

Beschrijving van vruchtboomen en vruchten, die men in hoven plant en onderhoudt. Met derzelver verschillende naamen, voortteeling, groeiplaatzen, aankweeking, huishoudelijk gebruik, wijze van uitleggen, en toebereiding / [Johann Hermann Knoop].

Contributors

Knoop, Johann Hermann, 1700?-1769.

Publication/Creation

Amsterdam ; Dordrecht : Allart, Holtrop, De Leeuw en Krap, 1790.

Persistent URL

<https://wellcomecollection.org/works/h3ecdnx6>

License and attribution

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection
183 Euston Road
London NW1 2BE UK
T +44 (0)20 7611 8722
E library@wellcomecollection.org
<https://wellcomecollection.org>

BESCHRIJVING

V A N

VRUCHTBOOMEN EN VRUCHTEN,

DIE MEN IN HOVEN PLANT EN ONDERHOUDT,

MET DERZELVER VERSCHILLENDE NAAMEN, VOORTTEELING, GROEI-
PLAATZEN, AANKWEEKING, HUISHOUELIJK GEBRUIK, WIJZE VAN
UITLEGGEN, EN TOEBEREIDING.

NA EENE VEELJAARIGE ONDERVINDING OPGESTELD

DOOR

JOHANN HERMANN KNOOP,

MET NAAR HET LEVEN GETEEKENDE EN GEKOLEURDE AFBEELDINGEN.



TE AMSTERDAM EN DORDRECHT, BIJ
ALLART, HOLTROP, DE LEEUW EN KRAP.
M D C C X C.

BESCHRIJVING

Van

VRUCHTBOOMEN EN VRUCHTEN

DIE MEN IN HOUTEN PLANT EN ONDERHOUDT

DEZE BOEK BEHAAFT EEN VERBODEN VERKOPEN VAN
PLAATSEN, AANKOMST, HOOFDSTAD, GELUK, WILDE VAN
UITLEGGEN, EN VERBODEN

NA EENE VEELJAREIGE ONDERZOEKING OPGESTELD

DOOR

JOHANN HERMANN KNOOP

DEZELVE HET ZELFDE GELUK EN GELUKENDE VERBODEN

*

*

*

TE AMSTERDAM EN DORDRECHT, BY
ALBERT HOUTROP, DE LEEUW EN KRAAL
M D C X C

VOORREDEN

A A N D E

LIEFHEBBERS

V A N

TUINEN EN VRUGTEN.

WEinige Jaren zyn 'er nog maar gepasfeert, zedert dat wy onze *Pomologia*, of Beschryvingen en Afbeeldingen van de meeste en beste APPELS en PÉEREN die men in welgestelde en aanzienlyke Vrucht-hoven 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 (het welk niet zonder veel moeite en lang onderzoek door ons in het 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, vermids we in den Jare 1750 een *Kort Uittreksel* hier van hebben uitgegeven, het welk van de Kennaars wel ontvangen is.

Dit Werk bevat eene Beschryving van alle de *Ooft- en Vrucht-bomen*, die men, wegens derzelver eetbare en min of meer aangename en geurige Vruchten, in welgestelde Hoven plant en onderhoud, niet alleen om hun voedsel dat ze aan het Menschelyk Ligchaam geven, maar ook om door hunne geurigheid onze Tong te strelen en het Hert te verkwikken, behalven dat ze ook dienen, om aanzienlyke Tafels, ieder zoort in zyn tyd, te versieren en op te pronken, gelyk ook de meeste niet minder tot Medicynen verstrekken voor een ziekelyk of kwynend Ligchaam.

Onze Beschryving behelst dus, de verschillige Benamingen der Geslagten en Zoorten van Vrucht-bomen, in verscheiderhande Talen, en in het byzonder ook de Latynsche Botanische Namen, gebruykelyk by de voornaamste Kruidkenners; vervolgens de Plaatzen of Landschappen, daar dezelve natuurlyk of van zelf in het wild groeijen; hier op volgt de Aankweking en verdere Onderhouding van ieder Geslagt of Zoort; daar na wyzen we het OEconomische of Huishoudelyk gebruik aan, waar toe van ieder Zoort, zo wel de Vrucht als andere Deelen des Booms best dienen, het zy op Tafel, in de Keuken, of tot Confituren en andere Toebereidingen of Huislyke gebruiken.

Aangaande de Voortteeling en Cultuur dezer Vrucht-gewassen, die hebben we, zo ik meen, zeer duidelyk en naukeurig verhandelt, aantonende, op wat wyze ieder Geslagt of Zoort best aangekweekt, of vermeerdert, en verder onderhouden word, enz.: Edog hadden daar over nog wel breder kunnen uitweiden, als we overal hadden moeten aanwyzen (by voorbeeld) de Bearbeiding en Toebereiding van de Grond, de Behandeling van het Zaad zaaijen, van het Steken, Inleggen en Scheuren; van het Enten, Oculeeren, Snoeijen, enz.: Maar dewyl wy dit reeds in een ander onzer Werken, genaamt *Beschouwende en Werkdadige Hovenier-konst*, breedvoerig en nauwkeurig hebben

V O O R R E D E N.

hebben gedaan, hebben wy onnodig geagt, zulks hier weder op nieuw te herhalen, maar wyzen de Tuin-Liefhebbers ten dien opzichte naar dat Werk, en durven hen het zelve, nevens dit te gebruiken, nog wel eens recommandeeren.

Betreffende het *OEconomifch* gebruik, dat wel het voornaamfte oogmerk van de Cultuur der Gewasfen is, daar van menen we ook het voornaamfte en meeft nuttige aangewezen te hebben, zo wel wat het Gebruik der Vruchten, als de overige Deelen des Booms aangaat.

Dit was het, befcheide 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; worden de UE tot flot, benevens alle Heil, veel nut in dit Werk en vermaak in Uwe Tuinen toegewenft, door Uwen

Dienstwillige Dienaar

J. H. KNOOP.

BESCHRYVING

V A N D E

APPEL-BOOM.

§. 1. **D**E APPEL-BOOM word in het *Latynsch* genoemd *Malus*. *Pomus*. *Pyrus foliis serratis*, *Pomis basi concavis*. *Linn. H. Cliff. Roj. Prodr.* Hoogduitsch, Apfel-Baum. Fransch, Pommier. Engelsch, Apple-Tree. Deensch, Appeld-Tree. Eble-Tree. Zweedsch, Appel-Tree.

§. 2. Deze Vrucht-Boom, die by ons bekend genoeg is, is eigen aan de *getempered Climaten*, van omtrent 40 tot 56 Graden Aardkloots Breette; in zeer heete Landen, nog in heel koude, wil hy niet aarten. Men vind die in *Hoog-duitschland*, *Frankryk* en *Brabant* op veel plaatsen 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 neerstige Oeffening, zo in de *Nederlanden* als in *Frankryk*, *Engeland* en *Hoog-duitschland*, enz., uit het Zaad 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 het Vogt. Hy schiet met zyn 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.

§. 4. De tegenwoordige bekende zoorten van *Appels*, worden alle vermeerderd en voortgezet door het *Enten* of *Oculeren*; op jonge zogenaamde wilde, uit Zaad gewonne, Appel-Plantzonen; of op *Paradys-Struik*; zynde deze laatste de Uitlopers uit de Wortel van het *Zomer-Paradys-Appeltje*: En deze tweederhande Plantzonen worden verschillig gekozen, volgens de Grootte die men de Bomen in het vervolg wil doen hebben: Dus worden tot hoog- en half-geftamde grote en opgaande Bomen de eerstgemelde genomen, maar tot *Bouissons* of tot laage *Espaliers* verkiest men de tweede, namelijk *Paradys*, om dat de Bomen, hier op geënt zynde, kleinder blyven.

Het Zaad of de Pitten der *Appels*, worden in de Herfst, of, na dat ze de Winter door in vogtig Zand of Aarde te meken gestaan hebben, dat beter houde; vroeg in het Voorjaar op Bedden uit de volle hand gezaait, of Ry-wyze in Greppels, de Greppels 1½ Voet van elkander, gelegd: De jonge Bomen opgekomen zynde, moeten zorgvuldig; van tyd tot tyd, van het onkruid schoon gehouden worden, daar na worden ze het eerste of tweede volgende Voorjaar verplant op Bedden in Ryen, de Ryen 3 á 3½ Voet, en de Plantzonen in de Ry omtrent 1 á 1½ Voet van malkanderen, om 'er in het vervolg op te Enten: By welke Planting niet verzuimt moet worden de Pen-wortel te korten, om meer Zyd-wortels te doen voorkomen.

§. 5. Hoedanig het *Enten* geschied en wat daar by verder, om fraaije hoog- en laag-stamde Bomen te teelen, als mede wat by het Planten, Snoeijen, enz., in agt te nemen is, zulks is in een andere Werk duidelyk aangewezen, derhalven onnodig hier weer te herhalen. Ik zal nu maar van eenige *Oeconomische* gebruiken, zo van de Vruchten als van de Boom, melding doen. De Beschryving en Afbeelding der byzondere Zoorten hebben we in een ander vorig Werk naukeurig verhandelt.

§. 6. De *Appels* worden, gelyk bekend genoeg is, zo wel rauw tot een lekkere en gezonde Naspyze of *Banquet*, te weten de goede smakelyke, als op allerley manier, Gestooft, Gebakken, Gebraden, enz., genuttigt, en op deze laatste wyze worden ze gezonder geagt als rauw; en wel bereidt zynde, zelfs niet schadelyk voor Zieke Menschen; want rauw gegeten zynde, veroorzaken ze Winden, en een rauw Voedzel, inzonderheid aan zwakke tedere Menschen, 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 Menschen, die met verstopping des Buiks gekweld zyn. Men prepareert tot dien einde ook een nuttige Syroop in de Apotheken, *Syrupus Imperialis* genoemd.

§. 7. In *Hoog-duitschland*, *Frankryk*, en elders, worden de *Appels*, liet zy geschild of ongeschild, en in 4 á 8 stukken gesneden, en de Klokhuizen daar uit gedaan zynde, in een Bakkers-Oven, of express daar toe gemaakte Droog-Oven, langzaam gedroogt, en dus tot een goede Winter-spyze toebereid, die gantsch niet onsmakelyk is, inzonderheid by eenig gebraden Vleesch; daarenboven ook een verandering van Spyze, in de van Groente ontholte tyd, geeft, en niet ongezond is. De *Appels* worden ook geconfyt in Zuiker of Honig; hier van zullen we daar na by de *Peeren* spreken.

§. 8. Uit de rype *Appels* worden op veel plaatsen, als in *Engeland*, *Normandyen* (in *Frankryk*);

Hoog-duitschland, enz., inzonderheid daar geen *Wyn* wast, en de Granen, om Bier te Brouwen; schaars zyn, of om deze te sparen, een zeer nuttige Drank gemaakt, die de Franschen en Engelschen *Cidre*, en de Hoog- en Nederduitschers *Appel-Drank*, *Appel-Wyn*, of *Appel-Moet*, of ook *Cider* noemen; welke, wel bereid zynde, in Koele, Smaak en Kragt veel overeenkomt met de *Wyn* heeft; dog doorgaans wat scherper, of amperder en wat Appelagtig van Smaak valt. De Engelsche, die dezelve in het byzonder zeer wel weten te bereiden, maken 'er veel werks van, en agten die, als Hy goed is, by na zo hoog als de *Wyn*.

De wyze om die te maken is weinig verschillende van die van de *Wyn*: De Vruchten worden in een houten Trog klein gestoten, of door een daar toe geschikte *Machine* klein gemalen: Wordende daar toe op zommige plaatzen een kleine steenen of van yzer hol gegotene Rol gebruikt, welke twee Mannen, door middel van een Balk of Stok die door deszelfs Midden 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 of 3 Vinger dik schoon vers, vooral niet riekend *Stroo*, hier op een laag van omtrent een handbreed dik *Appels*, dan weer een laag *Stroo* en *Appels* als vooren, en zulks vervolgende tot dat de Pers na beho- en vol is; daar na word het Sap op de bekende wyze uitgeperst. Het *Stroo* word 'er tuschen gedaan, om reden, dat 'er dan geen dikke Stoffe met door-gaat, 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 het in Vaten gedaan, en het Spon-gat wel dicht gemaakt, op dat 'er geen lucht van buiten by komen kan, welke anders de *Wyn* haast zoude doen bederven. Ten laattien, moet die in koele Kelders, tot het gebruik, bewaart worden, gelyk *Wyn*.

Zommige doen voor de Perzing min of meer water by de gekneuste *Appels*, om dus meer Sap te verkrygen, maar, de *Wyn* daar van word slapper en onmakelyker, en duurt ook niet zo lang, gelyk men ligt begrypt, en die meest gebruikt of gegeven word aan de Dienstdoden, in het Land daar men die heezigt.

§. 9. Daar is verschil in de meningen, welke zoorten van *Appels* het best tot het maken van de *Cy-der* 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 beeter als de eerste keure, om dat my de ondervinding zulks geleert heeft. De *Wyn* of *Cy-der* 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 gisting doorgaans ras tot den zuuren, min of meer, volgens de aard der *Appels*: Daarintegen de *Wyn* van zuuragtige *Appels*, schoon hy, nieuwelyks geperst zynde, zuuragtig is, na de gisting, 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*, *Striepeling*, en andere. Vergelykt hier mede, 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 het zelve, voor dat het gegift of als het nog maar weinig gegift heeft, in Vaten die op de wyze der *Wyn-verlaters*, met *Swavel* wel van binnen gelugt, dat is, *berookt* zyn; dit *Swavelen* doet het Sap het 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 dienstig.

§. 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 *Genever-besien*, *Berberisfen*, *Wilde Pruimen*, (of *Slee-Pruimen*) of *Aland-wortel*, enz., of van ieder van die dingen een weinig, het 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 *Cy-der-Azyn* of *Cy-der-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 *Cy-der*, men doet die in een Vat of *Flesch*, 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 eerder en beter geschieden, als men de *Cy-der* in een Vat doet, waar in te voren goede *Wyn*- of andere *Azyn* geweest is.

§. 13. Men kan ook uit de *Appels*, na dat men ze wat heeft laten rotten, als ook uit de *Cy-der*, een goede *Spiritus distilleeren*, 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 t'effens wat van deze of gene *Aromatica* met overhaalt; als by voorbeeld, *Calvus*, *Lavar*, *Angelica-wortel*, *Alant-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 *Differentie Zoorten* van *Appels*, maar, dewyl ik dit in een voorafgaand Werk in het byzondere gedaan heb, zo zal het niet nodig wezen om het weder te herhalen, maar wy spreken hier nu van de *Cultuur* en van het *Oeconomische gebruik* van de *Appels*, *Peeren*, en van meer andere *Vruchten*, die wy het 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 onderscheiden 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

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 pasfeeren, inzonderheid als betere ontbreken. In de derde Rang of *Plaats* stelle ik zodanige die grof of van een gemene laffe smaak zyn, en derhalven meest alleen voor de *Pot* dienen om gestoofd, 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 daar van voorzien is. Verders zo wyze ik, aangaande de Deugd en Smaak der Vruchten, den Lezer na het geen te voren in myn *Pomologia* gezegt is; en verzoeke Dezelve van de verdere nuttige Vruchten het vervolg in te zien, aangaande de Cultuur en het Oeconomische, en wat wy verder tot een nuttig gebruik 'er by voegen.

ARS LONGA; VITA SEXAGENARIA.

BESCHRYVING

VAN DE

PEER-BOOM.

§. 1. **D**E PEER-BOOM word genoemd in het *Latynsch*, *Pyrus*. *Dodon.* *Pyrus foliis ferratis*, *pomis basi productis.* *Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr.* *Hoogduitsch*, *Birnbaum.* *Fransch*, *Poirier.* *Engelsch*, *Pear-Tree.* *Deensch*, *Päre-Træ.* *Zweedsch*, *Päron-Træ.*

De Vrucht zelfs heet in het *Latynsch*, *Pyrus.* *Hoogduitsch*, *Birn.* *Fransch*, *Poire.* *Engelsch*, *Pear.* *Deensch*, *Päre.* *Zweedsch*, *Päron.*

§. 2. De *Peer-boom* groeit in dezelfde Gewesten als de *Appel-boom* (*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 fynste uitlandsche soorten, die uit warmer *Climaten*, als, uit *Frankryk*, of *Italien*, tot onzent gebragt zyn, waar van veele by ons by na nooit die verhevene smaak verkrygen, als in haare geboorte-plaats; ten zy die in een goede warme Grond, en aan *Espaliers* geplant staan, en daarenboven het *Jaar-Saijoen* gunstig is: Weshalven men ook die, welke in goede *Zand-gronden* gegroeid zyn, doorgaans volkomender en dus smakelyker bevind, als andere van dezelfde soorten, die in *Klei-gronden* voortkomen.

§. 3. Geen volmaakter *Peeren*, van de fynste *Fransche* soorten, als by voorbeeld, *Colmar*, *St. Germain*, *Beurré grise*, *Virgouleuse*, enz., hebbe in deze Provincie ontmoet als in de Tuin van zyne Doorlugtigste Hoogheid de Heere PRINCE VAN ORANJE; ERFSTADHOUDER, enz., enz., 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 grootte 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, tussehen 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 het Noorden geplant staan, dewelke alle noordlyke Winden afkeeren: Daarenboven zo worden de schadelyke westelyke Winden, door de Stad afgekeert. Voegt hier by, dat de grond, waar in de Bomen staan; een goede, losse, opgevulde Aarde is; al het 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 voordelen 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 verstaat, als hy niet door gemelde Voordelen begunstigt word, en die tot baat heeft.

§. 4. Uit het gezegde blykt dan ook, dat men de fyne *Peeren*, inzonderheid *Uitlandsche Soorten*, om ryp en smakelyk te hebben, aan *Espaliers*, op een goede *Expositie*, (op het Zuid-Oost of Oost) zetten moet: Evenwel moet zulks niet onverschillig met alle Soorten geschieden, om dat 'er eeni-

ge soorten zyn, die op Stam, in de vrye Lugt gegroeit, veel smakelyker worden, als aan *Espaliers*, of ook beter dragen als ze vrywillig opgroeijen.

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

§. 6. De bekende Soorten van *Peeren* worden alle vermeerderd door het *Enten* en *Oculceeren*, en zulks op drierhande Soorten van jonge Plantzoenen, als, 1. Op zogenaamde wilde, uit *Zaad* gewonnen, *Peer Struik*. 2. Op vroege *Portugalsche Quee-Struik*. 3. Op *Haage Doorn-Struik*. De eerste Struiken worden gebruikt tot opgaande of Stam-bomen. De tweede om daar *Bouisfons*, of *Espalier bomen*, voor laage *Espaliers*, op te *Enten*; dewyl de *Quee*, van *Natuur* niet groot wordende, die hoedanigheid aan de daar op ge-ente Bomen overzet. Het zelfde doet ook de *Doorn-Struik*, dog deze z: ude ik ten eenemaal afkeufen, also de *Peeren* daar op ge-ent, doorgaans stenig en hard worden, inzonderheid die reeds van *Natuur* wat stenig vallen; daarenboven bersten ze ligt en blyven dikwils klein: Ook willen zelfs, om deze laatste reden, zommige Soorten 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* aangekweekt zo als de *Appel-Struiken* (*Appelboom* §. 4.)

§. 7. Wegens de ge-ente *Quee-Plantzoenen* staat nog aan te merken, dat ze niet gemakkelijk zomen willen, weshalven het *Oculceeren* op *Quee* beter als het *Enten* is, mids dat de Plantzoenen jong en dun daar toe zyn. Men kan dezelve ook altyd 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 vör dezen gewent, dezelve tweemaal te *Enten*, of te *Oculceeren*, te weten, men zette daar op eerst *Grauwe Zuiker Peeren*, of *Gezegende Peeren*, of eenige andere vrugtbare en goed gezond Hout-makende Zoort: Hier op zette men in het vervolg, voor de twedemaal, allerley andere soorten naar begeeren; dog deze manier is meest uit de mode gemaakt, zeer waarscheynlyk 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 Hout-gewas maken, dewyl ze daar door betemperder groeijen en vrugtbaar worden.

§. 9. De manier van het *Enten*, Planten, *Snoeijen*, enz., is ook in een ander Werk klaar aangewezen, derhalven zal ik zulks hier niet weer herhalen: Alleen zal ik nog iets wegens het *Snoeijen*, dat van belang is, aanmerken, of weer errinneren; namelyk, dat men de *Peeren* nooit veel korten moet, inzonderheid die van *Natuur* sterk, weeldrig Hout-gewas maken, en niet gewillig Vruchten geven; want dewyl de meeste *Peeren* doorgaans haar eerste Vrugt-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 gehele Looft dikwils doorschieten en Takken worden, die anders, als het Looft ongekort gebleven was, Spooren, en binnen korten Vrugt-knoppen zouden zyn geworden; inwoegen dat men door het korten der Loten een gehele *Boom* bederven en onvrugtbaar maken kan, schoon hy zonder dat dikwils vrugtbaar genoeg zoude zyn. Maar men zal wel begrypen, dat dit nalaten van korting hoofdzakelyk verstaan moet worden, van Bomen die reeds verscheiden Jaren oud zyn, 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 verkrigen, 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; wordende dezelve doorgaans voor veel lekkerder, en smakelyker geagt, te weten de goede fyne soorten, als de *Appels*; dog men houd ze niet zo gezond.

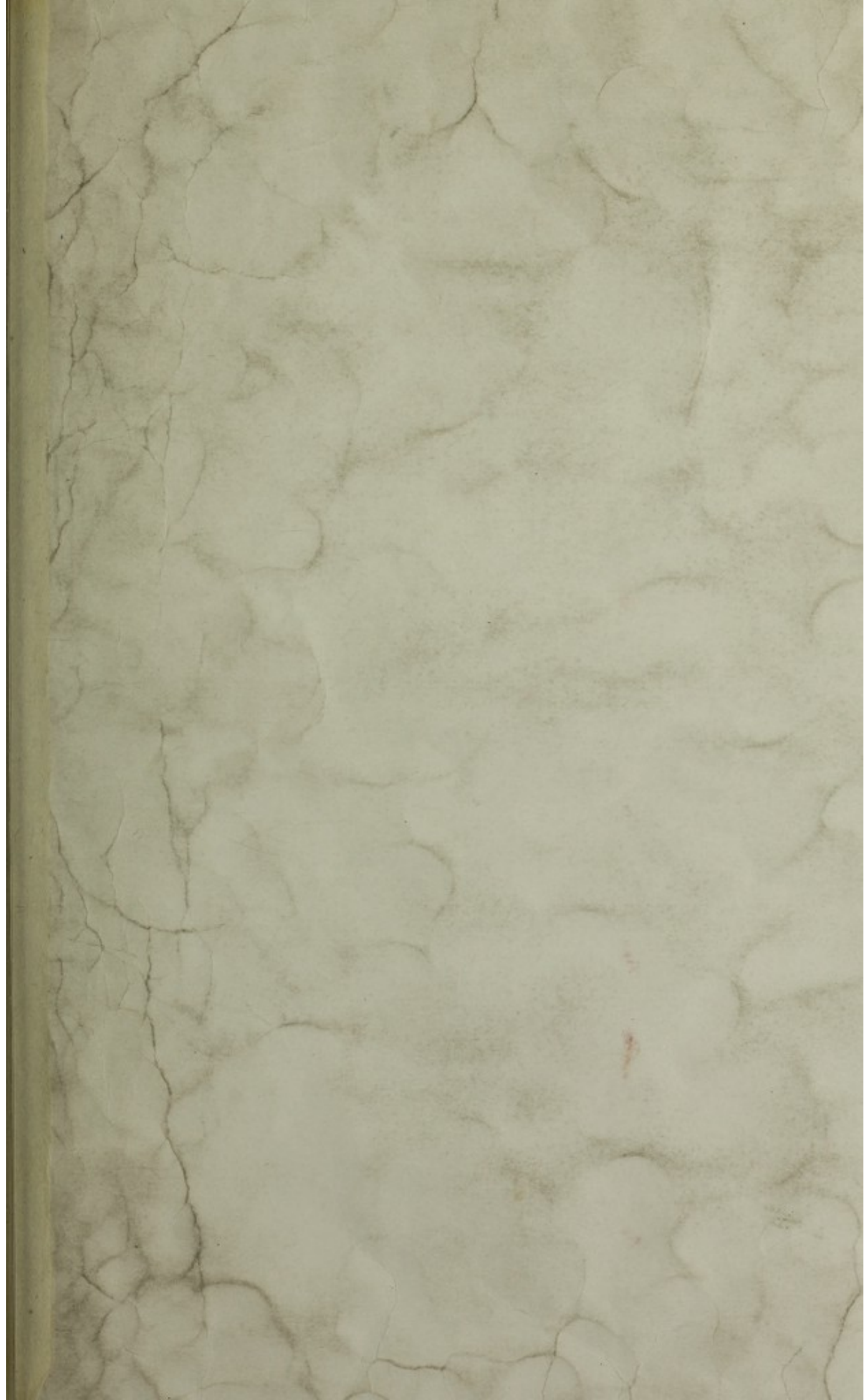
Volgens de Regels van de *SCHOLA SALERNITANA*, *Adde Pyro potum*, enz., zouden de *Peeren*, rauw gegeten zynde, zeer ongezond moeten wezen, ten ware met een glas *Wyn*; dog ik gelove dat zulks alleen plaats heeft, als ze al te veel gegeten worden, of dat dezelve slegt en onsmakelyk, of niet wel ryp zyn; maar dat ze matig, inzonderheid na de maaltyd, gegeten, niet zullen hinderen.

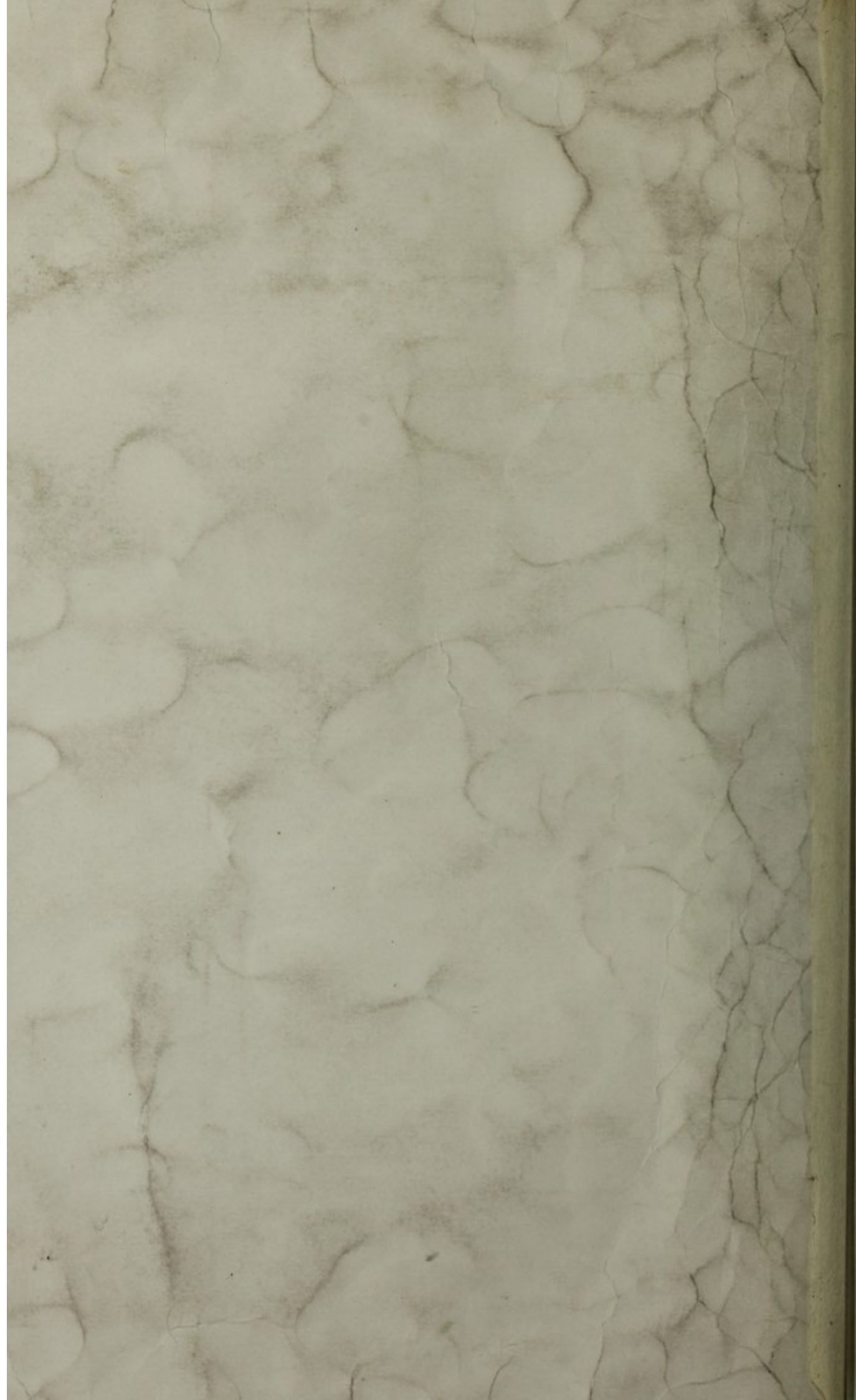
Men gebruikt de *Peeren* ook, gelyk de *Appels*, veel in de Keuken, tot *Gestoofs* en *Gebaks*, en dan worden ze gezonder geagt als rauw; inzonderheid als ze met *Zuiker* en *Kanneel* toebereid zyn. Ook worden ze op veel plaatzen gedroogt, het zy geschild of ongeschild, tot een aangename *Winter-Spyze*, op dezelfde wyze als de *Appels* (*Appel-Boom* §. 7.): Zynde de gedroogde stukken, van goede geurige geschild *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 droogen altemets wat *zuiker* over te strooijen.

§. 11. De *Peeren* worden ook wel in *Zuiker* of in *Honig* geconfyt: Het lust my, en het zal mogelyk niet onaangenaam zyn aan *Dames* en *Juffrouwen* die zig met de Huishouding bemoeijen, om de manieren van het 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*, schilt ze, maar de *Stelen* laat men daar aan, of men snyd die maar half af, boort 'er het *Klokhuis* met de *Pitten* van boven zagtjes uit, dog zo ze groot zyn, snyd ze in vier of meer stukken, werpt ze voort in schoon water, om dat ze anders besmilt worden; kookt ze dan in zuiver water, maar niet al te murv; daar na doet ze uit het water en laat ze op een *Teems* uitlekken; vervolgens doet ze in een zuivere *Pan*, giet 'er geclarificeerde *Syrop* 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 *Syrop* af, kookt die op nieuw tot een bekwame dikte, en giet ze daar na weer over de *Peeren*; op dat de *Syrop* door het *Vogt*, dat nog in de *Peeren* is, dunner word; doet dit herkomen van de *Syrop* zo dikwils, tot dat gy ziet dat dezelve op de *Peeren* dik blyft; en bewaart ze ten laatste in

Confituur





Confytuur of andere Potten gedaan zynde, in de Syroop. Tot een Pond *Peeren*, zal men omtrent een Pond *Zuiker* nodig hebben.

Zommige koken de *Peeren* in een niet al te dik toebeide *Syroop* tot behoortlyke weekheid; het overige geschied als voren. Als men eenige *Kruid-Nagels* en wat *Kaneel* op het laafte van het koken in de *Syroop* doet, zal de *Syroop* nog aangenaamer worden; of men doet deze *Speceryen*, fyn gestoten, op het laafte in de warme *Syroop*.

§. 12. De *Syroop* bestaat uit goede witte *Zuiker*, in schoon Water gesmolten, en tot bekware dikte gekookt zynde; moetende altoos, tot allerley *Vrugten*, van te voren toebeide, en met het wit van *Eyers* en wat schoon Water *geclarificeert* worden; welk geschied door middel van het *Ey-wit* te kloppen, tot dat het in schuim verandert is, welk daar na; beneffens wat Water in de koken-de *Syroop* gedaan, en de schuim die 'er opkomt, geduurig wel daar van afgeschuimt word: Moeten-de vervolgens de *Syroop* gekookt worden tot die dikte, dat hy begint te spinnen, zo als men het noemt, dat is, dat de *Syroop*, als men iets daar van op een bord doet, en koud geworden zynde, die met de vinger aanraakt, zig als een draad laat om hoog trekken; als wanneer hy bekwaam is. Maar men moet de *Syroop* zagty 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 behoortlyke dikte gekookt, en t'effens wel afgeschuimt, het overige geschied als voren. De proef, om te weten of de *Honig* dik genoeg gekookt is, kan men nemen met een versh 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 *Syroop* een weinig te laten koken, op dat ze van de *Zuiker* doorgedrongen worden; daar na neemt men dezelve met een Lepel uit de *Syroop*, de *Syroop* 'er wat latende afleken, men legt ze vervolgens op met *Poeijer-Zuiker* bestrooide 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 het droogen bevorderen, door 'er fyne *Poeijer-Zuiker* over te ziften: Droog zynde, moet men ze op een drooge plaats in Dozen, tusfchen schoon Papier, bewaren; gelyk met alle drooge *Confyturen* geschieden moet. Dog hier by staat nog aan te merken, dat, om droog *Confyt* te maken, men de *Syroop* een weinig dunner laten moet, om reden, dat anders de *Confyturen* niet willen droogen en ook onaanzienlyker worden. De *Poeijer-Zuiker* moet daar benevens van de beste soort, 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 geschied zo veel niet.

§. 15. Van de *Peeren* word ook op dezelfde wyze als van de *Appels*, in voorgemelde Landstrecken (*Appel-boom* §. 8.), een *Peer-wyn* gemaakt, in 't Fransch *Cidre* of *Poiré* genaamt; die den *Appel-wyn* in zoetigheid en aangenaamheid overtreft; zynde na de *Perzing* zeer zoet, maar word daar na wat scherper, dog als hy wat geleken heeft, verkrygt hy een zeer aangename, zachte, wynagtige smaak, 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, regtdradig, en effen, en word derhalven veel gebruikt van *Lyftmakers* en *Draaijers*: Het is ook een goed *Brandhout*, maar niet zo goed als dat van *Appel-bomen*, gevende weiniger en minder langduuriger 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 het onze is, heerlyk zyn, by ons, gelyk te voren (§. 2.) gezegt is, niet volkomen ryp worden, en dus hunne verhevene smaak 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-vrugten*; en deze alle onderscheid men weer in drieën, volgens de hoedanigheid van haar *Vleesch*, als, 1. *Boteragtige*, by de Franschen *Beurrés*, of *Fondantes*, genaamt; welkers *Vleesch* in de Mond byna gelyk als *Boter* smelt, en aangenaam is. 2. *Brosje*, de Fransche zeggen *Casantes*, welkers *Vleesch* wat min of meer hard is, of in het doorbyten als knappende valt. 3. *Zagte*, by de Franschen *Demi-Casantes*, welkers *Vleesch* niet zo hard valt als *Brosje*, nog zo smeltende als *boteragtige Peeren*, houdende derhalven tusfchen beiden het midden: Onder welke drie *Hooft-zoorten* van *Peeren*, de eene soort wat zappiger, de andere wat drooger 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* gebragt 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 het Vuur in de Keuken hunne rypheid en smaak moeten verkrygen: Ondertusfchen weten de *Koks* en andere heel wel, zonder dat het nodig is te zeggen, dat de geurige *Tafel-peeren* geen minder maar wel beter *Gestoofs* 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.

V A N

§. 1. **D**E QUEE-BOOM, welke genoemt word in 't *Latynsch*, *Malus Contonea*. *Malus cydonia*. *Pyrus foliis integerrimis*. *Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr.* *Hoogduitsch*, *Quitten-Baum*. *Küitten-Baum*. *Fransch*, *Coignier*. *Coignasfier*: *Engelsch*, *Quince-Tree*. *Deenssch*, *Quittä-Træ*. *Zweedsch*, *Quitta-Træ*.

De *Vrucht* zelfs heet in het *Latynsch*, *Malum cydonium*, vel *contoneum*. *Hoogduitsch*, *Quitten*. *Küitten*. *Fransch*, *Coing*. *Engelsch*, *Quince pear*, enz.

§. 2. Men vind verscheide soorten van *Queën*, als, 1. *Ronde Quee*, of *Quee-Appel*. 2. *Lange Quee*, of *Quee-Peer*. 3. De *vroege* of *Portugalsche Quee-Peer*. 4. De *zoete eetbare Quee-Peer*. 5. De *kleine wilde Quee-Peer*. De Gedaante en Koleur is doorgaans van de eene wel wat grooter, de andere wat kleiner. Zie de Gedaante van een *Quee* in Fig. 1.

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

De tweede Soort is groter, iets langwerpiger en wat puntig naar de Steel, gelyk de *Peeren*, ook gladder en mooier van Koleur; de Schors des Booms is zwartagtig en knobbelagtiger; de Bladen zyn groter en langwerpiger, en de Takken zyn regter, en niet zo takkig en verward door malkanderen.

De derde Soort gelykt de tweede in allen, behalven dat ze groter is en mooier op het Oog valt, en vroeger ryp word.

De vierde Soort is van gedaante als de twee vorige, maar niet zo groot, hebbende, ryp zynde, een geurig Vleesch; dog deze is hier te Lande weinig bekend; verkrygende ook by ons hare rypheid en smaak niet, gelyk in warmer Landen, als, in het Zuiden van Frankryk, in Italië, Spanje, enz.

De vyfde Soort gelykt in alle deelen aan de vorige drie Soorten, behalven dat zo wel de Struik als de Bladen en de Vruchten veel kleiner en slegter zyn. Het is dan de derde Soort, die de waardigste is by ons gekweekt te worden, zo wel om de Vrucht, als om daar op *Peeren* te *oculieren*: De eerste Soort is hier toe onbekwaam, dewyl ze een Soort van Appels is; en zo het al gebeurt, dat de Enten daar op beklyven, zo geeft zulks nogtans zwakke, kreupel 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 natuurlijk in *Hoog-duitschland*, omtrent de *Donauw* en elders, in de Heggén en Bösschen.

§. 4. De *Quee-Boom* bemint van Natuur een goede vruchtbare, niet al te zandige, nog te kleiagtige Grond; lieft een opene vrye Lugt, en veel Vogt, inzonderheid in warme drooge tyden, dewyl anders de Vruchten 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 wagten, 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 plaatsen wel kunnen groeijen, en dat men derhalven daar door van die plaatsen *profyteren* kan: Maar men bedriegt zig, want schoon ze daar wel groeijen kunnen, zo zullen nogtans de Bomen niet of weinig draagen, of de Vruchten blyven klein en worden niet wel ryp. Hy schiet met zyne Wortels niet diep in de Grond.

§. 5. De *Quee-Boom* word voortgekweekt door het Zaad, of door *Uitlopers*, of door *Inleggers*, of ook door *Stekken*, die gemakkelyk bewortelen, dog het geschied meest, om dat het 't gereedste is, van *Uitlopers* of *Inleggers*, door middel van een oude Boom af te zagen, als hy niet van zelfs *Spruiten* maakt. Brengende deze onver-ent goede Vruchten voort.

Zommige verenten ze op *Haagdoorn*, om dat ze daar voor houden, dat de Vruchten daar door verbeterd worden, dog het welk niet heb kunnen bevinden, en ook tegen de reden strydt. Men kan ze ook, zo men wil, op andere *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 Loten 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* verstrekken niet alleen voor *Medicynen*, maar ook voor een aangename Spyze in welgestelde Huishoudingen; wordende tot dien einde op verscheiderhande wyze in de Keuken toebereid, als, *Gestloft*, het zy alleen of met *Peeren* gemengt; en tot *Compot*, *Marmelade*, *Tuarten*, enz. De *Queën* worden ook *geconfyt* in Zuiker of in Honig, op differente manier, als, nat en droog, enz.

§. 8. Om de *Queën* nat te *Confyten*, zo neemt beste *Queën*, schilt ze, snyd ze in kwartieren, neemt 'er de Klokhuizen wel uit, legtze 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 zagtjes koken, tot dat ze bekwaam week zyn, en de Syroop een bekwaame *Consistentie* verkregen heeft, namelyk, tot dat hy wel spint: Legt ten laetsten 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 geschild zyn, 't Klok- of Zaad-huis met een lang, smal, puntig Mes van boven uitgeboord. De Syroop word gekookt en *geclarificeert* als te voren by de *Peeren* (*Peere-Boom* §. 12.) aangewezen is.

§. 9. Zommige *prepareeren* de Syroop op deze wyze: Neemt de Schillen, Korls, en eenige Stukken van *Queën*, kookt dit zamen in water, daar na doet de *Decodie* door een Doek, of fyne Hairen *Teems*, in dit Vogt smelt de Zuiker en maakt 'er een Syroop van, die gy moet *clarificeeren*, op die wyze als by de *Peeren* (*Peereboom* §. 12.) gezegt is; vervolgens kookt in deze Syroop de *Queën* als voren (§. 8); deze manier keure beter als de vorige; dewyl de *Confituur* kragtiger word.

Als men de *Confituur* een mooie roode Koleur wil doen hebben, zo neemt men *Cochinille*, 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, terwyl de *Queën* zagtjes daar in koken.

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

§. 10. Wil men de *Queën* in Honig *Confyten*, zulks geschied op dezelfde wyze als voren (§. 8.); moettende



Querc. lypel.



Querc. Per.

THE HISTORY OF THE

REIGN OF CHARLES THE FIRST

IN WHICH ARE CONTAINED
THE MOST IMPORTANT
AND INTERESTING
PARTS OF HIS REIGN

FROM THE YEAR 1625 TO 1649

BY SAMUEL JOHNSON

IN TWO VOLUMES

LONDON: Printed by J. DODD, in Pall-mall, 1791

IN TWO VOLUMES

THE FIRST VOLUME

CONTAINS THE HISTORY

FROM THE YEAR 1625 TO 1649

BY SAMUEL JOHNSON

IN TWO VOLUMES

THE SECOND VOLUME

CONTAINS THE HISTORY

FROM THE YEAR 1649 TO 1660

BY SAMUEL JOHNSON

IN TWO VOLUMES

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, het zy van Honig of Zuiker, dat de Queën ruim daar mede kunnen bedekt worden, want dit is het geen, beneffers een bekware dikte van de Syroop, dat de Vruchten voor het bederf moet bewaren: Derhalven is het altyd beter iets te veel als te weinig te maken. En

§. 11. Het kan gebeuren, dat de Syroop, het zy van Zuiker of Honig, na eenige dagen dunderd word, het welk ontstaat daar door, als de Syroop niet dik genoeg gekookt, of 'er te veel waterigheid in de Queën gebleven is, waar door de Syroop verzwakt en bederft: Als men dit dan gewaar word, moet men de Syroop afgieten, op het nieuwe herkoken, zuiveren, en op het laafst de Queën daar in doen, en een weinig laten opkoken; daar na dezelve weer in de Pot doen als voren. En dit moet in zodanig geval van verdunde Syroop, en daar uit ontstaande bederf, met allerley geconfijte Vruchten in agt genomen worden; en zulks hoe eerder hoe beter.

§. 12. Om Quee-Vleesch of Marmelade te maken, zo neemt Queën, snyd ze ongeschilt in vier stukken, zuivert ze van hare Klok-huizen en Zaden, 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 het Quee-Vleesch; kookt het zamen zagtjes tot een bekware dikte; daar na schept het, nog warm zynde, in houten Dozen, of ook in steene of glaze Potjes, en zet ze ongesloten op een warme plaats by het Vuur, of by een Kagchel, tot dat 'er Korst op komt, daar na bewaart het op een drooge plaats.

Wil je het Quee-vleesch rood hebben, zo kunt ge by de Syroop Afkookzel van Cocbinillie doen, als voren gemelt is.

Andere nemen, om het Quee-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 het daar na maar een klein walletje zamen opzieden, maar dit Vleesch droogt langzamer; dog is witter.

Dit Quee-vleesch word in vele welgestelde Huishoudingen en ook in de Apotheken gemaakt, niet alleen om voor Delicatesse op te dischen, maar ook om andere Spyzen, daar het by past, inzonderheid gestoofde Peeren, Compot, enz. een aangename geur by te zetten. Het word in Frankryk Cotignac genoemd, en het beste word, zo men zegt, te Orleans gemaakt, dat wyd en zyd verzonnen word, onder de naam van Cotignac d'Orleans.

§. 13. De Koekjes van Queën worden aldus gemaakt; neemt Queën, schilt en zuivert ze van de Klok-huizen, kookt ze daar na in water murv, vervolgens koel zynde, wryft ze heel klein, of drukt ze door een Teems; neemt zo zwaar goede witte Zuiker als Quee-vleesch, en laat het zamen op een Vuur zagtjes opkoken; en tot bekware dikte gekookt zynde, legt het op een schone gladde Plank, of op vertinde Blikken, die men met Zuiker overstrooid 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 tussehen schoon Papier op een drooge plaats. Deze Koekjes dienen tot het zelfde gebruik als het Quee-vleesch (§. 12). Een weinig van het Quee-vleesch of van de Quee-Koekjes by de Mostert gedaan, als men die maakt, 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, en stamp of wryft ze op een groot wryf-zyser klein, drukt door een Doek, of beter door middel van een Pars, het Sap 'er uit, laat zulks op een klein kool-vuur langzaam zieden, tot dat het 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 het wat dikagtig word; als dan mengt daar onder Zuiker, een derde deel gewigts van het eerste Sap, en kookt het tot de dikte van een bekwaam dik Sap, of dunne Syroop, en bewaart het in Potten.

§. 15. Alle deze Confituur-werken dienen niet alleen voor Delicatesse, maar ze zyn ook zeer gezond, zo wel voor gezonde als zieke Menschen: Ze versterken de Maag, het 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, also de Queën een stoppende natuur hebben; hoewel sommige zeggen, dat ze na de Maaltyd genuttigt, doen laxeren. Men pryft deze Confituuren ook zeer voor zwangere Vrouwen, om een gemakelyke Kraam te hebben, als ze eenige dagen van te voren altemits iets daar van nuttigen, inzonderheid by of na de Maaltyd.

§. 16. Men kan van de Queën ook een aangename Ratiffaat bereiden, 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 Nagels en wat Zuiker, na mate men het zoet begeert, laat het dan op een warme plaats wat staan trekken; en bewaart het vervolgens tot het gebruik; of als men het helder en klaar begeert, zo kan men zulks ook door Vloei-papier laten lopen.

V A N D E

§. 1. **K**ERSE-BOOM: De vrcemde Benamingen van dezelve zyn, in het Latynsch, Cerasus. Cerasus foliis ovata-lanceolatis. Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr. Franssch, Cerisier. Hoogduitsch, Kirschen-baum. Engelsch, Chery-tree. Deensch en Zweedsch, Körsbär-træ, enz.

De Vrucht zelfs word genoemd in het Latynsch, Cerasa. Hoogduitsch, Kirschen. Franssch, des Cerises. Engelsch, Chery. Deensch en Zweedsch, Körsbär.

§. 2. Onder de Naam van Kerfen worden drie Hooft-zoorten begrepen; die van malkander eenigzints in Gedaante, Kolor en Smaak verschillen; als, Kerfen, Fig. 1. Krieken, Fig. 2. en Morelen Fig. 3.

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

2. De Krieken zyn doorgaans wat langwerpig van gedaante, hard-vleeschiger en zoeter als de Kerfen, en haar Steen is langwerpig, het welk het principaalste onderscheid tussehen deze twee Hooft-zoorten

zoorten is. De *Krieken* worden weer onderscheiden in *wilde* en *tamme*; de *wilde* zijn klein, met weinig Vleesch, van Kolor zwart of rood, en ook wel rood-bont; van Smaak doorgaans zoet, zynde de zwarte de zoetste; en de *ronde* minder zoet; dog daar zijn 'er ook die bitter of wrang zijn. De *zo Krieken* groeijen in *Hoog duitschland*, *Frankryk* en *Braband*, op veel plaatsen in het Wild, in de Boschen en elders, en worden heel grote Bomen.

De *tamme Krieken* verschillen van de *wilde*, dat ze groter en vleeschiger zijn. Deze noemt men in *Frankryk* *Guignes* of *Bigearaux*, en in *Hoog- en Neder-duitschland* *Spaansche Kerfen*. Men vindt ze van zwarte, roode, witte, en bonite Kolor.

3. De *Morellen* verschillen hoofdzakelyk van de *Kerfen*, 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, en ook niet zo groot word; haar Steen is rond gelyk die der *Kerfen*. 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 veele andere zoorten, inzonderheid de twee eerste (No. 1, 2.), waar van hier na de Lyft en Beschryving volgt.

De *Kerse-boom* bemint de getemperde Lugt-streken, in koude wil hy niet wel aarten, gelyk ook niet in zeer warme (behalven de *Spaansche Kerfen*), waar het ook van daan komt, dat men in *Zuid-Frankryk*, *Italien* en *Spanjen* geen zo goede *Kerfen*, nog zo veel zoorten vindt als in *Hoog- en Neder-duitschland*.

§. 4. Hy begeert van Natuur een goede, versehe, ongemeste, 't zy Zand- of Kleiagtige-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 veezer omtrent de Grond is als deze, en derhalven hier in meerder agtslag van noden heeft: Want het wel gebeurt, dat 'er *Kerfen* 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 geoerd 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 jaren geen Bomen, en wel inzonderheid geen *Kerse-bomen*, gegroeit zijn; want de ondervinding leert, gelyk ik zelfs bevonden heb, dat een *Kerse-boom* geplant in de plaats daar een ander *Kerse-boom* gegroeit is, nooit wel groeit, maar na eenige jaaren kwynens versterft, schoon men nog zo veel moeite aanwend, om de Grond te verbeteren of te veranderen. Wagt U ook om de Grond omtrent of tuschen de *Kerse-bomen* te mesten; want dit doet haar zekerlyk al kwynende langzamerhand 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 zoorten worden voortgekweekt door middel van *Suiging*, *Enting* in de *Klove*, of *Oculleering*, op jonge Plantzoenen die uit *Kriek-Stenen* gewonnen zijn, dog zulks geschied wel hoofdzakelyk op de eerste wyze, dewyl het *Enten* en *Oculleeren* aan deze Vruchtboom dikwils niet al te wel slagen wil. Hoewel zulks ook veeltyds door verzuim of onkunde ontslaat; want als men de Stammetjes *Ent* terwyl ze heel jong, en nog maar 2 à 3 jaaren oud zijn, en dat men zulks vroeg in het jaar, te weten in February of in het begin van Maart, verrigt, zullen ze zelden of weinige komen te misfen; veronderstellende dat het *Enten* behoorlyk wel gedaan is, want het te diep tot op het merg snoeijen der *Ent-ryzen*, ook dikwils de oorzaak is dat dezelve niet vatten; zynde in het byzondere de *Kerfen* in dezen zeer keurig: En zo is het ook gelegen met het *Oculleeren*; moettende daar toe ook heel jonge Plantzoenen gekozen, en de tyd van doening wel in agt genomen worden, namentlyk, wanneer het Sap wel ryst, en dus het Plantsoen en *Oculatie* wel loszen wil.

§. 7. Men *Ent* en zuigt de *Kerfen* ook wel op *Uitlopers* van bejaarde *Kerse-boomen* die op *Kriek* geent zijn, of, op *Uitlopers* van wilde *Krieken*, daar die in het wilde wasfen, zynde gevolglyk deze *Uitlopers* van de natuur der *Krieken*, die uit Zaad voortkomen; dog men bevindt, dat deze *Uitlopers* weiniger gewas maken en minder groot worden als Bomen uit het Zaad; en dat derhalven de *Enten* daar op gestelt wordende, ook kleinder Bomen, dog draagbaarder worden als die op *Kriek* uit 't Zaad geent zijn; waarom deze *Uitlopers* inzonderheid gebruikt worden tot Bomen die klein zullen gehouden worde, als *Bouissons* en *Espaliers-boomen*.

§. 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 een- à twee-jarig *Ent-gewas*, om dat ouder van gewas niet of bezwaarlyk aan de gang raken. Verders by het planten in agt nemende het geen in ons 1ste Deel aangewezen is. In 't byzondere 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 zijn, en zulks vooral in vogte koude Gronden, om dat de ondervinding leert, dat ze dan beter groeijen; en zo 'er na het planten een drooge Zomer volgt, zo moet de Wortels met *Plagge*, *Rund* of *Stroo*, tegen het uitdroogen overdekken.

Byna geen soort van Boom-gewas luistert zo nauw by het planten, om hem wel met Aarde tuschen de Wortels te voorzien, als deze; want de minste Holligheid, of de Lugt die hier in blyft, en het schimmelen dat daar door aan de Wortel ontslaat, kan ziekte, ja veeltyds de dood aan den Boom veroorzaken; weshalven men by het planten nauwkeurig in agt nemen moet, de drooge Aarde wel tuschen de Wortels te schudden.

§. 9. Aangaande het Snoeijen der *Kerse-boomen*, zulks geschied verscheidentlyk, volgens de differente zoorten: *Morellen*, *Kerfen* van der Nat, *Oranje-Kers*, en in het kort alle zoorten die dun-ryzig Hout-gewas maken, en die meest alleen aan de einden der Loten voortspruiten, willen niet gesnoeit, of ten minsten niet getopt wezen, want dit zoude de opvoering der Sappen grotelyk verminderen, en dus de groei, zo wel van het Hout als Vruchten, verzwakken, en de Vruchten klein-der



der en onsmakelyker doen blijven: Derhalven als deze Bomen te veel Hout hebben, dat verwar-
ring en bedrukking veroorzaakt, of het fatzoen krenkt, zo is het beter een geheele Tak, het 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 ge-
willig nieuwe Loten spruiten, als, by voorbeeld, de *Praagse Muscadel*, *Gadropse*, *Rouanische*,
Spaanse Kersen, enz., kan men veiliger snoeijen, of korten, als 't de noodzakelykheid vereischt;
namentlyk, als ze te veel Hout hebben, of als men ze kort, op de wyze der *Bouissons*, houden
wil, en een eierlyk fatzoen doen hebben.

Ondertusschen zo is het 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 smakely-
ker Vruchten voortbrengen, daar en boven ook van langer Levens-tyd zyn, gelyk dit klaar bevestigt
wordt daar door, dat men de *Kersen* die in het wild groeijen, heel groot, oud en vrugtbaar ziet wor-
den.

§. 10. De Zomer-snoeiing moet aan de *Kersen* geheel niet geschieden, dewyl die aan de meeste
Steen-vruchten nadelig 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 Vrucht-bomen, in de eerste 3 à 4 jaren na de Enting kort gesnoeit worden,
inzonderheid die sterk en regtscheutig Hout-gewas maken, als de *Praagse*, *Gadropse*, enz.; om
dat ze anders te schielijk van onderen hol worden, en kaale armen verkrygen.

§. 12. Men moet ook nooit geen bejaarde *Kerse-bomen* kandelaaeren, in mening om ze weer nieu-
we 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 enigzints vrugtbaar zyn; maar dat men ondertusschen niet ver-
zuimt, by tyds jonge Bomen elders te plaatsen, dewelke met hunne Vruchten die der oude afgaande
Bomen vervangen, om dus niet van deze Vruchten schielijk ontbloom te wezen; zynde de levens-
tyd der *Kerse-bomen*, of de tyd hoe lang dezelve bekwaam blijven, om goede Vruchten te geven,
15 à 20 jaren; of ten langsten 30 jaren in de beste Gronden.

§. 13. De *Kersen* verstrekken rauw voor eene zeer aangename Spyze, inzonderheid in heete ty-
den, want ze verkoelen, verstaan den dorst, en verkwikken zeer, zyn ook niet ongezonder, en die-
nen inzonderheid voor heete Natuuren, en voor Hypochondriake Menschen; dog men houd de ei-
gentlyk zo genaamde *Kersen*, als de *Praagse*, *Volger*, enz., en wel inzonderheid die wat amper of
Rynse Wynagtig van smaak zyn, als de *Kers van der Nat*, *Morellen*, enz., voor gezonder als de
zoete *Krieken*, *Spaanse*, en andere; hoewel deze aan de mond aangenaamer vallen.

§. 14. De *Kersen* dienen ook voor de Keuken, om daar verscheiderhande Lekkernyen van te be-
reiden, als *Compot*, *Sausen*, *Taarten*, enz. Ook worden ze veel geconfyt, zo wel droog als nat,
en waar toe de sappige, inzonderheid de *Praagse Muscadel*, *Volger*, *Morellen*, enz., wel het meest
geagt worden, en ook de beste zyn.

§. 15. Om de *Kersen* nat te Confyten: Neemt schone, versche, even rype *Kersen*, snyd 'er de
Steelel op de helft af; maakt dan een geclarificeerde Syroop van Zuiker (*Peer-boom* §. 12.) tot 6 Pond
Kersen omtrent 4 Pond Zuiker nemende; kookt uwe *Kersen* zagties in de Syroop, tot dat dezelve
spint, doet dan de *Kersen* met de Syroop, wat koel geworden zynde, in uwe Confytuur-Potten, en
bewaart ze wel toegemaakt.

Zommige maken de Syroop van het uitgedrukte Sap van *Kersen*, by 1½ Pond Sap 4 Pond Zuiker
voegende; het welk ook beter houde, als men *Kersen* genoeg heeft.

§. 16. Men maakt ook wel een *Moes* van de *Kersen*, om in Taarten en ander Gebaks het geheele
jaar door te kunnen gebruiken, op de volgende wyze: Neemt van de Steelen gezuiverde *Kersen*,
laat ze in Wyn wel koken, daar na wryft het door een Teems, laat dan het Moes met Zuiker, tot
ieder 3 Pond Moes 2 à 2½ Pond Zuiker nemende, koken, tot een bekwame dikte, het zelve ge-
stadig roerende, op dat het niet aanbrande.

§. 17. Daar worden ook *Koekjes* van gemaakt, op deze wyze: Neemt sappige *Kersen* die wat am-
per zyn, plukt 'er de Steelen af, kookt ze zagties in een Aarden Pot, zonder of met weinig Wa-
ter, dat is, in haar-eigen Sap, roert ze gestadig dat ze niet branden; als ze dus eenigen tyd gekookt
hebben, dan wryft ze door een Teems, doet by ieder Pond Vleesch omtrent een Pond Zuiker, laat
het daar na zagties een weinig koken, gestadig roerende; vervolgens legt het by brokjes op een
gladde Plank die met fyne Zuiker bestrooit is, en formeert 'er *Koekjes* van, die gy daar na by een
Kagchel of op een andere warme plaats moet laten droogen, en droog zynde, in een Doos tusfchen
schoon 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 drooge geconfyte *Kersen* te maken, heeft men niet anders te doen, als de op voorge-
melde wyze (§. 15.) nat geconfyte *Kersen* uit de Syroop te nemen, op een Zeef te laten uitdruppen,
vervolgens op een met Zuiker bestrooide Plank of op een Blik of Blikken te leggen, en op een war-
me Plaat te laten droogen, dezelve altemets omkeerende, en met wat fyne Zuiker bestrooiende.

§. 19. Van de *Morellen* maakt men een zeer aangename Zap, aldus: Perft het Zap uit de *Morel-
len*, na dat de Steelen 'er afgedaan zyn, kookt dit met Zuiker, tot 5 Pond Zap 1½ à 2 Pond Zuiker,
of wat meer nemende als men het zoeter begeert, schuimt het wel, en kookt het tot een matig dik
Zap, doet het dan, koud zynde, in glazen Fleschen, en bewaart het wel toegemaakt.

Alle deze gemelde *Confituuren* zyn zeer aangenaam en gezond, en mogen zo wel van zieke als ge-
zonde genuttigt worden; ze versterken het Herte, leschen den dorst, en verkwikken zeer.

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

§. 21. Wilt gy een aangenaam *Ratiffaat* of *Liquor* maken, zo neemt wel gedroogde *Morellen*, stamp ze met Steenen en met al in een Vyzel, zet ze dan op goede Brandewyn, doet daar by wat *Zukker*, een weinig *Kaneel* en eenige *Nagels*, en laat het eenige tyd in de Zonne, of by het Vuur trekken; gy zult dan iets lekkers hebben, dat gy wel by *occasie* aan aanzienlyke Menschen presenteren moogt: Wil men dit Aftrekzel heel klaar hebben, zo laat het door Vloei-papier lopen, het zal dan zeer helder wezen.

Men kan dit *Liquor* ook maken van versche *Morellen*, maar dat is zo aangenaam en kragtig niet als van gedroogde, om dat het wateragtige Zap der versche *Morellen* het zelve verzwakt; maar als men het zelve hier van maakt, moet men 'er de Steenen uittemen, dezelve apart in stukken stampen, en dan met het Vleesch, enz., op Brandewyn zetten, als voren.

§. 22. In Duitschland, daar veel *Krieken* in het wild wasfen, 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 dat ze gisten, het welk men aldaar *Kirsch-wasser* noemt, dat niet alleen zeer aangenaam, maar ook, matig gebruikt 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-wein* (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 stamp ze met de Steenen wel klein, na dat de Steenen 'er afgedaan zyn, men doet die in goede, zachte roode *Wyn*, of ook in witte *Wyn*, met eenige *Nagels* of *Kanfel*, zo men wil, na omtrent 14 Dagen is dezelve bekwaam tot het 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 het minste gekneust worden, men doet ze in eene glazen *Fleesch* met een wyde *Mond*, men maakt dan de *Mond* der *Fleesch*, door middel van een *Kurk* en daar over heen *Hars*, dat met wat *Terpentyen* en *Was* smeltende vermengt is, wel water-digt: Aan deze *Fleesch* maakt men dan een *Koorde*, of beter een lang *Koperdraad* vast, dewyl een *Koorde* haast verrot, en men laat de *Fleesch* dan in een koele *Regen-bak*, *Put* of *Bron*, tot op de grond neder zakken; de *Koord* of *Draad* dan boven vast makende, om daar mede de *Fleesch* op zyn tyd weer op te halen. Op deze wyze kan men in de Winter versche *Kersen* opdischen.

§. 25. Men kan de *Kersen* ook op deze wyze een geheel Jaar lang voor het 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 drooge 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 het 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 het bederf bewaart.

§. 26. Ten laatste moet ik nog aanmerken, dat de *Vogels*, inzonderheid de *Stargen*, *Muscchen*, en *Leesters*, de *Kersen* zeer aandoen, en dikwils zodanig aanspreken, dat men 'er maar weinig van de *Bomen* plukken kan, indien men niet op middelen bedagt is, om de *Vogels* van de *Bomen* af te keer. Zommige hangen tot dien einde boven uit de *Bomen* aan een *Stak* eenige doode groote *Vogels*, om de levende te verschrikken; of ze hangen om de *Bomen* *Touwen* met veel *Veeeren*: Andere zetten *Klapper-Molens*, die door de *Wind* gedraait worden, en een sterk geraas maken, op *Staken* 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 of 3 weinig meer, zo dat ik gezien heb, dat ze zelfs op diergelyke dingen gingen zitten, inzonderheid de jonge *Stargen*, die zeer dom en driest zyn.

Het beste middel is, dat men *Netten* over de *Bomen* hangt; en op dat het *Net* geen nadeel aan de jonge *Lotten* der *Bomen* doen zoude, die anders door het *Net*, als het 'er op legt, gedrukt en gekneust worden, of scheef groeijen, zo zet men één of meer *Kruisen*, die van *Latten* gemaakt en aan een *Stak* vast gespykert zyn, kruis wys en tusfchen de *Boom* door, waar op het *Net* komt te leggen, om alzo de *Boom* niet of weinig te raaken.

§. 27. Zommige vermogende *Liefhebbers* doen expres grote *Netten* bereiden, om daar mede een geheel, min of meerder groot, *Kerse-Hof*, waar in de *Bomen* tot dien einde wat digter als ordinair by elkander geplaatst zyn, van boven en ter zyden te bedekken; wordende hier en daar tusfchen de *Bomen* met order een *Paal* in de grond gezet, en daar overheen *Latten* gelegd, waar op het *Boven-Net* komt te rusten.

§. 28. Men kan de *Kersen*, indien de *Bomen* in een aparte *Bogaard* by malkander staan, ook voor de *Vogels* bewaren, door middel van een *Jongetje*, die men voor weinig *Dag-geld* hebben kan, den geheelen dag daar by met een *Ratel* te laten oppassen, om dus de aankomende *Vogels* door het geraas der *Ratel* te verjagen: Dog het heeft zomtyds, inzonderheid als de *Vogels* in menigte zyn, nog al zyn werk, om 'er Meester van te blyven, en daar dient nauwkeurig, van 's morgens heel vroeg tot 's avonds laat op gelet te worden.

§. 29. Zommige menen deze ongenodigde gasten te verjagen, door het middel van te schieten; maar dit zal een ervaren *Hovenier* of *Eigenaar* 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 *Kerse-bomen* is hard, van *Kleur* bruin-rosagtig, en word veel gezogt van de *Draaijers*, *Schrynwerkers*, *Lyftmakers*, *Stoelmakers*, enz., om daar van *Stoelen* en andere sierlyke dingen te maken.

§. 31. Nu zal ik ten laatste, tot vermaak van de *Liefhebbers*, nog iets melden van het vervroegen der *Kersen*, dat is, hoe men de *Kersen* vroeger, als in de ordinair natuurlyke tyd van rypwording hebben kan: Dit geschied op verscheiderhande wyze: Eerstelyk,

§. 32. Verkieft een of meer jonge *Boontjes* van de *Praagfche Muscadel-kers*, het zy laag- of half-stamde,

stamde, die nog niet zeer grote Kronen hebben, maar wel aan het dragen zyn; gelyk deze soort van natuur vroeger Vruchten geeft, zynde andere soorten niet zeer bekwaam om te vervroegen; graaft die in het Voorjaar voorzigtig uit, en plant ze in een bekwame grote Kasfen, Vaten, of best in grote, wyde, gehakkene steenen Potten, zet ze dan ergens op een schaduwigte plaats, en onderhoudze in het vervolg wel met bevochtigen, inzonderheid by sterke droogte, op dat ze 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 bevochtigt; want dan zullen de Wortels het vogt van onder door middel van de gaten, die in de Bodem van de Pot zyn na haat trekken, en daar door de Bomen natuurlyker en beter groeijen.

§. 33. Deze Bomen dan dus de Zomer over wel gegroeit hebbende, zo zet men dezelve in het begin van de volgende Maand Januarius, of ook eer, in een bekwame grote Stook-kas, en men stookt dezelve van tydt tot tydt, naar mate van het weer, invoegen dat de Kas altyd egaal, dog voor eerst maar matig, warm is, namentlyk van omtrent Twintig Graden, volgens de *Thermometer*, de Kas altemets over dag iets lugtende; dan zal men zien dat de Knoppen met 'er haast beginnen te zwellen, en vervolgens aan het bloeijen te gaan, als wanneer de Lugt-geving boven al hoog nodig is, en niet moet verzuimt worden, om dat anders de Vruchten niet zouden zetten, maar altemaal afriijen: Gezet zynde, kan men haar wat meerder warmte door Stoking laten genieten, in alle deelen, zo veel doenlyk is, nabootzende de warmte en aandoeeningen van het natuurlyke *Saizoen* waar in de *Kersen* bloeijen en hare rypheid verkrygen; en dus doende, zal men in het laatste van Maart, en zomtyds vroeger, rype *Kersen* kunnen opdischen: Dog valt dit hier nog te zeggen, dat de *Kersen* zeer keurig in het zetten zyn, en dezelve door deze wyze van broeijen, onaangezien alle moeite en oplettendheid, egter nog dikwils afriijen, inzonderheid wanneer het in de bloei tydt koud en flegt weer is, zo dat men de *Kersen* weinig openen kan om te lugten: Willende dezelve in de Bloei-tydt ook geen gebrek van Vogt lyden, waar op men grootelyks letten moet.

§. 34. Men kan de *Kersen* ook broeijen voorts na de planting tot dien einde in de Herfit of Winter in de Potten geplant zynde, dog dan is de Vrugtsetting nog onzekerder.

§. 35. Deze volgende manier van vervroeging is beter als de vorige. Men plant lage- of half-stamde jonge *Praagse Kers-bomen* 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 á 8 Voeten, men onderhoud ze wel, op dat dezelve wel in het 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-tydt, gelyk zo even te voren (§. 33.) gezegt is, zorg dragende, dat de Kas des nagts tegen de Vorst, en ook over dag als het met een betrokke Lugt vriest, gedekt worde, inzonderheid in de Bloei-tydt; moettende om die reden de Kas ook, indien ze alleen van Hout is, rondom met lange Mest of Stroo dicht omzet worden: De Vruchten gezet, en iets vergroot zynde, kan men wat minder lugten (ten ware by sterke Zon, en tegen het ripen 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 ripen, en op deze wyze zal men in de Maand April schonen rype *Kersen* kunnen hebben.

Men kan de jonge *Kers-bomen* ook buiten een *Broei-kas*, op een welgelegene voordelige plaats dicht planten, en daar na, als de Bomen draagbaar zyn, een houten Kas om dezelve doen maken; het welk beter is, om dat dan de *Broei-kas* niet zo langen tydt vergeefs behoeft te leggen. En men kan ook wel twee Reyen Bomen voor malkander planten, agter half-stamde, 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, het zy dat zulks lootregt op staat of schuins agter over helt, dog welk laatste beter is, waar in de Bomen tegen de Agtermuur of Schutting in de opene Grond geplant en uitgebreid staan; moettende daar by dezelfde *obfervatien* als in de koude Kas in agt genomen worden.

§. 37. Ten laatste zo kunnen de *Kersen* ook worden vervroegt in eene agter overleggende Stookkas, in welke de Bomen ook in de Grond tegen de Agtermuur geplant staan; het welk de beste manier is, als men de *Kersen* wat vroeg begeert; zullende in deze Kas niet ligt ruijen, als men maar in de Bloei-tydt op het lugten past; moettende deze Kas redelyk sterk gestookt worden, om de Agtermuur genoegzaam te verwarmen.

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

SYNONYMISCHE LYST

Van de Meeste Soorten van *Kersen* die hier te Lande bekend zyn.

A. Gaat-kers.

Amarel, zie Morel.

Van Arendse is Kers.

B. Bigareau, zie Rouaanse, en Spaanse.

Boere Kers, zie Morel.

Dogerts Kers, zie Morel.

Brusselse bruine, zie Morel (Soëte).

Brusselse rode, zie Orange Kers.

C. Confituur-kers, zie Grande Triumphant, en Morelle,

D. Dubbelde Bloems-Kers, niet draagbaar Roosjes Kers, ondraagbaar.

L. 2

Dubbelde

Dubbelde Bloems-Kers, draagbaar. Roosjes Kers, draagbaar, Dubbelde May-kers, zie May-kers.
 Dubbelde Volger, zie Volger.

Franse Wyn-kers.

Gaderoopse, zie Hertogs-Kers.

Glas-kers, zie Volger.

Glimmert, zie Volger.

Grande Triumphant. 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.

Hert-kers, zie Rouaanse.

Hertogs-Kers. Gaderoopse. Knap-kers.

Hertoginne Kers, zie Oranje-Kers.

Hollandse Kers, zie Praagse.

Kasteroopse Kers, zie Morelle.

Kasteroopse Wyn-Kers, zie Ibid.

Kers Condé?

Kers (Gemeene 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 zommige genoemd.

Kriek (Rode). Wilde Kers of Kriek, de Rode, Kriek van den Broek.

Kuis-bonte, zie Rouaanse.

Maurits (Prins) Kers.

May-kers (Dubbelde).

May-kers (Enkelde).

May-Morel, zie Morel (Zoete).

Montmorancy-Kers, zie Grande Triumphant.

Morel-kers (Enkelde). Morelle. Amarelle. Gemeene Kers. Boere Kers. Bogert-Kers. Suure Kers. Wyn-Kers. Keulnse Kers. Rynse Kers. Scheur-kers. Kriek in Brabant genoemd.

Hier van zijn eenige differente Soorten, als groter of kleinere, ligter- of donkerder-roode, min of meer suuragtige; en deze worden door Uitlopers of scheuring zonder verënten voortgequeekt.

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

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

Blauwe Morel.

Haarlemse Morel.

Meurse Morel.

Rojaal Morel. Grote of late Rojaal-kers.

Warikse Morel, &c.

Morel-kers (Zoete). May-Morel. Brusselse

Bruine. Kasteroopse Wyn-kers.

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

Muscadel-kers, zie Praagse.

Nantjes Kers. Turkse Kers. Purgeer-Kers-

je; een Heester-gewas zynde.

Nat (Kers van der).

Oranje-Kers. Hertoginne Kers. Brusselse-

rode.

Parl-kers, zie Spaanse.

Pieterfons-Kers, zie Praagse.

Praagse Kers (Vroege). Praagse Muscadel-Kers.

Muscadel-Kers. Hollandse Kers.

Praagse Kers (Late). Late Praagse Muscadel-

Kers. Late Hollandse Kers. Lange Praagse

Kers. Velfer Kers. Pieterfons-Kers.

Prinses Kers.

Princesse Kers.

Punt-kers, zie Spaanse Kers.

Purgeer-kers, zie Naantjes-kers.

Rojaal-kers, zie Morelle.

Rosjes Kers, zie Dubbelde Bloems-Kers.

Rosenobel-Kers, zie Volger.

Rouaanse Kers (Dubbelde). Franse Wyn-kers,

Spaanse Wyn-kers. Zuiker-wyn-kers. Hert-

kers. Kuis-bonte. Bigarreau.

Rouaanse Kers (Enkelde).

Rynse Kers, zie Morelle.

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. Bi-

garreau brun.

Spaanse Kers (Witte). Bigarreau blanc. Vicoroi.

Spaanse Kers (Bonte). Paarl-kers.

Spaanse Wyn-kers, zie Rouaanse.

Suyker-Wyn-kers, zie Rouaanse.

Suure Kers, zie Morel.

Swolse Kers, zie Volger.

Tros-kers. Zynde een kleine Kriek, wele aan

een Hooft-steel.

Turkse Kers. Grote Turk.

Turkse Kers, zie Naantjes-kers.

Vicoroi, zie Spaanse (Witte).

Velfer Kers, zie Praagse.

Volger Kers. Vroege Volger. Glas-kers. Wa-

ter-kers. Guigne.

Volger (Dubbelde), zie Volgers-Volger.

Volgers-Volger. Late Volger.

Deze worden verscheidenlyk genoemd, als

Dubbelde Volger.

Glimmert, of grote Glimmert.

Gulde-monds Kers.

Gulde-wagens Kers.

Rosenobels Kers.

Schimmelpennings Kers.

Seeuwse Kers. Grote Seeuwse.

Swolse Kers. &c.

Zynde alle een en dezelfde Soort, of verschillen maar

weinig van malkander in grootte en koleur, dat

van de Standplaats &c. komen kan (zie myn PO-

MOLOGIE en 1ste DEEL); bebbende alle beel

korte Steelen.

Water-kers, zie Volger.

Wilde Kers, zie Kriek.

Wyn-kers, zie Rouaanse, en Morelle.





BESCHRYVING DER KERSSEN

Die in de voorgaande *Lyft* gemeld zyn.

AGAAT-KERS. Is platagtig rond, van gedaante als de *Volger-kersen*; van koleur, ryp zynde, heel zwartagtig-bruin, vleeschig als de *Praagse Kers*, maar van een aangename en verhevener geur. De Boom groeit wel, met regt opgaande Loten; bloeit heel sterk, maar ruit na de zetting doorgaans zeer veel, en is daar door zeer ondraagbaar.

JAN ARENDSSENS-KERS. Is van gedaante en koleur 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 gezocht word, schoon ze om hare vrugtbareheid wel waardig is geplant te worden; makende de Boom ook goed gewas en schik.

DUBBELDE BLOEM-KERS, de niet draagbare: De Bloemizels van deze soort zyn zeer dubbel, uit vele kleine witte Bloedjes zeer netjes te zamengesteld, mooi om te zien in de Bloei-tydt; bloeiende ook zeer sterk; weshalven het waardig is eenige Boontjes daar van ergens op het 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 Mede-soort is; en met dunryzig, fyn, door malkander groeiend Hout groeit.

DUBBELDE BLOEM-KERS, de draagbare: De Bloemizels van deze soort zyn niet zoo dubbel 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 koleur zwartagtig-bruin, als ze ryp is, met twyffelagtige ligter Stippen als gestippelt of gesprenkelt; zynde voorts hard-vleeschig, en in het eeten als iets knappende; dog van een zoete, heel aangename Smaak.

De Boom maakt sterk regt op wasfend Hout-gewas, en een goede schik, is ook zeer draagbaar, inzonderheid als hy eenige jaren oud geworden is, en is waardig om geplant te worden, wegens de vrugtbareheid 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 Spaansche*, daar ze anders in gedaante en koleur heel veel na gelykt, als zynde langagtig en donker bruin-zwart; ze heeft weinig Vleesch, dat egter zappig, zeer zoet en geurig van smaak is.

De Boom maakt sterk 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 sterker.

Daar word nog een andere soort van *Krieken* in de Hoven geplant, *zwarte Kriek* genoemd, van gedaante, koleur en smaak gelyk aan de vorige, maar ze is nog kleinder, en heeft weinig Vleesch om de Steen, dog dat volzappig is, maar is wegens zyn kleinheid niet wel meer waardig om 'er van te planten. De Boom word de grootste en gaafte van alle *Krieken* die men in de Hoven plant, en draagt sterk. Hier van is ook een *roode* soort.

PRINS MAURITS-KERS. Is ook een soort van een *Kriek*, die nauwlyks zo groot word, als de *Kriek van den Broek*, en aan die gelyk van gedaante is; haar koleur is mooi scharlaken-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 een late *Praagse Muscadel*, maar heeft een *Kriek*, dat is, een langagtige Steen, en behoort gevolgelyk tot de soort der *Krieken*. De Boom maakt goed Hout-gewas, als de *Praagse*, maar is zeer ondraagbaar, schoon hy sterk bloeit, dewyl de Bloemizels, of ook de Vruchten, na de zetting, doorgaans jaarlyks meest alle afvallen; inzonderheid by koud weer.

ENKELDE MAY-KERS. Gelykt, zo 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, daar in, 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 dikwyls 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 Geslacht 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 Sap, en van een zuure of rynsagtige smaak; dog als ze wel ryp is, niet onaangenaam om te eeten, word egter meest gebruikt tot *Confyturen*. Daar worden ook verscheide soorten of veranderingen van gevonden, die egter niet verschillen dan in de grootte en vrugtbareheid; het welk buiten twyffel alleen ontstaat van de hoedanigheid van de grond, groeizaamheid, en van het Ent-plantsoen; volgens deze verandering en de groei-plaats worden ze genoemd; *Haarlemse weldragende Morel*. *Meursche Morel*. *Warysche Morel*. Grote of late *Rosaal-kers*. *Koninglyke Morel*. Grote *blauwe Morel*, enz. Deze *Kers* word het laatst ryp van alle.

De Boom groeit met dunryzig zydwaards en door malkander lopend Hout-gewas, en word niet zo groot als andere Kers-bomen.

MOREL (ZOETE). Is ook van het Geslacht der voorgaande, en daar aan zeer gelyk van gedaante en koleur, dog doorgaans donkerder, byna zwart-bruin, als ze wel ryp is, en de Steel is langer, zynde voorts vleeschig, volzappig, van een aangename, geurige, zoete, en na het Rynsch hellende smaak, als ze wel ryp is. Komende in gedaante en smaak ook veel over een 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 sommige menen.

De Boom maakt fyn, wat zydwaards, maar niet zo door malkander groeiend Hout-gewas als de *Dubbelde Morel*, word ook veel groter, en draagt sterk.

NAANTJES-KERS. Is een klein Heesteragtig Boom gewas, zelden over de 4 á 6 Voeten hoog wordende, deszelfs 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*, *Bobemen* en *Ongariën* op veel plaatzen in het wild, en word in het 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 enigzints hoogagtiger-rond, ook langstelliger; haar koleur is zwart-bruinagtig; zynde vleeschig, zappig, 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 dunryzig, zydwaards 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 koleur, wat hoger gekoleurt en groter als de *Volger*, en enigzints *diapbaan* of doorschynend; zynde voorts dikschillig, 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 zydwaards en nederhangende Takken, midsdien een slegt gestel, en is zeer ondraagbaar.

PRAAGSE MUSCADEL-KERS. Is een rondagtige tamelyk grote Kers, van koleur 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 opwaards 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 koleur en smaak met dezelve genoegzaam overeen, hoewel ze van vele nog geuriger en aangenamer 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.

Beide deze soorten 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 Soorten, ook het eerste ryp worden; ten minsten men zal wel doen, als men, by voorbeeld, 30 *Kerse bomen* plant, dat 'er zo *Praagse Muscadellen* daar onder zyn.

Men plant ook wel sommige aan een *Erpalier*, om ze wat vroeger te hebben; moettende 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 dikhuidig en anderzins onvolmaakt worden, of afrijzen.

ROUAANSE KERS (DUBBELDE). Is van het Geslacht der *Krieken*, en dus van derzelver gedaante, dat is, langagtig-rond, na onderen iets dunner wordende, met een ondiepe Kerf; gelykende veel na de gedaante van een Hert, weshalven ze ook op sommige Plaatzen *Hert-kers* genoemd word; haar koleur is ligt-rood en wit-bontagtig, zynde met helder roode Stippen op een geelagtige grond gestippeld en gevlekt; haar Vleesch is hardknappend, dog iets zagter als de *Hertogs-kers* of *Gardaropse*, van een heel zoete aangename smaak, als ze wel ryp is.

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

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

SCHEUR-KERS. Word genoemd de *enkelde* 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 het Enten der *Kerfen* gebruikt, weshalven men zig in de soort door de Benamingen niet moet abuseeren.

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 vleeschig, zappig en van een zeer zoete aangename smaak.

De Boom maakt sterk, regt opwaards groeiend Hout-gewas en kan zeer groot worden, is in den beginne niet zeer draagbaar, maar bejaart wordende, draagt hy sterk. Dezelve wil in de zwaare en natte Klei-gronden niet wel aarten, maar bemind, gelyk ook alle andere *Spaanse Kerfen*, een goede, vrugtbare, zandagtige grond, ja groeit ook voordeelich in een goede steenagtige Aarde, en ook beter in warmer *Climaten* als het onze is.

SPAANSE KERS (ROODE). Gelykt in grote, gedaante en smaak 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 befmult wit of geelagtig, aan de Zons-zyde zomtyds na den bleek-roden hellende; is vleeschig en heeft een zeer zoet, geparfumeert Sap; zeer aangenaam van smaak.

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

SPAANSE KERS (BONTE). Is ook van het soort der *Krieken*, van gedaante en smaak als de voorgaande, dog kleinder, en korter-rond van gedaante; van koleur bleek-roodagtig en wit bont, of zomtyds befmult of geelagtig-wit; zynde *diapbaan*, zo dat het Vleesch door de buitenschil gezien kan worden.

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

TROS-KERS (*Ceras 5 Genus Dodon*). Is een kleine *Kriek*, rood van kleur, komende veel Vruchten aan byzondere Steelen, by malkander aan een Hoofsteel voort, waar van ze de Naam heeft; haar smaak is zoet en aangenaam genoeg, maar dewyl ze klein en niet zeer vleeschig is, is ze weinig waardig om geplant te worden, ten zy enige weinige Bomen om de verandering.

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

VOLGER KERS. Is rond, omtrent de Steel wat platagtig van gedaante, en tamelyk groot; van kleur helder-rood, blinkende, en *diapbaan* of doorschynende, niet zeer vleeschig, maar vol van een waterig Sap, dat weinig geur heeft: Word derhalven weinig geplant, ten ware om te *Confyten*, of ook tot *Gestloofs* te gebruiken, waar toe ze om haar kleur zeer geagt worden; hoewel ze in de warme Zomer-dagen ook voor gezonder gehouden worden als andere vleeschiger en zoeter Kerfen.

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

Van deze soort zyn alle de volgende Mede-soorten: *Dubbelde Volger*, of *Volgers-Volger*. *Glimmerts*, of grote *Glimmerts*. *Guldmonds-kers*. *Grand Triumpband*. *Montmorancy-kers*. *Rosenobel-Schimmelpennings-kers*. *Zwolsche-kers*. *Zeeuwsche-kers*.

Welke alle aan de *Volgers-kers*, en onderlings aan malkander, zo in gedaante als kleur, zeer gelyken, behalven dat ze veel groter als de *Volger*, en wat vleeschiger zyn: Zynde dus deze soorten niet wel te onderscheiden, dan tegen malkander; zo het niet een en dezelfde soort is, dat my niet zeer onwaarschynlyk toeschynt; ze zyn alle heel kortsteelig, waarom ze in Frankryk, *Cerises a courte que* genoemd worden; zynde voorts ook zeer ondraagbaar, en dus niet raadzaam daar veel van te planten; hoewel het anders de beste *Constituut Kerfen* zyn.

V A N

§. 1. **D**E PRUIM-BOOM; dezelve word genoemd in 't *Latynsch*, *Prunus*. *Prunus inermis*, *foliis lanceolato-ovatis*. *Lin. Gen. & Spec. Ros. Prödr.* *Franssch*, *Prunier*. *Hoogduitsch*, *Pflaum-baum*. *Engelsch*, *Plumme-Tree*. *Deensch*, *Kreige-Træ*. *Zweedsch*, *Plomon-Træ*.

De Vrucht zelfs heet in het *Nederduitsch*, *Pruim*; in het *Franssch*, *Prune*; in het *Hoogduitsch*, *Pflaume*; in het *Engelsch*, *Plumme*; in het *Deensch*, *Kreige*; *Zweedsch*, *Plomon*.

§. 2. De *Pruim-boom* bemint de warme *Climaten*, en daar worden veele zeer geurige smakelyke Soorten van gevonden, inzonderheid in de zuidelyke Landen, als in het 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 haar aangename geur niet verkrygen; daar zyn 'er zelfs die omtrent *Parys* haar behoortelyke ryp te niet verkrygen, zo veel te minder hier te Lande, ten ware aan het *Espalier* en in goede *Jaar-saisoenen*, dienende haar in het byzondere 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 sommige liever op *Stam*, en niet gaarne aan het *Espalier* aarten, andere op beide wyze, dog ze willen aan het *Espalier* doorgaans niet wel dragen, welk veroorzaakt word, door het snoeijen, dat men genoodzaakt is aan het *Espalier* meer te doen als aan *Stam-bomen*, om het fazoen te bewaren, en verwildering der Takken te weeren.

§. 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-zappig, 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 'er vele die diergelyke *Pruimen* de rang boven de *Apricosen*, en zelfs *Perfiken*, en niet zonder reden, geven. Het is aan de *Pruimen* eigen gelyk aan de *Perfiken*, dat de grootste op dezelfde Boom doorgaans de smakelykste zyn.

§. 4. De *Pruim-bomen* begeeren een goede, versche, vrugtbare, onbemeste, liever *Zand- als Kleiagtige Grond*, om dat de Vruchten in de eerste rypen en smakelyker worden. Ze gaan met haar 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 het kwynen raken, of de Vruchten, voor dat ze ryp zyn, afvallen: Dog zo de Grond uit de natuur niet vrugtbare genoeg is, en verbetering nodig heeft, (willende deze Bomen in het byzondere een voedzame Grond hebben, om dat ze mild in het bloeijen en vrugtdragende zyn, en in een schrale Aarde haar in korten tyd dood draagen), zo moet men heel oude byna tot Aarde geworden 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 drooge; dog al te vogt staande worden de Vruchten onsmakelyk.

§. 5. De soorten van *Pruimen* worden hier te Lande voortgezet door middel van *zuiging* of *oculeering* op *Struik* of *Uitlopers* van *Pruim-bomen*; willende het *Enten* in de *Klove* aan deze Bomen zo wel niet gelukken. Tot het *oculeeren* moet men heel jonge dunne *Plantsoenen* nemen, want oude niet ligt vatten willen, om dat ze te dikke *Schors* hebben: Ook moet men *Uitlopers* verkiezen van vroege Soorten dewelke draagbaar zyn, en goed fleurig *Hout-gewas* maken: Sommige 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 *oculeeren* op *Plantsoenen* die tot dien einde uit de *Stenen* gewonnen zyn, welke *Stenen* in het Voorjaar, na dat ze te meken gestaan hebben, gezaait, en de jonge *Plantsoenen* 1 à 2 jaren oud zynde, ordentelyk in *Ryen*, 2½ Voeten de *Ryen*, en 1 à 1½ Voeten de *Plantsoenen* in de *Ry* van elkander geplant worden, om daar vervolgens op te *oculeeren*; maar

om te zuigen, moeten ze, als ze een bekwame dikte verkregen hebben, by de Bomen geplant worden, waar van men zuigen wil; dog deze Zaaijing geschied weinig; dewyl de *Pruimen* doorgaans overvloedig Uitlopers maken, die men rasfer en met minder moeite voortzetten kan; en men ook niet verzekert is, dat de op de eerstgemelde Plantsoenen *gezogene*, of *geoculeerde* Bomen, goede wasfelyke Bomen zullen worden; dewyl 'er uit de Stenen zeer verschillende soorten voortkomen, die dikwyls met het *Ent* geen genoegzame natuurlyke overeenkomst hebben: De soorten die men best tot de Zaaijing houd, zyn de *Boere witte*; *roode Eijer-pruim*; *vroege Damas*: Zommige willen verzeke- ren, dat de *Pruimen* op Plantsoenen van *Apricoos* geënt, die uit Stenen van de *Princeise*- of *kleine Apricoos* gewonnen zyn, vroeger ryp en smakelyker worden en zeer wel tieren; ik heb zulks nog niet zelfs ondervonden, dog twyfelde aan de wasfelykheid dier Bomen; maar ik zoude dienstig oordelen, indien men de moeite wilde doen, om tot de *Enting* van ieder soort, Plantsoenen te kweken uit de Stenen van dezelfde soorten.

§. 7. De Bomen uit Stenen voortgekomen, brengen ook zomtyds goede; smakelyke, en diege- lyke Vruchten voort, als daar ze uit gezaait zyn, zonder verënt te worden; gelyk dan daar door al- le de goede soorten van *Pruimen* voortgekomen zyn, die bekend zyn, dog ze komen by ons meest gelyk alle andere Boom-Vruchten, uit het Zaad verslegtert voort, willende dit in warmer Landstren- ken wat beter gelukken, weshalven we ons aan het *Enten* moeten houden.

§. 8. De *Pruimen* kunnen ook door Uitlopers, zonder te verënten, voortgeteelt worden, ge- vende dus gelyke soort van Vrugt als de Moeder; te weten als de Moeder niet op een vreemt Plant- soen geënt is; dog men houd daar voor, dat ze, verënt wordende, beter en smakelyker Vruchten voortbrengen; en dewyl de goede Soorten hier te Lande doorgaans verënt worden, zo vind men ook geen Uitlopers der goede Soorten.

§. 9. Men moet geen *gezoogde Pruimen* Planten van ouder dan 2 á 3 jarig *Ent-gewas*, dewyl de oudere bezwaarlyker aan de groei raken, en slegter voortgang maken.

§. 10. De *Pruim-Bomen* willen niet veel snoeit wezen, inzonderheid Stam-bomen, dewyl ze daar door minder dragen; Men snoeit derhalven alleen het slegte, ondeugende Hout weg, als mede de Takken die verwarring 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 agterstallen rykelyk.

§. 12. De *Pruimen* worden zo wel rauw, als op verscheiderhande wyze gestoofd zynde, genut- tigt; dog rauw worden ze voor zeer ongezond gehouden, inzonderheid als ze wat veel gegeten worden, want dan kunnen ze Buik-krimpelingen, Buik- en Rode-loop veroorzaken. Hoewel dit hoof- zakelyk moet verstaan worden van de slegte, waterige, laf-zoete soorten, als by voorb., de *Ros- pruimen*, *Spillingen*, *Enkelde Boere Witte*, en diergelyke; de goede soorten die wat vast van Vleesch en geurig zyn, zullen weinig hinderen, inzonderheid als ze na de Maaltijd en niet al te overvloedig gegeten worden: Onder alle soorten word die voor de gezondste gehouden, die men in Hoog- duitfchland *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 Jaar-faizoen.

De *Pruimen* wazemen meest, gelyk de Druiven, met een Dauw uit, dat haar, inzonderheid de blauwe, zeer bevallig op het oog maakt; weshalven men ze zeer voorzigtig, en met droge Han- den moet plukken en hanteeren, als ze in haar volmaakte cierlykheid op de Tafels zullen verschy- nen.

§. 14. In Duitfchland en Frankryk worden de *Pruimen* veel gedroogt, het zy in een Bakkers- of in een expés daar toe gemaakte Droog-oven, om daar na, gestoofd zynde, als een aangename Spy- ze te nuttigen; en dus worden ze niet ongezond geagt, zelfs niet voor zieke Menschen: Ze ma- ken de Buik zagtjes los, en worden tot dien einde veeltyds in een Pruim-zopje bereid, waar in men, indien het nodig is, nog een weinig *Senes-bladen* (omtrent $\frac{1}{4}$ of $\frac{1}{2}$ Lood), met wat *Cremor Tartari* ($\frac{1}{2}$ Lood), in een Linnen doekje gedaan zynde, kan doen weken, of een weinig zagtjes laten opko- ken, 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, Schor- butige, en andere met verstopeheid gepynigde Menschen.

Tot het drogen worden goede, smakelyke, vleeschige soorten gekozen, wordende in Duitfch- land de voorgemelde *Quets* daar toe veel gebruikt, die een byzonder geurig *Gestooft* maken; en in Frankryk worden de blauwe *Damas*, *Brignoles*, *Perdrigons*, en *St. Catharine* daar toe veel geagt.

§. 15. De *Pruimen* worden ook veel *geconfyt*, zo wel nat als droog. Om delve nat te *confyten*; zo neemt *Pruimen* die vleeschig en geurig, en maar even of nauwlyks ryp zyn, prikt ze op een plaats 10 á 12, het welk gedaan word, opdat de Zuiker beter zoude daar in dringen, legt ze dan een korte tyd in koud Water, daar na doet ze in een Stenen 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 wor- den, en spoelt ze daar na in ander Water wat af, vervolgens op een Teems gedaan zynde, laat 'er het 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 Sy- roop een bekwame dikte heeft; doet de *Pruimen* dan, wat koud geworden zynde, in *Confytur-pot- ten*, 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 $1\frac{1}{2}$ á 2 Pond Zuiker nodig hebben; daar zyn 'er die de *Pruimen* schil- len; andere doen 'er ook wat Kancel en Nagels, gepoeijert zynde, op het laatste van het koken by, al het 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 plaats van Zuiker-Syroop, welgezuiverde en geschuimde Honig neemt, gelyk by de *Peeren* (§. 13.) gezegt is.

§. 17. De soorten welke in Frankryk het best tot het *Confyten* geagt worden, zyn de *Perdrigon*; *Diapréé*; *Damas rouge*; *Apricoté*; *Mirabelle*; *St. Catharine*; *Brignole*; *Isle vert*. Hier te Lande gebruike

Witte Pruimen.



Quetzen.



Blauwe Pruimen.



gebruikt men hoofdzakelyk de *Apricoos-pruim*; de twee *Greene Mirabellen*; (kleine en grote); de *Isle vert*; en de *St. Catbarine-pruim*; zynde inzonderheid de groene *Pruimen*; wegens de koleur, 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 *vertinde Blikken* te leggen en op een warme plaats te drogen, dezelve altemets omkeerende, en op het laatste van het drogen met *Zuiker* bestrooiende. Dog de *Syroop* moet, om deze en alle droge *Confytuuren* te maken, niet al te dik gekookt zyn, om dat ze anders niet wel drogen 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 ontfangt men uit die *Plaatzten* ook *gedroogde Pruimen*, die by na zo smakelyk zyn als of ze *geconfyte* waren.

§. 19. Men legt de groene *Pruimen*, inzonderheid de kleine *Mirabelle*, en de *Isle vert*, ook wel in *Edik* om dezelve als *Olyven* of *Augurkjes* by *Gebrads* te eten, zynde aldus heel smakelyk en gezond: Tot dien einde plukt men de *Pruimen* als ze beginnen te rypen, dog nog niet of weinig week zyn; men legt ze in een *Confytuur-Fleisch*, die een wyde opening heeft, en doet 'er by lagen tusfchen wat *Nagels*, *Foelie*, *Peper-korls*, *Zout* en *Rozemaryn* of *Lauriers-bladen*, vervolgens giet men 'er beste *Wyn-Edik* overheen tot dat ze bedekt zyn, en men legt 'er fchone stukken van *Ley-fteen* 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 fchimmelen en bederven ze: Ten laatste bind men de *Fleisch* met een *Blaas* toe en bewaart ze tot het gebruik, op een drooge *luttige* plaats.

§. 20. Om de *Pruimen* verfch 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 *Duitschland*, *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* eten 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 het *Vleesch* door een *Zeef*, om 'er de *Stenen* en *Vellen* af te fcheiden; vervolgens koken ze het *Vleesch* op het nieuw tot de *confistentie* van een dik *Moes*, het zelve met een *Spadel* geduurig roerende, op dat het niet aanbrande; en gaar zynde, word het in *Potten* gedaan en op een droge plaats bewaart; kan dus een geheel jaar nog goed blyven.

§. 22. Men kan 'er ook een diergelyk *Moes* of *Vleesch* van maken met *Zuiker*, op die wyze als van het *Kerse-Moes* (§. 16.) gezegt is, om in *Taarten* en andere 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 laatste zo kan men de *Pruimen* ook vervroegen op die wyze als te voren van de *Kersen* (§. 32. enz.) gezegt is, willende dezelve gemakelyk 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-roes, en word veel geagt van de *Draaijers*, en andere om daar van allerley mooi *Huisraad* te maken.

§. 26. De *Cultuur*, het *Gebruik*, enz., der *Pruimen* verhandelt hebbende, (zal ik nu overgaan tot de *Lyst* en *Beschryving* der voornaamste zoorten van *Pruimen*, waar by tot voldoening der *Liefhebbers* de beste *Fransche* zoorten voegen zal, schoon vele daar van, gelyk voorheen gemeld is; by ons niet of bezwaarlyk volkomen ryp worden: In de *Beschryving* zal men vervolgens de *Geaante*, *Koleur*, en andere hoedanigheden der *Zoorten*, enz., vermeld vinden.

SYNONYMISCHE LYST

Der beste PRUIMEN, zo In- als Uitlandsche.

A.	C.
Abricoos-Pruim. Abricoos-Pruim (Rode). Abricoos-Pruim (Bonte). Abricoos-Pruim (Witte). Abricoos-Pruim (Franse). Abricoté. Prune d' Abrico. Virginale. Maagde Pruim. d' Altesse (Prune), zie Quets. Amandel-Pruim, zie Rognon de Coq. Amelie-Pruim (Vroege blauwe). Amelie-Pruim (Witte). Avant-Pruim, zie Cerifette.	Catalogne, zie Perdrigon hatyf. St. Catrine-pruim, zie St. Kateryne. Cirifette. Kers-Pruim. Rode Avant-Pruim. Ecarlate. Cerifette blanche. Witte Kers-Pruim. Witte Avant-Pruim. Witte vroege Pruim. Jean hative.
B.	D.
Bedelaars-pruim, zie Mirabelle. Boere witte Pruim (Dubbelde). Boere witte (Enkelde). Boere blauwe Pruim. Bonum Magnum, zie Eyer-Pruim. Brignole. Prunelle. Prumjoels-Pruim.	Damas rouge. Rode Damas-of Damascener-Pruim. Damas violet. Violette Damas-Pruim. Mougeron. Damas noir hatyf, on precoc. Vroege blauwe Damas. Damas blanc. Witte Damas. Damas (Gros) violet de Tourt. Grote blauwe Damas. Damas noir (Petit) kleine blauwe Damas.

Damas

Damas (Dubbelde), 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*.

Engelse 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.

Franse rode Pruim, zie *Rojale*.

G.

Goudenlakense, zie *Drap d'Or*.

Groene Pruim, zie *Mirabelle*.

H.

H Anekloten, zie *Rognon de Coq*.

Heeren-Pruim. *Prune de Monsieur*. *Grote gee-*

le Eyer-Pruim. *Is los op de steen*.

J. I.

J Ean bative, zie *Cerifette*.

Imperiale, zie *Eyer-Pruim*.

Ile vert. *Verdace*. *Olyf-Pruim*.

Imperatrice. *Keyzerin*.

K.

St. K Ateryne-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 verschillende grootte.

M.

M Aagde-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 *precocé*.

O.

O Lyf-Pruim, zie *Ile vert*.

Ongarische Quets, zie *Quets*.

Orange (*Pruine d'*). *Oranje Pruim*.

P.

P Aarde-Pruim, zie *Ros-Pruim*.

Passe velours, zie *Perdrigon*.

Perdrigon violet.

Perdrigon blanc.

Perdrigon hatyf ou precocé. *Vroege Perdrigon*.

Passe-velours. *Prune de Catalogne*. *Dub-*

belde 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. *Engelse blauwe*.

Prunelle, zie *Brignole*.

Q.

Q Uets (*Lange*). *Hoogduitsche Quets*. *Onga-*

rische Qets. *Prune d'Altesse?* *Damas long*.

Lange Damas of *Damascener Pruim*.

Quets (*Grote Ongarische*). *Dubbelde Ongersche*

Quets.

Quets (*Ronde*). *Spaansche Quets*.

R.

R Eine Claude. *Koninginne Claudia*,

Roche-courbon, zie *Diapréé*.

Rognon de Coq. *Amandel-Pruim*. *Hane-Kloten*.

Rojale. *Konings Pruim*. *Perdrigon d'Italie*.

Fransche Rode.

Ros- of Paarde Pruim (*Dubbelde*). *Malotte*.

Grote Malotte.

Ros- of Paarde-Pruim (*Enkelde*). *Kleine Ma-*

lotte.

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.

V Erdace, 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 kleur blauwagtig-violet en word vroeg ryp; haar Vleesch is zagt, zappig en van een tamelyk geurige smaak.

De Boom maakt goed gewas en draagt wel.

A MELIE-PRUIM (WITTE). Is ook een matig grote, rondagtige Pruim; haar kleur is geelagtig-wit, en ze komt vroeg aan, dog niet zo vroeg als de voorgaande, en de Boom draagt wel. Het is zeer waarschynlyk dat deze gemelde twee soorten 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 grootte als de *dubbele Boere Witte*, haar gedaante is eenigzins langer als rond; haar kleur is geelagtig, en veeltys met violetagtige Vlekken min of meer gevlekt en gestipt; haar Vleesch is zagt, zappig, en van een aangename geurige smaak.

De Boom draagt heel sterk, maar laat zyn Vrugten met het ryp worden ligtelyk vallen, inzonderheid in slegte, vogte jaren.

De *roode soort* is daar van niet onderscheiden, dan dat ze wat bleeker valt. De *bonte soort* is meer violet op een geelagtig witte grond; en het onderscheid der witte bestaat daar in, dat ze niet of zeer weinig gevlekt, en alleen geelagtig-wit is. Welke veranderingen buiten twyffel voortgekomen zyn,

zyn, door het Ent-plantsoen. Ook kan de Grond en Stand-plaats veel doen, dat de Vruchten van een zelfde soort meer of min gekoleurt zyn.

APRICOTE, of *Fransche Apricoos-pruim*. Is een vry grote Pruim, van gedaante iets langer als rond; van koleur geelagtig, en met rode Stippen wat min of meer gestipt en gevlekt, inzonderheid aan de Zons-zyde, zo dat ze zeer wel na een kleine *Princesse-Apricoos* gelykt, waar van ze ook de naam voert; haar Vleesch is zagt, zappig, los aan de Steen, en van een heel geurige verhevene Smaak.

De Boom draagt sterk, en slaagt zo wel op Stam als aan het *Espalier*, dog voornamelyk aan de laatste het best.

Men moet deze *Fransche* soort niet verwarren met de voorgemelde *Apricoos-pruim*, als zynde iets vaster van Vleesch, en, wel ryp zynde, van een geuriger, na die der *Apricosen* hellende, Smaak.

BOERE WITTE (DUBBELDE). Is een vry grote Pruim, rond van gedaante, met een merkelyk diepe Naad; haar koleur is geelagtig, eenigzints na den groenen hellende; haar Vleesch is zagt, volzappig, vast aan de Steen, en van een heel aangename smaak, inzonderheid aan het *Espalier* gegroeit zynde.

De enkele *Boere Witte* verschilt niet van de *dubbelde*, dan dat ze wat kleiner en geeler van koleur valt, zynde veeltyds ook iets rood gespikkelt: Deze word smakelyker bevonden op Stam als aan het *Espalier*; en overtreft, wel ryp zynde, naar het oordeel der Liefhebbers en Kenners, de *dubbelde* in de smaak; zelfs vele houden ze voor de smakelykste van alle onze Inlandsche 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 soorten 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 koleur 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 *geele*. Is van gedaante iets langer als rond, tamelyk groot; van koleur geel, hellende naar het rood; haar Vleesch is zagt en zappig genoeg, los aan de Steen die heel klein is, en een 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 Soort 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, by na vierkant, dat is, by de Steel en tegen over enigzints platagtig; haar koleur is violet, trekkende naar het 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 *Confytouren* en om te drogen.

CERISSETTE. Is een matige grote, van gedaante rond, en naar onderen iets dunner of puntig; haar koleur 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 koleur, 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 soorten, onder die benaminge uit *Brabant* 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 Bloezels heel teder zyn, en hy heel vroeg bloeit, zo gebeurt het veeltyds dat hy weinig Vruchten by ons voortbrengt.

CERISSETTE BLANCHE. Gelykt in allen na de voorgaande, behalven dat ze geelagtig-wit van koleur 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 koleur rood, hellende naar het 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* overeen, behalven dat de *witte* geelagtig-wit, en de *violette* schoon violet van koleur is; zynde deze laatste egter ook een weinig langer als rond.

DAMAS NOIR HATYF. Is een matig grote Pruim, van gedaante rond, van koleur blauw, by na zwart, komende vroeg aan, omtrent met de eerste Pruimen; haar Vleesch is geel en iets rondagtig aan de buiten-kant en omtrent de Steen; voorts los aan de Steen, maar valt zomtyds wat hard en droog, of meelig en laf van smaak, zo dat ze van geen grote waarde is; maar de Uitlopers van deze soort worden in Frankryk voor de beste gehouden, om 'er andere Pruimen en *Perfiken* op te Enten.

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

DAMAS GROS DE TOURS. Is vry groot, van gedaante iets langer als rond; van koleur blauw of violet, trekkende naar het zwart; haar Vleesch is zagt, zappig genoeg, geel van koleur, 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 het *Espalier*.

DIAPREE ROUGE. Is langwerpig van gedaante, en tamelyk groot; van koleur violet trekkende sterk naar het rood; haar Vleesch is zagt en zappig genoeg, heel vast aan de Steen; van een zuikeragtige zeer aangename smaak, als ze wel ryp is.

De *Violette Diapree* is van dezelfde gedaante, grootte en hoedanigheid, behalven dat ze schoon violet, fraai gebloeft en los aan de Steen is. Ze zyn in Frankryk van de geagteste zo wel rauw als gedroogt, en om te *Confyten*, en ze slagen daar zo wel op *Stam* als aan het *Espalier*; maar by ons moet men ze alleen aan het *Espalier* stellen, dog des niettegenstaande worden ze zelden wel ryp, inzonderheid als de Expositie vlak op het Zuiden is, om redenen voorhenen in een ander Werk van ons gemeld.

DOJENE. Deze Pruim gelykt van grootte en koleur zeer veel naar de *dubbelde Boere Witte*, zo dat men ze in de eerste opslag daar voor nemen zoude, dog nader onderzocht zynde, zo is ze enigzints langer als rond en meer naar den groenen hellende, ook iets groter; haar Vleesch is wateragtiger en vaster aan de Steen, en, naar myn gedagten, zo nuttig en gezond niet als de gemelde *Dubbelde Boere Witte*.

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

DRAP D'OR. Is een soort van *Damas*; van matige grootte; van gedaante rond, vierkant; van koleur geel en met rood gestippelt en gevlekt; haar Vleesch is zagt genoeg, los aan de Steen, en wel ryp zynde, van een zeer aangename zuikeragtige smaak: Ze moet by ons meest aan het *Espalier* geplaat worden, maar is dan niet zeer draagbaar; ten ware men haar ruimte geeft om te groeijen.

ENGELSE BLAUWE. Is een tamelyk grote Pruim, van gedaante rond; van koleur roodagtig-blauw; haar Vleesch is zagt, iets geelagtig, en vast aan de Steen, zappig, en van een geurige smaak: Dezelve komt vroeg aan, en de Boom draagt sterk, weshalven waardig is geplant te worden; dog is by ons nog niet zeer bekend of gemeen.

EIJER-PRUIM (RODE EN VIOLETTE OF PAARSE). Dat een en dezelfde Pruim is, behalven dat de koleur die aan de eene kant wel wat ligt-roder, aan de andere wat paars- of violetagtig is; dat zeer waarfchyntlyk alleen door het Ent-plantzoon ontstaan is. Het is een van de grootste zoort van Pruimen; van gedaante wat langwerpig-, of Ey-rond, waar van ze de naam voert; haar Vleesch is zagt, volzappig, en van een aangename geurige smaak, als ze in een goede grond groeit en daar door wel ryp geworden is.

De Boom is zeer draagbaar, zo wel op *Hoog-Stam* als aan het *Espalier*, waar aan de Vruchten niet geringer worden.

De *bonte Eijer-pruim* verschilt nergens in van het gemelde, als dat ze min of meer rood, of paarsagtig gevlekt is.

EIJER-PRUIM (WITTE). Is van grootte en gedaante als de vorige *Rode*, en zomtyds nog wel wat groter; haar koleur is geelagtig-wit; haar Vleesch is vast, en zomtyds wat droog, ook doorgaans iets amper of scherpagtig van smaak, derhalven niet zo goed als de voorgaande; dog aan het *Espalier* worden ze beter als op *Stam*. De Boom draagt zeer wel.

HEERE-PRUIM. Deze gelykt veel na een *Witte Eijer-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 koleur is heel groen; ze is rauw niet veel waardig, maar ze word wegens haar koleur geagt tot *Confyturen*, 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 ontbiet.

ST. KATHERINE-PRUIM. Is tamelyk groot, van gedaante iets langwerpig; van koleur 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 het *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 zoorten, als, wit of geelagtig, dog meest blauw, of violet-roodagtig, enz., ook groter en kleiner, en rondagtig van gedaante, maar alle van een geringe, laffe, wateragtige smaak, die hier te Lande uit Zaad of de Steenen gewonnen, en derhalven, om het kouder Climaat, zo goed niet kunnen zyn als in Italien en Spanjen, enz., 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 koleur is groenagtig, na den geelen hellende; 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 bovenmaten, en zulks doorgaans jaarlyks even sterk. Beide deze *Mirabellen* worden veel geagt voor *Confyturen*, om de groene koleur.

MIRABELLE (WITTE-). Is een matig grote Pruim, van gedaante wat langer als rond; van koleur 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 het *Espalier* stellen. Deze Pruim word de beste geagt voor *Confyturen*.

MORIN HATYF. Is een ronde, roode, tamelyk grote Pruim, die vroeg aankomt, volgende voorts op de *Cerifette*, en ook daar mede wel 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 *Parys*; te meer om dat de Vrucht heel smakelyk word; vroeg aankomt, en de Boom vrugtbaar is.

ORANJE





ORANJE PRUIM. Is een tamelyk grote Pruim; omtrent als de *Dubbelde Boere Witte*, haar gedaante is een weinig langer als rond; haar koleur is roodagtig gestippelt op een 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 grootte; 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 fyne verhevene geur, als ze wel ryp is; dat ze by ons zelden word, schoon ze aan een wel *geexponeert 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 geagt tot *Confituuren*.

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 brede 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 dubbelde zyn; maar men heeft 'er geen Vruchten van te verwagten, gelyk van de meeste Gewasfen met dubbelde Bloemen.

QUETS. Is een langwerpig tamelyk grote Pruim, met een Naad; van koleur schoon blauw-violet, hellende iets na het 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*, *Saxen*, *Sileſien*, *Moravien*, *Boheme*, *Hongarien*, en elders meer.

De Boom draagt, wat bejaart geworden zynde, heel sterk, en word in voorgemelde Plaatzen alleen door *Uitlopers* voortgekweekt.

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

QUETS (ONGERSE-). Word veel groter als de voorgaande en by na zo groot als een kleine *Eijer-pruim*; haar gedaante is langwerpig-rond, dog na proportie iets korter als de voorgaande *Quets*; haar koleur is roodagtig, trekkende naar het violet; haar Vleesch is zagt, maar dikwils meelig en niet zeer smakelyk, inzonderheid in vogte, koude gronden, dog in goede droge gronden, en aan het *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 het 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 behoorlyk ryp.

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 het *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.

ROJALE. 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 het 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 geſtipt; haar Vleesch is heel zagt, en vol van een wateragtig zap; van een laf-zoete, niet verhevene smaak.

De enkele *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 enkele, zeer sterk, maar worden voor de ongezondſte van alle Pruimen gehouden, en van de *Medicynen Doctoren* wel ernſtig verboden om veel te eeten; gelyk men dan dikwils bevonden heeft, dat de Menſchen van het veel eeten dezer Pruimen, de roode Loop gekregen hebben. Ondertuſſchen zo worden de *Uitlopers* van de enkele *Ros-pruim* zeer dienſtig bevonden om daar op andere zoorten te enten.

NB. Dit is niet de *Cerifete*, 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 worden; dewyl het een Mede-zoort, zo niet de Moeder of eerste oortprong van alle bekende tamme Pruimen is, die uit haar Zaad door de oeffening, met de tydt verbeterd, voortgekomen zyn; ze waſſen in Duitſchland en elders veel in het wild; ie zyn klein, rond en zwart-blauw, van een zuuragtige adſtringe-

adfringeerende smaak; maar door de Cultuur, in een goede Grond staande, en door het Enten, worden ze veel smakelyker en niet onaangenaam om te Eeten, ook veel groter; en worden dan *Haver-Sleen*, ook *Italiaansche-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 soort gevonden met witagtige Vrugten, *Prunus Silvestris*, *fructu majore albo*. Raj. Synops.) En nog een andere met rode Vrugten, 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 ongezondeste Pruimen van alle gehouden: De Bomen zyn zeer draagbaar; en ze worden van Uitlopers voortgeteelt.

SPILLING (GEELE DUBBELDE). Zyn heel grote Pruimen, gelykende in gedaante naar Hoender-Eijers; van koleur geel als de voorgaande, maar zyn niet zo smakelyk; dog even zo ongezondest.

VIOLETTE. Deze Pruim is ons onbekend, en nog niet te voren gekomen, onder die benaming: En vele soorten van Pruimen zyn violet van koleur.

V A N

§. 1. **D E APRICOOS-BOOM.** Dezelve word genoemd in het *Nederduitsch*, ook *Abricoos-Boom*. *Latynsch*, *Malus Armeniaca*. *Prunus foilis ovato-cordatis*. *Linn. Gen. & Spec. Raj. Prodr. Fransch*, *Abricotier*. *Hoogduitsch*, *Apricos-Baum*. *Morillen-Baum*. *Engelsch*, *Apricots-Tree*. *Deensh*, *Apricose-Træ*. *Zweedsh*, *Apricose-Tree*.

De Vrugten zelfs heeten in het *Nederduitsch*, *Apricosen*. *Latynsch*, *Mala Armeniaca*. *Hoogduitsch*, *Apricosen*. *Fransch*, *Des Abricots*. *Engelsch*, *Apricots*. *Deensh*, *Apricoser*. *Zweedsh*, *Apricoser*.

§. 2. De *Apricosen* zyn buiten alle twist een Mede-soort der *Pruimen*, of zeer na daar aan vermaagschapt, want ze daar mede zeer veel overeenkomst hebben; gelyk ze dan de Heeren *Linnaeus Van Royen* in hunne Catalogen of Flora's daar by gevoegt hebben; het is een Vrugt die men zegt eerst uit *Armenien* en *Syrien* in *Europa* gebragt te zyn, het welk ook de oude *Latynsche* Naam genoegzaam te kennen geeft.

§. 3. Men heeft van de *Apricosen* niet zo veel verschillige soorten als van de *Pruimen* en *Persiken*; hoewel uit haar Stenen, gezaait wordende, geduurig andere soorten voortkomen, maar die zyn doorgaans klein en verslegt. De soorten die tegenwoordig hier te Lande bekend zyn, zyn de volgende vyf, schoon sommige Enteniers in hunne Lysten van meer spreken, als

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

De *Apricoos* van 's Hertogenbosch is, behalven de witte, van de grootste soort; van koleur 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 koleur hoog geel, en een-koleurig, 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 soorten, en word het eerst ryp; maar is niet zeer draagbaar. Ze is ook het dienstigste tot het oculeeren van *Pruimen* om daar vervolgens *Persiken* op te stellen.

De *Oranje-Apricoos* is iets kleinder als de *Bredasche*, hoog-oranje van koleur, van binnen en buiten, en veeltyds met bruin-rode stippels min of meer van buitengeftipt; voorts een der smakelykste Soorten, en boven maten draagbaar.

De *Witte Apricoos*, is de grootste van allen, maar de minsmakelykste, van weinig geur; worden derhalven meest gebruikt tot *Gestoofs* en om te *confyten*; haar koleur is bleek-of witagtig-geel.

§. 4. De *Apricoos-Boom* wil in allerley goede, zo wel zand als kleyagtige Gronden, heel wel-groei-jen; 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 versch is. Hy waft 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- en 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 á 18 jaren, maar 2 á 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*.

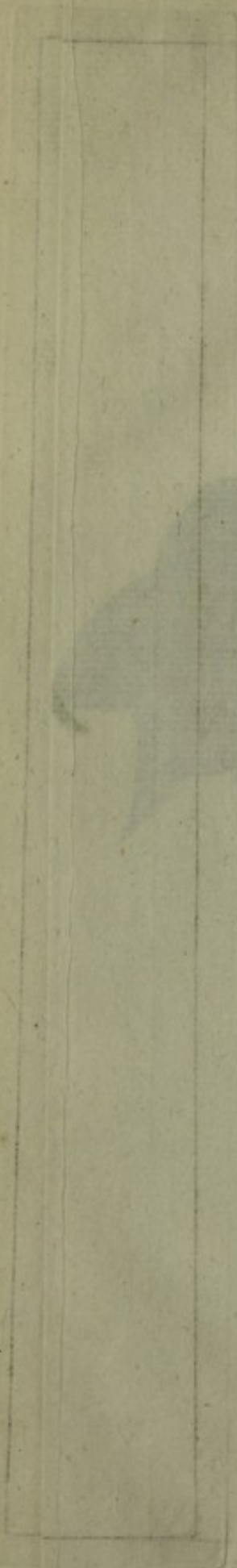
§. 6. Hy word voortgezet door middel van *oculeeren* of *zuigen* op *Uitlopers* van *Pruimen*; dog de eerste manier is het meest in de *practycq*; tot Ent-plantzoenen bedient men zig by ons meest van de *Uitlopers* van de *Boere Witte Pruim*, om dat men bevonden heeft, dat ze daar op best groeien: Dog de *Uitlopers* van de *blauwe* of *vroege zwarte Damas* worden daar toe van vele beter geagt.

§. 7. De *Apricosen* behoren weinig gesnoeit, en niet anders, als dat men de Water-loten, het overvloedige, en het dorre Hout wegneemt: En vermits deze Boom doorgaans zwaare, lange Loten maakt, zo moet men hem ruimte geven aan het *Espalier*, en de lange Loten niet te veel korten nog wegsnoeien; want daar door word hy kragtelooz en ondraagbader.

§. 8. De *Apricosen* zyn een zeer aangename Vrugt om rauw uit de hand te Eeten, en worden van sommige voor de lekkerste, behalven de *Persiken*, 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 reden te voeren (*Pruimen* §. 2, 3.) gezegt. Men

Apricor.





[Faint, illegible text visible through the paper, likely bleed-through from the reverse side.]

Men bereid 'er in de Keuken ook zeer aangename Spyzen van, als, *Compot*, *Marmelade*, *Taarten*, enz. 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 daar in maar een kleine zood doen; neemt ze daar na, als het Water koud geworden is, daar uit, spoelt ze in schoon water om, droogt ze wel af, en prikt ze dan met een Spelt, gelyk van de *Pruimen* §. 15. gezegt is.

Maak dan een *geclarificeerde Syroop* van *Zuiker*, (tot ieder pond *Apricosen* omtrent $\frac{1}{2}$ Pond *Zuiker* nodig zynde), doet daar in uwe *Apricosen*, en laat ze dan een reis 6 à 7 zagties opwallen: Neemt ze dan uit de *Syroop*, en laat ze op een *Teems* uitdruppen; daar na 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 laatsten 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 groote opening te maken, daar uit; vervolgens doet ze in kokend Water, en laat 'er een zood 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*, enz., gezegt is.

§. 12. Om drooge *geconfyte Apricosen* te maken, het zy van rype of onrype *Vrugten*, zulks geschied op dezelfde manier als voorheen van de *Pruimen* (§. 18.) gezegt is.

Deze *Confytuuren*, inzonderheid de drooge, worden van veele voor de lekkerste van alle *geconfyte Vrugten* geagt; want de *Apricosen* verkrygen door het koken van zelfs een aangename, specery-agtige *Geur*, zonder daar *Speceryen* by te voegen.

V A N D E

§. 1. **P**ERSIK-BOOM; dezelve word genoemd in het *Latynsch*, *Malus Persica*. *Amygdalus foliorum serraturis omnibus acutis*. *Linn. Gen. & Spec. Roy. Prodr.* *Hoogduitsch*, *Pfirschen-baum*. *Franssch*, *Pechier*. *Engelsch*, *Peach-Tree*. *Deenssch*, *Perfik-Tree*. *Zweedsch*, *Perfike-Træ*.

De *Vrucht* zelfs heet in het *Nederduitsch*, *Perfik*. *Persche*. *Latynsch*, *Malum Persicum*. *Hoogduitsch*, *Pfirsik* of *Pfirsing*. *Franssch*, *Pêche*. *Engelsch*, *Peah*. *Deenssch*, *Perfik*. *Zweedsch*, *Perfiker*.

§. 2. Deze *Boom* heeft zyn oorsprong uit *Persien*, gelyk de *Duitsche* en *Latynsche* 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*, enz., komen daar zeer na met overeen, zo dat 'er geen twyffel overblyft, of de *Persik* behoort tot het *Geflagt* der *Amandelen*, of deze tot dat der *Persiken*.

De *Fransche 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 *Vleesch* zeer zappig en smeltbaar is, en ligt van de *Steen* scheid.

Pavies, zyn wolliger op de *Schil* als de *Peches*, haar *Vleesch* is ook vaster en niet zo smeltbaar, en scheid niet zo ligt van de *Steen*. Zommige *Fransche Liefhebbers* willen, dat 'er zo vele zoorten van *Pavies* als van de *Peches* zyn; en dat de *Pecbe* het *Mannetje*, en de *Pavie* het *Wyfje* is; dog dit heeft volgens de hedendaagche *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 onsmakelyk: Dezelve worden veel in de *Wynbergen* van *Italien*, *Frankryk*, en elders, gecultiveert; zeer waarschynlyk om dat ze het best op *Stam aarten* willen.

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

Van deze vier *Hooft-zoorten*, van welke verdelinge men zig egter hier te Lande, nog in *Hoogduitschland*, bedient, worden vele veranderingen gevonden, die door de tyd uit het *Zaad* voort gekomen zyn, gelyk hier na melden zal.

§. 4. De *Persiken* worden, wanneer ze wel ryp zyn, van veele voor de smakelykste van alle *Steen-vrugten* gehouden: Dog daar is veel onderscheid onder de *Zoorten*, vallende de eene geuriger als de andere: Ook zo verschillen de *Vrugten* aan dezelfde *Boom* zeer in de smaak, zynde de grootste, en daar by de zwaarwigtigste altoos 't geurigste, en de kleine dikwils geheel smakeloos; en schoon dit onderscheid ook in meer andere zoorten van *Vrugten* dus bevonden word, zo is het nogtans aan de *Persiken* in het byzondere eigen. Ook zyn altoos de *Vrugten* zonder of van weinig smaak die aan ziekelyke *Bomen* of *Takken* voortgekomen; als mede de *Voorlopers*, die vroeger ripen als dat het nog, volgens haar zoort, de rechte tyd is. En

§. 5. Om de deugd van een *Persik* wat nader te bepaalen, zo moet ze de volgende *Hoedanigheden* bezitten.

1. Dat ze ze groot en zwaarwigtig, gelyk reeds gezegt is, is.

2. Dat ze niet hard, droog of meelig, maar zappig en smeltend van *Vleesch* zy, zo dat zulks, wanneer het in de *Mond* genomen word, aanschonds 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 eerstgemelde.

3. Het Vleesch moet zyn heel zuikeragtig, verheven en doordringende van smaak; zommige soorten zyn iers amper of rypsagtig, met zoetigheid doormengt; dat heel geurig smaakt. En op dat nu een goede *Persik* deze Hoedanigheden in volmaaktheid mogen 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, het welk men kan gewaar worden, door middel van dezelve omtrent de Steel, daar ze het eerst ripen, 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 bederfing 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 zagtjes roert, gemakkelyk van de Steel los gaan: Zelfs een Kenner kan de rypheid der Vrucht aanstonds aan de kleur bemerken, dewyl zodanige een helder, glanzend, en als eenigzints doorschynend 'eruit ziet.

§. 6. Schoonnu de meeste *Persiken* by ons ryp kunnen worden, zo verkrygen ze nogtans alle Jaren hare volkomenheid, en gevolgelyk haren smaak niet even gelyk, om reden, dat het een Vrucht is die wel veel, dog lieft een gestadige, getemperde, en langduurige 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 Vrugten na behoren te voeden. De tweede reden is, dat de koude by ons doorgaans in het Voorjaar duurt, waar door de Bloei-tyd en Vrucht-zetting, en dus ook de Rypwording der Vrugten veeltyds veragterd word; inzonderheid als het gebeurt dat 'er een slechte Na-zomer komt. Dat dit gezegde in der daad zo is, betuigen ons de twee eerste op de strenge Winter van het jaar 1740 gevolgde Jaren; want als toen had men wel *Persiken* aan die Bomen die behouden waren gebleven, en ook groot en oogzienlyk genoeg, maar hoedanig van Rypheid en Smaak? ze waren hard en onsmakelyk, en zelfs die, welke week en dus ryp zouden heeten, hadden geen de minste geur of aangenaamheid.

§. 7. Uit al het voorheen gezegde volgt dan, dat men de *Persiken*, om wel ryp en smakelyk te worden, een goede, warme en de beste plaats aan het *Espalier* moet geven, welke is op het *Oosten*, *Zuiden*, dog het best *Zuid-oosten*.

In Frankryk, en zelfs in Hoog-duitschland, worden de *Persiken* veel op Stam in de Wynbergen geplant, en brengen dus goede Vrugten voort; maar dat dit hier te Lande, wegens het *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 Vrugten wel ryp en smakelyk worden, lieft een losse zandagtige Grond, ook geheel geen Mest, en wel voornamentlyk geen versche (Paarde-Mest), gelyk de meeste andere Steen-vrugten, want hy daar door aan het kwynen, of aan het 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 het enten in de Klove niet wel gelukken wil.

Tot *Oculatie plantsoenen* bevind men het best de Uitlopers van de de *Kroosjes-pruimen*, of van de *blauwe vroege Damas*, willende, door ondervinding, op de *Boere Witte* of op de *Eljer-pruim* zo wel niet vatten, of worden geen goede wasfelyke Bomen.

Tot het *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, dat ze op andere *Apricoos* niet wel vatten willen, welke Uitlopers op de *Boere 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 Vrugten vroeger ryp en smakelyker worden.

§. 10. Dog deze op verschillige wyze geoculeerde Plantsoenen, moeten weer verschillig tot de *Planting* gekozen worden, na de verschillige aard en deugd des Gronds.

In drooge 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 slegte Vrugten voortbrengen, en van korter Leef-tyd zyn; daar in tegen in zware, vrugtbare Klei- en andere Gronden behoord men geen andere te planten als op *Apricoos*, dewyl die op *Pruim* daar in te wild gewas maken, later ryp worden, en doorgaans een ruwe slegte smaak verkrygen, ten ware in zeer goede Jaren.

§. 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 het Zaad niet al te wel groeijen, als mede, wegens het *Climaat*, niet wel groeijen willen, en dikwils schielijk komen te versterven: Ook de Vrugten drooger en onsmakelyker vallen.

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

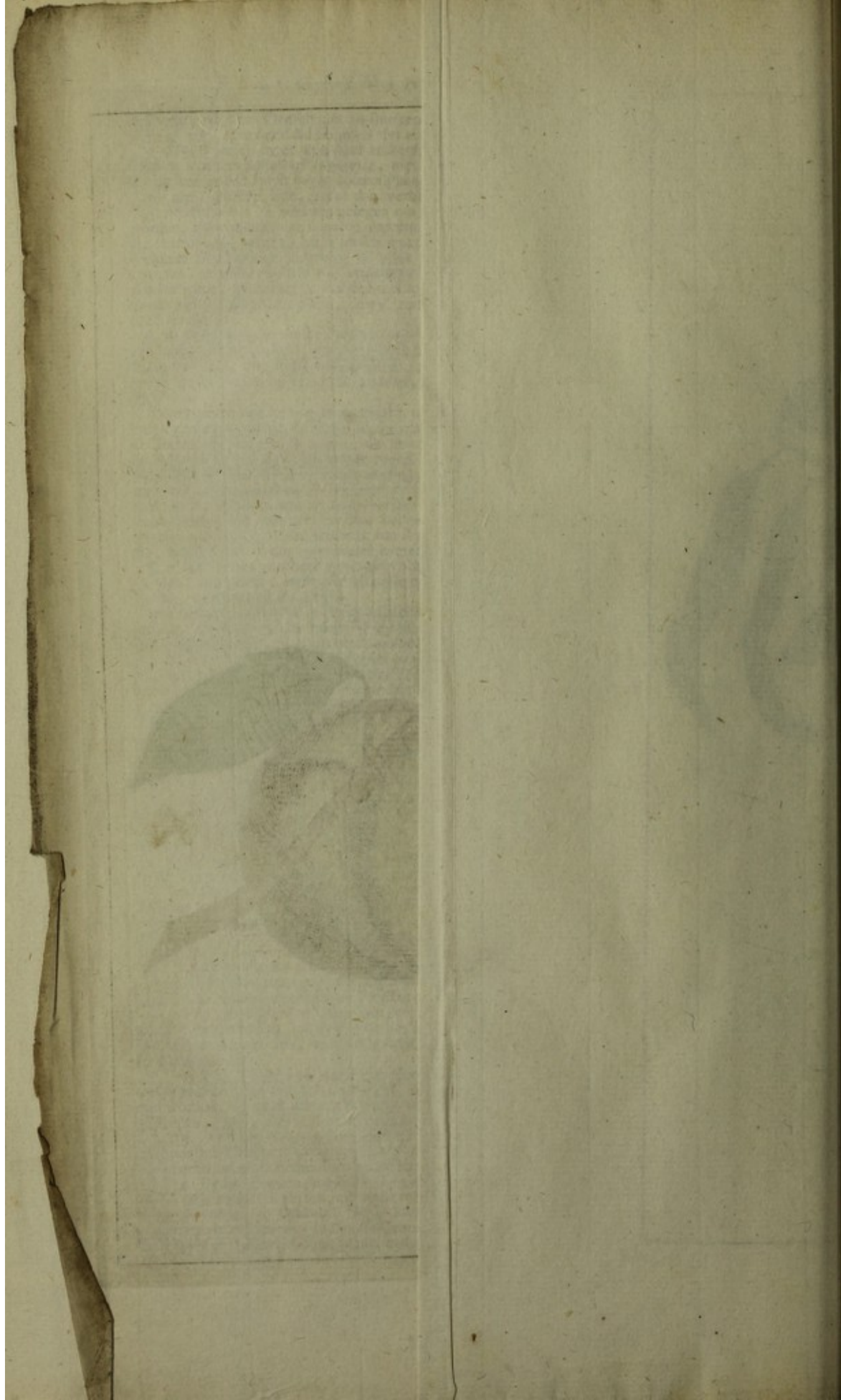
§. 13. Tot het Planteren moet men nooit ouder Bomen verkiezen, als van Een-, of Twee-, of ten hoogsten Drie-jarig *oculatie-gewas*, om dat oudere zo wel niet groeijen willen, en men daar en boven geen zo nette Bomen van leiden kan.

§. 14. By het Planteren moet men zorg dragen, dat men de Bomen niet te diep Plant, want anders willen ze bezwaarlyk vatten, of versterven veeltyds daar na, al kwynende, langzamerhand; en de Vrugten worden zo smakelyk niet, door dien de Zon de Zappen der Wortels niet genoegzaam kan aandoen ende *rasineren*. Indien de Grond vocht 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

TAB. V.

Persik.





om deze hoogte te verkrygen, zyn de Rabatten langs de *Espaliers* van veel dienst, die men 2 3 à 4 Voeten breed maken, en waar op men allerlei fyne *Bloem-* en andere *Gewassen* plaatzen kan; dog daar by dient nauwkeurig agt gegeven, dat men de Wortels by het bearbeiden des Gronds niet roere, het welk deze Bomen in het byzondere zeer veel nadeel doet, en kwynagtig maakt.

Wyders moet men de Wortels by het planten niet te kort snoeijen, het welk de groei-vatting zeer veragtert.

Wanneer de *Persik-boom* een goede vrugtbare Grond ontmoet, wast hy doorgaans sterk, bloeit en draagt overvloedig, (te weten, als de Vruchten niet door koude in het Voor-jaar vernielt worden); dog het welk ook de oorzaak is, dat hy niet zo oud word als andere Bomen, zynde zyn grootste Leef-tyd in goede Gronden, niet langer dan 15, ten hoogsten 20 Jaren, waar door dit Hoogduisch Versje ontstaan is.

Pfirsich-Baum und Bauren gewald, Wachset schnell und vergebet bald.

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

§. 15. Daar is geen Boom, waar aan meer Konst en Oplettenheid 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 Fatsoen, en wel hoofdzakelyk dat hy van anderen niet kaal word of naakte Armen verkrygt, als mede dat hy langer Jaren in fleur mag blyven, en schone Vruchten voortbrengen. De Behandeling van het Snoeijen heb ik, zo ik meen, in een ander Werk duidelyk aangewezen; alleen zal ik hier nog maar eenige zaken van belang weer herinneren, namelyk, dat men voor al zorg dragen moet, dat men de *Water-loten* niet de baas laat spelen, maar by tyds wegsnoeit of inkort, het welk het 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 Voor-jaar 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 Jaren in goeden staat kunnen houden, inzonderheid die op *Apricosen* 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 kwade intentie, om dat ze dezelve doorgaans vol van Bloei-knoppen zien, dog in der daad uit onkunde of gierigheid; want deze kleine Takken zyn het die de Bomen binnen korten, zo men ze niet wegneemt, door haar overvloedigheid doen kwynen 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 kwalijk 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 te bewaren; want schoon de Persiken veel warmte tot rypwording nodig hebben, zo begeeren ze dog lieft een langzame, gestadige, niet al te schielijk brandende, Zonne-warmte, gelyk reeds te voren (§. 4.) aangemerkt is.

§. 17. Dewyl dezen Boom zeer draagbaar is, zo door de overlading der Vruchten de Boom ook veeltyds verzwakken, kwynen; en eindelyk geheel versterven; 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 onlasten, het 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 Rypheid. Gelyk dit mede plaats heeft in allerlei andere fyne Ooft-vruchten.

§. 18. Wegens het bewaren der Bloeizels van deze en andere Bomen voor de Koude in het Voor-jaar, hebbe in een ander Werkje gesproken, om geen een ding dubbel te zeggen.

§. 19. De rype Persiken worden niet alleen rauw gegeten, maar ze worden ook *geconfyt*, zo wel nat als droog, geschild en ongeschild, het 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, schoon ze zeer smakelyk zyn, juist niet voor zeer gezond gehouden; ze verkoelen sterk, waarom men niet te veel daar van dient te eeten, dog als ze met een glas goede Wyn gegeten worden, of dat 'er een glas goede Wyn op gedronken word, zullen ze min hinderlyk zyn.

§. 20. De *Persik-bloeizel* word zeer dienstig geagt voor Menschen die zwaarmoedig en met *Hypocondrie* of Milt-ziekte gekweld zyn, en voor verstopping in het Lichaam, die doorgaans met die Gebrekens gepaart gaat, want deze Bloemen *laxeren* zagtjes en voeren de Gal- en Slymagtige-Vogten af: Men maakt 'er tot dien einde een *Syrop* en *Conserv* van. En dewyl de gemelde Ongemakken aan veele Menschen overkomen, inzonderheid die veel zitten en studeeren, of anderszints met het Hooft arbeiden, zo kan ik niet nalaten, de manier van die *Syrop* 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 *Syrop* te maken, in het Voor-jaar een Pond versche gezuiverde Bloemen van *Persiken*, doet ze in een steenen verglaasde Pot, giet daar op omtrent 3 Pond, dat is, circa 1½ Mingelen, kokend heet Water, laat het dan, de Pot wel dicht gemaakt zynde, staan, omtrent 10 à 12 Uuren lang; daar na zet het op het Vuur en laat het zo heet worden, tot dat het by ha 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 laastten, neemt tot 3 Pond van deze laatste *Infusie* 1½ à 2 Pond Witte Zuiker, zet het op het Vuur, kookt en *clarificeert* het met het Wit van Eijers, giet het dan door een Wollen Doek, en kookt het vervolgens op een zagt Vuur langzaam tot de dikte van een bekwaame *Syrop*;

roep, en bewaart het in Potten tot het gebruik. NB. De Bloemen kan men zeer gemakkelijk verkrijgen, door die overvloedig zyn af 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 *Dofis* van de *Syroop* is tot een paar Onzen, en van de *Conserv* tot een paar Lood.

§. 23. Uit de Pitten van de Persik-stenen kan men een zeer aangename *Ratafia* of *Liquor* maken, op deze wyze; stampet de Pitten klein, doet ze in een Flesch en giet daar op goede Brandewyn, voegt 'er by, zo gy wilt, eenige Nagels en een weinig Caneel, laat het vervolgens een tydt lang in de Zon staan trekken, en daar na giet het, om het klaar te hebben, door een Doek, of liever door Vloei-papier, en bewaart het. Indien men geen Stenen genoeg heeft, kan men 'er jonge Persik-bladen, wat gestampt zynde, byvoegen, die dezelfde geur maken, en genoegzaam de eigenste kracht hebben als de Pitten: En derhalven kan men zelfs uit de jonge Bladen alleen dit *Liquor* maken, als men geheel geen Stenen krygen kan, of als het nog voor de tydt is, dat de Vruchten nog niet ryp zyn.

Dit *Liquor* word op veel plaatzen *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 Stenen of Korls der *Persiken* per Distillatie.

§. 24. De *Persik-stenen* zyn zeer hard, en voor die, welke het niet 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 het Mes met de Steen loot-regt 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 tydt lang versich bewaren, op dezelfde wyze als te voren van de *Kerzen* gezegt is (§. 24).

§. 26. De *Cultuur*, het *Gebruik*, enz., der *Persiken* verhandelt hebbende, zal ik nu overgaan tot de Benaming en Beschryving van derzelver voornaamste en beste soorten. Daar worden veele Soorten van gevonden of ten minsten genoemd, inzonderheid in Frankryk, maar het is daar mede gelegen, gelyk met meer andere Vruchten, namelyk, dat een en dezelfde soort dikwils met verscheide Namen, op verschillende plaatzen, genoemd word, zo dat 'er op ver na in der daad zo veel Soorten niet en zyn als men in veele Lysten vind.

Daar is by na ook geen Vrucht meer, die in hare soorten zo bezwaarlyk te onderscheiden zyn, als deze, niet alleen om dat veele soorten in de Gedaante, Grootte, Kolor, tydt van Rypwording, enz., zeer na met elkander overeenkomen, maar ook de Stand-plaats en een goed of kwaad Jaar-saizoen dikwils verandering in de Grootte, Kolor, en Rypwordings-tyd, te weeg brengt, zo dat zelfs de beste Kenner veel werk heeft om de Soorten aanstonds te onderscheiden, ja zulks is dikwils ten eenemaal ondoenlyk. Het principaalste Kenteeken, om de soorten te onderscheiden en te bepalen, is de Gedaante en wel hoofdzakelyk de Grootheid en Kolor der Bloemen.

SYNONYMISCHE LYST

Der voornaamste Soorten van PERSIKEN.

A.
Abricots-perfik, zie Oranje-perfik.
Abricoté, zie Oranje-perfik.
Admirable.
Admirable jaune, zie Oranje-perfik.
Alberge jaune.
Alberge rouge.
Alberge violette.
Amandel-perfik, of *Amandel-Montagne*, zie *Pêche d'Italie*.
Avant-perfik (Witte). Avant-peche blanche.
Witte Note-Muscât-perfik.
Avant-perfik (Rode). Avant-peche rouge. *Pêche de Troije*. Persfik van Troijen. Rode Note-Muscât-perfik.

B.
Belle Chevreuse, zie Chevreuse.
Belle Garde. *La Galante*. *La Grosse Pêche*.
Berg-perfik, zie *Montagne*.
Blanche d'Andilly.
Bloed-perfik, zie *Brugnon*.
Bloed-perfik, zie *Sanguinole*.
Bourdin, zie *Zwolsche*.
Bourdine, zie *Magdalene*.
Brugnon. *Brugnon violet*. *Bloed-perfik*. *Engelsche Bloed-perfik*. *Kale of Gladde Persfik*. *Nectarin*. *Pêche Noix*. *Note-perfik*.

Brugnon blanc. Witte *Brugnon*. Witte *Engelsche Persfik*. *Nectarin blanc*. *Concommer-perfik*.
Brugnon jaune. Gele *Brugnon*. Gele *Engelsche Persfik*. Gele of Gouden *Nectarin*.
Brugnon hatyf. Vroege *Brugnon*. Vroege *Engelsche Persfik*. Vroege *Nectarin*.
Brugnon noir. Zwarte *Brugnon*. Zwarte *Engelsche of Bloed-perfik*. Zwarte *Nectarin*.
Burat (Persfik van), zie *Oranje-perfik*.

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

D.
Double Fleur. Dubbelde Bloem-perfik. *Montagne met dubbelde Bloemen*. *Pêche-Rose*.
Roosjes-Persfik, is onvruchtbaar.

E.
Engelsche-perfik, zie *Brugnon*.

F.
Fransche Persfik,
Fransche Confyt-perfik, zie *Melcoton*.

G.
Galante, zie *Bellegarde*.

Gele

Gele Brugnou, zie *Brugnou*.
Gele Pavie, zie *Melcoton*.
Gladde Persik, zie *Brugnou*.
Grosje Jeaune, zie *Oranje-persik*.
Grosje Pêche, zie *Belle Garde*.
Groote Fransche, zie *Monstreuse*.

H.
Hermaphrodit-persik, zie *Oranje-persik*.

I.
Italiansche-persik, zie *Pêche d'Italie*.

K.
Kale Persik, zie *Brugnou*.
Kings of Konings George Persik, zie *Zwolsche*.

L.
Lak-persik. *La Pourprée*. *La Pourprée vineuse*. *La Vineuse*. *Wyn-persik*. *Chivreuse tardive*.

Lak-persik met de grote Bloem. *Rozebooms-persik*.

M.
Magdalene blanche. *Witte Magdalene*. *Witte Montagne*.

Magdalene rouge. *Pêche de Troije double*. *Dubbelde Persik van Troijen*. *Bourdine*. *Paisane*.

Marbrée (Pêche), zie *Violette*.
Melcoton. *Mirlicoton*. *Pavie jeaune*. *Gele Pavie*. *Fransche Confyt-Persik*.

Melcoton (Witte). *Mirlicoton blanche*. *Pavie blanche*. *Witte Pavie*.

Melcoton (Rode). *Mirlicoton rouge*. *Pavie rouge*. *Rode Pavie*.

Melcoton (Grote), zie *Monstreuse*.

Mignon. *Mignon hatyf*.

Montagne (Dubbelde). *Dubbelde Berg-persik*.

Montagne (Enkelde). *Enkelde Berg-Persik*.

Montagne (Amandel-), zie *Pêche d'Italie*.

Montagne (Witte), zie *Magdalene blanche*.

Montagne met dubbelde Bloemen, zie *Double-fleur*.

Monstreuse. *Pomponne*. *Pavie rouge de Pomponne*. *Grote Melcoton*. *Grote Fransche Persik*.

N.
Naantjes-persik.

Naantjes Persik met dubbelde Bloemen.

Nectarin, zie *Brugnou*.

Nivette.

Noot-persik, zie *Brugnou*.

Note-Muscaat-Persik, zie *Avant-persik*.

O.
Ongarische Persik, zie *Sanguinole*.

Oranje-persik. *Abricoté*. *Abricoos-persik*. *Admirable jeaune*. *Hermaphrodite*. *Sandalie*. *Persik van Burat*. *Grosje jeaune*.

P.
Paisane, zie *Magdalene rouge*.

Pavie blanche, & *jeaune*, zie *Melcoton*.

Pavie rouge, zie *Melcoton*, en *Monstreuse*.

Pêche-noix, zie *Brugnou*.

Pêche d'Italie. *Italiaansche Persik*. *Amandel-persik*. *Amandel Montagne*.

Pêche marbrée, zie *Violette*.

Pêche-Rose, zie *Double Fleur*.

Pêche de Troije, zie *Avant-persik*.

Pêche de Troije double, zie *Magdalene-rouge*.

Persik van Burat, zie *Oranje-persik*.

Persik met dubbelde Bloemen, zie *Double-Fleur*.

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

Pomponne, zie *Monstreuse*.

Portugaise, zie *Montagne*.

Pourprée, zie *Lak-persik*.

R.
Rambouillet.

Rojale. *Late Royale*.

Rousfane.

Rozebooms-persik, zie *Lak-persik*.

Rosjes-persik, zie *Double-Fleur*.

S.
Sandalie, zie *Oranje-persik*.

Sanguinole. *Bloed-persik*. *Ongarische-persik*.

Swarde Persik, zie *Brugnou noir*.

Swolsche Persik (Dubbelde). *Kings- of Konings-George-persik*. *Bourdin*.

Swolsche Persik (Enkelde).

T.
Tetton (*Pêche*). *Tettons de Venus*. *Venus-Borsten*.

V.
Vineuse, zie *Lak-persik*.

Violette hative. *Vroege Violette*.

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

W.
Wyn Persik, zie *Lak-persik*.

BESCHRYVING DER VOORGENOEMDE PERSIKEN.

ADMIRABLE. Is een grote Persik, van gedaante rond; van kleur bleek- of witagtig-groen, en aan de Zons-zyde veel en schoon rood-bloezende, haar Vleesch is zagt genoeg, fyn en smeltende van een zeer geurige zuikeragtige iets wynagtige smaak: Het Vleesch scheid van de Steen, die klein is, en daar het een weinig roodagtig is. De Bloezels zyn klein; de Boom word groot, maakt schoon Hout-gewas, en draagt sterk. Deze word in Frankryk zeer geagt, komende veel overeen 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, volgende voorts na de rode *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 aan komt, en om 'er wegens de verandering eenige in grote Tuinen te hebben. De Bloezels zyn klein, en de Boom draagt redelyk wel.

ALBERGE ROUGE. Wordt niet heel groot, gelykende zo in Grootte als Gedaante en Kleur zeer wel na de vroege roode *Avant-persik*, dog ze is dikwils nog wat hoger gekleurt: Haar Vleesch is vast, maar van een zeer geurige, verhevene, wynagtige smaak; dog ze wil door ryp zyn om haar regte smaak te kunnen hebben. De Bloezels zyn klein, en de Boom draagt wel.

ALBERGE VIOLETTE. Is van middelmatige grootte; haar kleur is donker-purper of violet op de Zons-zyde, 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 Bloezels zyn klein en bleek violetagtig van kleur: De Boom draagt wel.

AVANT-PERSIK (WITTE). Is een heel kleine Persik; van grootte als een grote *Boere Witte Pruim*; haar gedaante is langwerpig en puntig; haar kleur is geheel witagtig; de smaak is geurig.

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 vele volgende betere soorten vast Persiken en van andere geurige Vruchten. Hare Bloeizels zyn groot en heel bleek-roodagtig, by nà wit; de jonge Loten zyn ook witagtig of bleek-geel, 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 mobi 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 koleur 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 bleek-rood 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 *Apricoor*, een weinig langwerpig-rond, met een diepen Naad, en heel glad van Schil, als de *Apricofen* of *Pruimen*; haar koleur 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 gronden en jaren, 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 koleur. De Boom maakt goed en sterk Hout-gewas, en draagt sterk.

BRUGNON BLANC. Deze gelykt zeer wel na de voorgaande, behalven in de koleur, 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 grootte, gedaante en gladdigheid volkomen na de voorgaande, maar haar koleur is geelagtig, en op de Zons-zyde min of meer met bruin-rood gevlekt; haar Vleesch is geel, gelyk een *Apricoor*, vast aan de Steen, die rood is, van een aangename, verhevene smaak, welke die van de voorgaande, na het 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 *Montagne*. De Boom maakt sterk gewas en draagt sterk.

BRUGNON HATYF, of Vroege Brugnon. Is klein, en niet veel grooter als een groote *Witte Avant-persik*; haar koleur is schoon rood; haar Vleesch is wit, heel geurig en aangenaam van smaak, en ze komt vroeg aan, weshalven waardig is 'er 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 grootte als de gemene eerst beschrevene *Brugnon*, en zomtyds iets groter; haar koleur 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 *Brugnon*, die ze daar *Nectarins* noemen, worden daer 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 koleur is schoon rood-bloezende op de Zons-zyde; haar Schil is dun; haar Vleesch smeltende, en vol van een zeer aangenaam, zuikeragtig, verheven zap. 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 SIGUIRE* in Frankryk gewonnen is.

CHEVREUSE. Is een tamelyk grote *Persik*; eenigzins langwerpig-rond van gedaante, en is iets ruigagtig, gelyk de meeste *Persiken* in 't algemeen; haar koleur 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 drooge grond gegroeid is, maar in een vogte, styve, valt ze dikwils melig en onsmakelyk; inzonderheid in slegte jaren. Hare Bloeizels zyn klein; de Boom maakt goed Hout-gewas en draagt zeer sterk.

DOUBLE FLEUR. Deze soort word alleen gekweekt om hare Bloeizels, die zeer fraai dubbel, 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 veeltyds iets oneffen of hobbelig van gewas, en weinig ruig; haar koleur is groenagtig tegen de Muur, en aan de Zons-zyde, ook zomtyds rondom, donker-bruin of purper-rood geveert of gevlekt, dringende het purper zelfs tot in het Vleesch; waar van ze de naam heeft van *Purpree*: De Steen, als mede het Vleesch om de Steen, is ook purperagtig; en het 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, drooge grond, een goede stand-plaats, en een goed Jaar-zaifoen, 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 koleur, 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 koleur is wit, iets na den groenen of geelen hellende, en zomtyds een weinig bleek-rood-bloezend

lood-bloezend op de Zons zyde; het 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 het Voorjaar, door zoud en guur Wêer; en worden zeer aangedaan van de Mieren, die in het byzonder 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 deelen genoegzaam overeen komt.

MAGDALENE ROUGE. Is een verandering van de voorgaande; dezelve is matig groot; haar gedaante is rond, eenigzints platagtig; haar koleur is hoog-rood-bloezend op de Zons-zyde, en groenagtig tegen de Muur; het 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 koleur, en de Boom draagt zeer wel. Deze beide soorten van *Magdalene Persiken* zyn vorders kenbaar daar door, dat de Bladen meer gekarrelt of getant zyn als die van alle de andere *Persiken*, behalven de *Lak-persik*, die ze ook meer gekerteld heeft.

MELCOTON. Is een schone, grote, ronde *Persik*, wiers Schil met veel wolligheid overdekt is; haar koleur 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 eenigzints te hulpe komen, met dezelve op de beste *Expositie* (op het 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 allerlei Vruchten, die laat rypen, dient in agt genomen. Deze soort is zeer bekwaam om te *Confyten*, dewyl ze daar toe niet volkomen ryp behoeven te wezen, en evenwel een goede geur aan de *Confytuur* geven.

MELCOTON (WITTE). Deze komt met de vorige in allen overeen, behalven de koleur, die van buiten en binnen witagtig is, dog zomtyds is ze met een weinig bloos van buiten voorzien.

MIGNON, of Mignonne. Is een grote, schone *Persik*; haar gedaante is eenigzints 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 koleur is aan de Zons-zyde zeer schoon rood-bloezend, waar van ze de naam gekregen heeft; haar Vleesch is rood omtrent de Steen, die klein is, iets vast, dog zappig, smeltend, 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 *Zwolsche*, het welk blykt daar uit, dat de eerste grote Bloeizels heeft; de *Zwolsche* daar in tegen kleine, schoon ze anders veel aan malkander gelyken.

MONTAGNE (DUBBELDE). Is een schone, grote *Persik*; van gedaante rond; haar koleur is schoon bly-groenagtig, en aan de Zons-zyde min of meer schoon 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 smeltend, volzappig, en van een zeer verhevene, geurige, iets wynagtige smaak. Ze wil in allerlei goede gronden heel wel tieren, waarom het een van de beste soorten is, om by ons en in andere Noordse Landen geplant te worden. De Bloeizels zyn groot, en bleek-rooze-rood van koleur; de Boom maakt schoon gewas en draagt sterk.

Ik heb nog niet kunnen ontdekken, hoedanig deze soort by de Franschen genoemd word, schoon dezelve buiten alle twyfel in de Fransche 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; hoe-wel 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 sommige menen, blykt daar uit, dat deze kleine Bloeizels heeft, schoon anders met dezelve in Groötte, Gedaante, Koleur en Smaak ook zeer wel overeen komt.

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

MONSTREUSE. Is een soort van *Melcoton*, maar veel gröter van stuk, en de grootste van alle tegenwoordige bekende soorten van *Persiken*, die zomtyds 14 á 15 Duim in haar omtrek bereiken kan. Haar gedaante is kloot-ront en diep van Naad, waar door ze gelyk als half in twee verdeeld is; haar koleur 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 byn 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.

NAANTJES-PERSIK. Hier onder word verstaan de voorgemelde *Witte Avant-persik*: Als ook een *Africaanische* laagte soort, die men in de Bloem-Tuinen wegens hare Bloemen plant, en waar van we in het 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 scheef, en gedekt met een zachte wollige stoffe; haar koleur is geelagtig, en aan de Zons-zyde doorgaans iets rood-bloezend of gemarmert; haar Vleesch is zagt, smeltend, geelagtig van koleur, 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 jaren. De Bloeizels zyn klein. De Boom maakt schoon gewas, en draagt sterk.

ORANJE-PERSIK. Is een grote *Persik*; van gedaante rond; van koleur 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 slechte jaren 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 een verhevenheid op het eind, gelyk de *Amandels*; haar koleur 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 koleur 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 koleur 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 het heel rood is, en van een aangename, verhevene geur, als ze wel ryp is, dat ze eger by ons niet behoorlyk word, om dat ze laat ryp, ten zy in zeer voordeelige Jaren, moet daar en boven in een goede grond, en op een goede *Expositie* staan; de Bloeizels zyn klein en hoog-rood van koleur; de Boom maakt goed gewas, en draagt zeer wel.

SANGUINOLE. Is middelmatig groot, rond van gedaante, en van koleur groenagtig-geel, aan de Zons-zyde hoog-rood-bloezend; haar Vleesch is hoog-roodagtig van koleur, waar van ze haar naam voert, maar ze word in ons *Climaat* nooit behoorlyk ryp, ten ware in een *extraordinaris* voordelig jaar, zynde dan heel aangenaam en geurig van smaak.

ZWOLSCHE PERSIK (DUBBELDE). Is een sehene tamelyk grote *Persik*; rond van gedaante met een diepe Naad, en vry wollig; haar koleur is hoog-rood-bloezend op de Zons kant, en witagtig of blank-rood aan de Muur; haar Vleesch is zagt, smeltend; en vast aan de Steen, die rood is, als mede het Vleesch om de Steen; zynde voorts vol-zappig en van een zeer aangename geurige smaak, dog ze is onderworpen, in vogte gronden en slegte Jaren, onfinakelyk te blyven. De Bloeizels zyn klein; en de Bomen dragen heel sterk.

Dat deze soort is niet de *Mignon*, gelyk zommige menen, heb te voren onder die naam gezegt: Ik gelove dat ze dezelfde is met die, welke de *Fransche Schryvers Bourdin* noemen, dewyl derzelver beschryving met de *Zwolsche* zeer wel overeen komt.

De *Enkelde Zwolsche* valt kleinder, gekoleurt genoeg, maar doorgaans niet zeer finakelyk, daarom niet waardig is geplant te worden, ten ware om de verandering.

TETTON DE VENUS Is een *Persik* van matige grootte; haar gedaante is rond naar het langwerpig 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 Borsten, waar van ze de naam verkregen heeft; haar koleur is witagtig en blank-rood-bloezend op de Zons-zyde; haar Vleesch is smeltend, 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 sterk.

VIOLETTE HATIVE. Is middelmatig groot, eenigzins langer als rond; haar koleur is rood-violet op de Zons-zyde, waar van ze de naam heeft, en bleeker of licht-groenagtig aan de Muur; haar Vleesch is zagt, smeltend, en van een zeer aangename, verhevene, wynagtige smaak, als ze in een goede grond gegroeid, en wel ryp is. De Boom draagt sterk.

Deze word in *Frankryk* voor een van de beste soorten van *Persiken* geagt, en is ook by ons zeer goed, dewyl ze by tyds ryp, 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 ryp, genoegzaam nooit ryp, en is derhalven ondienstig om 'er van te planten.

V A N

§. 1. **DE AMANDEL BOOM** Dezelve word genoemd, in het *Nederduitsch*, Amandel-Boom, Mandel-Boom. *Latynsch*, *Amygdalus foliis petiolatis, serraturis infimis glandulosis.* *Linn. Gen. & Spec. Roj. Prodr.* *Hoogduitsch*, Mandel-baum. *Fransch*, Amandier. *Engelsch*, Almond-Tree. *Deensh*, Mandel-Træ. *Zweedsch*, Mandlar-Træ.

De Vrucht zelfs heet in het *Nederduitsch*, Amandel. *Latynsch*, *Amygdalum, Amygdala.* *Hoogduitsch*, Mandel. *Fransch*, Amande. *Engelsch*, Almond. *Deensh*, Mandel. *Zweedsch*, Mandlar.

§. 2. De *Amandel-boom* behoort zekerlyk tot het geslacht der *Persiken*, of deze tot de *Amandel*, gelyk de overeenkoming van Blad, Bloem, enz., genoegzaam aantoon; weshalven ik ze ook op malkanderen laat volgen.

Daar zyn vier Soorten van, als 1. Zoete *Amandel*, groote en kleiner soort. 2. Zoete *Amandel* met weeker *Schil*, Kraak-Amandel genoemd. 3. Bittere *Amandel*, groote en kleiner. 4. Kleine of Naantjes-Amandel.

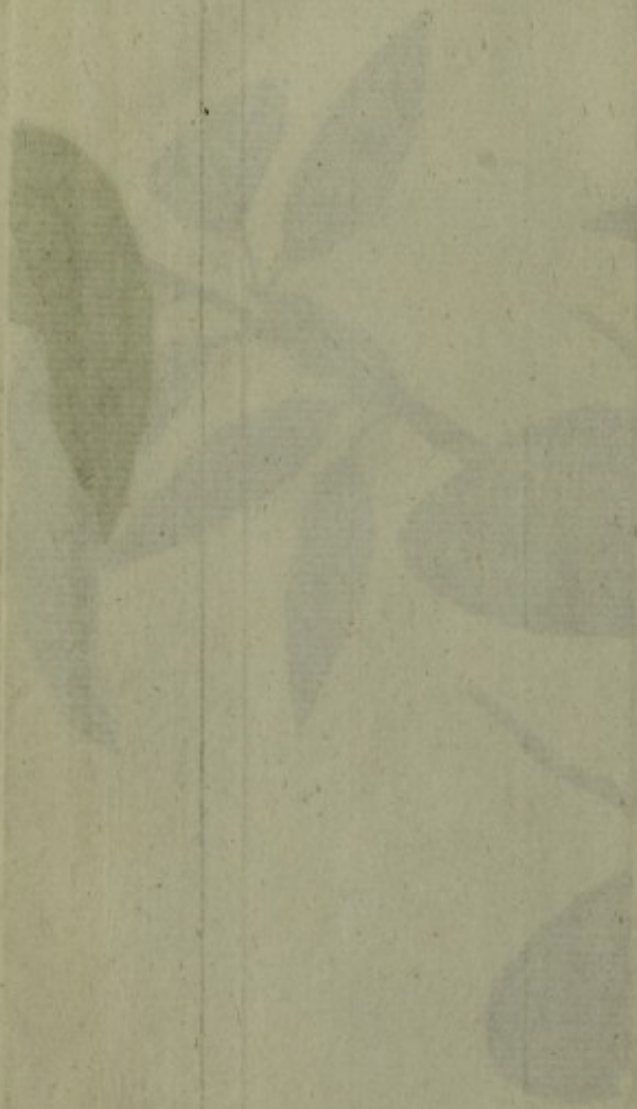
By ons teelt men meest alleen de groote Zoete, en de Bittere, en zulks alleen uit Liefhebbery, voor verandering van Gewasfen, als mede om de cierlyke Bloem, want de Vruchten hier nooit wel ryp worden, en dus hunne smaak niet behoorlyk verkrygen, daarenboven dragen ze doorgaans weinig, door dien deze Boom vroeg bloeit, zynde een van de allereerst bloeiende, waar door de Bloeizels dikwils komen te vervriezen: Ze begeeren een warmer *Climaat* als het onze is, daarom worden ze zeer veel gevonden in het zuidlyke deel van *Frankryk*, in *Italien*, *Spanjen*, *Candia*, en in veel andere warme Gewesten, van waar de Vruchten in grote menigte overal heen verzonden worden, en 'er een goede *Negotie* mede gedaan word.

Men teelt ze ook veel in de *Wynbergen* van *Duitschland*, omtrent de *Rbyn-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

Amanoei.





[Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.]

§. 3. De *Amandel-boom* begeert van natuur een goede drooge, liefst zand-, keizel- of steenagrig grond, en een wel op de Zon geëxponeerde plaats; in vogte en kleiagtige gronden groeit hy ook wel genoeg, maar daar in draagt hy minder, en de Vruchten worden minder goed: Hy maakt zeer weinig Wortels, waar door hy onderhevig is, ligt door de Wind om ver geworpen 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 het 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.

§. 4. Hy word by ons voortgeteelt meest door middel van de zuiging op *Pruim*, willende het Enten of Oculeren zo wel niet gelukken. Men kan die ook, gelyk in *Frankryk*, *Italien*, enz., geschied, vermeerderen door het Zaad, namelyk door de Pitten der *Amandels*, welke na datze de Winter over te meuken gestaan hebben, in het vroege Voor-jaar in Greppels die 1½ Voet van malkander gemaakt zyn, gelegd, en de jonge Boomtjes, 2 à 3 Jaren oud zynde, verplant worden; maar de ontvinding heeft geleert, dat zodanig het verplanten niet wel kunnen verdragen, siegt gewas maken en ligtelyk versterven, of niet oud worden; ook kunnen ze de strenge Winters minder tegenstaan als de op *Pruim* gezoogde.

§. 5. Aan de *Amandel-boom* valt weinig te snoeijen, men moet alléén 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 onderen te naakt zouden worden; ook snoeit men t'effens die Takken weg die te overvloedig zyn of verwarring veroorzaken, mitsgaders het onnutte, magere, en het doode Hout.

§. 6. De *Nuantjes-Amandel*, in het Latyn van de *Botanici* genaamt *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. & Histör.; is een klein Heesteragtig Boom-gewas, wasfende maar 4 à 5 Voeten hoog, en gelykende de gemene *Amandel* in Bladen, Bloemen, en Vruchten, behalven 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 soort niet verwarren met de *Nuantjes-perfik*, waar van te voren gemeld is.

§. 7. De *Amandels*, zyn, gelyk bekend genoeg is, eene zeer aangename Vrucht om te Eeten; te weten de *Zoete*, het zy verlich van de Boom of daar na gedroogt. Men houd ze ook voor zeer gezond en voedende, voornamelyk voor zwakke Menschen, die door ziekte, reizen, of anderzins 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*, enz. De *Zuiker-bakkers candelizeren* of overtrekken ze met *Zuiker*, waar door ze lieflyker en ook niet ongezonder om te Eeten 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 geschieden kan, zo legt men ze in warm Water en legt ze daar in wat te weeken; zo zal de Schil gemakkelyk afgaan; gefchilt zynde, stampd ze in een steenen of houten Mortier met een houten Stamper, 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 gemengt zynde, zo giet het door een Doek, en wringt of perst het wel uit, vervolgens zet het doorgezygde Vogt, dat wit als Melk is, op het Vuur, voegt daar by witte *Zuiker* naar believen, om het zoet te hebben, laat het een weinig zagtjes koken, en drinkt het dan warm als *Chocolade*: Wil men deze Melk nog aangenaamer en kragtiger hebben, zo voegt 'er wat goed *Roze-water* ten eerften, in plaats van gemeen Water. by, of in het koken een weinig heel fyn gepoeijerde *Caneel* en een weinig *Amber gris* (1 à 2 grein); hoewel vele *Vrouwjes* de *Amber* niet kunnen verdragen, en in zulken gevallen kan men die weg laten.

Zommige voegen 'er in het koken, by voorgemelde proportie, een Doijer van een Ey, wel geklopt zynde, dat zeer voedzaam is. Andere bereiden deze Melk of Drank met Melk van *Koetsen* 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 ieders complexie niet hinderlyk zyn kan.

§. 9. De onrype *Amandels* worden ook met de *Bolsters*, eer de Stenen nog hard zyn, geconfyt, dog hier te Lande zeer weinig, het 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 *Zaadaad*, enz., of men kan ze met *Boom-olie* vermengen; wordende deze *Amandel-olie*, verlich zynde, zeer gezond bevonden, dewyl ze het geheele Ligchaam verzagt, de Buik open houd; en voor Buikpyn, Graveel, Nier- en Blase-finerten, enz., heel dienstig is.

§. 11. De *bittere Amandels* worden nog gezonder geagt als de *zoete*, dog wegens hare bitterheid worden ze weinig genuttigt, ten zy dat ze met *Zuiker gecandeliseert* zyn, of in *Medicynen*.

Men zegt, dat ze zeer dienstig zyn voor die gene die grote vrienden met *Bacchus* 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, het welk beletten zoude dat men voor die gehele Dag niet zoude kunnen dronken worden: Ik heb het 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 leeft in het 17 Cap. van het IV Boek *Moses*, namelyk, dat

Mofes, op het Goddelyk Bevel, tot verkiezing van het *Priester-Ampt* en tot wegneming van de murmureering der Kinderen Israëls, twaalf Staven van de twaalf Stammen Israëls, van ieder Stam één, moest nemen, en in de *Tabernakel*, of *Tente der t'zamenkomst* leggen, waar op het geschiede, dat alleen de Staf van Aaron des anderen daags bloeide, en *Amandels* voortbragte; het 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.

V A N D E

§. 1. **VYGE-BOOM.** Dezelve word genoemd, in het *Nederduitsch*, Vygeboom, of Fygeboom. *Latynsch*, Ficus. *Ficus foliis palmatis*. *Linn. Gen. & Spec. Rof. Prodr.* *Hoogduitsch*, Feigenbaum. *Franssch*, Figuier. *Engelsch*, Fig-Tree. *Deenssch*, Figen-Træ. enz.

De Vrucht zelfs heet in het *Nederduitsch*, Vyge. In het *Latynsch*, Ficus. In het *Hoogduitsch*, Feige. *Engelsch*, Fig. *Deenssch*, Figen. *Zweedsch*, Fikon.

§. 2. De *Vyge-boom* is ook een *Uitlandsche Boom*, die hier niet te huis behoort, dog zeer wel groeit, en heel goede smakelyke Vruchten voortbrengt, hoewel niet zo volkomen, als in de warmer Landen, gelyk in *Frankryk*. *Italien*, *Spanjen*, enz.; ook worden alle soorten by ons niet ryp, en zelfs niet omtrent *Parys*, veel minder by ons.

§. 3. De Soorten die hier te Lande het best aarten, zyn deze volgende:

DE LANGE VIOLETTE VYG. Is vry groot; van gedaante langwerpig, en na proportie niet zeer dik of gebuikt; haar koleur is, ryp zynde, blaauw-purper- of violetagtig, met groen gemengt, van buiten, en rood van binnen; haar Schil is dun, en splyt of berst veeltyds. Deze soort 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 koleur 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 koleur 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 het jaar, komende de laate 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 rooze-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 koleur; haar smaak komt ook naby de gemelde Witte; 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 rooze-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 rypt tweemaal in het 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 geript of kantig; van koleur bleek-groen en grys- of ros-agtig; haar Schil is dik; haar Vleesch hoog-rooze-rood; ze rypt ook tweemaal in het jaar; maar is niet zeer geurig van smaak; en de laatste Vruchten worden dikwils niet wel ryp.

DE ZWARTE VYG. Is redelyk groot, en heel lang; haar koleur is heel donker-rood, by na zwart; en haar Vleesch is purper-roodagtig, van een goede, zoete, aangename smaak; ze komt vroeg, voor de *Grote Witte*.

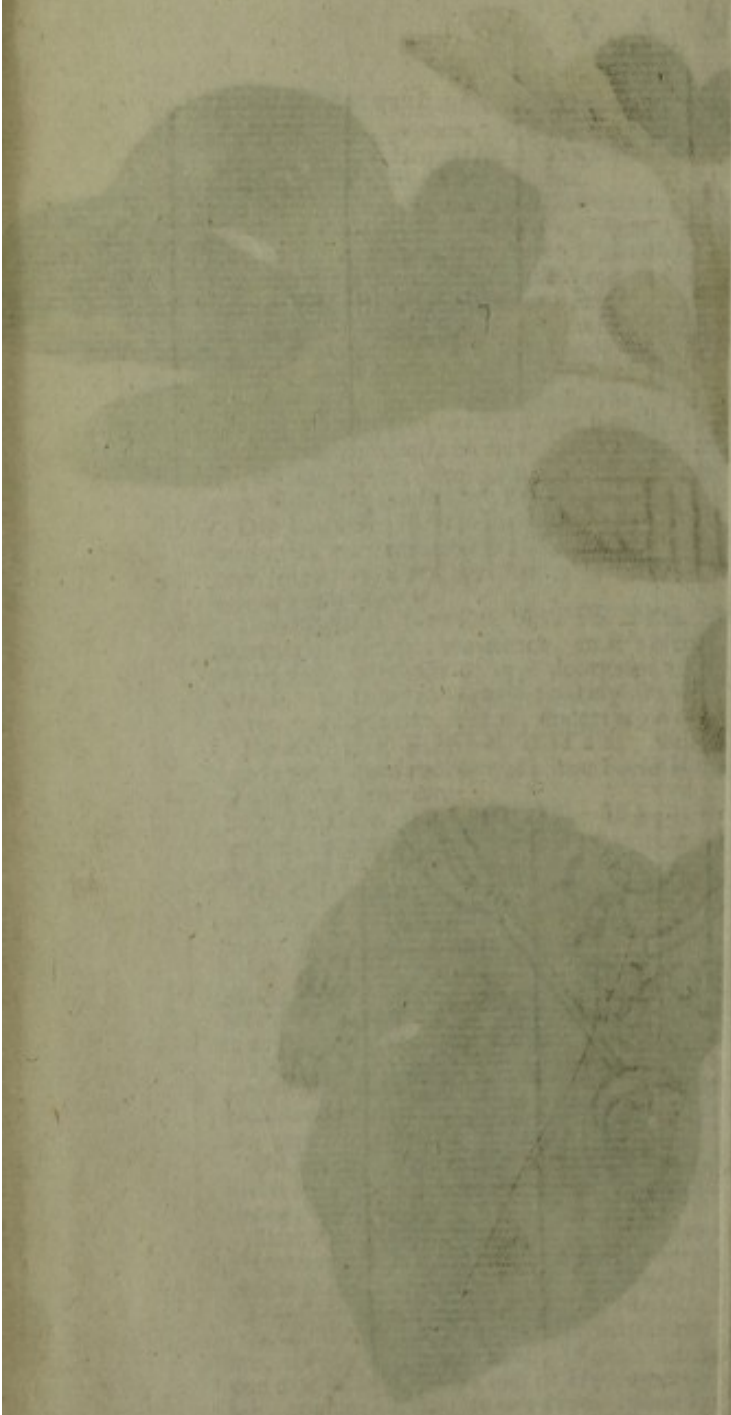
Daar word by *Dodonaus*, *Lobel*, *Dalechamp*, en andere oude Autheuren van een kleine en laage *Vygeboom* gewaagt, maar men vind die nergens, en de Liefhebbers zyn van gedagten, dat die niet anders is, als een door gebrek van voedsel klein en laag geblevene gemene *Vygeboom*, gelyk geschied, als ze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

§. 4. De *Vygeboom* bemint van natuur een goede, vette, wel gemeste, en liever drooge, warme, als vogte, koude 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-bomen*, alle Takken t'effens en digt aan de Muur; men breid alleen de grootste Takken ordentelyk uit, en maakt die aan dwars-latten, welke aan Stokken of Staken, tot dien einde op eenige afstand van de Muur, enz., op order in de grond gezet zynde, vast gehegt 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, enz., gegroeit zyn; waar van de reden is, om dat de *Vygen* wel veel maar liefst een gestadige en getemperde,

Fig.





Faint, illegible text at the top of the page, likely bleed-through from the reverse side.

Faint, illegible text at the bottom of the page, likely bleed-through from the reverse side.

Main body of faint, illegible text on the right side of the page, likely bleed-through from the reverse side.

getemperde, en geen al te sterke, brandende warmte, begeeren, gelyk ze by sterke Zonneshyn aan de Muuren ontvangen, inzonderheid als ze te dicht 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 vrieft, 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 binnen 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; moetende in die tusschen-tyd niet verzuimt worden, door openstelling der Glazen, als het niet vrieft, dikwils te lugten.

§. 7. Die welke in de grond geplant staan, moeten in de Winter gedekt worden, het welk geschied met Stroo of lange Stroo-agtige Paarde-mest, of ook met *Rund*, *Boekweide-doppen*, enz.; dog het Stroo of de Mest is het beste dekzel; wordende tot dien einde de Takken los gemaakt, nederwaarts tot de aarde gebogen, en met het eene of het andere aldus vast gemaakt, en vervolgens met het Stroo bekwaam dik overdekt. Andere binden de Takken by boschen te zamen en omwinden ze dus van onderen tot boven met Stroo, en bedekken de grond rondom met Stroo of lange Mest, het 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 verftikken en rotten. De Dekking geschied, gelyk te voren gezegt is, wanneer het zig na het sterk vriezen begint te zetten, en men ontdekt ze in het Voorjaar weer als de Winter-vorst geheel over is.

§. 8. Zommige nemen de *Fyge-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 weer in de grond plantende, gelyk men met de *Rosmaryn* gewoon is meest te handelen; zynde de Bomen op deze wyze vrugtbarder als die in altyd besloten 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 te laten staan, 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 Dreiden*, grote, oude *Fyge-bomen* van differente Soorten gezien heb, en mede hebbe helpen cultiveren, die wel 20 á 25 Voeten hoog, en van Stam zommige zo dik waren als een Jongeling om zyn middel. Deze Bomen waren op een bekware wyze (zo my voorstaat 15 á 16 Voeten) by makender geplant, en daar wierde jaarlyks tegen de Winter een Huis van houtwerk overheen gebouwt, en 's Voorjaars weer afgebroken, dienende zulks t'effens om daar in allerlei andere Gewassen te bewaren: Deze Bomen bragten jaarlyks een grote menigte zeer geurige *Fygen* voort, van allerlei soort.

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

§. 10. De *Fyge-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 bedorven; in zodanig geval moet men in het Voorjaar de geheel beschadigde Takken, afnyden, of, zo de Takken altemaal bedorven waren, dezelve tot aan de Wortel toe wegsnoeijen, als wanneer weer nieuwe Takken zullen uitspruiten, die het tweede 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 bevriest, en weer nieuwe Scheuten uitgeeft; dog deze afnyding dient men niet te schielijk 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 *Fyge-boom* draagt aan de jonge Jarige Loten, gelyk de *Druive-boom* en andere, zynde de dikke welgevoede Loten doorgaans de vrugtbareste, en geven de grootste Vruchten: Hy brengt doorgaans in de Na-zomer voor de tweedemaal Vruchten voort, maar welke zelden ryp worden, en veeltyds 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, enz., geplant staan, 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 t'effens vroege *Fygen* by ons teelen wil, men dezelve, in Potten of houten Vaten staande, in het Voorjaar in een Trek-kas zetten moet, als waar in ze veel volmakter en smakelyker worden, waar van de reden ligt te bevroeden is; zynde hier toe de *grote Witte Fyge*, als de geurigste soort, het bekwaamste; maar waar by in agt te nemen staat het geen in een ander Werkje by de *Broei-konst* aangewezen is, namentlyk, dat men niet verzuimen moet zodanige op behoortlyke en bekware tyden te lugten, en met het nodige Vogt te voorzien.

§. 14. Men kan, indien men de kosten doen wil, ook voor de aan de Muuren, enz., geplant staande *Fygen*, 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 drieërlei wyze, als 1. Door Scheuring der uit de Wortels uitgelopene jonge Spruiten. 2. Door Inlegging. 3. Door Steeking van jonge Takken; dog het geschied meest door de eerste manier, om dat ze doorgaans overvloedig jonge Spruiten maken, die men in het Voorjaar by de Wortels 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 voorbeeld, aan oude Stam-bomen wel gebeurt.

§. 16. Betreffende het Snoeijen dezer Bomen, zulks is zeer ligt, dewyl 'er weinig aan te snoeijen

ien valt; men neemt alleen de overvloedige en al te lange, insgelyks dorre, en andere ondeugende Takken in het Voorjaar 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 Voorjaar gesproten zyn, wat inkorten.

§. 17. De *Vygen* groeijen uit de jonge vrugtbare Loten dicht boven de Bladen, zonder voorafgaande bloemen of bloeizels; 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* haare Bloem inwendig in de Vrucht, aan 't uiterste einde heeft; dewyl men daar, wanneer de Vrucht tegen het rypen komt, eene kleine opening en binnenwaarts Vezeltjes, welke de Stampertjes (*Pistilli*) of Styltjes (*Stamina*) zyn, gewaar word. Dog de *Vyge-boom* is van tweelei Sexe, van de Vrouwelyke en Mannelyke. Die van de *Vrouwelyke* brengen alleen Styltjes in de Vrugten voort, gelyk de meeste soorten van *Vygen* doen; het *Mannetje* heeft alleen Stampertjes; deze word van de *Botanici* genoemd, *Ficus Silvestris Dioscoridis*, C. B. Pin. P. Tournef. *Caprifolius Plinii*. J. Bauh., maar dezelve word by ons niet, nog ook in *Duitschland*, en *Frankryk*, maar veel in *Italien*, *Griekenland*, en elders, gevonden; men cultiveert ze hier te Lande niet, om dat de Vrucht altoos, uit haar Natuur, als ze halfwasen is, afvalt, en alleen tot vrugtbarmaking der andere *Vygen* dient; waar het ook van daan komt, dat het Zaad uit de *Vygen*, hier te Lande, of in *Duitschland* en *Frankryk*, gegroeit, onvrugbaar is, en nooit voortspriest, dewyl het zelve door afwezigheid van de gemelde *Mannetje-Vyg* onvolkomen blyft.

§. 18. Aanmerkelyk is de zogenaamde *Caprificatie*, waar van zig de Inwoonders in *Griekenland*, volgens het bericht van P. Tournef., *Voyage du Levant*, en andere, bedienen, om de Vrugten ryp en overvloediger te doen zyn, en van welke *Caprificatie* reeds de Ouden in de allervroegste tyden geweten en gebruik gemaakt hebben, gelyk men leeft by *Suid.* 103. 7. *Plutarch.* 2. 700. en *Plin. Lib.* XV. 10.; welke *Caprificatie* hier in bestaat: In de Zomer-tyd groeijen in de Vrugten van de gemelde *wilde Vyge-boom* een soort van *Insecten*, die daar in Eijertjes leggen, waar uit een ander soort van vliegende Wormen ontstaat, die voor het afvallen der Vrugten verhuizen, en na de Vrugten der *tamme Vygen* overvliegen, als ze daar dicht by staan, om 'er hun voedsel uit te halen, kruipende tot dien einde door de opening, die die *Vyg* tegen haar rypwording aan 't 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 het gemelde *Griekenland*, enz., omtrent *St. Jans-dag*, of wanneer ze zien dat die Wormtjes beginnen uit de Vrugten te vliegen, Takken van deze *wilde Vyge-boom*, en binden die aan de *tamme Vyge-bomen* vast, op dat de Wormtjes derzelve Vrugten zouden aandoen, en hunne voorgemelde uitwerking verrigten, en het 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 Vrugten, daar van geloofden de Ouden, dat zulks geschiedde door de Steeking, Wonding, en Zuiging der Vrugten, als waar door dezelve van haar overvloedige en onnutte Zappen ontlast en de overige beter geprapareert wierden; ook t'effens de Zonne-stralen beter konden indringen, en dus de Vrugten vroeger en volmaakter ryp doen worden, gelyk men zulks in het algemeen leezen kan by *Johannes Bauhinus*, die vermaarde en waardige *Kruid-bescrijver* van zyn tyd. Dog de nieuwe onderzoekers der Natuur, inzonderheid de meergemelde *Heer Professor LINNÆUS*, en zyn 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 vrugtbarmakende Stof (*Farina fecundans*) van de *Mantjes-vrugten* na die der *Wyffjes*, of *tamme Vygen*; dewyl, wanneer de gemelde *Insecten* veranderen en Vleugels verkrygen, het de tydt 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 vrugbaar maken. Men zoude kunnen zeggen, dat men de Vrugten, zonder de *Insecten* evenwel ziet ryp en smakelyk worden, gelyk by ons en elders geschied; hier mede is het gelegen als met de Vrugten van vele andere Gewassen, die hunne rypheid verkrygen buiten het By-zyn van het *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 *Grickische Eilanden* zelfs gezien heeft, verhaalt, dat de *Vyge-bomen* aldaar, door die behandelings, wel tienmaal meer Vrugten geven als in *Frankryk*. Dog dit zy hier genoeg gezegt over deze Stof; die breder daar van begeert onderrigt te zyn, kan lezen de fraaije *Disertatie* van *Cornel. Hegard*, *Succ. over de Soorten van Vygen*, hare Nuttigheid, enz. 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 Hesius* ook aldus daar van schryft:

*Ergo tot inter opes regnantis fructibus anni
Prima locum merita Ficus & Una tenent,
Utraque nam succis implet melioribus, & nil
Qua 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 Ligchaam 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; alzo de Menschen doorgaans van het gemeenste en behoefstigste soort zyn, om andere Spyzen naar de noodzakelykheid te kunnen hebben.

TOURNEFORT

TOURNEFORT verhaalt in zyne *Reis-beschryving* naar de *Levant*, dat de *Vygen* en *Gerstenbrood* het voornaamste Voedzel der Boeren en Monniken, in de *Egyptische Eilanden* is.

§. 21. Daar is een soort van kleine *Snip* (*Ficedula*) in de *Wynlanden*, die de rype *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 het stuk betaalt; daar men ze op andere tyden van het jaar wel voor één *Stuivers* waarde kopen kan.

Men zegt ook, dat de *Vorfen* in de tydt 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, het zy in de *Oven* of in de *Zon*, gelyk het eerste meest in *Griekenland* geschied, en het 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 drieërlei soorten gedroogde *Vygen* in de *Winkels* te koop, als 1. *Korf-vygen*, aldus geheten om dat ze in grote gevlogtene *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 *Korfsjes* 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 drooge *Vygen* hebben ook haar gebruik in welgestelde *Keukens*; want daar word, behalven dat ze tot andere *Spyzen* dienen, van dezelve, op zommige plaatzen, een zogenaamde *Kaar* gemaakt, door *Stamping*, *Vermenging* en *Zamen-perzing*, met geschildte *Amandels*, *Rozynen* en *Speceryen*, enz., die zeer smakelyk en voedzaam is. Deze *Kaazen* worden in het byzonder 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 het laatste gaan, gelyk de *Engelsche* en *Hoogduitsche* *Vrouwten* 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 het byzonder iets meerder.

§. 26. Het *Zap* dat uit alle de deelen des *Booms*, als uit de *Wortels*, *Stam*, *Takken*, *Steel*, *Bladen*, en onrype *Vruchten* vloeit, is zeer scherp en schadelyk voor 's *Menschen* *Ligchaam*. Het zelve in *Melk* gedaan, sremt dezelve. Daar mede op *Papier* geschreven, is wel onzichtbaar, maar als men het *Papier* tegen het *Vuur* houd, zo word het *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 het laatste, binnen korten, daar van; wy zullen gelegendheid vinden om by de *Moerbefie-boom* nog iets naders daar van, aangaande het *Oeconomische*, te zeggen; ten besten van het 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, het zelve heel week doet worden: Het 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* geduwt word, gelyk niet zelden gebeurt.

V A N

§. 1. **D**E DRUIVE-BOOM. Dezelve word genoemd, in 't *Nederduitsch*, *Druive-boom*, *Wynstok*, *Wyngaard*. *Latynsch*, *Vitis*. *Vitis vinifera*. *Hoogduitsch*, *Weinstock*. *Weinreben*. *Fransch*, *Vigne*. *Engelsch*, *Vine*. *Vin Tree*. *Deensh*, *Vinranke*. *Vin Trae*.

De *Vrucht* word genoemd, in het *Nederduitsch*, *Druiven*. *Latynsch*, *Uvæ*. *Hoogduitsch*, *Weintrauben*. *Trauben*. *Fransch*, *Raisins*. *Engelsch*, *Vin-beer*. *Deensh*, *Vin-bär*. *Zweedsch*, *Vindrufer*.

§. 2. Nu ben ik gekomen tot de *Verhandeling* van een *Boom* of *Heester-Gewas*, aan het 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 *Vrucht* niet alleen de edelste en aangenaamste, maar ook de gezondste en voordeeligste voor den *Mensch* is; want daar van de zeer gezonde, verkwikkende, *Hert- en Ziel-versterkende*, en by ieder zo zeer geagte *Drank*, namelijk de *WYN*, in de *Wyn-landen* gemaakt, en overal naar andere *Plaatzen* der geheele *Waereld*, inzonderheid daar geen *Wyn* groeit, verzonden word; en waar van *Duizenden* van *Menschen*, alleen hun bestaan hebben; zo door het *cultiveeren* van dezelve, gelyk op andere *Plaatzen* door het bouwen van *Graan-vruchten*, als door de *Negotie*, *Vervoering*, enz.

§. 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 vereischt daar en boven, om wel te slagen, geen zwaare, styve, kleiagtige, nog lange vogte *Grond*, maar lieft een losse, 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 het 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* begeert, zodanige gronden, die uit de natuur niet bekwaam zyn, te verbeteren, en dat, zo veel doenlyk is, bekwaam 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 zware en koude Aarde is, zo graaft langs de Muur of Steekagie, daar gy de *Druif* denkt te planten, een Kuil van 3 voeten diep, en 6 à 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 Klei-agtige 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, versc Zand rykelyk vermengt, doet daar by oude vergane Blad-aarde, die men in de Boschen of Wouden onder de Bomen, die fleurig groeijen, vergadert; insgelyks Aarde van oude verrotte Straat-slyk, en van allerlei ander Vulnis; of in plaats van dien, oude, vette, losse Bagger, voegt daar nog by wat oude Paarde-mest; 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 besteed zullen zyn.

Wanneer men by het graven der Kuil gewaar word, dat 'er beneden in meerder diepte eenige taaie of harde Stoffe, als Leem, Dary, of Vels, zig bevind, zo moet vooral 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 het Water niet kan na beneden in de diepte wegzakken, en dat den grond al te vogtig maakt en verkoud.

Iemand zoude hier op kunnen aanmerken, dat het diep roeren onnut schynt, dewyl de *Druiven* in de Wynlanden, (NB. ik noeme Wyn-landen, die, waar in de *Druif* tot de *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 plaatzen, het meeste Water van Regen, Sneeuw, enz., weglloopt, 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 het ook dienstig en moet niet verzuimt worden, den grond merkelyk te verhogen, in-voegen dat het overvloedige Water, inzonderheid het Winter-water, van de Bomen af na elders lopen kan.

§. 6. Wat aangaat de Zand- of Zandagtige gronden, daar mede heeft men zo veel moeite en om-
slag 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 trachten te verbeteren, door vermenging met zodanige Stoffe die veel *substantie* en voedende deelen heeft, by voorbeeld, met oude vergane *Koe-mest*, *Bagger*, *Straat-slyk*, enz. Mits daar by ook agt gevende op de grond en diepte, gelyk zo even van de Klei-grond gezegd 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 groeiing ophoud, behalven nog dat de Mest, die niet geheel vergaan is, Wormen veroorzaakt, die de Wortels bederven. Derhalven Mest gebruikende, zo moet men nooit andere als oude, tot Aarde geworden, bezigen, die, met 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* stryd, dewyl men in de Wyn-landen, tot het bemesten van den *Wynstok* versche Mest gebruikt: Maar hoedanig geschied die Mesting niet anders dan even in den boven-grond, in-voegen dezelve voor eerst niet by de Wortels komt, en alleen maar het 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 in 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 vruchtbaarheid des gronds, als men die bekomen kan, dat op de weinigste plaatzen doenlyk is, en derhalven moet men zig van de Mest bedienen. De Ouden waren ook van gevoelen, dat de Mest nadelig voor den *Wynstok* was, gelyk men lezen kan by COLUMELLA, en andere.

§. 8. Allerlei verrotte *Vegetabilia* en *Anamalia* zyn voor de *Wynstok* zeer dienstig, en maken dezelve zeer vruchtbaar; waar het van daan komt, dat zommige raden, dat men deze of gene doode Beesten by de onvruchtbare *Wynstokken* begraven moet; en waar van ook de ondervindinge geleert heeft, dat zulks een zeer goede uitwerking doet.

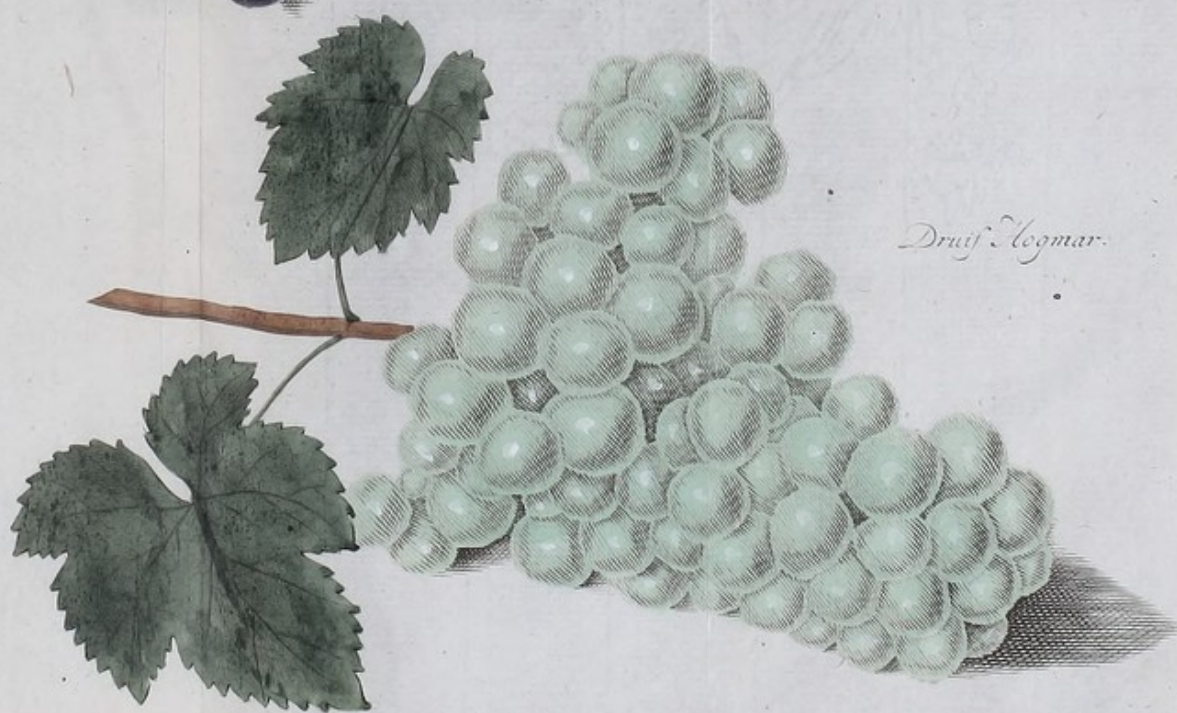
§. 9. Om nu tot de Voortteling der *Wynstokken* te komen, dezelve kan geschieden op vierderlei wyze, als

1. Door Inlegging. 2. Door Steeking. 3. Door Uitlopers; en 4. Door het Zaad.

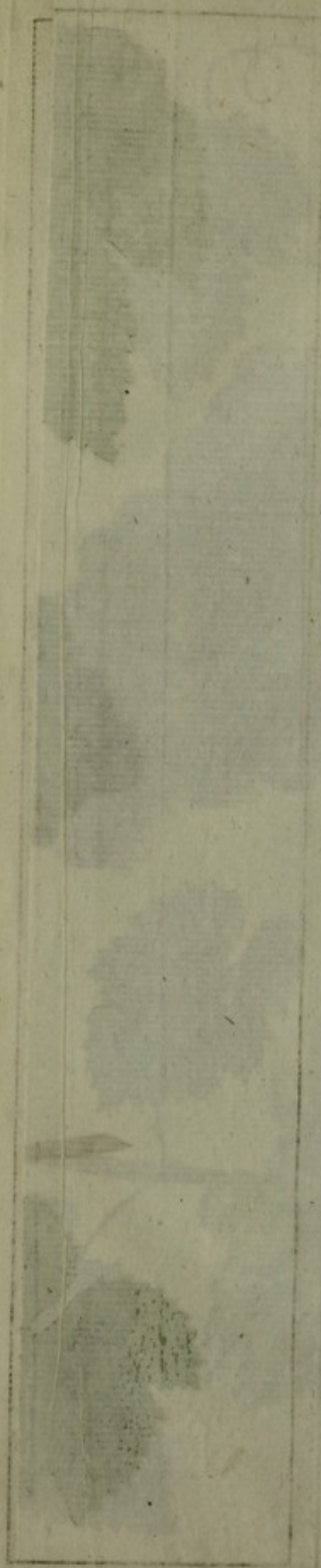
Wegens de manier van het Inleggen, valt niet veel anders meer te errineren, als, men neemt daar toe jonge één- à twee-jarige fleurige Takken; men kort dan het uiterste einde van het één-jarige Gewas, zo ver het dun en onryp is, wat af, men doet een sneede ter plaatze daar een Knop of Oog is, en legt het 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 Staket, waar tegen de Bomen geplant staan, moet inleggen, op



Druif Goededele.



Druif Hogmar.



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 het 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 op 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 het 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 van de Huizen op laat lopen. Hoe groter 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 het *Steken* (§. 9. No. 2.) shyd men van de zwaarste, kort-ledige, een-jarige, fleurigste Loten, met 3 á 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 á 6 Botten aanblyven. Deze Loten vervolgens onder opgespouden 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 á 2 Botten boven de Aarde uitsieken, en 't 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, het welk ook, indien het geschieden kan, altyd beter is als het 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 raken, en dikwils geheel niet voortkomen; zynde voor de uitdroging 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 één 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 kragt zoude kunnen groeijen, dewelke men, naar mate dat die aangroeit, van tydt tot tydt 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 minder sterk zoude worden; ten ware uit de Natuur: Wordende deze Scheut daar na by de volgende Winter-snoeijing heel kort, dat is, op 2 á 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 verder behandeling van het Snoeijen aangaat, daar van zullen we in het vervolg breder spreken.

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

§. 13. De tyd van Steken aangaande, zulks kan verrigt worden in de Herfst, van de tydt 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, het welk haar in de groei zeer hinderlyk is: De beste tyd agte de Herfst te zyn.

§. 14. De Voortteeling der *Wyn-stokken*, 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 het doenlyk is; die men vervolgens wat besnoeijen en zuiveren moet, en dan, behoorlyk geplant zynde, moet men dezelve in het vervolg in het eerste jaar voor sterke Vorst, brandende Zon, en droogte, zorgvuldig bewaren, op dat die wel in het Gewas zoude komen.

§. 15. De Voortteeling der *Wyn-stokken* door haar Zaad (§. 9. No. 4.) geschied zeer weinig, en niet anders als van Liefhebbers; om reden dat het daar mede langzaam toegaat, eer men Vruchten verkrygt, en daar en boven uit het Zaad doorgaans, gelyk uit de meeste andere Ooft-vruchten, slegter Zoorten voortkomen; hoewel onder een getal jonge Zaailingen, 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 het Zaad voortgekomen zyn; en aldus heeft ook die soort, welke *vroeg van der Laan* genoemd word, en een van onze beste, en smakelykste zoorten is, haren oorsprong in Holland gekregen.

§. 16. De gene dan, welke lust en gedult genoeg hebben, om de *Wynstok* uit het Zaad te kweken, moeten het Zaad of de Korls nemen uit de rype *Druiven*, van de beste zoorten, en het zelve voor de Winter, in de Maand November, zaaijen, op een Bedde van goede, losse, zandige Aarde toebereid, en op een goede, warme, zonnige, voor Winden gedekte plaats, tegen of omtrent een Muur of Staket, zorg dragende, dat het zelve de volgende Winter tot het Voorjaar toe, met wat lange Mest, tegen de Vorst, overdekt worde. Wanneer nu het volgende jaar de jonge Bomen voor den dag gekomen zyn, moet de grond tusschen dezelve zorgvuldig schoo, en by droogte bekwaam vogtig gehouden worden: Ook dient men ze, als zeer teder 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 wegsnoeijen, en maar een behouden, op dat deze te sterker kan opgroeijen, gelyk te voren

(§. 12.) by het Steeken gezegt is: Ook moet men, om dezelfde reden, alle Byfcheuten, die névens de Botten voortkomen, zo ras men die 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 á 3 Botten ingekort, en de hier uit voortkomende Scheuten by de volgende Snoeiing weer wat kort gefnoeit, om kragtig Hout-gewas, en vroeger Vruchten te verkrygen: Daar na worden ze in de volgende Jaren met Snoeijen behandeld, gelyk hier na aangewezen zal worden: Deze uit Zaad voortgeteelde *Druive-bomen* brengen doorgaans, als ze wel behandeld zyn, in het 4^{de} of 5^{de} Jaar hunne eerste Vruchten voort. Indien men dan 1, 2 á 3 zoorten verkregen heeft, die een goede hoedanigheid hebben, indien ze niet boven andere *excelleren*, men zal over de gedane moeite vergeenoegt kunnen zyn. Het is aanmerkelyk, dat het Zaad uit witte *Druiven*, blauwe, en dat van blauwe, witte *Druiven* geeft.

§. 17. Aangaande de tydt van het verplanten der jonge *Wynstokken*, het 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 tydt, hoe vroeger hoe beter, zo ras maar de Winter over en de Vorst uit de grond is, door dien anders de Bloeding in latere tydt, de groeiing veel verhindert. Dog de Herfst-planting is altyd de beste voor de *Wynstokken*.

Men moet wyders tot het planten nooit andere als jonge, welbewortelde, fleurige *Wynstokken* verkiesen, om dat de ondervinding leert, dat oude niet of zeer bezwaarlyk aan het 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, het 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 langwerpige Korfjes met wat Aarde gevuld, of in Boom-Mos, op in Stroot, met Moscovische Matten er om heen, pakken, en dus verzenden.

§. 18. By het Planten kort men de Loten tot op 3, 4 á 5 Botten in, en men plant ze in diervoege in de Aarde, dat ze wat schuins daar in komen te leggen, en dus 'er maar 1 á 2 Botten boven de Aarde blyven uitstekende; 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 dezelfde beter kan aandoen; maar men moet t'effens zorg dragen, om dezelfde, na het verplanten, in het eerste Jaar by droogte, vogtig te houden, en voor sterke Zon wat te beschaduwten, gelyk als te voren by 't Steeken (§. 11.) gezegt is.

§. 19. Ik heb te voren reeds gemelt, dat de *Druiven* veel warmte tot hare rypwording 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, dezelfde nogtans lieft een langduurige warmte begeeren, en geen brandende Zon kunnen verdragen, inzonderheid omtrent de tydt van haar rypwording, als waar door ze taai, en dikwils geheel verdrogen, en dit wel voornamelyk de vleeschige *Druiven*, als de *Muscadel*, *Frontignac*; en *Frankendaler*, enz.; kunnende de waterige, als de *Paarl-druif*, *vroeg van der Laan*, *Leipziger*, enz., beter een sterke Zon uitstaan: Derhalven, dewyl de Zon aan de eene *Expositie* warmer en meer brandende is, als op de andere, zo behoorde men de zoorten der *Druiven* niet onverschillig aan allerlei *Expositien* te stellen: De beste *Expositie* voor vleeschige *Druiven*, en vervolgens voor alle in het algemeen, is de *Zuid-ooster-stand*, dewyl die niet al te brandende is, en wegens meer andere voordelen; daar aan volgt de *Ooster- en de Zuider-stand*, zynde deze laatste het bekwaamste voor de *waterige Druiven*.

Aan de *Expositien* veel over het Zuiden naar het Westen, moet men nooit *Druiven* stellen, dewyl dezelfde, behalven andere gebreken, geen warmte genoeg geven, om de *Druiven* te doen ryp worden, ten ware weinige vroeg zoorten; die egter daar niet zeer finakelyk 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 het 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 is, dewyl vele Stralen tusschen de Pannen heen op de Zoudering dringen, het welk t'effens de *Druiven* zo wel Nagts van agteren, als 's Daags van voren verwarmt, en dus ryp doet worden.

§. 21. In navoring van deze laatstgemelde ondervinding, zo *practiceeren* zommige Liefhebbers Lat-werken op een warme plaatze van de Tuin, van 7 á 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 van een Huizinge, en de gemelde Lat-werken 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 verstrooit, 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 Muuren, enz., moet men zodanige verkiesen, die van natuur veel Gewas maken en hoog groeijen; by voorbeeld, de *vroeg van der Laan*, *Leipziger*, *Goed-Edel*, *Frankendaler*, *Muscadel*, enz., en gelyk de meeste vleeschige *Druiven* doen.

§. 23. In de Gewesten die warmer zyn als het onze, beplant men de *Contre-Espaliers*, *Prieelen*, en *Bergeaux* met *Wynstokken*, die niet alleen sierlyk staan, als ze wel onderhouden worden, maar ook schone Vruchten geven, dog dit kan hier te Lande ook, om gemelde reden, niet geschieden, ten ware van eenige der vroegste zoorten, en op een zeer voordelige plaats.

§. 24. Aangaande de *Distantie* die men de *Wynstokken* aan de Muuren en Stekkagien geven moet, hier

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 uitbreid als de andere, ook dezelve in een sterke grond weelderiger groeijen als in een gemene; makende in het byzondere in onze kleiagtige gronden zeer weelderig Hout-gewas: Ik heb reeds 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 vele en goede Vruchten te hebben, namelyk het *Snoeijen* derzelver. 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 slegte Vruchten hebben.

§. 25. Ik zal U. deze Snoei-wyze tragten voor te stellen, zo kort, klaar, en duidelyk, als het doenlyk is; voor af moet ik dan zeggen, dat 'er tweeërlei Snoeiing aan de *Wynstok* geoeffent word, namelyk de *Winter- en Zomer-Snoeiing*; welke laatste zeer nodig en overmydelyk is, om de Loten te betemperen, en goed, vrugbaar Hout te verkrygen, schoon dezelve by de meeste Hoveniers verzuimt word: Daar in tegen de eerste hoofzakelyk dient, om den *Wynstok* kort, en by zyn kragt te behouden, en goede sterke Loten te doen uitspruiten, tot voortbrenging van schone grote Vruchten en Trosfen.

Aangaande deze Winter-snoeiing, heeft men dan hoofzakelyk 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 aler men begint te Snoeijen, de gehele Boom overzien, en overwegen wat daar aan te doen staat, welke Loten dienen behouden en lang gesnoeit, en welke weg of geheel kort moeten gesnoeit worden. Het zyn de zware, welgevoodde Loten, en inzonderheid die kort-ledig zyn, en dikke Botten hebben, die men tot Vruchtvoortbrenging moet bewaren, en lang snoeijen, om dat die doorgaans, als de meeste kragt hebbende, de grootste en meeste Trosfen voortbrengen: Deze komen doorgaans aan de einden der in het voorgaande Jaar gesnoeide Loten voort, dog ook wel meer benedenwaarts, invoegen 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 *Spooren* 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 vrugbaarheid gehouden worden, want terwyl de lang gesnoeide *Vrugtbare Loten* hunne kragt besteden aan de Voeding der Vruchten, zo doen de *Spooren* ondertuschen zulks aan de Voortbrenging van goede zware Loten voor het volgende Jaar: Wordende als dan het oude Vruchtgedragen 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 gevallen gebeurt; in welk geval men dezelve snoeit, gelyk als 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 *Vrucht-hout* lang, en de overige tot *Spooren* kort snoeijen; mits daar by agt gevende, dat men, indien de *Wynstok*, het zy uit zyn natuurlyke Aard, of door een sterke voedzame Grond, al te veel Hout gemaakt hadde, dezelve N.B. van een gedeelte van zyn Gewas, als ware het zelfs *Vrucht- of goed Spoor-hout*, door uit-snoeiing van deze of gene oude Takken, of Loten ontlast. Dunne, magere Loten moeten in het byzonder altyd weggesnoeit worden, alzo die niet als weer magere Loojes 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 gehele *Stok* kunnen bederven en onvrugbaar maken; weshalven men die hoe eer hoe beter moet uitsnoeijen, of inkorten. Deze *Water-loten* of *Zuigers*, worden gekent daar aan, dat ze veel weelderiger en langer als andere Loten en daarenboven zelden wel rond, maar doorgaans kantig of plat, en het benedenste einde dunner als omtrent het midden of na boven toe, en zeer wyd-bottig, met kleine scherpe Botten groeijen.

§. 27. Wyders zo dient men by de *Winter-snoeiing* nog agt te geven, dat men de vrugtbare Loten altyd boven een Vrucht-knop snoeije, want dezelve zo wel als andere Vrucht-bomen Vrucht-knoppen hebben, (waar in de Vrugtbare, gedurende de groei der Loten, bewerkt word), welke weg-snoeiende, zoude men zekerlyk den Boom onvrugbaar maken: Deze Vrucht-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 Sneden niet te ver boven de *Knoppen* of *Botten* te doen, nog ook al te dicht daar by, het welk beide zeer nadeelig is.

§. 28. Maar my dunkt, ik zie zommige verlegen-of twyffelagtig, hoe lang of kort ze die Vruchtbare 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 beruht. Het is zeker, dat den eenen *Wynstok* sterker groeit, en langer Loten maakt als den anderen, het 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 weelige *Wynstokken*, meer vryheid in haar groei begeren als andere, die getemperder groeijen: Derhalven zo moet men de Loten van den eene *Stok*, en die van verschillende groei aan 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 Vrucht-knoppen, waar boven men ze korten moet (§. 27.), verder van hunne oorsprong afstaan hebben, als andere die getemperd groeijen.

§. 29. Dog dewyl, als men genoodzaakt is een weelig groeiende *Wynstok* lang te snoeijen, door

den tydt de *Stok* te groot word, en dikwils geen ruimte meer aan de Muur, enz., heeft, zo brengt zulks veeltyds de Hoveniers in verlegendheid, niet wetende hoe daar mede te handelen? in zulken gevalle moet men den *Stok* vernieuwen, het welk geschied op tweederlei 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 het oude Hout voortkomende zyn, of boven een knobbelagtige verhevendheid, die aantoonde, dat de *Stok* daar spruiten kan, want anders zoude de *Stok* gevaar lopen van door de overvloedige Zappen te verstikken, dewyl het oude Hout van de *Wynstokken* niet uit de Schors overal, gelyk die van andere Bomen, spruit: Moerende men t'effens 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 á 12 jaren waarnemen.

2. Zo kan de vernieuwing ook geschieden door middel van eenige der oude langste Takken aan weerzyden, boogswyze, in de grond te leggen, op diergelyke wyze als te voren (§. 9.) aangewezen is, zodanig, dat maar de uiterste jonge Loten boven de grond uitsteken, en in 't vervolg aan de Muur, enz., 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 het vervolg de schoonste, grootste *Druiven* voortbrengen, beter als te voren, of als andere diergelyke oude, on-Ingelegde Takken: Waar van de reden is, om dat men deze Ingelegde Takken, met 'er tydt Wortels gemaakt hebbende, aanmerken kan als jonge *Stokken*, welke men bevindt 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 Wyn-landen, geheel lang moet laten, en niets, of weinig anders, wegsnoeijen, dan alleen de onrype Eindten der Loten, en de onrype, magere, en de overvloedige Ranken, waar door ze menen dat den *Wynstok* betempert zoude worden, en meer *Druiven* voortbrengen; maar wat ontstaat hier uit? kleine *Druive-trosfen* en een verwarde *Chaos*, of wildernisse van Takken en Loten in de volgende jaren, die dan niet anders als confusie veroorzaken, zo dat de beste Hovenier nauweliks 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 vrugtbaar te zyn, zonder zo een wildernis van Takken of Loten te gedogen.

§. 31. Het Snoeijen verrigt zynde, zo moeten de Takken en Loten ordentelyk aangeboden 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.

§. 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 tydt zo goed niet is als deze laatste, inzonderheid als het Snoeijen niet vroeg of in het Voor-jaar geschied, om reden dat de *Wynstok* door het bloeden of druppen, ook tranen genoeit, dat is, uitvloeiing des Zaps, dat daar op volgt, te veel van zyne Zappen verliest, en dus verzwakt word; daar in tegen in de Herfst of Winter snoeiende, zo heeft de Sneede tydt 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 meenen, hebbe nooit kunnen bevinden, ten ware het geschiedt by heel sterke Vorst, of dat 'er schielyk sterke Vorst opvolgde, als wanneer het eenigzints hinderlyk zoude kunnen zyn. De beste Snoei-tydt 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 zagte Na-jaren gebeurt, dat ze tot in de Maand November hangen blyven; hebbende de Sneede dan tydt om voor de 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 hoofdzakeelyk agt te geven heeft op de Inkorting der sterke Loten, en uitbreking 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 *Saijoen*, komt te gebeuren; ten deele geschiedt zulks de gehele Zomer door, naar mate de Loten successively voortkomen en aangroeijen. Zommige willen, dat de Snoeiing vroeger, en 2 á 3 Weken voor de Bloei-tydt gedaan zal worden; dog ik kan zulks niet goed keuren, door dien bevonden heb, dat zulke vroege Snoeiing de *Druive-trosfen* altereert, en in de Zetting hinderlyk is; inzonderheid in slegte *Zaijoenen*; of dezelve doet doorschieten.

§. 34. De eerste Snoeiing geschiedt dan aan de vrugtdragende Loten, na dat de *Druive-trosfen* afgebloeit hebben, wordende dezelve doorgaans 2 á 3 Botten boven de hoogste *Tros* (veronderstellende dat die meer als één *Tros* voortbrengt), ingekort; dog hier omtrent, en in 't algemeen met alle Loten die gekort worden, moet men agt slaan op de kragt van den *Wynstok*, en op zyn natuurlyke Aart van Groeiing, namelyk, of hy van Natuur lang en weelderig Gewas maakt, gelyk doorgaans de vleeschige *Druiven* doen; dan of hy getemperder groeit, gelyk de waterige; in gevolge van dien, zo moet men de vrugtdragende, weelderige Loten der eerstgemelde, 2, 3 á 4 Knoppen hoger boven de Vrugt snoeijen; daar in tegen zwakke Loten wat korter, namelyk voort boven de *Tros*, of maar één Knop hoger; ja zelfs, als een zwakke Loot twee of meer *Druive-trosfen* voortgebracht heeft, die dan doorgaans klein zyn, en geen voedsel genoeg kunnen ontfangen, zo snyd men de bovenste met het Loot weg, om aan de 1 á 2 overblyvende *Trosfen* meer voedsel te verschaffen, en dus volkomender te doen worden.

Wyders zo Snoeit men als dan t'effens ook alle andere langgeschotene Loten; waar by men dezelfde omstandigheden in agt nemen moet die zo even gezegt zyn, namelyk, dat men de weelig groeiende Loten langer, dat is, met meer Knoppen, moet laten, als betemperte 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 het snoeijen wat wagten, en dus deze Korting *succesfelyk* verrigten, naar mate de Loten vroeger of later groeijen, gelyk te voren (§. 33.) gezegt heb.

§. 35. Alle dunne, magere Loten, moeten ten eenemaal uitgefnoeit worden, inzonderheid van zwakke *Stokken*. Insgelyks moet men de *Dieven* (zynde de dunne Lootjes, die aan de zyde nevens de Botten of Oogen voortkomen), zo ras men dezelve gewaar word, wegdoen, om dat ze de Loten veel voedsel ontnemen, en daar door dezelve vermageren en ontvrugtbaar maken, waar door ze ook die naam van *Dieven* verkregen hebben. Om dezelfde reden moet men ook alle *Krullen* en *Baarden*, (welke laatste doorgeschooten Bloem-trosfen zyn), die door een al te weelige groei, of door kwalijk Snoeijen, te weten, door te vroeg of te kort snoeijen ontstaan (§. 34.), by de ontwaarwording, wegfnoeijen; als mede de *Water-loten*, zo 'er zodanige zig hier of daar mogten opdoen; welke ligtelyk gekent worden aan die merktekens, 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 veeltyds gebeurt.

§. 36. Vorders moet men, indien de *Wynstok* weelig groeit en veel zware Loten maakt, dezelve van eenige door uitsnoeijen, namelyk de zwakste, ontheffen, inzonderheid daar vele dicht by malkander voortkomen, om alzo de overige meer kracht by te zetten, en dus vrugtbaarder te doen worden, en verwarringe voor te komen.

§. 37. De gefnoeide 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 volmakter en smakelyker te doen worden; deze aanbinding word verrigt by of liever voorts na de Snoeijing, geschiedende met Moscovische Mat; 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 meeninge, om daar door de Vruchten meer Zon te doen hebben, en dus beter ryp te doen worden: Dog deze afnyding der Bladen kan van nut wezen in het Na-jaar, als de kracht 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 *Trosfen* (de kleinste) ontlafte, en 'er niet meer aanlaten als dezelve, naar mate van zyn kracht, voeden kan.

Daarenboven, dewyl de digte *Druiven* wegens hare digtheid, in hare Ryp-wording zeer belemmert worden, door dien de Zon dezelve niet genoegzaam kan aandoen, zo is het ook, om rype en schone *Druiven* te hebben, zeer nuttig en noodzakelyk, dat men de *Befien*, door uitknipping met de Scheer, verdunt, het welk geschiedt als de *Befien* de grootheid van een Erft verkregen hebben; hier door zullen de overige veel groter en ryper worden; ten minsten, zo men dat niet aan alle de *Trosfen* en *Bomen* doen kan, zo behoort het te geschieden aan eenige van de waardigste soorten, zo veel doenlyk zyn zal.

Dit uitknippen is ook nodig aan de *Trosfen* die veel kleine onvolmaakte *Befien* tusfchen de goede, het zy door Koude en Mis-bloeijing, of uit de Natuur, gelyk de *Paarl-druif* veel onderhevig is, voortbrengen, om de *Trosfen* dus oogzienlyker te doen zyn.

§. 39. Ook is het dienstig, als het veel droog Weer maakt, de *Trosfen* altemets in de Avond- of Morgen-stonden met schoon Water te besproeijen, dit doet ze volmakter en koleuriger worden.

§. 40. Dit zal dan aanwyzing genoeg zyn, van de *Cultuur* der *Wynstokken* hier te Lande; die begeerig is te weten, hoedanig dezelve in de *Wyn-landen* behandelt worden, het welk na den Aard des *Gronds* en *Climaats* egter ook op verscheiderhande wyze geschiedt, die moet daar over nazien de *Authouren*, die daar van gehandelt hebben, als onder anderen, *LIGER Oeconomie generale*; *CHOMEL Huisboudelyk Woordenboek*; *LIEBEAUT*; *DESERRES*; *Le Spectacle de la NATURE*; en meer andere.

§. 41. Nu zal ik nog iets melden van de Vervroeging der *Druiven*, het welk zedert het begin dezer Eeuwe zeer by ons in gebruik gekomen, en geen onaangename *Practyk* is. Het zelve geschiedt in *Broei-kassen* en *Broei-bakken*, op verscheiderhande wyze, met of zonder Vuur-stoking; dog door de eerste, namelyk door Vuur-stoking, verkrygt men de Vruchten veel vroeger, als waar door men dezelve, zo de behandeling wel geschiedt, in de Maand *May* of *Junius* volkomen ryp hebben kan: De *Vuur-kas* die daar toe het bekwaamst is, is die, welke in een ander Werk, van de *Broei-konst*, voor de *Druiven*, enz., beschreven heb, gelyk men derzelver toefiel aldaar zien kan; om zulks hier niet weer te herhalen: In welke *Kas* de *Wynstokken* 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 stoken omtrent het Nieuwe-jaar; daar by vervolgens nauwkeurig agt gevende op het lugten, begieten, besproeijen, min of meer stoken, naar mate van het Weer, Saisoen, enz., alles gelyk klaar in het zo even aangehaalde ander Werkje aangewezen is.

§. 42. Men kan de *Druiven* ook vervroegen, door middel van één 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 handbreed van de Glazen af komen te leggen; moerende de Ruit rondom de Rank wel dicht 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 eenigzints verhelpen, door de Rank by Vorstig Weer van buiten met Stroot te omwinden, en den grond boven de Wortels met Mest te overdekken.

§. 43. De *Druiven* kunnen ook vervroegt worden door middel van jonge sterke *Wynstokken*, die vrugtragende zyn, in houten Bakken, of grote stenen Potten te planten, en dezelve, wanneer ze daar in een Jaar gestaan hebben en bewortelt zyn, in een *Stook- of Vuur-kas* te zetten, en vervolgens

volgens te behandelen, gelyk te voren (§. 41.) aangemerkt is: Dog hier toe zyn niet allerlei soorten even dienstig; het zyn die soorten, die kort Gewas maken en gewillig Vruchten voortbrengen, welke men daar toe verkiezen moet, als by voorbeeld, de *Paarl-druif*, de *vroege van der Laan*, en in het byzondere zo heeft men de *Peterfelie-druif* hier toe zeer bekwaam bevonden, als willende op deze wyze het gemakkelijkst Vruchten geven. De tyd wanneer men deze *Wynstokken* in de *Stookkas* zet, is voort na Nieuw-jaar.

§. 44. Wat aangaat de Vervroeging zonder Vuur-stoking, die geschied door middel van de Zonne-bakken, welke men in de Voor-jaars-tyds voor de *Wynstokken* zet, en verder behandelt, zo als in een ander Werkje aangewezen is.

In het algemeen moet ik nog van het vervroegen der *Druiven*, op welke van gemelde manier ook geschiedt, als een zaak van belang aanmerken, dat men niet verzuimen moet, dezelve altyd meer of min lutt, door opstelling der Glazen, te geven, op wat wyze dezelve ook geschiedt, te weten by zagt en helder Weer, en zulks inzonderheid tegen en in de Bloei-tydt, als mede tegen het rypen der *Druiven*; want anders zullen in het eerste geval de *Druive-trosfen* ligtelyk misbloeien, 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 doorschieten: Daar in tegen, als de *Druiven*, tegens de Ryp-wording, geen versche Lutt genoeg verkrygen, zo worden zy niet alleen dikhuidig en onsmakelyk, maar ook lymig en onaanzienlyk, (gelyk meer andere vruchten die men vervroegt), door dien ze niet genoegzaam of behoorlyk kunnen uitwazemen. Het is ook zeer dienstig, dat men de jonge *Druive-trosfen* na de Zetting, wanneer de *Besien* circa een klein Erstje groot geworden zyn, zuivert, dat is te zeggen, de kleine onvolmaakte *Besien* met een schaar uitknijpt, en zelf ook, als de *Trosfen* te dicht of volbesig zyn, eenige, anderzints volwasene *Besien*, om dus de *Trosfen* losser en opener te maken, waar door dezelve niet alleen beter rypen, maar ook de *Besien* groter en smakelyker en de *Trosfen* aanzienlyker worden, gelyk we reeds voorheen hier van gemeld hebben. Door deze 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 *Stookkas*.

§. 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 Vrucht om uit de hand te Eeten, te weten, als ze 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 afnemen van dezelve, moet men ze niet veel betasten, inzonderheid de Blauwe, om dat de meeste met een *Waas* bedekt zyn, die haar een aangename bevalligheid op het oog doet hebben, inzonderheid als ze op de Tafel voor *Desert* verschynen: De Tyd van de Rypheid der *Druiven* is verschillig, dog de meeste, behalven de vroege soorten, verkrygen hare natuurlyke Rypheid in de Maand October; en deze Rypheid word men ligtelyk gewaar, zo wel door het oog, als inzonderheid door de smaak. Men houd de wel-rype *Druiven* juist niet voor ongezonder, dog al te veel gegeten, kunnen ze Buikloop of ook wel de Rode Loop veroorzaken.

Wil men de rype *Druiven* lang, en zelfs tot Kers-tyd en langer bewaren, zo moet men dezelve by schoon en droog Weer afnyden, daar na het einde van de afgesaeden Steel met gesmolten *Ent* of *ander-Was* dicht sluiten, en dezelve vervolgens op een drooge plaats, en daar het niet vriest, aan Touwtjes tegen de Zouder ophangen, zodanig, dat zy elkander niet raken; dog waar by men wel letten moet, de *Trosfen* niet met de hand te betasten: Ook dienen hier toe best de vleesigste *Druiven*, als de *Frankendaler*, *Muscaat*, *Frontignac*, en andere; vermits de waterige vroeger aan het 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 drogen ze te sterk op. Men kan de *Druiven*, en allerlei ander Vruchten, Wortels, Bloemen, enz., ook lang goed houden, als men ze in welgeschuimde Honig legt; want de Honig dezelve voor verderf bewaart. Dog nog beter is het, dezelve in beste *Brandewyn* te doen; waar in ze een geheel Jaar lang en langer goed blyven; gelyk vele hedendaagsche voornaamste Confituuriers aan de Vorstelyke Hoven en elders met *Apricosen*, *Perfiken*, *Pruimen*, *Druiven*, enz., doen.

§. 46. Aangaande de *Wyn*, dat het uit de rype *Druiven* geperste Zap is, die is zekerlyk een uitnemende 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 verkwikt en vervrolykt; volgens het zeggen van den wyzen Koning *Salomon*, en derhalven ook van alle Menschen in de gehele wereld (behalven van de Mahometanen) hoog geacht en naar alle Gewesten, daar die niet groeit, uit de *Wyn-landen* gezonden word, maar die ook, wegens zyn uitmuntendheid, meest de Drank der voornaamste en ryke Menschen is; dog behalven dat de *Wyn* voor de voornaamste drank verstrekt, zo is dezelve daarenboven ook dikwils een der beste genees-middelen voor veelerlei Ziekten en Gebreken der Menschen, wanneer die verstandelyk en wel van passe geordineert en gebruikt word: Ook worden vele Genees middelen, zo in de Apotheek als andere, van dezelve gemaakt of met dezelve toebereid. Edog de *Wyn* is zeer ongelyk van deugt en kragt, naar het *Climaat* waar in die voorkomt, en derhalven heeft men zo veelerlei verschillig Wynen, zo wel van de Rode als van de Witte: Het zoude ondoenlyk zyn, alle de differente soorten hier te willen opnoemen, wy laten de kennisse daar van aan de *Wynverkoopers* en andere over, die daar met te doen moeten hebben, en zeggen hier dien aangaande alleen maar, dat hoe warmer een *Landfchap* is, hoe sterker en ook zoeter de *Wyn* daar in valt; en daarom is het geen wonder dat de *Italiaansche*, *Spaansche*, en veel andere Wynen uit diergelyke warme of nog heter Landen, zeer sterk en zoet zyn, zelf zodanig, dat ze in die of andere Landen, niet zonder menging met goed Water kunnen gedronken worden, te weten voor den dorst, en inzonderheid in heete tyden; want zodanige sterke Wynen, hoe gezond ze anders kunnen zyn, matig en als Medicyne gebruikt wordende, zyn zeer schadelijk als men ze te veel drinkt; menig een heeft hier van droevige ondervinding gehad, of zyn doot daar door verhaaft: Hier valt my een Historie te binnen, die het den Lezer niet onaangenaam zyn kan

te verhalen: Een zeker ryk Duitsch Heer was een Liefhebber van reizen, en t'effens ook van een goed en ruim glas Wyn, dezelve in *Italien* en wel in *Vicenza*, 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, bezoekkende 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, zo zond hy zyn knecht over dag voor uit naar de Herbergen, om die Wyn te proeven, en ordinerde hem, daar hy den besten vond, by het weggaan aan de Deur, of zeker hoek van het Huis, het woord *Eft* met kryt te schryven, op dat Hy by het wandelen door de Straten voorby de Herbergen, terstond zoude kunnen weten, waar hy om de beste Wyn inkeeren zoude; maar wat gebeurt 'er? dien Heer bediende zig van die lekkere Wyn zo veel en lang, dat hy eindelyk daar van gevaarlyk ziek kwam te worden, welke ziekte hem ook binnen korten het verder drinken van sterke en heete Wynen kwam te beletten, namelyk de Doodt maakte 'er een einde van: De getrouwe Knecht hier over bedroeft zynde, wilde zyn Heer met een Graffchrift vereeren, en maakte tot dien einde het volgende Versje:

*Eft, Eft, Eft,
Propter nimium Eft,
Dominus meus mortuus Eft.*

De *Italiaanse* Wynen zyn in het algemeen zoet en heet van aard, hoewel op de eene plaats meer als op de andere; maar ze hebben meest die Eigenschap, dat ze niet lang duuren of oud worden kunnen, weshalven men dezelve ook weinig ver buiten *Italien* vind. De *Spaanse* Wynen zyn ook zoet, vetlyk en sterk, maar deze kunnen langer duuren, en worden derhalven ook in andere Landen vervoert, en onder deze zyn de *Alikante*-, en *Mallagase* Wynen veel geagt. Onder de *Duitsche* Wynen zyn de *Rhynsche*- en *Moezel*-wynen, de beste en hoog geagt; wordende ook voor de gezondste van alle gehouden, en daarom ook overal naar verre Landen vervoerd, als kunnende lang duuren ja zelf heel oud worden, en hoe ouder hoe beter hy word.

De beste *Rhynsche*-wynen wasen by *Bacherack*, *Hochheim*, in het *Rhyngouw*, en elders aan de *Rbyn*, 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 eenigzints amperen smaak, dog waar by een zekere, aan deze Wynen in 't byzonder eigen, aangenaamheid is. De *Franke*-wynen, by en omtrent de *Mayn* groeiende, als mede die in *Zwabenland* omtrent de *Neckar*, vallen iets minder aangenaam en sterk; hoewel 'er van zommige Bergen omtrent *Wurtzburg*, *Klingenburg*, en elders, ook heel deftig van smaak vallen. De *Oostenrykse* 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 *Languedoc* en *Provence* vallen, vervolgens de *Bourgogne*- en *Champagne*-wynen, die, wegens hare geurigheid zeer geestimeert worden. De Wynen die het meest naar deze *Nederlanden* gehaalt en aldaar gedronken worden, zo wel Rode als Witte, komen uit *Frankryk*, en wel hoofdzakelyk van *Bordeaux*, in welkers omstreek die in een 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*, *Zweden*, *Pommern*, *Pruisen*, en elders, ter Zee vervoert word. De Wyn van daar is tamelyk goed; dog men verkrygt hier te Lande zelden zuivere *Franse* Wynen, om dat ze meest doorgaans van onze Wynkopers herbroudt of verandert worden, zo wel haar eigen profytshalven, als ook om den witten Wyn zoeter te maken, aangezien de meeste deze *Nederlanders*, inzonderheid de gemene Inwoonders, op *Zoete* Wyn gestelt zyn, want de opregte *Franse* witte Wynen, zo als ze van de *Druif* komen, te weten die omtrent *Bordeaux* en *Gascogne* groeijen, zyn niet geheel zoet, maar hebben een amper geur, eenigzints als de *Rhynsche*-wyn, dog waar by men een zoeten na-smaak proeft. Edog in deze tyden word de *Rode* Wyn in het algemeen in deze Landen het meest geagt en gedronken, behalven van de *Vrouwelyke* Sexe en gemene Inwoonders; welke Rode Wyn eenigzints trekkende, dog aangename na-smaak hebben moet. Voor dezen wierd de *Pentak*, een Rode *Franse* Wyn zynde, die een sterke trekkende smaak hadde, veel geagt; de smaak en geur is zedert veel verandert, zodanig, dat de Rode Wyn tegenswoordig, gelyk gezegt is, niet al te trekkende maar zagt wezen moet, om geagt te zyn. De *Rhynsche*- 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 *Rhyu* en andere ongelden, 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 het Wyn maken kunnen byvoegen, zo als wy zulks in de Wyn-landen zelfs bygewoont hebben, als mede hoe men den Wyn na de perzing verders behandelen, goed houden, enz., moet, maar dewyl in deze *Nederlanden* geen Wyn gemaakt word, nog worden kan, zal ik dit Artikel, als hier onnodig zynde, overstappen; die begeerig is zulks te weten, kan de *Autheuren* 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 het *Podegra*, 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 veeltyds zelfs overmatig, die egter niets van het *Podegra* te zeggen weten; daarentegen vind men andere, die al hun leven lang maar weinig, ja wel geheel geen Wyn genoten hebben, en egter zeer sterk met het gemelde *Podegra* behebt zyn; gelyk ik zelf van beide soorten vele *Menschen* gekent hebbe en nog kenne. En men wil de oorzaak van het gemelde ongemak inzonderheid toeschryven aan de *Rhynsche* wyn, om dat die een zekete Eigenschap zoude hebben, de *Menschen*, te weten die hem te veel drinken, de Artikels of *Gewrigten* der *Ledematen* te verkalken, inzonderheid van de handen en voeten; waar door 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 vele van gedagten zyn, dat de *figt*, *Podagra*, *Cbibragra*, en meer andere *Lede*-gebrekens hoofdzakelyk voortkomen uit een natuuryke ingeborene aart des

des Menschen, of ook uit kwade spys en drank; ieder gezond Mensch, die tot een glas Wyn gene-gen is, en dezelve betalen kan, mag die derhalven gerust gebruiken, dog matig en van de beste, of die ten minsten goed is, hoe goed een zake anders ook mag; want de Wyn verkwikt en vervrolykt 's Menschen Hert, zo als we voorheen aangemerkt hebben; enz., dog hier van genoeg.

§. 47. Zo 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 doorgaans een geelagtige Koleur, daar de zuivere, zo als hy van de Distillatie komt, wit is. Het is bekend genoeg, waar toe de *Brande-wyn* meest dient, namelyk tot een Drank voor plaizier, en dikwils al te veel; inzonderheid heeft het Boere-volk hier te Lande 'er grote Liefhebbery voor, het zy dezelve in de Herbergen alleen te drinken, dog meest daar witte *Zuiker* en *Rozynen* onder te mengen, voornamelyk als de Vryers hunne Vrysters tracteeren: Ondertusschen verstrekt de *Brande-wyn*, matig en wel te passe gebruikt wordende, tot een goed Genees-middel voor deze en gene ziekten of gebreken: Ook worden vele Medicynen der Apotheek daar mede bereid, inzonderheid met de *wyn-geest*: Behalven meer andere Oeconomische gebruiken des *Brandewyns*.

Van de Droezem der uitgeperste Druiven word ook de *Pot-Afch* (*Cinere clavellati*) in de Wyn-landen, door verbranding, bereid; en de *wyn* zelf, levert den *Wynsteen* (*Tartarus*) uit, die veel-lerlei goede gebruiken, zo in de Genees-kunde als anderzints, heeft: Zynde dezelve een stoffe of soort 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, zo is dezelve egter van veel minder deugd en waarde, en veeltyds geheel ondeugend. De *wyn-azyn* word meest met de *Wyn* uit *Frankryk* gehaalt; zynde dezelve niet alleen in de Huishouding, zo tot Spys-bereiding als andere dingen, van veel gebruik, maar dezelve heeft ook in de Medicynen veel nuttigheid: Hoewel in de Huishouding meest *Cyder-azyn* (zie onder de Appel- en Peer-boom) gebruikt word, om dat dezelve veel goedkoper is, en egter, goed zynde, den *Wyn-azyn*, weinig of niet in het gebruik nageeft. De *Wyn* word op verscheiderhande wyze van de Wyn-verkopers en in Wyn-landen tot *Azyn* gemaakt; onder andere door dezelve in een Vat te doen waar in goede *Wyn-Azyn* geweest is: Dog als men zulks schielijk begeert, zo neemt men *Zout* en *Peper* gemengt met *Zuurdeesem*, dat men in de *Wyn* werpt, waar van dezelve niet alleen haastig zuur maar ook heel sterk word. Of, om zulks nog schieliker te doen, zo neemt een stuk van een zuivere *Tigchelsteen*, maakt het gloeiend en bluscht het in de *Wyn*, zulks tot drie of viermaal herhalende. Wil men een aangename en welruikende *Azyn* hebben, zo doet men *Frambozen*, in stukken gesneden *Limoenen*, of *Dragon*, of eenige andere aangename en welruikende Vrucht, Kruid, of Bloem, in een met goede *Azyn* gevulde Fleesch, en laat het eenige tyd in de Zon trekken, waar by men ook wat *Kruid-nagels* voegen kan; als mede wat witte *Zuiker*, die een aangename gebroken zuure smaak veroorzaakt: Op het laaste kan men de *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 natuurlyk niet ryp kunnen worden dan in heel warme Landen, word ook een *Zap*, gewoonlyk *Perjus* genoemd, door uitperzing gemaakt, dat in plaats van *Azyn* by *Zauzen*, enz., gebruikt word, en een aangename zuure smaak geeft: Men doet in dit uitgeperste *Zap* een weinig *zout*, om het beter goed te houden. Daar word ook van dit zuure *Zap*, gezuivert zynde, met bygevoegde witte *Zuiker*, een *Syroop* gekookt, die voor de Dorst in heete tyden en by Koortzen, heel aangenaam en verkwikkende is.

De Druiven zo wel onrype als rype, kunnen ook geconfyt worden, het welk op diergelyke wyze geschiedt als met de *Kersen* of *Morellen*, en *Berberisjes*, enz., en moet men de Besien tot dien einde, inzonderheid van de onrype, van de Trosfen afnyden, dog daar by deze Besien hare byzondere Steeltjes laten houden: En daar na moet men ze ook niet te sterk en lang laten koken, op dat ze niet berften. Edog het confyten van de Druiven word hier te Lande weinig gedaan, hoewel men het doen kan, als men wil, zo wel als in *Frankryk* en elders.

§. 49. Van de Druiven komen ook 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 verschillende soorten, smaak en deugt, naar de plaats daar ze gegroeit zyn en van daar komen; want ze worden zo wel in *Zuid-Frankryk* (namelyk in *Provence* *Languedocq*), 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 *Cibebe-Rozynen*, *blauwe Rozynen*, en *kleine blauwe Rozynen*. De eerste zyn bruin-roodagtig van Koleur, en de eerste, 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, worden meest uit de *Levant*, dat is, uit *Asien*, over *Smirna*, tot onzent gebracht, want ze groeijen veel omtrent *Corinto*, waar van ze eerst haar naam verkregen hebben; voorts in meer andere Landstreken van *Klein Asien*, en in de Eilanden daar omstreeks. De *Rozynen* zo wel als de *Korintben* zyn een aangename en niet minder gezonde Spyze, zo wel rauw gegeten, als met allerlei Spyzen, daar ze by passen, gekookt, want ze voeden zeer en versterken den Maag, inzonderheid de vette en zoete. Daarenboven dienen ze ook als Medicynen gebruikt, voor velerlei Ziekten en Gebreken, inzonderheid voor *Borst*-, en *Maag-gebreken*, *Hoesst*, *Pleuris*, enz., en tot dien einde worden ze veel in gekookte Dranken met andere dingen gebezigd.

Men kan van de beste zoete *Rozynen*, ook een aangename Drank koken voor de Dorst; waar by men wat *Zuiker* voegt. Dog dit zal genoeg gezegt wezen van de Druiven-boom en deszelfs nuttig-heit

heid en gebruik: Wy zullen nu overgaan tot de Beschryving van de differente zoorten van Druiven; inzonderheid van die welke in deze onze Nederlanden kunnen ryp worden, want wat kan het helpen veel van de overige zoorten hier, zo wel uit onze eige ondervinding als uit andere Auteurs te zeggen, als men geen genot daar van hebben kan, te meer om dat we hier in het particulier voor deze Nederlanden schryven. Edog eer wy tot de Beschryving der zoorten van Druiven overgaan, zullen we, gelyk van meer andere Vruchten gedaan is, een *Synonymysche* Lyst daar van vooraf laten gaan, als volgt:

SYNONYMISCHE LYST

Van de differente Zoorten van Druiven, inzonderheid van die welke in deze Nederlanden voor de beste geagt worden.

A.
Africaansche Druif, zie Marroquin.
Alicantische Druif, zie Spaansche.
Avant Druif, zie Morillon.
Auvernat, zie Morillon.

B.
Baksteen Druif, zie Grieksche Druif.
Barbaron, zie Marroquin.
Bar sur Aube, zie Chasfelas blanc.
† *Blauwe Musqué*, word vroeg ryp.
Blauwe Tros-druif, zie Morillon noir.
† *Bonte Druif*. Raifin fuisfe. Zwitserfche Druif.
deze word vroeg en wel ryp.
Bourdelais. Raifin de Grey blanc. *Bourlage*.
Bourlage, zie *Bourdelais*.
Bourgignon blanc & noir, zie Morillon, en Vin tint.
Bourgondie-druif, zie Morillon, en Vin tint.

C.
† *Chasfelas blanc*. Witte Chasfelas. *Bar sur Aube*. Muscat blanc. Witte Muscat. *Rajaal-Muscadel*. Fendant blanc. Witte Fendant.
† *Chasfelas rouge*. Rode Chasfelas. Muscat rouge. Rode Muscaat.
Chasfelas noir. Blauwe Chasfelas. Muscat noir. Blauwe Muscaat.
Cibebe-druif, zie Rozyne-druif.
Ciutat, zie Peterfelie-druif.

D.
Damas-druif. Druif van Damas. Blauwe Rozyne-druif.
Dauphiné, zie Rozyne-druif.
Diamant-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.
Elber-druif. Witte druif zonder Korls.

F.
Fendant Blanc, zie Chasfelas blanc.
Fermenteau blanc & noir, zie Morillon.
† *Frankendaler*. Blauwe Frankendaler.
Frankforter, zie Rhynfe-druif.
Frontignac, zie Muscat.

G.
Goed-Edel, zie Rhynfe-druif.
Griekfche Druif. Baksteen Druif.
Griekfche Druif met Peterfelie-bladen, zie Peterfelie-druif.

H.
Hamborger, zie Pottebakker.
Hanekloot, zie Rognon de Coq.
Hesperifche-druif, zie Spaansche.
Hoogbeimer, zie Rhynfche-druif.

I.
Jerufalemsche-druif, zie Muscat d'Alexandrie.
July-druif, zie Morillon hatyf.

K.
Kanarie-druif. Madera-druif.
† *Kandiafe-druif*. Vroege Kandiafe. deze word beel vroeg ryp.
† *Katolonier-druif*. word vroeg ryp.
Katte-pis, zie Muscat blanc.
Klairet-druif, zie Wilde-druif.
† *Korinthe-druif (witte)*. Raifin de Korinthe blanc. Raifins fans pepins blanc. Witte Druif zonder korls.
† *Korinthe-druif (Rode)*. Raifin de Korinthe rouge. Raifin fans pepins rouge, Rode Druif zonder korls.
† *Korinthe-druif (Blauwe)*. Raifin de Korinthe violet. Raifin fans pepins violet. Blauwe Druif zonder korls.
L.
† *Leipziger-druif (witte)*.
† *Leipziger-druif (blauwe)*. deze worden vroeg ryp.
Lisabonse-druif, zie Muscat long.

M.
Madera-druif, zie Kanarie-druif.
Magdalene-druif, zie Morillon.
Malvasier-druif. Malvoife. Malvasier muscaat.
Morroquin. *Barbaron*. *Africaansche-druif*.
Marfemine de Vicenze. Muscat de Vicenze.
Melier blanc. Witte Melié-druif.
Melier noir. Blauwe Melié-druif.
Melier vert. Groene Milié druif.
Meunier, zie Morillon taconné.
Molenaars-druif, zie Morillon taconné.
Morillon blanc. Witte Morillon. *Auvernat blanc*. Witte Auvernat. *Servagnin blanc*, en fuisfe. *Fermenteau blanc*, en *Champagne*.
Bourgignon blanc. Witte *Bourgondie-druif*.
Morillon gris. Grauwe Morillon. *Auvernat gris*. *Fermenteau gris*, en *Champagne*.
Morillon rouge. Rode Morillon. *Auvernat rouge*. Rode Auvernat. *Servagnin rouge*. *Tresseau*.
Morillon noir. Blauwe Morillon. *Auvernat noir*, d'*Orleans*. Blauwe Auvernat. *Servagnin noir*, en fuisfe. *Pineau*, en *Bourgogne*.
Raifon d'Orleans noir. Blauwe Tros-druif van Orleans.
† *Morillon taconné*. *Meunier*. *Molenaars-druif*. *Fermenteau noir*. Zwarte *Fermenteau*. *Bourgignon noir*. Blauwe *Bourgondie druif*.
† *Morillon ou Raifin hative*. Vroege Morillon. Blauwe *Avant-druif*. *July-druif*. Raifin St. *Magdalene*. *Magdalene*. *Magdalene-druif*. deze word beel 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*.

M

Muscat

Muscat noir. Blauwe Muscadel. Blauwe Frontignac.

Muscat long. Lange Muscat. Lange Lisfabonfe. Portugaalse-druif. Portugaals Purper. Musqué d'Italie. Pasfe-Musque. Raifin d'Allogo.

Muscat d'Alexandrie blanc. Witte Muscaat van Alexandrien. Grote witte Muscaat. Witte Jerusalems Muscaat.

Muscat d'Alexandrie rouge. Rode Muscaat van Alexandrien. Grote Rode Muscaat. Rode Jerusalems Muscaat.

Muscaat (Witte, Blauwe en Rode), zie Chasfelas. Muscaat (Malvasier), zie Malvasier.

N. Negrier, zie Vint tint.

Noireaut, zie Vin tint.

O. Oostenryksche-druif, zie Peterfelie-druif.

P. Paarl-druif (Witte).

† Paarl-druif (Rode). Deze beide Paarl-druiven worden by ons wel ryp, en zyn van de beste witte Druiven, hier te Lande.

Pasfe-Musqué, zie Muscat long.

† Peterfelie-druif. Druif met Peterfelie-bladen. Raifin d'Autriche. Oostenryksche-druif. Cioutat. Druif van Canade. Deze is beel god, en word bekwaamelyk ryp.

Pineau, zie Morillon.

Portugalse-druif, zie Muscat long.

Portugals Purper, zie Ibidem.

† Pottebakker (Rode). Rode Hamburger-druif.

† Pottebakker (blauwe). Blauwe Hamburger.

Pontac-druif, zie Vin tint.

Q. Quille de Coq, zie Samoreau.

R. Raifin d'Alicante, zie Spaansche.

Raifin d'Autriche, zie Peterfelie-druif.

Raifin de Corinthe, zie Korinthe-druif.

Raifin de Grey, zie Bourdelais.

Raifin de Livre, zie Rozyn-druif.

Raifin Melier, zie Melier.

Raifin Meunier, zie Morillon taconné.

Raifin noir, zie Vin tint.

Raifin d'Orleans, zie Morillon Noir.

Raifin sans pepins, zie Korinthe-druif.

Raifin suisse, zie Bonte-druif.

Ritzeling, zie Rynsche-druif.

Rognon de Coq. Hanekloot-druif.

Rozyn-druif. Cibebe-druif. Raifin de Livre. Dauphiné.

Rozyn-druif (blauwe), zie Damas-druif.

† Rynsche-druif. Hoogheimer Rynsche Wyn-druif. Goed-Edel. Schoon-Edel. Ritzeling. Frankforter-druif. Kan bekwaamelyk ryp worden, gelyk ook de volgende.

† Rynsche-druif (Roode of Bruin roodagtig). Roode Rynsche. Roode goed Edel. Roode Schoon-Edel. Roode Ritzeling.

S. Samoirau. Quille de Coq.

Sans Pepins, zie Korinthe-druif, en Elber.

Schoon-Edel, zie Rynsche-druif.

Servagnin blanc, rouge, & noir, zie Morillon.

Sonder Korls, zie Korinthe-druif, en Elber.

Spaansche (Witte). Gros blanc d'Espagne. Grote witte Spaansche-druif.

Spaansche (Blauwe). St. Pieters-druif. Hesperische-druif. Gros noir d'Espagne. Grote witte Spaansche-druif.

Spaansche (Rode). Gros rouge d'Espagne. Grote rode Spaansche. Raifin d'Alicante. Alicante-druif.

Switserfche-druif, zie Bonte-druif.

Swarte Verwer, zie Vin tint.

T. Teinturier, zie Vin tint.

Tresseau, zie Morillon rouge.

Traminer. Rode Traminer.

V. In tint. Teinturier. Noireaut. Morillon de teint. Auvemat de teint. Raifin noir. Negrier. Bourgignon noir. Swarte Bourgundie-druif. Swarte Verwer. Pontac-druif. Vin ou Raifin d'Allogo, zie Muscat long. † Vroege van der Laan. Diamant-druif. Is by ons een van de beste.

W. Water-zoet (Witte). Water-druif.

† Water-zoet (Blauwe).

† Water-zoet, met bonte bladen.

† Wilde-druif. Klaret-druif.

Wilde-druif uit Virginien.

Witte Stinkert, zie Muscat blanc.

BESCHRYVING VAN DE GEMELDE DRUIVEN.

BLAUWE MUSQUE. *Vitis acinis minoribus ovatis coruleis praecox.* Nobis. Maakt matig grote Trosfen; de Bessen zyn iets langagtig-rond, maar niet zeer groot, en van Koleur, ryp zynde, besmilt blauw; haar smaak is zoet en aangenaam genoeg, een weinig musqueerende; en dewyl ze vroeg en wel ryp word, zynde een van de eerstrypende Druiven, ook sterk draagt, zo is ze waardig om geplant te worden.

BONTE DRUIF. *Vitis acinis variegatis.* Nobis. Heeft ronde Bessen van matige grootte, zynde van differente Koleuren, in het 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 het overige niet veel waard, om dat ze weinig smaak heeft. De Bladen van deze soort, zyn doorgaans van onderen wat wit- of grys-agtig.

BOURDELAIS. *Vitis una perampla, acinis ovatis.* Tournef. Inst. Maakt grote dikke Trosfen; de Bessen zyn ook heel groot, iets langwerpig-rond van gedaante, en ryp zynde, groenagtig van Koleur, maar ze word by ons nooit, en zelf omtrent Parys, zelden ryp, derhalven niet geraden is, daar van te planten, ten ware om *Verjus* te maken.

CHASSELAS-BLANC. *Vitis una perampla, acinis albidis, dulcibus durioribus.* Tournef. Inst. Maakt grote Trosfen, die doorgaans boven by de Steel 1 of 2 kleine Zyd-trosfen hebben; de Bessen zyn groot, rond, en digt aan het Bosch; van Koleur, ryp zynde, bleek-geelagtig; haar Smaak is zeer aangenaam zoet, en knappende in het eeten. Deze word veel gecultiveert omtrent Parys, wordende by ons op een bekwaame warme plaats ook volkomen ryp en smakelyk, inzonderheid met een goed Herfst-saizoen.

CHASSELAS

CHASSELAS ROUGE. *Vitis una perampla, acinis dulcibus rubentibus.* Tournef. Inft. De Befien van deze soort zyn rond, wat groter als de voorgaande, en ze groeijen niet zo dicht in het Bofch; haar Koleur is bleek-rood, of als gebakken roode 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 Kasfen.

CHASSELAS NOIR. *Vitis una perampla, acinis dulcibus nigricantibus.* Tournef. Inft. Maakt dikwils nog groter Trosfen als de witte Chasfelas. De Befien zyn rond en van grootte als de witte; haar Koleur is donker zwart-blauw, zynde, wel ryp wezende, zeer aangenaam zoet; maar ze ryp wat later als de witte, en word derhalven by ons zelden wel ryp.

PAMAS DRUIF. *Vitis Damascena, una acinis nigricantibus.* Nobis. Deze gelykt veel na de Rode Rozyn-druif, die hier achter beschreven word, zo in gedaante, grootte, vleeschigheid, en geur, maar zy is donker-blauw van Koleur; groeit ook op dezelve plaatzen, als mede in Spanjen, Portugal, en andere warme Landen, en hier van komen de blauwe lange Rozynen. Deze word by ons niet ryp, ten ware door Konft-middels.

ELBER-DRUIF. *Vitis Aegyrtos.* Camerarii. Maakt grote Trosfen; de Befien zyn rond, tamelyk groot en dicht in het Bofch, hebben maar één Zaad-korl, ook zomtyds geheel geen; weshalven deze soort van zommige ook Druif zonder korls genoemd word; maar ze word by ons niet wel ryp.

FRANKENDALER. *Vitis Germanica, una perampla, acinis rotundis, majoribus, ex rubro nigricantibus.* Nobis. Brengt veel grote Trosfen voort; haar Befien zyn rond en groot; van Koleur, wel ryp zynde, hoog-blauw, en na den roden hellende; voorts vleeschig, en zeer aangenaam van Smaak als ze wel ryp is, dat ze by ons zelden word, dan in zeer voordelige Zomers. Hare rypheid word veel veragterd, door dien de Befien zeer dicht in een gedrongen zitten, 't welk men te hulpkomen kan door middel van de kleinste Befien kort na de zetting met een scheer uit te knippen. Welke zorg zeer dienftig en noodzaakelyk is, aan allerlei andere soorten van Druiven die dicht 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 Houtgewas, 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 Befien, en zeer zoet van smaak; maar men begrypt uit de groei plaats ligtelyk, dat dezelve by ons niet kan ryp worden, zonder konft middels; weshalven daar van niets meer melden zal; als alleen dat hier van de zeer geurige witte Wyn, Sec, of Canarrie-Sec genoemd, in het Eiland Madera, voortkomt, die de veritable Sec is, schoon in Spanjen ook een heel zoete en kragtige Wyn gemaakt en voor Sec gedebiteert word, maar die zoo goed of zoet in allen niet is, anders geurig genoeg zynde.

KANDI-DRUIF. *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 onderzoeken.

KATALONIER-DRUIF. *Vitis Catalonensis præcox, acinis rotundis ex rubro nigricantibus.* Nobis. Maakt tamelyk groote Trosfen. De Befien zyn rond, tamelyk groot, van Koleur 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 five apyrena* J. Bauh. Tournef. Inft. *Uva passæ minores* vel *Passule Corinthiæ.* C. B. Pin. De Befien van deze 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 gesnippelt. Daar zyn drie soorten van dezen Druif, die niet veel verschillen, als in de Koleur, zynde wit, rood en blauw; deze twee laatste soorten worden op het Eiland Marea veel gedroogt en overal verzonden, zynde by ons bekend genoeg onder de naam van kleine Rozynen of Kerintben, welken naam ze voeren van de oude Stad Corinthus, op het gemelde Eiland, waar omtrent ze veel groeit. Deze Druiven komen vroeg aan, en worden by ons wel ryp, maar om dat ze klein zyn, zo worden ze weinig gecultiveert, en dus weinig by ons gevonden.

LEIPZIGER (WITTE). *Vitis Germanica præcox, acinis sublongis, subviridibus.* Nobis. Maakt tamelyk grote, langwerpige Trosfen. Haar Befien zyn van middelmatige grootte eenigzints langwerpig-rond van gedaante en tamelyk los in het Bofch; haar Koleur is, ryp zynde, groenagtig-wit, zynde voorts wat vleeschiger als de water-zoeten, en haar Zap 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 præcox, acinis sublongis nigricantibus.* Nobis. Verschilt weinig van de voorgaande Witte, dan alleen in de Koleur die hoog-blauw is.

MARSEMINE DE VICENSE. Dit is een soort van Muscaat met donker blauwe Befien, groeiende veel omtrent Vicenze en Padua in Italië, en waar van 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 mene deze dezelfde te zyn met de Muscaat noir, zie wat verder.

MELIR BLANC. *Vitis acinis rotundis albo-virescentibus subdulcibus.* Nobis. Maakt matig grote Trosfen, de Befien zyn ook matig groot, rond, groenagtig-wit van Koleur en dicht in het 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. Verschilt nergens in van de vorige dan dat de Befien groener van Koleur en eenigzints grys- of ros-agtig zyn. Deze beide soorten hebben de Bladen byna rond, dat is zonder veel hoeken, of weinig gesnippelt, en dragen sterk.

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

MORILLON BLANC. *Vitis aurelianensis vel Belnensis, acinis albidis.* Nobis. Is tamelyk groot van Tros; hare Befien zyn middelmatig groot, eenigzints langwerpig en vry dicht in het Bofch, van

Koleur, ryp zynde, besmilt witagtig, na den groenen hellende; haar Zap 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 zo als my van ervaren Kenners berigt is, en ik zelfs aan uit Frankryk na Duitschland met deze beide benamingen gezondene Wyngaarden heb kunnen bespeuren, zo is 'er weinig onderscheid tusschen, bestaande alleen in de geurigheid der Druiven, welk alleen van de Grond, Standplaats en Climaat van daan komt: Ze word by ons zelden behoorlyk ryp, ten zy in zeer goede Jaren, of door Konst-middelen.

MORILLON GRIS. *Vitis Aureliensis acinis subbrubescens*. Nobis. De Besien van deze soort zyn van grootte en gedaante als de voorgaande, maar ze zyn wat losser in het Bosch, en haar Koleur is bleek grauw-rosagtig, 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. Deze is in de Provinciën van Orleans en Champagne veel geagt, om dat ze een uitstekende Wyn uitlevert.

MORILLON ROUGE. *Vitis Aureliensis, acinis rubris*. Nobis. Deze gelykt in grootte en gedaante der Besien na de vorige Morillons, maar de Koleur is rood, hellende na den bruinen. Deze Druif is veel geagt in de Provinciën Orleans, Bourgogne, en meer andere. Ze is de voortbrengster van de lekkere en gezonde Bourgogne-wyn.

MORILLON NOIR. *Vitis aureliensis, acinis nigricantibus*. Nobis. Maakt tamelyk groote wat langwerpige Trosfen; de Besien zyn meest rond en middelmatig groot, van Koleur donkerblauw, hellende na den zwarten; haar Zap is schoon rood, en wel ryp zynde, geurig en aangenaam van smaak; maar word by ons niet ryp als in zeer voordelige Jaren, of door vermeerderde warmte; ze maakt dik kort ledig Hout, en heeft wat ronder Bladen als de vorige Morillons. Deze Druif geeft een uitstekende Wyn, weshalven ze in het zuidelyke van Frankryk voor een van de beste Druiven geestmeert word om rode Wyn te maken.

MORILLON TACONNE. *Vitis subbiruta*. J. Baub. Brengt korte, dikke Trosfen voort; de Besien zyn van grootte als de voorgaande, te weten middelmatig, en digt in het Bosch; en van Koleur blauw; haar Zap is vry zoet en aangenaam, dog de Wyn die daar van komt is op verre na zo goed niet als die van de voorgaande Morillons, maar hy levert meer uit, om dat hy zeer draagbaar is. De Bladen van deze Druif zyn ruigagtig-wit, even als met Meel bepoeijert, inzonderheid de jonge, waar van hy de naam van Molenaars-druif verkregen heeft. Voorts is deze hard van natuur, kunnende de Voorjaars ongemakken beter verdragen als andere Druiven: Weshalven hy in zommige kouder Wyn-gevesten van Frankryk veel gecultiveert word. Maar word by ons bezwaarlyk en zeer zelden ryp.

MORILLON HATIVE. *Vitis præcox Columella*. H. R. Par. Tornef. Inst. Maakt matig grote Trosfen; haar Besien zyn middelmatig groot, of liever klein, in vergelyking van andere Druiven, en los in het Bosch; van Koleur besmilt rood, na den blauwen hellende; haar smaak is niet zeer verheven, en de Schil dik; zoude derhalven niet waardig zyn daar van te planten, zo het niet ware om hare vroege rypheid, wordende doorgaans in Frankryk ryp in July, maar by ons in Augusty, en is dus een van de vroegste Druiven.

MUSCAT BLANC. *Vitis acinis albis dulcissimis, Vitis apiana*. Garidel. Brengt langwerpige tamelyk grote Trosfen voort, die doorgaans twee kleine Trosfen aan de zyde naast de Steel hebben: De Besien zyn tamelyk groot, rond, en zeer digt in het Bosch; aangenaam van Koleur, geelagtig-wit, en veeltyds wat met bruine Vlekken gesprenkelt: De Smaak van deze of diergelyke sterke Muscate-druiven is, als ze wel ryp zyn, zeer zoet en musqueerende, van een zeer aangename geur, zo dat ze van vele voor de aangenaamste van alle Druiven gehouden word: Zynde zeer vleeschig en wat hard of knappende in het eeten, maar ze word zeer bezwaarlyk en by ons byna nooit ryp, ten zy in zeer voordelige Jaren, of door Konst-middelen. Voor het overige zo maakt ze zeer sterk Hout-gewas, en draagt sterk.

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

MUSCAT ROUGE. *Vitis acinis rubris nigricantibus dulcissimis*. Garidel. Deze is van grootte en gedaante na genoeg als de voorgaande; de Besien van zommige Trosfen zyn digt, en van andere losser in het Bosch; haar Koleur is donker-rood, na den blauwen hellende, ze zyn ook zeer vleeschig, geurig en sterk musqueerende van Smaak; wordende deze Druif van vele nog geuriger en verhevener als de voorgaande geagt, te weten als ze wel ryp is, dat ze egter by ons natuurlyk nog bezwaarlyker word als de voorgaande.

MUSCAT GRIS. *Vitis acinis subrubentibus dulcissimis*. Nobis. Deze meen ik dezelfde soort te zyn met de voorgaande, bestaande het onderscheid alleen in de Koleur, dewelke van zommige Trosfen rood, van andere grysagtig-rood of vaal, nog van andere bleek-groenagtig of besmilt wit is; welk onderscheid tusschen de vorige soort, zeer waarschynlyk, nergens anders van daan komt, als van ons Climaat, en naar dat de Trosfen min of meer op de Zon bloot hangen en daar van aangedaan worden.

MUSCAT NOIR. *Vitis acinis nigricantibus dulcissimis*. Mill. Hoveniers Woordenboek. De Besien van deze, zyn wat kleinder als de voorgaande, donker-blauw, na den zwarten hellende van Koleur; haar Zap is zoet, dog niet zo aangenaam en sterk musqueerende als de voorgaande soorten, maar ze ryp wat gemakkelyk en vroeger, dog de Besien worden by ons byna nooit aan het zelve Bosch te gelyk en volkomen ryp, weshalven ondienstig is te cultiveeren, ten ware door Konst-middelen.

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

MUSCAT

MUSCAT LONG. *Vitis uva perampla, acinis oblongis nigricantibus dulcissimis.* Nobis. Maake dikke en lange Trossen. De Bessen zijn groot, heel langwerpig rond, en donkerblauw van Kolor, en wat los in 't Bosch, zynde voorts vleeschig ende vast knoppende, haar Sap is zeer zoet, aange-naam en sterk musqueerende en gepefumeert, maar word by ons niet ryp, ten zy door konst mid-delen. Daar word in Portugal een zeer aangename roode Wyn van deze Druif gemaakt, die niet al te heet is, en de *Marfemine* wyn van *Vicenza* in Italiën na by koomt.

MUSCAT D' ALEXANDRIE BLANC. *Vitis Alexandrica, uva perampla, acinis magnis oblongis, albidis, dulcissimis.* Nobis. Maakt groote Trossen, de Bessen zijn ook zeer groot, Ei-rond van gedaante, en heel los in 't Bosch, van Kolor groenagtig-wit; zynde voorts heel vleeschig, vast, en, wel ryp zynde, van zeer zoete, aangename, wat musqueerende smaak, maar ze vereischt veel warmte om ryp te worden, weshalven ze in ons Climaat nooit anders haare ryp te verkrygt als wan-neer door konstmiddels de warmte vermeerderd word.

MUSCAT D' ALEXANDRIE ROUGE. *Vitis Alexandrica, uva perampla, acinis magnis oblon-gis, rubentibus dulcissimis.* Nobis. De Bessen van deze soort zijn wat kleinder 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 ryp te zonder vermeerderde warmte niet verkrygen, ten waare in zeer voordeelige Jaaren. Ik ben 'er niet ver van af, te gelooven dat deze gemelde soort dezelfde is met de *Rozyn-Druif*, zie hier na.

PAARL-DRUIF (WITTE.) *Vitis praecox acino rotundo (magno) albido dulci* Mill. H. Woordenb. Brengt groote Trossen voort, de Bessen zijn vry groot en los in 't Bosch, van Kolor, wat blin-kende, als Paarlen, 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 on-volmaakte Bessen in 't Bosch voorttebrengen, welk veroorzaakt word door haar teederheid, waar door ze de koude in de bloeityd niet kan tegenstaan, en dus weinig zet, dat haare agting niet weinig vermindert, schoon ze anders buiten tegenpraak een van de beste Druiven in ons Climaat is, wegens haar groote draagbaarheid, gemakkelijke en volkomene Ryp-wording: Dog dit kan te hulp geko-men worden door middel van dezelve op eene warme, voor koude en winden gedekte plaats te stel-len, en vervolgens door uitknipping van de kleine onvolmaakte Bessen. Ze maakt dikke, korte en kortledige Loten, zo dat ze weinig of veel minder ruimte beslaat, als andere Druiven. Ze is de beste om te vervoegen, om dat ze 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 grootte, gedaante en smaak, zeer gelyk aan de vorige *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 zijn 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 zijn diep en fyn gesneeden, op de wyze als *Peterselie*, waar van ze de naam gekreegen heeft. Men zegt dat ze in de Provincie *Canada* in *West-Indien* in het wild in de Boschen groeit, en van daar in deeze Europaansche Landen overge-bragt is. Ze is heel dienstig om door konst-middels te vervoegen.

POTTEBAKKER (BLAUWE) *Vitis vinifera fructu caruleo maximo.* Comm. C. Pl. H. M. const. Deeze brengt groote Trossen voort, de Bessen zijn ook heel groot, en eenigzints langwer-pig-rond, van Kolor schoon hoog blauw, haar smaak is tamelyk geurig dog niet zeer verheeven, ge-lyk die der Water zoeten; 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 Bessen zijn wat grooter als de voor-gaande, rond, en van Kolor 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. Infl. An *Vitis Pergulana.* C. B. Pin. 298? Brengt zeer groote Trossen voort, de Bessen zijn heel groot, heel langwerpig of ovaal-rond en zeer los in 't Bosch, haar Kolor 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 *Muscat d' Alexandrie Rouge*.

Daar word ook een zeer delicate Wyn uit deze Druif gemaakt, die bekend is onder de naam van *Mal-vasier-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.) Verschilt nergens in van de vorige, dan dat de Kolor groen ag-tig wit is. Deeze zal mogelyk dezelfde zijn met de *Muscat d' Alexandrie blanc*, hier voren beschreven.

RYNSE-DRUIF. *Vitis Rbenensis, acinis rotundis subuteis.* Nobis. Brengt tamelyk grote dog kort-stallige Trossen voort; de Bessen zijn rond, middelmatig groot en vry dicht in 't Bosch, van Kolor groenagtig wit, of wat geelagtig, als ze wel ryp is; en vaneen heel aangename geurige, dog doorgaans een weinig ryns- of amperagtrige 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 *Rynse* en *Moesel Wyn*. (§ 46.) Van deze soort is voor ruim 200 Jaren, ten ryde en op order van den KEIZER CAREL Vde, door een Nederlander, *Pieter-Simenz* genaamt, in *Spanjen* gebragt en omtrent de Stad *Guadaleufar* geplant; waarvan aldaar een heerlyke aangename goud-geele Wyn gemaakt word; en onder de naam van *Perefmenez-wyn* (dus is *Pieter Simenz wyn*) ook by ons bekend is, dewelke de andere *Spaansse Wynen* overtreft, door dien hy niet zoo vettig, sterk, en koppig is, maar de aart van de *Rhynsche Wyn* heeft; Hier uit leert men dat niet alleen het climaat maar ook de ingeboren aart van een gewas veel toebrengt tot deszelfs hoedanigheid, en minder of meerder deugt en nuttigheid.

RHYNISCHE DRUIF (ROODE.) *Vitis Rbenensis, Acinis rotundis rubescentibus.* Nobis. Brengt groote korte Troffen voort, als de voorgaande: de Besien zyn ook matig groot, rond, en dicht in het Bosch, van Kolor bruin roodagtig, als ze wel ryp zyn, en als dan van een geurige dog wat Ryns-agtige of ampere smaak; maar ze word by ons zelden, en niet anders dan met warme Jaaren volkomen ryp, blyvende dus meest wat bleek-bruin roodagtig en onsmakelyk of zuur; draagt anders ook sterk gelyk de voorgaande.

SAMOIREAU. Dit is, zelfs in Frankryk, een gemeene Druif, zal derhalven hier daar van niet verder melden.

SPAANSE WITTE DRUIF. *Vitis Hispanica, Uva perampla, Acinis rotundis ex albidis majoribus.* Nobis. Brengt groote Troffen voort, de Besien zyn ook groot en rond agtig, van Kolor, wel ryp zynde, wit of geel-agtig, zeer zoet van smaak, en vleeschig, dog word by ons niet ryp, ten ware als men de warmte vermeerderde door konst middelen.

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 Besien zyn ook zeer groot, rond, en van Kolor hoog blauw na den zwarten hellende, haar sap is zeer zoet, geestig en verheven van smaak, als ze wel ryp zyn, en ze zyn vleeschig. De Bladen, van deeze soort zyn meer gesneden of gekertelt als van de meeste andere soorten van Druiven, dog dezelve word by ons nooit wel ryp, ten zy door konst 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 Kolor hoog-rood is, met een blauwagtige Waas, haar Sap is zeer zoet en aangenaam, dog word by ons niet anders ryp als door konst, gelyk de voorige.

Deeze soorten groeijen veel in Spanjen, en daar word, van die welke ontrent *Alicante* in 't Koningryk *Valentia* groeijen, de zoete, aangename en sterke *Alicante* Wyn gemaakt, die donker rood, byna zwart is, te weten, uit de twee laatst gemelde: De witte soort brengt ook een vette, sterke witte Wyn voort.

TRAMINER-DRUIF. *Vitis, Acinis rotundis subrubescentibus dulcibus.* Nobis. Dit is een Duitse Druif, die in veel Gewesten van Hoog duitschland, daar Wyn wast, gecultiveert word, om datze zoet is en een goede Wyn uitleevert, dragbaar is, en wel ryp; ze maakt matig groote Troffen, en de Besien 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 Morillen of Auvernats, brengt tamelyk groote Troffen voort, de Besien zyn rond, tamelyk groot, en vast in 't Bosch, van Kolor heel donker-blauw, byna zwart, haar sap is heel hoog-of donker-rood, en sterk vervende, waar van ze de naam heeft; de smaak is tamelyk zoet, dog eenigzints trekkende, hebbende een aardagtige substantie: Ze word by ons bezwaarlyk en dus zeldzaam ryp.

Deeze Druif word op veele plaatzen in Frankryk 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 Kolor, en meer Lighaam te geven, waar door die aanzienlyker worden beeter kan duuren.

VROEGE VAN DER LAAN. *Vitis praecox Batavica, acinis sublongis, albidis dulcibus.* Nobis. Brengt tamelyk groote Troffen voort, de Besien zyn middelmatig groot, eenigzints langwerpig van gedaante, van Kolor witagtig, en blinkende als ze wel ryp is, haar Sap is heel zoet en aangenaam, en ze word by ons vroeg en behoortlyk ryp. Deze Druif is door *Adriaan van der Laan*, in zyn tyd *Rentemeester van Rynland 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*, schoon ze zoo groot van Besien niet en is, om dat ze niet ligt misbloeit.

Daar word by sommige van een zoo genaamde *Diamond-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 *Diamond-Druif* gegeven is, door deeze of geene Liefhebber uit eigen fantasie of goeddunken, gelyk 't meer als te veel gebeurt met allerlei Ooft-Vruchten.

WAATER-ZOET. *Vitis acinis albidis, dulcibus aquosis.* Nobis. *Vitis alba dulcis.* J. Bauhui. Brengt tamelyk groote Troffen voort, de Besien zyn rond, vry groot en los in 't Bosch, van Kolor, ryp zynde, witagtig: Ze word vroeg en wel genoeg ryp, maar ze is waaterig, laf en niet zeer verheven van smaak, en derhalven niet veel waard om geplant te worden. Men moet deeze soort niet verwarren met de *Paarl-Druif*.

WAATER-ZOET, met bonte Bladen. *Vitis acinis albidis dulcibus, aquosis, foliis varietatis.* Deeze gelykt in alle deelen aan de voorgaande, behalven de Bladen, die geel-bond zyn, weshalven ze van de Liefhebbers, om de verscheidenheid van Planten, zomtylen gecultiveert word.

Daar is ook nog eene andere bonte soort, welkers Bladen aan de kanten wit als verzilverd zyn; deeze beide soorten van Druiven, zyn iets tederder, zo 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 Kolor, haar sap is hoog-rood, zynde als ze wel ryp zyn, van een tamelyk geurige dog eenigzints trekkende smaak; de Bladen van deeze Druif zyn wat meer gesneden als van de meeste andere soorten, en worden hoog-rood van Kolor, 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 Koloriger, duurzamer,

zamer, 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 Franfchen gerecommandeert hebben; weshalven deeze *Druif* nu ook op zommige plaatzen van gemelde Gewesten, in de *wynbergen* gecultiveert word. Voor eenige Jaaren waaren deeze *adstringeerende* roode Wynyen ook in deeze Nederlanden, onder de naam van *Pontac*, 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 Wynyen.

WILDE VYFBLADIGE DRUIF uit VIRGINIEN of CANADA. *Vitis quinquifolia canadensis*, scandans Tournef. Inst. Boerh. J. A. *Vitis folens quinatis, foliolis ovatis seratio* Linn. H. Clift. Roi. Prodr. Deeze soort is uit *Virginien of Canada*, daar ze in 't wild groeit, tot onzent gebragt, niet om de Vruchten, maar om *Prielen, Berceaux, 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, en Hoog-duitschland zoo weinig tot voorgemelde dingen gebruikt word, te meer, om dat 't ligt te queeken is, makende de Stokken zeer gemakkelijk ende ras Wortels: Wat de Reeden daar van is, weet ik niet, dog zeer waarschy-nelyk is 't die, om dat men 't gemelde gebruik niet en weet; hoewel reeds voor deezen de Schryvers daar van gesprokken 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 PRINSE EUGENIUS VAN SAVOJEN tot *Wenen*, en van andere voornaame Heeren, alwaar veele *Berceaux*-werken daar mede bekleed waren, die zeer fraay stonden.

V A N

§. 1. **DE KASTANJE-BOOM.** Dezelve word in verscheiderhande Talen genoemd, als volgt: In het *Nederduitsch*, Kastanje-boom. *Karstanje*- en *Kristanje*-boom (dog kwalijk aldus). *Latynsch*, *Castanea*. *Franfch*, *Chataigner*. *Maronier*. *Hoog-duitsch*, *Castanien-baum*, *Kesten-baum*. *Engelsch*, *Chesnut-Tree*. *Deenssch*, *Castanje-Træ*. *Zweedsch*, *Castanje-Tree*.

De Vrucht zelfs heet in het *Nederduitsch*, *Castanje*. *Karstanje*. *Latynsch*, *Castanea*. *Hoog-duitsch*, *Kastanie*. *Franfch*, *Chataigne*. *Engelsch*, *Ches-nut*. *Deenssch* en *Zweedsch*, *Castanje*.

§. 2. By de Botanisten word deze Boom, waar van twee Hooft-soorten zyn, genoemd, 1. DE GEMENE KASTANJE-BOOM. *Castanea fativa*. C. B. Pin. 418. Tournef. Inst. 584. Boerb. C. A. 2. 178. *Castanea*. Dodon. Lob. J. Baub. 1. 121.

Fagus foliis lanceolatis acutè ferratis. Linn. H. Clift. 447. Hort. Ups. 287. Mat. med. 429. 2. DE LAGE VIRGINISCHE KASTANJE-BOOM. *Castanea pumila*, racemalo fructu parvo, in singulis capulis echinatis unico. Bannister. Virg. Caterb. H. Nat. Carol., &c. *Fagus foliis ovato-lanceolatis ferratis* Roj. Prodr. 79.

§. 3. Deze Boom, is aan deze noordlyke Landen ook niet eigen, hy bemint de warmer Landen, en daarom word hy veel gevonden in *Frankryk*, *Italien*, *Spanjen*, het bovenste gedeelte van *Duitschland*, als in de *Paltz*, in den *Elzas*, en elders; niet zo zeer om dat hy hier te Lande niet groeijen zoude, maar om dat deszelfs Vruchten niet ryp worden, of klein en onsmakelyk blyven; beminnen-de uit zyn Natuur leeft en droge, dog vrugtbare Aarde, en de Berg- en Schaduw-agtige plaatzen. Hy kan de Vorst tamelyk uitstaan, dog geen heel strenge Winters, waar in hy ligt dood vriest, of 'er ten minsten zo veel van scheept, dat hy aan het kwynen geraakt.

§. 4. Daar zyn twee soorten van de gemene Kastanjen, als *Tamme* en *Wilde*; dewelke weer in eenige Onder-soorten verdeelt worden: Dog waar van het onderscheid alleen bestaat in de groot-en smakelykheid der Vruchten. Die, welke van de *Tamme* de grootste Vruchten dragen, worden in *Frankryk*, *Maroniers*, en de Vruchten zelfs *Marons* genaamt; dog welke grootheid en de smaak meest van de deugd des gronds en van de Lands-dauw (*Climaat*) afhangt. De beste zegt men dat omtrent *Lyons* groeijen, en vervolgens in de aangrenzende Provincien of Gouvernements als in *Provence* en *Languedocq*.

Daar is ook nog een mede-soort van, die lager en heesteragtig groeit: Ook is 'er een verande-ring van met mooie bonte Bladen; insgelyks met gefnippele Bladen, maar die niet als om de veran-dering van Gewassen van de Liefhebbers gecultiveert word.

De tweede gemelde soort (§. 2. No. 2.) groeit natuurlyk in *Carolyna*, *Virginien*, en elders in die Gewesten; zynde een laag Boom- of Heester-gewas, dat kleine Kastanien voortbrengt; dog hier te Lande nog weinig bekend is.

§. 5. Alle deze soorten beminnen van natuur een goede, drooge, dog vrugtbare zand-grond; in een vaste styve maken ze slegte voortgang; voorts een opene, dog warme voor de Winden gedekte plaats.

§. 6. De Cultuur of Kweeking van deze Boom is ligt, en geschied door het Zaad of de Vruchten, namelyk de *Kastanjen*, welke, na dat ze de Winter door in vogt Zand te meuken gestaan hebben, of ook zonder dat, in het Voor-jaar in Greppels, die 2½ Voet van malkander gemaakt zyn, ½ Voet diep en wyd, gelegd worden; de opgekome ne jonge Boomtjes worden vervolgens na twee à drie Jaren groeijen opgenomen, de Pen-wortel gekort, en in de grote Entery, of op een ander plaats, 2½ Voet van elkander geplant, en onderhouden, tot dat ze groot genoeg zyn, om ze elders te plan-ten, daar ze zullen blyven doorgroeijen.

De Bonte en gefnippele soorten worden door *Steeking* of zekerder door *Inlegging* vermenigvul-digt; op welke wyze men ook alle andere soorten voortzetten kan.

§. 7. In *Frankryk*, *Italien*, en in andere warme Landen, plant men *Allees* van dit Boom-gewas, die zeer eierlyk staan, als mede *Scheer-beggen*; maar dit wil hier te Lande niet wel gelukken, ten ware in heel goede, hooge, zandagtige gronden, en die met een goede Mantelinge, voor de koude Winden, gedekt zyn. Daarenboven *Heggen* van plantende, die dienen maar voor verandering van Gewas, dewyl die weinig cieraad geven, alzo ze zeer los en open van Takken, en de Bladen wyd van elkander groeiën.

§. 8. Het *Oeconomische* gebruik aangaande, zo dienen de Vrugten veel tot Spyze, niet zo zeer tot noodzakelykheid, als wel tot Na-spyze, en verandering, op Collationen en Gastmalen, in de Winter-tydt; wordende tot dien einde onder heete Asch, dog beter en gewoonlyk over het Vuur, in een Yzeren Pan, langzaam gebraden, waar door ze veel smakelyker 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 het gemelde gebruik, in overvloed gebragt worden, inzonderheid in deze Landen, door middel van de Zee-vaart. Zommige eeten de gebradene en geschildte *Kastanjen*, in kleine stukken gestoten zynde, ook met *Citroen-zap*, en een weinig *Roze-water* of *Kaneel-water* en *Zuiker*, dat 'er by gedaan word, en gantsch niet onsmakelyk is. Dezelve smaken ook heel lekker alleen met Boter, of als vulzel in gebradene Ganzen of End-vogels, enz., als mede met Boeren-kool gestoofd.

Dog daar dient aangemerkt, dat die gene, welke een zwakke Maag hebben, en die van natuur met Verstoptheid of Winden gekweld zyn, zig daar voor een weinig behoren te wagten, dewyl ze zwaar te verteeren zyn, en een stoppende wind-makende eigenschap hebben; ook veroorzaken ze, als men ze te veel eet, Hoofdpijn, dog met Peper en Zout of Zuiker en Boter, matig gegeten, zyn ze minder schadelijk, en men zegt, dat ze dan een zwak Man op het Paard helpen.

§. 9. In zommige plaatzen van *Italien*, *Frankryk*, en andere Landen; daar deze Bomen by gehele Boschen vol groeiën, als 'er gebrek aan Granen is, of in duure tyden, leven een grote menigte Volks van deze Vrugt, die ze braden en eeten, ook wel Meel van maken en Brood van maken, of met Melk Pappen van koken.

§. 10. Om de *Kastanjen* lang versche te bewaren, zo doet men ze in een Stenen Pot, strooit daar tuschen een weinig Zout, maakt de Pot met een Verkens Blaas of anders digt toe, zo dat 'er geen Vogt by komen kan, daar na begraaft men die, omgekeert een halve of heele Voet diep onder de Aarde, en gebruikt in het vervolg daar van naar believen. Of men legt ze op een koele droge plaats op een hoop, en overdekt ze dik met Zant, op dat 'er geen Lugt by kan komen; want de Lugt doet ze bederven.

§. 11. Het Hout, dat heel hard is, word in gemelde Landen, daar die Bomen veel groeiën, 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, Kasfen, 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 kolen vliegen om zig heen.

§. 12. Men zegt ook dat de Asch van dit hout niet goed is tot Loog om het Linnen schoon te maken, dewyl ze, in plaats van het 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.

V A N D E

§. 1. **O**KERNOTE-BOOM. Deze Boom word genaamt in verscheiderhande Talen, aldus; in het *Nederduitsch*, Okernote-boom. Wal-note-boom (om dat men die op zommige plaatzen veel op de Wallen der Ste'nen plant). Grote Note-boom. *Latynsch*, Nux juglans vel Regia. *Hoogduitsch*, Nusz-baum. Wal-nusz-baum. *Latesche-nusz-baum*. *Franssch*, 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 Hoofsoorten van, als

1. DE GEMENE OKER-NOOT. Nux juglans sive Regia vulgaris. C. B. Pin. 417. Tournesf. Inst. 581. Boerb. 7. A. 2. 175.

Nux juglans. Dodon. Lob.

Juglans foliolis ovalibus glabris sub serratis; omnibus fermé subæqualibus. Linn. H. Cliff. 44 Hort. Upf. 286. Mat. med. 420. Raf. Prodr. 81.

2. DE VIRGINISCHE OKER-NOOT. Nux juglans virginiana nigra. Herm. H. L. B. 452. tab. 453. Catesb. H. Nat. Carol. &c. 1. pag. 67. tab. 67.

Juglans foliolis lanceolatis, argutè serratis (tomentosis); superioribus minoribus. Linn. H. Cliff. 429. Gronov. Virg. 189. Raf. Prodr. 82.

§. 3. Van de gemene soort, die zo wel in deze 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 rondvalligheid der Vrugt, in de zagt- of hardheid der Schelpen, en in de smaak. Deze volgende soorten worden het meest gevonden.

1. De gemene Oker-noot; ook *Keulsche Oker-noot* genoemd. Deze is meest rond van gedaante of matig groot, hebbende een harde schelp, en word het meest gevonden.

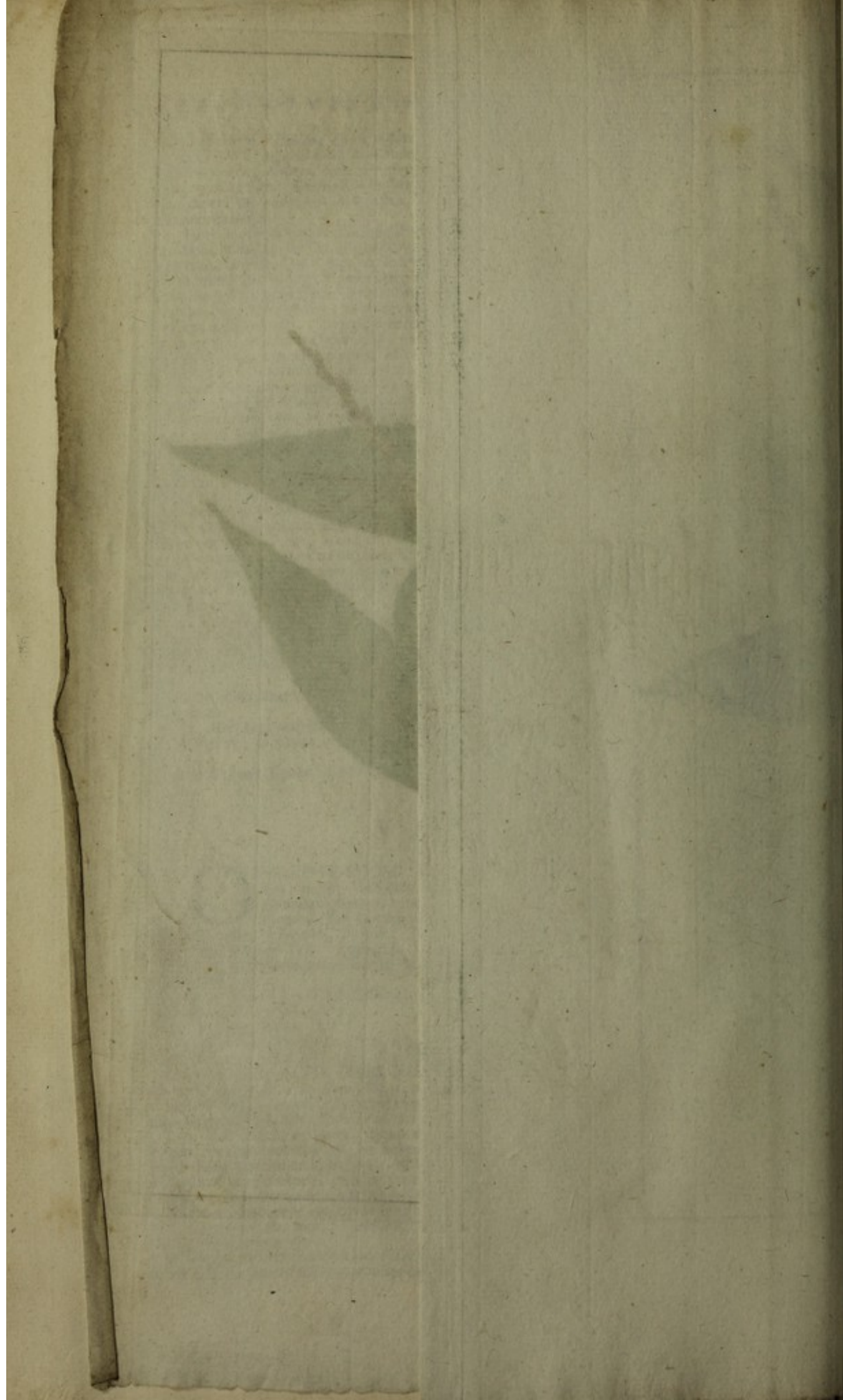
2. De vroege Oker-noot. Deze verschilt weinig van de vorige, dan alleen daar in, dat ze wel een Maand vroeger ryp word.

3. De gemene Oker-noot met een roode Pit. Deze verschilt niet van de voorgaande, dan alleen dat de Pit met een min of meer rood vlies overdekt is; zynde anders wit of geelagtig.

4. De

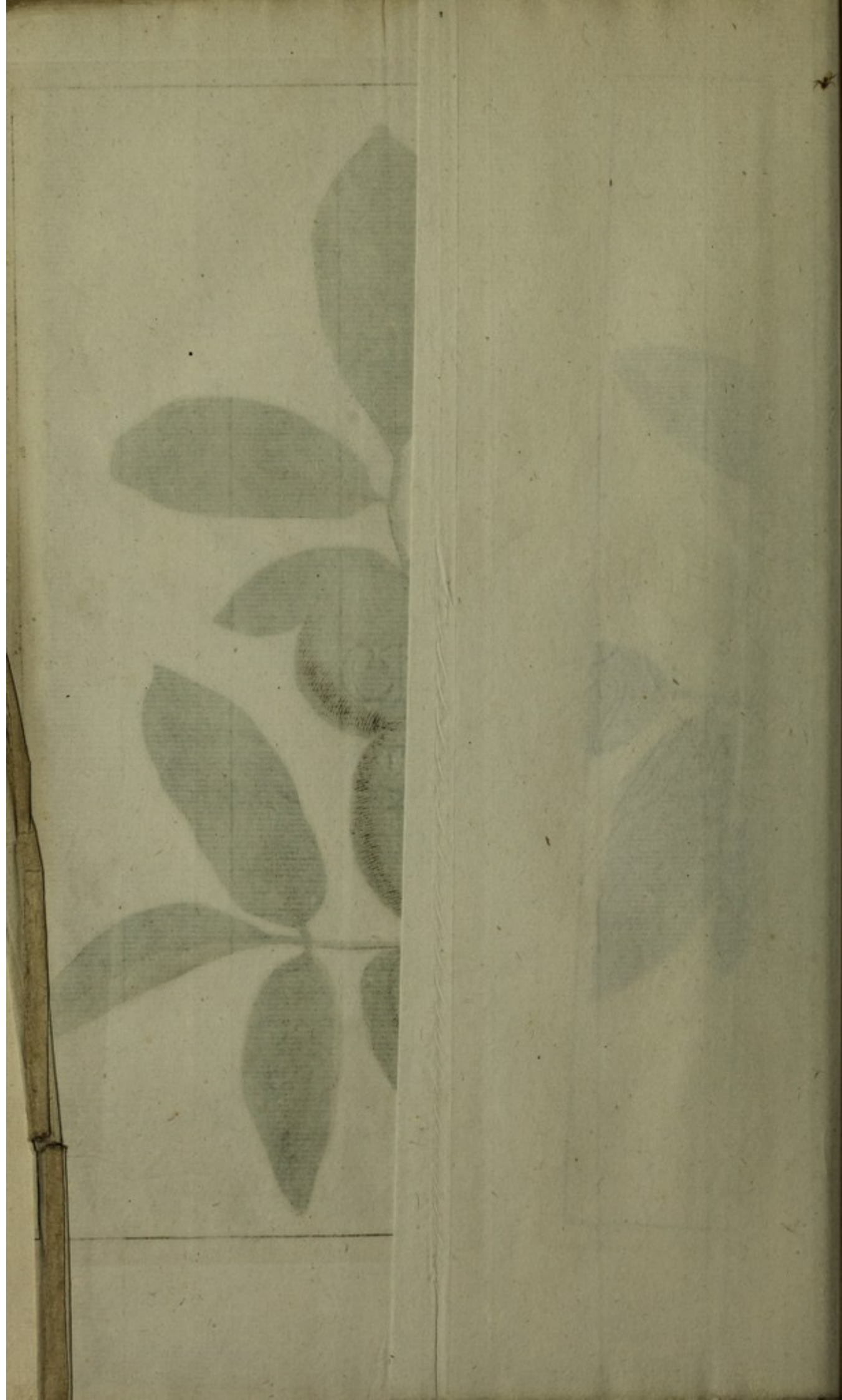
Kastanje.





Cekernoot.





4. De *gemene Oker-noot* met een *dunne Schelp*, ook *Kraak-noot*, en in Holland *Kraai-bekjes* genoemd. Deze zijn bekwaam groot en een weinig langwerpig van gedaante, inzonderheid omtrent de punt, alwaar ze zomtyds byna geen Schelp, en maar een dun Vlies hebben; invoegen dat men ze ligt tuschen de Vingers kraken kan, waar van ze de naam van *Kraak-noot* verkregen hebben. Dezelve worden van zommige voor de smakelykste en waardigste geagt.

5. De *Steen Oker-noot*, ook *Ronde Oker-noot* genoemd: Deze is rond van gedaante, hebbende een nog veel harder Schelp als de eerstgemelde *Keulsche-noot*, waar in de Pit zeer vast befloten zit, zo dat men moeite heeft die 'er uit te pluizen; weshalven dezelve onder alle het minste gerekent word.

6. De *Tros-Oker-noot*; aldus genoemd om dat 'er vele Noten, zomtyds 7 á 8 en meer, in een Tros by malkander zitten, daar de overige maar 2, 3 á 4 by malkander groeijen; deze vallen doorgaans rondagtig, klein en hard van Schelp, weshalven ze weinig geagt worden; zynde anders zeer draagbaar.

7. De *Dubbeldte groote Oker-noot*, ook *Paarde-noot* genoemd; deze zijn heel groot en dikwils wel eens zo groot als de gemene eerstgenoemde soort, maar dik-schelpig, met weinig Pit, dat voois en wateragtig, en van weinig geur is; daarenboven is de Boom de ondraagbaarste van alle, en derhalven van weinig waarde.

8. De *groote Fransche Oker-noot*, deze komt veel overeen met de eerstgemelde gemene Oker-noot, maar is groter en niet zo hard-schillig en dus van de beste.

§. 4. Behalven deze gemelde, zijn 'er nog drie andere veranderingen, bestaande meest in de Bladen, als 1. Met gefnippelde Bladen. 2. Met getande Bladen. 3. Met bonte Bladen. Alle welke gemelde soorten door den tydt uit het Zaad voortgekomen zijn.

§. 5. Waar deze Note-bomen eigentlyk natuurlyk in het Wild groeijen, schynt onbekent te wezen. De vreemde gemelde soort (§. 2. No. 2.) groeit in *Virginien* en andere daar omtrent gelegen Landstreken, en is hier te Lande weinig bekend, als by de Liefhebbers van buitenlandsche Gewassen.

§. 6. De *Oker-noot-boom* begeert van natuur een hooge, drooge, vrugtbare, liefst zandagtige grond, en een opene ruime Lugt: In vogte Zand- en nog minder in natte styve Klei-gronden, wil ze niet wel aarden. Hy kanon ze Winter-koude vry wel tegenstaan, maar geen strenge Vorst, waar door hy als dan dikwils aan het kwynen raakt, zo niet geheel dood vrieft, inzonderheid jonge Bomen, gelyk in het Jaar 1740 op veel plaatsen in Neder- en Hoog-duitschland gebeurt is; zynde inzonderheid de *Virginische* soort nog tederder.

Edog in zodanige gevallen moet men de Bomen niet aanstonds geheel weg doen, maar *Kandelaren* (dat is), de Takken afhoeijen, of maar de door de Vorst bevrorene en verstorvene Takken weg-snoeijen, waar door ze dikwils weer te regte en in fleur geraken, gelyk ik ondervonden heb; ten ware ze geheel dood gevoren zijn.

§. 7. De Voortteeling dezer Bomen geschied door de Noten, op die wyze als de *Kastanje-boom*; zal alleen nog maar zeggen, dat men daar toe altyd van de beste, dunschilligste, grootste, en smakelykste nemen moet; evenwel is men niet verzekert, dat de daar uit voortkomende Bomen zodanige goede Vruchten zullen voortbrengen als men gezaait heeft; door dien daar uit, even als uit het Zaad van alle andere Ooft-vruchten, verschillige, en doorgaans alle de voorbeschrevene soorten voortkomen; dog als men goede soorten van Noten tot de Zaaijing gebruikt heeft, zullen de meeste goede Vruchten geven.

Voorts is aan deze Bomen weinig cultuur nodig, als ze wel geplant zijn, daar ze zullen blyven doorgroeijen, en daar valt weinig aan te snoeijen, alleen neemt hier en daar de Takken weg, die het fatsoen der Kroon bederven, of verwarring veroorzaken; dezelve voor het overige in alle vryheid latende groeijen. Het welk ook met de *Kastanje-boom* en andere diergelyke dient in agt genomen.

§. 8. Men moet zig wagten deze Bomen veel in de Hoven, dicht by of omtrent andere Boom-gewassen, te planten, want dewyl ze sterk bewortelen, en veel voedsel, om te groeijen, nodig hebben, ook grote kronen maken, zo benemen ze andere naby staande Gewassen de kragt, verdrukken dezelve, en doen ze zekerlyk bederven: Om diereen zo plant men ze meest op byzondere Cingels, of op *Avenuen*, buiten de Tuinen, en elders; en dewyl ze zeer groot en uitgebreid, in goede gronden, kunnen worden, zo moet men ze niet digter als 30 á 25 Voeten van malkanderen planten.

§. 9. Het gebruik diens aangaande, zo dienen voor eerst de Noten tot Spyze, niet zo zeer tot het nodige voedsel, als wel, gelyk de *Kastanjen* en andere Vruchten, tot Na-disch (*Desert*), snoepery en verciering der Tafels, by Gastmalen, enz.; zynde zeer smakelyk, inzonderheid als ze versich zijn, en ze worden geagt heel gezond te wezen, goed voedsel en bloed te maken, en de mannelyke kragten te versterken, te weten de versche Noten, want de drooge zijn zo gezond niet, verwekkende een rauwe Keel, Hoest, en Hoofspyn; dog deze worden veel verbeterd en gezonder, als men ze voor het gebruik wat in Water of Wyn laat weeken, en dan het Schilletje van de Pit afrekt. De SCHOLA SALERNITANA zegt 'er aldus van, *Post pisces nuce, post carnea Caseus adfit*; dat is: Na de Visch moet men Noten, en na Vleesch Kaas eeten; de reden daar van word van de *Doctoren* verklaart, aldus, dat, dewyl de Visch een lymig Voedsel in de Maag veroorzaakt en ligtelyk bederven, zulks verbeterd word door het eeten van Noten, dewyl die een verwarmende en de koking bevorderende eigenschap hebben.

§. 10. Om de Noten lang versich te bewaren, zo moet men daar mede handelen, na dat de Bolsters afgedaan zijn, even als van de *Kastanjen* gezegt is (§. 9.)

§. 11. Eenige Noten met *Wynruit-bladen*, *Vygen*, en een weinig Zout dikwils gegeten, was het *Conservatie-middel* tegen de Pest en andere besmettelijke Ziekten, van den beruchten Koning *Metbridater*, Auteur van het bekende *Antidotum*, genaamt *Metbridaat*.

§. 12. Daar word ook een Olie uit deze Noten geperst, dat tot veelerley gebruik dient, want in die Landen, daar de Noten veel groeijen, als in *Duitschland*, *Brabant*, *Frankryk*, *Savoojen*, enz., gebruiken het de gemene Menschen niet alleen tot branding in de Lampen, maar zelf ook tot Spysbereiding,

bereiding, in plaats van Boter, dewyl het zeer zoet is; en uit hoe verscher *Noten* hoe beter en smakelyker de *Olie* is. De oude *Noten* geven wel meer *Olie*, maar dat is zo smakelyk niet.

§. 13. Die *Olie* word ook zeer geagt en veel gebruikt van de Schilders, als mede van de *Olie-verwers*, of *Kladders*, om 'er *Olie* verwen van te maken, tot Schilderyen, aanstryking en beschildering van allerley 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 groter hoe beter, of ten minsten hoe oogzienlyker, zynde de Dubbelde zoort om die reeden hier toe het best, schilt dezelve duntjes, (dog andere schillen ze niet), steekt dan aanstonds met een dikke lange Spelde of Priem hier of daar rondom gaatjes door, en legt ze voorts, om dat ze anders zwart worden, in versch Water, en laat ze daar in een dag 5 á 6 staan, het Water dagelyks vernieuwende, om 'er de bitterheit 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 ieder met eenige Kruid-nagels, en zo gy wilt, met versche Oranje- of Citroen-schil, in dunne snip-pels gesneden, en met wat Kanel: Doet ze vervolgens in een matig dikke geclarificeerde Syroop, op die wyze bereid zynde als te voren by de *Peeren* klaar aangewezen is, en laat ze daar in zagts koken, tot dat de Syroop zyn behoorlyke dikte heeft; doet de *Noten* dan in een Stenen verglaasde Pot, of in een *Confytuur-glas*, giet 'er de Syroop over, en bewaart ze, wel toegesloten, op een drooge plaats tot het 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 *Kanel*, fyn gesloten zynde, eerst by de Syroop, in het 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 zo veel niet vervliegen.

Indien men 'er een weinig *Amber* byvoegt, zal de *Confectie* nog geuriger en hert-sterkender worden.

§. 15. Om de *Noten* in *Honig* te *Confyten*, dit geschied ten eenemaal op de zo eevengemelde wyze, alleen dat men, in plaats van *Zuiker-Syroop*, *Honig* gebruikt, die, door koking, wel geschuimt en gezuivert is; dit is min kostbaar als met *Zuiker*, egter niet minder deugdzaam, hoewel in allen zo smakelyk niet voor keurige Monden.

§. 16. Uit de onrype *Noten* kan ook een heerlyk geestig Water gedistilleert worden, dat zeer gezond is, zoo wel uitterlyk als innerlyk; maar dewyl dit meer *Medicinaal* als *Oeconomisch* is, zo zal ik de toebereiding hier niet, maar mogelyk op een andere plaats in het vervolg beschryven.

§. 17. De buitenste groene Schillen, of de *Bolsters* der *Noten*, dienen voor de *Verwers* van *Linnen*, *Wolle*, en *Zyde-Stoffen*, om daar aan een bruine *Koleur* te geven. Ook gebruiken ze de *Kist*- of *Kabinet-makers*, en *Schrynerwerkers*, heel veel, om de *Kabinetten* en ander cierlyk Houtwerk, met schone bruine *Koleur* te verwen, en na *Note-bomen* Hout te doen gelyken.

§. 18. Het Hout en de *Wortels* dezer *Bomen*, zyn zeer dienstig en worden veel geagt, om daar allerlei fyne *Kabinet*-, *Tafel*-, *Lyst*- en andere cierlyke *Kistmakers*- en *Draaijers-Werken* van te maken; het is hard, sterk, en schoon bruin van *Koleur*.

Het is ook een heel goed *Brand-hout*, dog wegens het zo even gemelde gebruik, word het daar toe, hier te Lande, weinig gebruikt, ten ware het *Afval* en de *Takken*.

§. 19. Zommige oude *Schryvers* melden, dat de *Schaduw* van deze *Boom* zeer ongezond zy, als een *Mensch* daar lang onder vertoeft; dog dit heb ik nooit kunnen bevinden; nog behoort in onze tyden en *Gewesten* bevonden te zyn; even zo weinig als dat deze *Boom* en de *Eiken-boom*, digt by elkander staande, malkander zouden hinderlyk zyn, en, zo niet alle beide, ten minsten een daar van zoude bederven.

§. 20. Zo is het ook gelegen met het zeggen van zommige *Autheuren* en vele *Hoveniers*, die veeltyds maar alles blindelings, zonder kennis, en onderzoek nababbelen, dat deze *Boom* (gelyk ook de *Kastanje-boom*) beter zoude dragen, wanneer dezelve braaf met *Stokken* geslagen word, te weten, in de *Herfst*, om 'er de rype *Vrugten* af te slaan; waar uit dit *Latynsch Versje* by de *Ouden* ontstaant is:

Nux, Afinus, Muller, simili sunt lege ligata:

Hæc tria nil fructus faciunt, si verbera cessant.

Maar dit slagen zal den *Note-boom* geenzints vrugtbaarder maken, zo hy uit zyn natuur niet vrugtbaar is, en deze *Boom* beklagt zig met regt over deze of diergelyke behandeling, zodanig als in het volgende *Versje* uitgedrukt is:

Nux ego junctio via, cum sim sine crimine vita,

A populo saxi praterente petor:

Nil ego peccavi! nisi si peccare fatemur,

Annua cultori Poma referre suo.

V A N D E

§. 1. **H**AZELNOTE-BOOM. Deze Heester-agtige Boom, of Heester, word in verscheide Talengenoemt: In 't Nederduitsch, Hazel-noote-boom. Hazelaar. Kleine Noote-boom. Latynsch, Corylas. Hoog-duitsch, Hazel-nusz-baum. Hazel-stauden. Fransch, Noissetier. Avelanier. Coudrier. Engelsch, Hasle-Tree. Deensch, Hasle-Træ. Zweedsch, Hazel.

De Vrucht zelfs heet in 't Nederduitsch, Hazel-noot. Latynsch, Nux avellana. Nux pontica. Nux prænestina. vel Heracleotica. Hoog-duitsch, Hazel-Nusz. Fransch, Noisette. Avelaine. Engelsch, Hasle-Nut. Deensch, Hesle. Nod. Zweedsch, Hazel-Nod.

By de Botanisten voert deze Boom de volgende Latynsche Naamen; Corylus sylvestris. C. B. Pin. 418. Tournef. Inst. 581. Boerh. J. A. 2. 176.

Corylus. Dodonris.

Corylus sylvestris. Lob.

Corylus stipulis ovatis obtusis. Linn. H. Cliff. 44. Flor. suec. 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 Roode Lampertynsche of Roode Pit noot, ook Roode Baard noot genaamt; deze is middelmatig groot, vry lang van stuk en geheel in de buitenste Schil of Bolsters bedekt, die ook sterk gekakelt of gekartelt zyn, waarom deze 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 Bladen zyn ruwer als andere zoorten.

Daar is ook nog een verandering, van de vorige in alles gelyk, behalven dat de Pit wit is, ook is de Schelp in allen zo roos niet, wordende witte Lampertynsche en ook Celler-noot genoemt: Deze twee zoorten worden het smakelykst van allen geagt en worden ook het eerst ryp.

2. De Zeeuwsche, of Engelsche, ook Dubbele Hazel-noot genoemt; is heel groot, kort, rondvallig; en niet geheel tot aan het uiteinde met de Bolsters overdekt; voorts zeer dik en hard van Schelp, dog vol van Pit, en zeer smakelyk, draagt ook wel, en is derhalven waardig geplant te worden.

3. De Grote Spaansche, Fransche of Lionsche Hazel-noot, deze is ook heel groot en rondvallig, gelyk de vorige, maar doorgaans wat oneffen of kantig, en niet zo vol van Pit, ook ondraagbaarder, waar door ze van de vorige onderscheiden word.

4. De Tros-noot, aldus genoemt, om dat vele Noten 6, 7, 8 en zomtyds meer in een Tros by malkander groeijen, daar de andere zoorten maar 2, 3 of 4 Noten by elkander hebben: Ze zyn matig groot, rondvallig, en niet geheel gedekt met de Bolsters, gelyk de twee voorgaande, ook niet zo smakelyk.

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 alissima & maxima. Boerh. J. A. 2. 176. Corylus stipulis linearibus acutis. L. H. Cliff. 448. Roy. Prodr. 81. Deze soort vind men hier te Lande weinig anders als by de Liefhebbers: Ze wast in Turkyen, zelden over drie en zes Voeten hoog, maar hier te Lande, uit Zaad voortgekweekt zynde, word ze hoger, en zelfs dikwils veel hoger en groter als de vorige gemelde Noten; ze brengt 1, 2 of 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, gemene of enkelde Hazel-noten, wasfen zo wel in Neder- als Hoog-duitschland, Frankryk, en elders, in het wild, in de Heggen en in de Boschen, en op vele plaatsen in zeer grote menigte; ze zyn van verscheide zoorten, welk onderscheid egter meest bestaat in de lang- of kortheid, groot- en kleinheid der Vrucht, en dik- of dunheid der Schil, wassende doorgaans in Trosfen by elkaar, als de voorgemelde Tros-noten (No. 4.): Het zyn die, welke men hier te Lande by menigte te koop vind, dewelke in die Landen daar ze veel in het wild groeijen, ingeoogt, en vervolgens verkogt, en overal verzonden worden: Dezelve in de Tuinen geplaatst, verbeteren zeer.

§. 4. De Hazelaar neemt met allerlei gemene, dog niet alle slegte Gronden voor lief; nogtans bemint hy van Natuur de zandige, en drooge gronden, weshalven men ze by ons veel op de Sloots- en Gragts-kanten stelt. Hy wil ook in wat beschaduwde plaatsen heel wel tieren, maar niet onder andere heel grote uitkronende Bomen, waar onder hy bederft; gelyk dit blykt door deze ondervinding, dat men die in het wild niet onder de grote Bomen in de grote Boschen groeiende vind, maar wel in de kleine Boschen of Beemden en in de Heggen tuschen andere Struik-gewasfen; en zo hy nog al onder de grote Bomen groeit, zo zal hy nogtans daar zeer onvrugbaar zyn: Hy vreesft wyders geen koude nog ongemakken des Winters, die hy wel tegenstaan kan.

§. 5. De Voortkweking geschied op tweederlei wyze, als 1. en hoofzakelyk door afscheuringe van de by de Wortel uitgelopene jonge Spruiten, die ze overvloedig voortbrengen; welverstaande, als de oude niet ver-ent zyn, moettende men tot dien einde, zo de Uitlopers boven de grond uitgelopen zyn, dezelve met Aarde aanvullen om Wortels te spruiten. 2. Door Zuiging op de gemelde Uitlopers, of op de uit het Zaad gewonne Stamtjes, door welke Zoging de Noten vergroot worden.

Om ze van het Zaad te kweken, worden de Noten van de beste soort, na dat ze de Winter over in vogt Zand te meuken gestaan hebben, in het Voor-jaar in Greppels gelegd, gelyk de Wal-noten en Kastanjen, dog wat dikker of digter, dewyl dezelve veeltyds niet alle opkomen, en zo ze wat te dicht opgekomen zyn, kan men de overvloedige uittrekken.

§. 6. Te Snoeijen valt aan deze Boom of Struik niets, ten ware alleen hier of daar eenige grote Takken, als hy naar ons oogmerk wat te wild groeide, als mede de Zuigers en de overvloedige Uitlopers;

lopers; zynde het de Natuur van deze Struik, dat hy liever Struik-wyze, en zo als het de Natuur opgeeft, groeijen wil, dan cierlyk gefhoeit te worden, wanneer hy ook vrugtbaarder is.

Indien de Struik wat oud, en daar door minder groeiende en onvrugtbaar geworden is, zo moet men die tot aan de Wortel toe afkappen (namelyk indien die niet ver-ent is, anders moet zulks geschieden even boven de Enting of Zuiging), waar door hy weder schoon nieuw Hout maken en vrugtbaar worden zal.

§. 7. Betreffende het Gebruik der *Hazel-noten*, dezelve dienen, even als de *Kastanjen*; *Oker-noten*, enz., tot Na-difch, verciering der Tafels, enz.; ze worden by aanzienlyke Lieden het smakelykst, en dus het meest geagt, als ze, ryp geworden zynde, met de Bolsters op de Tafels verschynt; gevende dit t'effens ook aan de Tafel zittende Perzonen een aangenaam *Amusement*, met die zelfs uit de Bolsters te halen, en te kraken; zynde de versche Noten ook gezonder als de droge, ze geven een goed voedzel, en maken vet, dog vereischen een gezonde Maag, dewyl ze wat hard te verteeren zyn, inzonderheid de drooge oude Noten; en wat te veel gegeten, veroorzaken ze een ruwe Keel en Hoofspyn, enz.

§. 8. Men kan uit de versche of niet al te oude Noten, een Melk toebeereiden, het zy met Water of Melk, zynde dit laatste beter; op dezelve wyze als te voren van de *Amandels* gezegt is, die gezond en voedzaam, dog niet zo smakelyk is als de *Amandel-melk*, maar ze word zeer geprezen voor Menschen die met Graveel gekwelt zyn, als mede die de Buikloop hebben.

§. 9. Om deze Noten lang versch te bewaren, zo doet men als te voren van de *Kastanjen* gezegt is.

§. 10. Het dunne Schaafzel van dit Hout, word dienstig geagt, om dikke, trouble Wynen en Mosten, binnen 24 Uuren helder en klaar te maken, daar in geworpen zynde.

V A N

§. 1. **D**E MISPEL-BOOM. Dezelve heet in het *Nederduitsch*, Mispel-boom. Mespel-boom. Nestel-boom. *Latynsch*, Mespilus. *Hoogduitsch*, Mispel-baum, of Mespel-baum. *Fransch*, Neflier. *Engelsch*, Metlaar-Tree. *Deenssch*, Mespel-Træ. *Abe-röf*. *Zweedsch*, Mespel-Træ.

De Vrucht zelfs word genoemd in het *Nederduitsch*, Mispel. Mespel. *Latynsch*, Mespilus. *Hoogduitsch*, Mispel of Mespel. *Fransch*, Neflie. *Engelsch*, Metlaar. *Deenssch*, Mespel. *Zweedsch*, Mespel.

By de Botanisten of Kruid-kenners heeft hy de volgende Namen.

Mespilus Germanica, folio laurino sive Mespilus sylvestris. C. B. Pin. 435. Tournef. Inst. 641.

Boerb. Z. A. 2. 256.

Mespilus vulgaris. J. Baub. 1. 69.

Mespilus. Dodon. Lob.

Mespilus foliis lanceolatis integerrimis subtus tomentosis, calycibus acuminatis. H. Cliff. 139. Hort. Upsl. 129. Mat. med. 236. Rej. Prodr. 270.

§. 2. Daar zyn twee Hooft-zoorten van, als, *wilde* en *tamme*, van deze vind men meer verscheide zoorten, die in grootte en gedaante verschillen, dog by ons worden voornamentlyk deze drie zoorten gecultiveert, als, de *Zoete*-, *Zuure*- of *Ampere*-, en *Spiegel-Mispel*; waar van de tweede zuuragtig van smaak, maar de eerste zoeter en aangenaam is, en de derde soort verschild nergens in van de eerste, dan dat ze gladder en glinsterende van Schil is, inzonderheid als ze na 't plukken wat gelegen heeft. Deze *tamme* Vruchten zyn veel groter en gladder van gedaante en wyd-oogiger als de *wilde*, die klein, rondder of langwerpig en ook zuurder van smaak is, en de Boom is met Doorns bezet, groeiende op veel plaatsen in *Duitschland*, *Frankryk*, *Brabant*, en elders in het wild, in de Heggen en Boschen.

§. 3. De *Mispel-boom* wil in allerlei goede gronden zeer wel groeijen, en bemint het Vogt, weshalven men die in deze Nederlanden veel aan de Waters-kanten plant; hoewel hy op andere plaatsen niet minder groeit. Hy vreeft geen Vorst nog andere Wintersche ongemakken, en geeft door-gaans jaarlyks vele Vruchten.

Men Plant 'er ook wel *Scheer-beggen* van, maar behalven dat die niet of weinig dragen, zo staan ze ook niet zeer cierlyk.

§. 4. Dezelve word voortgeteelt door middel van *Enting*, of *Zuiging* op *Quee*-, *Hagedoorn*-, of op *jonge uit het Zaad geteelde Mispel Stammetjes*, welke laatste daar toe het beste zyn, dewyl daar op veel groter en ook smakelyker worden: De *Zaailingen* niet verent wordende, brengen door-gaans kleine, slegte Vruchten voort, en komen langzaam aan het dragen.

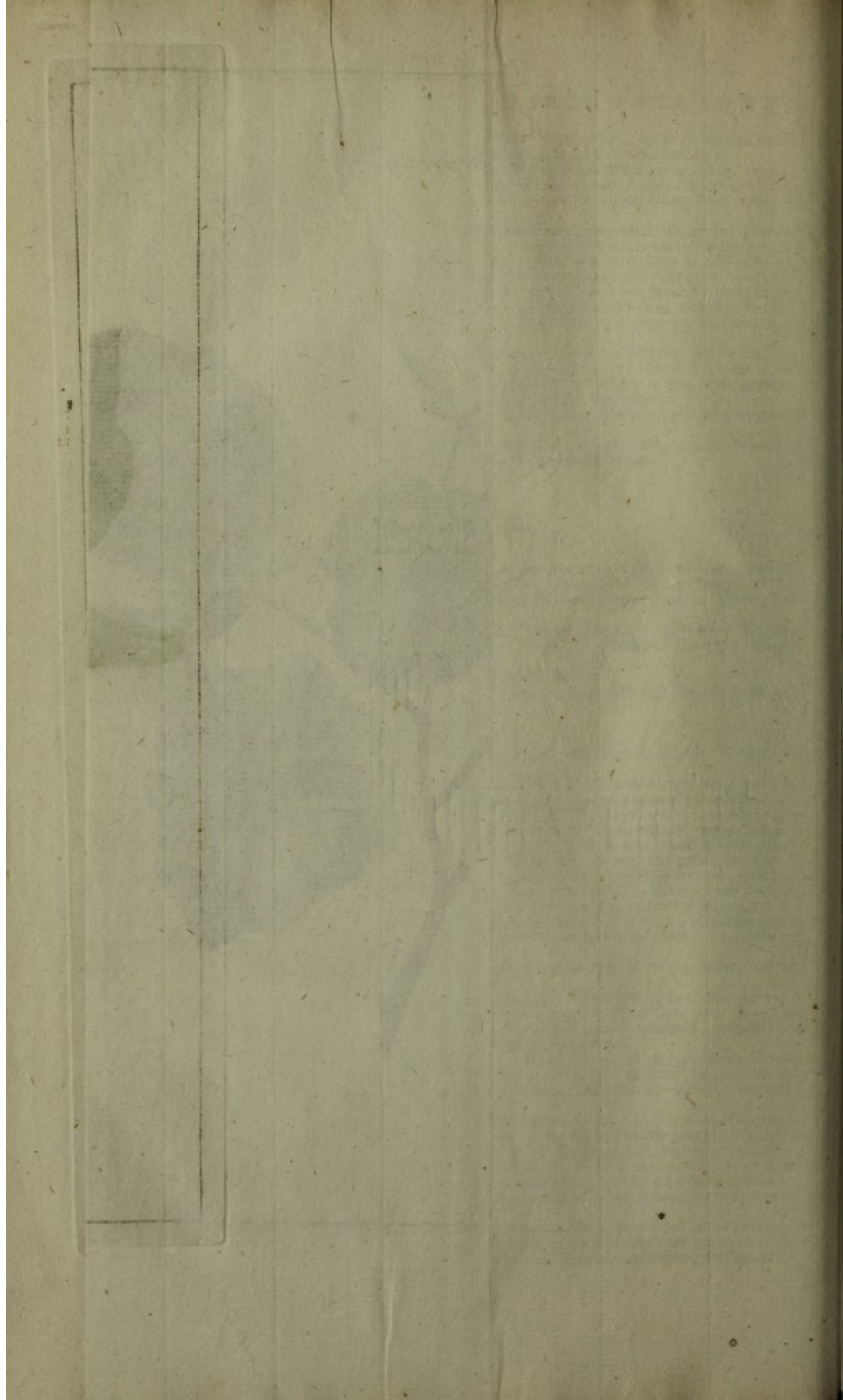
Men kan ze ook van *Uitlopers* kweken, die goede Vruchten geven, te weten, als de *Moeder-Struik* van goede soort, en niet verent is; Anders *Ent* of *Zuigt* men op deze *Uitlopers*, die men overvloedig kan doen voortkomen door middel van *Afkapping* aan een oude Boom, omtrent de grond.

Om jonge *Mispel-bomen* uit het Zaad te kweken, zo word het Zaad, zynde de *Korls* of zogenaamde *Steenen*, die men in de Vrucht vind, in het Voorjaar, na dat het de Winter over in vogt Zand te meuken gestaan heeft, in kleine Greppels gelegt, of op een Bedde gezaait, en wel diep onderge-hakt: De jonge opgekome Boomtjes worden vervolgens 2 á 3 Jaren oud zynde, in de *Entery* op 1 á 2 Voeten verplant, haar als dan de *Pen-wortels* ontnemende; en dus 1 á 2 Jaren gestaan heb-bende, kan men ze *Enten*: Wil men ze *Zuigen*, zo plant men ze by de oude Bomen, wanneer ze bekwaam dik g'worden zyn.

§. 5. De *Vruchten* of *Mispels* kunnen niet eerst, gelyk bekend is, gegeten worden, dan na dat ze een tyd lang gelegen hebben en week geworden zyn; dan worden ze van zommige voor een lekkere Vrucht gehouden, en nevens andere Vruchten voor een Na-gerecht of Banquet opgedischt; dog andere hou-den

Haselnoten.

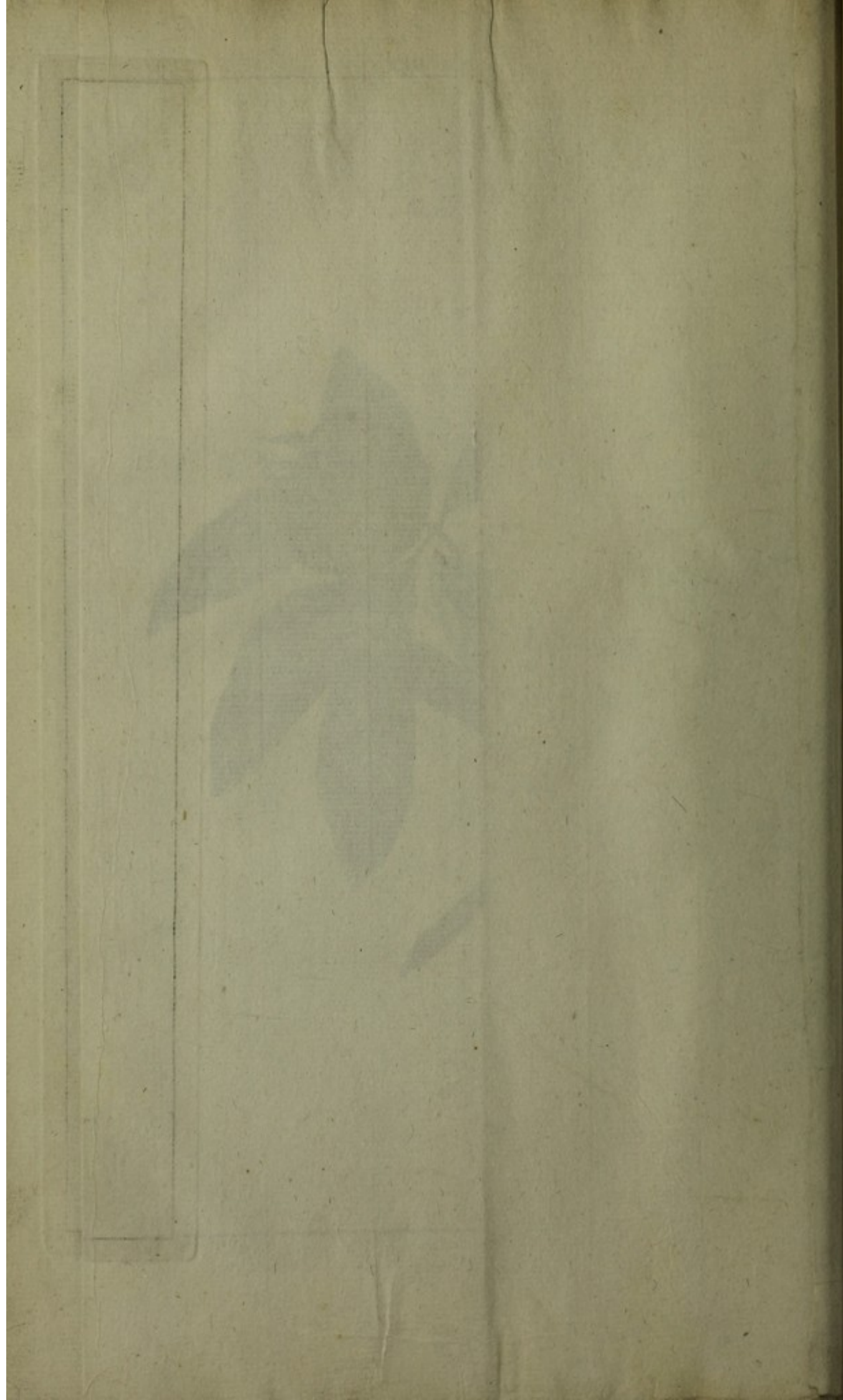




TAB. XII.

Mispel.





den ze voor weinig smakelyk, en dus in weinig waarde, te meer, om dat ze, als ze week en be-
kwaam om te eeten zyn, het aanzien hebben, als of ze verrot waren; het komt 'er zekerlyk hier
mede, gelyk met allerlei andere Vrugten, op den Liefhebber aan.

Men legt ze gewoonlyk, na het plukken, op of in het Stroo te meuken, maar dan moet men op
letten, dat zulks verscht 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 over gaan, waar door ze smakelyker worden.

§. 6. Het Hout van deze Boom is zeer hard en taay, en derhalven veel geagt en gezogt, tot Mo-
len en andere Werken die hard Hout vereischen. Het is ook een goed Brandhout.

§. 7. Daar zyn nog eenige Mede-soorten van dit Gewas, die zomtyds in de Tuinen gekweekt
worden, als volgt:

1. DE LAAGE OF NAANTJES-MISPEL, met roode Vrugten.

Chamae-Mespilus Cordi & Cotoneaster folio rotundo non serrato. C. B. Pin. 452.

Cotoneaster. J. Baub. 1. 73.

Chamae-Mespilus. Lob.

Mespilus humilis folio mali cydoniae rotundo non serrato. 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. suec. 403. Roj. Prodr. 271. Hall.
Helv. 352.*

2. DE LAAGE MISPEL-BOOM, met roode Vrugten en gezaagde Bladen.

Cotoneaster folio oblongo serrato. C. B. Pin. 452.

Cotoneaster forté Gefneri. Clus. H. & Pann.

Mespilus humilis folio malo cydoniae oblongo, serrato. Herman. H. L. B. 424.

3. DE LAAGE OF NAANTJES-MISPEL, met zwarte Vrugten.

Alni effigie lanato folio minor. C. B. Pin. 452.

Dyopsyrus. J. Baub. 1. 75.

Mespilus folio rotundiore, fructu nigro subdulci. Tournef. Inst. 642. Boerb. J. A. 2. 257.

Amelanchier Gallorum. Lob.

Vitis idaea. 3. Clus. H. & Pann.

Mespilus inermis, foliis ovatis serratis acutis. Linn. H. Cliff. 189. Roj. Prodr. 271.

4. DE NAPELSCHIE MISPEL, *Azerole* genoemd.

Mespilus Apii folii 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 serratis. Linn. H. Cliff. 187. Roj. Prodr. 271.

§. 8. De eerste soort, die roode Vrugten of Besien voortbrengt, welke naar de Haag-doorn Be-
sien gelyken, dog groter zyn, groeit in de Gebergten van Hoog-duitschland, Ongariën, Oostenryk,
Zwitserland, Frankryk, Zeeveeden, en elders.

De tweede soort schynt maar een verandering van de vorige, hebbende gezaagde Bladen, en groeit
in dezelfde Landstrecken, dog word minder gevonden.

De derde soort, die zwarte zoetagtige Besien draagt, groeit ook in de Gebergten van de gemel-
de Landen, dog meer in de warmer Landen, als in Ongariën, Italiën, Languedocq, Provence, enz.

De vierde soort groeit ook in de warme Landen van Frankryk en Italiën, en inzonderheid in het
Koningryk van Napels, Siciliën, en elders. Dezelve gelykt veel, zo in de Bladen als Vrugten,
naar de Haag-doorn, dog die in alle deelen veel groter zyn.

De Vrugten komen ook by Trosfen voort, en zyn, wel ryp zynde, schoon rood van Koleur, en
aangenaam zoet, iets rymsagtig van smaak; dog men vind in de gemelde Gewesten verscheide soor-
ten daar van, aangaande de Vrugten.

§. 9. Aangaande de Cultuur van deze weinig by ons bekende Gewassen, dezelve kunnen hier te
Lande door Uitlopers of Inlegging voortgeteelt worden: De drie eerstgemelde (§. 7. No. 1, 2, 3.)
verdragen onze Winter-koude, op een warme plaats geplant staande, tamelyk wel, inzonderheid
de twee eerste, maar de vierde, of de *Azerole* is tederder, kunnende geen Vorst, zonder te ver-
gaan, doorstaan, weshalven dezelve van de Liefhebbers van vreemde Gewassen in Potten of houte
Bakken gehouden word, om ze 's Winters in het Oranje-huis te overwinteren, en, om 'er Vrugten
van te bekomen, dezelve Zomers tot dien einde in een Trek-kas voortzetten; hebbende op deze wy-
ze voor dezen 'er in Duitschland Vrugten van gezien en geproeft, die heel aangenaam van aanzien
en smaak waren. Daar is ook nog een verandering van *Azerole* die dubbelde Bloemen geeft. Dog
dit zy hier genoeg gezegt van deze vreemde buitenlandsche Gewassen, dewyl we hoofdzakelyk
tragten te spreken van zodanige die ons Climaat kunnen in de open Grond en Lugt vervelen, en daat
benevens tot eenig gebruik in de Tuinen en Huishouding dienen.

V A N D E

§. 1. **M**OER-BESIE-BOOM. Deze Boom word genaamt in het *Nederduitsch*, Moer-be-
sie-boom. *Latynsch*, *Morus*. *Hoogduitsch*, Maul-beer-baum. *Franfch*, Meur-
rier. *Engelsch*, Mulberry-Tree. *Deensh*, Morbör-Tree. *Zweedsch*, Mul-
bör-Træ.

De Vrugt zelfs heet in het *Nederduitsch*, Moer-besie. *Latynsch*, *Morus*. *Hoogduitsch*, Maul-
beer. *Franfch*, Meure. *Engelsch*, Mulberry. *Deensh*, Morbör. *Zweedsch*, Mulbär.

§. 2. Hier van worden Vier soorten gevonden, als:

P

1. Dz

1. DE ZWARTE MOER-BESIE.

Morus fructu nigro. C. B. Pin. 459. Tournef. Inst. 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. Ups. 283. Mat. med. 422. *Roj. Prodr.* 211.

2. DE KLEINE ZWARTE MOER-BESIE. met fraai gefnippelde Bladen.

Morus fructu nigro minori, folio eleganter laciniato. Tournef. Inst. 589.

3. DE WITTE MOER-BESIE.

Morus fructu albo. C. B. Pin. 459. Tournef. Inst. 589. Boerb. *J. A.* 2. 209.

Morus alba. *J. Baub.* 1. 128. *Lob.*

Morus candida. *Dodon.*

Morus foliis oblique cordatis. Linn. H. Cliff. 441. Hort. Ups. 283. *Roj. Prodr.* 211.

4. DE KLEINE WITTE OF PURPERAGTIGE MOER-BESIE.

Morus fructu albo minori, vel ex albo purpurascens. Tournef. Inst. 589.

De eerste soort is weer onderscheiden in twee veranderingen, als, met ronde en met lange Vruchten of Besien; zynde deze laatste by ons het bekendst. Daar is ook nog een verandering van met roode Vruchten.

De Bladen van de tweede soort zyn kleiner en fraai gefnippelt; haar Vruchten zyn ook niet zo groot als van de vorige eerste soort, en ook minder geurig; dog is by ons zeldzaam.

De derde of witte soort heeft ook wat gefnippelde Bladen, terwyl ze jong en klein is, maar onder wordende, zyn de Bladen scheef hert-formig en ingesneden.

De vierde soort heeft kleine witte of wit-purperagtige Vruchten, dog is hier te Lande niet of weinig bekend.

Daar is ook nog een *Virginische Moer-besie* met lange dunne roode Vruchten, maar deze ziet men in deze Gewesten weinig anders dan by sommige Beminnars van vreemde buitenlandsche Gewassen.

§. 3. De *Moer-besie-boom* heeft zynen oorsprong uit *China*, alwaar hy van zelfs groeit, dog men zegt, dat die nu ook in *Italien* in zandige gronden aan de Zee-kanten, in het wild groeiende, gevonden word.

§. 4. Deze Boom begeert een goede, vette, losse, liefst zandagtige Aarde, en een warme Stand-plaats; in vogte styve Klei-gronden wil hy niet wel groeijen. Men bevindt, dat hy in het byzonder zeer wel groeit, en goede en vele Vruchten voortbrengt in puinagtige en met oude Kalk van oude Muuren vermengde grond: Ook dat hy by ons het best tiert agter de Huizen in de Steden en elders, waar doorgaans een opgevolde grond is.

Hy maakt grote en vele ver- en diepgaande Wortels, zonder veel Hair-wortels; kan onze Winter-koude tamelyk tegenstaan, dog geen zeer strenge langduurende Vorst, inzonderheid jonge Bomen, waar door hy in sterke Winters zomtyds dood vriest, of ten minsten zo zeer daar van gekrenkt word, dat hy eenige jaren kwynt, gelyk het laatst gebeurt is in het Jaar 1740: Dog de witte soort is wat harder als de zwarte, en kan de Vorst beter uitstaan. Men moet hem derhalven nooit anders als op een goede, lauwe, voor Winden gedekte plaats, en in zodanige grond als boven gemeld is, planten, kunnende men de grond, die zodanig niet is, tot dien einde *prepareeren*, op diergelyke wyze als te voren by de *Druiven* aangewezen is. En by aldien deze Boom wel groeit, en niet van de Vorst gekrenkt word, zo kan het een dikke, grote, uitkronende oude Boom worden.

Men zet die ook wel tegen de Muuren van Huizen en elders, daar hy zeer wel tiert, en schone, grote, en wel rype Vruchten geeft, ook dus veel minder gevaar van de Vorst heeft; en dewyl hy daar aan zeer sterk groeit en zig wyd uitbreid, zo moet men dezelve geen minder tuschenruimte als 25 à 30 Voeten geven; gelyk men die, welke men op *Stam plant*, ook niet te dicht by elkander stellen moet.

§. 5. De *vermeerdering* van deze Boom geschied door *Uitlopers*, of *Inleggers*, bedienende zig de Enteniers tot dien einde van dit middel, namentlyk, om een matig bejaarde Boom af te kappen, die vervolgens vele Spruiten uit de Wortels maakt, waar van sommige doorgaans van zelfs Wortel verkrygen, of de onbewortelde Spruiten het volgende jaar ingelegt worden: Men kan die ook van *Stek* kweken, waar toe men Takjes moet verkiezen die mooi regtscheutig en omtrent 1 à 1½ Voet lang zyn, welke men in het Voorjaar in een goede grond, op een wat beschaduwde plaats steekt en vervolgens wel vogt houdt: Dog dit gaat niet altyd zeker, zo dat dikwils maar weinge bewortelen.

§. 6. Ook kan men die wel van het *Zaad* kweken, maar dewyl dit zeer langzaam toegaat, en daar en boven uit het *Zaad* doorgaans verslegterde soorten voortkomen, zo word zulks niet gedaan.

By de voortkweking staat nog aan te merken, dat dewyl de jonge *Moer-besien* de Vorst minder a' bejaarde kunnen velen (§. 4.), het dan zeer nuttig is, dat men de jonge Spruiten en jonge Boontjes tegen de Winter nederwaarts tot de Aarde buigt, en met Stroot, of strooagtige Mest overdekt, gelyk men de *Vygen* gewoon is te doen; of dat men die welke men niet nederbuigen kan, met Stroot omwind, om ze alzo voor de Vorst te bewaren en in leven te behouden, tot dat ze wat ouder geworden zyn.

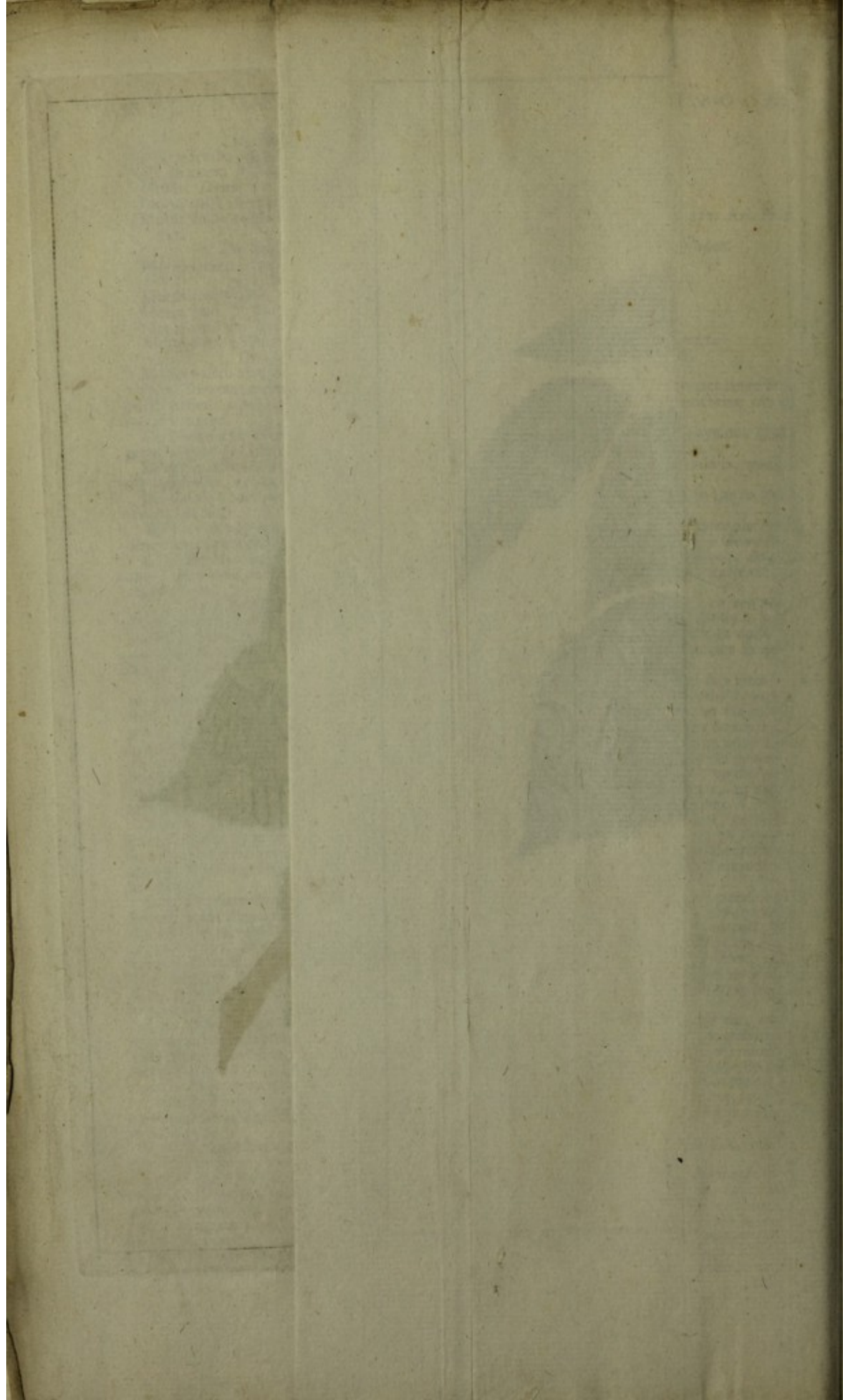
§. 7. Te *Snoeijen* valt aan deze Boom niets, ten zy hier of daar een ongeregelde Tak, om het zyn schik te geven en te doen houden, als mede dorre en doode Takken.

§. 8. Deze Boom spruit in het Voorjaar het laatst van alle Bomen, en niet eer dan wanneer hy gevoelt dat 'er geen koude meer in de Lucht is, zo dat men na zyn *Uitbotting* doorgaans geen Vorst meer te vrezen heeft; weshalven dezelve, *metaphorice*, de *wysle van alle Bomen* genoemd word.

§. 9. Aangaande nu het Huishoudelyk gebruik van deze Boom; de Vrugt of de *Moer-besien*, te weten, de *zwarte*, die heel vol- en rood-zappig, zoet, of iets amperagtig zyn, worden van vele als een aangename Vrugt 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 verteren,

Meerbesien.





teeren, en vereifchen een gezonde Maag, worden ook gezonder geagt voor dan na de Maaltydt. De Witte zyn wel zoeter als de Zwarte, maar laf en walgagtig zoet en niet aangenaam. De voorgemelde laatste purperagtige zoort, is zuuragtig en onsmakelyk.

De Moer-besien rypen niet alle te gelyk, gelyk de meeste andere Vruchten, maar succesfivelyk van Julius of Augustus af tot in September.

§. 10. Indien men de Moer-besien lang, tot in de Winter, verfch conferveeren wil, zo kan zulks gefchieden door middel van de Vruchten in haar eigen Zap van andere uitgeperfte Vruchten, waar in men Zuiker gefmolten heeft, te doen, en de Flefch of Pot met een Blaas wel digt toe te binden, waar door ze lang kunnen goed en eetbaar blyven.

§. 11. Dezelve worden ook wel geconfyt, het welk gefchied op dezelfde wyze als hier na van de Frambozen aangewezen word; en tot dien einde moeten ze niet volkomen of al te ryp wezen.

Men maakt ook wel een Rob of een Geleé van haar Zap, op die wyze als hier na van de Aal-besien gezegt word, welke Confytturen heel verkoelende en verkwikkende zyn by Koortzen en in heete Zomer-dagen.

§. 12. Men kan van de zwarte Moer-besien ook een aangenaam rood Liqueur maken, door middel van dezelve op goede Brandewyn te zetten, waar by men Zuiker, en eenige Speceryen voegt, op die wyze als van de Kerfen gezegt is.

§. 13. De onrype Moer-besien, zyn fterk t'zamentrekkend van aard, en dienftig, gedroogd zynde, voor Buik-loop, Bloed-fpuwen, en overvloedige Stonden, men kookt ze tot dien einde in water en drinkt daar van, waar by men wat Zuiker voegen kan, om de fmaak: Daar word ook tot het zelfde gebruik een Rob of Syroop (*Dianctum simplex*) uit het Zap van de nog niet ryp zynde Moer-besien, in de Apotheken van zommige Landen gemaakt. Een Decoctum of Afkookzel van de gemelde gedroogde onrype Besien, is ook zeer dienftig voor een zeere gezwollene Keel, daar mede gorgelt.

§. 14. Als 'er Vlekken in het Linnen of aan de Handen en elders gekomen zyn, zo gaan die het beft weg, als men de plaats met onrype Moer-besien wryft, en daar na met Water wafcht.

§. 15. Men ze, dat de jonge Hoenders fchielik en zeer vet worden van de Moer-besien, inzonderheid van de witte, die zeer ligt van de Boom vallen.

§. 16. Het Hout van deze Boom, dat van natuur hard en geelagtig is, word gebruikt om daar eierlyk Kistmakers-, Draaijers- en ander Werk, tot Huislyk gebruik dienende en daar men lang dienst van hebben kan, van te maken.

§. 17. De Bladen van deze Bomen dienen tot voeding van de Zyde-Spinners of Zyde-wormen, en zyn het eenigfte voedzel daar dezelve alleen van kunnen bestaan, want van andere groente, die men haar by gebrek van deze geeft, als by voorbeeld Zalaad-, Netel-, Ype-bladen, enz., worden ze ziek en verfterven. Daarenboven zyn de Bladen van de witte zoort, die weker en zagter zyn, beter tot dien einde als die van de zwarte. Daar worden in de warme Landen, daar de Zyde-wormen, om Zyde te verkrygen, veel gekweekt worden, gehele Tuinen of Bosfchen vol van geplant, niet alleen van de Onderhouders of Eigenaars der gemelde Wormen, maar ook van andere, om de Bladen tot het zelve gebruik te verkoopen, waar van ze een goede winft gezegt worden te maken.

§. 18. Hier zoude ik gelegenheid hebben, als ik uitweiden wilde, om van de wonderbare Teehinge, Verandering, en Onderhouding der Zyde-wormen te fpreken, maar dit gaa ik voorby, dewyl in deze noordlyke Landen de Voortteeling niet wel gefchieden kan, om dat het Climaat te koud is, zo wel voor de Wormen, als wel inzonderheid voor derzelver Voedzel, te weten, de Moer-besie-bomen; ik zal alleen nog maar zeggen, dat de Onderhouding dezer Wormen, en de daar door ontftaan zynde Zyde-fabryken, hare oorprong hebben uit China, alwaar men wil, dat de Zyde en derzelver gebruik reeds voor meer dan 20 Eeuwen bekend geweest zyn, en van waar deze wetenfchap in de Indiën, vervolgens in Sirien, Perfien, Griekenland, en van daar eindelyk in Italiën, ten tyde van de Keizer Juftinianus, gekomen is, en de Hiftorie zegt, dat twee Monniken die Wormen, in die tyd, in Europa overgebracht hebben, waar van naderhand alle die Zyde-wormen voortgekomen zyn, die thans Europa vervullen. (*)

Men leeft ook, dat zeker Koning van Frankryk, (welke Koning het geweest is en waar ik het gelezen heb, is my ontfchoten) op zyn Bruiloft het eerft in Europa een paar Zyde Kouzen, als een Stoffe van Koninglyke waarde, gedragen heeft. Nu zyn de Zyde Kouzen en andere Zyde Stoffen, zodanig gemeen, zelf by de gemene Borgers, die de aanzienlyke tog alles na doen willen, dat anders goede Europefche Stoffen, daar zig onze Voor-ouders alleen met dekten en opfchikten, weinig daar tegen gerekent worden. Sic tempora sic mores.

§. 19. Dit moet ik van deze Boom en t'eiffens van de Zyde-Spinners nog, als een mogelyk nuttige zaake, aanmerken, dat, als men wilde ondernemen, hier te Lande de gemelde Zyde-Spinners aan te vokken, tot verkryging van Zyde voor de Fabrycquen, in navolging van andere niet zeer ver afgelegen Landen, het zelve, naar myn gedagten, by ons eeven zo wel als in die Landen zoude kunnen gefchieden; maar op wat wyze, zoude iemand kunnen vragen? waar op tot antwoord dient, 1. Dat de ondervinding leert, dat de Zyde-Spinners hier te Lande zeer wel kunnen voortgezet worden, zo wel als in warmer Landen, maar het manqueert aan het Voedzel voor deze Diertjes, dat ze niet overvloediger by ons zyn, wordende gewoonlyk maar uit Liefhebbery by deze of gene onderhouden.

2. Dat men, om dit Voedzel in overvloed te verkrygen, tot dien einde in goede Zand gronden, Bosfchen zoude kunnen planten, van jonge uit het Zaad of anders voortgekweekte Moer-besie-bomen, zo als hier voren aangewezen is.

3. Deze Bosfchen wilde ik niet tot grote Bomen laten opgroeijen, maar Struiks-wyze houden, door middel van dezelve altemens te kappen, waar door men een overvloed van fchone Bladen zoude kunnen verkrygen, wegens de menigte der Scheuten en hare Takken, te meer dewyl jonge fleurige Bomen altyd groter en fleuriger Bladen voortbrengen, (als ze in goede grond ftaan). Maar,

4. Dewyl deze Bomen onze Winter-vorft, als die ftreng is, niet kunnen doortftaan, inzonderheid

heid jonge Bomen of Scheuten, zo wilde ik dezelve daar voor conserveeren, op dezelve wyze als hier voren van de *Vyge-bomen* gezegt is, namelijk door dekking met Haver-, Roggen-, Boek-wieten-, of eenig ander Stroot, tegen de aankomende Vorst, na dat de Scheuten nederwaarts tegen de Aarde gelegd zyn. Ik ben verzekert, dat die Scheuten daar door zouden voor de Vorst bewaart blyven; en zo het al gebeurde, dat die Scheuten, (het zy gedekt of ongedekt, dog voornamelyk in dit laatste geval) kwamen te versterken, zo blyven egter de Wortel doorgaans behouden, en spruiten in het volgende Voorjaar 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 Stroot, enz., en beloning der Arbeids-man, maar hier op dient, dat, als men zo wil redeneeren, by na generlei Cultuur der Gewassen 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 Gewassen en de daar uit voortspruitende nuttigheid op zyn tydt. En

Dit gezegde zyn maar myne speculatiën, die my egter niet ondoenlyk nog onnut toefschynen, en ik ben verzekert, dat vele gemene Menschen, jong en oud, een bestaan daar by zouden vinden: Het welk een zake is, waar op in het algemeen, en van de Regenten van eenig Land in het byzonder, dient gezien te worden, gelyk zulks ook in deze onze Nederlanden roomwaardig geschied. Dog alle begin van een zake is zwaar. Begeert iemand nader berigt over deze Stoffe, die gelieve na te zien *J. Aumant l'Art de cultiver les Meuriers &c. Hanau 1744.*

V A N D E

§. 1. **F**RAMBOZEN. Dit Struikagtig Gewas word in verscheide Talen genaamt als volgt: *Nederduitsch*, Frambosen, ook Hinne-besien. *Latynsch*, Rubus Idæus. *Hoogduitsch*, Harbeer. *Hinbeer*. *Hindbeer*. *Franfch*, Framboisier. *Engelsch*, Hindberry. *Franboise* Raspis. *Deensh*, Hindebär. *Zweedfch*, Hallon. *Akerbär*.

De Vrucht zelfs heet in het *Nederduitsch*, Framboos of Hinbeer. *Latynsch*, Fructus Rubi Idæi. *Hoogduitsch*, Hin-beer. *Franfch*, Framboise. *Engelsch*, Hindberry. *Frambois*. *Deensh*, Hindebär. *Zweedfch*, Akerbär.

§. 2. Daar zyn verscheide zoorten of veranderingen van, als:

1. DE GEMENE ROODE FRAMBOOS.

Rubus Idæus spinosus. C. B. Pin. 479. Tournesf. Inst. 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. *Roj. Prodr.* 273.

Rubus foliis quinato-pinnatis ternatisque, caule hispido. *Linn. Flor. succ.* 408. *Mat. med.* 242.

2. DE WITTE FRAMBOOS.

Rubus Idæus fructu albo. C. B. Pin. 479. Tournesf. Inst. 614. Boerb. *J. A.* 2. 160.

Rubus Idæus spinosus, fructu albo. *J. Baub.* 2. 59.

3. DE FRAMBOOS ZONDER DOORNS, ook Boks-besie genaamt.

Rubus Idæus Jarvis. C. B. Pin. 479. Tournesf. Inst. 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. Tournesf. Inst. 614. Boerb. *J. A.* 2. 60.

Rubus caule inerme multifolio multifloro, foliis palmatis. *Linn. H. Cliff.* 192. *Hort. Ups.* 133. *Roj. Prodr.* 274.

Van de eerste of gemene soort is 'er nog een verandering, welkers Vruchten iets later 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 twyffel om dat de Kolor niet zo oogzienlyk is.

De derde soort gelykt veel na de voorgaande zoorten, maar heeft geen Doorns, en de Vrucht valt groter en iets zuur of ryms-agtig, dog niet onaangenaam, maar is hier te Lande weinig bekend.

De vierde of Americaansche soort gelykt ook aan de voorige eerste zoorten, maar de Bladen zyn niet zo van elkander gedeelt; heeft ook geen Doorns, en de Bloemen zyn groter, roodagtig, en zeer welruikende; dog de Vrucht word by ons zelden ryp.

§. 3. De eerste soort groeit veel in *Hoogduitschland*, *Frankryk*, *Engeland*, *Brabant*, enz., in de Heggen en Struiken, op bergagtige plaatzen. De tweede en derde soort groeit mede aldaar, dog zeldzamer; en de derde soort hoofdzakelyk in de ruwe Gebergten. De vierde soort is uit *America* uit het Landfchap *Canada* tot onzent overgebragt.

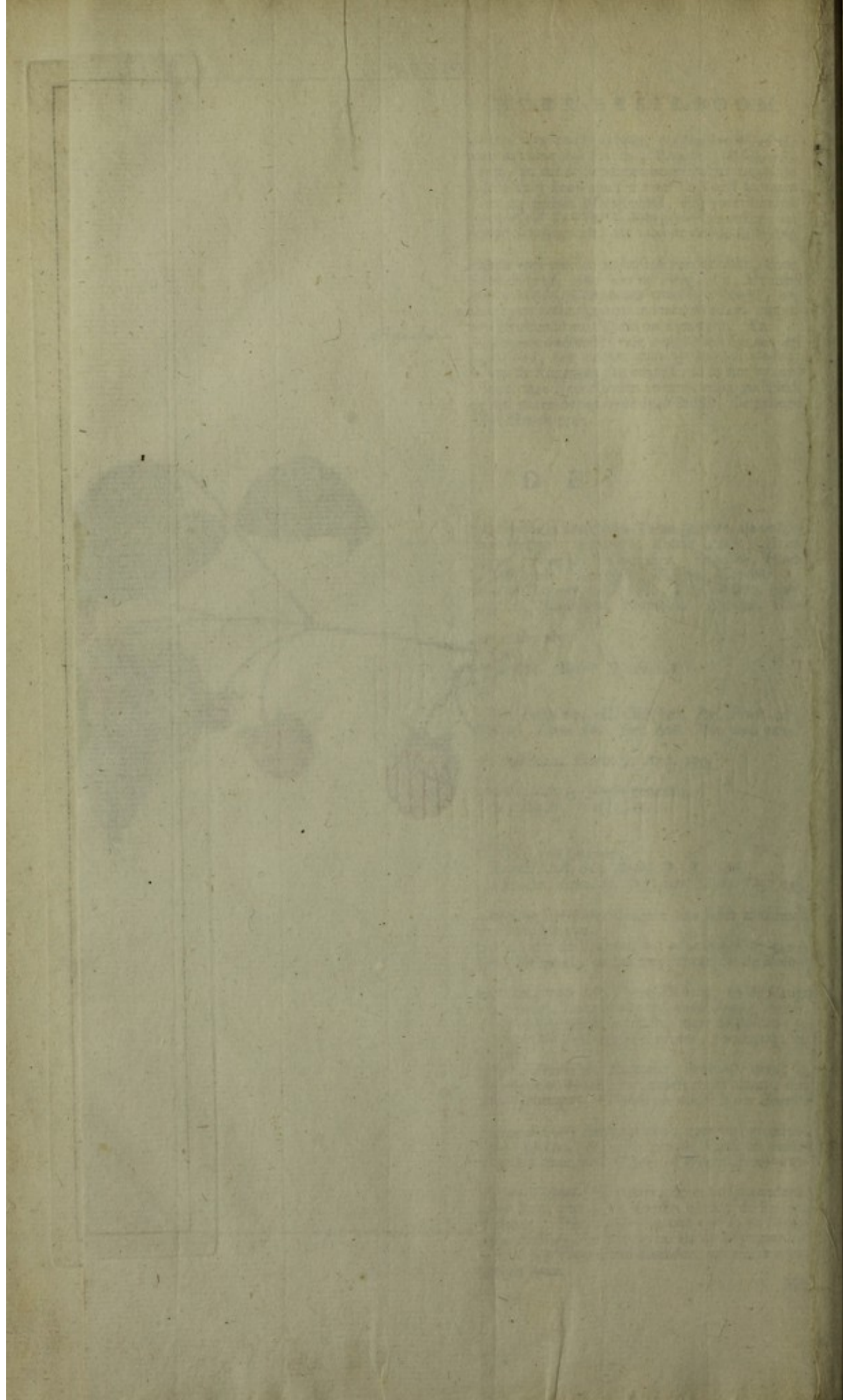
§. 4. Ze willen alle in allerlei goede vette gronden en die wel bearbeid zyn, zeer wel groeijen, beminnen liefst een wat schaduwtige niet al te heete plaats, en verdragen de Vorst en andere Winterfche ongemakken zeer gewillig. Dezelve worden door de *Uitlopers* of *Wortel-spruiten* gemakelyk voortgezet.

§. 5. Men plant ze *Rey-wyze* hier of daar in de *Moes-Tuinen*, of elders, op een afgezonderde plaats, het zy in enkele Reijen; of twee Reijen op een Bed, van 4 á 5 Voeten breed, de Reijen, en de Struiken in de Reijen, 3 á 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 á 4 Voeten van het Staket, en 6 á 8 Voeten van elkander, op welke wyze ze zeer wel tieren, en aan de *Espalier-bomen* geen hinder doen.

Men

Frambosen.





Men zet ze ook wel op de noord-zyde der Staketten, (waar tog anders niets wel tieren en ryp worden wil), en daar ze zeer wel aarden en rypen; maar zo smakelyk niet worden als op een beter plaats.

§. 6. De *Frambozen* spruiten alle jaren veel nieuwe Loten of Spruiten, van 4, 5 á 6 Voeten hoogte uit de Wortel, welke het volgende jaar Vrugten geven en dan versterven, derhalven moeten deze verstorvene Loten jaarlyks in de Winter of in het vroege Voorjaar digt by de Wortel wegge snoeit worden, ook snoeit men dan de overvloedige jonge Loten weg, op 4, 5 á 6 na, die men behoud en op 3 á 4 Voeten, naar mate dat ze sterk gegroeit zyn, inkort, dewelke vervolgens aan de bygestokene Paal met *zwilige Tienen* aangebonden worden. Die, welke in Reijen digt by malkanderen geplant staan, kan men ook Hegg- wyze, aan een dwars Latwerk vast binden, dat aan eenige Paaltjes, 1½ á 2 Voeten boven de Aarde, langs de gehele Rey, vast gespykert is.

§. 7. Men plant doorgaans 2 á 3 jonge Spruiten by elkander, om te eer goede Bosfchen te verkrygen: Wyders moet men bezorgd wezen, om de Struiken jaarlyks, of ten minften om de twee jaren, in de Herfst of vroege Voorjaars tyd, met goede oude vergane Mest te bemesten, waar door ze meer en groter Vrugten geven; wordende de Mest, maar even met de boven grond wat omgeroert. Ook moet men bedagt wezen, om, wanneer deze Struiken 5 á 6 jaren gestaan hebben, andere jonge te planten, dewyl de oude na die tyd verminderen en slegter Vrugten geven.

De Wortels der *Frambozen* lopen ver in de grond, en spruiten dikwils ver van de Struik; dog welke Spruiten, indien ze hinderlyk zyn, ligtelyk door middel van afsteking der Wortel, of uitslekking, kunnen verdelgt worden.

§. 8. De *Frambozen* zyn eene zeer aangename Vrugt, om rauw uit de hand te eeten, en de Tafel daar mede te versieren, hebbende een byzondere lieflyke geur, die aan haar alleen eigen is, en ze verkoelen zeer, maar men moet zorg dragen dat dezelve niet op haar tyd van Rypthe geplukt worden, want een dag langer hangende, worden ze onsmakelyk; beschimmelen en rotten, inzonderheid als het vogtig Weer is; ook willen 'er by heet en droog Weer ligtelyk Wormen in groeijen.

§. 9. De *Frambozen* worden ook heel geconfyt, het welk best geschied op deze wyze: Neemt een goed gedeelte uitgeperst Zap van *Frambozen*, laat het een paar dagen staan en doet dan het dunne van het Zap boven af; vervolgens doet by dit Zap twee delen Zuiker, kookt het op het 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 het nieuw tot gemelde dikte koken, en dan weer over de *Frambozen* gieten.

Daar word ook een *Roeb* of *Geleé* van het Zap gemaakt, dog zelden daar van alleen, maar in vermeniging met *roode Aal-besie-zap*, weshalven ik de beschryving daar van zal sparen tot de volgende verhandeling van de *Aal-besien*. Zal alleen nog zeggen, dat deze *Confytturen* zeer dienstig zyn om zieke Menschen te laven en te versterken; ze verkoelen zeer in heete Koortzen, en vermeerderen de kragtten.

§. 10. Wilje een aangename *Liquor* bereiden, zo neemt rype *Frambozen*, doet die in een Fleisch met goede *Spiritus Vini* of *Brandewyn*, laat dit in de Zon, of op een ander lauwe plaats een tyd lang staan digteren, het zal dan zeer aangenaam wezen, wil men 'er wat Zuiker, eenige Kruid-nagels en een weinig Kancel byvoegen, het zal het niet bederven, maar geuriger maken. Men maakt dit *Liquor* ook wel met vermeniging van *Morelle-Kerzen*, dat ook aangenaam word, en indien men het heel helder en klaar begeert, zo moet men het door een Vloei-papier laten lopen.

§. 11. Uit deze Vrugten worden ook een *Essentieel zout* toebereid, dat, behalven andere *Medicinaale* gebruiken, zeer verkoelende en dorst-verslaande by Koortzen en in hete tyden, waar van men zig in het byzonder met veel nuttigheid bedienen kan op Reizen in de Zomer-dagen, als men dikwils geen andere Drank dan Water verkrygen kan, zynde voornamelyk zeer goed en smakelyk, als het op de volgende wyze vermengd word:

R. *Sal. effent. Rub. Id.* 2 onc. *Tart. ppt.* 1 onc. *Cinnam. Sem. Foenicul. Flav. Pom. citr.* aa ½ onc. *Sachar. alb.* 12 onc. M. F. pulvis subtilissimus.

Van dit Poeijer doet men één Lepelvol of meer onder 1 á 2 Mengelen (dat is circa 2 á 4 Pond gewigts) goed Water, en men giet het uit een glas in het andere wel door malkaar, zo zal het Water, schoon het 'er wat troebel uitziet, heel geurig, verkolende, ververschende en ook niet ongezond wezen.

§. 12. Het zal niet onnut zyn, om de *preparatie* van het gemelde Zout hier by te voegen: Persteen goed gedeelte Zap uit rype *Frambozen*, filtreert het door Vloei-papier, en kookt het daar na zo lang zagtes tot dat 'er een Vlies opkomt; zet het dan in een koele Kelder, zo zal zig het Zout aan de kanten van het Vat aanzetten, het welk men moet vergaderen, het overige Zap afgietende, dat men dan vervolgens weer op vorige wyze koken, en dan in de Kelder zetten moet, zo zal 'er op het nieuw wat Zout voortkomen, het welk men ten laafsten by het andere vergaderen, en wel droogen moet.

§. 13. Men maakt ook een *Edik* van de *Frambozen*, door middel van die Vrugten in beste *Wyn-azyn* te doen, en een tyd lang in de Zon te laten trekken, die zeer smakelyk word.

§. 14. Nu moet ik ten laafsten nog kortelyk aanmerken, dat men deze Vrugt ook vervroegen kan, door middel van dezelve in de Herfst in grote Potten te planten; en daar na omtrent Nieuwjaar in een Stook-kas of in een hooge Ruit-bak te zetten, en vervolgens met te lugten, te bevogtigen, enz., wel op te paszen; op welke wyze ik deze Vrugten (van de gemene roode soort) verscheide jaren zeer vroeg, in de Maand Maart en April schoon ryp, groot en smakelyk gehad heb; dat in dat Suifoen zeer vermakelyk en aangenaam te zien is.

V A N

§. 1. **D**E BRAMBOZEN Dit Struik- of Heester-agtig Gewas word genaamt in het *Nederduitsch*, ook Bram-besien of Brommel-besien. *Latynsch*, Rubus. Rubus vulgaris. *Hoogduitsch*, Brombeer. Bremen. *Franfch*, Ronce. *Engelfch*, Pramble. *Deenfch*, Brambaer. *Zweedsch*, Brembär.

De Vrucht zelfs heeft gelyke benaminge.

§. 2. Daar zyn verfcheide zoorten van dit Gewas, als:

1. DE GEMENE 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. Bauch. 2. 57.

Rubus. Dodon. Lob.

Rubus caule aculeato, foliis ternatis ac quinatis. Linn. H. Cliff. 192. Roy. Prodr. 273.

Rubus foliis quinato-digitatis ternatisque, caule petiolisque aculeatis. Linn. Flor. succ. 409.

2. DE KLEINE BLAUWE BRAM-BESIE.

Rubus repens, fructu caſſiu. C. B. Pin. 479. Tournef. Inst. 614. Boerb. J. A. 2. 60.

Rubus minor, fructu caeruleo. J. Bauch. 2. 59.

Rubus minor. Dodon.

Rubus reptans. Lob.

Rubus caule aculeato reflexo perenni, foliis ternatis. Linn. Flor. Lapp. 205.

Rubus caule aculeato, foliis ternatis. Linn. H. Cliff. 192. Flor. succ. 410. Roy. Prodr. 273.

Gronov. Virg. 163. Hall. Helv. 344.

Van de eerſte zoort zyn verfcheide veranderingen, als: 1. Met witte Vruchten, dog deze is zeer zeldzaam. 2. Met fraaije bonte Bladen. 3. Met fraaije dubbelde Bloemen. 4. Met gefnippelde Bladen, en 5. Zonder Doorns en met grote zwarte Vruchten, ook *Pooſſehe Bramboor* genoemd.

3. BRAM-BESIE met gefnippelde Bladen.

Rubus spinosus foliis & flore eleganter laciniatis. P. Tourn. 614.

Rubus foliis eleganter difſectis. D. Fagon. Plukn. Phytogr. t. 108. fig. 4.

4. BRAM-BESIE zonder Doorns.

Rubus vulgaris spinis carens. H. R. Par. Jong. Hort.

Rubus non spinosus, major, fructu nigro. Barrel.

§. 3. De twee eerſtgemelde Hooft-zoorten groeijen in *Neder- en Hoog-duitschland*, *Frankryk*, en elders, overvloedig in het wild op ruwe onbehoude Steen-, Zand-, en Boſch-agtige plaatzen, naaſt de Wegen 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 *Uitlopers*, of door *Scheuring* ligtelyk voortgekweekt, dewyl ze alle zeer vele Spruiten maken; vallende wyders daar aan weinig te cultiveeren.

§. 4. De wel rype Vruchten, of de *Brambozen*, zyn zeer volzappig, zoet, dog met eenige ryns- of amperheid vermengt, ook niet onaangenaam, inzonderheid de kleine zoort, die zoeter is; dog ze worden weinig gegeten dan van de gemene Menſchen; maar ze worden wel *geconfyt*, welk geſchied op dezelfde wyze als de *Frambozen* (§. 9.). Ook kan men 'er een *Geleé* van maken, zynde beide zeer verkoelend en verſterkend.

§. 5. Op zommige plaatzen maakt men van het uitgeperſte Zap, met Zuiker, een Wyn, op die wyze als van de *Aal-besien* zo dadelyk zal aangewezen worden, die een mooie roode Kolor, en een heel aangename ſmaak verkrygt, ook voor heel gezond, en Maag- en Hert-verſterkend gehouden word.

§. 6. De eenjarige lange Ranken of Ryzen der *Bram-besie-boom* zyn taai; en worden gebruikt van de Landl-ieden, om deze en gene dingen mede te binden en te vlegten, als, by voorbeeld, *Bye-korven*, enz.

§. 7. Daar zyn nog eenige zoorten van dit Geſlagt, die ik met eenige weinige woorden, wegens hare zeldzaamheid, nog melden zal.

1. DE LAAGE TWEE-BLADIGE BRAMBOOS.

Chamae Rubus foliis Ribes. C. B. Pin. 480.

Chamae-morus. Raj. fyn. 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. succ. 413. Mat. 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. Rbut. 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. succ. 412. Mat. med. 243.

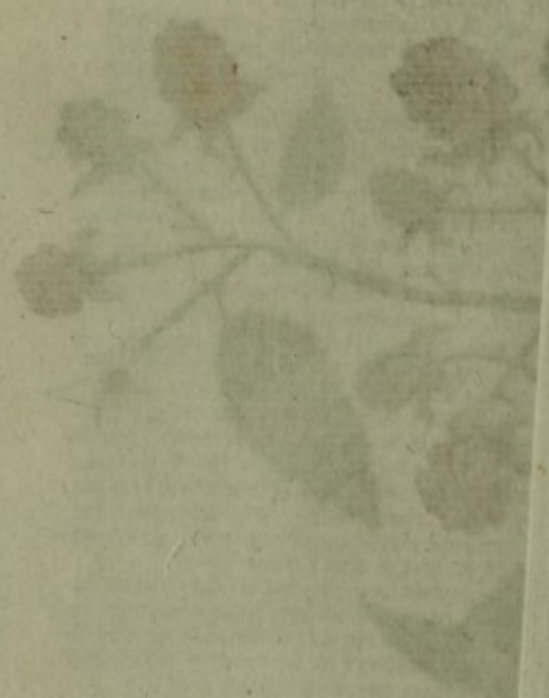
Fragaria fructicans. Pulgo.

3. DE LAAGE DRIE-BLADIGE BERG-BRAMBOOS.

Chamae rubus saxatilis C. B. Pin. 479.

Brambosen.





Rubus alpinus humilis. *J. Baub.* 2. 61. *Tournef. Inst.* 615. *Boerb. A.* 2. 60.

Rubus saxatilis alpinus. *Clus. Pann. & Hist.*

Rubus caule repente annuo, foliis ternatis. *Linn. Flor. Lapp.* 206. *Roj. 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 plaatzen, maakt jaarlyks uit de Wortel, nieuwe Spruiten, en brengt maar 2 à 3 Bladen, en maar een Bloem aan het boven-einde 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 zo zuuragtig als de eerstgemelde soorten (§. 2.). Men Confyt deze Vruchten in de gemelde Landen, en men pryst ze zeer voor de Scheurbuik.

De tweede gemelde soort (§. 7. No. 2.) groeit ook in de gemelde Gewesten, als mede in *Mosco-vien*, en elders. Heeft drie Bladen aan een Steel by elkander, gelyk de *Aard-besien*, en brengt ook maar een Bloem aan het boven-einde 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 mede in *Oostenryk*, *Zwitserland*, en elders, in de Gebergens en Boschen, brengende 2 à 3 drie-bladige Bladen voort. De Vrucht is van grootte als een *Fram-* of *Bram-booze* uit 4, 5 à 6 Besien te zamen gesteld, mooi rood van Kolor, en aangenaam van smaak.

§. 9. Deze 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 Tuinen geplant wordende, niet wel groeijen willen, en nooit of zelden Vruchten geven; inzonderheid als ze op al te sterke Zon staan, beinnende de lommeragtige plaatzen, en een zandige grond, om Vruchten voort te brengen. Begeert ierand meer berigt van deeze Gewassen, die kan te regte raken in *LIN-NÆI Flora Lapponica*.

V A N D E

§. 1. **A**AL-BESIEN. Deze worden in verscheide Taalen genoemd, 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. *Franssch*, Grosseille d'outre Mer. *Engelsch*, Corents. Bastard-Corents. Ted goos Berries. *Deenssch*, Rips. S. Hans baer. *Zweedsch*, Winbaar. Repts. Rips.

§. 2. De Aalbesien zyn van verscheide soorten, als,

1. DE GEMEENE ROODE AAL-BESIE.

Grossularia multiplicis acino, sive non spinosa hortensis rubra, sive Ribes officinarum, C. B. Pin. 455. *Tournef. Inst.* 639.

Ribes vulgaris acidus ruber. *J. Baub.* 2. 97. *Boerb. J. A.* 2. 254.

Ribesium fructu rubro. *Dodon.*

Ribes Arabum. *Lob.*

Ribes inerme planiusculis, racemis pendulis. *Linn. H. Cliff.* 81. *Flor. suec.* 197. *Mat. med.* 99. *Roj. Prodr.* 270.

2. DE GROOTE ROODE AAL-BESIE, met roode Bloezels.

Grossularis hortensis majori folio & fructu rubro. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 639.

Ribes flore rubente. *J. Baub.* 2. 98. *J. A.* 2. 254.

Ribes amplioribus foliis & majori fructu. *Clus. Hist.* 119.

3. DE WITTE AAL-BESIE.

Grossularia hortensis fructu Margaritis simili. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 640.

Ribes vulgaris acidus, albus bacca serens. *J. Baub.* 2. 98. *Boerb. J. A.* 2. 254.

4. DE LYF-KOLEURDE of BONTE AAL-BESIE.

Grossularia fructu albo, acinus rubentibus. *Herm. H. L. B.*

Ribes fructu rubente. *Vulgo.*

5. DE KLEINE AAL-BESIE, doorgaans *Korinte-boom* genoemd.

Grossularia vulgaris fructu dulci. *C. B. Pin.* 459. *Tournef. Inst.* 640.

Ribes Alpinus dulcis. *J. Baub.* 2. 98. *Boerb. J. A.* 2. 254.

Ribes candidioribus foliis. *Lob.*

Ribes minor fructu rubro. *Hort. Exst.*

Ribes inerme, floribus planiusculis racemis erectis. *Linn. H. Cliff.* 82. *Flor. suec.* 198. *Roj. Prodr.* 270.

6. DE ZWARTE AAL-BESIE.

Grossularia non spinosa, fructu nigro. *C. B. Pin.* 455. *Tournef. Inst.* 640.

Ribes nigrum vulgo dictum, folio olente. *J. Baub.* 2. 98. *Boerb. J. A.* 2. 254.

Ribes nigrum. *Dodon. Lob.*

Ribes inerme floribus oblongis. *Linn. H. Cliff.* 269. *Flor. suec.* 296. *Mat. med.* 200. *Roj. Prodr.* 270.

Van de eerste of roode soort, die het gemeent is, zyn twee veranderingen, als 1. Met geele of geel-agtige Vrucht-steelen, welke het smakelykst bevonden worden, dog deze verandering komt mogelyk alleen door de goede natuur des Gronds voort. 2. *Tros-Aal-besie*, deze verschilt niet van de vorige gemene, dan daar in dat de Besien rondom de Hoofd-steel *Tros-* of *Druifs-*wyze groeijen.

De tweede soort is hier te Lande weinig bekend, maar word gezegd grote Besien, als Hazel-nooten van grootte, voort te brengen, men moet ze derhalven niet verwarren met onze gemene roode soort, die in een goede grond groter als gemeen worden kan. Daar word by sommige Botanisten (*Hort. Reg. Blef. & alia*) ook gemeld van een (*Engelsche*) *Aal-besie-boom*, met Kruis-besie-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 Vruchten, en Vrugt trosfen die regt over einde 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 zo zyn 'er eenige veranderingen, zo wel van de roode als witte Aal-besie, als mede van de zogenaamde *Korinte-boom*, die geel- of wit-bonte Bladen hebben, welke alleen uit Liefhebbery gekweekt worden.

§ 3. Aangaande de natuurlyke groei-plaats dezes Booms of liever Heesters; daar groeit een wilde roode soort van Aalbesie in *Hooghuytseland*, *Zwitserland*, *Frankryk*, *Engeland* en elders, in de Heggen en Boschen, die kleine zuure Vruchten voortbrengt, maar waar uit buiten alle twyfel, alle de andere Tuin-soorten door de cultuur voortgekomen zyn.

De kleine soort, of zogenaamde *Korinte-boom* (§ 2. No. 5.) groeit ook in dezelfde Gewesten, maar in Bergagtige plaatsen.

De zwarte Aalbesie (§ 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 Aalbesien met geele Steelen; en de *Tros-Aalbesien*, worden 't meest zaagt, vervolgens de witte die heel zoet zyn; de bonte of lyf-koleurige zyn de slegste van smaak, en blyven 't kleinst: De *Korinte-boom* word alleen uit Liefhebbery geplant, om dat het door de cultuur een sierlyk Boomtje kan worden. De zwarte Aalbesien hebben weinig beminnars om ze te eeten, wegens haar stinkende reuk en smaak; hoewel deeze en geene Menschen die nog wel gaarne lusten.

§ 5. De groot- of kleinheid der Vruchten, hangt ten eenemaal af van de hoeflanigheid des gronds, als mede van de jeugd des Booms, zo dat de groote en kleine, in ieders soort, eigentlyk geen verschillende soorten zyn. Men moet derhalven, om groote Besien te hebben, de grond wel bemesten, en zulks alle Jaren, in de Herfst of in het 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 twederhande wyze, door *Uitlopers* en door *Stek*, dog meest op de laatste wyze, dewyl ze gemakkeelyk bewortelen, en dus betere Vruchten geven, waar toe men de zwaarste en langste Loten en van zodanige Bomen die de beste, grootste Vruchten geven, verkiezen moet, die men omtrent een halve Voet diep in de Aarde steekt. Het is ook best dat men de Loten steekt ter plaatze daar ze zullen blyven doorgroeijen, zonder te verplanten, waar door ze beter en langduriger Boomen worden, dog als men ze verplanten moet, zo zyn ze daar toe hoe jonger hoe beter. Ze willen ook beter Vruchten geven op *Stamtjes* als op *Struik*, weshalven men de Oogen of Botten 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 maken. De Steking kan verrigt worden zo 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 het Zaad, of de *Korls* die in de Besien gevonden worden, voortteelen, het welk uit de beste Besien vergadert, gedroogt, en daar na in het volgende Voorjaar, na dat het te voren eenige tyd in vogt Zand te meken gestaan heeft, in een goede grond gezaait word, en de opgekomen jonge Bomen, na twee Jaren groeijens, verplant, en de Pen-wortels gekort worden; dog dit word weinig gedaan, dewyl het langzaam toegaat eer men Vruchten verkrygt, en dezelve meesttyds heel slegte soorten zyn; hoewel als de Liefhebbers de moeite doen wilden, om ze van Zaad te kweken, daar uit by geluk wel eens een byzondere goede soort, beter of nog groter als we tot hier toe hebben, voortkomen konde, gelyk alle de goede en byzondere soorten van allerlei Oost-vruchten, enz., op die wyze uit het Zaad haren oorsprong hebben.

§ 8. Het *Snoeijen* is aan deze Heester ook zeer noodzakelyk, zo wel om dezelve langer haar kragt te behouden, als groter Vruchten te verkrygen; dog deze Snoei-wyze is zeer ligt, want men heeft maar de zwaarste Loten tot op 3, 4 á 5 Oogen in te korten, en het dunne, slegte, als mede het overvloedige en ondeugende oude Hout, geheel weg te snoeijen; verders wat op het schik der Kroon agt gevende, dat dezelve, cieraads-halven, wat rond word: Dog de zwarte soort moet wat langer gesnoeit worden, om dat ze anders minder draagt. De Snoei-tydt is, gelyk met andere Vrugt-bomen, van de Herfst af tot het Voorjaar toe, maar egter in deze laatste tyd niet al te laat.

Men kan de Loten van deze Struik ook wel in de Zomer, wanneer ze een tamelyke lengte verkregen hebben, korten, maar dit is haar niet zeer dienstig, ten ware maar een weinig aan de Toppen, in het 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 fraai.

§ 10. Wil men de *Aal-besien*, te weten de Vruchten, laat in het Jaar, buiten de ordinaris tyd, hebben, welke in de Maand *Julius* is, zo plant men ze tegen Huizen of Muuren, die op het Noorden of Noord-oosten zien, en leid ze daar by op, gelyk andere *Espalier-bomen*, alwaar ze veel later aankomen, en langer, dikwils tot in de Herfst toe, duuren, dog worden daar aan niet zeer smakeelyk, maar blyven zuuragtig en klein.

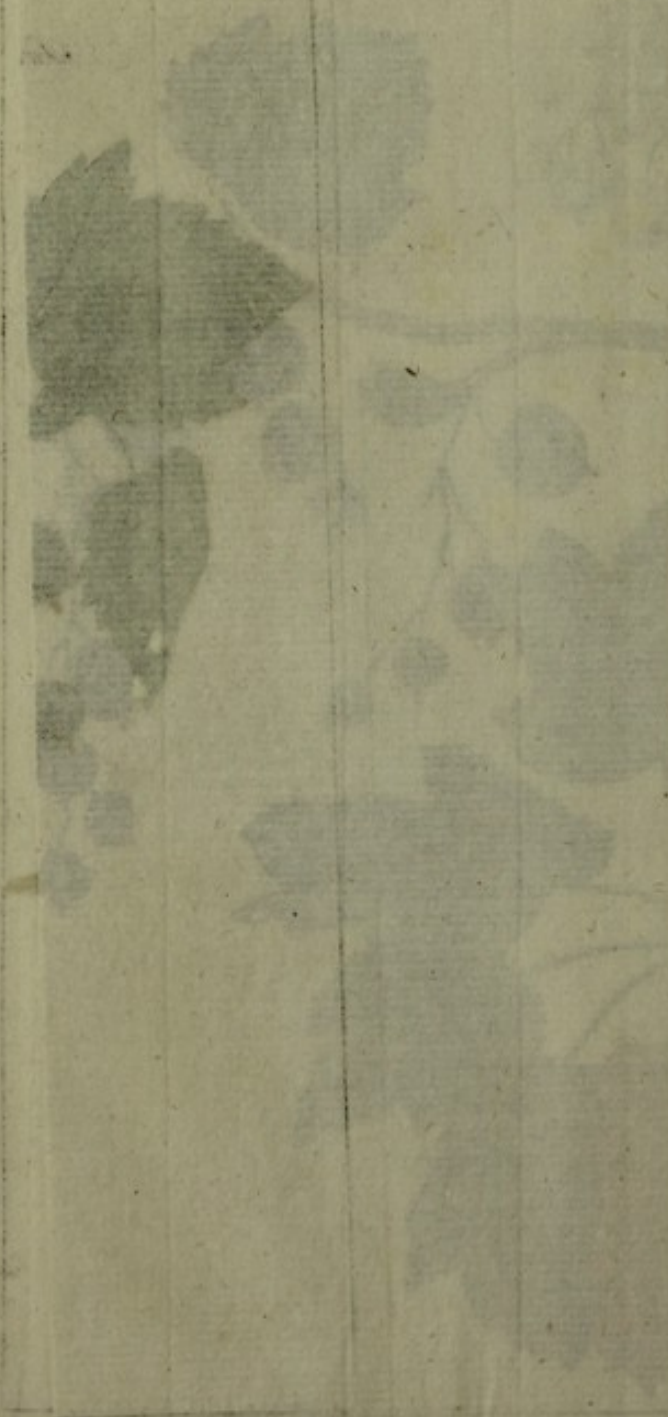
Men kan ze ook wel aan Muuren en andere Espaliers, die wel op de Zon geexponeert, dog niet al te brandend zyn, (zynde zuid-oost) hier of daar planten, en daar by opleiden, en waar aan ze
zeer

Witte Aalbezen.

Swarle.

Rode





[Faint, illegible text, likely bleed-through from the reverse side of the page.]

zeer goed worden, dog dit word weinig gedaan, om dat men die plaatzen liever tot andere Vruchten *employeert*.

§. 11. Wat nu aangaat het gebruik der *Aal-besien*; dezelve zyn, wel ryp zynde, een heel aangename, geurige, iets amper- of rymsagtig smakende Vrucht, inzonderheid als ze met wat witte Zuiker gegeten worden, die in de warme Zomer-dagen zeer verkoelt en verkwikt, ook voor zeer gezond gehouden word, hoe veel en op wat tyd van den dag men die ook eet, het 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 by na nooit in de Vrucht-zetting misfen, en jaarlyks vele Vruchten geven, hoewel het eene Jaar wel wat meer en beter als het andere. Ik heb ze by na nergens beter en meer gevonden, als in deze Nederlanden, zo dat het fchynt, dat dit *Climaat* in het byzonder zeer gunftig aan deze Vrucht is.

§. 12. Dezelve worden ook, niet alleen in Zuiker heel *geconfyt*, maar daar word ook *Syroop*, *Galee*, enz., van gemaakt.

Om de *Aal-besien* geheel te *confyten*, waar toe men doorgaans de roode, om de *Koleur*, gebruikt, zo heemt een goed gedeelte daar van, die wel ryp zyn, plukt ze van de Stelen, doet ze in een Pan of Keetel, met een weinig Water, zieden, zo zullen ze in stukken en al het Zap 'er uit gekookt zyn. Dit Zap laat door een Teems of beter door een Linnen-doeck lopen. Andere wryven of stampen die in stukken, en wringen dan het Zap, zonder te koken, door een Doeck, maar dit is zo gemakkelyk, nog zo goed niet.

Neemt dan tot ieder Pond van dit Zap één Pond of wat meer Zuiker, zet het in een Stenen Pan op het Vuur, en laat het koken tot behoorlyke dikte, namentlyk, tot de *confistentie* van een *Syroop* of dunne Honig, in agt nemende, om dezelve geduurig wel te fchuimen, en te *clarificeeren*; ten laaftten doet daar in heele van de Stelen geplukte *Besien*, die fchoon groot zyn, zo veel als de *Syroop* bedekken kan, en laat het daar mede nog een paar maal zagties opzieden, zo is de *Confytuur* veerdig, die men in *Confytuur-glazen* of *Potten* bewaren moet.

Andere maken de *Syroop* met Water op de ordinaris wyze, dog dan is de *Confectie* zo goed of ten minften zo aanzienlyk en ook zo kragtig niet.

Men kan deze *Besien* ook in *Honig* op de voorgaande wyze *confyten*, dog dit is zo goed en smakelyk niet.

§. 13. Om de *Syroop* van *Aal-besien* te maken, zo neemt tot drie Pond van het op de voorgaande wyze (§. 12.) verkregene Zap, (na dat het drie dagen geftaan heeft te gisten, om dat de *Syroop* anders *Geleë-agtig* word,) twee Pond Zuiker, kookt het zagties te zamen tot een dunne *Syroop*, het zelve geduurig roerende en fchuimende, en bewaart het dan in *Potten*.

§. 14. De *Galee* of het *Rob* word by na op dezelfde wyze toebereid als de voorgaande *Syroop*, behalven dat men hier toe het Zap niet laat gisten, maar versfch gebruikt, en ook een weinig dikker kookt; aldus, neemt van het uitgeperfte Zap (§. 12.), en tot elk Pond drie-vierde Pond Zuiker, laat het op een klein kool Vuur zagties koken, geftagdig roerende met een houtte Spadel of Lepel, en het fchuim 'er afnemende, tot dat het boven aan de Spadel begint te kleven, of dat het begint te fpinnen; doet het dan in kleine Potjes, en koud geworden zynde, bind ze toe; en bewaard het.

Wanneer men onder het *Aal-besie-Zap* by de bereiding van alle de gemelde *Confytturen* wat van het uitgeperfte *Framboze-Zap* mengt, zullen die nog aangename worden: En ze zyn alle een kostelyke verkwikking in heete Koortzen; want ze lesschen de dorst en verkoelen zeer, en mogen van de zieken vry gebruikt worden, ze verfterken het Hert, de Maag en de Geesten.

Als men van het *Syroop* wat onder versfch Water mengt, is zulks een aangename verkoelende drank in heete Zomer-dagen, zynde even zo geurig en nuttig als de *Limonade*.

§. 15. Men maakt uit de roode *Aal-besien* ook een Zap tot het gebruik van de Keuken, aldus; doet het op voorgemelde wyze door koking verkregene of alleen door een Doeck geperfte Zap (§. 12.), in een *Fleisch* of *Fleischchen*, zet het dan ergens op een warme plaats ongeftoten neer, het zal binnen korten beginnen te geften, en geduurig overlopen, moettende de *Fleisch* heel vol wezen en ook geduurig door bygieting van nieuw Zap vol gehouden worden, op dat de Gest kan weglopen; wanneer nu het Zap by na uitgegeft heeft, zo doet witte gemene Zuiker of Zuiker-*Syroop* by het Zap in de *Fleisch* en ftopt ze wel toe; de Zuiker word 'er hooftzakelyk by gedaan om het Zap voor het zuur worden te bewaren.

Dit Zap gebruikt men by geftoofde *Peeren* of *Appels* en andere dingen, welke daar van een liefly-ke fmaak en mooie roode *Koleur* verkrygen.

Men kan dit Zap ook goed en zoet bewaren, als men het in een *Fleisch* doet, die men met een *Zwavel Lap* van binnen een weinig berookt heeft; door dit middel blyft het een geheel Jaar lang zoet entot het gebruik dienftig; daar in tegen de gefte Zap na de gelyft wat amper en veeltyds zuur als *Azyn* word, of door kragt van Zuiker zoet gehouden moet worden.

Andere gieten op het versfch uitgeperfte Zap, in een *Fleisch* gedaan zynde, zoete witte *Boon-olie* of *Amandel-olie* een Duin dik, waar door het ook lang goed blyven kan; dog houde de laaftvoorgaande manier voor de beste voor het gemelde gebruik, om dat ze het ligft en minst kostbaar is.

§. 16. Men kan van dit uitgeperfte Zap ook een *Aal-besie-wyn*, als 'er geen Zuiker gefpaard word, maken, die heel aangenaam fmaakt. Het welk gefchied door middel van veel Zuiker in het by na uitgeperfte Zap (§. 15.) te doen, na dat zulks wat gegift heeft. Hier valt my te binnen, dat, als ik op een tyd by een zeker aanzienlyk Heer, beneftens andere Gasten, aan Tafel zat, 'er een Glas roode Wyn gefchonken wierde, en na dat ieder zyn glaasje geledigt hadde, vroeg de Heer *Tractator* in het rond, wat men van die Wyn oordeelde, en van wat zoort hy was, ieder zeide zyn gevoelen daar over, en fchoon ze in die zoort niet over een ftenden, zo keurden ze hem eger voor een excelenste *Rode Wyn*, waar op den Heer *Tractator* begon te lagchen, en zeide, dat wy alle bedrogen waren, dat het maar rood *Besie-zap* was, die hy zelfs dus *geprepareert* en ons voorgezet hadde, om de liefhebbery, en om onze mening te horen; en hier op kwam andere Wyn op de Tafel: In der daad die *Aal-besie-wyn* was zo wel *geprepareert*, en fmaakte zo naturel na *veritable Wyn*, dat ik geloof, dat de beste kenner daar door hadde kunnen bedrogen worden.

§. 17. De roode *Aal-besien* worden ook in de Keuken gebruikt, tot *Compot*, *Marmelade*, *Taarten*, en andere dingen, waar van wy de preparatie aan de Koks zullen overlaten.

§. 18. Aangaande de zwarte Aal-besien, die worden weinig gegeten, behalven van sommige byzondere Liefhebbers dier Vruchten, maar men zegt, dat ze zeer gezond en dienstig zyn voor Jigt, Graveel en Steen, weshalven sommige die op Brandewyn zetten en daar van by gelegentheid een Romertje vol gebruiken; wegens haar gebruik tegen de Jigt, enz, worden ze ook wel in zuiker geconfyt, op de wyze als de roode Besien (§ 12.)

V A N D E

§. 1. **K**RUIS-BESIEN. Dit kleine Heesteragtige Gewas word genaamt in het Nederduitsch, Kruis-besie. Kruis-besie-boom. Stekel-besie. Kroes-besie. Latynsch, Grosfularia. Uva crispa. Uva sprua. Ribes aculata. Hoogduitsch, Stachel-beer. Stichel-beer. Kraus-beer. Klooster-beer. Kreüfel-beer. Fransch, Grosfelier. Engelsch, Goesberry. Deensch, Stikel-baer. Kruis-baer. Zweedsch,

Kruis-laer. Stekel-bär.

Daar zyn verscheide Soorten of Veranderingen van, als;

1. DE GEMENE GROENE KRUIS-BESIE.

Grosfularia spinosa sativa. C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 639. Boerb. J. A. 2. 253.

Grosfularia majore fructu. Clus. H. 120.

2. DE GROOTE GROENE KRUIS-BESIE.

Grosfularia spinosa sativa, fructu rotundo providante. Nobis.

3. DE GEMENE WITTE KRUIS-BESIE.

Grosfularia spinosa sativa, fructu albo. Nobis.

4. DE GROOTE WITTE KRUIS-BESIE.

Grosfularia fructu maximo hispido, margaritorum fere colore. Raj. Hist. 1484.

Grosfularia sive 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.

Grosfularia maxima, subflava oblonga. H. Edinb. Tournef. Inst. 639.

6. DE ROODE KRUIS-BESIE.

Grosfularia spinosa sativa, fructu rubro. Deze is rood, rondagtig van Besie, en een groote en kleinder soort daar van.

7. DE PAARSE. KRUIS-BESIE.

Grosfularia spinosa sativa, altera, foliis latioribus. C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 639. Boerb. J. A. 253.

Grosfularia spinosa fructu obscuré purpurascence J. Baub. t. 48.

Grosfularia fructu obscure purpurascence. Clus. Hist. t. 120.

Ribes ramis aculeatis reclinatis. Linn. H. Cliff. 82. Roy. Prodr. 270.

8. DE KRUIS-BESIE. ZONDER. DOORNS.

Grosfularia simpliciacino caeruleo, non spinosa. C. B. Pin. 455. Tournef. Inst. 6. 9.

§. 2. De eerste en tweede soort zyn rond van gedaante en groenagtig van Kolor.

De derde en vierde soort zyn ook rond, maar, ryp zynde, witagtig van Kolor, en de derde soort is doorgaans wat ruig of hairig: Wordende deze beide voor de smakelykste geagt.

De vyfde soort, die ook laage Lombartsche Kruis-besie genoemd word, is wat langwerpig rond van gedaante, en, ryp zynde, geelagtig van Kolor.

De zesde soort is rondagtig van gedaante, en rood van Kolor; men vind hier van een groter en kleiner soort.

De zevende soort is donker purperagtig van Kolor, en eenigzints langer als rond; ook veeltyds een weinig ruigagtig of hairig; de Bladen zyn groter als van de vorige, en de jonge Loten bogtig nederwaarts gebogen, het welk men egter ook aan sommige der overige soorten ziet, hoewel niet zo veel of zo krom.

De agtste soort heeft blauwe Besien, en geen Doorns: Maar deze soort vind men in deze Gewesten zelden.

§. 3. Een wilde soort van Kruis-besien groeit in Hoog-duitschland en elders, hier en daar in de Heggen in het wild; brengt heel kleine Besien voort, die meestentyds glad zyn; daar in tegen de meeste van de tamme soorten groter, 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, het welk van de Grond of het Climaat schynt af te hanen.

Daar is ook nog een soort met geel-bonte Bladen, welke alleen om de Liefhebbery van de Kruid-beminaars gecultiveert word.

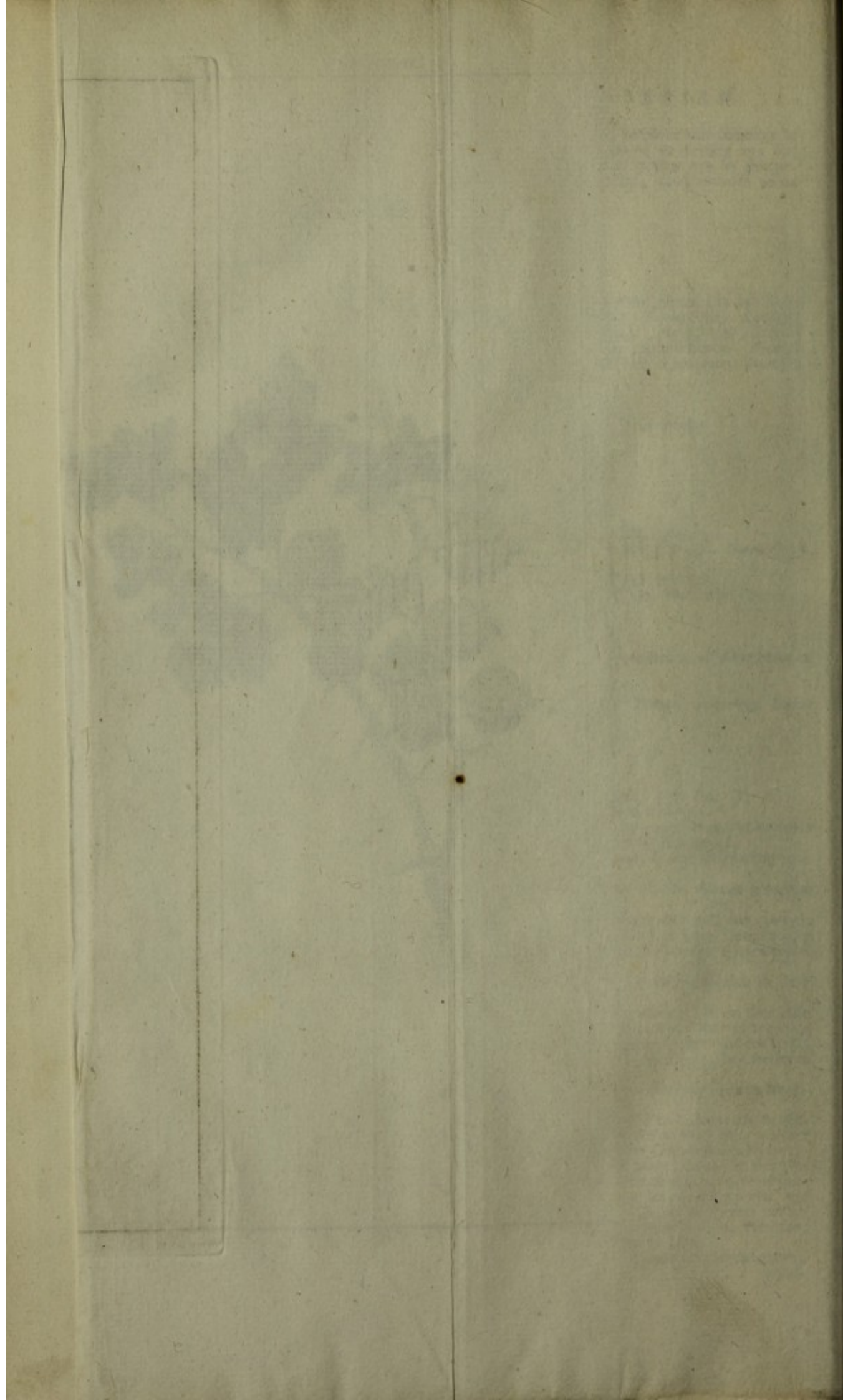
§. 4. De Kruis-besien begeeren dezelfde soort van Grond, Standplaats, en Cultuur als de Aal-besien, en worden ook op dezelfde wyze voortgekweekt; weshalven ik het onnodig agt, om hier daar van wydloppig te schryven: Ik zal alleen nog iets zeggen van derzelver Oeconomisch gebruik.

§. 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 hare beminaars hebben, zynde de groote witte de smakelykste: Ze dienen hier te Lande en elders meest voor de Keuken, en zulks eer ze ryp zyn, om dezelve by Vleesch of Visch te stoven, of 'er een apart By-gerecht met Zuiker of Syroop van te maken, en by Vleesch of gebraden Visch te eeten, en dus zyn ze, wel toebereid 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

Kruisbesien.





zynde geen van alle Vruchten, die, ingelegt wordende, haren smaak zo natuurlyk behouden als dezelve. Het Inleggen geschied aldus: Neemt Kruis-besien, die vers geplukt, en nog niet ryp zyn, en verleet ze schoon; doet ze dan in een droge Flesch, maar niet meer dan schaars tot aan den hals toe vol, dog de Fleschen maakt men eerst van binnen droog, met heet Zand, dat 'er de minste vogtigheid niet in blyft; stopt die dan ter degen vast, met een Kurk toe, en bind een Blaasje daar overheen; en wil men die wel bewaren, zo legt men die Fleschen op Latten, het onderste boven, in de Kelder.

Andere koken die, en nemen een Ketel, en leggen Stroo op de bodem, en zetten de Fleschen 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 Fleschen zullen springen, zo spreid men een oude Deken op de vloer, en zet de Fleschen daar in, en dekt die toe, om ze van langzamerhand koud te laten worden; en wanneer de Fleschen koud zyn, zo legt men die, het onderste boven in de Kelder, tot dat men ze wil gebruiken.

§. 6. Uit de wel rype *Kruis-besien* kan men ook een *Wyn* *prepareeren*, aldus: Neemt rype witte of geelle *Kruis-besien*, van de beste, doet ze, in stukken gekneust zynde, in een zuiver Vat, giet daar over kokend Water, in bekwaame hoeveelheid, laat het dan, het Vat wel toegemaakt zynde, zo 3 à 4 Weken leggen, tot dat het Water de kracht of geesten uit de *Besien* getrokken heeft; daar na doet dit Zap, het klare afgegoten of door een fyn Linnen Doekje gesiltreert zynde, in Glazen Fleschen, voegt 'er wat Zuiker by, en laat dezelve, wel dicht gestopt zynde, eenigen tyd staan, tot dat alles wel in malkander vergist 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.

V A N D E

§. 1. **B**ERBERISSEN. Dit zeer Doornig Heester-gewas word in verscheide Talen genoemd. In het *Nederduitsch*, Berberisse. *Saufe-boom*. *Suuring-boom*. *Berberis-faude*. *Boom-furkel*. *Latynsch*, Berberis. *Crispinus*. *Spina acida*. *Hoogduitsch*, Saurborn. Saurach. Erbsel. *Versich*. *Preissel-beer*. *Franssch*, 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 GEMENE BERBERISSE.

Berberis dumetorum. C. B. Pin. 454. *Tournef. Inst.* 614. *Boerb. f. A.* 2. 233.

Berberis vulgo, quæ & *Oxyacanthæ* putata. *f. Baub.* 1. 52.

Spina acida 4. *Dodon.*

Berberis. *Lob.*

Berberis spinis triplicibus. *Linn. H. Cliff.* 122. *Flor. jucc.* 290. *Mat. med.* 170. *Roy.* 438. *Hall. Helv.* 424.

2. DE BERBERISSE zonder Korls.

Berberis sine nucleo C. B. Pin. 454.

Berberis aspera. *Clus. H.* 121. *Tournef. Inst.* 614.

3. DE BREED-BLADIGE BERBERISSE.

Berberis foliis latissimis, canadensis. *H. R. Paris. Tournef. Inst.* 614.

§. 3. Deze 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 den *Rbyn*, in *Hessen*, en elders, op zommige plaatsen in het wild; in de Heggen, Boschen, enz., op ruwe plaatsen.

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 het zeer moeizaam is, om de Korls tot dien einde uit de kleine Vruchten te pluizen. Men zegt ondervonden te hebben, dat deze soort zonder Korls zomtyds verandert, en Korls verkrygt, dat ik niet ondervonden heb.

§. 4. Deze *Berberissen* willen alle in allerlei, zo wel Zand- als Klei-agtige, wel liefst vogte gronden, wasfen, en hebben weinig cultuure nodig, kunnen alle ongemakken des Winters gemakkelyk doorstaan, en worden door de Uitlopers ligtelyk voortgeteeld.

Men plant ze door middel van de Wortel-spruiten, hier of daar in een afgezonderde plaats van de Tuin. Ze zyn ook wegens hare scherpe Doorns, en om dat ze dicht by een groeijen, dienstig tot Heiningen, om de gemene Vrucht en andere Hoven daar door te bevruden.

§. 5. De Bladen smaken zuur even als de *Zuuring*, hebbende ook dezelfde kracht, en worden in de Keukens in deszelfs plaats tot Zausen, enz.; gebruikt; waar van ook deze Boom of liever Heester de naam van *Saufe-boom* voert.

§. 6. De Vruchten worden niet of weinig anders gebruikt, als om dezelve te Confyten, of 'er *Syroop*, en *Galee* van te maken; alle welke *Conferuen* zeer aangenaam, gezond, en verkoelende zyn in heete Koortzen, en in heete tyden, even als die van de *roode Aal-besien*, en ook op dezelfde wyze toebereid worden, behalven dat tot het Confyten der heele *Berberissen* de Steenen 'er moeten uitgenomen worden, indien men gene hebben kan van die soort zonder Korls; als mede dat men, indien men geen Vruchten genoeg heeft tot het maken van de *Syroop*, die alleen met Water toebereiden, of wat Zap daar onder mengen kan.

§. 7. Daar worden ook aangename *Tabletten* van gemaakt tot het zelfde voorgemelde gebruik dienstig, op de volgende wyze: Neemt tot het zelve fyne witte Zuiker 8 Lood, Zap van *Berberissen* geperst; doet de Zuiker in een Pan, en laat die over een zagt Vuur, door bygieting van een weinig Zap smelten, dezelve geduurig roerende, en zomwylen van het Vuur nemende, en dan,

eer het geheel koud is, 'er weer opzettende, vervolgens als de Zuiker wat droog word, van het overige Zap (niet alle te gelyk) weer wat by de Zuiker doende, tot dat het Zap alle gebezigt is; maar het moet niet koken en gestadig geroert worden; ten laastten, als de Zuiker bekwaamelyk dik geworden is, zo giet die op een glad vogt met Zuiker bestrooid Plankje, of op een Blik, en wanneer het koud geworden is, zo snyd daar van *Tabletjes*, laat ze drogen, en bewaart ze in een Doos tus- schen schoon Papier op een drooge plaats.

§. 8. Het Water waar de niet volkome rype Berberissen, het zy verscf of gedroogt, in gekookt zyn, is heel dienstig voor onzuiver Tand-vleesch en ontsteking der Keel, daar mede gewasfchen ende gegorgelt,

§. 9. De binnenste geele Schors der Takken, dient voor de Schilders om daar eene schone geele Verf van te maken,

V A N

§. 1. **D**E CORNOELJE-BOOM. Dit Gewas word genoemd in het *Nederduitsch*, Cor- noelje-boom. *Latynsch*, Cornus. Cornus mas. *Hoogduitsch*, Corneel-Kirschen. Corneel-baum. *Welfcher*-Kirschen-baum. *Thierlein*-baum. *Kurber*-baum. *Franfch*, Cornouiller. *Engelfch*, Cornel-Tree. *Cornelium*-Cherry-Tree. *Deenfch*, Corneole-Troe. *Zweedsch*, Corneol-Trä.

§. 2. Daar zyn twee Hooft-zoorten van dit laage Boom- of Heefter-agtig Gewas, als:

1. DE TAMME CORNOELJE-BOOM.

Cornus hortensis mas. C. B. Pin. 447. *Tournef. Inf. Boerb. J. A. 256.*

Cornus sativa ffeu domestica. J. Baub. 1. 210.

Cornus. *Dodon. Lob Cluf. H. 12.*

Cornus mas. *Tabern.*

2. DE WILDE CORNOELJE-BOOM.

Cornus silvestris mas. C. B. Pin. 447. *Tournef. Inf. 641.*

Cornus mas puniceo. *Cluf. H. 13.*

Cornus umbellis involuorum æquantibus. *Linn. H. Cliff. 38. Hort. Upf. 29. Roj. Prodr. 249.*

De eerste soort word in de Hoven gecultiveert, en is weer onderscheiden in de Vruchten, die donker-rood, ligt-rood, wit, of was-geel zyn; ook is 'er een soort die een geheel donker-roode Kolor, en een korter of dikker Steen heeft; dog de eerstgemelde roode soort is het bekendst, ge- meenst, en ook, wegens de Kolor en goede Smaak, het meest geagt.

§. 3. De tweede of wilde soort vind men in *Saxen*, *Thuringen*, *Bobemen*, *Oostenryk*, en elders in het wild; groeit Heefteragtig en brengt kleinder, flegter, dog zomwylen ook wel grooter en zoe- ter Vruchten voort, als de tamme, daar ze anders niet van verschilt.

§. 4. De *Cornoelje-bomen* willen in allerlei goede gronden zeer wel groeijen, dog beminnen liefst een goede Zand-grond, waar in ze meer en beter Vruchten geven, ze begeeren ook eene opene Lugt, en verdragen alle ongemakken des Winters zeer gemakkelyk,

§. 5. De Vermeerdering kan geschieden, door de Steen of het Zaad, welke, na de Winter over in vogt Zand te meuken geftaan hebbende, in het Voor-jaar, in Greppels gezaait, en de opgekome- ne jonge Boomtjes, 2 à 3 Jaaren oud zynde, verplant, en de Pen-wortel gekort worden: Dog ze worden by ons meest van Uitlopers of Inleggers voortgezet, om dat zulks fchielyker en gemakke- lyker gaat; ook kan men ze van Stek voortzetten.

§. 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 hare mooie glanzende Bladen cierlyk ftaan; dog hier aan moet men geen Vruchten verwagten, waar toe ze hunne vryheid in de groei vereifchen.

§. 7. De rype Vruchten of de *Cornoeljen* hebben een zoete, iets ampere of rynsagtige Smaak, dog ze moeten wel ryp zyn, anders zyn ze trekkende en onfmakelyk, de beste zyn die, welke van zelfs, of als men de Boom wat roert, van de Boom vallen. Ze worden zo wel rauw uit de hand gegeten, als geconfyt; ook kan men 'er Conserf, of Vleesch van maken, welk gefchied op de- zelfde wyze als by de Kerzen gezegt is; deze dingen verfterken wel de Maag, maar moeten niet veel gebruikt worden van die, welke hardlyvig zyn, want ze stoppen, en zyn derhalven dienstig by Roodé en andere Lopen, voor Braking, enz.

§. 8. De by na rype *Cornoeljen* worden ook in Edik en Zout gelegd, om vervolgens by Spyze ge- geten te worden, als de Olyven, zynde aldus gantsch niet onfmakelyk, en verfterken de Maag, en maken Appetyt.

§. 9. Men zegt dat de jonge Bladen van de *Cornoelje-boom*, in de fchaduwe gedroogt, en daar na als *Thee* gedronken, zo goed en zelfs lieflyker als *Thee* fmaken, en even zo gezond zyn; het ftaat 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 cierlyk werk gebezigt; ook gebruiken het de Molenmakers.

§. 11. Daar zyn nog twee andere Mede-zoorten van Europifche Cornus of *Cornoelje*, als:

1. *Cornus fæmina*. Deze zal in de volgende Plantagie-Tuin verhandelt worden.

2. *Cornus herbacea*. *Linn. Flor. 36. tab. 5. Fig. 3. Roj. Prodr. 249.*

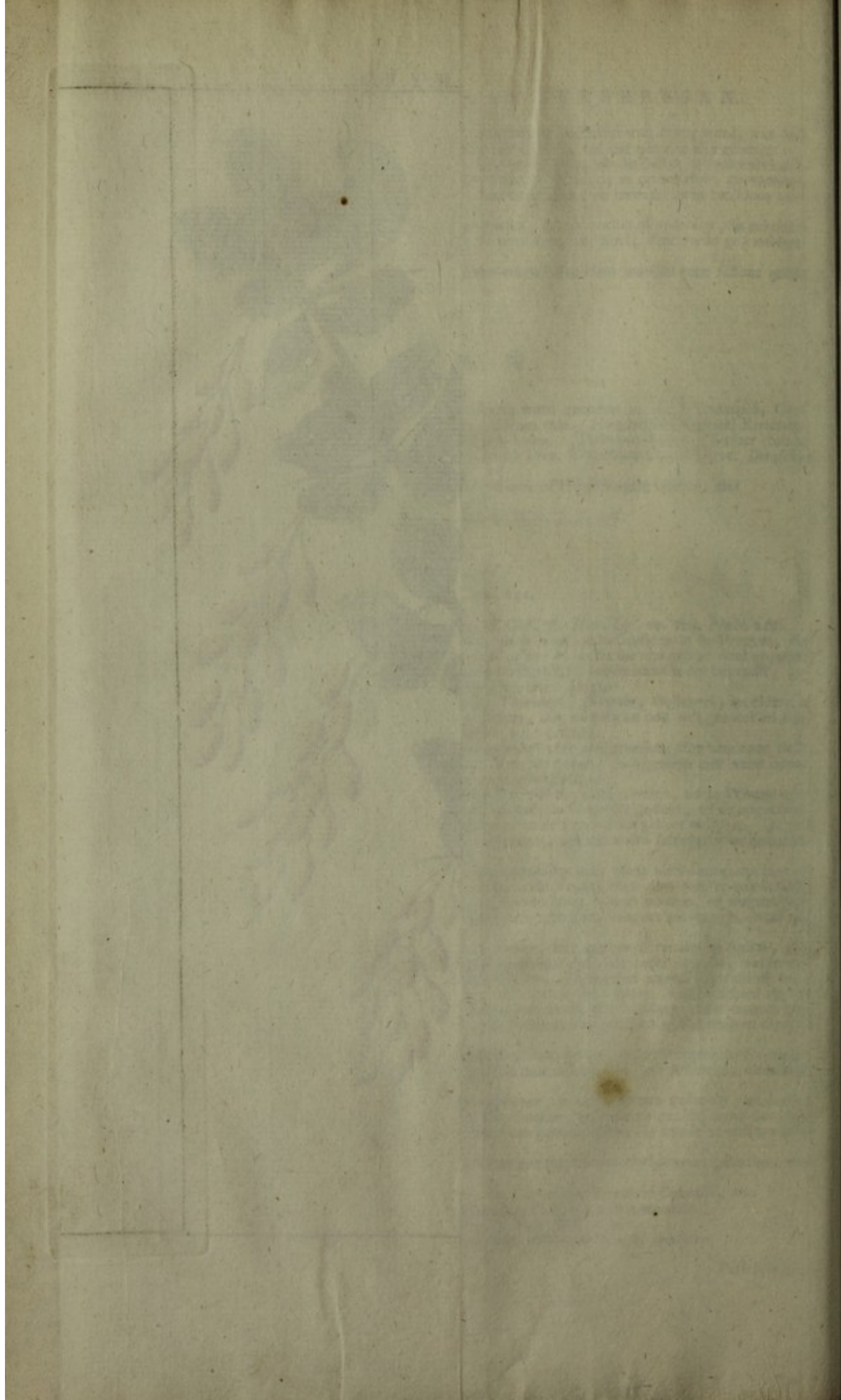
Cornus pumila herbacea, *Chamæperi climenum dicta*. *Dillen. Elsb. 108. tab. 91.*

Periclymenum humili. C. B. Pin. 302.

Periclymenum

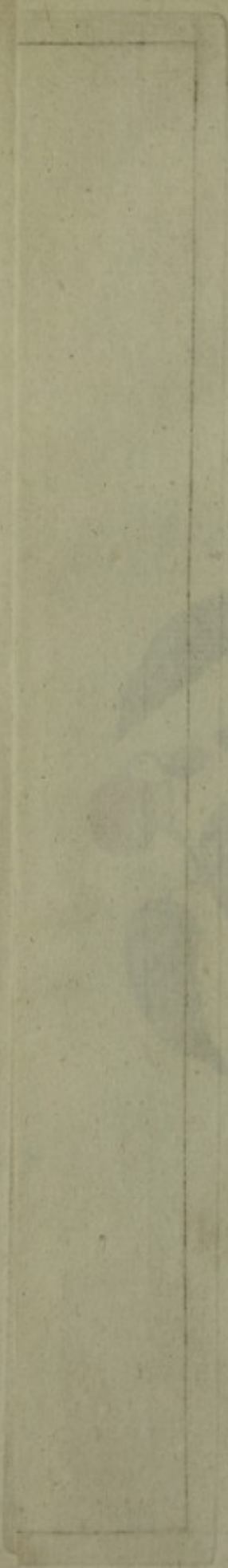


Berberis.



Cornodjes.





Periclymenum humile Norwegicum. *C. B. Pin.* 302.

Periclymenum parvum prutenicum Clusii. *J. Baub.* 2. 108.

Chamaepericlymenum pruterichm. *Clus. pan.* 88.

Chamaepericlymenum aliud teneriub. *Clus. H.* 60.

Periclymeno accedens planta nonanthes nostras. *Moris. Hist.* 3. p. 535.

Dit is een laag, kruidagtig, lang-levend Gewas, dat in de koude Gebergten van Hoog-duitsch-land, Ongaryen, enz., en inzonderheid veel in de noordlyke Landen, als in Zweden, Noorwegen, 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

Van de VRUGT-GEWASSEN die hier voren verhandeld zyn.

	Pag.		Pag.
A Al-Besie. - - - - - A.	63	Krick, zie Kerse-boom. - - - - -	7
Abricoos-boom. - - - - -	22	Kruis-besie. - - - - - M.	66
Amandel boom. - - - - -	30	M Espel-boom, zie Mispel-boom. - - - - -	56
Amelanchier, zie Mispel-boom. - - - - -	56	Mispel-boom. - - - - -	56
Appel-boom. - - - - -	1	Moer-besie-boom. - - - - -	57
Apricoos-boom, zie Abricoos. - - - - -	22	Morelle, zie Kerse-boom. - - - - -	7
Azerole, zie Mispel boom. - - - - -	56	N Estel-boom, zie Mispel-boom. - - - - -	56
B Erberisfe. - - - - - B.	67	Noot-boom (groot), zie Oker-noot-boom. - - - - -	52
Bonte Beven of Besien, zie Aal-Besien. - - - - -	63	Noot-boom (Hazel), zie Hazel-noot-boom. - - - - -	55
Bram-besie, zie Bramboos. - - - - -	62	Noot-boom (kleine), zie Ibid. - - - - -	55
Bramboofe. - - - - -	62	Noot-boom (Wal-), zie Oker-noot-boom. - - - - -	56
Brommel-besie, zie Bramboos. - - - - -	62	O Ker-Noot-boom. - - - - - O.	56
C Astanje-boom. - - - - - C.	51	P Eere-boom. - - - - - P.	3
Cornoelje-boom, zie Kornoele-boom. - - - - -	68	Persike-boom. - - - - -	23
D Ruive-boom. - - - - - D.	35	Pruim-boom. - - - - -	15
F Ram-besie, zie Framboos. - - - - - F.	60	Q uee-boom. - - - - - Q.	5
Framboofe. - - - - -	60	R oode Bryen of Besien, zie Aal-besien. - - - - -	63
Fygeboom. - - - - -	32	S Lee-Pruim, zie Pruim. - - - - - S.	15
H Azelaar, zie Hazel-Noot-boom. - - - - - H.	55	V yg-boom, zie Fyge-boom. - - - - - V.	32
Hazel-Noot-boom. - - - - -	55	W Al-Noot-boom, zie Oker-Noot-boom. - - - - -	56
Hinne-besie, zie Framboos. - - - - -	60	Witte Beyen of Besien, zie Aal-besien. - - - - -	63
J Ans-besie, zie Aal besie. - - - - - J.	63	Wyngaard, zie Druive-boom. - - - - -	35
K Astanje-boom, zie Castanje-boom. - - - - - K.	51	Z Warte Beyen of Besien, zie Aal-besien. - - - - -	63
Kerse-boom. - - - - -	7		
Kornoelje-boom, zie Cornoelje-boom. - - - - -	68		

