iets zagter als de *Hertogs-kers* of *Garderopse*, van een heel zoete aangename smaak, als ze wel ryp is.

De Boom maakt schoon, regt opwaarts groeiend, sterk Hout-gewas, en is zeer draagbaar.

ROUAANSE KERS (ENKELDE). Gelykt in Gedaante, Kolor en Smaak na de voorgaande, behalven dat ze kleiner is; derhalven de vorige kunnende bekomen, zal men deze niet willen planten, ten ware om de verandering.

SCHEUR-KERS. Word genoemd de *enkeld* of *wilde Morel*, die hier voren beschreven is, om dat ze door scheuring der uitlopers voortgeteelt word. Dog men noemt ook *Scheur-Kers*, om dezelfde Reden, de uitlopers van de *Wilde Kriek*, die men tot 't enten der *Kerzen* gebruikt, weshalven men zig in de soort door de Benaminge niet moet abusieren.

SPAANSE KERS, (ZWARTE). Is een grote Kers, en de grootste van alle *Krieken*, waar van het een *Mede*-soort is, zynde van gedaante langagtig, na onder wat dunner wordende. Daar is een *Mede*-soort van die beneden een

punt heeft en daarom ook *Punt kers* genoemd word, van Koleur donker zwart-bruin, voorts vleefchig, zappig, en van een zeer zoete aangename fmaak.

De Boom maakt fterk regt opwaarts groeiend Hout-gewas en kan zeer groot worden, is in den begijne niet zeer draagbaar, maar bejaart wordende, draagt hy fterk. Deze-ve wil in de zwaare en natte Klei-gronden niet wel aarten, maar bemint, gelyk ook alle andere Spaanfe Kerfen, een goede, vrugtbare, zandagtige grond, ja groeit ook voordelig in een goede fteenagtige Aarde, en ook beter in warmer *CLIMATEN* als 't onze is.

SPAANSE KERS (ROODE), gelykt in grote, gedaante en fmaak genoegzaam aan de vorige, maar haar Koleur is rood na den bruinen hellende, met twyffelagtige witagtige Stippen.

De Boom is ook van dezelfde Aart en Natuur als de vorige.

SPAANSE KERS (WITTE), is een grote *Kriek*, genoegzaam van grote en gedaante als de twee voorgaande; haar Koleur is befinult wit of geelagtig, aan de Zons-zyde zomtyts na den bleek-roden hellende; is vleefchig en heeft een zeer zoet, *geparfumeert* Sap; zeer aangenaam van fmaak.

De Boom maakt fterk Hout-gewas, gelyk de voorgaande, en is, wat bejaart geworden zynde, tamelyk draagbaar.

SPAANSE KERS (BONTE), is ook van het zoort der *Krieken*, van gedaante en fmaak als de voorgaande, dog kleinder, en korter-rond van gedaante; van Koleur bleek-roodagtig en wit bond, of zomtyts befinult of geelagtig-wit; zynde *diaphaan*, zo dat het Vleefch door de buitenschiil gezien kan worden.

De Boom groeit als de vorige zoorten, en is in den begijne ook niet zeer draagbaar.

TROS-KERS (*Ceras. f. Genus. Dodon*). Is een kleine *Kriek*,

rood van Koleur, komende veel Vruchten aan bezondere fteelen, by malkander aan een Hooft-fteel voort, waar van ze de Naam heeft; haar fmaak is zoet en aangenaam genoeg, maar dewyl ze klein en niet zeer vleefchig is, is ze weinig waardig om geplant te worden, ten zy eenige weinige Bomen om de verandering.

De Boom maakt goed regt opgaand Hout-gewas, gelyk de overige Krieken, en draagt fterk.

VOLGER-KERS. Is rond, omtrent de Steel wat plat, agtig van gedaante, en tamelyk groot; van Koleur helder-rood, blinkende, en *diaphaan* of doorfchynende, niet zeer vleefchig, maar vol van een waterig Sap, dat weinig geur heeft: word derhalven weinig geplant, ten ware om te *confijten*, of ook tot *Gefchoofs* te gebruiken, waar toe ze om haar Koleur zeer geagt worden; hoewel ze in de warme Zomer-dagen ook voor gezonder gehouden worden als andere vleefchiger en zoeter Kerzen.

De Boom groeit wel, maar maakt dunryzig, zydwaards en door malkander groeiend Hout-gewas, en word niet groot, maar is heel draagbaar.

Van deze Zoort zyn alle de volgende Mede-zoorten: *Dubbeld Volger*, of *Volgers-Volger*. *Glimmerts*, of grote *Glimmerts*. *Guldemonds-Kers*. *Grand Triumphant*. *Montmorancy-Kers*. *Rosenobel-Kers*. *Schimmelpennings-Kers*. *Zwolfche-Kers*. *Zeeuvsche-Kers*.

Welke alle aan de *Volger-kers*, en onderlings aan malkander, zo in gedaante als Koleur, zeer gelyken, behalven dat ze veel groter als de *Volger*, en wat vleefchiger zyn: Zyn de dus deze Zoorten niet wel te onderscheiden, dan tegen malkander; zo het niet een en dezelfde Zoort is, dat my niet zeer onwaarfchynlyk toefchynt; ze zyn alle heel kort-fteelig, waarom ze in Frankryk, *Cerifes a courte queue* genoemd worden; zynde voorts ook zeer ondraagbaar, en dus niet raadzaam daar van veel te planten; hoewel 't anders de beste *Confituur-Kerfen* zyn.

Witte Pruimen.

Guetzen.

Blauwe Pruimen.

BESCHRYVING

VAN DE

PRUIM-BOOM.

§ 1.

DE PRUIM-BOOM word genoemd in 't *Latynsch*, Prunus. Prunus inermis, foliis lanceolato-ovatis. *Linn. Gen. & Spec. Royen. Prodr. Fransch*, Prunier. *Hoogduitsch*, Pflaum-baum. *Engelsch*, Plumme-Tree. *Deenssch*, Kreige-Træ. *Zweedsch*, Plomon-Træ.

De Vrucht zelfs heet in 't *Nederduitsch* Pruim; in 't *Fransch* Prune; in 't *Hoogduitsch* Pflaume; in 't *Engelsch* Plumme; in 't *Deenssch* Kreige; *Zweedsch* Plomon.

§ 2.

De *Pruim-boom* bemint de warme *Climaten*, en daar worden vele zeer geurige smakelyke Soorten van gevonden, inzonderheid in de zuidelyke Landen, als in 't zuiderdeel van *Frankryk*, in *Italien* en *Spanjen*, maar waar van de meesten hier te lande niet wel ryp worden, of maar een weinig aan de Zons-zyde, en niet door en door, gevolgelyk haare aangename geur niet verkrygen; daar zyn 'er zelfs die omtrent Parys haar behoorlyke ryp te niet verkrygen, zo veel te minder hier te lande, ten ware aan 't *Espalier* en in goede *Jaars-tijdsen*, dienende haar in 't bezondere de *Ooster-* en *Zuid-Ooster Expositie*; dewyl ze op de *Zuider- en Zuid-Wester Expositie*, zeer ligt verbranden, dikhuidig en taai, in plaats van ryp en geurig, worden. Daar is nogtans ook onderscheid in de Soorten, aangaande de Stand-plaats, willende zommige

liever op Stant, en niet gaarne aan 't *Espalier* aarten, anderz op beyde wyze, dog ze willen aan het *Espalier* doorgaans niet wel dngen, welk veroorzaakt word, door 't snoeijen, dat men genoodzaakt is aan het *Espalier* meer te doen als aan Stam-bomen, om 't Fatsoen te bewaren, en verwildering der Takken te weren.

§ 3.

Om de goede Hoedanigheid van een *Pruim* te bepalen, zo moet ze zyn, niet vast van Vleesch, nog ook te week, maar dat smeltend, vol-sappig, niet taai, nog meelig is, en wyders een aangename, zuikeragtige, verhevene smaak heeft: Die zodanige *Pruimen* in zyn Tuin heeft, kan zeggen dat hy wat lekkers heeft, om op te dischen: Daar zyn vele die diergelyke *Pruimen* de rang boven de *Apricosen*, en zelfs *Persken*, en niet zonder reden, geven. Het is aan de *Pruimen* eigen gelyk aan de *Persken*, dat de grootste op dezelfde Boom doorgaans de smakelykste zyn.

§ 4.

De *Pruim-bomen* begeren een goede versche, vrugtbare, onbemeste, liever Zand- als Kleyagtige Grond, om dat de Vruchten in de eerste ryper en smakelyker worden. Ze gaan met hate Wortels niet diep in de Aarde, maar die lopen meest even onder de Boven-grond voort, en maken vele fyne Wortels. Mest moet men 'er niet by brengen, inzonderheid geen Paarde mest, en nog minder versche, want de Bomen daar

door ligt van de groei en wel geheel aan 't quynen raken, of de Vruchten, voor dat ze ryp zyn, afvallen: Dog zo de Grond uit de natuur niet vrugbaar genoeg is, en verbetering nodig heeft, (willende deze Bomen in 't bezondere een voedzame Grond hebben, om dat ze mild in 't bloeijen en vrugdragend zyn, en in een schrale aarde haar in korten tyd dood dragen), zo moet men heel onde byna tot aarde gewordenen Koe-mest gebruiken; dog beter is goede Blad- of Hout-aarde, Straat slyk, of goede losse Bagger uit Gragten of Vyvers; ze willen tamelyk over een vogte Grond, daar ze beter in groeijen als in droge; dog al te vogt staande worden de Vruchten onsmakelyk.

§ 5.

De Zoorten van *Pruimen* worden hier te lande voortgezet door middel van *zuiging* of *oculering* op Struik of Uitlopers van *Pruim-bomen*; willende 't enten in de *Kloof* aan deze Bomen zo wel niet gelukken. Tot het *oculeren* moet men heel jonge dunne Plantzoenen nemen, want onde niet ligt vatten willen, om dat ze te dikke Schors hebben: Ook moet men Uitlopers verkiezen van vroege Zoorten dewelke draagbaar zyn, en goed sleuig Hout-gewas maken: Zommige houden tot dien einde voor de beste, de Uitlopers van de *kleine Ros-pruim*, en enkele *Boere witte*.

§ 6.

Men kan de *Pruimen* ook *zuigen* en *oculeren* op Plantzoenen die tot dien einde uit de Stenen gewonnen zyn, welke Stenen in 't Voorjaar, na datze te meuken gestaan hebben, gezaait, en de jonge Plantzoenen 1 à 2 Jaaren oud zynde, ordentelyk in Ryen, 2½ voeten de Ryen, en 1 à 1½ voeten de Plantzoenen in de Ry van elkander, geplant worden, om daar vervolgens op te *oculeren*; maar om te *zuigen*, moeten ze, als ze een bekware dikte verkregen hebben, by de Bomen geplant worden, waar van men *zuigen* wil; dog deze Saaijng geschied weinig, dewyl de *Pruimen* doorgaans overvloedig Uitlopers maken, die men rasser en met minder moeite voortzetten kan; en men ook niet verzekert is, dat de op de eerstgemelde Plant-

zoenen *gezogene*, of *geoculeerde* Bomen goede wasselyke Bomen zullen worden; dewyl 'er uit de Stenen zeer verschillige zoorten voortkomen, die dikwils met 't *Ent* geen genoegzame natuurlyke overeenkomst hebben: De zoorten die men best tot de Saaijng houd, zyn de *Boere witte*, *Rode Eyer-Pruim*, *vroege Damas*: Zommige willen verzekeren, dat de *Pruimen* op Plantzoenen van *Apricoos* geënt, die uit Stenen van de *Princesse*- of *Kleine Apricoos* gewonnen zyn, vroeger ryp en smakelyker worden en zeer wel tieren, ik heb zulks nog niet zelfs ondervonden, dog twyffle aan de wasselykheid dier Bomen, om reden in myn *eerste Deel* gemeld; maar ik zoude dien- stig oordeelen, indien men de moeite wilde doen, om tot de *Enting* van yder zoort, Plantzoenen te queeken uit de Steenen van dezelfde Zoorten.

§ 7.

De Bomen uit Steenen voortgekomen, brengen ook zomtyds goede, smakelyke en diergelyke Vruchten voort, als daar ze uit gezaait zyn, zonder verënt te worden; gelyk dan daar door alle de goede zoorten van *Pruimen* voortgekomen zyn, die bekend zyn, dog ze komen by ons meest, gelyk alle ander Boom-Vruchten, uit 't Saad verslegtert voort, willende dit in warmer Lugtfreken wat beter gelukken, weshalven we ons aan 't enten moeten houden.

§ 8.

De *Pruimen* kunnen ook door Uitlopers, zonder te verënten, voortgeteelt worden, gevende dus gelyke zoort van Vrucht als de Moeder; te weten als de Moeder niet op een vreemd Plantsoen geënt is; dog men houd daar voor, dat ze verënt wordende, beter en smakelyker Vruchten voortbrengen; en dewyl de goede Zoorten hier te lande doorgaans verënt worden, zo vind men ook geen Uitlopers der goede Zoorten.

§ 9.

Men moet geen gezoogde *Pruimen* planten van ouder dan

2 à 3 jarig Ent-gewas, dewyl de oudere bezwaarlyker aan de groei raken, en flegter voortgang maken.

§ 10.

De *Pruim-Bomen* willen niet veel gefnoeit wezen, inzonderheid Stam-bomen, dewyl ze daar door minder dragen; Men snoeit derhalven alleen het flegte, ondeugende Hout weg, als mede de Takken die verwarring veroorzaken en te overvloedig zyn, om de overige wat meer aandoening van de Lugt en Zon te doen genieten.

§ 11.

Deze Boom draagt doorgaans niet zeer vroeg, inzonderheid als hy sterk groeit, maar wat bejaard geworden zynde, betaalt hy zyn agterftallen rykelyk.

§ 12.

De *Pruimen* worden zo wel rauw, als op verscheiderhande wyze gestoofd zynde, genuttigt; dog rauw worden ze voor zeer ongezond gehouden, inzonderheid als ze wat veel gegeten worden, want dan kunnen ze Buik-krampingen, Buik- en Rode-loop veroorzaken. Hoewel dit hoofzakelyk moet verftaan worden van de flegte, waterige, laf-zoete zoorten, als by voorb., de *Ros-pruimen*, *Spillingen*, *Enkelde Boere Witte*, en diergelyke; de goede zoorten die wat vast van Vleesch en geurig zyn, zullen weinig hinderen, inzonderheid al ze na de Maaltyt en niet al te overvloedig gegeten worden: Onder alle zoorten word die voor de gezondste gehouden, die men in Hoog-Duitschland *Quets* noemt, en aldaar veel groeit en zeer aangenaam van smaak is; dog die hier te lande niet wel ryp, en dus zo smakelyk niet en word, ten zy met een heel goed Jaars-faizoen.

§ 13.

De *Pruimen* wazemen meest, gelyk de Druiven, met een Dauw uit, dat haar, inzonderheid de blauwe, zeer bevallig op 't oog maakt; weshalven men ze zeer voorzigtig, en met droge Handen moet plukken en hanteeren, als ze in haar volmaakte cierlykheid op de Tafels zullen verschynen.

§ 14.

In Duitschland en Frankryk worden de *Pruimen* veel gedroogt, 't zy in een Bakkers- of in een expres daar toe gemaakte Droog-oven, om daarna, gestoofd zynde, als een aangename Spyze te nuttigen; en dus worden ze niet ongezond geagt, zelfs niet voor zieke Menschen: Ze maken de Buik zagties los, en worden tot dien einde veeltyds in een Pruim-zopje bereid, waar in men, indien 't nodig is, nog een weinig *Senes-bladen* (omtrent $\frac{1}{4}$ of $\frac{1}{2}$ Lood), met wat *Cremor Tartari* ($\frac{1}{4}$ Lood), in een linnen doekje gedaan zynde, kan doen weeken, of een weinig zagties laten met opkoken, daar by voegende, zo men wil, wat Zuiker: Of men kan 'er wat *Manna* (een paar lood) in het warme Sop smelten, 't welk een deftig laxeerend Sopje worden zal voor Hypochondriake, Scorbutige, en andere met verstoptheit gepynigde Menschen.

Tot het drogen worden goede, smakelyke, vleeschige zoorten gekozen, wordende in Duitschland de voorgemelde *Quets* daar toe veel gebruikt, die een byzonder geurig *Gestoffs* maken; en in Frankryk worden de *Blauwe Damas*, *Brignoles*, *Perdrigons*, *Diapreés*, en *St. Catharine* daar toe veel geagt.

§ 15.

De *Pruimen* worden ook veel geconfyt, zo wel nat als droog. Om dezelve nat te confyten; zo neemt *Pruimen* die vleeschig en geurig, en maar even of nauwelyks ryp zyn, prikt ze op een plaats 10 à 12, 't welk gedaan word, op dat de Zuiker beter zoude daar in dringen, legt ze dan een kortetyt in koud Water, daar na doet ze in een Steenen Pan met ander Water, en laat ze op een Vuur een weinig koken tot dat ze beginnen te dryven; doet ze dan in het Water koud worden, en spoelt ze daarna in ander Water wat af, vervolgens op een Teems gedaan zynde, laat 'er 't water afleken: Doet ze dan in een dunne geclarificeerde Syroop van Zuiker (*Peer-boom* § 12.), tot dien einde van te voren gereed gemaakt zynde, en laat ze daar in langzaam koken tot dat de Syroop een bequame dikte heeft; doet de *Pruimen*

dan, wat koud geworden zynde, in *Confituur-Potten*, giet 'er de Syroop over heen en bewaart ze, de Potten wel toegemaakt wordende.

Andere Koken de Pruimen aanstonds in de Syroop tot dat die een behoorlyke dikte heeft. Tot drie Pond Pruimen zal men omtrent 1½ à 2 Pond Zuiker nodig hebben; daar zyn 'er die de *Pruimen* schillen; andere doen 'er ook wat Kaneel en Nagels, gepoeyert zynde, op 't laafte van 't koken by, al 't welk afhangt van de wil van den *Confiturier*.

§ 16.

Men kan ze ook in Honig *Confyten*, welk geschied op de vorige wyze, alleen dat men in de plaats van Zuiker-Syroop, welgezuiverde en geschuimde Honig neemt, gelyk by de *Peeren* (§ 13.) gezegt is.

§ 17.

De soorten welke in Frankryk 't best tot 't *confyten* geagt worden zyn de *Perdrigon*; *Diapréé*; *Damas rouge*; *Apricot*; *Mirabelle*; *St. Catharine*; *Brignole*; *Isle vert*. Hier te lande gebruikt men hoofdzakelyk de *Apricots-Pruim*; de twee *Groene Mirabellen* (kleine en grote); de *Isle vert*; en de *St. Catharine-Pruim*; zynde inzonderheid de groene *Pruimen*, wegens de Koléur, zo wel in Frankryk als by ons, tot het *confyten* in agting.

§ 18.

Om droge *geconfyte* Pruimen te maken, heeft men niet anders te doen, als de op voorgaande wyze in Zuiker *geconfyte* *Pruimen* uit de Syroop te nemen, op een Teems te laten afdruppen, vervolgens op een Plank of op vertinde Blikken te leggen en op een warme Plaats te drogen, dezelve altemets omkerende, en op 't laafte van 't drogen met Zuiker bestrooiende. Dog de Syroop moet, om deze en alle droge *Confituuren* te maken, niet al te dik gekookt zyn, om dat ze anders niet wel droogen willen, en vetagtig blyven; gelyk we by de *Peeren* ook reeds aangemerkt hebben.

De beste droge *geconfyte* *Pruimen* worden uit Frankryk, te

weten, uit *Provence* en *Languedoc*, en uit *Italien* gebragt om reden te voren (§ 2.) gemeld. Om dezelfde reden ontvangt men uit die Plaatzten ook gedroogde *Pruimen*, die byna zo smakelyk zyn als of ze *geconfyt* waren.

§ 19.

Men legt de groene *Pruimen*, inzonderheid de *kleine Mirabelle*, en de *Isle vert*, ook wel in Edik om dezelve als *Olyeen* of *Agurkjes* by Gebrads te eeten, zynde aldus heel smakelyk en gezond: tot dien einde plukt men de Pruimen als ze beginnen te ripen, dog nog niet of weinig week zyn, men legt ze in een *Confituur-Vleesch*, die een wyde opening heeft, en doet 'er by lagen tusschen wat *Nagels*, *Feelie*, *Pfefer-korls*, *Zout* en *Rosmaryn*- of *Lauriers-bladen*, vervolgens giet men 'er beste *Wyn-Edik* overheen tot dat ze bedekt zyn, en men legt 'er scone stukken van *Ley-steen* boven op de *Pruimen*, op dat ze altyd onder de Edik bedompelt blyven, want dit moet ze goed houden, anders als 'er de lugt by komt schimmelen en bederven ze: Ten laafte bind men de *Vleesch* met een Blaas toe en bewaart ze tot het gebruik, op een droge lugtige plaats.

§ 20.

Om de *Pruimen* versch te bewaren, en in de Winter te hebben, doet men ze onder het water; of men giet 'er heete Wyn over, op dezelfde wyze als by de *Kersen* hier voren (§ 24 en 25.) gezegt is.

§ 21.

De Landlieden in Duitfchland, Hongaryen, Bohemen en elders daar veel *Pruimen* groeijen, maken daar een *Moes* van, inzonderheid van de *Quetsen* en *ronde Damas*, dat ze 's Winters op Brood eeten gelyk Boter: Om dat te maken, koken ze de rype *Quetsen* in een Ketel, een weinig water 'er by doende, tot dat ze week zyn, dan drukken ze 't *Vleesch* door een Seef, om 'er de Stenen en Vellen af te scheiden; vervolgens koken ze het *Vleesch* op 't nieuw tot de *consistentie* van een dik *Moes*, 't zelve met een houten fpadel geduurig roerende, op dat 't niet aanbrande; en gaar zynde, word 't in

't in potten gedaan en op een droge plaats bewaart; kan dus een geheel Jaar nog goed blijven.

§ 22.

Men kan 'er ook een diergelyk Moes of Vleesch van maken met Zuiker, op die wyze als van 't *Kerse-Moes* (§ 16.) gezegt is, om in Taarten en anders te gebruiken.

§ 23.

Uit de ryns- of amperagtige *Pruimen* word 'er in de Wyn-landen ook wel een *Pruim-wyn* gemaakt, op dezelfde wyze als van de *Morellen* (§ 23.), dewelke in de Zomer ook heel verkoelende is.

§ 24.

Ten laafsten zo kan men de *Pruimen* ook vervroegen op die wyze als te voren van de *Kersen* (§ 32. &c.) gezegt is, willende dezelve gemakkelijker zetten, en reujen niet zo ligtelyk af, waar toe inzonderheid dient de *Quets*, welke ik in de Maand *April* en *May*, op gemelde wyze gebroeit zynde, zeer ryp, fraai, en smakelyk gezien heb.

§ 25.

Het Hout van deze Boom is bruin-ros, en word veel geagt van de Draaijers, en andere om daar van allerley mooi Huisraad te maken.

§ 26.

De *Cultuur*, 't *Gebruik*, &c. der *Pruimen* verhandelt hebbende, zal ik nu overgaan tot de *Lyft* en *Beschryving* der voornaamste zoorten van *Pruimen*, waar by tot voldoening der Liefhebbers de beste Fransche zoorten voegen zal, schoon veele daar van, gelyk voorheen gemeld is, by ons niet of bezwaarlyk volkomen ryp worden: In de *Beschryving* zal men vervolgens de *Gedaante*, *Koleur* en andere hoedanigheden der *Zoorten*, &c., vermeld vinden.

SYNONYMISCHE LYST
der beste PRUIMEN, zo in-
als uitlandsche.

A.

Abricoos-Pruim.
Abricoos-Pruim (Rode).
Abricoos-Pruim (Bonte).
Abricoos-Pruim (Witte).
Abricoos-Pruim (Franse). *Abricoté*. *Prune d'Abrico* Vir-
ginale. *Maagde Pruim*.
d'Alteffe (Prune), zie *Quets*.
Amandel-Pruim, zie *Rognon de Coq*.
Amelie-Pruim (Vroege blauwe).
Amelie-Pruim (Witte).
Avant-Pruim, zie *Cerifette*.

B.

Bedelaars-pruim, zie *Mirabelle*.
Boere witte Pruim (Dubbeld).
Boere witte (Enkelde).
Boere blauwe Pruim.
Bonum Magnum, zie *Eyer-Pruim*.
Brignole. *Prunelle*. *Pruimjools-Pruim*.

C.

C*Atalogne*, zie *Perdrigon hatyf*.
St. Catrine-pruim, zie *St. Katerine*.
Cerifette. *Kers-Pruim*. *Rode Avant-Pruim*. *Ecarlate*.
Cerifette blanche. *Witte Kers-Pruim*. *Witte Avant-Pruim*.
Witte vroege Pruim. *Jean hative*.

D.

Damas rouge. *Rode Damas- of Damascener-Pruim*.
Damas violet. *Violette Damas-Pruim*. *Maugeron*.
Damas noir hatyf, ou *precoce*. *Vroege blauwe Damas*.
Damas blanc. *Witte Damas*.
Damas (Gros) violet de Tours. *Grote blauwe Damas*.
Damas noir (Petit) kleine blauwe *Damas*.
Damas (Dubbeld), zie *Perdrigon*.
Damas long, zie *Quets*.
Damas vert, zie *Mirabelle*.
Dauphine, zie *Mirabelle*.
Diapréé rouge. *Roche-courbon*.
Diapréé violette.
Dojenné. *Donjumer-Pruim*.
Drap d'Or. *Gouden lakense Pruim*.

E.

E *Carlate*, zie Cerifette.
Rozelle Blauwe, zie Prune d'Orleans.
 Eyer-Pruim (Rode of Violette.) Rode Bonum magnum.
 Rode Mogol. Imperiale rouge.
 Eyer Pruim (Bonte).
 Eyer-Pruim (Witte). Witte Bonum magnum. Witte Mogol. Imperiale blanche.
 Eyer-Pruim (*Groote geele*), zie Heeren Pruim.

F.

F *Ranfe rode Pruim*, zie Rojale.

G.

G *Oudenlakenfe*, zie Drap d'Or.
Groene Pruim, zie Mirabelle.

H.

H *Ankloten*, zie Rognon de Coq.
 Heeren Pruim. Prune de Monsieur. Grote geele Eyer-Pruim.
Is los op de steen.

J. I.

J *Ean bativé*, zie Cerifette.
Imperiale, zie Eyer-Pruim.
 Ile vert. Verdace. Olyf-Pruim.
 Imperatrice. Keyzerin.

K.

K *Aterpne-Pruim*. St. Catherine (Prune).
Kers Pruim, zie Cerifette.
Koningin Claudia, zie Reine Claude.
Konings Pruim, zie Rojale.
 Kroos-Pruim, van verscheide Soorten, als blauwe, geele, rode, &c., en van verskillige grootte.

M.

M *Augde-Pruim*, zie Abricoos-Pruim.
Malotte, zie Ros Pruim.
Maugeron, zie Damas.
 Mirabelle (Groene dubbelde). Damas vert. Groene Damas-Pruim. Dauphine.
 Mirabelle (Groene enkelde). Petit Damas vert. Damas vert hatyf. Bedelaars Pruim.
 Mirabelle blanche, ou jaune. Mirabelle perlée. Witte Mirabelle.

Mirabelle noir. Mirabolane. Blauwe Mirabelle of Mirabolane.

Mogol-Pruim, zie Eyer-Pruim.
Monsieur (Prune de), zie Heere Pruim.
 Morin hatyf, ou precoce.

O.

O *Lyf-Pruim*, zie Ile vert.
Ongarifche Quets, zie Quets.
 Orange (Prune d'). Oranje Pruim.

P.

P *Paarde-Pruim*, zie Ros-Pruim.
Passe velours, zie Perdrigon.
 Perdrigon violet.
 Perdrigon blanc.
 Perdrigon hatyf ou precoce. Vroege Perdrigon. *Passe-velours*. Prune de Catalogne. Dubbelde Damas.
Perdrigon d'Italie, zie Rojale.
Prune d'Abricot, zie Abricoté.
Pruimjools-pruim, zie Brignole.
 Pruim met dubbelde Bloemen, *Ondraagbaar*.
 Pruim met bonte Bladen.
 Prune d'Orleans. Engelfe blauwe.
Pruncle, zie Brignole.

Q.

Q *Quets (Lange)*. Hoogduitsche Quets. Ongarifche Quets.
 Prune d'Alteffe? Damas long. Lange Damas of of Damascener Pruim.
 Quets (Grote Ongarifche). Dubbelde Ongerfche Quets.
 Quets (Ronde). Spaanfche Quets.

R.

R *Reine Claude*. Koninginne Claudia,
Roche-courbon, zie Diapredé.
 Rognon de Coq. Amandel Pruim. Hane-Kloten.
 Rojale. Konings Pruim. Perdrigon d'Italie. Franfche Rode.
 Ros- of Paarde-Pruim (Dubbelde). Malotte. Grote Malotte.
 Ros- of Paarde-Pruim (Enkelde). Kleine Malotte.
 Ros- of Paarde-Pruim (Grote geele).

S.

S *Lee-Pruim*. Wilde Pruim.
 Spilling (Geele enkelde). Was-Pruim.
 Spilling (Geele dubbelde). Grote Was-Pruim.
 Spilling (Blauwe).

V. Verdace,

V.

V *Erdaal*, zie *Ile Vert*.
Violette. Violet-Pruim. Grote Violette.
Virginale, zie *Abricoos Pruim*.
Vroege witte, zie *Cerifette*.

W.

W *ilde Pruim*, zie *Slee-Pruim*.
Was-Pruim, zie *Spilling*.

BESCHRYVING van de meeste
der gemelde PRUIMEN.

A MELIE-PRUIM (BLAUWE). Is een matig grote
Pruim; van Gedaante rondagtig, en van Kolor blauw-
agtig-violet en word vroeg ryp; haar Vleefch is zagt, zappig en van een tamelyk geurige Smaak.

De Boom maakt goed gewas en draagt wel.

AMELIE-PRUIM (WITTE). Is ook een matig grote,
rondagtige Pruim; haar Kolor is geelagtig-wit, en ze komt
ook vroeg aan, dog niet zo vroeg als de voorgaande, en
de Boom draagt wel. Het is zeer waarfchynlyk dat deze
gemelde twee zoorten op andere plaatzen in de Nederlanden
nog andere Benamingen voeren, die ik nog niet heb kunnen
ontdekken.

APRICOOS-PRUIM (GEMEENE). Is een vry grote
Pruim, van grote als de *dubbelde Boere Witte*, haar gedaante
is eenigzints langer als rond; haar Kolor is geelagtig, en
veeltyts met violetagtige Vlekken min of meer gevlekt en
geftipt; haar Vleefch is zagt, zappig, en van een aangena-
me geurige Smaak.

De Boom draagt heel fterk, maar laat zyn Vrugten met
het ryp worden ligtelyk vallen, inzonderheid in flegte, vog-
re Jaren.

De *roode zoort* is daar van niet onderscheiden, dan dat ze
wat bleeker valt. De *konte zoort* is meer violet gevlekt op

een geelagtig witte grond; en het onderscheid der witte be-
ftaat daar in, dat ze niet of zeer weinig gevlekt, en alleen
geelagtig-wit is. Welke veranderingen buiten twyfel voort-
gekomen zyn, door 't Ent-Plantzoen. Ook kan de Grond
en Stand-plaats veel doen, dat de Vrugten van een zelfde
Zoort meer of min gekoleurt zyn.

APRICOTÉ, of *Fransche Apricoos-pruim*, is een vry grote
Pruim, van gedaante iets langer als rond; van Kolor geel-
agtig, en met roode Stippen wat min of meer geftipt en
gevekt, inzonderheid aan de Zons-zyde, zo dat ze zeer wel
in een kleine *Princeffe-Apricoos* gelykt, waar van ze ook de
Naam voert; haar Vleefch is zagt, zappig, los aan de Steen,
en van een heel geurige verhevene Smaak.

De Boom draagt fterk, en slaagt zo wel op Stam als aan
't Efpalier, dog voornamelyk aan deze laafte 't beft.

Men moet deze *Fransche Zoort* niet verwarren met de
voorgemelde *Apricoos-Pruim*, als zynde iets vaster van
Vleefch, en, wel ryp zynde, van een geuriger, na die der
Apricofen hellende, Smaak.

BOERE WITTE (DUBBELDE), is een vry grote Pruim,
rond van Gedaante, met een merkelyk diepe Naad; haar
Kolor is geelagtig, eenigzints na den groenen hellende;
haar Vleefch is zagt, volzappig, vast aan de Steen, en van
een heel aangename Smaak, inzonderheid aan 't Efpalier
gegroeit zynde. Ziet *Figuur 5*.

De enkele *Boere Witte* verfchilt niet van de dubbelde,
dan dat ze wat kleinder en geeler van Kolor valt, zynde
veeltyts ook iets met rood gefpikkelt: Deze word fmake-
lyker bevonden op Stam gegroeit, als aan 't Efpalier; en
overtreft, wel ryp zynde, naar 't oordeel der Liefhebbers
en Kenners, de dubbelde in de Smaak; zelfs veele houden
ze voor de fmakelykfte van alle onze Inlandfche Pruimen,
en ze word in deze Nederlanden veel gecultiveert, invoegen
dat men 'er zeer veel daar van op de Merkten ziet,

De Bomen van beide *Zoorten* zyn zeer draagbaar, inzonderheid de *Enkelde*.

BOERE BLAUWE, is een Pruim by na van Gedaante en Grootte als de *Enkelde Boere Witte*, maar haar Naad is wat dieper; haar Kolor is blauw-violetagtig: Dog haar Smaak is zo geurig niet als de gemelde *Witte*; zynde ook wateriger, en mitsdien zo gezond niet, weshalven men dezelve ook minder ziet cultiveeren en ter Merkten komen.

De Bomen maken anderzints goed Gewas en zyn zeer draagbaar.

BRIGNOLE JEAUNE of *Gele*. Is van Gedaante iets langer als rond, tamelyk groot; van Kolor geel, hellende naar 't rood; haar Vleesch is zagt en zappig genoeg, los aan de Steen die heel klein is, en een zeer geurige, iets amperagtige, dog aangename Smaak heeft, als ze wel ryp is; welke rypheid ze egter by ons bezwaarlyk verkrygt schoon ze aan een goed *Espalier* geplant staat. Deze Zoort groeit veel omtrent de Stad *Brignole* in *Provence*, waar van ze de Naam voert, alwaar ze wegens het warme *Climaat* zeer geurig en lekker worden; en van waar dezelve, geschilt, de Stenen 'er uit genomen, en vervolgens in houten Dozen, op de wyze der Vygen, gelegd zynde, veel in andere Landen tot gebruik in de Medicynen, als anders, gezonden worden.

BRIGNOLE VIOLET. Is rond, byna vierkant, dat is, by de Steel en tegen over eenigzints platagtig; haar Kolor is violet, trekkende naar 't zwart; haar Vleesch is vry geel, iets vast en zomtyds wat droog, van een geurige zoete smaak die met wat amperheid of scherpigheid gepaart is, maar dewyl ze laat ryp, zo verkrygt ze haar volkomene smaak by ons zeer zelden, blyvende dus doorgaans hard en zuur van smaak, schoon ze aan een goed *Espalier* staat. Ze word in Frankryk veel geagt tot *Confituuren* en om te drogen.

CERISSETTE. Is van matige grootte, van gedaante rond,

en naar onderen iets dunner of puntig; haar Kolor is helder rood, de Steel dun en heel lang, zo dat men dezelve van ver voor een *Kers* zoude aanzien; waar van ze ook de Naam gekregen heeft; haar Vleesch is zagt, zappig genoeg, witagtig van Kolor, los aan de Steen, en van een tamelyk geurige smaak, zynde een van de eerste Pruimen die 'er ryp worden, maar men ziet ze hier te lande weinig; ik heb ze beneffens andere goede *Zoorten* onder die Benaminge uit *Brand* gekregen: Men moet ze niet verwarren met de *kleine of enkelde Ros-Pruim*, die niet zo ligt-rood is, en een korter Steel heeft.

De Boom heeft kleine Bladen en Bloemen, bloeit heel sterk, maar om dat de Bloefsels zeer teer zyn, en hy heel vroeg bloeit, zo gebeurt 't veeltyds dat hy weinig Vruchten by ons voortbrengt.

CERISSETTE BLANCHE. Gelykt in allen na de voorgaande, behalven dat ze geelagtig-wit van Kolor is; komende ook vroeg aan; en men moet ze niet verwarren met onze *Enkelde Boere Witte*.

DAMAS ROUGE. Is matig groot, van gedaante rond, vierkant; van Kolor rood, hellende naar 't violet; haar Vleesch is wat vast, zappig genoeg, los aan de Steen, en wel ryp zynde, van een zuikeragtige, geurige, aangename smaak; maar worden by ons zelden behoorlyk ryp.

De *Witte Damas* en *Violette Damas* komen in gedaante, grootte en hoedanigheid genoegzaam met de *roode* over een, behalven dat de *witte* geelagtig-wit, en de *violette* schoon violet van Kolor is; zynde deze laatste egter ook een weinig langer als rond.

DAMAS NOIR HATYF. Is een matig grote Pruim, van gedaante rond, van Kolor blauw, byna zwart, komende vroeg aan, omtrent met de eerste Pruimen; haar Vleesch is geel en iets roodagtig aan de buiten-kant en omtrent de Steen; voorts los aan de Steen, maar valt zomtyds wat hard en droog,
of

of meelig, en laf van smaak, zo dat ze van geen grote waarde is; maar de Uitlopers van deze Zoort worden in Frankryk voor de beste gehouden, om 'er andere *Pruimen* en *Perfiken* op te enten.

Daar is nog een late Zoort van zwarte *Damas-Pruimen*, maar die word zelfs omtrent *Parys* niet wel ryp; zynde derhalven geheel ondienfzig om 'er by ons van te planten.

DAMAS GROS DE TOURS. Is vry groot, van gedaante iets langer als rond, van Kolor blauw of violet, trekkende naar 't zwart; haar Vleefch is zagt, zappig genoeg, geel van Kolor, en los aan de Steen, van een aangename geurige smaak, en dewyl ze vroeg ryp, zo kan ze by ons in goede jaren hare rypheid verkrygen, zo wel op Stam als aan 't *Efpalier*.

DIAPRÉE ROUGE. Is langwerpig van gedaante, en tamelyk groot; van Kolor violet trekkende fterk naar 't rood; haar Vleefch is zagt en zappig genoeg, heel vast aan de Steen; van een zuikeragtige zeer aangename smaak, als ze wel ryp is.

De *Violette Diaprée* is van dezelfde gedaante, groote en hoedanigheid, behalven dat ze fchoon violet, fraai gebloeft en los aan de Steen is. Ze zyn in Frankryk van de geagtefte zo wel rauw als gedroogt, en om te *confyten*, en ze flagen daar zo wel op Stam als aan 't *Efpalier*; maar by ons moct men ze alleen aan 't *Efpalier* ftellen, dog des niettegenftaande worden ze zelden wel ryp, inzonderheid als de Expositie vlak op 't Zuiden is, om Redenen voorheenen in een ander Werk van ons gemeld.

DOJENÉ. Deze Pruim gelykt van Grote en Kolor zeer veel naar de *dubbele Boere Witte*, zo dat men ze in de eerfte opflag daar voor nemen zoude, dog nader onderzocht zynde, zo is ze eenigzints langer als rond en meer naar den Groenen hellende, ook iets groter; haar Vleefch is ook wateragtiger en vaster aan de Steen, en, naar myn gedagten, zo nuttig en gezond niet als de gemelde *D. B. Witte*.

Voorts zo is de Boom zeer draagbaar, dog men ziet de Vruchten niet zo overvloedig op de Merkt.

DRAP D'OR. Is een zoort van *Damas*; van matige grote; van Gedaante rond, vierkant; van Kolor geel en met rood geftippelt en gevlekt; haar Vleefch is zagt genoeg, los aan de Steen, en wel ryp zynde, van een zeer aangename zuikeragtige Smaak: Ze moet by ons meeft aan 't *Efpalier* geplaatft worden, maar is dan niet zeer draagbaar; ten ware men haar ruimte geeft om te groeijen.

ENGELSE BIAUWE. Is een tamelyk grote Pruim, van Gedaante rond; van Kolor roodagtig-blauw; haar Vleefch is zagt, iets geelagtig, en vast aan de Steen, zappig, en van een geurige Smaak: Dezelve komt vroeg aan, en de Boom draagt fterk, weshalven waardig is geplant te worden; dog is by ons nog niet zeer bekend of gemeen.

EYER-PRUIM (RODE EN VIOLETTE of PAARSE). Dat een en dezelfde Pruim is, behalven de Kolor die aan de eene kant wel wat licht-roder, aan de andere wat paars- of violetagtig is; dat zeer waarfchynlyk alleen door 't Ent-plantzoen ontftaan is. Het is een van de grootfte Zoort van Pruimen; van Gedaante wat langwerpig, of ey-rond, waar van ze de Naam voert; haar Vleefch is zagt, vol-zappig, en van een aangename geurige Smaak, als ze in een goede Grond gegroeit en daar door wel ryp geworden is.

De Boom is zeer draagbaar, zo wel op Hoogftam als aan 't *Efpalier*, waar aan de Vruchten niet geringer worden.

De *bonte Eyer-Pruim* verfchilt nergens in van 't gemelde, als dat ze min of meer rood, of paarsagtig gevlekt is.

EYER-PRUIM (WITTE-). Is van Groote en Gedaante als de vorige Rode, en zomtyts nog wel wat groter; haar Kolor is geelagtig wit; haar Vleefch is vast, en zomtyts wat droog, ook doorgaans iets amper of fcherpagtig van

Smaak, derhalven niet zo goed als de voorgaande; dog aan 't *Espalier* worden ze beter als op Stam. De Boom draagt zeer wel.

HEERE-PRUIM. Deze gelykt veel na een Witte Eyer-Pruim, maar valt nog groter en geeler, en haar Vleesch is los aan de Steen, zynde tamelyk geurig van Smaak, als ze wel ryp is; en de Boom draagt tamelyk wel.

ISLE VERT. Is een niet zeer grote *Pruim*, van Gedaante heel lang en dun, op die wyze als *Olyven*, zelfs nog langer, waarom ze ook *Olyf-Pruim* genoemd word; haar Kolor is heel groen; ze is rauw niet veel waardig, maar ze word wegens haar Kolor geagt tot *Confituren*, of om in Edik te zetten, als *Olyven* of *Concommers*.

De Boom draagt heel sterk, dog deze Soort word by ons niet veel gevonden, ten zy men ze uit Frankryk ontbied.

ST. KATHERINE-PRUIM. Is tamelyk groot, van Gedaante iets fangwerpig; van Kolor geelagtig-wit; haar Vleesch is zagt en zappig genoeg, los aan de Steen, en, wel ryp zynde, van een aangename zuikeragtige fyne Smaak; slaagt zo wel op Stam als aan 't *Espalier*; dog aan deze word ze veel beter: Men moet ze, om regt geurig te zyn, aan de Boom laten tot dat ze begint te rimpelen omtrent de Steel. Ze word veel geagt om te drogen en te *confyten*.

De Boom maakt goed Gewas en draagt heel sterk.

KROOS PRUIMEN. Zyn Inlandsche Pruimen van verscheide Soorten, als, wit of geelagtig, dog meest blauw, of violet-roodagtig, &c., ook groter en kleiner, en rondagtig van Gedaante, maar alle van een geringe, laffe, wateragtige Smaak, die hier te Lande uit 't Zaad of de Steenen gewonnen, en derhalven, om 't kouder Climaat, zo goed niet kunnen zyn als in Italien of Spanjen, &c., maar zyn zeer dienstig om 'er op te *enten*.

MIRABELLE (GROENE DUBBELDE-). Is een vry grote Pruim, na genoeg als de dubbelde Boere witte; van Gedaante iets langer als rond; haar Kolor is groenagtig, na den geelen hellen le; haar Vleesch is zagt, zappig, vast aan de Steen, en van een heel geurige aangename Smaak, als ze met een goed Saisoen, of aan een goed *Espalier* wel ryp geworden is, en is derhalven by de Liefhebbers zeer geagt.

De Boom maakt goed Gewas en draagt tamelyk sterk.

MIRABELLE (GROENE ENKELDE). Is heel klein en rond, by na als een knikker, veel groener als de *dubbelde*, word ook wat vroeger ryp, maar is niet zo smakelyk; de Boom draagt boven maten, en zulks doorgaans jaarlyks even sterk. Beide deze *Mirabellen* worden veel geagt voor *Confituren*, om de groene Kolor.

MIRABELLE (WITTE-). Is een matig grote Pruim, van gedaante wat langer als rond, van Kolor geelagtig wit, en doorgaans gestipt met rood; haar Vleesch is zagt genoeg, los aan de Steen, die klein is, van een zeer aangename zuikeragtige smaak. De Boom draagt ongemeen sterk, zo wel aan 't *Espalier* als op Stam; dog om ze by ons wel ryp en geurig te hebben, moet men ze aan 't *Espalier* stellen. Deze *Pruim* word de beste geagt voor *Confituren*.

MORIN HATYF. Is een ronde, roode, tamelyk groote Pruim, die vroeg aankomt, volgende voorts op de *Cerifette*, en ook daar met veel overeenkomende, behalven dat haar Steel zo lang niet is, en de Bladen zo klein niet zyn; is goed van Smaak, en niet onwaardig om hier te Lande geplant te worden, zo wel als omtrent *Paris*; te meer om dat de Vrucht heel smakelyk word; vroeg aankomt, en de Boom vrugbaar is.

ORANJE PRUIM. Is een tamelyk grote Pruim, omtrent als de *Dubbelde Boere Witte*, haar gedaante is een weinig langer als rond, haar Kolor is roodagtig gestippelt op een geel

geel-roodagtige grond, zo dat ze 'er op eenig afstand helder roodagtig uitziet; haar Vleesch is zagt, volzappig, los aan de Steen, en van een goede aangename Smaak.

De Boom maakt goed Gewas, draagt heel sterk, en is derhalven waardig om geplant te worden.

PERDRIGON VIOLET. Is van tamelyke groote; haar Gedaante is wat langer als rond; haar Koleur is violet, hellende na een schoon rood; haar Vleesch is zagt genoeg, vast aan de Steen, smeltende, en van een zeer syne verhevene geur, als ze wel ryp is, dat ze by ons zelden word, schoon ze aan een wel geëxponeert *Espalier* staat; hoewel in een goed Jaar en goede grond, nog al heel smakelyk word. Ze is heel teder van Bloem, waarom ze met koude Voorjaars zeer ligt misbloeit: Ze word in Frankryk veel geagt tot *Confituren*.

De witte *Perdrigon* verschilt nergens in van de *Violette*, dan alleen in de Koleur, die geelagtig wit is, en heeft het Vleesch los aan de Steen; ze moet ook aan een goed *Espalier* geplaatst worden.

PERDRIGON HATYF. Is een vry grote Pruim, van Gedaante rond, vierkant; van Koleur schoon violet; haar Vleesch is wat hard, en dikwils meelagtig, vast aan de Steen die groot en dik is; dus niet zeer verheven van Smaak.

De Boom maakt groot en dik Hout, en grote breede Bladen, en is ongemeen draagbaar, weshalven nog wel geplant word, te meer om dat de Vruchten vroeg rypen, en dus by ons ryp en volkomen kunnen worden.

PRUIM MET DUBBELDE BLOEM. Deze word alleen geplant van de Liefhebbers om haar Bloemen, die fraai dubbeld zyn; maar men heeft 'er geen Vruchten van te verwagten, gelyk van de meeste Gewassen met dubbelde Bloemen.

QUETS. Is een langwerpige tamelyke grote Pruim, met een Naad; van Koleur schoon blauw-violet, hellende

iets naar 't rood, en met een blauw Waas gedekt, dat haar zeer oogzienlyk en bevallig maakt; haar Vleesch is zagt genoeg, zappig, op zommige Bomen los op andere vast aan de Steen, die lang en plat is, vry geel van Koleur, en van een zeer aangename, verhevene, zuikeragtige Smaak als ze wel ryp is, dog ze krygt hier te lande die verhevendheid niet, als in Duitſchland, daar ze zeer *excellent* gevonden worden, inzonderheid in *Hessen, Thuringen, Saxon, Sileſien, Moravien, Boheemen, Hongaryen*, en elders meer.

De Boom draagt, wat bejaart geworden zynde, heel sterk, en word in voorgemelde plaatzen alleen door Uitlopers voortgequeekt.

Hoedanig deze Pruim eigentlyk van de Franschen genoemd word, heb nog niet ter dege kunnen ontdekken, daar het nogtans zeer waarschynlyk is, dat ze ook in Frankryk bekend zal zyn; want in meest alle Lyften, zo wel Fransche als andere, vind men de Namen in verwarring op genoemd zonder daaruit iets zekers te kunnen besluiten.

QUETS (ONGERSE-). Word veel groter als de voorgaande en by na zo groot als een kleine *Eyer-Pruim*; haar Gedaante is langwerpig-rond, dog na proportie iets korter als de voorgaande *Quets*; haar Koleur is roodagtig, trekken de naar 't *Violet*; haar Vleesch is zagt, maar dikwils meelig en niet zeer smakelyk, inzonderheid in vogte, koude gronden, dog in goede droge gronden, en aan 't *Espalier*, word ze beter en heel smakelyk.

De Boom draagt ook zeer wel.

QUETS (RONDE). Is van Gedaante iets langer als rond, maar niet zo lang als de *ordinaris Quets*, voor beschreven, ook niet zo schoon Violet, maar meer hellende naar 't rood, zynde anders van dezelfde dikte; haar Vleesch is tamelyk zagt, geelagtig-wit van Koleur, van een heel geurige Smaak als ze wel ryp is, dog niet zo smakelyk als de *ordinaris Quets*; word ook by ons niet behoordlyk ryp.

K

REINE

REINE CLAUDE. Is een tamelyk grote Pruim, van Gedaante rond, vierkant; van Koleur wit, iets na den geelen hellende, en met een Waas gedekt; haar Vleesch is vast dog niet hard, en zappig genoeg, heel los aan de Steen, van een zeer aangename zuikeragtige Smaak, als ze wel ryp is; ze slaagt zo wel op Stam als aan 't *Espalier*, maar dient by ons meest op deze laatste plaats gesteld te worden, om dat ze op Stam niet behoorlyk ryp word, dan in heel goede Jaren en in goede Gronden; zynde dus egter waardig om geplant te worden.

De Boom maakt goed Gewas, en draagt zeer wel.

ROIALE; is een grote, schone Pruim, van Gedaante rond, met een lange Steel; haar Koleur is helder-rood, en mooi gebloeft of met een fraaije Wasem gedekt; haar Vleesch is zagt en zappig genoeg, van een zeer aangename verhevene Smaak; ze slaagt zo wel op Stam als aan het *Espalier*, dog deze laatste plaats voegt haar by ons doorgaans 't best.

De Boom maakt goed Gewas, en draagt wel.

ROS-PRUIM (DUBBELDE). Is een heel grote Pruim, van Gedaante rond; van Koleur bleekagtig rood en paars gevlekt en geslipt; haar Vleesch is heel zagt, en vol van een waterig zap; van een luf-zoete, niet verhevene Smaak.

De *enkelde Ros-Pruim* is matig groot omtrent als de *dubbelde Boere witte*, of als de *Oranje-Pruim*; van Gedaante, Koleur, Hoedanigheid ende Smaak, genoegzaam als de voorgaande: Ze groeijen veel in Duitschland, Brabant en elders, dragen beide, inzonderheid de enkelde, zeer sterk, maar worden voor de ongezondste van alle Pruimen gehouden, en van de *Medecyne-Doctoren* wel ernstig verboden om veel te eten; gelyk men dan dikwils bevonden heeft, dat de Menschen van het veele eten dezer Pruimen, de rode Loop gekregen hebben. Ondertusschen zo worden de Uitlopers van de *enkelde Ros-Pruim* zeer dienstig bevonden om daar op andere Zoorten te enten.

NB. Dit is niet de *Cerifette*, gelyk men in *Tournefort* vind.

SLEE-PRUIM, of *Wilde Pruim*, (*Prunus Silvestris* C. B. P. Dodon. *Prunus spinosa*, *foliis lanceolatis*. Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr.) moet hier ook met eenige woorden gedacht wordten; dewyl het een Mede-zoort, zo niet de Moeder of eerste Oorsprong van alle bekende tamme Pruimen is, die uit haar Saad door de oefening met de tyd verbeterd voortgekomen zyn; ze wassen in *Duitschland* en elders veel in het wild; ze zyn klein, rond en zwart-blauw, van een zuuragtige adstringerende Smaak; maar door de Cultuur, in een goede Grond staande, en door 't enten, worden ze finakelyker en niet onaangenaam om te eten, ook veel groter; en worden dan *Haver-Sleen*, ook *Italiaanse Sleen* genoemd, (*Latynsch*, *Prunus silvestris praecox*. C. B. Pin.) om dat ze in de tyd dat de Haver ingeoogt word, ryp worden, daar in tegen de eerste laat in de Herfst ripen.

Daar word ook een zoort gevonden met witagtige Vruchten, (*Prunus silvestris, fructu majore albo*. Raj. Synops.) En nog een andere met roode Vruchten, maar deze zyn zeldzaam.

SPILLING (GEELE ENKELDE-). Is een matig grote Pruim, van gedaante heel langwerpig, als de *Quets*; van Koleur was-geel; haar Vleesch is zagt, tamelyk geurig van Smaak, maar zeer waterig, en ze worden voor de ongezondste Pruimen van alle gehouden: De Bomen zyn zeer draagbaar; en ze worden van Uitlopers voortgeteelt.

SPILLINGE (GEELE DUBBELDE). Zyn heel grote Pruimen, gelykende in gedaante naar Hoender-Eyers; van Koleur geel als de voorgaande, maar zyn niet zo finakelyk; dog even zo ongezond.

VIOLETTE. Deze Pruim is ons onbekend, en nog niet te voren gekomen, onder die Benaming: En vele zoorten van Pruimen zyn *violet* van Koleur.

Apricots

B E S C H R Y V I N G

V A N D E

APRICOOS-BOOM.

§ 1.

DE APRICOOS-BOOM word genoemd, *Nederduitsch*, ook Abricoos-Boom. *Latynsch*, Malus Armeniaca. Prunus foliis ovato-cordatis. *Linn. Gen & Spec. Roy. Prodr. Fransch*, Abricotier. *Hoogd.*, Apricos-Baum, Morillen-Baum. *Engelsch*, Apricots-Tree. *Deensh*, Apricofe-Træ. *Zweedsch*, Apricofe-Tree.

De Vruchten zelfs heeten in 't *Nederduitsch*, Apricofen. *Latynsch*, Mala Armeniaca. *Hoogduitsch*, Apricofen. *Fransch*, Des Abricots. • *Engelsch*, Apricots. *Deensh*, Apricofer. *Zweedsch*, Apricofer.

§ 2.

De *Apricofen* zyn buiten alle twyft een Mede-zoort der *Pruimen*, of zeer na daar aan vermaagschapt, want ze daar mede zeer veel overeenkomst hebben; gelyk ze dan de Heeren *Linnaeus* en *Van Royen* in hunne Catalogen of Flora's daar by gevoegt hebben; 't is een Vrucht die men zegt eerst uit *Armenien* en *Syrien* in *Europa* gebragt te zyn, 't welk ook de oude *Latynsche* Naam genoegzaam te kennen geeft.

§ 3.

Men heeft van de *Apricofen* niet zo veel verschillende Zoorten als van de *Pruimen* en *Persiken*; hoewel uit haar Stenen, gezaait wordende, geduurig andere zoorten voortkomen, maar die zyn doorgaans klein en verslegt. De zoorten die tegenwoordig hier te Lande bekend zyn, zyn de volgende vyf,

schoon zommige Enteniers in hunne Lyften van meer spreken, als

1. *Bosche Apricoos.* 2. *Bredasche of Dubbele Apricoos.*
3. *Kleine, Vroege, Enkelde of Princesse Apricoos.* 4. *Oranje-Apricoos.* 5. *Witte Apricoos.*

De *Apricoos* van 't *Hertogen-Bosch* is, behalven de *witte*, van de grootste soort; van Kleur geel en hoog-purper-vlekkig, en zomtyds stippig, en van een heel geurige Smaak.

De *Bredasche Apricoos* is van groote als de voorgaande, en zomtyds nog iets groter, de *witte* naby komende; van Kleur hoog geel, en een-kleurig, zonder vlekken, van een heel geurige Smaak; en is zeer draagbaar.

De *Kleine*, of *Princesse-Apricoos*, is klein van stuk, en doorgaans bruin-vlekkig en gestipt; zynde de smakelykste van alle Zoorten, en word 't eerst ryp; maar is niet zeer draagbaar. Ze is ook 't dienstigst tot 't *oculeeren* van *Pruimen* om daar vervolgens *Persiken* op te stellen.

De *Oranje-Apricoos*, is iets kleinder als de *Bredasche*, hoog-Oranje van Kleur, van binnen en buiten, en veelyds met bruin-rode stippels min of meer van buiten gestipt; voorts een der smakelykste Zoorten, en boven maten draagbaar.

De *Witte Apricoos*, is de grootste van allen, maar de min smakelykste, van weinig geur; wordende derhalven meest gebruikt tot *Gesloofs* en om te *consyten*; haar Kleur is bleek- of witagtig-geel.

§ 4.

De *Apricoos-Boom* wil in allerley goede, zo wel Zand- als Kleyagtige Gronden, heel wel groeijen; hy verdraagt niet wel Mest, gelyk de meeste Steen-Vrugten, nogtans doet hem die geen zo veel nadeel als aan andere, als die maar niet te verselt is. Hy wast sterk en schielyk, word tamelyk groot en draagt vroeg genoeg: zyn Wortels booren tamelyk diep in de Grond, en worden groot.

§ 5.

Deze Boom moet hier te Lande aan Espaliers op een goede *Expositie* (Oost of Zuid-Oost) geplant worden: Op Stam worden de Vrugten, schoon de Boom zeer wel groeit, by ons niet of zelden behoorlyk ryp; anders zo zyn die welke op Stam gegroeit zyn, als ze wel ryp kunnen worden, veel geuriger als die van *Espalier-Bomen*; ik heb binnen de tyd van 17 à 18 Jaren, maar 2 à 3 maal rype *Apricosen*, in de Tuin van *Haar Hoogheid, de Vorstin Weduwe van Oranjen*, op *Marienburg*, van Stam-Bomen kunnen hebben, die zeer geurig waren, en die waren van de *Princesse-Apricoos*.

§ 6.

Hy word voortgezet door middel van *oculeeren* of *zuigen* op Uitlopers van *Pruimen*; dog de eerste manier is 't meest in de *praktijk*; tot Ent-Plantzoenen bedient men zig by ons meest van de Uitlopers van de *Boere Witte Pruim*, om dat men bevonden heeft, dat ze daarop 't best groeijen: Dog de Uitlopers van de *blauwe of zwarte vroege Damas* worden daar toe van veele beter geagt.

§ 7.

De *Apricosen* behoren weinig gesnoeit, en niet anders, als dat men de waterloten, het overvloedige, en het dorre Hout wegneemt: En vermits deze Boom doorgaans zware, lange Loten maakt, zo moet men hem ruimte geven aan 't *Espalier*, en de lange Loten niet te veel korten nog weghoeijen; want daar door word hy kragteloos en ondraagbaarder.

§ 8.

De *Apricosen* zyn een zeer aangename Vrugt om rauw uit de hand te eeten, en worden van zommige voor de lekkerste, behalven de *Perfiken*, van alle Steen-vrugten geagt, dog andere *prefereren* een goede wel ryp zynde *Pruim*: Dog dit laatste heeft meer plaats in Frankryk, dan by ons, om reeden te vooren (*Pruimen* § 2. 3.) gezegt.

Men bereid 'er in de Keuken ook zeer aangename Spyzen van, als, *Compot, Marmelade, Taarten, &c.* Ze worden ook wel *geconfyt*, zo wel ryp als onryp.

§ 9.

Om de *Apricosen* onryp te *confyten*; zo neemt onrype *Apricosen*, die nog geen harde Steenen hebben, van de grootste, wryft ze schoon af, doet ze in kokend water, dat met een weinig Wynsteen gekookt heeft, en laat ze daarin maar een kleine zood doen; neemt ze daarna, als 't water koud geworden is, daar uit, spoelt ze in schoon water om, droogt ze wel af, en prikt ze dan met een speld, gelyk van de *Pruimen* § 15. gezegt is.

Maak dan een *geclarificeerde* Syroop van Zuiker, (tot yder pond *Apricosen* omtrent $\frac{1}{3}$ pond Zuiker nodig zynde), doet daarin Uwe *Apricosen*, en laat ze dan een reis 6 of 7 zagties opwallen: Neemt ze dan uit de Syroop, en laat ze op een Teems uitdruppen; daarna doet ze weer in de *Syroop*, heet zynde, en laat ze van nieuws wat koken, dan dezelve weer uitnemende en weer latende uitdruppen als voren; dit 3 à 4 malen herhaalt zynde, zo kookt ze ten laatste in de *Syroop* zagties, tot dat die zyn behoorlyke dikte heeft: vervolgens doet ze in Potten met de *Syroop* en bewaart ze behoorlyk, als nu reeds meermalen van andere Vrugten gezegt is.

§ 10.

Om rype *Apricosen* te *confyten*, zo plukt dezelve, wanneer ze maar even of nauwelyks ryp zyn, schilt ze, en haalt 'er de Steenen zagties, zonder een grote opening te maken, daar

daar uit; vervolgens doet ze in kokend water, en laat 'er een food overgaan, dan neemt ze daar uit, doet ze wat in koud water, en laat ze daar na op een Teems uitdruppen; uitgedrupt zynde, doet ze in *geclarificeerde* Syroop van Zuiker en laat ze zagties koken, tot dat de Syroop een behoorlyke *consistentie* verkregen heeft: bewaart ze dan in Potten.

§ 11.

Men kan de *Apricosen* ook in Honig *confyten*, op dezelfde wyze als te voren van de *Peeren* &c., gezegt is.

§ 12.

Om droge geconfyte *Apricosen* te maken, 't zy van rype of onrype Vruchten, zulks geschied op dezelfde manier als voorheen van de *Pruimen* § 18. gezegt is.

§ 13.

Deze *Constituuren*, inzonderheid de droge, worden van veel voor de lekkerste van alle *geconfyte* Vruchten geagt; want de *Apricosen* verkrygen door 't koken van zelfs een aangename, speceryagtige Geur, zonder daar Speceryen by te voegen.

B E S C H R Y V I N G

V A N D E

P E R S I K - B O O M .

§ 1.

DE PERSIK-BOOM word genoemd, *Latynsch*, Malus Persica. Amygdalus foliorum serraturis omnibus acutis. *Linn. Gen. & Spec. Rof. Prodr. Hoogduitsch*, Pfirschen-Baum. *Franfch*, Pechier. *Engelfch*, Peach-Tree. *Deenfch*, Perfik-Tree. *Zweedfch*, Perfike-Træ.

De Vrucht zelfs heet in 't *Nederduitsch*, Perfik, Perfche. *Latynsch*, Malum Persicum. *Hoogduitsch*, Pfirsich oder Pfirsing. *Franfch*, Peche. *Engelfch*, Peach. *Deenfch*, Perfik. *Zweedfch*, Perfiker.

§ 2.

Deze Boom heeft zyn oorsprong uit *Persien*, gelyk de Duitfche en Latynfche Naam aantoon; van waar hy voor dezen eerst in *Italien*, *Frankryk*, en zo al verder tot onzent gekomen is.

De Heeren *Linnaeus* en *Van Royen* houden de *Persik* voor een Mede-zoort van de *Amandel-Boom*: In der daad de Bladen, Bloemen, en de Steen &c. komen daat zeer na met overeen, zo dat 'er geen twyffel overblyft, of de *Persik* behoord tot het Geflagt der *Amandelen*, of deze tot dat der *Persiken*.

§ 3.

De *Franfche* Schryvers onderscheiden de *Persiken* in vier Hooft-zoorten, als in *Peches*, *Pavies*, *Persiques* en *Bruignons*.

Peches noemen ze die welke op haar Schil iets wollig of fluweelagtig zyn, en welkers Vleefch zeer zappig en finelbaar is, en ligt van de Steen fcheid.

Pavies, zyn wolliger op de Schil als de *Peches*, haar Vleefch is ook vaster en niet zo smeltbaar, en fcheid niet zo ligt van de Steen. Zommige *Franfche* Liefhebbers willen, dat 'er zo veele zoorten van *Pavies* als van de *Peches* zyn; en dat de *Peches* het Mannetje, en de *Pavie* het Wyfje is; dog dit heeft volgens de hedendaagsche *Botanie* geen Grond.

Persiques zyn kleinder, en nog wolliger als de voorgaande, ook iets langwerpig-rond van gedaante, en niet zeer geurig, ja by ons doorgaans geheel onfmakelyk: Dezelve worden veel in de Wynbergen van *Italien*, *Frankryk* en elders gecultiveert, zeer waarfchynlyk om dat ze 't best op Stam aarten willen.

Bruignons zyn geheel glad van Schil, als de *Pruimen*, daarom noemt men ze ook by ons *gladde of kale Persik*; ze worden ook doorgaans niet zo groot als de vorige zoorten.

Van deze vier Hooft-zoorten, van welke verdeling men zig egter hier te Lande, nog in Hoog-Duitschland, bedient, worden veele Veranderingen gevonden, die door de tyd uit 't Saad voortgekomen zyn, gelyk hierna melden zal. Ziet inmiddels de Afbeeldingen van een *Persik*, op de by zynde Plaat.

§ 4.

De *Persiken* worden, wanneer ze wel ryp zyn, van veele voor de fmakelykste van alle Steen-Vruchten gehouden: Dog daar

TAB. V.

Persik.

daar is veel onderscheid onder de Zoorten, vallende de eene geuriger als de andere: Ook zo verschillen de Vruchten aan dezelfde Boom zeer in de smaak, zynde de grootste, en daar by de zwaarwigtigste altoos 't geurigst, en de kleine dikwils geheel smakeloos; en schoon dit onderscheid ook in meer andere zoorten van Vruchten dus bevonden word, zo is het nogtans aan de *Persken* in het bezondere eigen. Ook zyn altoos die Vruchten zonder of van weinig smaak die aan ziekelijke Bomen of Takken voortkomen; als mede de Voorlopers, die vroeger rypen als dat het nog, volgens haar soort, de regte tyd is. En

§ 5.

Om de deugt van een *Persik* wat nader te bepalen, zo moet ze de volgende Hoedanigheden bezitten.

1. Dat ze zy groot en zwaarwigtig, gelyk reeds gezegt is.
2. Dat ze niet hard, droog of meelig, maar zeer zappig en smeltend van Vleesch zy, zo dat zulks, wanneer 't in de Mond genomen word, aanstonds tot een zap word. Dog daar zyn zoorten onder de *Pavies*, welkers Vleesch niet zo smeltend is, die egter niet nalaten zappig genoeg en smakelyk te wezen; hoewel in der daad zo goed niet als de eerste-melde.

3. Het Vleesch moet zyn heel zuikeragtig, verheven en doordringende van Smaak; zommige Zoorten zyn iets amper of rymsagtig, met zoetigheid doormengt; dat heel geurig maakt. En op dat nu een goede *Persik* deze Hoedanigheden in volmaaktheid moge hebben, zo moet ze wel ryp maar niet overryp zyn, want dan verliest ze haar smaak, en word zomtyds meelig, taai of slymig; derhalven is 'er veel aan gelegen om ze net van pas ryp te plukken, 't welk men kan gewaar worden, door middel van dezelfde omtrent de Steel, daar ze 't eerst rypen, met de Duim een weinig te drukken, want als het Vleesch wykt, zulks is een teken van haar rypwording; dog dewyl de drukking altyd eenige bederving of vlek veroorzaakt, en dus de Vrucht onaanzienlyk maakt, zo kan men derzelver Rypheid ook ontdekken daar aan, als

dezelve, wanneer men ze met de volle Hand zagties roert, gemakkelyk van de Steel los gaan: Zelfs een Kenner kan de rypheid der Vrucht aanstonds aan de Kolor bemerken, dewyl zodanige een helder, glansend, en als eenigzints doorfchynend uitziet.

§ 6.

Schoon nu de meeste *Persken* by ons ryp kunnen worden, zo verkrygen ze nogtans alle Jaren haare volkomenheid, en gevolgelyk haaren Smaak niet even gelyk, om reden, dat het een Vrucht is die wel veel, dog lieft een gestadige, getemperde, en langdurige warmte tot hare rypwording nodig heeft; welke by ons zeer *variabel*, en in het eene Jaar dikwils minder of meerder als in het andere is.

Daarenboven zyn 'er nog twee andere Reden, waarom ze zomtyds niet wel ryp, en dus niet smakelyk genoeg worden; de eerste is, om dat we hier te Lande veeltyds strenge Winters hebben, dat de Bomen veel kragten beneemt, om de volgende Zomer, schoon die warm genoeg is, de Vruchten na behoren te voeden. De 2de Reden is, dat de Koude by ons doorgaans ver in het Voorjaar duurt, waar door de Bloeytyd en Vruchtzetting, en dus ook de Rypwording der Vruchten veeltyds veragtert word; inzonderheid als 't gebeurt dat 'er een slegte Na-zomer komt. Dat dit gezegde in der daad zo is, betuigen ons de twee op de strenge Winter van 't Jaar 1740 gevolgde Jaaren, want als toen had men wel *Persken* aan die Bomen die behouden waren gebleven, en ook groot en oogzienlyk genoeg, maar hoedanig van Rypheid ende Smaak? ze waren hard en onsmakelyk, en zelfs die welke week en dus ryp zouden heten, hadden geen de minste geur of aangenaamheid.

§ 7.

Uit al 't voorheen gezegde volgt dan, dat men de *Persken*, om wel ryp en smakelyk te worden, een goede, warme en de beste plaats aan 't *Espalier* moet geven, welke is op 't *Oosten*, *Zuiden*, dog 't best *Zuid-Oosten*.

In Frankryk, en zelfs in Hoog-Duitschland, worden de

Persiken veel op Stam in de Wynbergen geplant, en brengen dus goede Vruchten voort; maar dat dit hier te Lande, wegens 't *Climaat*, niet geschieden kan, begrypt een kundige heel ligt; gelyk zulks ook de ondervindinge leert.

§ 8.

Verders zo begeert de *Persike-Boom*, een goede, versche, vrugtbare, en, op dat de Vruchten wel ryp en finakelyk worden, lieft een losse zandagtige Grond, ook geheel geen Mest, en wel voornamelyk geen versche (Paarde-Mest), gelyk de meeste andere Steen-Vruchten, want hy daar door aan 't quynen, of aan 't gommen raakt en versterft.

§ 9.

Hy word by ons voortgeteelt alleen door middel van *oculeering* op *Pruim*, of op *Apricoos*, die eerst op *Pruim* geoculeert is; om dat 't enten in de Klove niet wel gelukken wil.

Tot *Oculatie-Plantsoenen* bevind men 't best de Uitlopers van de *Kroosjes-Pruimen*, of van de *blauwe vroege Damas*, willende, door ondervinding, op de *Boere Witte*, of op de *Eyer-Pruim* zo wel niet vatten, of worden geen goede wasfelyke Bomen.

Tot 't *oculeeren* van *Apricoos* op *Pruim*, om vervolgens op de *Apricoos*, *Persik* te zetten, is de *kleine* of *Princesse Apricoos* de beste, dewyl de ondervinding leert, datze op andere *Apricoosen* niet wel vatten willen, welke Uitlopers op de *Beere witte* of *vroege Damas* gezet worden, en niet op *Kroosjes*, waar op ze niet zo wel tieren. Deze manier van *oculeeren* van *Apricoos* op *Pruim*, om daar naderhand *Persik* op te stellen, word gedaan, om dat de Bomen dan niet zo weeldrig groeijen, en de Vruchten vroeger ryp en finakelyker worden.

§ 10.

Dog deze op verschillige wyze geoculeerde Plantsoenen, moeten weer verschillig tot de Planting gekozen worden, na de verschillige aart en deugt des Gronds.

In droge zandagtige Gronden moet men nooit andere *Persiken* planten als die op *Pruim* geënt zyn, om dat die op *Apricoos* daar in te mager gewas maken, en daar door slegter Vruchten voortbrengen, en van korte Leef-tyd zyn; daar in tegen in zware, vrugtbare Kley- en andere gronden behoord men geen andere te planten als op *Apricoos*, dewyl die op *Pruim* daar in te wild gewas maken, laater ryp worden, en doorgaans een ruwe slegte Smaak verkrygen, ten ware in zeer goede Jaaren.

§ 11.

In *Frankryk* worden de *Persiken* ook op *Amandels*, die uit de Pitten gewonnen zyn, *geoculeert*, maar dit wil hier te Lande niet wel gelukken; want de Bomen daar door, om dat de *Amandels* slegte Wortels maken, en by ons uit 't Zaad niet, al te wel groeijen, als meede, wegens 't *Climaat*, niet wel groeijen willen, en dikwils schielyk komen te versterven: Ook de Vruchten droger en onfinakelyker vallen.

§ 12.

Het teelen van jonge Plantsoenen uit de Steenen van *Persiken*, om vervolgens daar op te *oculeren*, is by ons ook niet *practicabel*, om dat de Bomen daar van by ons zelden wel groeijen, niet oud worden, en zelfs dikwils schielyk versterven, om reden dat de Steenen, of liever het Zaad in de Steenen, by ons niet volkomen zyne rypheid verkrygt.

§ 13.

Tot 't planten moet men nooit ouder Bomen verkiezen, als van Een-, of Twee-, of ten hoogsten Drie-jarig *oculatie-gewas*, om dat oudere zo wel niet groeijen willen, en men daar en boven geen zo nette Bomen van leyden kan.

§ 14.

By het planten moet men zorg dragen, dat men de Bomen niet te diep Plant, want anders willen ze bezwaarlyk vatten, of versterven veeltyds daar na, al quynende, langzamer-

merhand; en de Vruchten worden zo finakelyk niet, door dien de Zon de Zappen der Wortel niet genoegzaam kan aandoen ende *rafinceren*. Indien de Grond vogt is, is het zelfs beter dat men ze wat hoger ($\frac{1}{2}$ à 1 Voet,) als de *ordinaris* Grond plant, de Grond rondom den Boom zo veel verhogende; tot dien einde, om deze hoogte te verkrygen, zyn de Rahatten langs de *Espaliers* van veel dienst, die men 2, 3, à 4 Voeten breed maken, en waar op men allerley fyne *Bloem-* en andere *Gewassen* plaatzen kan; dog daar by dient nauwkeurig agt gegeven, dat men de Wortels by het bearbeiten des Gronds niet roere, 't welk deze Bomen in 't byzondere zeer veel nadeel doet, en quynagtig maakt.

Wyders moet men de Wortels by het planten niet te kort snoeijen, 't welk de groei-vatting zeer veragtert.

Wanneer de *Persik boom* een goede vrugtbare Grond ontmoet, waft hy doorgaans sterk, bloeit en draagt overvloedig, (te weten, als de Vruchten niet door de koude in 't Voorjaar vernielt worden); dog 't welk ook de Oorzaak is, dat hy niet zo oud word als andere Boomen, zynde zyn grootste Leeftyd in goede Gronden, niet langer dan 15, ten hoogsten 20 Jaaren, waar door dit Hoogduitsch Versje ontstaan is.

Pfirsich-baum und Bauren gewald,

Wächst schnell und vergehet bald.

Men moet derhalven by tyds weer jonge Bomen planten, om niet schielyk uit de Vruchten te geraken.

§ 15.

Daar is geen Boom, waar aan meer Konst en Oplettendheid nodig is, om hem wel te snoeijen, als de *Persik-boom*, niet om de Vruchten, want deze Boom van Natuur zeer gewillig en vroeg draagt, maar alleen om het Fatzoen, en wel hoofdzakelyk dat hy van onderen niet kaal worde of naakte Armen verkryge, als mede dat hy langer Jaaren in fleur mag blyven, en schone Vruchten voortbrengen. De Behandeling van het snoeijen heb in het *eerste deel* (III. B. Hoofst. 4.), zo ik meen, duidelyk aangewezen; alleen zal ik hier

nog maar eenige zaken van belang weer erinneren, namelyk, dat men voor al zorg dragen moet, dat men de *Water-loten* niet de baas laat spelen, maar by tyds wegsnoeit of inkort, 't welk 't best geschied in de Zomer door afknyping, en zo men ziet dat een Boom zwak is, weinig, of dun en mager Gewas maakt, moet men hem te gemoet komen, met de zwakke takken, in het Voorjaar by de snoeijing, of ook wel in de Zomer by de *Zomer-Snoeijing*, geheel weg te snoeijen; waar door de overige meer sterkte verkrygen.

En op deze wyze zal men de Boom langer Jaaren in goede staat kunnen houden, inzonderheid die op *Apricoos geocultuurt* is, die doorgaans minder Gewas maakt als op *Pruim*, voornamelyk als de Grond niet al te gunstig is.

Daar zyn Hoveniers die meest alle de kleine tedere Takken aan den Boom laten, juist uit geen quade intentie, om dat ze dezelve doorgaans vol van Bloei-knoppen zien, dog in der daad uit onkunde of gierigheid; want deze kleine Takken zyn liet die de Boomen binnen korten, zo men ze niet wegneemt, door haar overvloedigheid doen quynen en de Dood veroorzaken: Ook worden de Vruchten aan deze tengere Takjes, wegens haar weinige kragt, niet zeer groot, en blyven onsmakelyk.

§ 16.

By de Zomer-snoeijing moet men geen Loten korten, en alleen maar de Water-loten, en zwakke Takjes, gelyk te voren (§ 15.) reeds gezegt is, als mede de overvloedige Takken, en die qualyk geplaatst zyn, wegsnoeijen.

Met het aanbinden der jonge Loten in de Zomer, dient men ook niet te haastig te zyn, inzonderheid in heete Zomers en *Climaten*, door dien de losse Takken de jonge Vruchten beschaduen en dus voor de verbranding door de Zon bewaren; want schoon de Persiken veel warmte tot rypwording nodig hebben, zo begeeren ze dog lieft een langzame, gestadige, niet al te schielyk brandende, Zonne-warmte, gelyk reeds te voren (§ 4.) aangemerkt is.

§ 17.

Dewyl deze Boom zeer draagbaar is, zo doet de overlading der Vruchten de Boom ook veeltyds verfwakken. quynen, en eindelyk geheel verfterven; derhalven zal een kundig Hovenier niet verzuimen, als hy ziet dat de Boom te veel Vruchten heeft, dezelve van een gedeelte na de zetting, en ten tweedemaal als ze geruit, en nog te veel Vruchten behouden hebben, te ontlaffen, 't welk niet alleen dient tot behoud van den Boom, maar men verkrygt dan ook groter en smakelyker Vruchten, en de Vruchten komen NB. vroeger en beter tot hare Rypleid. Gelyk dit mede plaats heeft in allerley andere fyne Ooft-vruchten.

§ 18.

Wegens het bewaren der Blocizels van deze en andere Bomen voor de Koude in het Voor-jaar, hebbe in het *Eerfte Deel* (§ 692. &c.) gesproken, waar men zulks kan nazien, om niet een ding dubbeld te zeggen.

§ 19.

De rype Persiken worden niet alleen rauw gegeten, maar ze worden ook *geconfyt*, zo wel nat als droog, geschild en ongeschild, 't welk ten eenemaal op dezelfde wyze geschiedt als met de *Apricosen* en *Pruimen*, en derhalven onnodig is hier weer te herhalen.

De rauwe *Persiken* worden, schoonze zeer smakelyk zyn, juist niet voor zeer gezond gehouden; ze verkoelen sterk, waarom men niet te veel daar van dient te eten, dog als ze met een glas goede Wyn gegeten worden, of dat 'er een glas goede Wyn op gedronken word, zullen ze minder hinderlyk zyn.

§ 20.

De *Persike-blotizel* word zeer dienstig geagt voor Menschen die zwaarmoedig en met *Hypokonder* of Milt-ziekte gequelt zyn, en voor verstopping in 't Lichaam, die doorgaans met die Gebrekens gepaart gaat, want deze Bloemen *laaxeren* zagtyes en voeren de Gal- en Slymagtige-Vogten af: Men maakt 'er tot dien einde een *Siroop* en *Conserv* van. En dewyl de gemelde Ongemakken aan veele Menschen overkomen, inzonderheid die veel zitten en studeren, of anderzints met 't

Hooft arbeiden, zo kan ik niet nalaten, de manier van die *Siroop* en *Conserv* te maken, hier by te voegen; dewyl men zulks als een Huis-middel houden en op zyn tyd gebruiken kan.

§ 21.

Neemt dan, om de *Siroop* te maken, in 't Voor-jaar een Pond versche gezuiverde Bloemen van *Persiken*, doet ze in een steene verglaasde Pot, giet daar op omtrent 3 Pond, dat is circa 1½ Mingelen, kokend heet Water, laat 't dan, de Pot wel digt gemaakt zynde, staan, omtrent 10 à 12 Uuren lang; daar na zet 't op 't Vuur en laat 't zo heet worden, tot dat 't byna kookt, zygt het dan door, de Bloemen, wel uitparzende; neemt dan weer een Pond gezuiverde Bloemen, doet ze in de vorige *Infusie*, en laat het trekken net als voorheen, zulks 3, 4 à 5 malen herhalende. Ten laatste neemt tot 3 Pond van deze laatste *Infusie* 1½ à 2 Pond Witte Zuiker, zet 't op 't Vuur, kookt en *clarificeert* het met 't Wit van Eyers, giet 't dan door een Wollen Doek, en kookt het vervolgens op een zagt Vuur langzaam tot de dikte van een bequame Siroop, en bewaart het in Potten tot 't gebruik. NB. De Bloemen kan men zeer gemakke-lyk verkrygen, door die overvloedig zynaf te plukken, (§ 17).

§ 22.

Om de *Conserv* te maken, neemt een half Pond gezuiverde Bloemen, stampet ze in een steenen of Houten Mortier met een houten Stamper, onder het Stampen strooit 'er al langzaam, by beurten, een Pond Witte Zuiker in, tot dat alles wel gemengt is, en bewaart het in *Conserv potten*.

De *Dofst* van de *Syroop* is tot een paar Oncen, en van de *Conserv* tot een paar Lood.

§ 23.

Uit de Pitten van de Persik-steenen kan men een zeer aangenaam *Ratafaat* of *Liqueur* maken, op deze wyze; stampet de Pitten klein, doet ze in een Fleisch en giet daar op goede Brandewyn, voegt 'er by, zo gy wilt, eenige Nagels en een weinig Canceel, laat 't vervolgens een tyd lang in de

Zon staan trekken, en daar na giet 't, om 't klaar te hebben; door een Dock, of liever door Vloei-Papier, en bewaart het. Indien men geen Steenen genoeg heeft, kan men 'er jonge Persik-bladen, wat gestampt zynde, byvoegen, die dezelfde geur maken, en genoegzaam de eigenste kragt hebben als de Pitten: En derhalven kan men zelfs uit de jonge Bladen alleen dit *Liqueur* maken, als men geheel geen Steenen krygen kan, of als het nog voor de tyd is, dat de Vruchten nog niet ryp zyn.

Dit *Liqueur* word op veel plaatsen *Persico* genoemd, en is niet alleen aangenaam, maar ook, matig gebruikt zynde, zeer gezond voor de Maag, en in voorgemelde Ongemakken (§ 20.) zeer dienstig. Die het zoet begeert, kan 'er wat Zuiker naar believen byvoegen: Dog men maakt ook een *Persico* uit de Steenen of Koris der *Persiken* per Distillatie.

§ 24.

De *Persik-Steenen* zyn zeer hard, en voor die welke het niet en weten, zeer bezwaarlyk te openen om 'er de Pitten uit te krygen; maar daar is een ligte en gemakkelijke manier om zulks te doen, zonder veel geweld te gebruiken, aldus; snyd een klein weinig met een scherp Mes van de Punt des Steens, zo zult gy een kleine fyne Spleet gewaar worden, steekt hier in de Punt van een puntig sterk Mes, zo dat de Steen maar even vast daar aan hangen blyft, laat dan 't Mes met de Steen lootregt uit de hand nederwaarts vallen op een stevige Tafel of iets anders, zo zal de Steen in twee deelen van malkander springen, dat zelden mist.

§ 25.

Men kan de *Persiken* ook een tyd lang versich bewaren, op dezelfde wyze als te voren van de Kerzen gezegt is (§ 24).

§ 26.

De *Cultuur*, 't *Gebruik*, &c. der *Persiken* verhandelt hebbende, zal ik nu overgaan tot de Benaming en Beschryving van derzelver voornaamste en beste Zoorten. Daar worden veele Zoorten van gevonden of ten minsten genoemd, inzonderheid in Frankryk, maar het is daar mede gelegen, gelyk

met meer andere Vruchten, namelyk, dat een en dezelve Zoort dikwils met verscheide Namen, op verschillende plaatsen, genoemd word, zo dat 'er op ver na in der daad zo veel Zoorten niet en zyn als men in zommige Lyften vind.

Daar is byna ook geen Vrucht meer, die in hare Zoorten zo bezwaarlyk te onderscheiden zyn, als deze, niet alleen om dat veele Zoorten in de Gedaante, Grote, Koleur, tyd van Ryp-wording, &c., zeer na met elkander over een komen, maar ook de Stand-plaats en een goed of quaad Jaar-faizoen dikwils verandering in de Grote, Koleur, en Rypwordings-tyd, te weeg brengt, zo dat zelfs de beste Kenner veel werk heeft om de Zoorten aanstonds te onderscheiden, ja zulks is dikwils ten enemaal ondoenlyk. Het principaalste Kenteiken, om de Zoorten te onderscheiden en te bepalen, is de Gedaante en wel hoofdzakelyk de Grootheid en Koleur der Bloem.

SYNONYMISCHE LYST
der voornaamste Zoorten van
PERSIKEN.

A.

A *Bricos-Persik*, zie Oranje-Persik.
Abricoté, zie Oranje-Persik.
Admirable.
Admirable jaune, zie Oranje-Persik.
Alberge jaune.
Alberge rouge.
Alberge violette.
Amandel-Persik, of *Amandel-Montagne*, zie *Pêche d'Italie*.
Avant-Persik (Witte). *Avant-Pêche blanche*. Witte Note-Muscât-Persik.
Avant-Persik (Rode). *Avant-Pêche rouge*. *Pêche de Troye*.
Persik van Trojen. Rode Note-Muscât-Persik.

B.

B *Elle Chevreuse*, zie *Chevreuse*.
Belle Garde. *La Galante*. *La Grosse Pêche*.
Berg-Persik, zie *Montagne*.
Blanche d'Andilly.
Bloed-Persik, zie *Brugnon*.
Bloed-Persik, zie *Sanguinole*.
Bourdin, zie *Zwolsche*.
Bourdine, zie *Magdalene*.
Brugnon. *Brugnon violet*. *Bloed-Persik*. *Engelsche Bloed-Persik*.

Perfik. Kale of Gladde, Persfik. Nectarin. Peche-Noix. Note Persfik.
 Brugnon blanc. Witte Brugnon. Witte Engelsche Persfik. Nectarin blanc. Concommer Persfik.
 Brugnon jaune. Geele Brugnon. Geele Engelsche Persfik. Geele of Gouden Nectarin.
 Brugnon hatyf. Swarte Brugnon. Vroege Engelsche Persfik. Vroege Nectarin.
 Brugnon noir. Swarte Brugnon. Swarte Engelsche of Bloed-Persfik. Swarte Nectarin.
 Barat (*Persfik van*), zie Oranje-Persfik.

C.

Chancelier. Cancelier-Persfik. Chevreuse. Belle Chevreuse. Chevreuse tardive, zie Lak-Persfik. Concommer-Persfik, zie Brugnon blanc.

D.

Double Fleur. Dubbelde Bloem-Persfik. Montagne met dubbelde Bloemen. Peche-Rose. Roosjes-Persfik. is *Ontvugtbaar*.

E.

Engelsche Persfik, zie Brugnon.

F.

Fransche Persfik. Fransche Confyt-Persfik, zie Melcoton.

G.

Glante, zie Bellegarde. Geele Brugnon, zie Brugnon. Geele Pavie, zie Melcoton. Gladde Persfik, zie Brugnon. Grosse Jeune, zie Oranje-Persfik. Grosse Peche, zie Belle Garde. Grote Fransche, zie Montreufe.

H.

Hermapbrodit-Persfik, zie Oranje-Persfik.

I.

Italiansche-Persfik, zie Peche d'Italie.

K.

Kale Persfik, zie Brugnon. Kings-of Konings George-Persfik. zie Zwolsche.

L.

Lak-Persfik. La Pourprée. La Pourprée vineuse. La Vmeur'e. Wyn Persfik. Chevreuse tardive. Lak Persfik met de grote Bloem. Rosebooms-Persfik.

M.

Magdalene blanche. Witte Magdalene. Witte Montagne. Magdalene rouge. Peche de Troye double. Dubbelde Persfik van Troyen. Bourdine. Paisane. Marbrée (*ieche*), zie Violette. Melcoton. Mirlicoton. Pavie jaune. Geele Pavie. Fransche Confyt Persfik. Melcoton (Witte). Mirlicoton blanche. Pavie blanche. Witte Pavie. Melcoton (Rode). Mirlicoton rouge. Pavie rouge. Rode Pavie. Melcoton (*Grote*), zie Montreufe. Mignon. Mignon hatyf. Montagne (Dubbelde). Dubbelde Berg-Persfik. Montagne (Enkelde). Enkelde Berg-Persfik. Montagne (*Ananiet-*), zie Peche d'Italie. Montagne (*u me*), zie Magdalene blanche. Montagne met dubbelde Bloemen, zie Double-Fleur. Montreufe. Pomponne. Pavie rouge de Pomponne. Grote Melcoton. Grote Fransche Persfik.

N.

Naantjes Persfik. Naantjes Persfik met dubbelde Bloemen. Nectarin, zie Brugnon. Nivette. Note Persfik, zie Brugnon. Note Mustaat-Persfik, zie Avant-Persfik.

O.

Ongarische Persfik, zie Sanguinole. Oranje-Persfik. Bricoté. Abricots Persfik. Admirable jeune. Hermaphrodite. Sandalie. Persfik van Barat. Grosse jeune.

P.

Paisane, zie Magdalene rouge. Pavie blanche, & jeune, zie Melcoton.

Pavie

Pavie rouge, zie Melcoton, en Monttreuse.

Pêche-noix, zie Brugnou.

Pêche d'Italie. Italiaanfche Persik. Amandel-Persik. Amahdel Montagne.

Pêche marbrée, zie Violette.

Pêche-Rose, zie Double-Fleur.

Pêche de Troye, zie Avant-Persik.

Pêche de Troye double, zie Magdalene rouge.

Persik van Barat, zie Oranje-Persik.

Persik met dubbelde Bloemen, zie Double-Fleur.

Persik van Troyen, zie Avant-Persik, en Magdalene.

Pompone, zie Monttreuse.

Portugalse, zie Montagne.

Pourprée, zie Lak-Persik.

R.

R Ambouillet.

Rojale. Late Royale.

Roufflane.

Rosebooms Persik, zie Lak-Persik.

Rouffes Persik, zie Double-Fleur.

S.

S Andale, zie Oranje-Persik.

Sanguinole. Bloed Persik. Ongarifche-Persik.

Suave Persik, zie Brugnou noir.

Swolfsche Persik (Dubbelde). Kings- of Konings-George-Persik. Bourdin.

Swolfsche Persik (Enkelde)

T.

T Etton (Pêche). Tettons de Venus. Venus-Borsten.

V.

V Inuse, zie Lak-Persik.

Violette hative. Vroege Violette.

Violette tardive. Late Violette. Pêche marbrée. Gemarmerde Persik.

W.

W In-Persik, zie Lak-Persik.

BESCHRYVING DER VOORGE-
NOEMDE PERSIKEN.

A DMIRABLE. Is een grote Persik, van Gedaante rond; van Koleur bleek- of wit-agtig groen, en aan de Zonszyde veel en schoon rood bloezend, haar Vleesch is zagt

genoeg, fyn en smeltend van een zeer geturige zuikeragtige; iets wynagtige Smaak: 't Vleesch scheid van de Steen, die klein is, en daar het een weinig roodagtig is. De Bloeizels zyn klein; de Boom word groot, maakt schoon Houtgewas, en draagt sterk. Deze word in Frankryk zeer geagt; komende veel over een met onze zogenoemde *Montagne*; maar het is dezelfde soort niet; zie *Montagne*.

ALBERGE JEAUNE. Is niet heel groot; van Gedaante rond; haar Vleesch is geelagtig; ze word vroeg ryp, volgen- de voorts na de roode *Avant-Persik*, maar ze is op verre na zo smakelyk niet; en zoude derhalven niet waardig wezen om geplant te worden, zo het niet was dat ze vroeg aankomt, en om 'er wegens de verandering eenige in grote Tuinen te hebben. De Bloeizels zyn klein, en de Boom draagt redelyk wel.

ALBERGE ROUGE. Word niet heel groot, gelykende zo in Groote als Gedaante en Koleur zeer wel na de vroege rode *Avant-Persik*, dog ze is dikwils nog wat hoger gekoleurt: Haar Vleesch is wat vast, maar van een zeer geurige, verhevene, wynagtige Smaak; dog ze wil door ryp zyn om haar regte smaak te kunnen hebben. De Bloeizels zyn klein, en de Boom draagt wel.

ALBERGE VIOLETTE. Is van middelmatige Grootte; haar Koleur is donker-purper of violet op de Zonszyde, en groenagtig-wit, ook wel wat roodagtig, aan de Muur; haar Vleesch is geelagtig en scheid van de Steen, waar omtrent het rood is; zynde vol van een zeer verheven wynagtig Sap, als ze wel ryp is. De Bloeizels zyn klein en bleek violetagtig van Koleur: De Boom draagt wel.

AVANT-PERSIK (WITTE-). Is een heel kleine Persik, van Groote als een grote *Boere Witte Pruin*; haar Gedaante is langwerpig en puntig; haar Koleur is geheel witagtig:

de Smaak is geurig genoeg, dog niet zeer verheven, weshalven ze niet veel waard zoude zyn om te planten, als het niet was dat ze vroeg ryp word, en een Ingang maakte tot veele volgende betere Soorten van Persiken en van andere geurige Vruchten. Haar Bloeizels zyn groot en heel bleek roodagtig, byna wit; de jonge Loten zyn ook witagtig of bleekgeel, waar aan deze Soort ligt kenbaar is. De Bomen dragen sterk, maar worden niet zeer groot.

AVANT-PERSIK (ROODE-). Deze is wat groter en ronder als de vorige, en zeer mooy rood-bloezende op de Zons-zyde, heeft ook veel geuriger Smaak. De Bloeizels zyn groot en roodagtig, en de Bomen bloeijen sterk, maar ruijen zeer, zo dat ze dikwils weinig Vruchten behouden.

BELLE GARDE. Is een grote schone *Persik*, van Gedaante meer lang als rond; van Kolor wat bleek-rood bloezende aan de Zons-zyde, en zomtyds geheel wit; haar Vleesch helt na den geelen, en is zeer aangenaam, als ze wel ryp is. De Bloeizels zyn klein, en de Boom draagt wel.

BLANCHE D'ANTILLY. Is groot, rond, en zomtyds wat platagtig, wit van binnen en van buiten, dog zomtyds een weinig bleekrood van buiten gekoleurt; haar Vleesch is van een aangename geurige Smaak, als ze wel ryp is, dat ze egter by ons zelden word, om dat ze laat aankomt. De Boom draagt anders wel.

BRUGNON. Is van Groote als een middelmatige *Apricoos*, een weinig langwerpig rond, met een diepen Naad, en heel glad van Schil, als de *Apricoosen* of *Pruinen*; haar Kolor is witagtig-groen en aan de Zons-zyde bruin-rood, of met bruin-rode Strepen, of Vlekken, min of meer, gevlekt, haar Vleesch is witagtig, vast aan de Steen, die roodagtig is, gelyk ook het Vleesch omtrent de Steen; zynde voorts volzappig, van een geurige, aangename Smaak in goede Gron-

den en Jaaren, als ze wel ryp is, en dat men ze laat hangen tot dat ze Rimpels begint te krygen; maar ze is onderworpen om te bersten, inzonderheid in styve, vogte Gronden en in vogte Jaaren. Hare Bloeizels zyn klein en purperagtig van Kolor; de Boom maakt goed en sterk Houtgewas, en draagt sterk.

BRUGNON BLANC. Deze gelykt zeer wel na de voorgaande, behalven in de Kolor, die witagtig-groen is, komende ook voorts in de overige hoedanigheden met de vorige overeen; dog haar Vleesch is wit.

BRUGNON JEAUNE, of *Gele Brugnon*, gelykt in Groote, Gedaante en Gladdigheid volkomen na de voorgaande, maar haar Kolor is geelagtig, en op de Zons-zyde min of meer met bruin-rood gevlekt; haar Vleesch is geel, gelyk een *Apricoos*, vast aan de Steen, die rood is, van een aangename, verhevene Smaak, welke die van de voorgaande, na 't oordeel van veele Kenners, verre overtreft, en ze komt wat vroeger aan; hare Bloeizels zyn, in tegenstelling van de eerste *Brugnon*, groot, als die van de *Montague*. De Boom maakt sterk Gewas en draagt sterk.

BRUGNON HATYF, of *vroege Brugnon*, is klein, en niet veel groter als een grote *Witte Avant-Persik*; haar Kolor is schoon rood; haar Vleesch is wit, heel geurig en aangenaam van Smaak, en ze komt vroeg aan, weshalven waardig is eenige van te planten, schoon ze klein is, te meer, om dat de Boom sterk draagt.

BRUGNON NOIR, of de zogenaamde *zwarte Persik*, is van Groote als de gemeene eerst beschrevene *Brugnon*, en zomtyds iets groter; haar Kolor is heel donker purperagtig na den zwarten hellende; maar ze word by Ons niet ligt ryp, ten ware met een heel goed Na-jaar; derhalven ongeraden om 'er by Ons van te planten.

In Engeland heeft men veel meer Soorten van *Brugnons*, die ze daar *Nelvarins* noemen, wordende daar veel geagt, om dat ze daar ryp en smakelyker worden, als by Ons.

CHANCELIER. Is een grote, schone Persik, van Gedaante rond, en zomtyds iets langwerpig; haar Kolor is schoon rood-bloezend op de Zons-zyde; haar Schil is dun; haar Vleesch smeltend, en vol van een zeer aangenaam, zuikeragtig, verheven Sap. De Boom maakt goed Gewas en draagt wel. Deze Soort word in Frankryk voor een van de beste *Persiken* geagt; gelyk zy het ook by Ons is. Men zegt, dat ze uit een Steen van de *Chevreuse* in de Tuin van de gewezen *Cancelier SEGUIRE* in Frankryk gewonnen is.

CHEVREUSE. Is een tamelyk grote *Persik*, eenigzins langwerpig-rond van Gedaante, en iets ruigagtig, gelyk de meeste *Persiken* in 't algemeen; haar Kolor is schoon helder rood-bloezend op de Zons-zyde; haar Vleesch is zagt, smeltend, van een zeer aangename geurige Smaak, als ze in een goede droge Grond gegroeid is, maar in een vogte, styve, valt ze dikwils melig en onsmakelyk; inzonderheid in flegte Jaren. Hare Bloeizels zyn klein; de Boom maakt goed Hout-gewas en draagt zeer sterk.

DOUBLE FLEUR. Deze Soort word alleen gequeekt om hare Bloeizels, die zeer fraai dubbeld, en gelyk als kleine Roosjes, zyn; weshalven ze waardig is van Liefhebbers van fraaije Bloemen geplant te worden: Vruchten geeft ze by ons nooit, maar wel in warmer Landen, als in het zuidlyke van Frankryk en elders; dog ook zeer zeldzaam.

Deze moet altyd op Pruim *geoculeert* worden, om dat ze anders te mager Gewas maakt.

LAK-PERSIK. Is een grote en schone *Persik*, rond van Gedaante, en veeltys iets oneffen of hobbelig van Gewas, en weinig ruig; haar Kolor is groenagtig tegen de Muur, en

aan de Zons-zyde, ook zomtyds rondom, donker-bruin- of purper-rood geverft of gevlekt, dringende het purper zelfs tot in het Vleesch; waar van ze de naam heeft van *Purpreet*: De Steen, als mede 't Vleesch om de Steen, is ook purperagtig; en 't Vleesch vast aan de Steen, vol van een zeer aangenaam, verheven, wynagtig Sap, als ze wel ryp is; waardig om geplant te worden; maar ze begeert een goede, droge Grond, een goede stand-plaats, en een goed Jaar zalfoen, om by ons volkomen te worden, anders blyft ze hard en onsmakelyk, dewyl ze laat ryp. De Bloeizels zyn klein en purperagtig, en de Bladen, beneffens die van de *Magdalene-Persik*, meer gekarrelt als andere, de Boom maakt goed Gewas, en draagt zeer wel.

LAK-PERSIK, met de grote Bloem; deze brengt grote Bloemen voort, als kleine bleek rode Roosjes; de Vrucht gelykt veel na de vorige, zo in Gedaante als Kolor, dog is zo smakelyk niet, schoon ze vroeger Ryp word. De Boom draagt anders wel.

MAGDALENE BLANCHE. Is een schone grote *Persik*, van Gedaante rond, zomtyds wat platagtig; haar Kolor is wit, iets na den groenen of geelen hellende, en zomtyds een weinig bleekrood bloezend op de Zons-zyde; 't Vleesch is ook blank en vast aan de Steen, die kort, rond, en niet rood is, zynde voorts smeltend en vol van een zeer aangenaam zuikeragtig Sap; de Bloeizels zyn groot en bleek; de Bomen maken goed Gewas, maar laten de Vrucht ligt vallen in 't Voor-jaar, door koud en guur Weer; en worden zeer aangedaan van de Mieren, die in 't byzondere deze Soort schynen te beminnen.

Ik verbeelde my dat dit dezelfde Soort is met die, welke men hier te Lande de *Witte Montagne* noemt, want de Beschryving daar mede in alle delen genoegzaam overeen komt.

MAGDALENE ROUGE. Is een verandering van de voor-

gaande; dezelve is matig groot; haar Gedaante is rond; enigzints platagtig; haar Kolor is hoog rood bloezend op de Zons-zyde, en groenagtig tegen de Muur; 't Vleesch is ook wat roodagtig en omtrent de Steen heel rood, voorts van een tamelyke aangename geur; maar moet een goede Grond hebben, anders is ze grof, hard en onsmakelyk.

De Bloeizels zyn groot en hoog van Kolor, en de Boom draagt zeer wel. Deze beide Soorten van *Magdalen-Perfiken* zyn vorders kenbaar daar door, dat de Bladen meer gekarrelt of getant zyn als die van alle de andere Perfiken, behalven de *Lak-Perfik*, die ze ook meer geketeld heeft.

MELCOTON. Is een fchone, grote, ronde Perfik, wiers Schil met veel wolligheid overdekt is; haar Kolor is zeer fraai rood-bloezend op de Zons-zyde en geelagtig tegen de Muur; haar Vleesch is vast, en vast aan de Steen, van een zeer aangename wynagtige Smaak, als ze wel ryp is, maar dat ze by ons egter nooit of zelden word, blyvende doorgaans hard en onsmakelyk, dewyl ze laat ryp. Dog men kan de Rypwording enigzints te hulpe komen, met dezelve op de beste *Expositie* (op 't Zuid-oost of Zuiden) te planten, en daar en boven maar zeer weinig Vruchten aan den Boom te laten, dat zeer veel tot de rypheid toebrengt, en (om zulks hier *in passant* te errinneren) by allerley Vruchten, die laat ripen, dient in agt genomen. Deze Soort is zeer bequaam om te *confyten*, dewyl ze daar toe niet volkomen ryp behoeven te wezen, en evenwel een goede geur aan de *Confituur* geven.

MELCOTON (WITTE). Deze komt niet de vorige in allen over een, behalven de Kolor, die van buiten en binnen witagtig is, dog zomtyds is ze met een weinig Bloos van buiten voorzien.

MIGNON, of *Mignonne*, is een grote, fchone *Perfik*; haar Gedaante is enigzints langer als rond, en aan de eene

zyde van de Naad doorgaans iets hoger verheven als de andere zyde, zo dat ze dikwils wat scheef rond is; haar Kolor is aan de Zons-zyde zeer fchoon rood-bloezend, waar van ze de Naam gekregen heeft; haar Vleesch is rood omtrent de Steen, die klein is, iets vast, dog zappig, fmeltend, en is van een zeer aangename Geur, als ze in een goede Grond gegroeit en wel ryp is.

Deze Soort is in Frankryk veel geagt, en het is niet de *Zwalfche*, 't welk blykt daar uit dat de eerste grote Bloeizels heeft; de *Zwalfche* daar in tegen kleine, fchoon ze anders veel aan malkander gelyken.

MONTAGNE (DUBBELDE). Is een fchone, grote *Perfik*; van Gedaante rond; haar Kolor is fchoon bly-groenagtig, en aan de Zons-zyde min of meer fchoon ligt-rood-bloezende of gevlekt; de Schil is zagt, iets wolagtig of gelyk Fluweel; haar Vleesch is vast, en vast aan de Steen, die klein is, maar is fmeltend, volzappig, en van een zeer verhevene, geurige, iets wynagtige Smaak. Ze wil in allerley goede Gronden heel wel tieren, waarom het een van de beste Soorten is, om by Ons en in andere Noordfche Landen geplant te worden. De Bloeizels zyn groot, en bleek-roze-rood van Kolor; de Boom maakt fchoon Gewas en draagt fterk.

Ik heb nog niet kunnen ontdekken, hoedanig deze Soort by de Franfchen genoemd word, fchoon dezelve buiten alle twyfel in de Franfche Tuinen onder een ander Naam zal gevonden worden: Ik geloof egter, dat het dezelfde is met de *Chancelier*, dewyl ze daar mede wel overeen komt; hoewel ik zulks nogtans nog niet voor zeker zeggen zal, tot dat ik het nader zal ondervonden hebben. Dat het de *Admirable* niet en is, gelyk zommige meenen, blykt daar uit, dat deze kleine Bloeizels heeft, fchoon anders met dezelve in Groote, Gedaante, Kolor en Smaak ook zeer wel overeen komt.

De *Enkelde Montagne* is kleiner, groener, min bloezender, en niet zo fmakelyk als de voorgaande Dubbelde.

MON-

MONSTREUSE. Is een Soort van *Melcoton*, maar veel groter van stuk, en de grootste van alle tegenwoordig bekende Soorten van *Persiken*, die zomtyds 14 à 15 Duim in haar Omtrek bereiken kan. Haar Gedaante is kloot-rond en diep van Naat, waar door ze gelyk als half in twee verdeelt is; haar Kolor is zeer fraai helder-rood-bloezend aan de Zonne-kant en wat bleek-groen of witagtig aan de Muur; haar Vleesch is vast, dog zeer aangenaam van Smaak, als ze wel ryp is, dat ze egter by ons by na nooit word, om dat ze laat ryp; verkrygende zelfs dikwils omtrent *Parys* hare rypheid niet, zo veel te minder by ons. Ze kan dienen tot confyten, daar ze zeer bekwaam toe is. De Bloemen zyn klein. De Boom maakt schoon groot Gewas, en draagt sterk.

NAANTIES PERSIK. Hier onder word verstaan de voorgemelde *witte Avant-Persik*: Als ook een *Afrikaansche* lage soort, die men in de Bloem-Tuinen wegens hare Bloemen plant, en waar van we in 't vervolg, als we eens van de Bloemen handelen, nader zullen spreken.

NIVETTE. Is een grote Persik; van gedaante veeltyds iets langer als rond, en ook wel wat scheev, en gedekt met een zachte wollige stoffe; haar Kolor is geelagtig, en aan de Zons-zyde doorgaans iets rood-bloezend of gemarmert; haar Vleesch is zagt, smeltend, geelagtig van Kolor, en los aan de Steen, van een zeer aangename verhevene Smaak, als ze wel ryp is, maar om dat ze laat ryp, zo verkrygt ze die goede Hoedanigheden by ons niet volkomen, ten ware in zeer goede Jaaren. De Bloeizels zyn klein. De Boom maakt schoon Gewas, en draagt sterk.

ORANJE-PERSIK. Is een grote Persik; van gedaante rond; van Kolor geelagtig, maar aan de Zons-zyde doorgaans met hoog-purper min of meer gevlekt; haar Vleesch is geelagtig, gelyk dat der *Apricosen*, vast aan de Steen, die hoog-roodagtig is, voorts smeltend en van een aangename geurige Smaak,

wanneer ze wel ryp is, maar in flegte Jaaren en in koude Gronden valt ze zomtyds wat meelig en onsmakelyk. De Bloeizels zyn klein, en de Boom draagt wel.

PECHE D'ITALIE. Is een tamelyk grote Persik; haar gedaante is doorgaans iets langer als rond, en veeltyds wat puntig of met eene verhevenheid op 't eind, gelyk de *Amandel*; haar Kolor is bleek-groenagtig aan de Muur, en mooi rood-bloezend aan de Zons-zyde; haar Vleesch is zagt, smeltend, vast aan de Steen, die klein, plat, scherppuntig en rood is, en van een zeer geurige aangename smaak; de Bloeizels zyn groot; de Bomen groeijen wel en dragen sterk.

ROUSSANE. Is middelmatig groot en rond van gedaante; haar Kolor is geelagtig en aan de Zons-zyde donker-rood-bloezend; haar Vleesch is ook geelagtig, los aan de Steen, van een heel goede Smaak, in goede Jaren, dog valt zomtyds wat droog.

De Bloeizels zyn groot; de Bomen dragen heel sterk.

ROYALE. Is een Soort van *Admirable*, zynde tamelyk groot, en rond van Gedaante; haar Kolor is heel donker bruin-rood op de Zons-kant en bloed-rood of bruinagtig aan de Muur; haar Vleesch is zagt genoeg, los aan de Steen, alwaar 't heel rood is, en van een aangename, verhevene Geur, als ze wel ryp is, dat ze egter by ons niet behoorlyk word, om dat ze laat ryp, ten zy in zeer voordelige Jaren, moet daar en boven in een goede Grond, en op een goede *Expositie* staan; de Bloeizels zyn klein en hoog-rood van Kolor; de Boom maakt goed Gewas, en draagt zeer wel.

SANGUINOLE. Is middelmatig groot, rond van Gedaante, en van Kolor groenagtig geel, aan de Zons-zyde hoog-rood-bloezend; haar Vleesch is hoog-roodagtig van Kolor, waar van ze haar Naam voert, maar ze word in ons *Climaat* nooit

behoorlyk ryp, ten ware in een *extraordinaris* voordeelig Jaar, zynde dan heel aangenaam en geurig van Smaak.

SWOLSCHE PERSIK (DUBBELDE). Is een schone tamelyk grote *Perfik*, rond van Gedaante met een diepe Naad, en vry wollig; haar Kolor is hoog-rood-bloezend op de Zons-kant, en witagrig of blank-rood aan de Muur; haar Vleefch is zagt, fmeltend, en vast aan de Steen, die rood is, als mede 't Vleefch om de Steen; zynde voorts volzappig en van een zeer aangename geurige Smaak, dog ze is onderworpen, in vogte Gronden en flegte Jaren, onfmakelyk te blyven. De Bloeizels zyn klein; en de Bomen dragen heel fterk.

Dat deze Zoort niet de *Mignon* is, gelyk zommige menen, heb te voren onder die Naam gezegt: Ik gelove dat ze dezelfde is met die, welke de Franfche Schryvers *Bourdin* noemen, dewyl derzelver Befchryving met de *Zwofche* zeer wel overeen komt.

De *enkeld* *Zwofche* valt kleinder, gekoleurt genoeg, maar doorgaans niet zeer fmakelyk, daarom niet waardig is geplant te worden, ten ware om de verandering.

TETTON DE VENUS. Is een *Perfik* van matige Grote; haar Gedaante is rond naar 't langwerpige hellende, hebbende een heel diepe Naad, die ze gelyk als in tweeën verdeelt,

en waar van de twee kanten dikwils veel verheven rond zyn, gelyk der Vrouwen Borften, waar van ze de naam verkre-gen heeft; haar Kolor is witagrig en blank-rood-bloezend op de Zons-zyde; haar Vleefch is fmeltend, volzappig, en van een heel aangename geurige Smaak, maar ze komt laat aan, en word derhalven by ons zelden behoorlyk ryp.

De Bloeizels zyn groot. De Boom maakt goed Gewas en draagt fterk.

VIOLETTE HATIVE. Is middelmatig groot, enigzints langer als rond; haar Kolor is rood-violet op de Zons-zyde, waar van ze de naam heeft, en bleeker of ligt groenagrig aan de Muur; haar Vleefch is zagt, fmeltend, en van een zeer aangename, verhevene, wynagtige Smaak, als ze in een goede Grond gegroeid; en wel ryp is. De Boom draagt fterk.

Deze word in Frankryk voor een van de befte Zoorten van *Perfiken* geagt, en is ook by ons zeer goed, dewyl ze by tyds rypt, en daar door haar volkomenheid verkrygen kan.

VIOLETTE TARDIVE. Deze is wat groter als de voorgaande, maar minder gekoleurt en gelyk als violet gemarmert of gevlekt; haar Smaak is ook zodanig als de voorgaande, maar word by ons, om dat ze laat rypt, genoegzaam nooit ryp, en is derhalven ondienftig om 'er van te planten.

Amaretti

B E S C H R Y V I N G

V A N D E

AMANDEL-BOOM.

§ 1.

DE AMANDEL-BOOM word genoemd, in 't *Nederduitsch*, Amandel-Boom, Mandel-Boom. *Latyn*, Amygdalus foliis petiolatis, serraturis infimis glandulosis. *Linn. Gen. & Spec. Rof. Prodr.* *Hoogduitsch*, Mandel-Baum. *Fransch*, Amandier. *Engelfch*, Almond-Tree. *Deensfch*, Mandel-Træ. *Zweedfch*, Mandlar-Træ.

De Vrucht zelfs heet in 't *Nederduitsch*, Amandel. *Latyn*, Amygdalum, Amygdala. *Hoogduitsch*, Mandel. *Fransch*, Amande. *Engelfch*, Almond. *Deensfch*, Mandel. *Zweedfch*, Mandlar.

§ 2.

De *Amandel-Boom* behoort zekerlyk tot het Geflacht der *Persiken*, of deze tot de *Amandel*, gelyk de overeenkoming van Blad, Bloem, &c., genoegzaam aantoon; weshalven ik ze ook op malkanderen laet volgen.

Daar zyn 4 Zoorten van, als 1. *Zoete Amandel*, grote en kleiner Zoort. 2. *Zoete Amandel met zweker Schil*, Kraak-Amandel genoemd. 3. *Bittere Amandel*, grote en kleiner. 4. *Kleine of Naantjes-Amandel*.

By ons teelt men meest alleen de *grote Zoete*, en de *Bittere*, en zulks meest alleen uit Liefhebbery, voor verandering van Gewassen, als mede om de cierlyke Bloem, want de Vruchten hier noit wel ryp worden, en dus hunne Smaak niet behoortlyk verkrygen, daarenboven dragen ze doorgaans weinig,

door dien deze Boom vroeg bloeit, zynde een van de allereerst bloeiende, waar door de Bloeizels dikwils komen te vervriezen: Ze begeeren een warmer *Climaat* als 't onze is, daarom worden ze zeer veel gevonden in 't zuidelyke deel van *Frankryk*, in *Italien*, *Spanjen*, *Candia*, en in veel andere warme Gewesten, van waar de Vruchten in grote menigte over al heen verzonden worden, en 'er goede Negocie mede gedaan word.

Men teelt ze ook veel in de Wynbergen van *Duitschland*, omtrent de *Rhyn-Stroom*, inzonderheid in de *Paltz*, aan de zogenaamde *Berg-Straat*: waar de Vruchten zeer goed worden, hoewel zo goed niet als in voorgemelde Plaätzen.

§ 3.

De *Amandel-boom* begeert van natuur een goede droge, lieft zand-, keizel- of steenagtige Grond, en een wel op de Zon geëxponeerde plaats; in vogte en kleyagtige Gronden groeit hy ook wel genoeg, maar daarin draagt hy minder, en de Vruchten worden minder goed: Hy maakt zeer weinig Wortels, waar door hy onderhevig is, ligt door de Wind om verworpen te worden, weshalven men dezelve op een voor de Winden gedekte warme plaats zetten, en daarenboven met een Paal voorzien moet: Hy verdraagt geen Mest, ten ware heel oude vergane Koe-mest, indien 't nodig is, den Grond te verbeteren: En hy kan onze Winter-koude vry wel tegenstaan, dog de *zoete Amandel* is tederder als de *Bittere*, waarom die in harde Winters zomtyds dood gaan.

O 2

§ 4. Hy

§ 4.

Hy word by ons voortgeteelt meest door middel van de zui-
ging op *Pruim*, willende 't enten of oculeeren zo wel niet
gelukken. Men kan die ook, gelyk in *Frankryk*, *Italien*, &c.
geschied, vermeerderen door het Zand, namelyk door de Pit-
ten der *Amandels*, welke na dat ze de Winter over te meuken ge-
staan hebben, in 't vroege Voorjaar in Greppels die $1\frac{1}{2}$ Voet
van malkander gemaakt zyn, gelegd, en de jonge Boomtjes, 2
à 3 jaaren oud zynde, verplant worden; maar de ondervinding
heeft geleert, dat zodanige het verplanten niet wel kunnen ver-
dragen, slegt gewas maken en ligtelyk verflerven, of niet oud
worden; ook kunnen ze de strenge Winters minder teegen-
staan als de op *Pruim* gezoogde.

§ 5.

Aan de *Amandel-boom* valt weinig te snoeijen, men moet
alleen de jonge Loten Jaarlyks tot omtrent de helft inkorten,
inzonderheid aan jonge Bomen, dewyl dezelve anders, om
dat deze Boom van natuure lange Loten maakt, van onde-
ren te maakt zouden worden; ook snoeit men teffens die Tak-
ken weg die 't overvloedig zyn of verwarring veroorzaken,
mitsgaders het onnutte, magere, en het doode Hout.

§ 6.

De *Naantjes-Amandel*, in 't Latyn van de *Botanici* ge-
naamt *Amygdalus foliis petiolatis basi attenuatis*. Linn. Gen. &
Spec. *Amygdalus indica*, *nana*. H. Reg. Parif. P. Tournef.
Amygdalus pumila. M. Hort. Reg. Bles. *Amygdalus nana*
Munt. ware Oeff. & Hiftor.; is een klein Heefleragtig Boom-
gewas, wassende maar 4 à 5 Voeten hoog, en gelykende
de gemeene *Amandel* in Bladen, Bloemen, en Vruchten, be-
halven dat ze in alle delen kleinder zyn; de Vrucht is bitter,
en de jonge Takken zyn bleek-geelagtig. Dog deze word
maar alleen geplant om haar sierlyke Bloemen, en word
ligtelyk voortgezet door haar Uitlopers.

Men moet deze Zoort niet verwarren met de *Naantjes-
Perfik*, waar van te voren gemeld is.

§ 7.

De *Amandels*, zyn, gelyk bekend genoeg is, eene zeer aan-
gename Vrucht om te eten, te weten de *zoete*, 't zy verscht
van de Boom of daar na gedroogt. Men houd ze ook voor
zeer gezond en voedende, voornamelyk voor zwakke Men-
schen, die door ziekte, reizen, of anderzints hunne kragten
verloren hebben, versterkende de Levens-geesten zeer; en
maken goed Bloed.

De *zoete Amandelen* worden ook in de Keuken georbert;
men maakt daar van lekkere *Taarten*, *Marsepein*, &c. De
Zuiker-bakkers *candelizeeren* of overtrekken ze met Zuiker,
waar door ze lieflyker en ook niet ongezonder om te eten
worden.

§ 8.

Men maakt 'er ook een *Amandel-melk* van, die zeer lieflyk
smaakt, en in plaats van *Chocolade* kan gedronken worden,
hebbende na genoeg dezelfde kragt, en is in voorgemelde
Omftandigheden zeer dienstig.

Om deze Melk te maken, zo neemt beste *zoete Amandels*,
pelt dezelve, en op dat zulks te ligter gefchieden kan, zo
legt men ze in warm Water en laat ze daar in wat weeken,
zo zal de Schil gemakkelyk afgaan; gefchilt zynde, stamp
ze in een Steenen of Houten Mortier met een houten Stam-
per, een weinig heet Water 'er by voegende, tot dat ze heel
fyn gestampt zyn; daar na doet 'er nog zo veel Water by
dat 'er tot 4 Oncen gepelde *Amandels* ruim een Pond, dat
is, omtrent een half Mingelen Water, bykomt; alles wel ge-
mengt zynde, zo giet het door een doek, en wringt of
perft het wel uit, vervolgens zet het doorgezygde Vogt,
dat wit als Melk is, op 't Vuur, voegt daar by witte Zui-
ker naar believen, om 't zoet te hebben, laat 't een weinig
zagties koken, en drinkt het dan warm als *Chocolade*: Wil
men deze Melk nog aangenamer en kragtiger hebben, zo
voegt 'er wat goed *Roze-water* ten eerften, in plaats van
gemeen Water, by, of in 't koken een weinig heel fyn ge-
poetijde *Cannel* en een weinig *Amber gris* (1 à 2 grein);

hoe wel

hoewel vele Vrouwjes de *Amber* niet kunnen verdragen, en in zulken gevalle kan men die weg laten.

Zommige voegén 'er in het koken; by voorgemelde portie, een Doyer van een Ey, wel geklopt zynde, dat zeer voedzaam is. Andere bereiden deze Melk of Drank niet Melk van *Koejen* of *Geiten*, in plaats van met Water, maar dan word die al te voedzaam, ten ware voor zeer zwakke, kragteloze Menschen, en in kleine mate te gebruiken; wil men 'er Melk by doen, dan word best geagt, de helft Melk en de helft Water te nemen, dat voor yders *Complexie* niet hinderlyk zyn kan.

§ 9.

De *onrype Amandels* worden ook met de Bolsters, eer de Stepen nog hard zyn, *geconfyt*, dog hier te lande zeer weinig, 't welk anders geschied op dezelfde wyze als we hier na van de *Oker-noten* zullen zeggen.

§ 10.

De *Olie* van de *zoete Amandels* kan gebruikt worden, in plaats van *Boom-olie* over *Zalaad*; &c., of men kan zemet *Boom-olie* vermengen; wordende deze *Amandel-olie*, versche zynde, zeer gezond bevonden, dewyl ze het geheele Lichaam verzagt, de Buik open houdt, en voor Buik-pyn, Graveel, Nieren en Blaze-smerten, &c., heel dienstig is.

§ 11.

De *bittere Amandels* worden nog gezonder geagt als de *zoete*, dog wegens hare bitterheid worden ze weinig genut-

tigt, ten zy dat ze met *Zuiker gecandiliseert* zyn, of in *Medicynē*.

Men zegt, dat ze zeer dienstig zyn voor die gene die grote Vrienden met *Bachus* zyn; want dewyl zodanige genoodzaakt zyn, om veel te drinken, en daar door dronken kunnen worden, zo wil men, dat dit voorgekomen kan worden, als men eenige bittere *Amandels*, inzonderheid des morgens nugteren, eet, 't welk beletten zoude dat men voor die geheele Dag niet zoude kunnen dronken worden: Ik heb 't nooit onderzocht, die wil kan het probeeren; dog het beste middel van de Dronkenschap is zekerlyk, dat men niet te veel drinke.

§ 12.

Zeer aanmerkelyk is het groot Wonderwerk, dat Godt met twaalf Staven, of Ryzen van de *Amandel-boom* heeft verrigt, gelyk men leest in het 17 *Cap.* van het *IV Boek Moses*, namelyk, dat *Moses*, op het Goddelyk Bevel, tot verkiezing van 't *Priester-Ampt* en tot wegneming van de *Murmureering* der Kinderen *Israëls*, twaalf Staven van de twaalf *Stammen Israëls*, van yder Stam één, moest nemen, en in de *Tabernakel*, of *Tente der zamenkomst* leggen, waar op 't geschiede, dat alleen de Staf van *Aaron* des anderen daags bloeide, en *Amandels* voortbragte; 't welk aantoonde, dat het *Priesterdom*, na den wille des HEEREN, by *Aaron* en zyn *Nakomelingschap*, en der *Leviten-dienst* in zyn Stam, zyn en verblyven zoude.

B E S C H R Y V I N G

V A N D E

V Y G E - B O O M.

§ 1.

DE VYGE-BOOM word genoemd in 't *Nederduitsch*, Vygeboom, of Vygeboom. *Latynsch*, Ficus. Ficusfoliis palmatis. *Linn. Gen. & Spec. Rej. Prodr.* *Hoogduitsch*, Feigenbaum. *Franssch*, Figuier. *Engelsch*, Fig-Tree. *Deenssch*, Figen-Trac. &c.

De Vrucht zelfs heet in 't *Nederduitsch* Vyge. In 't *Latyns*, Ficus. In 't *Hoogduitsch*, Feige. *Engels*, Fig. *Deenssch*, Figen. *Zweedsch*, Fikon.

§ 2.

De *Vyge-boom* is ook een *Uitlandfche Boom*, die hier niet te Huis hoort, dog zeer wel groeit, en heel goede smakelyke Vruchten voortbrengt, hoewel niet zo volkomen, als in de warmer Landen, gelyk in *Frankryk*, *Italien*, *Spanjen*, &c.; ook worden alle Zoorten by Ons niet ryp, en zelfs niet omtrent *Parys*, veel minder by Ons.

§ 3.

De Zoorten die hier te Lande 't best aarden, zyn deze volgende.

De *LANGE VIOLETTE VYG*. Is vry groot; van Gedaante langwerpig, en na proportie niet zeer dik of gebuikt; haar Kolor is, ryp zynde, blauw-purper- of violetagtig, met groen gemengt, van buiten, en rood van binnen; haar Schil is dun, en splyt of berst veeltyds. Deze Zoort is de gemeenste en meest bekende hier te Lande; haar Smaak is in

goede Jaren, en in een goede, drooge, Grond, heel geurig en aangenaam, dog in een vogte Grond, word ze zo goed niet, maar blyft laf en onsmakelyk: ze komt vroeg aan, te weten in *Augustus*.

De *LANGE PURPER-BLAUWE VYG*. Gelykt veel na de voorgaande, maar is in allen zo lang niet, en meer gebuikt; haar Kolor is ook blauwer van buiten, en van binnen niet zo rood; haar Smaak word nog geuriger geagt als die van de voorgaande, als ze op een goede, warme plaats wel ryp geworden is.

De *GROTE RONDE WITTE VYG*. Word tamelyk groot, zynde kort en rondagtig; van Kolor geelagtig-wit van buiten, en iets bleek- of rooze-rood van binnen; ze word met goede Jaren vroeg ryp, en draagt of rypt doorgaans tweemaal in 't Jaar, komende de late Vruchten laat in de Herfst. Deze word voor de smakelykste van alle *Vygen* gehouden, te weten als ze door en door, en tot rimpelens toe, ryp is, anders is ze onsmakelyk.

De *KLEINE RONDE WITTE*, valt kleinder als de vorige, en van voren wat platagtiger, zynde van binnen roze-rood; haar smaak is niet zo geurig als de vorige, ten minsten hier te Lande, en komt ook later aan.

De *LANGE WITTE VYG*; deze is wat groter als de *grote ronde witte*, langwerpig van gedaante, en groenagtig-wit van Kolor; haar Smaak komt ook naby de gemelde Witte; dog

Figo.

dog is in allen zo zoet en geurig niet, komt ook wat later aan.

De GROENE LANG-STELIGE VYG. Is tamelyk groot; van Gedaante wat langwerpig; van Koleur groenagtig; de Steel is veel langer als die van andere *Vygen*, en het Vleesch is roze-rood; haar Smaak is zoet en aangenaam genoeg; maar ze draagt weinig.

De GROTE GEELE. Is een vry grote Vyg; van Gedaante langwerpig-rond; van Koleur geelagtig, en zomtyds een weinig bleek bruinagtig naar voren; haar Vleesch is vleesch-verwig, maar niet zeer smakelyk; ze rypst tweemaal in 't Jaar, in de Zomer en in de Herfst, dog verkrygende in de Herfst de meeste rype Vruchten.

De GRYZE VYG. Is tamelyk groot; van Gedaante langwerpig-rond, van voren plat, en wat geribt of kantig; van Koleur bleek-groen en grys- of ros-agtig; haar Schil is dik; haar Vleesch hoog-roze-rood; ze rypst ook tweemaal in 't Jaar; maar is niet zeer geurig van Smaak; en de laatste Vruchten werken dikwyls niet wel ryp.

De ZWARTE VYG. Is redelyk groot, en heel lang; haar Koleur is heel donkerrood, byna zwart; en haar Vleesch is purper-roodagtig, van een goede zoete, aangename Smaak; ze komt vroeg, voor de grote *Witte*.

Daar word by *Dodonæus*, *Lobel*, *Dalechamp*, en andere oude Auteurs van eene kleine en lage *Vygeboom* gewaagt, maar men vind die nergens, en de Liefhebbers zyn van gedagten, dat die niet anders is, als een door gebrek van Voedzel klein en laag geblevene gemene *Vygeboom*, gelyk geschied, als ze in Potten geplant worden.

§ 4.

De *Vygeboom* bemind van Natuur een goede, vette, wel gemeste, en liever droge, warme, als vogte, konde Grond, in deze laatste zal hy ook heel wel groeijen, maar de Vruchten worden daar in zo smakelyk niet: Hy begeert ook, om goede Vruchten te verkrygen, een goede, warme, zonnige plaats, en een vrye, opene Lugt; derhalven plant men die

doorgaans tegen Muuren of Staketten, die wel geëxponeert zyn, waar aan de Takken vast gehegt worden, dog niet, gelyk als andere Espalier-boomen, alle Takken telfens en digt aan de Muur; men breid alleen de grootste Takken ordentelyk uit, en maakt die aan dwars-latten, welke aan Stokken of Staaken, tot dien einde op eenige afstand van de Muur, &c., op order in de Grond gezet zynde, vastgehegt zyn, met Bind-Teenen vast, latende de overige kleinder Takken, in volle vryheid groeijen.

§ 5.

Men teelt ze ook wel op Stammen, die op een goede, warme, voor Winden gedekte, Plaats, geplant worden, en waar van de Vruchten smakelyker geagt worden, als die aan Muuren, &c., gegroeit zyn; waar van de Reden is, om dat de *Vygen* wel veel maar lieft een gestadige en getempered, en geen al te sterke, brandende warmte, begeeren, gelyk ze by sterke Zonneschyn aan de Muuren ontvangen, inzonderheid als ze te digt aan de Muuren staan.

§ 6.

Ze worden ook wel in grote Potten of houten Vaten gezet, en 's Winters in het *Oranje-Huis* of op een andere lugtige Plaats daar het niet en vriest, voor de Vorst bewaart, dewyl ze dezelve niet kunnen uitstaan; hoewel haar een klein Vorstje niet hinderlyk is; zynde de Vruchten hier van ook doorgaans geuriger, en worden vroeger ryp, om reden dat de Wortels rondom meer door de Zon verwarmt worden. Men zet ze niet eer binnens Huis, als wanneer het begint te vriezen, dat doorgaans in de Maand November voorvalt, en men brengt ze weer buiten in de volgende Maand April; moettende in die tusschen-tyd niet verzuimt worden, door openstelling der Glazen, als het niet vriest, dikwyls te lugten.

§ 7.

Die welke in de Grond geplant staan, moeten in de Winter gedekt worden, 't welk geschied met Stroo of lange Sroo-

agtige Paarde mest, of ook niet *Rund, Boekweide doppen*, &c., dog 't Stroo of de Mest is 't beste dekzel; wordende tot dien einde de Takken los gemaakt, nederwaarts tot de aardegebogen, en met 't eene of het andere aldus vast gemaakt, en vervolgens met het Stroo bequaam dik overdekt. Andere bindende Takken by bosschen te zamen en omwinden ze dus van onderen tot boven met Stroo, en bedekken de Grond rondom met Stroo of lange Mest, 't welk ook goed is. Dog het welk meest gebruikelijk is aan Stam-bomen, dewyl men die niet nederbuigen kan; maar men moet in alle gevallen bezorgd wezen, dat men ze niet al te dik dekt, welk haar even zo nadeelig en doodelyk is als de Vorst; dewyl ze, niet kunnende uitwazemen, daar door verslikken en rotten. De Dekking geschied, gelyk te voren gezegt is, wanneer het zig na 't sterk vriezen begint te zetten, en men ontdekt ze in 't Voorjaar weer als de Winter-vorst geheel over is.

§ 8.

Zommige nemen de *Vyge-bomen* in de Herfst uit de Grond, met een goede klomp Aarde, planten ze in Potten of Vaten, om ze dus 's Winters in Huis te bewaren, dezelve in het Voorjaar weef in de Grond plantende, gelyk men met de *Rosmaryn* gewoon is meest te handelen; zynde de Bomen op deze wyze vrugtbaarder als die in altyd beslote Potten, en hebben ook zo veel oppassen met begieten in de Zomer niet nodig; maar dit verplanten vereischt wat veel moeite en omslag. De gemakkelijkste wyze om ze te bewaren, is, om ze in de Grond staan te laten, en 's Winters te dekken, zo als te voren (§ 7.) gezegt is.

§ 9.

Hier valt my te binnen, dat ik voor dezen in de *Koninglyke en Keurvorstelyke Saxische Tuin te Dresden*, grote, oude *Vyge-bomen* van differente Soorten gezien heb, en mede hebbe helpen *cultiveren*, die wel 20 à 25 Voeten hoog, en van Stam zommige zo dik waren als een Jongeling om zyn Middel. Deze Bomen waren op een bequame wyze (zo my voorstaat 15 à 16 Voeten) by elkander geplant, en daar wierde Jaar-

lyks tegen de Winter een Huis van Houtwerk over heen gebouwt, en 's Voorjaars weer afgebroken, dienende zulks teffens om daar in allerley andere Gewassen te bewaren: Deze Bomen bragten Jaarlyks een grote menigte zeer geurige *Vygen* voort, van allerley Soort.

Dog deze manier van bewating is zeer kostbaar, en voegt niet anders als in Tuinen van grote Vorsten en Heeren.

§ 10.

De *Vyge-bomen* welke des Winters in de vrye Grond staan blyven en gedekt worden, zyn als dan zeer onderworpen aan de Muizen, die dikwils de Schors van de Takken geheel afknagen, waar door dezelve bederven; in zodanig geval moet men in het Voorjaar de geheel beschadigde Takken, afhyden, of, zo de Takken altemaal bedorven waren, dezelve tot aan de Wortel toe wegsnoeijen, als wanneer weer nieuwe Takken zullen uitspruiten, die het 2de volgende Jaar overvloedig Vruchten zullen geven.

§ 11.

Op dezelfde wyze moet men ook handelen met de Takken als ze door de Vorst by ongeval mogten dood gegaan zyn, want de Wortel zo ligt niet bevroest, en weer nieuwe Scheuten uitgeeft; dog deze afhyding dient men niet te seldelyk te ondernemen, dewyl dikwils zommige Takken, die dood schynen, evenwel nog beginnen te spruiten, en in dat Jaar goede rype Vruchten te geven.

§ 12.

De *Vyge-boom* draagt aan de jonge Jarige Loten, gelyk de *Druive-boom* en andere, zynde de dikke welgevoede Loten doorgaans de Vrugtbaarste, en geven de grootste Vruchten: Hy brengt doorgaans in de Na-zomer voor de tweedemaal Vruchten voort, maar welke zelden ryp worden, en veeltids van die Bomen, die in de Grond staan blyvende, 's Winters gedekt worden, in het Voorjaar afvallen, inzonderheid als ze dicht gedekt zyn (§ 7.), of in zeer strenge en lange Winters; maar van Bomen die in Potten, &c., geplant staan,

of

of die in het Na-jaar in Potten geplant, en in Huis bewaart worden, blyven ze doorgaans behouden, en dewelke derhalven de volgende Zomer vroeger en zekerder ryp worden:

§ 13.

Hier by moet ik aanmerken, dat, als men regt geurige en teffens vroege *Vygen* by ons teelen wil, men dezelve, in Potten of houten Vaten staande, in het Voor-jaar in een Trek-kas zetten moet; als waar in ze veel volmaakter en smakelyker worden, waar van de Reden ligt te bevroeden is; zynde hier toe de *grote Witte Vyg*, als de geurigste Zoort, het bequaamst; maar waar by in agt te nemen staat 't geen in myn 1ste Deel by de *Broei-konst* aangewezen is, nelyk; dat men niet verzuimen moet zodanige op behoorlyke en bequame tyden te lugten, en met 't nodige Vogt te voorzien.

§ 14.

Men kan, indien men de kosten doen wil, ook vóór de aan de Muuren, &c., geplant staande *Vygen*, Glazen zetten, op die wyze als te voren by de *Kerzen* (§ 35.) gezegt is; waar door men de Vruchten veel vroeger en geuriger zal verkrygen.

§ 15.

Aangaande de Voortteeling, dezelve kan geschieden op drieërley wyze, als 1. Door Scheuring der uit de Wortels uitgelopene jonge Spruiten. 2. Door Inlegging. 3. Door Steeking van jonge Takken; dog 't geschied meest door de eerste manier, om dat ze doorgaans overvloedig jonge Spruiten maken, die men in het Voor-jaar by de Wortel afsteekt en op haar zelfs plant, daar men begeert: Van het Inleggen en Steeken bedient men zig hoofdzakelyk, als 'er geen Uitlopers zyn, gelyk By voorb. aan oude Stam-bomen wel gebeurt.

§ 16.

Betreffende het Snoeijen dezer Bomen, zulks is zeer ligt, dewyl 'er weinig aan te snoeijen valt; men neemt alleen de

overvloedige en al te lange, insgelyks dorre, en andere ondeugende Takken in het Voor-jaar weg, om ze in een goed Fatsoen te houden; als mede de Uitlopers, indien men ze niet tot voortzetting nodig heeft. Ook moet men in de Zomer de langste Loten, die in het Voor-jaar gesproten zyn, wat inkorten.

§ 17.

De *Vygen* groeijen uit de jonge vrugtbare Loten dicht boven de Bladen, zonder voorafgaande *Bloemen* of *Bloezels*; waarom men voor dezen gemeent heeft, dat de *Vyge-boom* de eenige Boom was die geheel geen Bloemen voortbragte, Dog de latere Onderzoekers der *Gewassen* hebben waargenomen, (en zulks 't eerst *Cordus*) dat de *Vyg* hare Bloem inwendig in de Vrucht, aan het uiterste einde heeft; dewyl mer daar, wanneer de Vrucht tegen 't rypen komt, eene kleine opening, en binnenwaarts Vezeltjes, welke de Stampertjes (*Pistilli*) of Styltjes (*Stamina*) zyn, gewaar word. Dog de *Vyge boom* is van tweeley *Sexe*, van de Vrouwelyke en Mannelyke. Die van de *Vrouwelyke* brengen alleen Styltjes in de Vruchten voort, gelyk de meeste Zoorten van *Vygen* doen; het *Mannetje* heeft alleen Stampertjes; deze word van de *Batani* genoemd *Ficus silvestris Dioecoridis*, C. B. Pin. P. Tournef. *Caprificus*, *Plinii*. J. Bauh., maar dezelve word by ons niet, nog ook in Duitſchland, en Frankryk, maar veel in Italië, Griekenland, en elders gevonden; men *cultiveert* ze hier te Lande niet, om dat de Vrucht altoos, uit haar *Natuur*, als ze halfwassen is, afvalt, en alleen tot Vrugbaarmaking der andere *Vygen* dient; waar het ook van daar komt, dat het Zaad uit de *Vygen*, hier te Lande, of in Duitſchland en Frankryk, gegroeit, onvrugbaar is, en nooit voortspruit, dewyl 't zelve door *absentie* van de gemelde *Mannetje-Vyg* onvolkomen blyft.

§ 18.

Aanmerkelyk is de zogenaamde *Caprificatie*, waar van zig de Inwoonders in Griekenland, volgens 't Berigt van *P. Tournef.*

ref., *Voyage du Levant*, en andere, bedienen, om de Vruchten ryp en overvloediger te doen zyn, en van welke *Caprificatie* reeds de Ouden in de allervroegfte tyden geweten en gebruik gemaakt hebben, gelyk men leeft by *Suid.* 103. 7. *Platarch.* 2. 700. en *Plin. Lib. XV.* 19. welke *Caprificatie* hier in bestaat: In de Zomer-tyd groeijen in de Vruchten van de gemelde *wilde Vyge-boom* een Zoort van *Insecten*, die daar in Eyertjes leggen, waar uit een ander Zoort van vliegende Wormen ontstaat, die voor het afvallen der Vruchten verhuizen, en na de Vruchten der *tamme Vygen* overvliegen, als ze daar digt by slaan, om 'er hun Voedzel uit te haalen, kruipende tot dien einde door de Opening, die die *Vyg* tegen haar Rypwording aan het uiterste einde (§ 17.) maakt, na binnen in de Vrucht, welke aandoening men bevonden heeft, dat de Vrucht vroeger ryp en smakelyker doet worden. In navolging nu van deze ondervinding, zo nemen de Inwoonders van 't gemelde Griekenland, &c., omtrent *St. Jans-dag*, of wanneer ze zien dat die Wormtjes beginnen uit de Vruchten te vliegen, Takken van deze *wilde Vyge-boom*, en binden die aan de *tamme Vyge-boomen* vast, op dat de Wormtjes derzelver Vruchten zouden aandoen, en hunne voorgemelde Uitwerking verrigten, en 't welk ze gedurende twee Maanden lang met zorgvuldigheid, hares profyts-halven, waarnemen; dit is dan het gene men *Caprificatie* noemt.

Wat nu aangaat de Oorzaak van de gemelde Uitwerking der Wormtjes aan de Vruchten, daar van geloofden de Ouden, dat zulks geschiedde door de Steking, Wonding, en Zuiging der Vruchten, als waar door dezelve van haar overvloedige en onnutte Zappen ontlast en de overige beter geprepareert wierden; ook teflens de Zonne-stralen beter konden indringen, en dus de Vruchten vroeger en volmaakter ryp doen worden, gelyk men zulks in het algemeen lezen kan by *Jobannes Baubinus*, die vermaarde en waardige *Kruid-bescrijver* van zyn tyd. Dog de nieuwe Onderzoekers der Natuur, inzonderheid de meergemelde *Heer Professor LINNÆUS*, en zyne Navolgers, hebben deze zaak naukeuriger

onderzocht, en zyn van een geheel ander gevoelen, namelyk, dat de gemelde Wormtjes in dezen niets anders verrigten, als dat ze overbrengers zyn van het vrugtbaarmakende Stof (*Farina fecundans*) van de *Mantjes-vruchten* naar die der *Wyfjes*, of *tamme Vygen* dewyl, wanneer de gemelde *Insecten* veranderen en Vleugels verkrygen, het de tyt is dat de *Mantjes*- of *Wilde-Vyg* bloeit, kunnende als dan niet uit de Vrucht gaan, zonder dat ze met het *vrugtbare Stof* beladen zyn, het welk ze dus aan de *tamme Vygen* toebrengen, en dezelve vrugtbare maken. Men zoude kunnen zeggen, dat men de Vruchten, zonder die *Insecten* evenwel ziet ryp en smakelyk worden, gelyk by Ons en elders geschied; hier mede is het gelegen als met de Vruchten van veele andere Gewassen, die hunne rypheid verkrygen buiten 't By-zyn van 't *Mannetje*. En indien die gemelde *Caprificatie* niet zeer nuttig bevonden wierde, zouden zig de Inwoonders van voorgemelde Landen niet daar van bedienen, en zulks *NB.* van zeer oude tyden af. De vermaarde *Tournefort*, die de *Caprificatie* in de Grieksche Eilanden zelfs gezien heeft, verhaalt, dat de *Vyge-boomen* aldaar, door die behandeling, wel 10 maal meer Vruchten geven als in Frankryk. Dog dit zy hier genoeg gezegt over deze Stofte; die breeder daar van begeert onderrigt te zyn, kan lezen de fraaije *Dissertatie* van *Cornel. Hegard, Suec.* over de Zoorten van *Vygen*, haar Nuttigheid, &c. Ik moet nu nog iets melden van het *Oeconomische* Gebruik der *Vygen*.

§ 19.

De rype versche *Vygen* zyn eene zeer aangename Vrucht; worden ook voor zeer gezond geagt, en voeden zeer; weshalven *Eobanus Hessus* ook aldus daar van schryft,

*Ergo tot inter opes regnantis fructibus anni
Prima locum merita Ficus & Uva tenent,
Utraque nam succis implet melioribus, & nil
Quæ noceant vitii damna ferentis habent.*

Dog ze moeten, om gezond en smakelyk te wezen, wel ryp zyn, want, de nog niet wel rype, zeer schadelijk voor het

het Lighaam zyn. Men eet dezelve in de *Wyn-landen* veel 's Morgens tot een ontbyt, met andere ontnugterende Spyzen.

§ 20.

Dat de versche *Vygen* zeer voeden en vet maken, blykt daar uit, om dat de Hoeders van de *Wynbergen* in de warme Landen, alwaar de *Vygen* nevens de *Wynstokken* gecultiveert worden, in de tyd van twee Maanden, dat ze dat werk waarnemen, heel vet worden, dewyl ze gedurende die tyd byna niets anders nuttigen, als *Vygen* en *Druiven*, met een weinig droog Brood; also die *Menschen* doorgaans van het gemeenste en behoefstigste soort zyn, om andere Spyzen naar de noodzakelykheid te kunnen hebben.

TOURNEFORT verhaalt in zyne Reize-beschryving naar de *Levant*, dat de *Vygen* en *Gersten-brood* 't voornaamste Voedzel der Boeren en Monniken, in de *Egëische Eilanden* is.

§ 21.

Daar is een soort van kleine *Snip* (*Ficedula*) in de *Wynlanden*, die de type *Vygen* zeer gaarne eet, en daar door bovenmaten vet en smakelyk word, en die men dan zo hoog agt, dat men 'er zomtyds 1 à 2 *Ducaten* voor 't Stuk betaalt; daar men ze op andere tyden van 't Jaar wel voor een *Stuivers*-waarde koopen kan.

Men zegt ook, dat de *Vossen* in de tyd dat de *Vygen* en *Druiven* rypen, zo vet worden, dat ze zommige als dan tot Spyze gebruiken.

§ 22.

De droge *Vygen*, die in grote menigte in de warme Landen, 't zy in de Oven of in de Zon, gelyk 't eerste meest in *Griekenland* geschied, en 't laatste in *Provence*, gedroogt en overal verzonden worden, worden nog voor gezonder geagt als de versche, en zyn niet minder smakelyk, ja zelfs zoeter en geuriger, dog voeden minder. Men vind by ons drieërley Soorten gedroogde *Vygen* in de Winkels te koop, als 1. *Korf-Vygen*, aldus geheten om dat ze in grote gevlog-

tene Korven overgezonden worden; deze zyn van de in § 1. eerstgenoemde *Violette Vygen*. 2. *Kist-Vygen*, om dat ze in Kisten tot onzent komen; zynde de Vruchten met *Laurier-Bladen* bedekt en doormengt; deze zyn van de 2de of 4de Soort van *Witte Vygen*, te voren § 1. gemeld. 3. *Vygen* van *Marseille*, worden in kleine ronde Korfjes van *Marseille* overgezonden; deze zyn, schoon ze klein vallen, de geurigste droge *Vygen* van alle, en ze zyn van het Soort te voren § 1. in de derde plaats beschreven.

§ 23.

De droge *Vygen* hebben ook haar gebruik in welgestelde Keukens; want daar word, behalven dat ze tot andere Spyze dienen, van dezelve, op zommige plaatzen, een zogenaamde *Kaas* gemaakt, door *Stamping*, *Vermenging* en *Zamenperzing*, met geschildte *Amandels*, *Rozynen* en *Speceryen*, &c., die zeer smakelyk en voedzaam is. Deze *Kaazen* worden in 't bezonder zeer veel en wel in *Italien*, *Spanjen* en *Portugal* toebereid, en van daar in deze Landen gezonden.

§ 24.

De *Vygen* (drooge) worden zeer dienstig geagt voor zwangere Vrouwen, als ze daar van dagelyks eenige eeten, wanneer ze op 't laatste gaan, gelyk de Engelfche en Hoogduitsche Vrouwen zig hier van wel weten te bedienen.

§ 25.

Dat de *Vygen* ook een grote kragt en nuttigheid in de *Medicynen* hebben, dit toont ons zelfs de H. Schriftuur aan, *Jesaja* 38. 21., dog hier van op een ander plaatze in 't byzonder iets meerder.

§ 26.

Het Zap dat uit alle deelen des Booms, als uit de Wortels, Stam, Takken, Steelen, Bladen, en onrype Vruchten vloeit, is zeer scherp en schadelyk voor 's *Menschen* Lighaam. Het zelve in Melk gedaan, stremt dezelve. Daar mede op Papier

geschreeven, is wel onzichtbaar, maar als men 't Papier tegen 't Vuur houd, zo word 't Schrift zwart en leesbaar.

§ 27.

De Bladen worden in Asia, volgens *Bellonius* en andere, gebruikt tot Voedzel van de *Zyde-wormen*, in plaats van *Moerbefie bladen*, by gebrek van deze; dog de *Zyde-wormen* kunnen 'er niet lang by leven, en sterven op 't laatst, binnen korten, daar van; wy zullen gelegendheid vinden om by de *Moerbefie-boom* nog iets naders daar van, aangaande 't *Oeconomische*, te zeggen; ten besten van 't algemeen.

§ 28.

Het Hout is voos dog taai, egter van weinig nut, nog tot Werk-, nog tot Brand-hout; men zegt, dat Lepels daar van gemaakt, en by het koken van het Vleesch gebruikt wordende, 't zelve heel week doet worden: 't welk ook geschieden zoude, als men Takjes van deze Boom met het Vleesch kookt; dit zoude, indien het de Proef houd, zeer nuttig kunnen zyn, als ons oud Vleesch van de Vleesch-verkopers in plaats van jong in de handen gedruwt word, gelyk niet zelden gebeurt.

Druf. Goedede.

Druf. Hegmar.

B E S C H R Y V I N G

V A N D E

DRUIVE-BOOM.

§ 1.

DE DRUIVE-BOOM word genoemd in 't *Nederduitsch*, Druive-boom, Wynstok, Wyngaard. *Latynsch*, Vitis. Vitis vinifera. *Hoogduitsch*, Weinstock. Weinreben. *Franfch*, Vigne. *Engelfch*, Vine. Vin Tree. *Deenfch*, Vinranke. Vin Træ, *Zweedfch*.

De Vrugt word genoemd, in 't *Nederduitsch*, Druiven. In 't *Latyn*, Uvæ. *Hoogduitsch*, Weintrauben. Trauben. *Franfch*, Raisins. *Engelfch*, Vin-beer. *Deenfch*, Vin-bær. *Zweedfch*, Vindrufer.

§ 2.

Nu ben ik gekomen tot de Verhandeling van een Boom of Heester-Gewas, aan 't welk buiten tegenspraak, in de *Familie der Planten*, of onder de *Vegetabilia*, de eerste Rang toekomt, gelyk aan het Goud onder de *Mineralia*; en aan de Mensch onder de *Animalia*: om dat deszelfs Vrugt niet alleen de edelste en aangenaamste, maar ook de gezondste en voordeeligste voor den Mensch is; want daar van de zeer gezonde, verquikkende, Hert- en Ziel-versterkende, en by yder zo zeer geagte Drank, namelyk de WYN, in de *Wyn-Landen* gemaakt, en overal naar andere Plaatzten der geheele Weereld, inzonderheid daar geen *Wyn* groeit, verzonden word; en waar van 1000den van Menschen, alleen hun Bestaan hebben; zo door het *cultiveeren* van dezelve, gelyk op

andere plaatzen dóór het bouwen van Graan-vruchten, als door de *Negotie*, *Vervoering*, &c.

§ 3.

De *Wynstok* is een Gewas dat meerder Warmte begeert als onze *Climaat* geeft, weshalven de *Druiven* by Ons bezwaarlyk en niet anders ryp worden, als in goede warme Jaaren, en zulks maar eenige weinige Zoorten die vroeg rypen; moettende daar en boven aan Muuren en Stekkagien, die een goede *Expositie* hebben, geplaatst staan.

§ 4.

Hy vereifcht daar en boven, om wel te flagen, geen zwaare, styve, kleiagtige, nog laage vogte Grond, maar liefst een losze, hooge, drooge, zandagtige Aarde, die vrugtbaar is, 't zy dat die uit de Natuur zulks is, of door de Konst dusdanig bereid word; hoewel de eerste verre de beste is. Dog men moet uit het gezegde niet opmaken, als of de *Wynstok* in goede Klei-gronden niet groeijen wilde; hy groeit daar al te veel en te weeldrig, 't welk dan veroorzaakt, dat hy weinig en kleine Vruchten voortbrengt, en die, om dat de Zappen, of Voedzel-deelen meest tot 't Hout verspild worden; als mede wegens de koudheid des Gronds, niet of bezwaarlyk ryp worden. Derhalven zo moet men niet verzuimen, als men goede en smakelyke *Druiven* be-

R

geert,

geert, zodanige Gronden, die uit de Natuur niet bequaam zyn, te verbeteren; en dus, zo veel doenlyk is, bequaam te maken.

§ 5.

Zie hier, welk ik bevonden heb in deze Noordlyke Landen de beste *Preparatie* der Gronden voor de *Wynstok* of *Druive boom* te zyn.

Indien 'de Grond een Klei- of andere zwaare en koude Aarde is, zo graaft langs de Muur of Stekkagie, daar gy de *Druif* denkt te planten, een Kuil van 3 Voeten diep, en 6 á 8 Voeten breed; brengt onder in deze Kuil een Laag, van omtrent een Voet dik, gruis van oude Muuren, dat met Kalk vermengt is, en waar onder men wat Aarde mengen moet: Vervolgens vult de Kuil met Aarde, die op de volgende wyze *geprepareert* is: Vergadert goede Zand- of Keizelagtige Aarde, die niet onvruchtbaar is, of in plaats van dien, Aarde uit een goede Zandige Moes-Tuin, of zo deze ontbreekt, andere goede, losse, vrugtbare Aarde dewelke men met grof, versich Zand rykelyk vermengt, doet daar by oude vergane Blad-aarde, die men in de Boscchen of Wouden onder de Bomen, die fleurig groeijen, vergadert; insgelyks Aarde van oude verrotte Straat-slyk, en van allerley ander Vuilnis; of in plaats van dien, oude, vette, losse Bagger, voegt daar nog by wat oude Paardemest; deze Stoffen eindelyk alle vergadert hebbende, zo mengt die wel door malkander; vult daar na de Kuil daar mede, en plant daar in uwe *Wynstokken*, ik durf UE: verzekeren, dat uwe moeite en kosten wel besleed zullen zyn.

Wanneer men by 't graven der Kuil gewaar word, dat 'er beneden in meerder diepte eenige taaije of harde Stoffe, als Leem, Dary, of Vels, zig bevind, zo moet voor al niet verzuimt worden, dezelve te roeren en weg te nemen, en de plaats met Steen-gruis, waar onder wat Aarde gemengt is, te vullen; want die Stoffe zoude alle andere aangewende moeite en kosten onnut maken, dewyl daar door 't Water

niet kan na beneden in de diepte wegzakken, en dat den Grond al te vogtig maakt en verkoud. (zie myn *Iste Deel*.)

Jemand zoude hier op kunnen aanmerken, dat 't diep roeren onnut schynt, dewyl de *Druiven* in de Wynlanden, (NB. ik noeme Wyn-landen, die, waar in de *Druif* tot die *perfectie* komt, en in die veelheid groeit, dat 'er *Wyn* van gemaakt word) veeltyds op Steenagtige Bergen en Rotzen, die met zeer weinig Aarde overdekt zyn, zeer wel groeijen en *excellente* Vruchten voortbrengen; maar dit nader overwegende, zo begrypt men ligt, dat aan die Bergagtige plaatsen, 't meeste Water van Regen, Sneeuw, &c., wegloopt, en dus de Grond niet te veel daar door vervult word, om aan de Wortels hinderlyk te zyn.

Derhalven, indien een te beplantene Grond laag en vogt legt, gelyk hier te Lande dikwils gebeurt, zo is 't ook dienstig en moet niet verzuimt worden, den Grond merkelyk te verhogen, invoegen dat 't overvloedige Water, inzonderheid 't Winter-water, van de Bomen af na elders lopen kan.

§ 6.

Wat aangaat de Zand- of Zandagtige Gronden, daar men de heeft men zo veel moeite en omflag doorgaans niet van noden, want als die uit de Natuur goed en vruchtbaar zyn, zal de *Wynstok* daar in zeer wel groeijen; maar zo die zulks niet of weinig waren, zo moet men dezelve tragten te verbeteren, door vermenging met zodanige Stoffe die veel *Substantie* en voedende Deelen heeft, By voorb., met oude vergane *Koe-mist*, *Bagger*, *Straat-slyk*, &c. Mits daar by ook agt gevende op de Grond in de diepte, gelyk zo even van de Kley-grond gezegt is, (§ 5.)

§ 7.

Men moet zig wagten om versche Mest, insgelyks Rund die nog niet geheel vergaan is, onder de Aarde te mengen, dewyl die voor de *Druiven* doodelyk is, inzonderheid voor de jonge; want de jonge Wortels door deszelfs scherpte worden verbrand, gevolgelyk de Groeijing ophoud, behalven nog

nog dat de Mest, die niet heel vergaan is, Wormen veroorzaakt, die de Wortels bederven. Derhalven Mest gebruikende, zo moet men nooit andere als oude, tot Aarde geworden, bezigen, die, niet oordeel gebruikt, en met de Aarde vermengt wordende, geen hinder, maar voordeel doen zal. Maar hier op zoude iemand weer kunnen bybrengen, dat myn zeggen tegen de practyck strijd, dewyl men in de Wynlanden, tot 't bemesten van den *Wynstok* versche Mest gebruikt: Maar hoedanig geschied die Mesting? niet anders dan even in den boven-grond, invoegen dezelve voor eerst niet by de Wortels komt, en alleen maar met 't Vogt de voedende deelen uit de Mest na de Wortels gevoert worden, tot dat naderhand by het roeren van de Grond, de Mest, als wanneer die zyne scherpte verloren heeft, dieper en by de Wortels komt. Men houd zelfs in de *Wyn-landen* niet veel van de Mest, maar men gebruikt liever goede, vrugtbare Aarde, tot verbetering en nodige onderhouding van de vrugtbare Gronds, als men die bekomen kan, dat op de weinigste plaatsen doenlyk is, en derhalven moet men zig van de Mest bedienen. De Ouden waren ook van gevoelen, dat de Mest nadeelig voor den *Wynstok* was, gelyk men leezen kan by COLUMELLA, en andere.

§ 8.

Allerley verrotte *Vegetabilia*, en *Animalia*, zyn voor de *Wynstok* zeer dienstig, en maken dezelve zeer vrugtbare: waar het van daan komt, dat zommige raden, dat men deze of gene doode Beeften by de onvrugtbare *Wynstokken* begraven moet; en waar van ook de ondervindinge geleert heeft, dat zulks een zeer goede uitwerking doet.

§ 9.

Om nu tot de Voortteeling der *Wynstokken* te komen, dezelve kan geschieden op vierderley wyze, als

1. Door *Inlegging*.

2. Door *Steeking*.

3. Door *Uitlopers*; en

4. Door 't *Zaad*.

Wegens de Manier van het Inleggen, valt niet veel anders meer te errinneren; als te voren in 't *Eerste Deel* (onder 't *Artikel* van de *Inlegging* en in de *Queckbof*) gezegt is. Men neemt daar toe jonge één- à twee-jarige fleurige Takken; men kort 't uiterste einde van 't een-jarige Gewas, zo ver 't dun en onryp is, wat af, men doet een sneede ter plaatze daar een Knop of Oog is, en legt 't zelve vervolgens omtrent $\frac{1}{2}$ Voet diep boogs-wyze in de Grond, zodanig dat 'er maar 1 à 2 Oogen boven de Aarde uitsteken: Waar by nog dit aan te merken staat, dat men de Loten niet te dicht tegen de Muur of 't Staket, waar tegen de Bomen geplant staan, moet inleggen, op dat ze in het vervolg niet door de boven haar zynde Takken en Bladen des Moeder-booms overdekt en verdrukt worden, want dit haar in de groei zeer verhinderen zoude.

§ 10.

Voor dezen was 't veel in gebruik, om de Loten in lange gevlogte, met Aarde gevulde Korfjes te leggen, bedienende men zig daar toe van de Tabaks-Pype-korfjes, daar de Pypen in verzonden worden, maar dit word nu weinig meer gedaan, om dat de ondervinding geleert heeft, dat het voordeel, dat men daar door tragte te verkrygen, namelyk, om de Aarde aan de jonge bewortelde Loten naderhand by de Planting te behouden, en dezelve daar door beter in 't gewas te doen blyven, en voorspoedig te groeijen, van weinig belang en niet beter, ja zelfs minder is, als wanneer de Loten in de vrye Grond gelegd worden: Men bedient zig van deze Manier derhalven nu niet anders als wanneer de Inlegging op geen andere wyze geschieden kan, namelyk, wanneer de Boom beneden by de Grond geen Loten heeft, om daar in gelegd te kunnen worden, gelyk zomtyds gebeurt aan de *Druive-bomen*, die men aan hooge Muuren of op de Dakken der Huizen op laat lopen. Hoe grooter de Korfjes in zulken gevalle zyn, hoe beter, en waar by

niet verzuimt moet worden, de Aarde in de Korven geduurig te bevogtigen, inzonderheid in drooge Zomer-tyden.

§ 11.

Tot 't Steeken (§ 9. No. 2.) fnyd men van de zwaarste, kortledige, eenjarige, fleurigste Loten, met 3 à 4 Vingerbreed twee-jarig Hout daar aan, en men kort 't boven einde af, gelyk te voren (§ 9.) gezegt is, zo dat 'er maar 4, 5, à 6 Botten aan blyven. Deze Loten vervolgens onder opgefpoonden of een draai gegeven hebbende, steekt men dezelve (verstaat dat 'er een greppel tot dien einde moet gemaakt zyn), op een goede, warme, dog voor de sterkste Zon iets beschaduwde plaats, in een goede, zandige, welgeprepareerde Aarde (§ 4.), en zodanig, dat 'er maar 1 à 2. Botten boven de Aarde uitsteken, en het overige Hout wat schuins in de Aarde komt, welke Loten doorgaans binnen twee Jaren zo veel bewortelen, dat ze kunnen verplant worden, waar heen men begeert.

Men Steekt ze ook wel aan de Muuren en Stekkagien, om ze daar, zonder te verplanten, te laten doorgroeijen, 't welk ook, indien het geschieden kan, altyd beter is als 't verplanten, dewyl ze vroeger aankomen en fleuriger Gewas maken, maar dan moet men wel zorge dragen, NB. dat de gestokene Loten, in het heetste van de Zomer voor de brandende Middags-hitte beschaduwtd worden, en daar en boven als dan de Aarde door begieting (in de Avond- of Morgen-stond) vogtig gehouden worden, om dat ze anders zeer bezwaarlyk op die plaatzen aan de gang raaken, en dikwils geheel niet voortkomen; zynde voor de uitdrooging des Gronds zeer dienstig, dat men dezelve met oude Rund, Krooft, of eenige andere Ruigte overdekt.

§ 12.

Wanneer nu deze gestokene Loten beginnen te spruiten, en met meer als een Scheut groeijen, zo moet men alleen maar een daar van behouden, en de overige, namelyk de

zwakste, na dat ze een paar vingers lang opgeschoten zyn, uitbreken, op dat de overblyvende enkele Scheut met meer kracht zoude kunnen groeijen, dewelke men, naar mate dat die aangroeit, van tyd tot tyd moet aanbinden. Ook moet men, om dezelfde Reden, niet verzuimen alle Zyd-takjes, die uit de Scheut voortspruiten, als mede de Krullen, by tyds weg te snoeijen; maar men moet die vooral niet korten, want dezelve daar door mindert sterk zoude worden; ten ware uit de Natuur: Wordende deze Scheut daar na by de volgende Winter-snoeiing heel kort, dat is; op 2 à 3 Oogen, afgesnoeit, om in het daar aan volgende Jaar, goede Loten te maken, en een kragtige jonge Wynstok te worden: Dit laatste dient ook waargenomen, aan de Ingelegde Loten, (§ 9.) Wat de verdere behandeling van 't Snoeijen aangaat, daar van zullen we in 't vervolg breeder spreken.

En dewyl de gestokene Loten in het eerste Jaar nog maar tedere Wortels maken, die aan een sterke Vorst niet wel kunnen tegenstaen, zo moet men niet verzuimen, de Aarde boven de Wortels, tegen de Winter by aankomende sterke Vorst, met Rund of met strooagtige Mest te overdekken.

§ 13.

De Tyd van Steeken aangaande, zulks kan verrigt worden in de Herfst, van de tyd af zo ras maar de Bladeren gevallen zyn of de groei ophoud; of in het Voorjaar, maar als dan hoe vroeger hoe beter, eer de Zappen klimmen en de Loten bloeden, 't welk haar in de groei zeer hinderlyk is: De beste tyd agte de Herfst te zyn.

§ 14.

De Voortteeling der *Wynstokken*, door *Uitlopers* (§ 9. No. 3.) betreffende, daar van valt weinig te zeggen, alleen maar dat men dezelve met zo veel Wortels moet zien van de Moeder-boom af te krygen, als 't doenlyk is; die men vervolgens wat besnoeijen en zuiveren moet, en dan, behoortlyk geplant zynde, moet men dezelve in 't vervolg in 't eerste

ste Jaar, voor sterke Vorst, brandende Zon, en Droogte, zorgvuldig bewaren, op dat die wel in het gewas zoude komen.

§ 15.

De Voortteeling der *Wynstokken* door haar Zaad (§ 9. No. 4.) geschied zeer weinig, en niet anders als van Liefhebbers; om Reden dat 't daar mede langzaam toegaat, eer men Vruchten verkrijgt; en daar en boven uit 't Zaad doorgaans, gelyk uit de meeste andere Ooft-vruchten, slegter Zoorten voortkomen; hoewel onder een getal jonge Zaaillingen, zig by geval nog wel een of eenige goede Zoorten opdoen; gelyk het ook zeker is, dat alle de tegenwoordig bekende, verschillige Zoorten van *Druiven*, niet anders als door 't Zaad voortgekomen zyn; en aldus heeft ook die Zoort, welke *vroege van der Laan* genoemd word, een van onze beste, en finakelykste Zoorten is, haren Oorsprong in Holland gekregen.

§ 16.

Die geene dan, welke lust en gedult genoeg hebben, om de *Wynstok* uit 't Zaad te queeken, moeten 't Zaad of de Korls nemen uit door-type *Druiven*, van de beste Zoorten; en het zelve voor de Winter, in de Maand November, zaeijen, op een Bedde van goede, losze, zandige Aarde toebeleid, en op een goede, warme, zonnige, voor Winden gedekte plaats, tegen of omtrent een Muur of Staket, zorg dragende, dat 't zelve de volgende Winter tot 't Voorjaar toe, met wat lange Mest, tegen de Vorst, overdekt worde. Wanneer nu 't volgende Jaar de jonge Bomen voor den dag gekomen zyn, moet de Grond tusschen dezelve zorgvuldig schoon, en by droogte bequaam vogtig gehouden worden: Ook dient men ze, als zeer teer zynde, voor de brandende Zon in de heete Zomer-dagen te beschermen; vervolgens moeten ze, naar mate dat ze aangroeijen, aan Stokken gebonden worden; en zo deze of gene met meer als eene Scheut groeijen, moet men de zwakste weghoeijen en maar een behouden, op dat deze te sterker kan opgroeijen, gelyk te

voren (§ 12.) by 't Steeken gezegt is: Ook moet men, om dezelfde Reden, alle By-scheuten, die nevens de Botten voortkomen, zo ras men die maar gewaar word, als mede de Baarden of Draden, wegnemen: Deze jonge Scheut word daar na in de volgende Herfst, even als de Takken (§ 12.), op 2 à 3 Botten ingekort, en de hier uit voortkomende Scheuten by de volgende Snoeiing weer wat kort gesnoeit, om kragtig Hout-gewas, en vroeger Vruchten te verkrijgen: Daar na worden ze in de volgende Jaren met snoeijen behandelt, gelyk hier na aangewezen zal worden: Deze uit Zaad voortgeteelde *Druive-bomen* brengen doorgaans, als ze wel behandeld zyn, in het 4de of 5de Jaar hunne eerste Vruchten voort. Indien men dan 1, 2, à 3 Zoorten verkregen heeft, die een goede Hoedanigheid hebben, indien ze niet boven andere *excelleren*, men zal over de gedaane moeite vergenoegt kunnen zyn. Het is aanmerkelyk, dat 't Zaad uit witte *Druiven*, blauwe, en dat van blauwe, witte *Druiven* geeft.

§ 17.

Aangaande de tyd van het verplanten der jonge *Wynstokken*, 't zy die uit Zaad, Steek, Inlegging, of Uitlopers geteelt zyn, zulks kan geschieden, zo wel in de Herfst als in het Voorjaar, dog in deze laatste tyd, hoe vroeger hoe beter, zo ras maar de Winter over en de Vorst uit de Grond is, door dien anders de Bloeding in latere tyd, de groeiing veel verhindert. Dog de Herfst-planting is altyd de beste voor de *Wynstokken*.

Men moet wyders tot 't planten nooit andere als jonge, welbewortelde, fleurige *Wynstokken* verkiezen, om dat de ondervinding leert, dat oude niet of zeer bezwaarlyk aan 't groeijen raken; daar by moet men zorg dragen, zodanige te planten, die niet lang uit de Grond geweest, en dus de Wortels niet verdroogt zyn, 't welk haar ook in de groei zeer hinderlyk, ja veeltyds dodelyk is, en om die Reden, moet men de Wortels der jonge *Wynngaarden*, als ze na verre afgelegene Plaatzten gezonden zullen worden, in langwer-

pige Korfjes met wat Aarde gevuld, of in Boom-Mos, of in Stroo, met Moscovifche Matten 'er om heen, pakken, en dus verzenden.

§ 18.

By het planten kort men de Loten tot op 3, 4, à 5 Botten in, en men plant ze in diervoegen in de Aarde, dat ze wat schuins daar in komen te leggen, en dus 'er maar 1 à 2 Botten boven de Aarde blyven uitsteken; dit schuins leggen is van veel dienst, inzonderheid als de jonge *Wynstok* lang is, om dat de Wortels daar door niet te diep in de Aarde komen, en dus de Zon dezelve beter kan aandoen; maar men moet teffens zorg dragen, om dezelve, na 't verplanten, in 't eerste Jaar by droogte, vogt te houden, en voor sterke Zon wat te beschaduwen, gelyk als te voren by 't *Steecken* (§ 11.) gezegt is.

§ 19.

Ik heb te voren reeds gemeld, dat de *Druiven* veel warmte tot hare Ryp-wording nodig hebben, en derhalven by Ons niet wel, gelyk in de warme Landen, op enkele Stokken hare Rypheid kunnen verkrygen, maar aan Muuren of Schuttingen moeten geplant worden, omtrent welke de Warmte door de Reflexie der Zonne-Stralen veel vermeerderd word: Inmiddels zo moet men hier by wel aanmerken, dat, schoon de *Druiven* veel warmte begeeren, dezelve nogtans lieft een langduurende warmte willen hebben, en geen brandende Zon kunnen verdragen, inzonderheid omtrent de tyd van haar Ryp-wording, als waar door ze taai, en dikhuidig worden, ja dikwils geheel verdrogen, en dit wel voornamelyk de vleeschige *Druiven*, als de *Muscadel*, *Frontignac*, en *Frankendaler*, &c. Kunnende de Waterige, als de *Paarl-druif*, *vroege van der Laan*, *Leipziger*, &c., beter een sterke Zon uitstaan: Derhalven, dewyl de Zon aan de eene *Expositie* warmer en meer brandende is, als op de andere, zo behoorden men de Zoorten der *Druiven* niet onverschillig aan allerley *Expositien* te stellen: De beste *Expositie* voor vleeschige *Druiven*, en vervolgens voor alle in 't algemeen, is de *Zuid-Ooster-*

fland, dewyl die niet al te brandende is, en wegens meer andere voordeelen, in ons *Eerste Deel* by het verhandelen van de *Expositien* gemeld; daar aan volgt de *Ooster-*, en de *Zuider-fland*, zynde deze laatste 't bequaamste voor de *waterige Druiven*.

Aan de *Expositien* veel over 't Zuiden naar 't Westen, moet men nooit *Druiven* stellen, dewyl dezelve, behalven andere gebreken (*Eerste Deel, Expositien*), geen warmte genoeg geven, om de *Druiven* te doen ryp worden, ten ware weinige vroege Zoorten; die egter daar niet zeer smakelyk worden.

§ 20.

Zommige Liefhebbers hebben onderzocht, de *Wynngaarden* by ons aan Stokken te teelen, maar dit wilde niet gelukken, ze groeijen daar aan wel genoeg, en brengen ook Vruchten voort, maar die niet ryp worden, ten ware in een zeer voordelig Jaar. Daar en tegen is die manier goed, om de *Druiven* op de Dakken der Gebouwen, die niet zeer hoog en op 't Zuiden, Zuid-oosten, of Oosten *geëxponeert* zyn, te leiden, gelyk ook by ons veel geschied, alwaar men bevindt, dat de *Druiven* zeer goed worden, en zomtyds beter als aan goede Muuren; waar van de reden is, om dat de Zon daar op zo brandende niet en is, dewyl veele Stralen tusschen de Pannen heen op de Zouderinge dringen, 't welk teffens de *Druiven* zo wel Nagts van agteren, als 's Daags van voren verwarmt, en dus ryper doet worden.

§ 21.

In navolging van deze laatst-gemelde ondervinding, zo *practiceeren* zommige Liefhebbers Latwerken op een warme plaatze van de Tuin, van 7 à 10 Voeten hoog, die ze van agteren met Dak-pannen doen dicht behangen, in meninge van de *Druiven* daar door zo veel te beter te doen ryp worden, even eens gelyk als op de Dakken geschied: Maar de ondervinding leert, dat ze daar door weinig voordeel genieten, door dien het een groot onderscheid is tusschen een

Dak

Dak van een Huizinge, en de gemelde Latwerken met Pannen bekleed, in deze worden de tusschen de Pannen doordringende Zonne-stralen, en gevolgelyk de Warmte, niet bewaart, maar door de Lugt en Wind versmoot, daar in tegen die op de Zouderingen behouden blyft, en dus aan de *Druiven* van veel nut kan zyn.

§ 22.

Tot het planten van *Druive-bomen*, om ze op de Dakken te leiden, als mede aan hooge Mauren, &c., moet men zodanige verkiezen, die van Natuur veel Gewas maken en hoog groeijen. By voorb., de *vroeg van der Laan*, *Leipziger*, *Goed-Edel*, *Franken-daaler*, *Musadel*, &c., en gelyk de meeste vleeschige *Druiven* doen.

§ 23.

In de Gewesten die warmer zyn als het onze, beplant men de *Contre-Espaliers*, *Prieelen*, en *Bergaux* met *Wynstokken*, die niet alleen sierlyk staan, als ze wel onderhouden worden, maar ook sehone Vruchten geven, dog dit kan hier te Lande ook, om gemelde Reden, niet geschieden, ten vaare van eenige der vroegste Zoorten, en op een zeer voordeelige Plaats.

§ 24.

Aangaande de *Distantie* die men de *Wynstokken* aan de Muuren en Stekkagien geven moet, hier in moet men zig reguleeren naar den Aard der Zoort, en na de Deugd des Gronds; dewyl zig de eene Zoort, van Natuur, meer uitgebreid als de andere, ook dezelve in een sterke Grond weelderiger groeijen als in een gemeene; makende in het bezondere in Onze kleiagtige Gronden zeer weeldrig Hout-gewas: Ik heb in myn *Eerste Deel*, eenige aanwyzing gegeven van de *Distantie* der *Druiven*. En

Dit zal dan genoeg, gelyk ik meen, gezegt zyn van de Voortteeling en Planting der *Wynstokken*: Nu is dan nog overig de behandeling der bejaarde *Wynstokken*, die zeer noodwendig is, om veele en goede Vruchten te hebben, namentlyk 't *Snoeijen* derzelve. Daar is geen Boom- of Heester-

Gewas, waar aan het *Snoeijen* noodzakelyker is als deze: Indien men daar aan het Mes niet gebruikt, men zoude dan niet anders als verwilderde Struiken, zonder of met weinige of flegte Vruchten hebben.

§ 25.

Ik zal UE. deze Snoei-wyze tragten voor te stellen, zo kort, klaar, en duidelyk als 't doenlyk is; voor af moet ik dan zeggen, dat 'er tweerley Snoeiing aan de *Wynstok* geoeffent word, namentlyk de *Winter-* en *Zomer-Snoeiing*; welke laatste zeer nodig en onvermydelyk is, om de Loten te betemperen, en goed, vrugtbaar Hout te verkrygen, schoon dezelve by de meeste Hoveniers verzuimt word: Daar in tegen de eerste hoofdzakelyk dient, om den *Wynstok* kort, en by zyn kragt te behouden, en goede sterke Loten te doen uitspruiten, tot voortbrenging van sehone grote Vruchten en Troffen.

Aangaande deze Winter-snoeiing, heeft men dan hoofdzakelyk te letten, op de volgende zaken.

1. *Op de Snoei-wyze.*
2. *Hoe lang of kort te snoeijen.*
3. *De Tyd van het snoeijen.*

§ 26.

Wat de *Snoei-wyze* betreft, zo moet men, voor en aleet men begint te snoeijen, de geheele Boom overzien, en overwegen wat daar aan te doen staat, welke Loten dienen behouden en lang gesnoeit, en welke weg of heel kort moeten gesnoeit worden. Het zyn de zware, welgevoedde Loten, en inzonderheid die kort-ledig zyn, en dikke Botten hebben, die men tot Vrugt-voortbrenging moet bewaren, en lang snoeijen, om dat die doorgaans, als de meeste kragt hebbende, de grootste en meeste Troffen voortbrengen: Deze komen doorgaans aan de einden der in het voorgaande Jaar gesnoeide Loten voort, dog ook wel meer benedenwaarts, invoege dat het bovenste dan de zwakste is, en in zulken gevalle word het bovenste tot aan het lagere zware geheel weg, en dit vervolgens lang gesnoeit: De overige

lagere Loten, die gemeenlyk dunner zyn, worden daar na op 2 à 3 Botten ingekort, dog de overvloedige, en zulks de magerste, geheel weggesnoeit, invoegen dat 'er niet meer als 2 à 3 dus kort gesnoeide Loten aan den Moeder-tak blyven.

Deze op 2 à 3 Botten gesnoeide Loten worden *Sporen* genoemd, en zodanige Spoor-snoeiing is van zeer groot belang aan de *Wynstokken*, ja het voornaamste (benevens de *Zomer-snoeiing*, waar van hier na), om dat dezelve daar door by kragten, en in staat van vrugtbare Loten gehouden worden, want terwyl de lang-gesnoeide *Vrugtbare Loten* hunne kragt besteden aan de Voeding der Vruchten, zo doen de *Sporen* ondertusschen zulks aan de Voortbrenging van goede zware Loten voor 't volgende Jaar: Wordende als dan het oude Vrugt gedragen hebbende, doorgaans tot aan deze nieuwe uit het Spoor-hout gegroeide Loten, geheel weggesnoeit; ten ware het zelve kragtiger Loten voortgebracht hadde, als het Spoor-hout, gelyk zomwylen gevaltig gebeurt, in welk geval men dezelve snoeit, gelyk die uit het Spoor-hout gegroeit zyn.

Kortom, men moet altyd, zo als reeds gezegt is, de zwaarste, kort-ledigste Loten, waar die ook mogen geplaatst staan, tot Vrugt-hout lang, en de overige tot *Sporen* kort snoeijen; mits daar by agt gevende, dat men, indien de *Wynstok*, 't zy uit zyn natuurlyke aard, of door een sterke voedzame Grond, al te veel Hout gemaakt hadde, dezelve NB: van een gedeelte van zyn Gewas, als ware het zelfs *Vrugt* - of goed *Spoor-hout*, door uit-snoeiing van deze of gene oude Takken, of Loten ontlast. Dunne, Magere Loten moeten in het bezonder altyd weggesnoeit worden, also die niet als weer magere Looftjes en daar na kleine Vruchten voortbrengen en den *Stok* verarmen.

§ 26.

De *Wynstokken* brengen ook, gelyk andere Ooft-bomen, *Water-loten* voort, die niet alleen onvrugbaar zyn, maar ook de geheele *Stok* kunnen bederven en onvrugbaar maken; weshalven men die hoe eer hoe beter moet uitsnoeijen,

of inkorten. Deze *Water-loten*, of *Zaigers*, worden gekent daar aan, dat ze veel weelderiger en langer als andere Loten en daar en boven zelden wel rond, maar doorgaans kantig of plat, en het benedenste einde dunner als omtrent 't midden of na boven toe, en zeer wyd-bottig, met kleine scherpe Botten groeijen.

§ 27.

Wydens zo dient men by de *Winter-snoeiing* nog agt te geven, dat men de vrugtbare Loten altyd boven een Vrugt-knop snoeije, want dezelve zo wel als andere Vrugt-bomen Vrugt-knoppen hebben, (waar in de Vrugtbare Loten, gedurende de Groei der Loten, bewetkt word), welke weg-snoeiende, zoude men zekerlyk den Boom onvrugbaar maken: Deze Vrugt-knoppen zyn kenbaar daar aan, dat ze dikker en ronder als Blad-knoppen en veeltyds als dubbeld, met twee flauwe punten, zyn; de Blad-knoppen daar in tegen zyn dunner en puntiger.

Men moet ook voorts zorg dragen, de Sneeden niet te ver boven de Knoppen of *Botten* te doen, nog ook al te dicht daar by, 't welk beide zeer nadeelig is.

§ 28.

Maar myn dunkt, ik zie zommige verlegen of twyffelagtig, hoe lang of kort ze de Vrugtbare Loten moeten snoeijen, dewyl ik daar van nog niets gemeld heb, en het de Hoveniers en Liefhebbers daar in niet eens zyn, willende de eene dat men (in ons *Climaat*), om Vruchten te verkrygen, moet heel lang, en de andere, dat men zal kort snoeijen: Zie hier waar de zake op beruist. Het is zeker, dat den eenen *Wynstok* sterker groeit, en langer Loten maakt als den andere, 't zy dat zulks voortkomt uit de Natuur des *Wynstoks*, of door een sterke vrugtbare of minder vrugtbare Grond: Ook groeijen de Loten aan dezelfde *Stok* van verschillende lengte en zwaarte: Dewyl nu de ondervinding leert, dat de weelge *Wynstokken*, meer vryheid in haar Groei begeeren als andere, die getemperder groeijen: Derhalven zo moet men de Loten van den eene *Stok*, en die van verschillende Groei aan dezelfde

dezelfde *Stok*, ook langer of korter, dat is, met meerder of minder Knoppen, gesnoeit worden, als die van een ander; hier door komt het dan te gebeuren, dat men de Loten zomtyds met 4, 7 à 10 Knoppen snoeijen moet; leerende de ondervinding, dat de weelderige groeiende vrugtbare Loten de Vrugt-knoppen, waar boven men ze korten moet (§ 27.), verder van hunne Oorsprong afstaan hebben, als andere die betemperd groeijen.

§ 29.

Dog dewyl, als men genoodzaakt is een weelig groeiende *Wynstok* lang te snoeijen, door den tyd de *Stok* te groot word, en dikwils geen ruimte meer aan de Muur, &c., heeft, zo brengt zulks veeltyds de Hoveniers in verlegendheid, niet wetende hoe daar mede te handelen? in zulken gevalle moet men den *Stok* vernieuwen, welk geschied op tweederley wyze; als

1. Door middel van Inkorting der Takken, op dat zy benedenwaarts weer nieuwe kragtige Loten uitwerpen: Dog deze korting moet niet anders geschieden, als ter plaats daar jonge Loten uit 't oude Hout voortkomende zyn, of boven een knobbelagtige verhevenheid, die aantoonde, dat de *Stok* daar spruiten kan, want anders zoude de *Stok* gevaar lopen van door de overvloedige Zappen te verslikken, dewyl het oude Hout van de *Wynstokken* niet uit de Schors overal, gelyk die van andere Bomen, spruit: Moetende men teffens ook de overvloedige slegtste oude Takken tot geheel beneden aan de Grond wegsnoeijen. Men kan de *Wynstokken* ook tot geheel by de Grond op gemelde wyze afsnoeijen, en dus geheel vernieuwen, gelyk zommige zulks omtrent de 10 à 12 Jaar en waarnemen.

2. Ten tweeden, zo kan de vernieuwing ook geschieden door middel van enige der oude langste Takken aan weerzyden, boogs-wyze, in de Grond te leggen, op diergelyke wyze als te voren (§ 9.) aangewezen is, zodanig, dat maar de uitterste jonge Loten boven de Grond uitsteken, en in het vervolg

aan de Muur, &c., weer opwaarts geleid worden. Deze Manier is NB. van veel nuttigheid, als maar de ruimte zulks toelaat, want de ondervinding leert, dat zodanige ingelegde Takken in 't vervolg de schoonste, grootste *Druiven* voortbrengen, beter als te voren, of als andere diergelyke oude, oningelegde Takken: Waar van de Reden is, om dat men deze ingelegde Takken, met 'er tyd Wortels gemaakt hebben. de, aanmerken kan als jonge *Stokken*, welke men bevind altyd groter en schoonder *Druiven* te geven, als oude; waar toe ook contribueert, om dat ze meer voedsel ontvangen als andere Takken; dewyl ze zo wel door de Wortels van de oude Moeder-stam, als van haar eigen gevoed worden.

§ 30.

Zommige raden, dat men de weelig groeiende *Wynstokken*, om dat ze by ons sterker groeijen als in de Wynlanden, geheel lang moet laten, en niets, of weinig anders, wegsnoeijen, dan alleen de onrype Einden der Loten, en de onrype, magere, en de overvloedige Ranken, waar door ze meenen dat den *Wynstok* betempert zoude worden, en meer *Druiven* voortbrengen; maar wat ontstaat hier uit? kleine *Druivetroffen* en een verward *Chaos*, of Wildernisze van Takken en Loten in de volgende Jaren, die dan niet anders als confusie veroorzaken, zo dat de beste Hovenier nauwelyks in staat is om zo een *Stok* behoorlyk te snoeijen en weer te regte te brengen: Zynde het zeker, dat als een *Wynstok* door een goede *Winter-* en inzonderheid *Zomer-snoeiing* wel behandeld is, dezelve niet nalaten zal volkomen vrugtbear te zyn, zonder zo een wildernis van Takken of Loten te gedogen.

§ 31.

Het Snoeijen verrigt zynde, zo moeten de Takken en Loten ordentelyk aangebonden worden, zodanig, dat ze overal egaal wyd van, en niet dwars of confuis over, malkander, maar in een nette order naast elkaar komen te leggen.

T

§ 32. Wat

§ 32.

Wat nu aanbetreft de *Tyd* van de *Winter-snoeiing* (§ 25. No. 3.), daar in zyn het de Hoveniers en Schryvers ook niet eens, willende zommige dat zulks in het Voor-jaar, andere in het Na-jaar of Winter moet gedaan worden: Dog het is zeker, dat de eerstgemelde tyd zo goed niet is als deze laatste, inzonderheid als 't Snoeijen niet vroeg of in het Voor-jaar geschied, om Reden dat de *Wynstok* door het *bloeden* of *druppen*, ook *traven* genoemd, dat is, uitvloeijing des *Zaps*, dat daar op volgt, te veel van zyn Zappen verliest, en dus verzwakt word; daar in tegen in de Herfst of Winter snoeiende, zo heeft de Sneede tyd om te sluiten, en zal dan in het Voor-jaar niet *bloeden*. Dat de Snoeiing in de Winter aan de *Wynstokken* hinderlyk zoude zyn, gelyk zommige menen, hebbe nooit kunnen bevinden, ten ware het geschiede by heel sterke Vorst, of dat 'er schielyk sterke Vorst opvolgde, als wanneer het eenigzints hinderlyk zoude kunnen zyn. De beste Snoei tyd is dan in het Na-jaar als de Bladen gevallen zyn, of zo ras maar de groei gedaan is, schoon de Bladen nog niet alle van de Loten af waren, gelyk veeltyds met zachte Na-jaren gebeurt, dat ze tot in de Maand November hangen blyven; hebbende de Sneede dan tyd om voor den Vorst te sluiten, zo dat dezelve daar aan geen hinder doen kan. Of anders snoeit men in de Winter by zagt weer.

§ 33.

Nu ga ik van de *Winter-* tot de *Zomer-snoeiing* over: Waar by men hoofdzakelyk agt te geven heeft op de In-korting der sterke Loten, en uit-breking of uit-snoeiing der Zyd-spruiten, en magere en overvloedige Loten. De Tyd wanneer zulks geschieden moet, is ten deele zo ras de *Druiven* *gebloeit* hebben; welk het eene Jaar wel wat vroeger of later, volgens een meer of min vroeg en gunstig *Seizoen*, komt te gebeuren; ten deele geschied zulks de gheele Zomer door, na mate de Loten successively voortkomen en aangroeijen. Zommige willen, dat de Snoeiing vroeger, en

2 à 3 Weeken voor de Bloei-tyd gedaan zal worden; dog ik kan zulks niet goed keuren, door dien bevonden heb, dat zulke vroege Snoeiing de *Druive-trossen* *alterceert*, en in de zetting hinderlyk is; inzonderheid in slechte *Seizoenen*; of dezelve doet doorschieten.

§ 34.

De eerste Snoeiing geschied dan aan de vrugtdragende Loten, na dat de *Druive-trossen* afgebloeit hebben, worden de dezelve doorgaans 2 à 3 Botten boven de hoogste Tros (veronderstellende dat die meer als een Tros voortbrengt), ingekort; dog hier omtrent, en in het algemeen met alle Loten die gekort worden, moet men agt slaan op de kracht van den *Wynstok*, en op zyn natuurlyke Aart van Groeiing, namelyk, of hy van Natuur lang en weeldrig Gewas maakt, gelyk doorgaans de *vleeschige Druiven* doen; dan of hy betemperder groeit, gelyk de *waterige*; in gevolge van dien, zo moet men de vrugtdragende, weeldrige Loten der eerstgemelde, 2, 3, à 4 Koppen hoger boven de Vrugt snoeijen; daar in tegen zwakke Loten wat korter, namelyk voort boven de Tros, of maar 1 Knop hoger; ja zelfs, als een zwakke Lóot 2 of meer *Druive-trossen* voortgebragt heeft, die dan doorgaans klein zyn, en geen Voedzel genoeg kunnen ontfangen, zo slyd men de bovenste met 't Lóot weg, om aan de 1 à 2 overblyvende *Trossen* meer Voedzel te verschaffen, en dus volkomener te doen worden.

Wyders zo snoeit men als dan teffens ook alle andere langgeschotene Loten; waar by men dezelfde omstandigheden in agt nemen moet die zo even gezegt zyn, namelyk, dat men de welig groeiende Loten langer, dat is met meer Knoppen, moet laten, als betemperde of zwakke; want als men die te kort, op weinig Botten wilde snoeijen, zouden de Knoppen in zwakke, onnutte Loten doorschieten; om deze Reden moet men ook met die Loten, die men nog niet lang genoeg gegroeit te zyn oordeelt, met 't snoeijen wat wagten, en dus deze Korting *successively* verrigten, naar mate de Loten vroeger of later groeijen, gelyk te voren (§ 33.) gezegt heb.

§ 35. Alle

§ 35.

Alle dunne, magere Loten, moeten ten eenemaal uitgesnoeit worden, inzonderheid van zwakke *Stokken*. Insgelyks moet men de *Dieven* (zynde de dunne Looftjes, die aan de zyde nevens de Botten of Oogen voortkomen), zo ras men dezelve gewaar word, wegdoen, om dat ze de Loten veel Voedzel ontnemen, en daar door dezelve vernageren en onvrugbaar maken, waar door ze ook die Naam van *Dieven* verkregen hebben. Om dezelfde Reden moet men ook alle *Krullen* en *Baarden*, (welke laatste doorgeschoten Bloem-troszen zyn, die door een al te welige Groei of door qualyk Snoeijen, te weten, door te vroeg of te kort snoeijen ontstaan (§ 34.), by de ontwaarwording, wegsnoeijen; als mede de *Water-Loten*, zo 'er zodanige zig hier of daar mogten opdoen; welke ligtelyk gekent worden aan die merk teikens, die te voren (§ 26.) gemeld heb; waar by aanmerken moet, dat men zig niet moet *abuseeren*, om goede, zware, lange *Loten*, voor *Water-loten* aan te zien; gelyk van onkundige veelryds gebeurt.

§ 36.

Vorders moet men, indien de *Wynstok* welig groeit en veel zware Loten maakt, dezelve van eenige door uitsnoeijen, namelyk de zwakste, ontheffen, inzonderheid daar veele digt by malkander voortkomen, om also de overige meer kragt by te zetten, en dus vrugtbaarder te doen worden, en verwarringe voor te komen.

§ 37.

De gesnoeide Loten moeten wyders ook in de Zomer aangebonden worden, niet alleen om de cieraad, maar ook inzonderheid om de Vruchten, of de *Druiven*, meer Lugt en Zon toe te brengen, en ze daar door volmaakter en finakelyker te doen worden; deze aanbinding word vernigt by of liever voorts na de snoeiing, geschiedende met Moscovische Mar; en om zulks met order te doen, zo moet men niet van onderen maar van boven beginnen, als waar door men

in staat is de Loten beter naast malkanderen in order te schikken en te plaatzen. Men moet geen meer Bladen afsnoeijen, dan door het snoeijen der Loten wegraken, gelyk zommige doen, uit die verkeerde meninge, om daar door de Vruchten meer Zon te doen hebben, en dus beter ryp te doen worden: Dog deze affnyding der Bladen kan van nut wezen in het Na-jaar, als de kragt der Zon vermindert is.

§ 38.

En om de Ryp-wording te bevorderen, zo moet men, wanneer de Boom rykelyk met Vruchten beladen is, dezelve van een gedeelte van zyn *Trossen* (de kleinste) ontlasten, en 'er niet meer aanlaten als dezelve, naar mate van zyn kragt, voeden kan.

Daar en boven, dewyl de digte *Druiven* wegens haare digtheid, in hare Ryp-wording zeer belemmert worden, door dien de Zon dezelve niet genoegzaam kan aandoen, zo is 't ook, om rype en schone *Druiven* te hebben, zeer nuttig en noodzakelyk, dat men de *Bessen*, door uitknipping met een Scheer, verdunt, 't welk geschied als de *Bessen* de grootheid van een Erst verkregen hebben; hier door zullen de overige veel groter en ryper worden; ten minsten zo men dat niet aan alle de *Trossen* en Bomen doen kan, zo behoort het te geschieden aan eenige van de waardigste Zoorten, zo veel doenlyk zyn zal.

Dit uitknippen is ook nodig aan de *Trossen* die veel kleine onvolmaakte *Bessen* tusschen de goede, 't zy door Koude en Mis-bloeijing, of uit de Natuur, gelyk de *Paarl-druif* veel onderhevig is, voortbrengen, om de *Trossen* dus oogzienlyker te doen zyn.

§ 39.

Ook is het dienstig, als het veel droog weer maakt, de *Trossen* altemets in de Avond- of Morgen-stonden met schoon water te besproeijen, dit doet ze volmaakter en koleuriger worden, (*1ste Deel* § 29).

§ 40.

Dit zal dan aanwyzing genoeg zyn, van de *Cultuur* der *Wynftokken* hier te Lande; die begeerig is te weten, hoedanig dezelve in de *Wyn-landen* behandelt worden, 't welk na den Aard des Gronds, en *Climats* egter ook op verscheiderhande wyze geschied, die moet daar over nazien de Authouren, die daar van gehandelt hebben, als onder anderen, LIGER *Oeconomie generale*; CHOMFL *Huishoudelyk Woordenboek*; LIEBEAUT; DESERRES; *Le Spectacle de la NATURE*; en meer andere.

§ 41.

Nu zal ik nog iets melden van de Vervroeging der *Druiven*, 't welk zedert 't Begin dezer Eeuwe zeer by Ons in gebruik gekomen, en geen onaangename Praetyk is. Het zelve geschied in *Broei-kaffen* en *Broei-bakken*, op verscheiderhande wyze, met of zonder Vuur-floking; dog door de eerste, namelyk door Vuur-floking, verkrygt men de Vruchten veel vroeger, als waar door men dezelve, zo de behandeling wel geschied, in de Maand *May* of *Junius* volkomen ryp hebben kan: De *Vuur kas* die daar toe 't bequaamt is, is die, welke in myn *Iste Deel* by de *Broei-konst*, voor de *Druiven*, &c., beschreven heb, gelyk men derzelve toefstel aldaar zien kan; om zulks hier niet weer te herhalen: In welke *Kas* de *Wynftokken* tegen de holle, met Rook-leidingen voorzien zynde Agter-muur, in de vrye Grond geplant staan; zo dat hare Wortels den vollen Loop in de Grond hebben, die op diergelyke wyze, als te voren (§ 5, 6.) aangewezen heb, moet bereid zyn: Deze *Kas* begint men te floken omtrent 't Nieuwe-Jaar; daarby vervolgens nauwkeurig agt gevende op 't lugten, begieten, besproejen, min of meer flooken, naar mate van 't Weer, Seizoen, &c., alles gelyk klaar in myn gemeld *Eerste Deel* by de *Broei konst* aangewezen is.

§ 42.

Men kan de *Druiven* ook vervroegen, door middel van een of meer Ranken van een, buiten een *ordinaris Stook-kas*, geplant staande *Wynstok* binnen in de *Kas*, door een Glas-

Ruit, te leggen; welke Rank en de volgende nieuwe *Loten*, men dan van binnen aan Latjes bind, in diervoegen, dat dezelve overal omtrent een Hand-breed van de Glazen af komen te leggen; moettende de Ruit rondom de Rank wel digt gemaakt worden: Dog op deze manier verkrygt men de *Druiven* in alles zo vroeg niet als op de vorige, door dien men de Ranken niet zo vroeg, wegens de Vorst die in de vroege Winter-tyd doorgaans voorvalt, en die de Rank buiten de Stook-kas aandoet, in leggen kan; dog men kan dit eenigzins verhelpen, door de Rank by Vorstig weer van buiten met Stroo te omwinden, en den Grond boven de Wortels met Mest te overdekken.

§ 43.

De *Druiven* kunnen ook vervroegt worden door middel van jonge sterke *Wynftokken*, die vrugtdragende zyn, in houten Bakken, of grote sleenen Potten te planten, en dezelve, wanneer ze daar in een Jaar gestaan hebben en beworteld zyn, in een Stook- of Vuur-kas te zetten, en vervolgens te behandelen, gelyk te voren (§ 41.) aangemerkt is: Dog hier toe zyn niet allerley zoorten even dienstig; 't zyn die Zoorten, die kort Gewas maken en gewillig Vruchten voortbrengen, welke men daar toe verkiezen moet, als By voorb., de *Paarl-druif*, de *vroege van der Laan*, en in 't bezondere zo heeft men de *Petersfelie-Druif* hier toe zeer bequaam bevonden, als willende op deze wyze 't gemakkelykft Vruchten geven. De tyd wanneer men deze *Wynftokken* in de *Stook-kas* zet, is voorts na Nieuw-Jaar.

§ 44.

Wat aangaat de Vervroeging zonder Vuur-floking, die geschied door middel van de Zonne-bakken, welke men in de Voor-jaars-tyd voor de *Wynftokken* zet, en verder behandelt, zo als in myn *Broei-konst Iste Deel*, aangewezen is.

In het algemeen moet ik nog van het vervroegen der *Druiven*, op welke van gemelde manier het ook geschiede, als een zaak

zaak van belang aanmerken, dat men niet verzuimen moet, dezelve altyd meer of min lugt, door opstelling der Glazen, te geven, op wat wyze dezelve ook geschied, te weten by zagt en helder weer, en zulks inzonderheid tegen en in de Bloei-tyd, als mede tegens het rypen der *Druiven*; want anders zullen in 't eerste geval de Druive-trossen ligtelyk misbloeijen, geen of weinig Besien zetten, of ook wel, door de al te sterke warmte, binnen de Broei-kas, inzonderheid by sterke zonneschyn, die de Kas considerabel verwarmt, geheel doorfchieten: Daarin tegen, als de *Druiven*, tegens de Ryp-wording, geen versche Lugt genoeg verkrygen, zo worden zy niet alleen dikhuidig en onsmakelyk, maar ook lymig en onaanzienlyk (gelyk meer andere vrugten die men vervroegt), door dienze niet genoegzaam of behoorlyk kunnen uitwazemen. Het is ook zeer dienstig, dat men de jonge *Druive-trossen* na de Zetting, wanneer de Besien circa een klein Erfkje groot geworden zyn, zuivert, dat is te zeggen, de kleine onvolmaakte Besien met een schaartje uitknipt, en zelf ook, als de Trossen te dicht of volbeefig zyn, eenige, anderzints volwassene Besien, om dus de Trossen losser en opener te maaken, waar door dezelve niet alleen beter rypen, maar ook de Besien grooter en smakelyker en de Trossen aanzienlyker worden, gelyk we reeds voorheen hier van gemeld hebben. Door deeze middelen van Broeijen, kan men ook allerlei heerlyke soorten van Druiven, die by ons anders nooit ryp kunnen worden, tot volkomene Rypheid brengen: Dienende hier toe best de voorheen § 41 gemelde Stook-kas.

§ 45.

Dus verre de Cultuur van den *Wynstok* of *Druive-boom* verhandelt hebbende, zo als die best in deze Nederlanden geschieden kan, met derzelver vervroeging; zo staat ons nu nog iets te melden van het Gebruik en de Nuttigheid van de *Druiven* en de *Wyn*. Betreffende de *Druiven*, dezelve zyn een zeer aangename Vrugt om uit de hand te

eeten, te weten, alsze wel ryp en van een goede soort zyn, want daar is veel onderscheid in de soorten, en de onrype zyn zuur en onsmakelyk. By het afneemen van dezelve, moet menze niet veel betasten, inzonderheid de Blaauwe, om dat de meeste met een *waas* bedekt zyn, die haar een aangename bevalligheid op 't oog doet hebben, inzonderheid alsze op de Tafel voor Defert verschynen: De Tyd van de Rypheid der *Druiven* is verschillig, dog de meeste, behalven de vroege soorten, verkrygen haare natuurlyke Rypheid in de Maand October; en deze Rypheid word men ligtelyk gewaar, zo wel door 't oog, als inzonderheid door de smaak. Men houd de welrype Druiven juist niet voor ongezond, dog al te veel gegeten, kunnenze Buikloop of ook wel de Roode Loop veroorzaken.

Wil men de rype *Druiven* lang, en zelf tot Kers-tyd en langer bewaaren, zo moet men dezelve by schoon en droog weer af snyden, daar na het einde van de afgesneeden Steel met gesmolten *Ent-* of *ander-Was* dicht sluiten, en dezelve vervolgens op een drooge plaats, en daar het niet vriest, aan Touwjes tegens de Zouder ophangen, zoodanig, dat zy elkander niet raaken; dog waar by men wel letten moet, de Trossen niet met de hand te betasten: Ook dienen hier toe best de *Vleesigste Druiven*, als de *Frankendaler*, *Muscaat*, *Frontignac*, en andere; vermits de waaterige vroeger aan 't rotten gaan: De plaats moet ook niet vogtig nog al te warm zyn, want in de eerste ontstaat daar door Rotting, en in de tweede droogenze te sterk op. Men kan de *Druiven*, en allerlei ander Vrugten, Wortels, Bloemen, &c., ook lang goed houden, als menze in welgeschuimde *Honig* legt; want de Honig dezelve voor verderf bewaart. Dog nog beeter is 't, dezelve in beste *Brandewyn* te doen; waarin een geheel Jaar lang en langer goed blyven; gelyk veele heedendaagfche voornaame Confituriers aan de Vorstlyke Hoven en elders met *Apricoſen*, *Persken*, *Pruimen*, *Druiven*, &c., doen.

§. 46

Aangaande de *Wyn*, dat het uit de rype *Druiven* geperste Sap is, die is zekerlyk een uitstekende gave van God, want die niet alleen de voornaamste en gezondste drank der Menschen is, en die ook matig gebruikt wordende, des Menschen Hert en Ziel verquikt en vervrolykt; volgens het zeggen van den wyzen Koning *Salomon*, en derhalven ook van alle Menschen in de geheele wereld (behalven van de Mahometanen) hoog geagt en naar alle Gewesten, daar die niet groeit, uit de Wyn-landen gezonden word, maar die ook, wegens zyn uitmuntendheid, meest de Drank der voorname en ryke menschen is; dog behalven dat de *Wyn* voor de voornaamste Drank verstrekt, zo is dezelve daarenboven ook dikwyls een der beste geneesmiddels voor veelerlei Ziekten en Gebreken der menschen, wanneer die verstandelyk en wel van paffe geordineert en gebruikt word: Ook worden veele Geneesmiddelen, zoo in de Apotheek als andere, van dezelve gemaakt of met dezelve toebereid. Edog de *Wyn* is zeer ongelyk van deugt en kragt, maar 't Climaat waarin die voortkomt, en derhalven heeft men zo veelerlei verschildige Wynen, zo wel van de Roode als van de Witte; het zoude ondoenlyk zyn, alle de differente soorten hier te willen opnoemen, wy laten de kennisse daarvan aan de Wynverkopers en andere over, die daar met te doen moeten hebben, en zeggen hier dien aangaande alleen maar, dat hoe' warmer een Landschap is, hoe sterker en ook zoeter de wyn daarin valt; en daarom is het geen wonder dat de *Italiaansche*, *Spaansche*, en veel andere Wynen uit diergelyke warme of nog heeter Landen, zeer sterk en zoet zyn, zelf zoodanig, datze in die of ander Landen, niet zonder menging met goed water kunnen gedronken worden, te weeten voor den dorst, en inzonderheid in heete tyden: want zoodanige sterke Wynen, hoe gezondze anders kunnen zyn, matig en als Medicyne gebruikr wordende, zyn zeer schadelyk als menze te veel drinkt; menig een heeft hiervan droevige ondervindig gehad, of zyn doodt daardoor

verhaaft: Hier valt my een Historie te binnen, die het den Lezer niet onaangenaam zyn kan te verhalen: Een zeekeryk Duitfch Heer was een liefhebber van reizen, en teffens ook van een goed en ruim glas Wyn: dezelve in Italien komende, en wel te *Vienza*, alwaar de Wyn in die omstreek groeiende, niet alleen zeer aangenaam van smaak maar ook heel sterk is; zogte zyn begeerte en smaak in dien Wyn te voldoen, bezoekende tot dien einde alle de voornaamste Herbergen of Wyn-huizen dier Stad; maar om dat de *Wyn* in alle Herbergen niet even goed of van de beste is, zoo zond hy zyn knegt over dag vooruit naar de Herbergen, om die Wyn te proeven, en ordineerde hem, daar hy den besten vond, by 't weggaan aan de deur, of zeker hoek van 't Huis, 't woord *Eß* met kryt te schryven, op dat Hy by 't wandelen door die straaten voorby de Herbergen, terstond zoude kunnen weeten, waar hy om de beste *Wyn* in keeren zoude; maar wat gebeurt 'er? dien Heer bediende zig van die lekkere Wyn zoo veel en lang, dat hy eindelyk daar van gevaarlyk ziek kwam te worden, welke ziekte hem ook binnen korten 't verder drinken van sterke en heete *Wynen* kwam te beletten, namelyk de Doodt maakte 'er een einde van: De getrouwe Knegt hier over bedroeft zynde: wilde zyn Heer met een Grafschryft vereeren, en maakte tot dien einde het volgende Versie,

Eß, Eß, Eß,

Propter nimium Eß,

Dominus meus mortuus est.

De *Italiaansche* Wynen zyn in het algemeen zoet en heet van aart, hoewel op de eene plaats meer als op de andere; maar ze hebben meest die Eigenschap, datze niet lang duiren of oud worden kunnen, weshalven men dezelve ook weinig ver buiten Italien vind. De *Spaansche* Wynen zyn ook zoet, vetlyk en sterk, maar deze kunnen langer duiren, en worden derhalven ook in andere Landen vervoert, en onder deze zyn de *Alikante*-, en *Malagafche* Wynen veel geagt. Onder de Duitfche *Wynen* zyn de *Rhynfche*- en *Moazel-Wynen*,
de

de beste en hoog geagt; wordende ook voor de gezondste van alle gehouden, en daarom ook over al naar verre Landen vervoerd, als kunnende lang duiren en zelf heel oud worden, en hoe ouder hoe beeter hy wort.

De beste *Rhynsche-Wynen* wassen by *Bacberack*; *Hochheim*, in 't *Rhyngruw*, en elders aan de *Rhyn*, boven en beneden *Mayntz*: De beste *Moezel-Wynen* vind men langs de *Moezel*, en die in geur en kragt weinig van de *Rhynsche* verschillen, hebbende beide een eenigzins amperen smaak, dog waarby een zekere, aan deze Wynen in 't bijzonder eige, aangenaamheid is. De *Frank-Wynen*, by en omtrent de *Mayn* groeiende, als mede die in *Swaabenland* omtrent de *Neckar*, vallen iets minder aangenaam en sterk; hoewel 'er aan sommige Bergen omtrent *Wurtzburg*, *Klingenberg* en elders ook heel deftig van smaak vallen. De *Oostenryksche Wynen*, aan de *Donauw* en elders, zyn sterk genoeg, maar iets rouw of hard. In *Frankryk* groeijen ook heel goede Wynen, dog de voornaamste en beste zyn die welke in *Languedok* en *Provence* vallen, vervolgens de *Bourgogne*- en *Champagne-wynen*, die, wegens haare geurigheid zeer geestimeert worden. De *Wynen* die 't meest naar deze Nederlanden gehaalt en aldaar gedronken worden, zoo wel Rode als Witte, komen uit *Frankryk*, en wel hoofdzakelyk van *Bordeaux*, in welkers omstreek die in grote menigte groeit, en alwaar de voornaamste stapel van de Wyn-Negotie is, van waar jaarlyks een overgrote menigte van *Wyn* niet alleen naar deze Nederlanden, maar ook naar *Hamburg*, *Deenemark*, *Sweeden*, *Pommern*, *Pruiffen* en elders ter Zee vervoert word. De *Wyn* van daar is tamelyk goed; dog men verkrygt hier te Lande zelden fuyvere *Fransche wynen*, om datze meest doorgaans van onze Wynkopers herbrouwen of verandert worden, zoo wel haar eigen profyts halven, als ook om den witten Wyn zoeter te maken, aangezien de meeste dezer Nederlanders, inzonderheid de gemeene Inwoonders, op *Zoete-wyn*

gestelt zyn, want de opregte *Fransche witte wynen*, zoo alsze van de Druif komen, te weten die omtrent *Bordeaux* en in *Gascogne* groeijen, zyn niet geheel zoet, maar hebben een ampere geur, eenigzints als de *Rhynsche-wyn*, dog waarby men een zoeter nasmaak proeft. Edog in deze tyden word de *Rode wyn* in 't algemeen in deze Landen 't meest geagt en gedronken, behalven van de Vrouwelyke Sexe en gemeene Inwoonders; welke Rode Wyn een eenigzins trekkende, dog aangename nasmaak hebben moet. Voor dezen wierd de *Pontak*, een Rode *Fransche Wyn* zynde die een sterke trekkende smaak hadde, veel geagt; de smaak en geur is zedert veel verandert, zoodanig, dat de Rode Wyn tegenswoordig, gelyk gezegt is, niet al te trekkende maar zagt weezen moet, om geagt te zyn. De *Rhynse* en *Moezel*-, als mede allerlei andere *wynen*, worden in deze Nederlanden ook genoeg en zelfs in overvloed gevonden, dog weinig anders gedronken dan van ryke en voorname Lieden, by deze en gene gelegentheid; niet alleen om dat dezelve duur is, wegens de zware Tollen op de *Rhyn* en andere omgelden, maar ook om dat de meeste Menschen, gelyk boven gemeld is, den witten Wyn lieft zoet drinken. Wy zouden hier nu wel de manier van 't Wynmaken kunnen byvoegen, zoo als wy zulks in de Wyn-landen zelfs bygewoont hebbe, als mede hoe men den *wyn* na de Perzing verder behandelen, goed houde, enz. moet, maar dewyl in deze Nederlanden geen *wyn* gemaakt word nog worden kan, zoo zal ik dit Artikel, als hier onnodig zynde, overstappen; die begeerig is zulks te weten, kan de Auteurs nazien die we in de §. 40 gemeld hebben; en betreffende de behandeling van *Allerlei wynen*, zulks laten we aan de Wynkopers en andere over: Alleen moet ik hier aangaande de Wyn nog melden, hoedanig men dezelve beschuldigt, dat die oorzaak zoude zyn van 't *Podagra*, namelyk als men hem wat veel of dagelyks drinkt; dog deze beschuldiging heeft geen grond; want men ziet dikwils Menschen,

die van jongs op *wyn* gedronken hebben, en veeltids zelfs overmatig, die egter niets van 't *Podagra* te zeggen weeten; daarentegen vind men andere, die al hun levenlang maar weinig, ja wel geheel geen *wyn* genoten hebben, en egter zeer sterk met 't gemelde *Podagra*, behebt zyn; gelyk ik zelf van beide zoorten veele Menschen gekent hebbe en nog kenne. En men wil de oorzaak van het gemelde ongemak inzonderheid toe fchryven aan de *Rhynsche-wyn*, om dat die een zekere Eigenschap zoude hebben, de Menschen, te weeten die hem te veel drinken, de Artikels of Gewrigten der Ledematen te verkalken, inzonderheid van de handen en voeten; waardoor het gemelde ongemak zoude ontstaan. Dog wy willen dit hier niet verder onderzoeken, als zulks aan de Genees-heeren overlatende: zeggende alleen nog, dat wy met veele van gedagten zyn, dat de *Figt*, *Podagra*, *Chiragra* en meer andere Lede-gebreekens hoofdzakelyk voortkomen uit een natuurlyke ingeborene aart des Menschen, of ook uit quade spys en drank; ieder gezond Mensch, die tot een glas Wyn genegen is, en dezelve betalen kan, mag die derhalven geruft gebruiken, dog matig en van de beste, of die ten minsten goed is, hoe goed een zaake anders ook zyn mag: want de *wyn* verquikt en vervrolykt 's Menschen Hert, zoo alswe voorheen aangemerkt hebben; enz., dog hiervan genoeg.

§ 47.

Zoo wel van de *Wyn* als van de *Druiven*, word ook een *Spiritus* gedistilleert, de eerste uit de Wyn zelfs, en die gewoonlyk *wyn-geest* (*Spiritus Vini*) genoemd word, en de tweede uit de overgeblevene Droezem van de Druiven na de uitperzing; gewoonlyk onder de naam van *Brande-wyn* in deze Landen bekend, en die meest uit Frankryk, van *Bordeaux* in grote menigte gehaalt word: Edog vind men die weinig opregt of zuiver, maar meest verzoet, om voorheen by de *wyn* gemelde redenen; hebbende ook doorgaans een geelagig Koleur, daar de zuivere, zoo als hy van de Distil-

latie komt, wit is. Het is bekend genoeg, waartoe de *Brande-wyn* meest dient, namentlyk tot een Drank voor Plaizier, en dikwils al te veel; inzonderheid heeft het Boere-volk hier te Lande 'er groote Liefhebbery voor, 't zy dezelve in de Herbergen alleen te drinken, dog meest daar witte *Zuiker* en *Rozynen* onder te mengen, voornamelyk als de Vryers hunne Vryfters tracteeren: Ondertuffchen verstrekt de *Brande-wyn*, matig en wel te passe gebruikt wordende, tot een goed Genees-middel voor deze en gene ziekten of gebreekens: ook worden veele Medicynen der Apotheek daarmede bereid, inzonderheid met de *wyn-geest*: Behalven meer andere economische gebruiken des *Brandewyns*.

Van de Droezem der uitgeperste *Druiven* word ook de *Pot-Afch* (*Cineres clavellati*) in de Wyn-landen, door verbrandig; bereid, en de *wyn* zelf, levert den *wynsteen* (*Tartarus*) uit, die veelerei goede gebruiken, zoo in de Geneeskunde als anderzins, heeft: Zynde dezelve een stoffe of zoort van *Zout*, dat zig in de met Wyn aangevulde Vaten allengskens rondom aan de Duigen vast zet.

§ 48.

Van de Wyn komt ook de *wyn-azyn*, die in de Wyn-landen meest van de geringste of zuure, dog zuivere Wynen, gemaakt word, door dezelve te doen zuurder worden; want schoon men uit bedorven Wyn ook nog wel *Azyn* maken kan, zoo is dezelve egter van veel minder deugd en waarde, en veeltids geheel ondeugend. De *wyn-azyn* word meest met de Wyn uit Frankryk gehaalt; zynde dezelve niet alleen in de Huishouding, zoo tot Spys-bereiding als andere dingen, van veel gebruik, maar dezelve heeft ook in de Medicine veel nuttigheid: Hoewel in de Huishouding meest *Cyder-azyn* (zie onder de Appel- en Peer-boom) gebruikt word, om dat die veel goed-koper is, en egter, goed zynde, den Wyn-azyn, weinig of niet in 't gebruik nageeft. De *wyn* word op verscheiderhande wyze van de Wyn-verkopers en in Wyn-landen tot *Azyn* gemaakt; onder andere door

dezelve

dezelve in een Vat te doen waarin goede Wyn-Azyn geweest is: Dog als men zulks schielijk begeert, zoo neemt men *Zout* en *Peper* gemengt met *zuurdeefem*, dat men in de Wyn werpt, waarvan dezelve niet alleen haafsig zuur maar ook heel sterk word. Of, om zulks nog schielijker te doen, zoo neemt een stuk van een zuivere *Tiggelsteen*, maakt het gloeiend en bluscht het in de Wyn, zulks tot drie of vier maal herhalende. Wil men een aangename en welruikende Azyn hebben, zoo doet men *Frambozen*; in stukken gefneide *Limoenen*; of *Dragon*, of eenige andere aangename en welruikende Vrucht, Kruid, of Bloem, in één met goede Azyn gevulde grote Vleesch, en laat het eenige tyd in de Zon trekken, waarby men ook wat *Kruid-nagels* voegen kan; als mede wat *witte zuiker*, die een aangename gebroke zuure smaak veroorzaakt: Op 't laatst kan men den Azyn door een doek gieten, om hem klaar te hebben.

Van de onrype Druiven, het zy van die welke niet wel ryp geworden zyn, of natuurlijk niet ryp kunnen worden dan in heel warme Landen, word ook een Sap, gewoonlyk *Verjus* genoemd, door uitperzing gemaakt, dat in plaats van Azyn by Sauzen enz. gebruikt word, en een aangename zuure smaak geeft: Men doet in dit uitgeperste Sap een weinig zout, om het beter goed te houden. Daar word ook van dit zuure sap, gezuivert zynde, met bygevoegde witte zuiker, een *Syroop* gekookt, die voor de Dorst in heete tyden en by koortzen, heel aangenaam en verquikkende is.

De *Druiven*, zoo wel onrype als rype, kunnen ook geconfyt worden, het welk op diergelyke wyze geschied als met de *Kersen* of *Morellen*, en *Berberiffen*, enz., en moet men de Besien tot dien einde, inzonderheid van de onrype, van de troffen afnyden, dog daarby deze Besien haare bezondere steeltjes laten houden: En daarna moet menze ook niet te sterk en lang laten koken, op datze niet berften. Edog 't confyten van de *Druiven* word hier te Lande weinig gedaan, hoewel men het doen kan, als men wil, zoo wel als in Frankryk en elders.

§ 49.

Van de *Druiven* komen ook nog de aangename *Rozynen* en *Korintben*, welke niet anders als in de Zonne of in de Oven gedroogde *Druiven* van de beste of zoetste soort zyn, dog van verschillige soorten, smaak en deugt, naar de plaats daarze gegroet zyn en van daan komen; want ze worden zoo wel in *Zuid-Frankryk*, (namelyk in *Provence* en *Languedok*) als in *Italien*, *Spanjen*, *Portugal* *Africa* en elders toebereid, en van daar tot onzent en naar elders in menigte overgebracht. Daar zyn inzonderheid drie Hooft-soorten van, als *Lange* of *Gibelle-Rozynen*, *Blauwe Rozynen* en *Kleine Blauwe Rozynen*. De eerste zyn Bruin-roodagtig van Kolor, en de vetste, zoetste en aangenaamste, en derhalven ook de duurste van alle, die veel in *Italien* en *Africa* vallen: De overige zyn, hoewel goed, egter van minder smaak en deugt. De *Korintben*, een heel kleine soort van Rozynen zynde, wor meest uit de *Levant*, dat is uit *Afen*, over *Smirna*, tot onzent gebracht, want ze groeijen veel omtrent *Corinthe*, waar van ze eerst haar naam verkregen hebben; voorts in meer andere Landstreeken van *Klein Afen*, en in de Eilanden daar omstreeks. De *Rozynen* zoo wel als de *Korintben* zyn een aangename en niet minder gezonde Spyze, zoo wel rauw geten, als met allerlei Spyzen, daar ze by passen, gekookt, want ze voeden zeer en versterken den Maag, inzonderheid de vette en zoete. Daar en boven dienen ze ook als *Medicyne* gebruikt, voor veelerelei Ziekten en Gebreken, inzonderheid voor *Dorst*- en *Maag-gebreken*, *Hoeft*, *Pleuris*, enz., en tot dien einde worden ze veel in gekookte Dranken met andere dingen gebezigt:

Men kan van de beste zoete *Rozynen*, ook een aangenaamen Drank koken voor de Dorst; waarby men wat zuiker voegt. Dog dit zal genoeg gezegt wezen van de *Druiven-boom* en deszelfs nuttigheid en gebruik: Wy zullen nu overgaan tot de Beschryving van de differente soorten van *Druiven*, dog inzonderheid van die welke in deze onze Nederlanden kun-

nen

nen ryp worden, want, wat kan het helpen veel van de overige zoorten hier, zoo wel uit onze eige ondervinding als uit andere Auteurs te zeggen, als men geen genot daarvan hebben kan, te meer om dat we hier in 't particulier voor deze Nederlanden schryven; Edog eer wy tot de Beschryving der zoorten van *Druiven* overgaan, zullenwe, gelyk van meer andere Vruchten gedaan is, een *Synonymysche* Lyst daarvan vooraf laten gaan, als volgt,

§ 50.

SYNONYMISCHE LYST

VAN DE

Meeste differente zoorten van *Druiven*;
inzonderheid van die welke in deze
Nederlanden voor de beste
geagt worden.

A.

A *Fricaanse Druif*, zie Marroquin.
Alicantse Druif, zie Spaanse.
Avant Druif, zie Morillon.
Aewernat, zie Morillon.

B.

B *Aksteen Druif*, zie Griekse Druif.
Barbaron, zie Marroquin.
Bar sur Aube, zie Chasselas blanc.
† *Blauwe Musqué*. *Word vroeg ryp*.
Blauwe Tres-Druif. Zie Morillon noir.
† *Bonte Druif*. *Raisin suiffe*. *Switserse Druif*. *Deze werd vroeg en wel ryp*.
Bourdelaïs. *Raisin de Grey blanc*. *Bourlace*.
Bourlace, zie *Bourdelaïs*.
Bourgignon blanc & noir, zie Morillon, en Vin tint.
Burgendie-Druif, zie Morillon, en Vin tint.

C.

† **C** *Chasselas blanc*. Witte Chasselas. Bar sur Aube.
Muscat blanc. Witte Muscaat. Rojaal-Muscadel.
Fendant blanc. Witte Fendant
† *Chasselas rouge*. Rode Chasselas. Muscat rouge. Rode Muscaat.
Chasselas noir. Blauwe Chasselas. Muscat noir. Blauwe Muscaat.
Gibebe-Druif, zie Rozyn-Druif.
Ciontat, zie Peterfelie-Druif.

D.

D *Amas-Druif*. Druif van Damas. Blauwe Rozyn-Druif.
Dagfiné, zie Rozyn-Druif.
Diamand-Druif, zie Vroege van der Laan.
Druif van Canada, zie Peterfelie-Druif.
Druif met bonte Bladen, zie Water-zoet.
Druif van Orleans, zie Morillon noir.
Druif zonder Korls, zie Korinthe-, en Elber-Druif.

E.

E *Lber-Druif*. Witte-Druif zonder Korls.

F.

F *Fendant Blanc*, zie Chasselas blanc.
Fermenteau blanc & noir, zie Morillon.
† *Frankendaler*. Blauwe Frankendaler.
Frankforter, zie Rynse Druif.
Frontignac, zie Muscat.

G.

G *Oed-Edel*, zie Rynse Druif.
Griekse Druif. Baksteen-Druif.
Griekse Druif met Petarsfelie Bladen, zie Peterfelie Druif.

H.

H *Amborger*, zie Pottebakker.
Hanekloot, zie Rognon de Coq.
Hesperische Druif, zie Spaanse.
Hoogheimer, zie Rynse Druif.

I.

J *Jerusalemse Druif*, zie Muscat d' Alexandrie.
July-Druif, zie Morillon hatyf.

K.

K *Anarie Druif*. *Madera-Druif*.
 † *Kandiafe Druif* Vroege Kandiafe. *Deze word heel vroeg ryp*.
 † *Katalonier-Druif*. *Word vroeg ryp*.
Katte-pis, zie Muscat blanc.
Klaires Druif, zie Wilde Druif.
 † *Korinthe-Druif* (Witte.) *Raisin de Corinthe blanc*. *Raisin fans pepins blanc*. Witte Druif zonder korts.
 † *Korinthe-Druif* (Rode). *Raisin de Corinthe rouge*. *Raisin fans pepins rouge*. Rode Druif zonder korts.
 † *Korinthe-Druif* (Blauwe) *Raisin de Corinthe violet*. *Raisin fans pepins violet*. Blauwe Druif zonder korts.

L.

† **L** *Eipziger Druif* (Witte.)
 † *Leipziger Druif* (Blauwe). *Deze worden vroeg ryp*.
Liffabonse Druif, zie Muscat long.

M.

M *Adera-Druif*. zie Kanarie-Druif.
Magdalens-Druif, zie Morillon.
Malvasier-Druif. *Malvoise*. *Malvasier-Muscaat*.
Morroquin. *Barbaron*. *Afrikaanse Druif*.
Marfemine de Vicenze. *Muscat de Vicenze*.

Melier blanc. Witte Melié Druif.
Melier noir. Blauwe Melié Druif.
Melier vert. Groene Melié Druif.
Meunier, zie Morillon taconné.
Molenaars-Druif, zie Morillon taconné.
Morillon blanc. Witte Morillon. *Auvernat blanc*. Witte *Auvernat*. *Servagnin blanc*, *en Suisse*. *Fermenteau blanc*, *en Champagne*. *Bourgignon blanc*. Witte *Burgondie Druif*.
Morillon gris. *Grauwe Morillon*. *Auvernat gris*. *Fermenteau gris*, *en Champagne*.
Morillon rouge. *Rode Morillon*. *Auvernat rouge*. *Rode Auvernat*. *Servagnin rouge*. *Tressleau*.
Morillon noir. *Blauwe Morillon*. *Auvernat noir*, *d' Orleans*. *Blauwe Auvernat*. *Servagnin noir*, *en Suisse*. *Pineau*, *en Bourgogne*. *Raisin d' Orleans noir*. *Blauwe Tros-Druif van Orleans*.
 † *Morillon taconné*. *Meunier*. *Molenaars-Druif*. *Fermenteau noir*. *Swarte Fermenteau*. *Bourgignon noir*. *Blauwe Burgondie Druif*.
 † *Morillon ou Raisin hative*. *Vroege Morillon*. *Blauwe Avant-Druif*. *July-Druif*. *Raisin St. Magdalene*. *Magdalene*. *Magdalene-Druif*. *Deze word heel vroeg ryp*.
 † *Muscat blanc*. Witte *Muscadel-Druif*. *Frontignac blanc*. Witte *Frontignac*. Witte *Stinkert*. *Katte-pis*.
 † *Muscat gris*. *Grauwe of vaale Muscadel-Druif*. *Vaale Frontignac*.
Muscat rouge. *Rode Muscadel*. *Rode Frontignac*.
Muscat noir. *Blauwe Muscadel*. *Blauwe Frontignac*.
Muscat long. *Lange Muscat*. *Lange Liffabonse*. *Portugaalse Druif*. *Portugaals Purper*. *Musqué d' Italie*. *Passe-Musque*. *Raisin d' Allogo*.
Muscat d' Alexandrie blanc. Witte *Muscaat van Alexandrien*. *Grote witte Muscaat*. Witte *Jerusalemse Muscaat*.
Muscat d' Alexandrie rouge. *Rode Muscaat van Alexandrien*.

drien. Groote Rode Muscaat. Rode Jerusalemsche Muscaat.

Muscaat (Witte, Blauwe, en Rode), zie Chaffelas.

Muscaat (Malvasier-), zie Malvasier.

N.

N*egrier*, zie Vin tint.

Noireaut, zie Vin tint.

O.

O*ostenryksche Druif*, zie Peterfelie-Druif.

P.

† **P***aarl-Druif (Witte)*.

† **P***aarl-Druif (Roode)*. *Deeze beide Paarl-Druiven worden by ons wel ryp, en zyn van de beste witte Druiven, hier te lande.*

Passe-Musqué, zie Muscat long.

† Peterfelie-Druif. Druif met Peterfelie Blaaden. *Raisin d'Autriche*. Oostenryksche Druif. *Cloutat*. Druif van Canada. *Deeze is heel goed, en word bequamelyk ryp.*

Pineau, zie Morillon.

Portugalse Druif, zie Muscat long.

Portugals Purper, zie Ibidem.

† Pottebakker (Roode). Roode Hamburger-Druif.

† Pottebakker (Blauwe). Blauwe Hamburger.

Pountac-Druif, zie Vin tint.

Q.

Q*uille de Coq*, zie Samoireau.

R.

R*aisin d'Alicante*, zie Spaansche.

Raisin d'Autriche, zie Peterfelie-Druif.

Raisin de Corinthe, zie Korinthe-Druif.

Raisin de Grey, zie Bourdelais.

Raisin de Livre, zie Rozyn-Druif.

Raisin Melier, zie Melier.

Raisin Meunier, zie Morillon taconné.

Raisin noir, zie Vin tint.

Raisin d'Orleans, zie Morillon Noir.

Raisin sans pepins, zie Korinthe-Druif.

Raisin Saiffe, zie Bonte Druif.

Ritzeling, zie Rynse Druif.

Rognon de Coq. Haanekloot-Druif.

Rozyn-Druif. Cibebe-Druif. *Raisin de Livre*. Daupiné.

Rozyn-Druif (Blauwe), zie Damas-Druif.

† Rynse-Druif. Hoogheimer Rynse Wyn-Druif. Goed-Edel.

Schoon-Edel. Ritzeling. Frankforter-Druif. *Kan bequamelyk ryp worden, gelyk ook de volgende,*

† Rynse-Druif (Roode of Bruin-roodagtige). Roode Rynse. Roode goed-Edel. Roode Schoon-Edel. Roode Ritzeling.

S.

S*amoirau*. Quille de Coq.

Sans Pepins, zie Korinthe-Druif, en Elber.

Schoon-Edel, zie Rynse-Druif.

Servagnin blanc, rouge, & noir, zie Morillon.

Sonder Korls, zie Korinthe-Druif, en Elber.

Spaansche (Witte). Gros blanc d'Espagne. Groote witte Spaansche-Druif.

Spaansche (Blauwe). St. Pieters Druif. Hesperische-Druif. Gros noir d'Espagne. Groote witte Spaansche-Druif.

Spaansche (Roode). Gros rouge d'Espagne. Groote roode Spaansche. *Raisin d'Alicante*. Alicantsche-Druif.

Switzersche-Druif, zie Bonte-Druif.

Swarte Vervver, zie Vin tint.

T.

T*einturier*, zie Vin tint.

Tresseau, zie Morillon rouge.

Traminer. Roode Traminer.

V.

VIn tint. Teinturier. Noireaut. Morillon de teint. Auvernat de teint. Raisin noir. Negrier. Bourignon noir. Swarte Burgundie-Druif. Swarte Verwer. Pountac-Druif.

Vin ou Raisin d'Allogo, zie Muscat long.

† Vroege van der Laan. Diamant-Druif. *Is by ons eene der besten.*

W.

† **W**Ater-Soet (Witte.) Water-Druif.

† Water-Soet. (Blauwe)

† Water-Soet, met bonte bladen.

† Wilde Druif. Klarer-Druif.

Wilde-Druif uit Virginien.

Witte Stinkert, zie Muscat blanc.

BESCHRYVING VAN DE GE-
MELDE DRUIVEN.

BLAUWE MUSQUE. *Vitis acinis minoribus ovatis caeruleis, praecox.* Nobis. Maakt matig grote Troffen; de Besien zyn iets langagtig-rond, maar niet zeer groot, en van Kolor, ryp zynde, befinult blauw; haar Smaak is zoet en aangenaam genoeg, een weinig muskeerende; en dewylze vroeg en wel ryp word, zynde een van de eerftrypende Druiven, ook fterk draagt, zoo is ze waardig om geplant te worden.

BONTE DRUIF; *Vitis acinis variegatis.* Nobis: Heeft ronde Besien van matige grote, zynde van differente Koloren, in 't zelfde Bosch, als rood, blauw, wit, wit-bont, enz., dat haar een bevallig aanzien geeft, en word vroeg en wel genoeg ryp, maar is voor 't overige niet veel waard, om datze weinig smaak heeft. De Bladen van deze zoort, zyn doorgaans van onderen wat wit- of grys-agtig.

BOURDELAIS. *Vitis uva perampla, acinis ovatis.*

Tournef. Inst.: Maakt grote dikke Troffen; de Besien zyn ook heel groot, iets langwerpig-rond van gedaante, en ryp zynde, groenagtig van Kolor, maar ze word by ons nooit, en zelf omtrent *Parys*, zelden ryp, derhalven niet geraaden is, daar van te planten, ten ware om *Verjus* te maken.

CHASSELAS BLANC. *Vitis uva perampla, acinis albidis, dulcibus durioribus.* Tournef. Inst. Maakt grote Troffen, die doorgaans boven by de Steel 1 of 2 kleine Zydtroffen hebben; de Besien zyn groot, rond, en digt aan 't Bosch; van Kolor, ryp zynde, bleek-geelagtig; haar Smaak is zeer aangenaam zoet, en knappende in 't eeten. Deze word veel gecultiveert omtrent *Parys*, wordende by ons op een bekwame warme plaats ook volkomen ryp en smakelyk, inzonderheid met een goed Herfst-Saifoen.

CHASSELAS ROUGE. *Vitis uva perampla, Acinis dulcibus rubentibus.* Tournef. Inst. De Besien van deze zoort zyn rond, wat groter als de voorgaande, en ze groeijen niet zoo digt in 't Bosch; haar Kolor is bleek-rood, of als gebakken rode Steen; haar Smaak is, wel ryp zynde, zeer zoet, maar word laat ryp, en verkrygt derhalven by ons byna nooit haar volkomene rypheid, ten zy door Konft-middels, namelyk in Stook- en andere Kaffen.

CHASSELAS NOIR. *Vitis uva perampla, Acinis dulcibus nigricantibus.* Tournef. Inst. Maakt dikwils nog groter Troffen als de *witte Chasselas*. De Besien zyn rond en van groote als de *witte*; haar Kolor is donker zwart-blauw, zynde, wel ryp wezende, zeer aangenaam zoet; maar ze ryp wat laater als de *witte*, en word derhalven by ons zelden wel ryp.

PAMAS DRUIF. *Vitis Damascena, uva Acinis nigricantibus.* Nobis. Deze gelykt veel na de *Rode Rozyn-druif*, die hier agter beschreeven word, zo in gedaante, groote, vleeschigheid, en geur, maar zy is donker-blauw van Kolor; groeit ook op dezelfde plaatzen, als meede in *Spanjen*, *Portugal*, en andere warme Landen, en hier van komen de blauwe

lange Rozynen. Deze word by ons niet ryp, ten waare door Konst-middels.

ELBER-DRUIF. *Vitis Aegyptios*. Camerarii. Maakt grote Troffen; de Besien zyn rond, tamelyk groot en digt in 't Bosch, hebben maar één Zaadkorl, ook zomtyds geheel geen; weshalven deze soort van zonnige ook *Druif* zonder *Korls* genaamt word; maar ze word by ons niet wel ryp.

FRANKENDALER. *Vitis Germanica*, *uva perampla*, *Acinis rotundis*, *majoribus*, *ex rubro nigricantibus*. Nobis. Brengt veel grote Troffen voort; haar Besien zyn rond en groot; van Kolor, wel ryp zynde, hoog-blauw, na den roden hellende; voorts vleeschig, en zeer aangenaam van Smaak alsze wel ryp is, datze egter by ons zelden word, dan in zeer voordeelige warme Zomers. Haare Rypheld word veel veragterd, door dien de Besien zeer digt in een gedrongen zitten, 't welk men te hulp komen kan door middel van de kleinste Besien kort na de zetting met een Scheer uit te knippen. Welke zorg zeer dienstig en noodzaakelyk is, aan allerlei andere soorten van *Druiven* die digt in een gedrongen groeijen, om goede *Druiven* te hebben; en dat ik hier, wegens de nuttigheid, nog eens weer herinneren moet.

Voorts zoo maakt deze soort zwaar, lang, en veel Hout-gewas, en is zeer draagbaar.

KANARIE-DRUIF. *Vitis Canariensis*, Nobis. Dit is een witte soort van Muscaat-Druif, rond van gedaante, tamelyk groot van Tros en Besien, en zeer zoet van smaak; maar men begrypt uit de groei-plaats ligtelyk, dat dezelve by ons niet kan ryp worden, zonder konst-middels; weshalven daar van niets meer melden zal; als alleen dat hier van de zeer geurige witte Wyn, *Sec*, of *Canarie-Sec* genoemd, in het Eiland *Madera*, voortkomt, die de verirabele *Sec* is, schoon in Spanjen ook een heel zoete en kragtige Wyn ge-

maakt en voor *Sec* gedebiteert word, maar die zoo goed of zoet in allen niet is, anders geurig genoeg zynde.

KANDIDRUIF. *Vitis Cretica*. Deze zegt men dat heel vroeg ryp word; dog is my onder die naam niet bekend; moogelyk is het de volgende *Katalenier-druif*, dewyl de Kandiasche *Druiven* ook in Spanjen groeijen, en de naamgeving der Vruchten zeer verschilt; het staat egter nader te te onderzoeken.

KATALONIER-DRUIF. *Vitis Cataloniensis praecox*, *acinis rotundis ex rubro nigricantibus*. Nobis. Maakt tamelyk groote Troffen. De Besien zyn rond, tamelyk groot, van Kolor donker bruinagtig-blauw, van een aangename zoete, iets musqueerende Smaak; word vroeg ryp, volgende voorts op de *blauwe Musqué*; en is derhalven waardig by ons geplant te worden.

KORINTE-DRUIF. *Vitis Corinthiaca sive aegyrena* J. Bauh. Tournef. Inst. *Uvae passae minores vel Passulae Corinthiaca*. C. B. Pin. De Besien van deeze soort zyn klein maar zeer zoet van smaak, en hebben geen of zommige maar een Korl; De bladen zyn rondagtig, dik, van onderen witagtig, en weiniger als andere Wyn-bladen gefnippelt. Daar zyn drie soorten van deezen *Druif*, die niet veel verschillen, als in de Kolor, zynde wit, rood en blauw; deeze twee laatste soorten worden op het Eiland *Morea* veel gedroogt en overal verzonden, zynde by ons bekend genoeg onder de naam van *kleine Rozynen* of *Korinthen*, welken naam ze voeren van de oude Stad *Corinthus*, op het gemelde Eiland, waar omtrent ze veel groeit: Deeze *Druiven* komen vroeg aan, en worden by ons wel ryp, maar om darze klein zyn, zo wordenze weinig gecultiveert, en dus weinig by ons gevonden.

LEIPZIGER (WITTE). *Vitis Germanica praecox*, *acinis sublongis*, *subviridibus*. Nobis. Maakt tamelyk groote, langwerpige Troffen: Haar Besien zyn van middelmatig groote
cenig-

eenigzints langwerpig-rond van gedaante en tamelyk los in 't Bofch; haar Kolor is, ryp zynde, groenagtig-wit, zyn- de voorts wat vleefchiger als de *water-zoeten*, en haar Sap is tamelyk zoet en aangenaam; ze word vroeg ryp, met de *Paarl-Druif*; is heel draagbaar, en derhalven waardig by ons geplant te worden.

LEIPZIGER (BLAUWE). *Vitis Germanica praecox, acinis sublongis nigricantibus.* Nobis. Verschildt weinig van de voorgaande *witte*, dan alleen in de Kolor die hoogblauw is.

MARSEMINÉ DE VICENSE. Dit is een soort van Muscaat met donker blauwe Besien, groeiende veel omtrent *Vicence* en *Padua* in Italië, en waarvan daar een heel zoete aangename en gezonde donker-rode Wyn gemaakt word, die zeer vermaard is. Deze Druif word by ons niet natuurlyk ryp. Ik meene deze de zelfde te zyn met de *Muscaat noir*; ziet wat verder.

MELIR BLANC. *Vitis acinis rotundis albo-virescentibus subdulcibus.* Nobis. maakt matig grote Trossen, de Besien zyn ook matig groot, rond, groenagtig-wit van Kolor en digt in 't Bofch, van een tamelyk zoete smaak, als ze wel ryp is, dat ze egter by ons niet wel word, en derhalven niet waardig by ons te planten.

MELIR GRIS. verschildt nergens in van de vorige dan dat de Besien groener van Kolor en eenigzints grysfros-agtig zyn. Deze beide soorten hebben de Bladen byna rond, dat is zonder veel hoeken, of weinig gefnippelt, en dragen sterk.

MELIER NOIR. Deze verschildt mede weinig van de voorgaande, dan dat de Besien donker-blauw zyn.

MORILLON BLANC *Vitis aurelianae vel Belnae, acinis albidis.* Nobis, tamelyk groot van Tros, hare Besien zyn middelmatig groot, eenigzints langwerpig en vry digt in het Bofch, van Kolor, ryp zynde, besmilt witagtig na den groenen hellende; haar Sap is zeer geurig en verheven

maar de schil is wat dik: Deze word veel gecultiveert in de Wynbergen omtrent *Orleans* en elders in *Frankryk*, en daar word uitstekende *Wyn* van gemaakt.

Zommige maken onderscheid tusschen deze *Druif* en de *witte Auvernat*, dog zoo als my van ervaren kenners berigt is, en ik zelfs aan uit Frankryk na Duitschland met deeze beide benamingen gezondene Wyngaarden heb konnen bespeuren, zoo is 'er weinig onderscheid tusschen, bestaande alleen in de geurigheid der Druiwen, welk alleen van de grond, standplaats en *climaat* van daan komt: Ze word by ons zelden behoortlyk ryp, ten zy in zeer goede Jaaren, of door Konstmiddelen.

MORILLON GRIS. *Vitis Aurelianae acinis subbrubescen- tibus.* Nobis. De Besien van deeze soort zyn van groote en gedaante als de voorgaande, maar ze zyn wat lofter in 't Bofch, en haar Kolor is bleek grauws-agtig, of vaal, haar smaak is zeer zoet en aangenaam; ze komt wat vroeger aan als de vorige, en word derhalven by ons, op een goede plaats staande, ook ryp, dog niet dan in goede jaren. Deeze is in de *Provincien* van *Orleans* en *Champagne* veel geagt, om dat- ze een uitstekende Wyn uidevert.

MORILLON ROUGE. *Vitis aurelianae, acinis rubris.* Nobis. Deeze gelykt in grote en gedaante der Besien na de vorige *Morillons*, maar de Kolor is rood, hellende na den bruinen. Deeze Druif is veel geagt in de *Provincien* *Orleans* *Bourgogne* en meer andere. Ze is de voortbrengster van de lekkere en gezonde *Bourgogne-wyn*.

MORILLON NOIR. *Vitis aurelianae, acinis nigricanti- bus.* Nobis. Maakt tamelyk grote wat langwerpige Trossen; de Besien zyn meest rond en middelmatig groot, van Kolor donker-blauw hellende na den zwarten; haar Sap is schoon rood, en wel ryp zynde geurig en aangenaam van smaak; maar word by ons niet ryp als in zeer voordelige Jaaren of door vermeerderde warmte; ze maakt dik kortledig Hout, en heeft wat ronder Bladen als de vorige *Morillons*. Deze Druif geeft

geeft een uitstekende Wyn, weshalven 'ze in het zuidelyke van Frankryk voor een van de beste Druif geeftimeert word om rode Wyn te maken.

MORILLON TACONNE. *Vitis subbiruta. J. Baub.* Brengt korte, dikke Troffen voort, de Bessen zyn van grote als de voorgaande, te weten middelmatig, en digt in 't Bofch, en van Koleur blauw, haar fap is vry zoet en aangenaam, dog de Wyn die daarvan komt is op verre na zoo goed niet als die van de voorgaande Morillons, maar hy levert meer uit, om dat hy zeer draagbaar is. De Bladen van deeze Druif zyn ruig-agtig-wit, even als met Meel bepoejert, inzonderheid de jonge, waarvan hy de naam van *Molenaars-Druif* by zommige verkregen heeft. Voorts is deeze hard van Natuur, kunnen de de Voorjaars ongemakken beter verdragen als andere *Druiven*: Weshalven hy in zommige kouder Wyn-gewesten van Frankryk veel gecultiveert word. Maar word by ons bezwaarlyk en zeer zelden ryp.

MORILLON HATIVE. *Vitis praeox Columella H. R. Par. Tournef. Inst.* Maakt matig grote Troffen; haar Bessen zyn middelmatig groot, of liever klein, in vergelyking van andere Druiven, en los in 't Bofch; van Koleur befmutt rood na den blauwen hellende; haar fmaak is niet zeer verheven, en de fchil dik; zoude derhalven niet waardig zyn daar van te planten, zoo het niet ware om haar vroege rypheid, wordende doorgaans in Frankryk ryp in July, maar by ons in Augufly, en is dus een van de vroegfte *Druiven*.

MUSCAT BLANC. *Vitis acinis albis dulcissimis, Vitis Apians.* Garidel. Brengt langwerpige tamelyk groote Troffen voort, die doorgaans twee kleine Troffen aan de zyde naaft de steel hebben: De Bessen zyn tamelyk groot, rond, en zeer digt in 't Bofch; aangenaam van Koleur, geelagtig wit, en veeltyts wat met bruine vlekken gefprenkelt: De fmaak van deze of diergelyke fterke Muscate-Druiven is, als ze wel ryp zyn, zeer zoet en musquerende, van een zeer aangename geur, zoo datze van veele voor de aangenaamfte van alle

Druiven gehouden word: Zynde zeer vleefchig en wat hard of knappende in 't eten, maar ze word zeer bezwaarlyk en by ons by na nooit ryp, ten zy in zeer voordelige Jaren, of door Konftmiddelen. Voor 't overige zoo maaktze zeer fterk Hout-gewas, en dragt fterk.

Van deeze *Druif* word de berugte en aangename *Muscate-wyn*, anders ook *Frontignac* genaamt, gemaakt, deeze laaste naam voert hy van de Stad *Frontignac* in de *Provincie Languedoc*, waar omtrent deeze *Wyn* veel groeit en van daan komt.

MUSCAT ROUGE. *Vitis acinis rubris nigricantibus dulcissimis.* Garidel. Deeze is van groote en gedaante nage-noeg als de voorgaande; de Bessen van zommige Troffen zyn digt, en van andere lofter in 't Bofch; haar Koleur is donker-rood na den blauwen hellende, ze zyn ook zeer vleefchig, geurig en fterk *musquerende* van fmaak; wordende deeze Druif van veele no geuriger en verhevener als de voorgaande geagt, te wecten als ze wel ryp is, dat ze egter by ons natuurlyk nog bezwaarlyker word als de voorgaande.

MUSCAT GRIS. *Vitis acinis subrubentibus dulcissimis.* Nobis. Deeze meen ik dezelfde zoort te zyn met de voorgaande, beftaande het onderscheid alleen in de Koleur, dewelke van zommige Troffen rood, van andere grysgagtig rood of vaal, nog van andere bleek-groenagtig of befmutt wit is; welk onderscheid tufchen de voorige zoort, zeer waarfchynelyk, nergens anders van daan komt, als van ons *Climaat*, en naar dat de Troffen min of meer op de Zon bloot hangen en daar van aangedaan worden.

MUSCAT NOIR. *Vitis acinis nigricantibus dulcissimis.* Mill. Hoveniers Woordenboek. De Bessen van deeze, zyn wat kleinder als de voorgaande, donkerblauw, na den zwarten hellende van Koleur; haar Sap is zoet, dog niet zoo aangenaam en fterk musquerende als de voorgaande zoorten, maar ze ryp wat gemakkelyker ende vroeger, dog de Bessen worden by ons byna nooit aan 't zelve Bofch te gelyk

gelyk en volkomen ryp, weshalven ondienflijg is te cultiveeren, ten waare door Konst-middelen.

Deeze *Druif* word veel gecultiveert omtrent *Piacenza* en *Padua* in *Italien*, en van daar komt de vermaarde bloedroode Wyn. *Marzemina de Vincenza*, dog die niet lang over het jaar duuren kan; en van deeze is ontstaan 't spreekwoord, *Eft, Eft, Eft, propter nimium Eft, Dominus meus mortuus est.* (zie § 46.)

MUSCAT LONG. *Vitis uva perambula, acinis oblongis nigricantibus dulcissimis.* Nobis. Maakt dikke en lange Trossen. De Bessen zyn groot, heel langwerpig rond, en donkerblauw van Kolor, en wat los in 't Bosch, zynde voorts vleefchig ende vast knoppende, haar Sap is zeer zoet, aangenaam en sterk musqueerende en geperfumeert, maar word by ons niet ryp, ten zy door konst-middelen. Daar word in Portugal een zeer aangename roode Wyn van deeze Druif gemaakt, die niet al te heet is, en de *Marfemine wyn* van *Vicenza* in *Italien* na by komt.

MUSCAT D'ALEXANDRIE BLANC. *Vitis Alexandrica, uva perambula, acinis magnis oblongis, albidis, dulcissimis.* Nobis. Maakt groote Trossen, de Bessen zyn ook zeer groot, Ei-rond van gedaante, en heel los in 't Bosch, van Kolor groenagtig-wit; zynde voorts heel vleefchig, vast, en, wel ryp zynde, van zeer zoete, aangename, wat musqueerende smaak, maar ze vereifcht veel warmte om ryp te worden, weshalven ze in ons Klimaat nooit anders haare ryppe verkrygt als wanneer door konst-middelen de warmte vermeerderd word.

MUSCAT D'ALEXANDRIE ROUGE. *Vitis Alexandrica, uva perambula, acinis magnis oblongis, rubentibus dulcissimis.* Nobis. De Bessen van deeze soort zyn wat kleiner als de voorgaande, anders van dezelfde gedaante, deugt en smaak, haar Kolor is rood, iets na den blauwen hellende, ze word wat gemakkelijker ryp als de voorgaande, dog kan by ons haare ryppe zonder vermeerderde warmte

niet verkrygen, ten waare in zeer voordeelige Jaaren. Ik ben 'er niet ver van af, te gelooven dat deeze gemelde soort dezelfde is met de *Rozyn-Druif*, zie hier na.

PAARL-DRUIF (WITTE.) *Vitis praecox acino rotundo (magno) albedo dulci* Mill. H. Wordenb. Brengt groote Trossen voort, de Bessen zyn vry groot en los in 't Bosch, van Kolor, wat blinkende, als Paarden, waar van ze de Naam voert, haar Sap is zoet en zeer aangenaam; ze word vroeg ryp en is heel draagbaar, maar ze is zeer onderworpen om niet te bloeijen, dat is, veel kleine onvolmaakte Bessen in 't Bosch voorttebrengen, welk veroorzaakt word door haar teederheid, waar door ze de koude in de Bloeytyd niet kan teegenstaan, en dus weinig zet, dat haare agting niet weinig vermindert, schoon ze anders buiten teegenpraak een van de beste *Druiven* in ons Klimaat is, wegens haar groote draagbaarheid, gemakkelijke en volkomene Ryp-wording: Dog dit kan te hulp gekomen worden door middel van dezelfde op eene warme, voor koude en winden gedekte plaats te stellen, en vervolgens door uitknipping van de kleine onvolmaakte Bessen. Ze maakt dikke, korte en kortleedige Loten, zoo dat ze weinig of veel minder ruimte beslaat, als andere Druiven. Ze is de beste om te vervroegen, om datze dan door de vermeerderende warmte minder uitbloeit, groote Trossen en Bessen geeft, en zeer vroeg aankomt.

PAARL-DRUIF (BLAUWE.) *Vitis praecox, acinis rotundis, nigricantibus.* Nobis. Is van groote, gedaante en smaak, zeer gelyk aan de voorige *Witte*, behalven de Kolor, die schoon hoog-blauw is, ze misbloeit nog meer als de *Witte*, daarenboven worden de Bessen aan 't zelfde Bosch byna nooit te gelyk ryp, weshalven ze in weinig agting is, wordende anders ook vroeg ryp, met de *Witte*.

PETERSELIE-DRUIF. *Vitis laciniatis foliis* Cormit. Brengt tamelyk grote Trossen voort; de Bessen zyn matig groot, rond, en wat los in 't Bosch, groenagtig-wit van Kolor,

en heel zoet en aangenaam, dog niet zeer verheeven van Smaak; haar Blaaden zyn diep en fyn gesneeden, op de wyze als *Peterfelie*, waar van ze de naam gekreegen heeft. Men zegt dat ze in de Provincie *Canada* in *West-Indien* in het wild in de Bosschen groeit, en van daar in deeze Europaansche Landen overgebracht is. Ze is heel dienstig om door konst-middelen te vervroegen.

POTTEBAKKER (BLAUWE) *Vitis vinifera fructu caruleo maximo*. Comm. C. Pl. H. M. conf. Deeze brengt groote Trossen voort, de Besien zyn ook heel groot, en eenigzints langwerpig-rond, van Koeur schoon hoog blauw, haar smaak is tamelyk geurig dog niet zeer verheeven, gelyk die der Water zooten; egter nog wel waard geplant te worden, te meer om dat ze sterk draagt, en vroeg, tegen 't begin van October ryp word.

POTTEBAKKER ROODE.) Maakt groote Trossen, de Besien zyn wat grooter als de voorgaande, rond en van Koeur rood, hellende na den blauwen; ze is geuriger als de voorgaande, draagt zeer wel, en word bequaam ryp, komende iets later als de vorige.

ROZYN-DRUIF (RODE-) *Vitis damascena*. H. R. Par. Tournef. Inst. An *Vitis Pergulana*. C. B. Pin. 298? Brengt zeer groote Trossen voort, de Besien zyn heel groot, heel langwerpig of ovaal-rond en zeer los in 't Bosch, haar Koeur is rood na de blauwen hellende, zynde voorts zeer vleeschig, sappig, van eene zeer zoete lieflyke smaak, dog word by ons nooit ryp, ten zy door konst middels.

Deeze Druif groeit veel in *Morea*, *Candia*, en andere Griekse Landen, te *Damascus* en *Syrien*; *Spanjen*, en in andere zeer warme Landen, alwaar de *Lange roode Rozynen* uit dezelve gedroogt worden. Ziet ook *Damas-Druif*, en *Muscaat d' Alexandrie Rouge*.

Daar word ook een zeer delicate Wyn uit deeze *Druif* gemaakt, die bekend is onder de naam van *Malvasier-wyn*, hebbende deeze naam van de Stad *Malvasia*, anders ook

Nepoli di Malvasia genaamt, op 't Eiland *Morea* daar hy voor deezen gemaakt wierde; dog word nu ook in *Spanjen* en elders gemaakt.

ROZYN-DRUIF (WITTE-). Verschildt nergens in van de vorige, dan dat de Koeur groen agtig-wit is. Deeze zal mogelyk dezelve zyn met de *Muscaat d' Alexandrie blanc*, hier voren beschreven.

RYNSE-DRUIF. *Vitis Rhenensis, acinis rotundis subul- teis*. Nobis. Brengt tamelyk groote dog kortvallige Trossen voort; de Besien zyn rond, middelmatig groot en vry digt in het Bosch, van Koeur groenagtig-wit, of wat geel-agtig, als ze wel ryp is; en van een heel aangename geurige, dog doorgaans een weinig ryns- of amperagtige smaak, inzonderheid als ze niet wel ryp is, dat ze hier te Lande niet ligt word, ten zy in goede Jaren, draagt anders zeer sterk. Deeze *Druif* is de voortbrengster van de vermaarde en gezonde *Rhynse- en Mosel Wyn*. (§ 46.) Van deeze soort is voor ruim 200 Jaren, ten tyde en op order van den KEIZER CAREL Vde, door een Nederlander, *Pieter Simensz* genaamt, in *Spanjen* gebragt en ontrent de Stadt *Gundalcsar* geplant; waarvan aldaar een heerlyke aangename goud-geele Wyn gemaakt word; en onder de naam van *Pesimenez-wyn* (dus is *Pieter Simens-wyn*) ook by ons bekend is, dewelke de andere *Spanse Wynen* overtreft, doordien hy niet zoo vettig, sterk, en koppig is, maar de aart van de Rhynsche Wyn heeft; Hieruit leert men dat niet alleen het klimaat maar ook de ingeboren aart van een gewas veel toebrengt tot deszelfs hoedanigheid, en minder of meerder deugt en nuttigheid.

RHYNISCHE DRUIF (ROODE.) *Vitis Rhenensis, Acinis rotundis rubescentibus*. Nobis. Brengt groote korte Trossen voort, als de voorgaande; de Besien zyn ook matig groot, rond, en digt in het Bosch, van Koeur bruin-rood-agtig, als ze wel ryp zyn, en alsdan van een geurige, dog wat Ryns-agtige of ampere smaak; maar ze word by ons zelden,

zelden, en niet anders dan met warme Jaaren volkomen ryp, blyvende dus meeft wat bleek-bruin rood-agtig en onsmakelyk of zuur; draagt anders ook fterk gelyk de voorgaande.

SAMOIREAU. Dit is, zelfs in Frankryk, een gemee- ne Druif, zal derhalven hier daarvan niet verder melden.

SPAANSE WITTE DRUIF. *Nitis Hispanica, Uva perampla, acinis rotundis ex albidis majoribus.* Nobis. Brengt groote Troffen voort, de Befien zyn ook groot en rond-agtig, van Koleur, wel ryp zynde, wit of geel-agtig, zeer zoet van fmaak, en vleefchig, dog word by ons niet ryp, ten ware als men de warmte vermeerdert door konftmiddels.

SPAANSE DRUIF (BLAUWE.) *Vitis Hispanica Uva perampla, acinis rotundis nigricantibus majoribus.* Mill. Brengt zeer groote Troffen voort, die doorgaans twee kleine Zyd-troffen hebben; de Befien zyn ook zeer groot, rond, en van Koleur hoog-blauw na den zwarten hellende, haar fap is zeer zoet, geeftig en verheven van fmaak, als ze wel ryp zyn, en ze zyn vleefchig. De Bladen van deeze soort zyn meer gefneeden of gekertelt als van de meefte andere zoorten van *Druiven*, dog dezelve word by ons nooit wel ryp, ten zy door konft-middelen.

SPAANSE-DRUIF (ROODE) *Vitis Hispanica, Uva perampla, acinis rotundis rubris majoribus.* Nobis. Deeze gelykt van groote en gedaante naa genoeg aan de voorige, behalven dat de Koleur hoog-rood is, met een blauwagtige Waas, haar Sap is zeer zoet en aangenaam, dog word by ons niet anders ryp als door konft, gelyk de voorige.

Deeze zoorten groeijen veel in *Spanjen*, en daar word, van die welke omtrent *Alicante* in 't Koningryk *Valentia* groeijen, de zoete, aangenaame en fterke *Alicante Wyn* gemaakt, die donker-rood, byna zwart is, te weeten, uit de twee laaft gemelde: De witte soort brengt ook een vette, fterke witte Wyn voort.

TRAMINER-DRUIF. *Vitis, acinis rotundis subrubres-*

centibus dulcibus. Nobis. Dit is een Duitfche Druif, die in veel Geweften van Hoog-duitschland, daar Wyn waft, gecultiveert word, om datze zoet is, een goede Wyn uitleevert, draagbaar is, en wel ryp; ze maakt maatig groote Troffen, en de Befien zyn rond, bleek-rood, op de wyze als gebakken bleek-roode Steenen. Ze kan ook by ons ryp worden, dog is hier te lande weinig bekend.

VIN TINT. *Vitis acinis nigricantibus, succo ruberrimo tinctorio.* Nobis. Dit is een soort van zwarte of donker-blauwe *Merillon* of *Auvernat*, brengt tamelyk groote Troffen voort, de Befien zyn rond, tamelyk groot, en vaft in 't Bofch, van Koleur heel donker-blauw, byna zwart, haar Sap is heel hoog- of donker-rood, en fterk vervende, waar van ze de naam heeft; de fmaak is tame'lyk zoet, dog eenigzints trekkende, hebbende een aardagtige fubftantie: Ze word by ons bezwaarlyk en dus zeldzaam ryp.

Deeze *Druif* word op veele plaatzen in Vrankryk in de Wynbergen gecultiveert, niet zo zeer om daar alleen *Wyn* van te maaken, maar voornamentlyk om de Wyn van andere roode Druiven, door vermenging met deeze, by de perzing, een hoger, rooder Koleur, en meer Lighaam te geven, waar door die aanzienlyker word en beeter kan duuren.

VROEGE VAN DER LAAN. *Vitis praecox Batavica, acinis sublongis, albidis dulcibus.* Nobis. Brengt tamelyk groote Troffen voort, de Befien zyn middelmaatig groot, eenigzints langwerpig van gedaante, van Koleur witagtig, en blinkende als ze wel ryp is; haar Sap is heel zoet en aangenaam, en ze word by ons vroeg en behoorlyk ryp. Deeze Druif is door *Adriaan van der Laan*, in zyn tyd *Rente-meester van Ryndland* in *Holland*, uit Zaad gewonnen, weshalven ik ze *Vitis Batavica* in 't Latyn, 'tot onderscheid van andere Druiven, genoemd heb; ze is zeer bequaam om te vervroegen, beeter als de *Paarl-Druif*, fchoon ze zoo groot van Befien niet en is, om dat ze niet ligt misbloeit.

Daar word by zommige van een zoo genaamde *Diamand-Druif* gewaagt, maar het is zeker dat die geen andere soort, als een welgewassene en wel rype *vroege van der Laan* is, gelyk ik door eigen ondervinding gewaar geworden ben, aan dewelke die naam van *Diamand-Druif* gegeven is, door deeze of geene Liefhebber uit eigen fantasie of goeddunken, gelyk 't meer als te veel gebeurt met allerlei Ooftervrgten.

WAATER-ZOET. *Vitis, acinis albidis, dulcibus aquosis*. Nobis. *Vitis alba dulcis*. J. Baulhui. Brengt tamelyk groote Troffen voort, de Besien zyn rond, vry groot en los in 't Bosch, van Koleur, ryp zynde, witagtig: Ze word vroeg en wel genoeg ryp, maar ze is waaterig, laf en niet zeer verheeven van smaak, en derhalven niet veel waard om geplant te worden. Men moet deeze soort niet verwerren met de *Paarl-Druif*.

WAATER-ZOET, met bonte Blaaden. *Vitis acinis albidis dulcibus, aquosis, foliis varietatis*. Deeze gelykt in alle deelen aan de voorgaande, behalven de Blaaden, die geelbond zyn, weshalven ze van de Liefhebbers, om de verscheidenheid van Planten, zomwylen gecultiveert word.

Daar is ook nog eene andere bonte soort, welkers Blaaden aan de kanten wit als verzilverd zyn; deeze beide soorten van Druiven, zyn iets tederder, zoo wel in 't groeijen als voortqueeken, als andere *Druiven*.

WILDE DRUIF. *Vitis silvestris, Labrusca*. C. B. Piro. Tournef. Inst. Boerh. J. A. *Vitis foliis palmato-angulatis*. Linn. H. Clift. Roj. Proev. Brengt matig groote Troffen voort die kort zyn, en dikwyls twee kleine Zyd-troffen hebben; de Besien zyn ook van matig groote, rond, en donkerblauw van Koleur, haar sap is hoog-rood, zynde als ze wel ryp zyn, van een tamelyk geurige dog eenigzints trekende smaak; de Bladen van deeze Druif zyn wat meer gesneden als van de meeste andere soorten, en worden hoog-

rood van Koleur, voor datze in de Herfst afvallen, hooger als van de meeste andere *blauwe-Druiven*, die doorgaans alle, voor 't afvallen, min of meer rood worden.

Deeze soort groeit in het Zuidlyke deel van Frankryk, omtrent *Montpelier* in *Languedoc*, *Provence*, als ook in *Italien*, en elders in het wild in de Heggen en Boschen, aan de Bergen, enz.; ze word in die Gewesten zomtyds onder andere *Druiven* by 't Perzen gemengt, om de *wyn* Koleuriger, duurzaamer, en hertelyker te maaken, voor Menschen die een hertelyke of iets adstringeerende Wyn beminnen; welk gebruik men zegt, dat eerst een zeeker Engelsch Koopman zoude uitgevonden, en aan de Franschen gerecommendeert hebben; weshalven deeze *Druif* nu ook op zommige plaatsen van gemelde Gewesten, in de *wynbergen* gecultiveert word. Voor eenige Jaaren waaren deeze *adstringeerende* roode Wynen ook in deeze Nederlanden, onder de naam van *Pountae*, veel in agting, dog worden nu zeedert korten tyd minder begeert, en niet zonder goede reeden, dewyl ze, behalven de onaangenaamheid van de smaak, ook ongezonder zyn, als de zagte Wynen.

WILDE VYFBLADIGE-DRUIF uit VIRGINIEN of CANADA. *Vitis quinquifolia canadensis*, scandans Tournef. Inst. Boerh. J. A. *Vitis folens quinatis, foliolis ovatis serratio* Linn. H. Clift. Roj. Proor. Deeze soort is uit *Virginien* of *Canada*, daar se in 't wild groeit, tot onzent gebracht, niet om de Vruchten, maar om *Prillen*, *Barreaux*, *Muuren*, enz. met te bekleden, waartoe ze zeer bequaam is, om dat ze een mooi Blad maakt, zeer sterk en schielijk opgroeit, maakende in de Zomer veeltyts Loten, van meer als twintig voeten lang; en daarenboven, om dat ze zeer hard is, kunnende de sterkste Vorst, Winden en andere Ongemakken beeter tegenstaan, als by na eenig *Euro-piaansch* Gewas.

Het verwondert my zeer, dat dit Gewas in de Nederlanden,

den en Hoog-duitschland zoo weinig tot voorgemelde dingen gebruikt word, te meer, om dat 't ligt te queeken is, maakende de Stokken zeer gemakkelyk ende ras Wortels: Wat de Reeden daar van is, weet ik niet, dog zeer waarfchynelyk is 't die, om dat men 't gemelde gebruik niet en weet; hoewel reeds voor deezen de Schryvers daar van ge-

sprooken hebben, onder andere *Munting* in zyne *waare Oeffening der Planten*. Ik heb dit Gewas ten eerstemaal gezien in de Tuinen van wylen de dappere en vermaarde PRINS EUGENIUS VAN SAVOJEN tot *Weenen*, en van andere voornaame Heeren, alwaar veele Berceaux-werken daar meede bekleed waaren, die zeer fraay stonden.

B E S C H R Y V I N G

V A N D E

K A S T A N J E - B O O M .

§ 1.

DE KASTANJE-BOOM word in verscheiderhande Talen genoemd als volgt, in 't *Nederduitsch*, Kastanje-boom. *Karntstjanje*-en *Kriststjanje*-boom (dog qualyk aldus.) *Latynsch*, *Castanea*. *Franfch*, *Chataigner*. *Maronier*. *Hoogduitsch*, *Castanien baum*. *Kesten-baum*. *Engels*, *Chesnut-Tree*. *Deens*, *Castanje-Tiæ*. *Sweeds*, *Castanje-Tree*.

De vrugt zelfs heet in 't *Nederduitsch*, *Castanje*. *Karstanje*. *Latynsch*, *Castanea*. *Hoogduitsch*, *Kastanie*. *Franfch*, *Chataigne*. *Engels*, *Ches nut*. *Deens* en *Sweeds*, *Castanje*.

§ 2.

By de Botanisten word deeze Boom waarvan twee Hooftsoorten zyn, genoemd.

1. DE GEMEENE KASTANJE-BOOM. *Castanea sativa*. *C. B. Pin.* 413. *Tournef. Inst.* 534. *Boerb. C. A. 2.* 173. *Castanea*. *Dodon. Lob. J. Baub.* 1. 121.

Fagus foliis lanceolatis acutè ferratis. *Linn. II. Clifff.* 447. *Hort. upf.* 287. *Mat. med.* 429.

2. DE LAGE VIRGINISCHE KASTANJE-BOOM. *Castanea pumila*, *racemato fractu parvo*, in *singulis capsulis echinatis unico*. *Barniſter. V'ig. Catesb. II. Nat. Carol. &c.*

Fagus foliis ovato-lanceolatis ferratis. *Roj. Prodr.* 79.

§ 3.

Deze Boom, is aan deeze noordlyke Landen ook niet ei-

gen, hy bemint de warmer Landen, en daarom word hy veel gevonden in *Frankryk*, *Italien*, *Spanjen*, het bovenste gedeelte van *Duitschland*, als in de *Palis* in den *Elſas*, en elders; niet zoo zeer om dat hy hier te Lande niet groeijen zoude, maar om dat deszelfs Vrugten niet ryp worden, of klein en onſmakelyk blyven; beminnde uit zyn Natuur heeft een droge, dog vrugtbare aarde, en de Berg- en ſchadugtige plaatzen. Hy kan de Vorſt tamelyk uitſtaan, dog geen heel ſtrengte Winters, waarin hy ligt dood vrieſt, of'er ten minſten zoo veel van ſcheept, dat hy aan 't quynen geraakt.

§ 4.

Daar zyn twee zoorten van de gemeene Kastanje, als Tamme en Wilde; dewelke weer in eenige Onder-zoorten verdeelt worden: Dog waarvan 't onderscheid alleen beſtaat in de groot- en ſmakelykheid der Vrugten. Die welke van de Tamme de grootste Vrugten dragen, worden in *Frankryk*, *Maroniers*, en de Vrugten zelfs *Marons* genaemt; dog welke grootheid en de ſmaak meest van de deugt des gronds en van de Lands-dauw (Climaat) afhangt. De beſte zegt men dat ontrent *Lyons* groeijen, en vervolgens in de aangrenzende *Provincien* of *Gouvernements*, als in *Provence* en *Languedok*.

Daar is ook nog een mede zoort of verandering van, die lager en heeſteragtig groeit: Ook is 'er een verandering van met mooie bonte Bladen; inſgelyks met geſnippelde Bladen, maar

Kastanje.

maar die niet als om de verandering van Gewassen, van de Liefhebbers gecultiveert word.

De tweede gemelde soort (§ 2. No. 2.) groeit natuurlijk in *Carolyna*, *Virginien*, en elders in die Gewesten; zynde een laag Boom- of Heefter-gewas, dat kleine Kastanien voort brengt; dog hier te Lande nog weinig bekend is.

§ 4.

Alle deeze soorten beminnen van Natuure een goede, droge, dog vrugtbare zand-grond; in een vaste styve maken ze slegte voortgang; voorts een opene, dog warme voor de Winden gedekte plaats.

§ 5.

De Cultuur of Queeking van deeze Boom is ligt, en geschied door 't Zaad of de Vruchten, naamelyk de *Kastanjen*, welke, na datze de Winter door in vogt Zand te meuken gestaan hebben, (*Eerste Deel* § 434), of ook zonder dat, in 't Voorjaar in Greppels, die 2½ Voet van malkander maakt zyn, ¼ Voet diep en wyd, gelegt worden; de opgekomenen jonge Boomtjes worden vervolgens na twee à drie Jaaren groeiens opgenomen, de Pen-wortel gekort, en in de groote Entery, (I D. § 556), of op een ander plaats, 2½ Voet van elkander geplant, en onderhouden, tot dat ze groot genoeg zyn, om ze elders te planten, daar ze zullen blyven doorgroeijen.

De *bonte* en gesnippelde soorten worden door Steeking of zeekerder door Inlegging vermenigvuldigt; op welke wyze men ook alle andere soorten voortzetten kan, (I. D. § 500).

§ 6.

In *Frankryk*, *Italien*, en in andere warme Landen, plant men *Alleés* van dit Boom-gewas, die zeer sierlyk staan, als meede Scheer-heggen; maar dit wil hier te lande niet wel gelukken, ten waare in heel goede, hooge, zand-agtige gronden, en die met een goede Mantelinge, voor de kou-

de Winden, gedekt zyn. Daarenboven Heggen van plantende, die dienen maar voor verandering van Gewas, dewyl die weinig cieraad geeven, alzoo ze zeer los en open van Takken, en de Bladen wyd van elkander groeiën.

§ 7.

't *Oeconomische* gebruik aangaande, zo dienen de Vruchten veel tot Spyze, niet zo zeer tot noodzakelykheid, als wel tot Na-spyze, en verandering, op Collationen en Gastmaalen, in de Winter-tyt; wordende tot dien einde onder heete Afch, dog beeter en gewoonlyk over 't Vuur, in een Yze-re Pan, langzaam gebraden, waar door ze veel fmaakelyker worden, als rauw zynde; een zaak die in Hoog- en Neder-Duitschland al te bekend is, om 'er veel van te zeggen, en waar heen ze, tot 't gemelde gebruik, in overvloed gebragt worden, inzonderheid in deeze Landen, door middel van de Zeevaart. Zommige eeten de gebradene en gefchilde *Kastanjen*, in kleine stukken gestoten zynde, ook met *Citroen-sap*, en een weinig *Roze-waater* of *Kancel-waater* en zuiker, dat 'er by gedaan word, en gantsch niet onsmakelyk is. Dezelve fmaaken ook heel lekker alleen met Boter, of als vulzel in gebradene Ganzen of End-vogels, enz., als meede met Doeren-kool gestoof.

Dog daar dient aangemerkt, dat die geene, welke een zwakke Maag hebben, en die van natuur met verstoptheid of Winden gequelt zyn, zig daar voor een weinig behooren te wagten, dewyl ze zwaar te verteeren zyn, en een stoppende-Wind-maakende Eigenschap hebben; ook veroorzaaken ze, als men ze te veel eet, Hoofstpyen, dog met Peper en Zout of Zuiker en Boter, maatig gegeten, zyn ze minder schaadelyk, en men zegt, dat ze dan een zwak Man op 't Paard helpen.

§ 8.

In zommige plaatzen van *Italien*, *Frankryk*, en andere Landen, daar deeze Boomen by geheele Bosschen vol groeiën, als 'er gebrek aan Graanen is, of in duure tyden, lee-

ven een groote meernigte Volks van deeze Vrucht, die ze braaden en eeten, ook wel Meel van maaken en Brood van bakken, of met Melk Pappen van kookken.

§ 9.

Om de *Kastanjen* lang verscht te bewaaren, zoo doet men ze in een Steenen Pot, sirooit daar tusschen een weinig Zout, maakt de Pot met een Verkens Blaas of anders digt toe, zoo dat 'er geen Vogt by komen kan, daarna begraaft men die, omgekeert een halve of heele Voet diep onder de Aarde, en gebruikt in het vervolg daar van naa believen. Of men legt ze op een koele drooge plaats op een hoop, en overdekt ze dik met Zant, op dat 'er geen Lugt by kan komen; want de Lugt doet ze bederven.

§ 10.

Het Hout, dat heel hard is, word in gemelde Landen,

daar die Boomen veel groeijen, en heel groot en dik worden, zeer veel geagt, en gebruikt tot allerlei Timmeragie en andere Huislyke dingen, als by voorbeeld, tot Balken, Planken, Latten, Kassen, Wyn- en andere Vaten, Tobben, enz. De Takken worden gebruikt, tot Hoepen om de Vaten, en tot Wynstoks-palen, enz.

Maar dit Hout deugt niet om te branden, want het kraakt geduurig en de vuurige koolen vliegen om zig heen.

§ 11.

Men zegt ook dat de Afcht van dit Hout niet goed is tot Loog om 't Linnen schoon te maaken, dewyl ze, in plaats van 't zelve te zuiveren, vol Vlekken maakt, die 'er nooit weer uit gaan.

Van de *Kastanje Equine* of *Maroniers d'Inde*, zullen we hier na in de *Plantagie-Tuin* spreken.

TAB. X

Cekernoot.

BESCHRYVING

VAN DE

OKERNOTE-BOOM.

§ 1.

Deeze Boom word genaamt in verscheiderhande Talen, aldus; in 't *Nederduitsch*, Okernote-Boom. Wal note-Boom (om dat men die op zommige plaatzen veel op de Wallen der Steeden plant). Groote Note-boom. *Latynsch*, Nux juglans vel Regia. *Hoogduitsch*, Nusz baum. Wal-nusz-baum. Welsche-nusz-baum. *Franfch*, Noyer. *Engelsch*, Nut Tree. Wal-nut-Tree. *Deenssch*, Nödder-Træ. Wal-nödder-Træ. *Zweedsch*, Wal-nödder-Tree.

§ 2.

By onze Botanisten voert hy de volgende Latynsche benamingen, en daar zyn twee Hooft-zoorten van

1. DE GEMEENE OKER-NOOT. Nux juglans five Regia vulgaris. *C. B. Pin.* 417. *Tournef. Inst.* 581. *Boerb. J. A.* 2. 175.

Nux juglans. *Dodon. Lob.*

Juglans foliolis ovalibus glabris sub ferratis; omnibus ferme subæqualibus. *Linn. H. Cliff.* 44. *Hort. upf.* 286. *Mat. med.* 430. *Roy. Prodr.* 81.

2. DE VIRGINISCHE OKER-NOOT. Nux juglans virginiana nigra. *Herm. H. L. B.* 452. tab. 453. *Gatesb. H. Nat. Carol. &c.* 1. pag. 67. tab. 67.

Juglans foliolis lanceolatis, argutè ferratis (tomentosis); superioribus minoribus. *Linn. H. Cliff.* 429. *Gronov. Virg.* 189. *Roy. Prodr.* 82.

§ 3.

Van de gemeene soort, die zo wel in deeze Landen, als inzonderheid in andere, die hooger leggen, veel gevonden word, en bekend genoeg is, zyn weer eenige veranderingen, die nogtans meest alleen verschillen in de groot- of kleinheid, lang- of rond-valligheid der Vrugt, in de zagt- of hardheid der Schelpen, en in de smaak. Deeze volgende soorten worden 't meest gevonden.

1. *De gemeene Oker-Noot*, ook *Keulsche Oker-Noot* genoemd. Deeze is meest rond van gedaante en matig groot, hebbende een harde schelp, en word 't meest gevonden.

2. *De vroege Oker-Noot*. Deeze verschilt weinig van de vorige, dan alleen daarin dat, ze wel een Maand vroeger ryp word.

3. *De gemeene Oker-Noot met een roode Pit*. Deeze verschilt niet van de voorgaande, dan alleen dat de Pit met een min of meer rood vlies overdekt is; zynde anders wit of geel-agtig.

4. *De gemeene Oker-Noot met een dunne schelp*, Ook *Kraak-Noot*, en in Holland *Kraej-bekjes* genoemd. Deeze zyn bequaam groot en een weinig langwerpig van gedaante, inzonderheid omtrent de punt, alwaar ze zomtyts byna geen schelp, en maar een dun vlies hebben; invoegen dat men ze ligt tusschen de Vingers kraken kan, waarvan ze de naam van *Kraak-Noot* verkregen hebben. Dezelve worden van zommige voor de smakelykste en waardigste geagt.

B b

5. De

5. *De Steen-Oker-Noot*, ook *Ronde Oker-Noot* genoemd; deeze is rond van gedaante, hebbende een nog veel harder schelp als de eerstgemelde Keulsche Noot, waarin de Pit zeer vast besloten zit, zoo dat men moeite heeft die 'er uit te pluifen; weshalven dezelve onder alle 't minst gerekent word.

6. *De Tros-Oker-Noot*; aldus genoemd om dat 'er veele Noten, zomtyts 7 à 8 en meer, in een Tros by malkander zitten, daar de overige maar 2, 3, à 4 by malkander groeijen; deeze vallen doorgaans rond-agtig, klein en hard van schelp, weshalven ze weinig geagt worden; zynde anders zeer draagbaar.

7. *De Dubbele grote Oker-Noot*, ook *Paarde-Noot* genoemd; deeze zyn heel groot en dikwyls wel eens zoo groot als de gemeene eerst genoemde soort, maar dikschelpig, met weinig Pit, dat voís en water-agtig, en van weinig geur is; daar en boven is de Boom de ondraagbaarste van alle, en derhalven van weinig waarde.

8. *De grote Fransche Oker-Noot*, deeze komt veel over een met de eerst gemelde gemeene Oker-Noot, maar is groter en niet zoo hard schillig en dus van de beste.

§ 4.

Behalven deeze gemelte, zyn 'er nog drie andere veranderingen, bestaande meest in de Bladen, als 1. met gesnippele Bladen, 2. met getande Bladen en 3. met bonte Bladen: Alle welke gemelde soorten door den tyt uit 't Zaad voortgekomen zyn.

§ 5.

Waar deeze Notebomen eigentlyk natuurlyk in het Wild groeijen, schynt onbekent te wezen. De Vreemde gemelde soort (§. 2. No. 2.) groeit in *Virginien* en andere daar omtrent gelegene Land streken, en is hier te Lande weinig bekend, als by de Liefhebbers van buitenlandfche Gewassen,

§ 6.

De Oker-Noot-Boom begeert van Natuur een hooge, drooge, vrugtbare, liefst zand-agtige grond, en een opene ruime Lugt: In vogte Zand- en nog minder in natte styve Klei-gronden, wil hy niet wel aarden. Hy kan onze Winter koude vry wel tegenstaan, maar geen strenge Vorst, waardoor hy alsdan dikwyls aan het quynen raakt, zoo niet geheel dood vriest, inzonderheid jonge Bomen, gelyk in 't Jaar 1740 op veel plaatzen in Neder- en Hoog-duitschland gebeurt is; zynde inzonderheid de Virgienesche soort nog tederder.

Edog in zoodanige gevallen moet men de Boomen niet aanstonds geheel weg doen, maar *Kandelaren* (dat is, de Takken afsnoeijen, of maar de door de Vorst bevrorene en versturvene Takken wegnioijen, waardoor ze dikwyls weer te regte en in Fleur geraken, gelyk ik ondervonden heb; ten waare ze geheel doot gevoren zyn.

§ 7.

De voort-teeling deezer Boomen geschied door de Noten, op die wyze als de Kastanje-boom; zal alleen nog maar zeggen, dat men daartoe altyt van de beste, dunstchilligste, grootste, en smaaklykste neemen moet; evenwel is men niet verzekert, dat de daaruit voortkomende Boomen zoodanige goede Vrugten zullen voortbrengen als men gezaait heeft; doordien daaruit, even als uit 't Zaad van alle andere Ooft-vrugten, verschillige, en doorgaans alle de voorbeschrevene soorten voortkomen; dog als men goede soorten van Noten tot de Zaaijing gebruikt heeft, zullen de meeste goede Vrugten geven.

Voorts is aan deze Bomen weinig cultuur nodig, als ze wel geplant zyn, daar ze zullen blyven doorgroeijen, en daar valt weinig aan te snoeijen, alleen neemt hier en daar de Takken weg, die 't fatzoen der Kroon bederven, of verwarring veroorzaken; dezelve voor 't overige in alle vryheid latende groeijen. 't Welk ook met de *Kastanje-boom* en andere diergelyke dient in agt genomen.

§ 8. Men

§ 8.

Men moet zig wagten deeze Bomen veel in de Hoven, digt by of omtrent andere Boom-gewassen, te planten, want dewyl ze sterk bewortelen, en veel Voetzel, om wel te groeijen, nodig hebben, ook groote kroonen maaken, zoo beneemen ze andere naby staande Gewassen de kragt, verdrukken dezelve, en doen ze zekerlyk bederven: Om die reeden zo plant men ze meest op bijzondere Cingels, of op *Avenuen*, buiten de Tuinen, en elders; en dewyl ze zeer groot en uitgebreid, in goede gronden, kunnen worden, zoo moet men ze niet digter als 30 à 25 Voeten van mal-kander planten.

§ 9.

't Gebruik van de Note-boom aangaande, zoo dienen voor eerst de Noten tot Spyze, niet zo zeer tot 't nodige Voetzel, als wel, gelyk de *Kastanien* en andere Vrugten, tot Na-difch (*Dejert*), snoepery en versiering der Tafels, by Gastmaalen, enz.; zynde zeer smakelyk, inzonderheid als ze verscht zyn, en ze worden geagt heel gezond te weezen, goed Voedzel en Bloed te maaken, en de mannelyke kragten te versterken, te weeten de versche *Nooten*, want de drooge zyn zo gezond niet, verwekkende een rauwe keel, Hooft- en Hoofdpijn; dog deeze worden veel verbeterd en gezonder, als men ze voor 't gebruik wat in Water of Wyn laat weeken, en dan 't Schilletje van de Pit afrekt. De SCHOLA SALERNITANA zegt 'er aldus van, *Poss pisces nutes, poss carnea Caseus adfit.* Dat is: na de Vifch moet men Noten, en na Vleesch Kaas eeten; de reeden daar van word van de *Dofforen* verklaart, aldus, dat dewyl de Vifch een lymig Voetzel in de Maag veroorzaakt en ligtelyk bederven, zulks verbetert word door 't eeten van *Noten*, dewyl die een verwarmende en de *koking* bevorderende Eigenfchap hebben.

§ 10.

Om de *Noten* lang verscht te bewaren, zoo moet men daarmede handelen, na dat de Bolsters afgedaan zyn, even als van de *Kastanien* gezegt is (§ 9.)

§ 11.

Eenige *Noten* met *Wynruit-bladen*, *Vygen*, en een weinig Zout dikwyls gegeeten, was het *Conservatie-middel* tegen de Pest en andere besmettelyke ziekten, van den beruchten Koning *Mitbridates*, Auteur van 't bekende *Antidotum*, genaamt *Mitbridaat*.

§ 12.

Daar word ook een Olie uit deze *Noten* geperst, dat tot veelerlei gebruik dient, want in die Landen, daar de Noten veel groeijen, als in *Duitschland*, *Brabant*, *Frankryk*, *Savoyen*, enz., gebruiken het de gemeene Menschen niet alleen tot branding in Lampen, maar zelf ook tot Spysbereiding, in plaats van Boter, dewyl 't zeer zoet is; en uit hoe versche *Noten* hoe beeter en smakelyker de Olie is. De oude Noten geeven wel meer Olie, maar dat is zoo smakelyk niet.

§ 13.

Die Olie word ook zeer geagt en veel gebruikt van de Schilders, als meede van de Olie-verwers, of Kladders, om 'er Olie-verwen van te maaken, tot Schilderyen, aanstryking en beschildering van allerlei Hout- en ander werk.

§ 14.

De groene onrype Noten, worden ook in welgestelde Huishoudingen veel in *Zuiker* of *Honig* geconfyt, welke *Confytuur* een zeer aangenaam Maag- en Hert-versterkend Middel is, voor zwakke en zieke Menschen.

De manier om ze te confyten is aldus: Neemt onrype *Noten*, eer de Schelpen hard zyn, welk omtrent *St. Jan* is, hoe grooter hoe beeter, of ten minsten hoe oogzienly-

ker, zynde de Dubbelde zoort om die reeden hier toe 't heft, schilt dezelve duntjes, (dog andere schillen ze niet) steekt dan aanflouts met een dikke lange Spelde of Priem hier en daar rondom gaatjes door, en legt ze voorts. om dat ze anders zwart worden, in versch zuiver water, en laat ze daar in een dag 5 a 6 slaan, het water dagelyks vernieuwende, om 'er de bitterheid uit te trekken; daar na kookt ze in een ketel met water, waar in een weinig Salpeter gedaan is, langzaam, tot dat ze beginnen week te worden, vervolgens, doet ze uit het water, laat ze op een Teems verlekken, en lardeert ze dan yder met eenige Kruid-nagels, en zoo gy wilt, met versche *Oranje- of Citroen-schil*, in dunne snippels gesneden, en met wat *Kaneel* doet ze vervolgens in een matig dikke *geclarificeerde Syroop*, op die wyze bereid zynde als te vooren by de Peeren klaar aangewezen is, en laat ze daar in zagjes koken, tot dat de Siroop zyn behoorlyke dikte heeft; doet de *Noten* dan in een Steenen verglaasde Pot, of in een Conftuur glas, giet 'er de Syroop over, en bewaart ze, wel toegeslooten, op een drooge plaatze tot 't gebruik: Maar men moet zorg dragen, dat de *Noten* wel met de Syroop overdekt blyven, om dat ze anders bederven. Men kan tot dien einde zuivere stukken van Leysteen boven over de *Noten* leggen, om ze onder de Syroop te houden.

Zommige doen de *Speceryen*, 'als Nagels, Muscaat, en Kaneel, syn geslooten zynde, eerst by de Syroop, in 't laatste van het koken, of in de warme Syroop, die men over de *Noten* in de Pot giet, dat ook niet te veragten is, want de geur en kragten der *Speceryen* dus zoo veel niet vervliegen.

Indien men 'er een weinig *Amber* byvoegt, zal de *Confectie* nog geuriger en hert-sterkender worden.

§ 15.

Om de *Noten* in *Honing* te confyten, dit geschied ten ee-

nemaal op de zoo evengemelde wyze, alleen dat men, in plaats van *Zuiker-Syroop*, *Honing* gebruikt, die, door kooking, wel geschuimt en gezuivert is; dit is min kostbaar als met *Zuiker*, egter niet minder deugdzaam, hoewel in allen zoo finaakelyk niet voor keurige monden.

§ 16.

Uit de ontype *Noten* kan ook een heerlyk geestig Water gedistilleert worden, dat zeer gezond is, zo wel uiterlyk als innerlyk; maar dewyl dit meer *Medicinaal* als *Oeconomisch* is, zoo zal ik de toebereiding hier niet, maar mogelyk op een andere plaats in 't vervolg beschryven.

§ 17.

De buitenste groene Schillen, of de Bolsters der *Noten* dienen voor de Verwers van Linne-, Wolle-, en Zyde Stoffen, om daar aan een bruine Kolor te geven. Ook gebruiken ze de Kist- of Kabinetmakers, en Schrynwerkers heel veel, om de Kabinetten en ander sierlyk Hout-werk, met een schoone bruine Kolor te verwen, en na *Note-bomen* Hout te doen gelyken.

§ 18.

Het Hout en de Wortels deezer Boomen, zyn zeer dienstig en worden veel geagt, om daar allerlei fyne Kabinet-, Tafel-, Lyft- en andere sierlyke Kistmakers- en Drajers- Werken van te maken; 't is hard, sterk, en schoon bruin van Kolor.

Het is ook een heel goed Brand-hout, dog wegens het zoo even gemelde gebruik word 't daartoe, hier te lande, weinig gebruikt, ten ware het afval en de Takken.

§ 19.

Zommige oude Schryvers melden, dat de Schaduwe van deeze Boom zeer ongezond zy, als een Mensch daar lang onder vertoeft, dog dit heb nooit kunnen bevinden, nog gehoord

gehoord in onze tyden en gewesten bevonden te zyn; even zoo weinig als dat deeze *Boom* en de *Eike-Boom*, digt by elkander staande, malkander zouden hinderlyk zyn, en, zoo niet alle beide, ten minsten een daar van zoude bederven.

§ 20.

Zoo is 't ook gelegen met 't zeggen van sommige Auteurs en veele Hoveniers, die veeltyts maar alles blindelings, zonder kennisse, en onderzoek nababbelen, dat deeze *Boom* (gelyk ook de *Kastanje-boom*) beter zoude dragen, wanneer dezelve braaf met Stokken geslagen word, te weten, in de

Herfst, om 'er de ripe Vruchten af te slaan; waaruit dit Latyns *Versje* by de Ouden ontslaan is.

Nux, Asinus, Mulier, simili sunt lege ligata:

Hec tria nil fructus faciunt, si verbera cessans.

Maar dit slagen zal den *Note-boom* geenzints vrugtbaarder maaken, zoo hy uit zyn natuur niet vrugtbaar is, en deeze *Boom* beklaagt zig met regt over deeze of diergelyke behandeling, zoodaanig als in het volgende *Versje* uitgedrukt is.

Nux ego juncto vie, cum sim sine crimine vite,

A populo saxis prætereunte petor:

Nil ego peccavi! nisi si peccare fatemur,

Annua cultori Poma referre suo.

B E S C H R Y V I N G

V A N D E

H A Z E L N O T E - B O O M .

§ 1.

Deze Heester agtige Boom, of Heester, word in verscheide Talen genoemd: In 't *Nederduitsch*, Hazel-noot boom. Hazelaar. Kleine Noot boom. *Latynsch*, *Corylus*. *Hoog-duitsch*, Hazel-nusz baum. Hazel-staude. *Franseh*, Noisetier. Avelanier. Coudrier. *Engelsch*, Hasle-Tree. *Deensh*, Hasle-Træ. *Zweedsh*, Hazel.

De Vrugt zelfs heet in 't *Nederduitsch*, Hazel noot. *Latynsch*, *Nux avellana*. *Nux pontica*. *Nux prænestina* vel *Heracleotica*. *Hoog-duitsch*, Hazel-Nusz. *Franseh*, Noisetie. Avelaine. *Engelsch*, Hasle-Nut. *Deensh*, Hestle. *Nöä*. *Zweedsh*, Hazel-Nöä.

By de Botanisten voert deeze Boom de volgende *Latynsche* Naamen; *Corylus sylvestris*. *C. B. Pin.* 418. *Tournef. Inst.* 581. *Boerh. J. A.* 2. 176.

Corylus. Dodonæis.

Corylus sylvestris. Lob.

Corylus stipulis ovatis obtusis. Linn. H. Cliff. 44. *Flor. succ.* 787. *Mat. med.* 431. *Roy. Prodr.* 81.

§ 2.

Daar zyn ook verscheide zoorten van dit Struik- of Heester-agtig Gewas, die men in 't algemeen onderscheid in wilde en tamme. Onder de tamme zyn de volgende de bekendste.

1. De *Rode Lampertynsche* of *Rode Pit noot*, ook *Rode*

Baard noot genaamt; deeze is middelmatig groot, vry lang van stuk en geheel in de buitenste Schil of Bolsters bedekt, die ook sterk getakkeft of gekartelt zyn, waarom deeze Noot *Baard-noot* heet: Haar Pit is geheel rood van buiten, en de Schelp, die ze bedekt, is ook bruin-roodagtig, en de Steelen en Blaaden zyn ruwer als van andere zoorten.

Daar is ook nog een verandering, van de voorgige in alles gelyk, behalven dat de Pit wit is, ook is de Schelp in allen zoo ros niet, wordende *witte Lampertynsche* en ook *Cellernoot* genoemd: Deeze twee zoorten worden 't smaakelykft van allen geagt en worden ook 't eerst ryp.

2. De *Zecurwsche*, of *Engelsche*, ook *Dubbeld Hazel-Noot* genoemd; is heel groot, kort, rondvallig, en niet geheel tot aan 't uiteinde met de Bolsters overdekt; voorts zeer dik en hard van schelp, dog vol van Pit, en zeer smaakelyk, draagt ook wel, en is derhalven waardig, geplant te worden.

3. De *Groote Spaansche*, *Franfche* of *Lionsche Hazel-Noot*, deeze is ook heel groot en rondvallig, gelyk de vorige, maar doorgaans wat oneven of kantig, en niet zoo vol van Pit, ook ondragbaarder, waardoor ze van de vorige onderscheiden word.

4. De *Tros-noot*, aldus genoemd, om dat veele Nooten (6, 7, 8. en zomtyts meer) in een Tros by malkander groeijen, daar de andere zoorten maar 2, 3, à 4. Nooten by elkander hebben: Ze zyn matig groot, rondvallig, en niet geheel

Passiflora.

geheel gedekt met de Bolsters, gelyk de twee voorgaande, ook niet zoo smaakelyk.

5. *Turksche* of *Constantinopelsche Hazel-noot*. *Corylus Byzantina*. Herm. H. L. B. 191. *Avellana peregrina humilis*. C. B. Pin. 415. *Avellana Byzantina* J. Bauh 1. 270. *Corylus byzantina albisima & maxima*. Boerh. J. A. 2. 176. *Corylus stipulis linearibus acutis*. L. H. Cliff 448. Roj. Prodr. 81. Deze soort vind men hier te Lande weinig anders als by de Liefhebbers: Ze waft in Turkyen, zelden over drie en zes Voeten hoog, maar hier te Lande, uit Zaad voortgequeekt zynde, word ze hooger, en zelfs dikwyls veel hooger en grooter als de voorige gemelde Nooten; ze brengt 1, 2, à 3 Noten by malkander voort in een Bolster, die groot, dik, ruig en wollig van buiten is; de Noot is wel groot, maar de Pit zeer zoet en aangenaam, dog met een harde Schelp overdekt.

§ 3.

De *wilde*, *gemeene*, of *enkelde Hazel-nooten*, wassen zoo wel in *Neder- als Hoog-Duitschland*, *Frankryk* en elders, in het wild, in de Heggen en in de Boffchen, en op veele plaatzen in zeer groote meenigte; ze zyn van verscheide soorten, welk onderscheid egter meest bestaat in de lang- of korthed, groot- en kleinheid der Vrucht, en dik- of dun- der Schil, wassende doorgaans in Troffen by elkaar, als de voorgemelde *Tros-nooten* (No 4.): Het zyn die, welke men hier te Lande by meenigte te koop vind, dewelke in die Landen daar ze veel in 't wild groeijen, ingeooft, en vervolgens verkogt, en overal verzonden worden: De zelve in de Tuinen geplaats, verbeteren zeer.

§ 4.

De *Hazelaar* neemt met allerley gemeene, dog niet alle slegte Gronden voor lief; nogtans bemint hy van Natuure de zandige, en drooge gronden, weshalven men ze by ons veel op de Sloots- en Gragts-kanten stelt. Hy wil ook in

wat beschaduwde plaatzen heel wel tieren, maar niet onder andere heel groote uitkroonende Boomen, waar onder hy bederft; gelyk dit blykt door deeze ondervinding, dat men die in 't wild niet onder de groote Boomen in de groote Boffchen groeiende vind, maar wel in de kleine Boffchen of Beemden en in de Heggen tusschen andere Struik-gewaszen; en zoo hy nog al onder de groote Boomen groeit, zoo zal hy nogtans daar zeer onvrugbaar zyn: Hy vreesft wyders geen koude nog ongemakken des Winters, die hy wel tegenstaan kan.

§ 5.

De Voortqueeking geschied op twee-erlei wyze, als 1. en hoofzaakelyk door affcheuringe van de by de Wortel uitgelopen jonge Spruiten, die ze overvloedig voortbrengen; welverstaande, als de oude niet ver-ent zyn, moetende men tot dien einde, zoo de uitloopers boven de grond uitgelopen zyn, dezelve met Aarde aanvullen om Wortels te spruiten. 2. Door Zuiging op de gemelde uitloopers, of op de uit 't Zaad gewonne Stamtjes, door welke Zoging de Nooten vergroot worden.

Om ze van het Zaad te queeken, worden de *Noten* van de beste soort, na datze de Winter over in vogt zand te meuken geslaan hebben, in het Voorjaar in Greppels gelegt gelyk de *Wal-noten* en *Kastanjen*, dog wat dikker of digter, dewyl dezelve veeltyts niet alle opkomen, en zoo ze wat te digt opgekomen zyn, kan men de overvloedige uittrekken.

§ 6.

Te snoeijen valt aan deeze Boom of Struik niets, ten ware alleen hier of daar eenige groote Takken, als hy naar ons oogmerk wat te wild groeide, als meede de Zuigers en de overvloedige Uitloopers; zynde het de Natuur van deeze Struik, dat hy liever struik-wyze, en zoo als het de na-

tuur opgeeft, groeijen wil, dan gierlyk gefnoeit te worden, wanneer hy ook vrugtbaarder is.

Indien de Struik wat oud, en daardoor minder groeiende en onvrugtbaar geworden is, zoo moet men die tot aan de Wortel toe afkappen (namelyk indien die niet verent is, anders moet zulks gefchieden even boven de Enting of Zuinging), waar door hy weer fchoon nieuw Hout maken en vrugtbaar worden zal.

§ 7.

Betreffende 't gebruik der *Hazel-Noten*, dezelve dienen, even als de *Kaflanjen*, *Oker-Noten*, enz. tot Na-difch, verciering der Tafels, enz.; ze worden by aanzienlyke Lieden 't finakelykft, en dus 't meeft geagt, als ze ryp geworden zynde, met de Bolfters op de Tafels verfchynen; gevende dit tefens ook aan de aan Tafel zittende Perzonen een aangenaam *Amusement*, met die zelfs uit de Bolfters te halen, en te kraken; zynde de verfche Noten ook gezonder als de drooge, ze geven een goed voetzels, en maken vet, dog vereifchen een gezonde fterke Maag, dewylze wat hard te

verteeren zyn, inzonderheid de drooge oude *Noten*; en wat te veel gegeten, veroorzaken ze een ruiwe Keel en Hooftpyn, enz.

§ 8.

Men kan uit de verfche of niet al te oude *Noten*, een Melk toeberciden, 't zy met Water of Meik, zynde dit laafte beeter; op dezelve wyze als te vooren van de *Amandels* gezegt is, die gezond en voedzaam, dog niet zoo finakelyk is als de *Amandel-melk*, maar ze word zeer gepreezen voor Menfchen die met Graveel gequelt zyn; als meede die de Buikloop hebben.

§ 9.

Om deeze *Noten* lang verfch te bewaaren, zoo doet men als te vooren van de *Kaflanjen* gezegt is.

§ 10.

Het dunne fchaafzel van dit Hout, word dienftig geagt, om dikke, trouble Wynen en Mosten, binnen 24 Uuren helder en klaar te maaken, daar in geworpen zynde.

Lispel.

BESCHRYVING

V A N D E

MISPEL-BOOM.

§ 1.

Deeze Boom heet in 't *Nederduitsch*, Mispel-boom. Mispel-boom. Nessel-boom. *Latynsch*, Mespilus. *Hoog-duitsch*, Mispel baum, of Mispel-baum. *Franfch*, Neflier. *Engelfch*, Metlaar-Tree. *Deenfch*, Mispel-Træ. Abe-röf. *Zweedfch*, Mispel-Træ.

De Vrucht zelfs word genoemd in het *Nederduitsch*, Mispel. Mispel. *Latynsch*, Mespilus. *Hoogduitsch*, Mispel of Mispel. *Franfch*, Nefle. *Engelfch*, Metlaar. *Deenfch*, Mispel. *Zweedfch*, Mispel.

By de Botaniften of Kruid-kenners heeft hy de volgende Naamen,

Mespilus Germanica, folio laurino five Mespilus fyl-
vestris. *C. B. Pin.* 435. *Tournef. Inf.* 641. *Boerb.*
Z. A. 2. 256.

Mespilus vulgaris. *J. Baub.* 1. 69.

Mespilus. *Dodon. Lob.*

Mespilus foliis lanceolatis in tegerrimis subtus tomentosis,
calycibus acuminatis *H. Cliff.* 139. *Hort Upf.* 129.
Mat. med. 236. *Roy. Prodr.* 270.

§ 2.

Daar zyn twee Hoofd-zoorten van, als, wilde en tam-
me, van deeze vind men meer verfcheide zoorten, die in
groote en gedaante verfchillen, dog by ons worden voor-
namentlyk deeze drie zoorten gecultiveert, als, de *Zoete-*

Zuive- of *Ampe-*, en *Spiegel-Mispel*; waar van de tweede
zuiragtig van fmaak, maar de eerfte zoeter en aangenaam
is, en de derde zoort verfchilt nergens in van de eerfte,
dan dat ze gladder en glinsterende van fchil is, inzonder-
heid als ze na 't plukken wat gelegen heeft. Deeze tam-
me Vruchten zyn veel grooter en gladder van gedaante en
wyd-oogiger als de wilde, die klein, ronder of langwepig
en ook zuirder van fmaak is, en de Boom is met doorns
bezet, groeiende op veel plaatzen in *Duitfchland*, *Frank-*
ryk, *Braband*, en elders, in het wild, in de Heggen en
Boffchen.

§ 3.

De *Mispel-boom* wilt in allerlei goede gronden zeer wel
groeijen, en bemint 't Vogt, weshalven men die in deeze
Neederlanden veel aan de Waters-kanten plant; hoewel
hy op andere plaatzen niet minder groeit. Hy vreeft
geen vorst nog andere wintersche ongemakken, en geeft
doorgaans Jaarlyks veele Vruchten.

Men plant 'er ook wel Scheer-heggen van, maar behalven
dat die niet of weinig draagen, zoo ftaan ze ook niet zeer
cierlyk.

§ 4.

Dezelve word voortgequeekt door middel van Enting, of
Zuiging op *Quee-*, *Haagedoorn-*, of op jonge uit 't Zaad
geteelde *Mispel-Stammetjes*, welke laaftle daar toe 't befte

Dd

zyn,

zyn, dewyl daar op veel grooter en ook smaakelyker worden: De Zaailingen, niet verent wordende, brengen doorgaans kleine, flegte Vruchten voort, en komen langzaam aan 't draagen.

Men kan ze ook van Uitloopers queeken, die goede Vruchten geeven, te weeten, als de Moeder struk van goede soort, en niet verent is: Anders ent of zuigt men op deeze Uitloopers, die men overvloedig kan doen voortkomen door middel van afkapping aan een oude Boom, omtrent de grond.

Om jonge Mispel-boomen uit 't Zaad te queeken, zoo word 't Zaad, zynde de *Kots* of zoogenaamde *Steenen*, die men in de Vrucht vind, in het Voorjaar, na dat 't de Winter over in vogt Zand te meuken gestaan heeft, in kleine Greppels gelegd, of op een Bedde gezaait, en wel diep ondergehakt: De jonge opgekoomene Boomtjes worden vervolgens 2 à 3 Jaaren oud zynde, in de Entery op 1 à 2 Voet verplant, haar als dan de Pen-wortels ontnemende; en dus 1 à 2 Jaaren gestaan hebbende, kan men ze enten: Wil men ze Zuigen, zoo plant men ze by de oude Boomen, wanneer ze bequaam dik geworden zyn.

§ 5.

De Vruchten of *Mispels* kunnen niet eerst, gelyk bekend is, gegeten worden, dan na dat ze een tyd lang geleegeen hebben en week geworden zyn; dan worden ze van zommige voor een lekkere Vrucht gehouden, en neevens andere Vruchten voor een Na-geregt of Banquet opgedischt; dog andere houden ze voor weinig smaakelyk en dus in weinig waarde, te meer, om dat ze, als ze week en bequaam om te eeten zyn, 't aanzien hebben, als of ze verrot waaren; 't komt 'er zekerlyk hier meede, gelyk met allerlei andere soorten van Vruchten, op den Liefhebber aan.

Men legt ze gewoonlyk, na 't plukken, op of in 't Stroo te meuken, maar dan moet men op letten, dat zulks verfh

en niet muf of stinkende zy, om dat anders de Mispels een stinkende geur daar van verkrygen: Men moet de *Mispels* ook in de Herfst niet te vroeg plukken, maar de eerste vorst 'er een weinig laten overgaan, waar door ze smaakelyker worden.

§ 6.

Het Hout van deeze Boom is zeer hard en taay, en derhalven veel geagt en gezocht, tot Moolen- en andere Werken die hard Hout vereischen. Het is ook een goed Brand-Hout.

§ 7.

Daar zyn nog eenige Meede-soorten van dit Gewas, die zomtyts in de Tuinen gequeekt worden, als volgt:

1. DE LAAGE OF NANTJES-MISPEL, met roode Vruchten.

Chamae-Mespilus Cordi & Cotoneaster folio rotundo non ferrato. C. B. Pin. 452.

Cotoneaster. J. Baub. 1. 73.

Chamae-Mespilus. Lob.

Mespilus humilis folio mali cydoniae rotundo non ferrato. Herman. H. L. B. 424.

Mespilus folio subrotundo, fructu rubro. Tournef. Inst. 642. Boerb. J. A. 2. 257.

Mespilus foliis ovatis integerrimis. Linn. H. Cliff. 189. Flor. succ. 403. Roy. Prudr. 271. Hall. Helv. 352.

2. DE LAAGE MISPEL-BOOM, met roode Vruchten en gezaagde Blaaden.

Cotoneaster folio oblongo ferrato. C. B. Pin. 452.

Cotoneaster forté Gefneri. Clus. II. 3. Pann.

Mespilus humilis folio malo cydoniae oblongo, ferrato. Herman. H. L. B. 424.

3. DE LAAGE OF NAANTJES-MISPEL, met zwarte Vruchten.

Alni effigie lanato folio minor. C. B. Pin. 452.

Dyopisyrus. J. Baub. 1. 75.

Mespi-

Mespilus folio rotundiore, fructu nigro subdulci. *Tournef. Inst.* 642. *Boerb. J. A.* 2. 257.

Amelanchier Gallorum. Lob.

Vitis Idæa. 3. *Clus. H. & Pann.*

Mespilus inermis, foliis ovatis ferratis acutis. *Linn. H. Cliff.* 189. *Roy. Prodr.* 271.

4. DE NAPELSCHE MISPEL, *Azerole* genoemd.

Mespilus Apii folio laciniato. C. B, Pin. 453.

Crataegus Apii folio laciniato. Tournef. Inst. 633. *Boerb. J. A.* 2. 248.

Mespilus Aronia veterum. J. Baub. 1. 67.

Mespilus Aronia. Dodon. Lob.

Crataegus foliis cordatis acutis, laciniis acutis ferratis. Linn. H. Cliff. 187. *Roy. Prodr.* 271.

§ 8.

De eerste soort, die roode Vruchten of Bessen voortbrengt, welke naar de Haag-doorn bessen gelyken, dog groter zyn, groeit in de Gebergten van *Hoog-Duitschland*, *Ongariën*, *Oostenryk*, *Zwitserland*, *Frankryk*, *Zweeden*, en elders.

De tweede soort schynt maar een verandering van de vorige, hebbende gezaagde Blaaden, en groeit in dezelfde Landstrecken, dog word minder gevonden.

De derde soort, die zwarte zoetagtige Bessen draagt, groeit ook in de Gebergten van de gemelde Landen, dog meer in de warmer Landen, als in *Ongariën*, *Italiën*, *Languedoc*, *Provence*, enz.

De vierde soort groeit ook in de warme Landen van *Frankryk*, en *Italiën*, en inzonderheid veel in het Koning-

ryk van *Napels*, *Siciliën*, en elders. Dezelve gelykt veel, zoo in de Blaaden als Vruchten, naar de Haag doorn, dog die in alle deelen veel grooter zyn.

De Vruchten koomen ook by Troffen voort, en zyn, wel typ zynde, schoon rood van Koleur, en aangenaam zoet, iets rymsagtig van smaak; dog men vind in de gemelde Gewesten verscheide zoorten daar van, aangaande de Vruchten.

§ 9.

Aangaande de Cultuur van deeze weinig by ons bekende Gewassen, dezelve kunnen hier te Lande door Uitloopers of Inlegging (§ 500.) voortgeteelt worden: De drie eerst-gemelde (§ 7. No. 1, 2, 3.) verdraagen onze Winter-koude, op een warme plaats geplant staande, taamelyk wel, inzonderheid de twee eerste, maar de vierde, of de *Azerole* is teederder, kunnende geen Vorst, zonder te vergaan, doorstaan, weshalven dezelve van de Liefhebbers van vreemde Gewassen in Potten of houten Bakken gehouden word, om ze 's Winters in 't Oranje-Huis te overwinteren, en, om 'er Vruchten van te bekomen, dezelve 's Zomers tot dien einde in een Trek-kas voortzetten; hebbende op deeze wyze voor deezen in Duitschland Vruchten van gezien en geproeft die heel aangenaam van aanzien en smaak waaren. Daar is ook nog een verandering van *Azerole* die dubbelde Bloemen geeft. Dog dit zy hier genoeg gezegt van deeze vreemde buitenlandsche Gewassen, dewyl we hoofzaakelyk trachten te spreken van zoodaanige die ons Climaat kunnen in de open Grond en Lugt verveelen, en daar beneevens tot eenig gebruik in de Tuinen en Huishouding dienen.

B E S C H R Y V I N G

V A N D E

M O E R B E S I E - B O O M .

§ 1.

Deze Boom word genoemd in 't *Nederduitsch*, Moer-besie boom. *Latynsch*, Morus. *Hoogduitsch*, Maul-beer-baum. *Franfch*, Meurier. *Engelfch*, Mulberry-Tree. *Deenfch*, Morbör-Tree. *Zweedfch*, Mulbör-Træ.

De Vrugt zelfs heet in 't *Nederduitsch*, Moer-besie. *Latynfch*, Morus. *Hoogduitsch*, Maulbeer. *Franfch*, Meure. *Engelfch*, Mulberry. *Deenfch*, Morbör. *Zweedfch*, Mulbär.

§ 2.

Hier van worden Vier zoorten gevonden, als :

1. DE ZWARTE MOER-BESIE.

Morus fructu nigro. *C. B. Pin.* 459. *Tournef. Inf.* 589.

Boerb. J. A. 2. 209.

Morus nigra. *J. Baub.* 1. 118.

Morus. *Dodon.*

Morus celsa officinis. *Lob.*

Morus foliis cordatis hispidis. *Linn. H. Cliff.* 441. *Hort.*

Upf. 283. *Mat. Med.* 422. *Roy. Prodr.* 211.

2. DE KLEINE ZWARTE MOER-BESIE, met fraai gefnippelde Bladen.

Morus fructu nigro minori, folio eleganter laciniato.

Tournef. Inf. 589.

3. DE WITTE MOER-BESIE.

Morus fructu albo. *C. B. Pin.* 459. *Tournef. Inf.* 589.

Boerb. J. A. 2. 209.

Morus alba. *J. Baub.* 1. 128. *Lob.*

Morus candida. *Dodon.*

Morus foliis obliquo cordatis. *Linn. H. Cliff.* 441. *Hort.*

Upf. 283. *Roy. Prodr.* 211.

4. DE KLEINE WITTE OF PURPERAGTIGE MOER-BESIE.

Morus fructu albo minori, vel ex albo purpurafcente.

Tournef. Inf. 589.

De eerste zoort is weer onderscheiden in twee veranderingen, als, met ronde en met lange Vrugten of Besien; zyn de deeze laatste by ons 't bekendst. Daar is ook nog een verandering van met roode Vrugten.

De Blaaden van de tweede zoort zyn kleinder en fraai gefnippelt; haar Vrugten zyn ook niet zoo groot als van de voorgige eerste zoort, en ook minder geurig; dog is by ons zeldzaam.

De derde of witte zoort heeft ook wat gefnippelde Bladen, terwyl ze jong en klein is, maar ouder wordende, zyn de Bladen fcheef hert-formig en ingefneeden.

De vierde zoort heeft kleine witte of wit-purperagtige Vrugten, dog is hier te Lande niet of weinig bekend.

Daar is ook nog een *Virginifche Moer-besie* met lange dun-

Heerbesten.

ne roode Vruchten, maar deeze ziet men in deeze Geweften weinig anders dan by zommige Beminnaars van vreemde buitenlandfche Gewaffen.

§ 3.

De Moer-befie-boom heeft zynen oorfprong uit *China*, alwaar hy van zelfs groeit, dog men zegt, dat die nu ook in *Italien* in zandige gronden aan de Zee-kanten, in 't wild groeiende, gevonden word.

§ 4.

Deeze Boom begeert een goede vette, loffe, liefst zand-agtige Aarde, en een warme Stand-plaats; in vogte ftyve Klei-gronden wil hy niet wel groeijen. Men bevindt, dat hy in het byzonder zeer wel groeit en goede en veele Vruchten voortbrengt in puinagtige en met oude Kalk van oude Muuren vermengde grond: Ook dat hy by ons 't beft tiert agter de Huizen in de Steeden en elders, waar doorgaans een opgevulde grond is.

Hy maakt groote en veele ver- en diep-gaande Wortels, zonder veele Hair-wortels; kan onze Winter-koude tamelyk teegenftaan, dog geen zeer fterge langduurende Vorft, inzonderheid jonge Boomen, waar door hy in fterke Winters zomtyts dood vrief, of ten minften zoo zeer daar van gekrenkt word, dat hy eenige Jaaren quynt, gelyk 't laaft gebeurt is in het Jaar 1740: Dog de witte zoort is wat harder als de zwarte, en kan de vorft beeter uitftaan. Men moet hem derhalven nooit anders als op een goede, lauwe, voor Winden gedekte plaats, en in zoodanige grond als boven gemeld is, planten, kunnende men de Grond, die zoodaanig niet is, tot dien einde *præpareren*, op diergelyke wyze als te vooren by de *Druiven* aangewezen is. En by aldien deeze Boom wel groeit, en niet van de vorft gekrenkt word, zoo kan het een dikke, groote, uitkroonende oude Boom worden.

Men zet die ook wel teegen de Muuren van Huizen en

elders, daar hy zeer wel tiert, en fchoone, groote, en wel rype Vruchten geeft, ook dus veel minder gevaar van de vorft heeft; en dewyl hy daar aan zeer fterk groeit en zig wyd uitbreid, zoo moet men dezelve geen minder tuffchen-ruimte als 25 à 30 Voeten geeven; gelyk men die, welke men op Stam plant, ook niet te dicht by elkander ftellen moet.

§ 5.

De vermeerdering deezes Booms gefchied door Uitloopers, of Inleggers, bedienende zig de Enteniers tot dien einde van dat middel dat in 't *Eerfte Deel* § 500 aangewezen is, namentlyk, om een matig bejaarde Boom af te kappen, die vervolgens veele Spruiten uit de Wortel maakt, waar van zommige doorgaans van zelfs Wortels verkrygen, of de onbewortelde Spruiten 't volgende Jaar ingelegt worden: Men kan die ook van Stek queeken, waartoe men Takjes moet verkiezen die mooi regt fcheutig en omtrent 1 a 1½ Voet lang zyn, welke men in 't Voorjaar in een goede grond, op een wat befchaduwde Plaats fteekt en vervolgens wel vogt houd: Dog dit gaat niet altyt zeeker, zoo dat dikwyls maar weinige bewortelen.

§ 6.

Ook kan men die wel van 't Zaad queeken, maar dewyl dit zeer langzaam toegaat, en daar en boven uit 't Zaad doorgaans verftegterde zoorten voort komen, zoo word zulks niet gedaan.

By de voortqueeking ftaat nog aan te merken, dat dewyl de jonge *Moer-befien* de vorft minder als bejaarde kunnen veelen (§ 4), het dan zeer nuttig is, dat men de jonge Spruiten en jonge Boomtjes tegen de Winter nederwaarts tot de aarde buigt, en met Stroo, of ftroo agtige Mest overdekt, gelyk men de *Vygen* gewoon is te doen; of dat men die welke men niet nederbuigen kan, met Stroo omwind, om ze alzo voor de vorft te bewaren en

E e

in

in leven te behouden, tot dat ze wat ouder geworden zyn.

§ 7.

Te snoeijen valt aan deeze Boom niets, ten' zy hier of daar een ongeregelde Tak, om hem zyn schick te geven en te doen houden, als mede dorre en doode Takken.

§ 8.

Deeze Boom spruit in het Voorjaar 't laatst van alle Bomen, en niet eer dan wanneer hy gevoelt dat 'er geen koude meer in de Lugt is, zoo dat men na zyn uitbotting doorgaans geen vorst meer te vreezen heeft; weshalven dezelve, *metaphorice*, de *wysste van alle Bomen* genoemd word.

§ 9.

Aangaande nu het huishoudelyke gebruik van deeze Boom; de Vrucht of de *Moerbefien*, te weten de zwarte, die heel vol en rood-fappig, zoet, of iets amper-agtig zyn, worden van veel als een aangename Vrucht gegeten, ook voor heel gezond gehouden, als ze wel ryp zyn, inzonderheid by heet weer, want ze verkoelen zeer, dog ze geven weinig voedsel, zyn wat zwaar te verteeren, en vereischen een g zonde maag, worden ook gezonder gaegt voor- dan na de Maaltyt. De *Witte* zyn wel zoeter als de zwarte maar laf en walgagtig zoet en niet aangenaam. De voorgemelde laatste purper-agtige soort, is zuur-agtig en onsmakelyk.

De *Moerbefien* ripen niet alle te gelyk, gelyk de meeste andere Vruchten, maar succesfyvelyk van Julius of Augustus af tot in September.

§ 10.

Indien men de Moerbefien lang, tot in de Winter, verscht conserveren wil, zoo kan zulks geschieden door middel van de Vruchten in haar eigen Sap van andere uitgeperste Vruchten, waarin men zuiker gesmolten heeft, te doen, en de Vlech of Pot met een Blaas wel dicht toe te binden, waardoor ze lang kunnen goed en eetbaar blyven.

§ 11.

Dezelve worden ook wel *geconfyt*, 't welk geschied op dezelfde wyze als hierna van de Frambosen aangewezen word; en tot dien einde moeten ze niet volkomen of al te ryp weezen.

Men maakt ook wel een *Rob* of een *Geleé* van haar Sap, op die wyze als hier na van de Aalbefien gezegt word, welke Confytturen heel verkoelende en verquikkende zyn by koortzen en in heete zomer-dagen.

§ 12.

Men kan van de zwarte Moerbefien ook een aangenaam rood Liqueur maken, door middel van dezelve op goede Brandewyn te zetten, waarby men zuiker, en eenige Speceryen voegt, op die wyze als van de Kerfen gezegt is.

§ 13.

De onrype Moerbefien, zyn sterk 't zamen trekkend van aard, en dienstig, gedroogt zynde, voor Buik-loop, Bloedspoeijen, en over vloedige stonden, men kooktze tot dien einde in water en drinkt daar van, waarby men wat zuiker voegen kan, om de smaak: Daar word ook tot 't zelfde gebruik een Rob of Syroop (*Diamorum simplex*) uit 't Sap van de nog niet ryp zynde Moerbefien, in de Apotheken van sommige Landen gemaakt. Een Decoctum of Afkookzel van de gemelde gedroogde onrype Befien, is ook zeer dienstig voor een zeere gezwollene Keel, daar mede gegorgelt.

§ 14.

Als 'er Vlekken in het Linnen of aan de Handen en elders gekomen zyn, zoo gaan die 't best weg, als men de plaats met onrype Moerbefien wryft, en daarna met water wafcht.

§ 15.

Men zegt, dat de jonge Hoenders schielyk en zeer vet worden van de Moerbefien, inzonderheid van de Witte, die zeer ligt van de Boom vallen.

§ 16.

§ 16.

Het Hout deezes Booms, dat van natuur hard en geel-agtig is, word gebruikt om daar cierlyk Kistmakers-, Draaijers- en ander werk, tot Huislyk gebruik dienende en daar men lang dienst van hebben kan, van te maken.

§ 17.

De Bladen van deeze Bomen dienen tot voeding van de *Zyde-Spinners* of *Zyde-wormen*, en zyn 't eenigste voedsel daar dezelve alleen van kunnen bestaan, want van andere Groente, die men haar by gebrek van deeze geeft, als by voorbeeldt Zalaad-, Netel-, Ype-bladen, enz., worden ze ziek en verfterven. Daar en boven zyn de Bladen van de *Witte zoort*, die weeker en zagter zyn, beeter tot dien einde als die van de *Zwarte*. Daar worden in de warme Landen, daar de *Zyde-wormen*, om *Zyde* te verkrygen, veel gequeekt worden, geheele Tuinen of Bosfchen vol van geplant, niet alleen van de Onderhouders of Eygenars der gemelde Wormen, maar ook van andere, om de Bladen tot 't zelve gebruik te verkopen, waar van ze een goede winst gezegt worden te maken.

§ 18.

Hier zoude ik gelegenheid hebben, als ik uitweiden wilde, om van de wonderbare teeling, verandering, en onderhouding der *Zyde-wormen* te spreken, maar dit gaa ik voorby, dewyl in deeze Noordlyke Landen de Voortteeling niet wel gefchieden kan, om dat 't Climaat te koud is, zoo wel voor de *Wormen*, als wel inzonderheid voor derzelver Voetzel, te weeten, de *Moer-besie-boomen*; ik zal alleen nog maar zeggen, dat de onderhouding deezer *Wormen*, en de daar door ontstaan zynde *Zyde-fabryquen*, haare, oorsprong hebben uit *China*, alwaar men wil, dat de *Zyde* en derzelver *gebruik* reeds voor meer dan 20 Eeuwen bekend geweest zyn, en van waar deeze weetenschap in de *Indien*, vervolgens in *Sirien*, *Persien*, *Griekenland*, en van

daar eindelyk in *Italien*, ten tyde van de Keizer *Justinianus*, gekomen is, en de Historie zegt, dat twee Monniken die *Wormen*, in die tyd, in *Europa* overgebracht hebben, waar van naderhand alle de *Zyde-wormen* voortgekomen zyn, die thans Europa vervullen. (*)

Men leeft ook, dat zeeker Koning van *Frankryk*, (welke Koning 't geweest is en waar ik 't gelezen heb, is my ontfchooten) op zyn Bruiloft 't eerst in *Europa* een paar *Zyde kouzen*, als een Stoffe van Koninglyke waarde, gedraagen heeft. Nu zyn de *Zyde kouzen* en andere *zyde Stoffen*, zodanig gemeen, zelf by de gemeene Borgers, die de aanzienlyke tog alles na doen willen, dat andere goede Europeefche Stoffen, daar zig onze Voorouders alleen met dekten en opfchikten, weinig daar teegen gerekent worden. *Sic tempora sic mores*.

§ 19.

Dit moet ik van deeze Boom en t'effens van de *Zyde-Spinners* nog, als een mogelyk nuttige zaake, aanmerken, dat, als men wilde onderneemen, hier te Lande de gemelde *Zyde-Spinners* aan te volken, tot verkryging van *Zyde* voor de *Fabryquen*, in navolging van andere niet zeer ver afgeleegen Landen, het zelve, naar myn gedagten, by ons eeven zoo wel als in die Landen zoude kunnen gefchieden; maar op wat wyze, zoude iemand kunnen vraagen? waar op tot antwoord dient, 1. Dat de ondervinding leert, dat de *Zyde Spinners* hier te Lande zeer wel kunnen voortgezet worden, zoo wel als in warmer Landen, maar het manqueert aan het Voedsel voor deeze Diertjes, dat ze niet overvloediger by ons zyn, wordende gewoonlyk maar uit Liefhebbery by deeze of geene onderhouden.

2. Dat men, om dit Voedsel in overvloed te verkrygen, tot dien einde in goede Zand gronden Bosfchen zoude kunnen planten, van jonge uit 't Zaad of anders voortgequeekte *Moer-besie-boomen*, zoo als hier vooren aangewezen is.

(*) Procopius in Goth. Lib. I. Mich. Glycas Annal. Part. IV.

3. Deeze Boffchen wilde ik niet tot groote Boomen laten opgroeijen, maar Struiks-wyze houden, door middel van dezelve altemets te kappen (Eerfte D.III Boek; Hloofst. § 28.), waar door men een overvloed van fchone Bladen zoude kunnen verkrygen, wegens de menigte der Scheuten en haare Takken, te meer dewyl jonge fleurige Bomen altyd groter en fleuriger Bladen voortbrengen, (als ze in een goede Grond staan). Maar,

4. Dewyl deeze Boomen onze Winter-vorft, als die streng is, niet kunnen doortaan, inzonderheid jonge Boomen of Scheuten, zo wilde ik' dezelve daar voor conferveeren, op dezelve wyze als hier voren van de *Vyge-boomen* gezegt is, namentlyk door dekking met Haver-, Roggen-, Boek-weiten-, of eenig ander Stroo teegen de aankomende vorft, naa dat de Scheuten neederwaarts teegen de Aarde gelegd zyn. Ik ben verzeekert, dat die Scheuten daar door zouden voor de vorft bewaart blyven; en zo 't al gebeurde, dat die Scheuten, ('t zy gedekt of ongedekt, dog voornamentlyk in dit laaste geval) kwamen te verfterven, zo blyven egter de Wortel doorgaans behouden, en fpruiten in het volgen-

de Voor-jaar weer nieuwe jeugdige Scheuten uit, als men de doode Scheuten by tyds boven de Wortel wegkapt.

Iemand zoude hier op kunnen zeggen, dat dit dekken veel moeite en kosten veroorzaakt, door verkryging van het Stroo, enz., en beloning van den Arbeids-man, maar hier op dient, dat, als men zoo wil redeneeren, byna geenerlei Cultuur der Gewaffen konde ondernomen worden, dewyl, om voordeel van eenige Planting te genieten, eenige moeite en kosten gedaan moeten worden, min of meer, naar den aard der Gewaffen en de daar uit voortfpruitende nuttigheid op zyn tyd. En

Dit gezegde zyn maar myne Speculation, die my egter niet ondoenlyk nog onnut toefchynen, en ik ben verzeekert, dat veele gemeene Menfchen, jong en oud, een beftaan daar by zouden vinden: 't Welk een zaake is, waar op in 't algemeen, en van de Regenten van eenig Land in 't bezonder, dient gezien te worden, gelyk zulks ook in deeze onze Neederlanden roemwaardig gefchied. Dog alle begin van een zaake is zwaar. Begeert iemand nader berigt over deeze Stoffe, die gelieve na te zien *J. Aunant l'Art de cultiver les Meuriers &c.* Hanau 1744.

Frambozen.

BESCHRYVING

V A N D E

FRAMBOSEN.

§ 1.

It Struikagtig Gewas word in verscheide Tallen genaamt als volgt, *Nederduitsch* Frambofen, ook Hinnebesien. *Latynsch*, Rubus idæus. *Hoogduitsch*, Harbeer. Hindbeer. *Franfch*, Frambofier. *Engelfch*, Hindberry. *Franboife* Rapis. *Deenfch*, Hindebär. *Zweedfch*, Hallon. Akerbär.

De Vrucht zelfs heet in 't *Nederduitsch*, Framboos of Hindebeer. *Latynsch*, Fructus Rubi idæi. *Hoogduitsch*, Hindbeer. *Franfch*, Framboife. *Engelfch*, Hindberry. *Frambois*, *Deenfch*, Hindebär. *Zweedfch*, Akerbär.

§ 2.

Daar zyn verscheide zoorten of veranderingen van, als,

1. DE GEMEENE ROODE FRAMBOOS.

Rubus idæus spinosus. *C. B. Pin.* 479. *Tournef. Inf.* 614. *Boerb. J. A.* 2. 160.

Rubus idæus spinosus fructu rubro. *J. Baub.* 2. 59.

Rubus idæus. *Dodon. Lob.*

Rubus caule erecto hispido, foliis ternatis. *Linn. Flor.*

Lapp. 204. *H. Cliff.* 192. *Roy. Prodr.* 273.

Rubus foliis quinato-pinnatis ternatisque, caule hispido.

Linn. Flor. suec. 408. *Mat. med.* 242.

2. DE WITTE FRAMBOOS.

Rubus idæus fructu albo. *C. B. Pin.* 479. *Tournef. Inf.*

614. *Boerb. J. A.* 2. 160.

Rubus idæus spinosus, fructu albo. *J. Baub.* 2. 59.

3. DE FRAMBOOS ZONDER DOORNS, ook *Boks-Besje* genaamt.

Rubus idæus lævis. *C. B. Pin.* 479. *Tournef. Inf.* 614.

Boerb. J. A. 2. 160.

Rubus idæus non spinosus. *J. Baub.* 2. 60.

Rubus hircinus. *Tabern.*

4. DE AMERICAANSCH FRAMBOOS, van *Cornutus*.

Rubus odoratus, *Cornuti Canad.* 149. Tab. 135. *Tournef. Inf.* 614. *Boerb. J. A.* 2. 60.

Rubus caule inermi multifolio multifloro, foliis palmatis. *Linn. H. Cliff.* 192. *Hort. Ups.* 133. *Roy.*

Prodr. 274.

Van de eerste of gemeene soort is 'er nog een verandering, welkers Vruchten iets laater aankomen en iets donkerder rood van Kolor, maar niet minder smakelyk zyn.

De tweede soort verschilt van de eerste alleen daar in, dat de Vruchten wit of iets geelagtig-wit zyn; ook is dezelve zoeter van smaak, dog word minder geagt, buiten twyfel om dat de Kolor niet zoo oogzienlyk is.

De derde soort gelykt veel na de voorgaande zoorten, maar heeft geen Doorns, en de Vrucht valt grooter en iets zuur- of ryns-agtig, dog niet onaangenaam, maar is hier te Lande weinig bekend.

De vierde of Americaanfche soort gelykt ook aan de voo-

FF

rige

rige eerste soorten, maar de Blaaden zyn niet zoo van elkander gedeelt: heeft ook geen Doorns, en de Bloemen zyn grooter, rood-agtig, en zeer welruikende; dog de Vrugt word by ons zelden ryp.

§ 3.

De eerste soort groeit veel in *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, *Engeland*, *Brabant*, enz., in de Heggen en Struiken, op Bergagtige plaatzen. De tweede en derde soort groeit mede aldaar, dog zeldzaamer, en de derde soort hoofdzakelyk in de ruwe Gebergten. De vierde soort is uit *America* uit 't Landfchap *Canada* tot onzent overgebracht.

§ 4.

Ze willen alle in allerlei goede vette gronden en die wel bearbeid zyn, zeer wel groeijen, beminnen liefst een wat fchaduw-agtige niet al te heete plaats, en verdragen de Vorst en andere Winterfche ongemakken zeer gewillig. Dezelve worden door de Uitlopers of Wortel-fpruiten gemaklyk voortgezet.

§ 5.

Men plantze Rey-wyze hier of daar in de Moes-Tuinen, of elders, op een afgezonderde plaats, 't zy in enkele Reijen; of 2 Reijen op een Bed, van 4 à 5 Voeten breed, de Reijen, en de Struiken in de Reijen, 3 à 4 Voeten van malkander. Dus worden ze ook wel in de Moes-Tuinen Rey-wyze langs de Staketten of Muuren aan Paaltjes, op die wyze als de Wyngaard in Duitschland geplaatst, 3 à 4 Voeten van 't Staket, en 6 à 8 Voeten van elkander, op welke wyze ze zeer wel tieren, en aan de Espalier bomen geen hinder doen.

Men zette ook wel op de Noordzyde der Staketten, waar dog anders niets wel tieren en ryp worden wil (1 Deel, § 684.), en daar ze zeer wel aarden en rypen; maar zoo smakelyk niet worden als op een beeter plaats.

§ 6.

De *Frambosen* fpruiten alle Jaren veel nieuwe Loten of Spruiten, van 4, 5 à 6 Voeten hoogte uit de Wortel, welke het volgende Jaar Vruchten geven en dan verfterven, derhalven moeten deze verftorvene Loten jaarlyks in de Winter of in het vroege Voorjaar, digt by de Wortel weg gefnoeit worden, ook fnoeit men dan de overvloedige jonge Loten weg, op 4, 5 à 6 na, die men behoud en op 3 à 4 Voeten, naar maate dat ze fterk gegroeit zyn, in kort, dewelke vervolgens aan een bygeftokene Paal met *willige Tienen* aangeboden worden. Die, welke in Reijen digt by malkanderen geplant ftaan, kan men ook Hags-wyze, aan een dwars Latwerk vast binden, dat aan eenige Paaltjes, 1½ à 2 Voeten boven de Aarde, langs de geheele Rey, vast gefpykert is.

§ 7.

Men plant doorgaans 2 à 3 jonge Spruiten by elkander, om te eer goede Boffchen te verkrygen: Wyders moet men bezorgt wezen, om de Struiken jaarlyks, of ten minften om de twee Jaren, in de Herft of vroege Voorjaars-tyt, met goede oude vergane Mest te bemesten, waar door ze meer en grooter Vruchten geven; wordende de Mest, maar even met de boven grond wat omgeroert. Ook moet men bedagt wezen, om, wanneer deeze Struiken 5 à 6 Jaren geftaan hebben, andere jonge te planten, dewyl de oude na die tyt verminderen en flegter Vruchten geven.

De Wortels der *Frambosen* loopen ver in de grond, en fpruiten dikwyls ver van de Struik; dog welke Spruiten, indien ze hinderlyk zyn, ligtelyk door middel van afsteeking der Wortel, of uitfteking, kunnen verdelgt worden.

§ 8.

De *Frambosen* zyn eene zeer aangename Vrugt, om rauw uit de hand te eeten, en de Tafel daar mede te vercierien, hebbende een bezondere lieflyke geur, die aan haar allen eigen

eigen is, en ze verkoelen zeer, maar men moet zorg dragen dat dezelve niet op haar tyd van Rypce geplukt worden, want een dag langer hangende, worden ze onsmakelyk; beschimmelen en rotten, inzonderheid als 't vogtig weêr is; ook willen 'er by heet en droog weêr ligtelyk Wormen in groeijen.

§ 9.

De *Frambosen* worden ook heel *geconfyt*, 't welk best geschied op deeze wyze. Neemt een goed gedeelte uitgeperst Sap van *Frambosen*, laat het een paar dagen staan en doet dan 't dunne van 't zap boven af; vervolgens doet by dit zap twee deelen suiker, kookt het op 't vuur, schuimt en *clarificeert* het, en laat het verders koken tot dat het een Syroop zo dik als dunne Honig word; daar na giet deze Syroop over versche, beste, uitgezotte *Frambozen*, en bewaart ze dus wel toegemaakt; en als de Syroop na eenige tyd komt waterig te worden, zo moet men dezelve afgieten, op 't nieuw tot gemelde dikte koken, en dan weer over de *Frambozen* gieten.

Daar word ook een *Roob* of *Gelbe* van 't Sap gemaakt, dog zelden daar van alleen, maar in vermenging met rode *Aalbesie-Sap*, weshalven ik de beschryving daar van zal spaaren tot de volgende verhandeling van de *Aalbezen*. Zal alleen nog zeggen, dat deeze *Confituuren* zeer dienstig zyn om zieke menschen te laaven en te versterken; ze verkoelen zeer in heete koortzen, en vermeederen de kragten.

§ 10.

Wilt je een aangename *Liqueur* bereiden, zo neemt rype *Frambozen*, doet die in een Flesch met goede *Spiritus Vini* of *Brandewyn*, laat dit in de zon, of op een andere lauwe plaats een tyt lang staan digereren, 't zal dan zeer aangenaam wezen, wil men 'er wat suiker, eenige Kruid-nagels en een weinig kanneel byvoegen, het zal 't niet bederven, maar geuriger maken. Men maakt dit *Liqueur* ook wel met vermenging van *Morelle-Kerzen*, dat ook aangenaam word, en indien men 't

heel helder en klaar begeert, zo moet men het door een Vloei-papier laten loopen.

§ 11.

Uit deeze Vruchten word ook een *Essentieel zout* toebeleid, dat, behalven andere Medicinale gebreken, zeer verkoelende en dorst-verslaande by Koortzen en in heete tyden, waar van men zig in het bezonder met veel nuttigheid bedienen kan op Reyzen in de Zomerdagen, als men dikwyls geen andere Drank dan water verkrygen kan, zynde voornamelyk zeer goed en smakelyk als het op de volgende wyze vermengd word.

R. Sal. essent. Rub. Id. 2 onc.

Tart. ppt. 1 onc.

Cinnam.

Sem. Foenicul.

Flaved. Pom. citr. aa. $\frac{1}{2}$ onc.

Sachar alb 12 onc.

M. F. pulvis subtilissimus.

Van dit Poetier doet men een Lepel vol of meer onder 1 à 2 Mengelen (dat is circa 2 à 4 pond gewigts) goed water, en men giet het uit een glas in het andere wel door malkaar, zoo zal het water, schoon het 'er wat troebel uitziet, heel geurig, verkoelende, ververschende en ook niet ongezond wezen.

§ 12.

Het zal niet onnut zyn, om de *preparatie* van 't gemelde *Zout* hierby te voegen: Perst een goede gedeelte Sap uit rype *Frambosen*, filtreert 't door Vloei-papier, en kookt het daar na zoo lang zagjes tot dat 'er een Vlies op komt; zet het dan in een koele kelder, zoo zal zig het *Zout* aan de kanten van 't Vat aanzetten, 't welk men moet vergaderen, 't overige Sap afgietende, dat men dan vervolgens weer op vorige wyze koken, en dan in de kelder zetten moet, zoo zal 'er op 't nieuw wat *Zout* voortkomen, 't welk men

ten laatsten by het andere vergaderen, en wel droogen moet.

§ 13.

Men maakt ook een Edik van de *Frambosen*, door middel van die Vruchten in bese *Wyn-azyn* te doen, en een tydt lang in de Zon te laten staan trekken, die zeer smakelyk word.

§ 14.

Nu moet ik ten laatsten nog kortelyk aanmerken, dat men

deezee Vrucht ook vervroegen kan, door middel van dezelve in de Herfft in groote Potten te planten, en daarna omtrent Nieuwjaar in een Stook-kas of in een hoog Ruit-bak te zetten, en vervolgens met te lugten, te bevogtigen, enz., wel op te passen; op welke wyze ik deezee Vruchten (van de gemeene rode soort) verscheide Jaren zeer vroeg, in de Maand *Maart* en *April* schoon ryp, groot en smakelyk gehad heb; dat in dat Saïsoen zeer vermakelyk en aangenaam te zien is.

TAB. XV

Brambelen.

BESCHRYVING

V A N D E

BRAMBOSEN.

§ 1.

It Struik- of Heester-agtig Gewas word genaamt in 't *Nederduitsch*, ook Bram-besien of Brommel-besien. *Latynsch*, Rubus. Rubus vulgaris. *Hoogduitsch*, Brombeer. *Bremen. Fransch*, Ronce. *Engelsch*, Pramble. *Deenssch*, Brambaer. *Zweedsch*, Brembär. De Vrucht zelfs heeft gelyke benaminge.

§ 2.

Daar zyn verscheide zoorten van dit Gewas, als:

1. DE GEMEENE GROTE ZWARTE BRAMBOOS.

Rubus vulgaris five Rubus fructu nigro. *C. B. Pin.*

479. *Tournef. Inst.* 614. *Boerb. J. A.* 2. 63.

Rubus major, fructu nigro. *J. Baub.* 2. 57.

Rubus. *Dodon. Lob.*

Rubus caule aculeato, foliis ternatis ac quinatis. *Linn*

H. Cliff. 192. *Roy. Prodr.* 273.

Rubus foliis quinato-digitatis ternatifque, caule petio-

lisque aculeatis. *Linn. Flor. succ.* 409.

2. DE KLEINE BLAUWE BRAM-BESIE.

Rubus repens, fructu caesiu. *C. B. Pin.* 479. *Tournef.*

Inst. 614. *Boerb. J. A.* 2. 60.

Rubus minor, fructu caeruleo. *J. Baub.* 2. 59.

Rubus minor. *Dodon.*

Rubus reptans. *Lob.*

Rubus caule aculeato reflexo perenni, foliis ternatis.

Linn. Flor. Lapp. 205.

Rubus caule aculeanto, foliis ternatis. *Linn. H. Cliff.*

192. *Flor. succ.* 410. *Roy. Prodr.* 273. *Gronov. Virg.*

163. *Hall. Helv.* 344.

Van de eerste soort zyn verscheide veranderingen, als,

1. Met witte Vruchten, dog deeze is zeer zeldzaam. 2.

Met fraaije bonte Blaaden. 3. Met fraaije dubbelde Bloc-

men. 4. Met gefnippelde Bladen, en 5. Zonder Doorns en

met grote zwarte Vruchten, ook *Poolsche Bramboos* genoemd.

3. BRAM-BESIE met gefnippelde Bladen. Rubus spinosus

foliis & flore eleganter laciniatis. *P. Tourn.* 614. Rubus

foliis eleganter dissectis. *D. Fagen. Plukn. Phytogr.* t. 108.

fig. 4.

4. BRAM-BESIE zonder Doorns. Rubus vulgaris spinis ca-

rens. *H. R. Par. Jong. Hort.* Rubus non spinosus, ma-

jor, fructu nigro. *Barrel.*

§ 3.

De twee eerstgemelde Hoofst-zoorten groeijen in *Neder- en Hoog-duitschland*, *Frankryk*, en elders, overvloedig in het wild op ruwe onbeboude Steen-, Zand-, en Bosch-agtige plaatsen, naast de Weegen en elders, en worden in de Hoven niet gekweekt, maar wel de overige zoorten, om de Liefhebberij van Kruid-bemimmers; dezelve zyn zeer hard

van Natuur en kunnen onze Winter-koude gemakkelyk doorstaan, en worden van de Uitloopers, of door Scheuringe ligtelyk voortgekweekt, dewyl ze alle zeer veel Spruiten maaken; vallende wyders daar aan weinig te *cultiveeren*.

§ 4.

De wel rype Vruchten, of de *Bramboosen*, zyn zeer volzappig, zoet, dog met eenige ryns- of amperheid vermengt, ook niet onaangenaam, inzonderheid de kleine soort, die zoeter is; dog ze worden weinig gegeten dan van de gemeene Menschen; maar ze worden wel geconfyt, welk geschied op dezelfde wyze als de *Frambosen* (§. 9.). Ook kan men 'er een *Geleé* van maaken, zynde beide zeer verkoelend en versterkend.

§ 5.

Op zommige plaatsen maakt men van het uitgeperste Sap, met zuiker, een Wyn, op die wyze als van de *Aalbezen* zoo daadelyk zal aangewezen worden, die een mooie roode kleur, en een heel aangename smaak verkrygd, ook voor heel gezond, en maag- en hert-versterkend gehouden word.

§ 6.

De eenjarige lange Ranken of Ryzen der *Brambezieboom* zyn taai, en worden gebruikt van de Landlieden, om deeze en geene dingen mede te binden en te vlegten, als by Voorbeeld *Bye-korven*, enz.

§ 7.

Daar zyn nog eenige soorten van dit Geslacht, die ik met eenige weinige woorden, wegens haare zeldzaamheid, nog melden zal.

DE LAAGE TWEE-BLADIGE BRAMBOOS.

Chamae Rubus foliis Ribes. C. B. *Pin.* 480.

Chamae-morus. *Raj. syn.* 3. 260.

Rubus palustris humilis. *Tournef. Inst.* 615.

Chamaemorum Norwegica. *Clas. Hist.*

Rubus caule bifolio & unifloro, foliis simplicibus. *Linn.*

Flor. Lapp. 208. tab. 5. fig. 1. *H. Cliff.* 292. *Roy.*

Prodr. 274.

Rubus foliis simplicibus caule unifloro. *Linn. Flor. suec.*

413. *Mater. med.* 244.

2. DE LAAGE DRIE-BLADIGE BRAMBOOS, of Heesteragtige Aard besie.

Rubus humilis flore purpureo. *Buxb. Cent.* 5. p. 13. tab. 26.

Rubus trifolius humilis non spinosus sapore ac odore

Fragariae, fructu rubro polycocco, Rubo idæo simili.

Ann. Rhet. 185.

Rubus caule unifloro, foliis ternatis. *Linn. Flor. Lapp.*

207. tab. 5. fig. 2. *H. Cliff.* 192. *Roy. Prodr.* 274.

Rubus foliis ternatis, caule inermi unifloro. *Linn. Flor.*

suec. 412. *Mat. med.* 243.

Fragaria fruticans, Vulgo.

3. DE LAAGE DRIE-BLADIGE BERG-BRAMBOOS.

Chamae rubus faxatilis. C. B. *Pin.* 479.

Rubus alpinus humilis. *J. Baub.* 2. 61. *Tournef. Inst.*

615. *Boerb. A.* 2. 60.

Rubus faxatilis alpinus. *Clus. Pann. & Hist.*

Rubus caule repente annuo, foliis ternatis. *Linn. Flor.*

Lapp. 206. *Roy. Prodr.* 274. *Hall. Helv.* 244.

Rubus foliis ternatis, flagellis repentibus herbaceis.

Linn. Flor. suec. 411.

§ 3.

De eerste soort groeit veel in de noordlyke Landen, als in *Zweeden*, *Norwegen*, enz., op vogte plaatsen, maakt jaarlyks uit de Wortel, nieuwe Spruiten, en brengt maar 2 à 3 Blaaden, en maar een Bloem aan 't booven-eind van elke spruit, voort, waar op een Vrucht volgt; by na van gedaante en grootte als de Moer-besien; ryp zynde, geelagtig van Kolor, week, en smakelyk, en niet zoo zuuragtig

tig als de eerstgemelde zoorten (§ 2.) Men confyt deeze Vruchten in de gemelde Landen, en men pryft ze zeer voor de Scheurbuik.

De tweede gemelde soort (§ 7. No. 2.) groeit ook in de gemelde Gewesten, als meede in *Moscovien* en elders. Heeft drie Blaaden aan een Steel by elkander, gelyk de Aard-besien, en brengt ook maar een Bloem aan 't boven-eind der Spruit voort, die purperagtig is, waar op een Vrucht volgt van gedaante als een Moer-besie, van Kolor zwart-purperagtig, en heel aangenaam van smaak: Men maakt in de gemelde groei-plaatzen 'er een Syroop en roode Wyn van, die men daar veel agt.

De derde soort (§. 7. No. 3.) groeit ook in voorheen gemelde Gewesten, als meede in *Oostenryk*, *Switzerland*, en

elders, in de gebergten en bosschen, brengende 2 a 3 driebladige Bladen voort, De Vrucht is van groote als een Fram- of Bram-bosje uit 4, 5, a 6 Besien te zamen gesteld, mooi rood van koler, en aangenaam van smaak.

. § 9.

Deeze Gewassen zyn by ons zeldzaam, en worden weinig anders gecultiveerd dan in de Medicyn- of Academie Tuinen, maar men heeft bevonden, dat ze in onze Tuinengeplant wordende, niet wel groeijen willen, en nooit of zelden Vruchten geven; inzonderheid als ze op al te sterke Zon staan, beminende de lommeragtige plaatzen, en een zandige grond, om Vruchten voort te brengen. Begeert iemand meer berigt van deeze Gewassen, die kan te regte raken in *LINNÆI Flora Lapponica*.

B E S C H R Y V I N G

V A N D E

A A L - B E S I E N.

§ 1.

Deeze worden in verscheide Taalen genoemt, als volgt, in 't *Nederduitsch* ook Roode Beijen. Beijen. St. Jans Besien. en ook Johannes Druiven. *Latynsch*, Ribes. Ribesium. Grossularia rubra vel transmarina. *Hoogduitsch*, St. Johannes Trauben. St. Johannes Beeren. *Franfch*, Grossseille d'outre Mer. *Engelsch*, Corents. Bastard-Corents. Ted goos Berries. *Deenssch*, Rips. S. Hans baer. *Zweedfch*, Winbaer. Reps. Rips.

§ 2.

De Aalbesien zyn van verscheide zoorten, ais,

1. DE GEMEENE ROODE AALBESIE.

Grossularia multiplicis acino, five non spinosa hortenfis rubra, five Ribes officinarum. *C. B. Pin. 455. Tournef. Inf. 639.*

Ribes vulgaris acidus ruber. *J. Baub. 2. 97. Boerb. J. II. 2. 254.*

Ribesium fructu rubro. *Dodon.*

Ribes Arabum. *Lob.*

Ribes inerme planiusculis, racemis pendulis. *Linn. II. Cliff. 81. Flor. suec. 197. Mat. med. 99. Roy. prodr. 270.*

2. DE GROOTE ROODE AALBESIE, met roode Bloezels.

Grossularia hortenfis majori folio & fructu rubro. *C. B. Pin. 455. Tournef. Inf. 639.*

Ribes flore rubente. *J. Baub. 2. 98. J. A. 2. 254.*

Ribes amplioribus foliis & majori fructu. *Claf, Hist. 119.*

3. DE WITTE AALBESIE.

Grossularia hortenfis fructu Margaritis similis. *C. B. Pin. 455. Tournef. Inf. 640.*

Ribes vulgaris acidus, albas baccas ferens. *J. Baub. 2. 98. Boerb. J. A. 2. 254.*

4. DE LYFKOLEURDE of bonte AALBESIE.

Grossularia fructu albo, acinis rubentibus. *Herm. II. L. B? Ribes fructu rubente. Vulgo.*

5. DE KLEINE AALBESIE, doorgaans Korinte-boom genoemt.

Grossularia vulgaris fructu dulci. *C. B. Pin. 455. Tournef. Inf. 640.*

Ribes Alpinut dulcis. *J. Baub. 2. 98. Boerb. J. A. 2. 254.*

Ribes candidioribus foliis. *Lob.*

Ribes minor fructu rubro. *Hort. Eyff.*

Ribes inerme, floribus planiusculis racemis erectis. *Linn. II. Cliff. 82. Flor. suec. 198. Roy. Prodr. 270.*

6. DE ZWARTE AALBESIE.

Grossularia non spinosa, fructu nigro. *C. B. Pin. 455. Tournef. Inf. 640.*

Ribes nigrum vulgo dictum, folio olente. *J. Baub. 2. 98. Boerb. J. A. 2. 254.*

Ribes

Witte . talbezen.

Swarze

Roth

Ribes nigrum. Dodon. Lob.

Ribes inerme floribus oblongis. Linn. H. Cliff. 269. Flor.

jucc. 296. Mat. med. 200. Roy. Prodr. 270.

Van de eerste of roode soort, die het gemeest is, zyn twee veranderingen, als 1. met geele of geel-agtige Vrughteelen, welke het smakelyk bevonden worden, dog deeze verandering komt mogelyk alleen door de goede natuur des gronds voort. 2. *Tros-Aalbessie*, deeze verschilt niet van de vorige gemeene, dan daarin dat de Bessen rondom de Hooftsteel Tros- of Druifs-wyze groeijen.

De tweede soort is hier te lande weinig bekend, maar word gezegt groote Bessen, als Hazel-noten van groote, voort te brengen, men moet ze derhalven niet verwarren met onze gemeene roode soort, die in een goede grond grooter als gemeen worden kan. Daar word by zommige Botanisten (*Hort. Reg. Blef. & alia*) ook gemelt van een (*Engelsche*) *Aalbessie-boom*, met Kruisbessie Bladen, maar die is ons onder die naam niet bekend geworden.

De derde en vierde soort zyn by ons bekend genoeg, dog inzonderheid de derde, om de verandering van Kolor.

De vyfde soort heeft kleine Bladen en kleine Vrughten, en Vrught-trossen die regt over eind staan; dog men ziet ze weinig.

De zesde soort is by ons ook bekend genoeg. Daar is een Virginiſche soort van, dog die by ons nog weinig bekend is.

Voorts zoo zyn 'er nog eenige veranderingen, zoo wel van de roode als witte Aalbessie, als meede van de zoogenaamde Korinte-boom, die geel- of wit-bonte Bladen hebben, welke alleen uit Liefhebberey gequeekt worden.

§ 3.

Aangaande de natuurlyke groei-plaats dezes Booms of liever Heesters; daar groeit een wilde roode soort van Aalbessie in *Hoogduitschland*, *Zwitserland*, *Frankryk*, *Engeland* en elders, in de Heggen en Boffchen, die kleine zuure Vrughten voortbrengt, maar waar uit buiten alle twyffel, alle de andere Tuin-soorten door de cultuur voortgekomen zyn.

De kleine soort, of zoogenaamde Korinte-boom (§ 2. No. 5.) groeit in dezelfde Gewesten, maar in Berg-agtige paaltzen.

De zwarte Aalbessie (§ 2. No. 6.) groeit ook hier en daar in de gemelde Gewesten, en inzonderheid ook in de Noordlyke Landen, als in *Zweeden*, *Noorwegen*; *Lapland*, enz.

§ 4.

De roode, inzonderheid de groote Aalbessen met *geele Steelen*, en de *Tros-Aalbessen*, worden 't meest geagt, vervolgens de *witte*, die heel zoet zyn; de *bonte* of *lyf-koleurige* zyn de slegtſte van smaak, en blyven 't kleinſt: De *Korinte-boom* word alleen uit Liefhebberey geplant, om dat het door de cultuur een cierlyk Boomtje kan worden. De *zwarte Aalbessen* hebben weinig beminnaars om ze te eten, wegens haar stinkende reuk en smaak; hoewel deeze en geene Menschen die nog wel gaarne lusten.

§ 5.

De groot- of kleinheid der Vrughten, hangt ten eenemaal af van de hoedanigheid des Gronds, als meede van de jeugd des Booms, zoo dat de groote en kleine, in ieders soort, eigentlyk geen verschillende soorten zyn. Men moet derhalven, om groote Bessen te hebben, de grond wel bemesten, en zulks alle Jaren, in de Herfst of in 't vroege Voorjaar; ze begeeren ook liefst een zandagtige of andere losſe, welgeroerde en bearbeide Grond en verdragen de selſte koude des Winters zonder ongemak.

§ 6.

De voortteeling geſchied op tweederhande wyze, als, door Uitloopers en door Stek, dog meest op de laatste wyze, dewyl ze gemakkelek bewortelen, en dus beetere Vrughten geeven, waar toe men de zwaarſte en langſte Loten en

van zoodanige Boomen die de beste, grootste Vruchten geeven, verkiezen moet, die men omtrent een halve Voet diep in de Aarde steekt. Het is ook best dat men de Loten steekt ter plaatse daar ze zullen blijven doorgroeijen, zonder te verplanten, waar door ze beeter en langduuriger Boomen worden, dog als men ze verplanten moet, zoo zyn ze daar toe hoe jonger hoe beeter. Ze willen ook beeter Vruchten geeven op Stamties als op Struik, weshalven men de Oogen of Dotten van de Loten, aan het benedenste einde dat in de Aarde komt, tot in het Hout moet uitsnyden, en alleen maar verscheide Oogen aan het bovenste laten, waar door voorgekomen word, dat ze geen Uitspruitzels omtrent de Wortel maaken (I Deel, § 526). De Steeking kan verrigt worden zoo wel in de Herfst als in het Voorjaar, en moet geschieden, gelyk gezegt is, in een goede, vette, en losse Grond.

§ 7.

Men kan ze ook wel van 't Zaad, of de Korls die in de Besien gevonden worden, voortteelen, 't welk uit de beste Besien vergadert, gedroogt, en daar na in het volgende Voorjaar, na dat 't te vooren eenige tyd in vogt Zand te meuken geslaan heeft, in een goede Grond gezaait word, en de opgekome jonge Bomen, na twee jaaren groeiens, verplant, en de Pen-wortels gekort worden; dog dit word weinig gedaan, dewyl het langzaam toegaat eer men Vruchten verkrygt, en dezelve meest tyds heel slechte zoorten zyn; hoewel als de Liefhebbers de moeite doen wilden, om ze van Zaad te kweeken, daar uit by geluk wel eens een byzondere goede soort, beeter of nog grooter als we tot hier toe hebben, voortkomen konde, gelyk alle de goede en byzondere zoorten van allerlei Ooft-vruchten, enz., op die wyze uit het Zaad haaren oorsprong hebben.

§ 8.

Het snoeijen is aan deeze Heester ook zeer noodzaakelyk,

zoo wel om dezelve langer haar kragt te behouden, als grooter Vruchten te verkrygen; dog deeze Snoei-wyze is zeer ligt, want men heeft maar de zwaarste Loten tot op 3, 4, à 5 Oogen in te korten, en het dunne, slechte, als meede het overvloedige en ondeugende oude Hout, geheel weg te snoeijen; verders wat op 't schik der Kroon agt geevende, dat dezelve, cieraads-halven, wat rond word: Dog de zwarte soort moet wat langer gesnoeit worden, om dat ze anders minder draagt. De Snoei-tyt is, gelyk met andere Vrucht-bomen, van de Herfst af tot 't Voorjaar toe, maar egter in deeze laatste tyd niet al te laat.

Men kan de Loten van deze Struik ook wel in de Zomer, wanneer ze een tamelyke lengte verkreegen hebben, korten, maar dit is haar niet zeer dienstig, ten waare maar een weinig aan de Toppen, in 't byzondere moet men die Loten niet korten, die men denkt te steeken tot voortteeling.

§ 9.

Van de *Aal-besien* worden ook wel laage Heggen geplant, die met de Scheer geknipt worden, maar hier van moet men geen of weinig Vruchten verwagten; ook staan ze niet zeer fraay.

§ 10.

Wil men de *Aal-besien*, te weeten de Vruchten, laat in het Jaar, buiten de ordinaris tyd, hebben, welke in de Maand *Julius* is, zo plant men ze teegen Huizen of Muuren, die op 't Noorden of Noord-Oosten zien, en leid ze daar by op, gelyk andere *Espalier-boomen*, alwaar ze veel laater aankomen, en langer, dikwyls tot in de Herfst toe, duuren, dog worden daar aan niet zeer smakelyk, maar blyven zuuragtig en klein.

Men kan ze ook wel aan Muuren en andere Espaliers, die wel op de Zon geexponeert, dog niet alte brandend zyn, (zynde Zuid-Ooft) hier of daar planten, en daar by opleiden,

den, en waar aan ze zeer goed worden, dog dit word weinig gedaan, om dat men die Plaatzen liever tot andere Vruchten *employeert*.

§ 11.

Wat nu aangaat 't gebruik der *Aalbessen*, dezelve zyn, wel ryp zynde, eene heel aangename, geurige, iets amper- of rynsagtig smakende Vrucht, inzonderheid als ze met wat witte Zuiker gegeten worden, die in de warme Zomer-dagen zeer verkoelt en verquikt, ook voor zeer gezond gehouden word, hoe veel en op wat tyd van den dag men die ook eet, 't zy voor, by, of na de maaltijd, als ze maar wel ryp zyn. Ze zyn zo veel te meer hier te lande geagt, om dat ze byna nooit in de Vrucht-zetting missen, en jaarlyks veele Vruchten geven, hoewel 't eene jaar wel wat meer en beeter als 't andere. Ik heb ze byna nergens beeter en meer gevonden, als in deeze Nederlanden, zoo dat 't schynt, dat dit *Climaat* in 't byzonder zeer gunstig aan deeze Vrucht is.

§ 12.

Dezelve worden ook, niet alleen in Zuiker heel *geconfyt*, maar daar word ook *Syroop*, *Geleé*, enz., van gemaakt.

Om de *Aalbezen* geheel te *confyten*, waar toe men doorgaans de roode, om de Kolor, gebruikt, zoo neemt een goed gedeelte daar van, die wel ryp zyn, plukt ze van de Steelen, doet ze in een Pan of Keetel, met een weinig Water, zieden, zo zullen ze in stukken en al 't Sap 'er uit gekookt zyn: Dit Sap laat door een Teems of beeter door een Linnen-doek loopen. Andere wryven of stampen de *Bessen* in stukken, en wringen dan het Sap, zonder te koo-ken, door een Doek, maar dit is zo gemakkelyk, nog zo goed niet.

Neemt dan tot ieder Pond van dit Sap 1 Pond of wat meer Zuiker, zet 't in een Steenen Pan op 't Vuur, en laat 't koo-ken tot behoorlyke dikte, namentlyk, tot de *confisten-*

zie van een Syroop of dunne Honig, in agt nemende, om dezelve geduurig wel te schuimen, en te *klarificieren*; ten laatste doet daarin heele van de Steelen geplukte Bessen, die schoon groot zyn, zoo veel als de Syroop bedekken kan, en laat 't daar mede nog een paar maal zagties opzieden, zoo is de *Confituur* veerdig, die men in *Confituur-Glazen* of *Potten* bewaren moet.

Andere maken de *Syroop* met water op de ordinaris wyze, dog dan is de *Confectie* zo goed of ten minsten zo aanzienlyk en ook zo kragtig niet.

Men kan deeze Bessen ook in *Honig* op de voorgaande wyze *confyten*, dog dit is zo goed en smakelyk niet.

§ 13.

Om de Syroop van Aalbessen te maaken, zo neemt tot drie Pond van het op de voorgaande wyze (§. 12.) verkreegene Sap, (na dat het drie dagen gestaan heeft te gisten, om dat de Syroop anders Geleé-agtig word,) twee Pond zuiker, kookt het zagties te zamen tot een dunne Syroop, het zelve geduurig roerende en schuimende, en bewaart het dan in Potten.

§ 14.

De Geleé of 't Rob word byna op dezelfde wyze toebe-reid als de voorgaande Syroop, behalven dat men hier toe het Sap niet laat gisten, maar versich gebruikt, en ook een weinig dikkerkookt; aldus, neemt van 't uitgeperste Sap (§. 12.), en tot elk Pond drierivierde pond Suyker, laat het op een klein kool vuur zagties koo-ken, gestaadig roerende met een houtte spatel of lepel, en 't schuim 'er afnemende, tot dat 't boven aan de Spatel begint te kleeven, of dat 't begint te spinnen; doet het dan in kleine Potjes, en, koud geworden zynde, bind ze toe, en bewaard het.

Wanneer men onder het *Aalbessen-Sap* by de bereiding van alle de gemelde Confituuren wat van het uitgeperste *Frambo-ze-Sap* mengt, zullen die nog aangener worden: En ze

zyn alle een kostelyke verkwikking in heete tyden en in heete koortzen, want ze leifchen de dorft en verkoelen zeer, en mogen van de zieken vry gebruikt worden, ze verfterken ook het Hert, de Maag en de Geesten.

Als men van het Syroop wat onder verfch water mengt, is zulks een aangename verkoelende drank in de heete zomerdagen, zynde eeven zo geurig en nuttig als de *Limonade*.

§ 15.

Men maakt uit de roode Aalbiefien ook Sap tot 't gebruik van de Keuken, aldus; doet het op voormelde wyze door koking verkregene of alleen door een doek geperfte Sap (§ 12.) in een Vles of Vleffen, zet 't dan ergens op een warme plaats ongefloten neer, het zal binnen korten beginnen te geften, en geduurig overlopen, moietende de Vles heel vol wezen en ook geduurig door bygieting van nieuw Sap vol gehouden worden, op dat de Gefst kan weglopen; wanneer nu 't Sap byna uitgegeft heeft, zoo doet witte gemeene zuiker of zuiker-fyroop by 't Sap in de Vles en ftoptze wel toe; de zuiker word 'er hoofdzakelyk by gedaan om 't Sap voor 't zuur worden te bewaren.

Dit Sap gebruikt men by geftoofde *Peeren* of *Appels* en andere dingen, welke daar van een liefelyke fmaak en mooie roode Ko'eur verkrygen.

Men kan dit Sap ook goet en zoet bewaren, als men 't in een Vles doet, die men met een *Zwavel Lap* van binnen een weinig berookt heeft; door dit middel blyft 't een geheel jaar lang zoet en tot 't gebruik dienftig; daar in tegen het gegefte Sap na de gefting wat amper en veeltyds zuur als Azyn word, of door kragt van zuiker zoet gehouden moet worden.

Andere gieten op het verfch uitgeperfte Sap, in een Vles gedaan zynde, zoete witte *Boon-olie* of *Amandel-olie* een duim dik, waar door 't ook lang goed blyven kan; dog houde de laaftvoorgaande manier voor de befte voor 't gemelde gebruik om, dat ze 't ligft en minft kostbaar is.

§ 16.

Men kan van dit uitgeperfte Sap ook een *Aalbefe-wyn*, als 'er geen Zuiker gefpaart word, maaken, die heel aangenaam fmaakt. Het welk gefchied door middel van veel Zuiker in 't byna uitgeperfte Sap (§ 15.) te doen, na dat zulks wat gegift heeft. Hier valt my te binnen, dat, als ik op een tyd by een zeeker aanzienlyk Heer, beneffens andere Gasten, aan Tafel zat, 'er een Glas roode Wyn gefchonken wierde en na dat ieder zyn glaasje geleedigt hadde, vroeg de Heer Tractator in 't rond, wat men van die Wyn oordeelde, en van wat soort hy was, ieder zeyde zyn gevoelen daar over, en fchoon ze in de soort niet over een ftemden, zo keurden ze hem egter alle voor een exellente *Roode-wyn*, waarop den Heer Tractator begon te lachen en zeyde, dat we alle bedroogen waren, dat 't maar rood Befie-fap was, die hy zelfs dus *prepareert* en ons voorgezet hadde, om de liefhebbery, en om onze mening te hooren; en hier op kwam andere Wyn op de Tafel: Inderdaat die *Aalbefe-wyn* was zoo wel *geprepareert*, en fmaakte zoo naturel na *verifabele Wyn*, dat ik geloof, dat de befte kenner daar door hadde kunnen bedrogen worden.

§ 17.

De roode Aalbiefien worden ook in de Keuken gebruikt, tot *Compot*, *Marmelade*, *Taarten* en andere dingen. waarvan wy de preparatie aan de Koks zullen overlaten.

§ 18.

Aangaande de *zwarte Aalbiefien*, die worden weinig gegeten, behalven van zommige bezondere Liefhebbers dier Vruchten, maar men zegt, dat ze zeer gezond en dienftig zyn voor *Jigt*, *Gravel* en *Steen*, weshalven zommige op *Brandewyn* zetten en daar van by gelegenheid een Romertje vol gebruiken; wegens haar gebruik tegen de *Jigt*, enz., worden ze ook wel in zuiker geconfyt, op die wyze als de roode Biefien (§ 12.).

Kruisbestien.

BESCHRYVING

V A N D E

KRUIS-BESIE.

§ 1.

Dit kleine Heester-agtige Gewas word genaamt in
 t *Nederduitsch*, Kruis-besie. Kruis-besie-boom.
 Stikel-besie. Kroes-besie. *Latynsch*, Groffu-
 laria. Uva crispa. Uva sprua. Ribes aculata. *Hoogduitsch*,
 Stachel-beer. Stichel-beer. Kraus-beer. Klooster-beer.
 Kreüfel-beer. *Franfch*, Groffelier. *Engelfch*, Goesberry.
Deenfch, Stikel-baer. Krus-baer. *Zweedsch*, Krus baer.
 Steckel-bär.

Daar zyn verscheide Zooten of Veranderingen van, als:

1. DE GEMEENE GROENE KRUIS-BESIE.

Groffularia spinosa fativa. *C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 639. Boerb. J. A. 2. 253.*

Groffularia majore fructu. *Clus. H. 120.*

2. DE GROOTE GROENE KRUIS-BESIE.

Groffularia spinosa fativa, fructu rotundo providante.
Nobis.

3. DE GEMEENE WITTE KRUIS-BESIE.

Groffularia spinosa fativa, fructu albo. *Nobis.*

4. DE GROOTE WITTE KRUIS-BESIE.

Groffularia fructu maximo hispido, margaritorum feré
 colore. *Raj. Hist. 1484.*

Groffularia five Uva crispa alba, maxima, rotunda. *H. Edinb. Tournef. Inst. 639. Boerb. J. A. 2. 253.*

Ribes ramis aculeatis erectis, fructu hispido. *Linn. Virid. 21. Roy. Prodr. 270.*

Ribes ramis aculeatis, racemis erectis, fructu hirsuto.
Linn. H. Cliff. 82. Hort. Upf. 51.

5. DE LANGE GEELE KRUIS-BESIE.

Groffularia maxima, subflava ablonga.

H. Edinb. Tournef. Inst. 639.

6. DE ROODE KRUIS-BESIE.

Groffularia spinosa fativa, fructu rubro. Deze is rood, rond-
 agtig van Besie, en een grote en kleiner soort daar van.

7. DE PAARSE KRUIS-BESIE.

Groffularia spinosa fativa, altera, foliis latioribus. *C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 639. Boerb. J. A. 253.*

Groffularia spinosa fructu obscuré purpurascence *J. Bauh. 1. 48.*

Groffularia fructu obscuré purpurascence. *Clus. Hist. 1. 120.*

Ribes ramis aculeatis reclinatis *Linn. H. Cliff. 82. Roy. Prodr. 270.*

8. DE KRUISBESIE ZONDER DOORNS.

Groffularia simplicí acino cæruleo, non spinoso. *C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 639.*

§ 2.

De eerste en tweede Zoort zyn rond vangedaante en groen-
 agtig van Koleur.

De derde en vierde zoort zyn ook rond, maar, ryp zyn-

de, witagtig van Koleur, en de derde soort is doorgaans wat ruig of hairig: Wordende deeze beide voor de smakelykfte geagt.

De vierde soort, die ook *laage Lombartfche Kruis-besien* genoemd word, is wat langwerpig rond van gedaante, en, ryp zynde, geelagtig van Koleur.

De zesde soort is rondagtig van gedaante, en rood van Koleur; men vind hier van een grooter en kleiner soort.

De zevende soort is donker purperagtig van Koleur, en cenigzints langer als rond, ook veelyds een weinig ruigagtig of hairig; de Bladen zyn grooter als van de vorige, en de jonge Loten bogtig nederwaarts geboogen, het welk men egter ook aan zommige der overige soorten ziet, hoewel niet zoo veel of zoo krom.

De agtste soort heeft blauwe besien, en geen Doorns: Maar deeze soort vind men in deeze Gewesten zelden.

§ 3.

Een wilde soort van Kruis-besien groeit in Hoog-duifchland en elders, hier en daar in de Heggen in het wild; brengt heel kleine besien voort, die meestentyds glad zyn; daartegen de meeste van de tamme soorten grooter, en min of meer ruig of hairig vallen, ja men vind een en dezelfde soort, op de eene plaats zomtyds glad, en op een andere min of meer ruig, 't welk van de Grond of 't *Climaat* schynt af te hangen.

Daar is ook nog een soort met *geel-bonte Bladen*, welke alleen om de Liefhebbery van de Kruid-beminaars gecultiveert word.

§ 4.

De *Kruis-besien* begeeren dezelfde soort van Grond, Standplaats, en Cultuure als de *Aal-besien*, en worden ook op dezelfde wyze voortgekweekt; weshalven ik het onnodig agt, om hier daar van wydlopieg te schryven: Ik zal alleen nog iets zeggen van derzelver Oeconomisch gebruik.

§ 5.

Dezelve worden, om uit de hand te eeten, juist niet zeer veel geagt, dewyl ze niet zeer verheven van smaak zyn, hoewel ze ook haare Beminaars hebben; zynde de groote wire de smakelykfte: Ze dienen hier te lande en elders meest voor de Keuken, en zulks eer ze ryp zyn, om dezelve by Vleesch of Vifch te stoven, of 'er een apart Bygeregt met Suiker of Syroop van te maken, en by Vleesch of gebraden Vifch te eeten, en dus zyn ze, wel voorbereid zynde, eene zeer aangename Spyze, welke Appetyt of Eetens-lust verwekt, en gezond voor de Maag is.

Tot dien einde worden de onrype Kruis-besien ook wel ingelegd, om ze in de Winter te hebben, zynde geen van alle Vruchten, die, ingelegt wordende, haaren smaak zo natuurlyk behouden als deze. Het inleggen geschied aldus: Neemt Kruis-besien, die vers geplukt, en nog niet ryp zyn, en verleest ze schoon; doet ze dan in droge Fleffen, maar niet meer dan schaars tot aan den hals toe vol, dog de fleffen maakt men eerst van binnen droog, met heet zand, dat 'er de minste vochtigheid niet in blyft; stopt die dan ter degen vast, met een kurk toe, en bind een blaasje daar over heen; en wil men die wel bewaren, zo legt men die Fleffen op latten, het onderste boven, in de kelder.

Andere koken die, en nemen een ketel, en leggen stroo op de bodem, en zetten de fleffen daar op, en dan vol water gedaan, en zo te gelyk over het vuur gehangen, en zagtes laten koken, een uur of anderhalf, en dan uit de ketel genomen: En is men bang, dat de Fleffen zullen springen, zo spreid men een oude deken op de vloer, en zet de fleffen daar in, en dekt die toe, om ze van langzamer hand koud te laten worden; en wanneer de fleffen koud zyn, zo legt men die, het onderste boven op latten in de kelder, tot dat men ze wil gebruiken.

§ 6. Uit

§ 6.

Uit de welrype *Kruis-besien* kan men ook een *Wyn prepareren*, aldus: Neemt rype witte of geele *Kruis-besien*, van de beste, doet ze in stukken gekneust zynde, in een sluiver Vat, giet daar over kokend water, in bekwaame hoeveelheid, laat het dan, 't Vat wel toe gemaakt zynde, zo 3 of 4 weken leggen, tot dat 't water de kracht of geesten uit de

Besien getrokken heeft; daarna doet dit zap, 't klaare afgot en of door een fyn Linnen doekje gefitreert zynde, in glazen Vlessen, voegt 'er wat Suiker by, en laat dezelve wel digt gestopt zynde, eenige tyd staan, tot dat alles wel in malkander vergift is, zo heeft men een kragtige wyn, en die waarlyk heel aangenaam smaakt, en gezond is, de ondervinding hier van zal u overtuigen, gelyk ze my ook gedaan heeft.

B E S C H R Y V I N G

V A N D E

B E R B E R I S S E.

§ 1.

Dit zeer doornig Heester Gewas word in verscheide Taalen genoemd. in 't *Nederduitsch*, Berberisse. Saufe-boom. Suuring-boom. Berberis faude. Boom-furkel. *Latynsch*, Berberis. Crispinus. Spina acida. *Hoogduitsch*, Saurborn. Saurach. Erbsel. Versich. Preissel-beer. *Franfch*, Epine Vinette. Epine aigrette. *Engelsch*, Barbary-Tree. Hawthorn-Tree. *Deenssch*, Sur-Torn. Berberis. *Zweedsch*, Berberis.

§ 2.

Men vind hier van drie soorten, als,

1. DE GEMEENE BERBERISSE.

Berberis dumetorum. C. B. Pin. 454. Tournesf. Inst. 614.

Boerb. J. A. 2. 233.

Berberis vulgo, quæ & Oxyacanthæ putata J. Baub. 1. 52.

Spina acida 4. Dodon.

Berberis. Lob.

Berberis spinis triplicibus. Linn. H. Cliff. 122. Flor. suæ.

290. Mat. med. 170. Roy. 438. Hall. belv. 424.

2. DE BERBERISSE, zonder Korls.

Berberis sine nucleo. C. B. Pin. 454.

Berberis aspera. Glus. H. 121. Tourn. Inst. 614.

3. DE BREED-BLADIGE BERBERISSE.

Berberis foliis latissimis, canadensis. H. R. Parif. Tournesf. Inst. 614.

§ 3.

Deeze laatste soort is by ons niet zeer gemeen; dezelve groeit in *Virginien* en *Canada*, enz.; de eerste is de bekendste, dezelve groeit in *Hoogduitschland* aan de *Rhyn*, in *Hessen*, en elders op sommige plaatzen in het wild, in de *Hegen*, *Boschen*, enz., op ruwe plaatzen.

De tweede soort verschilt niet van de eerste, dan dat de Vruchten of Besien geen Korls hebben, en zyn derhalven meest geagt om te Confyten, dewyl 't zeer moeizaam is, om de Korls tot dien einde uit de kleine Vruchten te pluizen. Men zegt ondervonden te hebben, dat deeze soort zonder Korls zomtyds verandert, en Korls verkrygt, dat ik niet ondervonden heb.

§ 4.

Deeze *Berberissen* willen alle in allerlei, zoo wel Zand- als Klei-agtige, wel liefst vogte Gronden, wassen, en hebben weinig cultuure nodig, kunnen alle ongemakken des Winters gemakkelyk doorstaan, en worden door de Uitlopers ligtelyk voortgeteelt.

Men plant ze door middel van de Wortel-spruiten, hier of daar in een afgezonderde Plaats van de Tuin. Ze zyn ook wegens haare scherpe Doorns, en om dat ze digt by een groeijen, dienstig tot Heiningen, om de gemeene Vrucht- en andere Hoven daar door te bevryden.

§ 5.

De Bladen smaken zuur even als de *Zuurring*, hebbende ook

Berberis.

ook dezelfde kragt, en worden in de Keukens in deszelfs plaats tot Sanfen enz. gebruikt; waar van ook deeze Boom of liever Heester de naam van *Sausse-boom* voert.

§ 6.

De Vrùgten worden niet of weinig anders gebruikt, als om dezelve te *Confyten*, of 'er *Syroop*, en *Gelée* van te maken; alle welke Conserven zeer aangenaam, gezond, en verkoelende zyn in heete Koortzen, en in heete tyden, even als die van de *roode Aalbesen*, en ook op dezelfde wyze toe- bereid worden, behalven dat tot 't *Confyten* der heele *Berberissen* de Steenen 'er moeten uitgenomen worden, indien men geene hebben kan van die soort zonder Korls; als mede dat men, indien men geen Vrugten genoeg heeft tot het maken van de *Syroop*, die alleen met water toebereiden, of wat Sap daar onder mengen kan.

§ 7.

Daar worden ook aangename *Tabletten* van gemaakt tot 't zelfde voorgemelde gebruik dienstig, op de volgende wyze. Neemt tot het zelve fyne witte Zuiker 8 Lood, *Sap* uit *Berberissen* geperst; doet de Zuiker in een Pan, en laat die over

een zagt vuur, door bygieting van een weinig Sap smelten, dezelve geduurig roerende, en zomwylen van 't vuur nemende, en dan, eer 't geheel koud is, 'er weer opzettende, vervolgens als de Zuiker wat droog word, van 't overige Sap (niet alle te gelyk) weer wat by de Zuiker doende, tot dat 't Sap alle gebezigt is; maar 't moet niet koken en gestadig geroert worden; ten laafsten, als de Zuiker bequame- lyk dik geworden is, zoo giet die op een glad vogt met Zuiker bestrooit Plankje, of op een Blik, en wanneer het koud geworden is, zoo snyd daar van *Tabletjes*, laatze drogen, en bewaart ze in een Doos tusschen schoon Papier op een droge plaats.

§ 8.

Het water waar de niet volkome rype *Berberissen*, 't zy versck of gedroogt, in gekookt zyn, is heel dienstig voor onzuiver Tand-vleesch en ontsteking der Keel, daar meede gewasschen ende gegorgelt.

§ 9.

De binnenst geele Schors der Takken, dient voor de Schil- ders om daar eene schoone geele Verf van te maken.

BESCHRYVING

V A N D E

CORNOELIE-BOOM.

§ 1.

It Gewas word genoemd in 't *Nederduitsch*, Cornoele-boom. *Latynsch*, Cornus. Cornus mas. *Hoogduitsch*, Corneel-Kirschen. Corneel-baum. *Welscher-Kirschen-baum*. Thierlein-baum. Kurber baum. *Franfch*, Cornouller. *Engelfch*, Cornel-Tree. Cornelian-Cherry-Tree. *Deenssch*, Corneole-Troe. *Zweedsch*, Corneol-Trä.

§ 2.

Daar zyn twee Hooft-zoorten van dit laage Boom- of Heefteragtig Gewas, als :

1. DE TAMME CORNOELJE BOOM.

Cornus hortensis mas. *C. B. Pin.* 447. *Tournef. Infl.*

641. *Boerb. J. A.* 256.

Cornus fativa feu domestica. *J. Baub.* 1. 210.

Cornus. *Dodon. Lob. Clus. H.* 12.

Cornus mas. *Tabern.*

2. DE WILDE CORNOELJE-BOOM.

Cornus silvestris mas. *C. B. Pin.* 447. *Tournef. Infl.*

641.

Cornus mas puniceo. *Clus. H.* 13.

Cornus umbellis involuorum aquantibus. *Linn. H. Cliff.*

38. *Hort. Upf.* 29. *Rey. Prodr.* 249.

De eerste soort word in de Hoven gecultiveert, en is weer onderscheiden in de Vruchten, die donker rood, licht-rood, wit, of was-geel zyn; ook is 'er een soort die een

geheel donker-roode Koeur, en een korter en dikker Steen heeft; dog de eerstgemelde roode soort is het bekendst, gemeentst, en ook, wegens de Koeur en goede Smaak, 't meest geagt.

§ 3.

De tweede of wilde soort vint men in *Saxen, Thuringen, Bobcemen, Oostenryk*, en elders in 't wild; groeit Heefteragtig en brengt kleiner, slegter, dog zomwylen ook wel grooter en zoeter Vruchten voort, als de tamme, daar ze anders niet van verschilt.

§ 4.

De *Cornoele-boomen* willen in allerlei goede gronden zeer wel groeijen, dog beminnen liefst een goede Zand-grond, waar in ze meer en beeter Vruchten geeven, ze begeeren ook eene opene vrye Lugt, en verdragen alle ongemakken des Winters zeer gemakkelyk.

§ 5.

De vermeerdering kan geschieden, door de Steenen of 't Zaad, welke, na de Winter over in vogt Zand te menken gestaan hebbende, in het Voor-jaar, in Greppels gezaait, en de opgekome jonge Boomtjes, 2 à 3 Jaaren oud zynde, verplant, en de Pen-wortels gekort worden: Dog ze worden by ons meest van Uitloopers of Inleggers voortgezet, om dat zulks sichielyker en gemakkelyker gaat; ook kan men ze van Stek voortzetten.

§ 6. De

Cornus

§ 6.

De *Cornoelje-boom*, die tot een kleine Boom opgroeijen kan, plant men doorgaans hier of daar in de Tuinen, op een afgezonderde plaats, wegens de Vrucht; maar men kan 'er ook Scheer-heggen van planten, die heel dicht groeijen, 10 à 12 Voeten hoog kunnen worden, en wegens haare mooie glanzende Bladen zeer sierlyk staan; dog hier aan moet men geen Vruchten verwagten, waar toe ze hunne vryheid in de groei vereischen.

§ 7.

De rype Vruchten of de *Cornoeljen* hebben een zoete, iets ampere of ryns-agtige smaak, dog ze moeten wel ryp zyn, anders zyn ze trekkende en onsmakelyk, de beste zyn die, welke van zelfs, of als men de Boom wat roert, van de Boom vallen. Ze worden zoo wel rauw uit de hand gegeten, als geconfyt; ook kan men 'er Conferf, of Vleesch van maaken, welk geschied op dezelfde wyze als by de Kerfen gezegt is; deeze dingen versterken wel de Maag, maar moeten niet veel gebruikt worden van die, welke hardlyvig zyn, want ze stoppen, en zyn derhalven dienstig by Roode en andere Loopen, voor Braaking, enz.

§ 8.

De byna rype *Cornoeljen* worden ook in Edik en Zout gelegd, om vervolgens by Spyze gegeten te worden, als de Olyven, zynde aldus gantsch niet onsmakelyk, en versterken de Maag, en maaken appetyt.

§ 9.

Men zegt dat de jonge Bladen van de Cornoelje-boom, in de schaduwe gedroogt, en daar na als *Thee* gedronken, zoo goed en zelfs lieflyker als *Thee* smaken, en eenen

zoo gezond zyn; 't staat ligtelyk te onderzoeken, dewyl ik 'er nog 'geen Proef van genomen heb, als zynde nu onlangs eerst daar van onderrigt.

§ 10.

Het Hout is zeer hard; en word van de Draaijers tot allerlei sierlyk werk gebezigd; ook gebruiken het de Moelenmakers.

§ 11.

Daar zyn nog twee andere Meede-soorten van Europische *Cornus* of *Cornoelje*, als:

1. *Cornus famina*. Deeze zal in de volgende Plantagie-Tuin verhandelt worden.

2. *Cornus herbacea*. Linn. *Flor.* 36. tab. 5. fig. 3. *Rey. Prodr.* 249.

Cornus pumila herbacea, Chamæperi climenum dicta.

Dillen. Elsb. 108. tab. 91.

Periclymenum humili. C. B. *Pin.* 302.

Periclymenum humile Norwegicum. C. B. *Pin.* 302.

Periclymenum parvum prutenicum Clusii. *J. Baub.* 2. 108.

Chamæpericlymenum prutenicum. Clus. *pan.* 38.

Chamæpericlymenum aliud teneriub. Clus. *H.* 60.

Periclymeno accedens planta nonanthes nostras. *Moris.*

Hist. 3. p. 535.

Dit is een laag, kruid-agtig, lang-leevend Gewas, dat in de koude Gebergten van *Hoog-Duitschland*, *Ongarien*, enz. en inzonderheid veel in de noordlyke Landen, als in *Zweeden*, *Norweegen*, *Moscovien*, enz., groeit, brengende ronde roode Besien, veel by malkanderen, voort, ieder met één Zaad-korl van binnen; welke Besien waterig en laf zoet zyn, dog word hier te Lande weinig gezien, en is ook van weinig bekende dienst.

N A A M - L Y S T

V A N D E

Vrugt-Gewassen die hier vo-
ren verhandelt zyn.

A.		Pag.	
Aal-besie,	- - - -	120	
Abricoos-boom.	- - - -	39	
Amandel-boom,	- - - -	55	
Amelanchier zie Mispelboom	- - - -	165	
Appel boom.	- - - -	1	
Apricoos-boom, zie Abricoos-boom.	- - - -	39	
Azevle, zie Mispel boom.	- - - -	105	
B.			
Berberisfe.	- - - -	123	
Bonte Beyen of Bessen, zie Aal-besien.	- - - -	120	
Brambesie, zie Bramboos.	- - - -	117	
Bramboosfe	- - - -	117	
Brommelbesie, zie Bramboos.	- - - -	117	
C.			
Castanje-boom.	- - - -	94	
Cornoelje-boom, zie Kornoelje-boom.	- - - -	130	
D.			
Druive-boom.	- - - -	95	
F.			
Frambesie, zie Framboos.	- - - -	113	
Framboosfe	- - - -	113	
Fygeboom.	- - - -	58	
H.			
Hafelaar, zie Hasef-Noot-boom	- - - -	102	
Hasef-Noot-boom.	- - - -	102	
Hinnebesie, zie Framboos	- - - -	113	
I.			
St. Jans-besie, zie Aalbesie.	- - - -	120	
K.			
Kastanje-boom, zie Castanje-boom.	- - - -	94	
Kerfe boom.	- - - -	14	
Kornoelje-boom, zie Cornoelje-boom	- - - -	130	
Kriek, zie Kerfe-boom.	- - - -	14	
Kruisbesie.	- - - -	125	
M.			
Mispel-boom, zie Mispel-boom.	- - - -	105	
Mispel-boom.	- - - -	105	
Moerbesie-boom.	- - - -	108	
Morrelle, zie Kerfe-boom	- - - -	14	
N.			
Nesfel boom, zie Mispel boom.	- - - -	105	
Note-boom (groot), zie Okernoot-boom.	- - - -	97	
Note-boom (Hasef), zie Hasef Note-boom.	- - - -	102	
Note-boom (kleine), zie Ibid	- - - -	102	
Note-boom (wal-), zie Oker-Note-boom.	- - - -	97	
O.			
Oker-Note-boom.	- - - -	97	
P.			
Peere boom.	- - - -	5	
Perlike boom.	- - - -	42	
Pruim-boom.	- - - -	27	
Q.			
Que-boom.	- - - -	10	
R.			
Rode Beyen of Bessen, zie Aal-besien.	- - - -	120	
S.			
Slee-Pruim, zie Pruim.	- - - -	27	
V.			
Fyge-boom, zie Fyge-boom.	- - - -	58	
W.			
Wal-Note-boom, zie Oker-Note-boom.	- - - -	97	
Witte Beyen of Bessen, zie Aal-besien.	- - - -	120	
Wyngaard, zie Druive-boom.	- - - -	95	
Z.			
Zwarte Beyen of Bessen, zie Aal-besien.	- - - -	120	

De Platen moeten by elke Vrugt geplaatst worden.

E I N D E.

RARE 84-B
FOLIO 27685