

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**De Nieuwe En Naauwkeurige Neederlandse Hovenier,  
Onderwyzende hoe hier te Lande, onder dit Climaat een  
Thuin, met zyn Parken, Paaden, Glintingen en Heiningen  
wel zal aangeleid, en hoe de Boomen aan ...**

**Te Leyden, 1735**

Van de Aalbessen en Kruisbeyen, en haare behandeling

[urn:nbn:de:bsz:31-139361](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-139361)

keerende, een ander weeder de niet muskeerende booven alle de andere bemind; wy oordeelen de beste, het zy muskeerende als anders, die altyd wel rypen, dun van schil zyn, weinig karrels hebben, en zo wel by slegte en natte, als by zeer heete Zoomers.

## T W I N T I G S T E K A P I T T E L.

*Van de Aalbessen en Kruisbeyen, en haare behandeling.*

W y oordeelen het niet ondienstig te zullen zyn, datwe ook wat zeggen en aanteekenen van de Aalbessen, van welker uitgeperste sap met zuiker en water gemengt en uitgift, een soort van Wyn, voor eenige Jaaren in Holland en andere Landen, met meenigte wierd gemaakt en gedronken; ja van de Moer een soort van Brandewyn wierd gedistilleerd, die geen Fransse Brandewyn behoefde in veel gevallen te wyken, maar na dat 'er een belasting is opgezet, en de Fransse Wyn weeder te bekoomen was, is men daar van uitgescheiden.

De Aalbessen zyn voornaamentlyk vierderlei, als de Roode, Witte, Zwarte en Bonte, maar de laatste zyn van weinig waarde, als zynde de slegtste van smaak, en werde daarom ook byna niet meer aangeteeld.

Men kweekt dezelve aan van uitloopsels, of wel best van stek, maar dat uit een vrugtdraagende tak, en niet die uit de Stam of wortel is voortgekoomen, en dat met dezelve te steeken in 't voorjaar; dog men kan het ook in October doen, als wanneer de zelve in ordre en op de plaats daar een Liefhebber die begeerd te planten, komt te zetten, want in de tyd van veertien daagen of wat meer, krygen zy dan wortelen, en zo die dan op haar plaats blyven staan, geeven grooter en schoonder Vrugten; dog de Aalbessen zo Roode als Zwarte en Witte, gelyk ook de Kruisbeyen, loopen gemeenlyk van onderen by de wortel van Jaar tot Jaar, ja hoe langer hoe meer uit, welke men dan genoodzaakt is een en andermaal af te steeken, op dat de Vrugt grooter en den Boom in 't leeven en in zyn groey mag blyven, dog dat kan men voorkoomen,

WKEURIGE

makende boort die  
het zy makende  
lichte yze, wong kar  
na by zeer innelamen

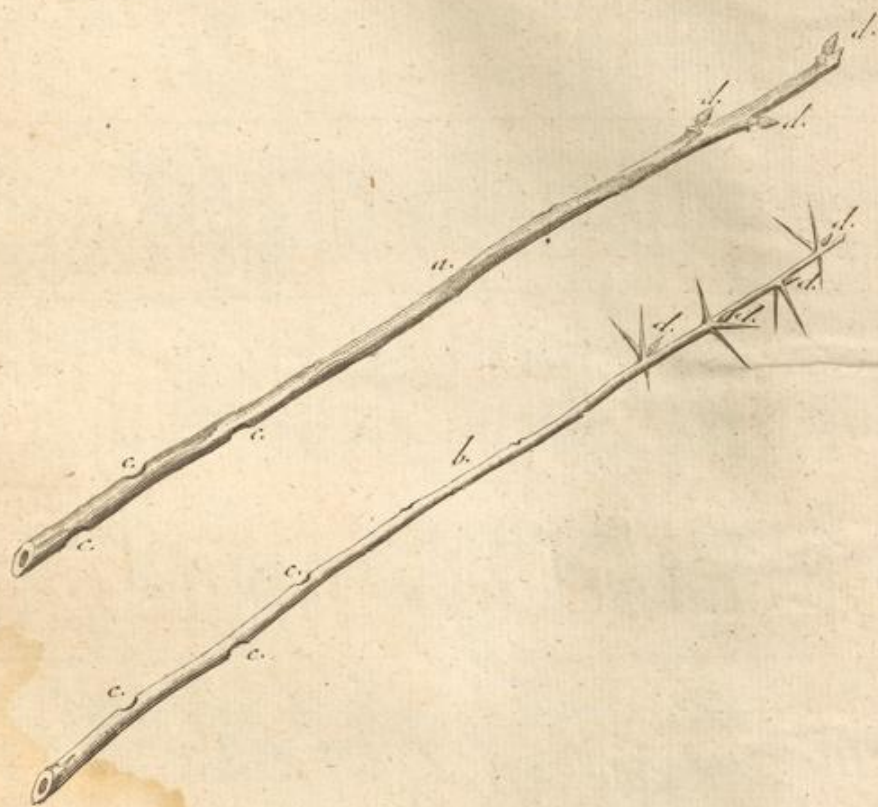
KAPITUL

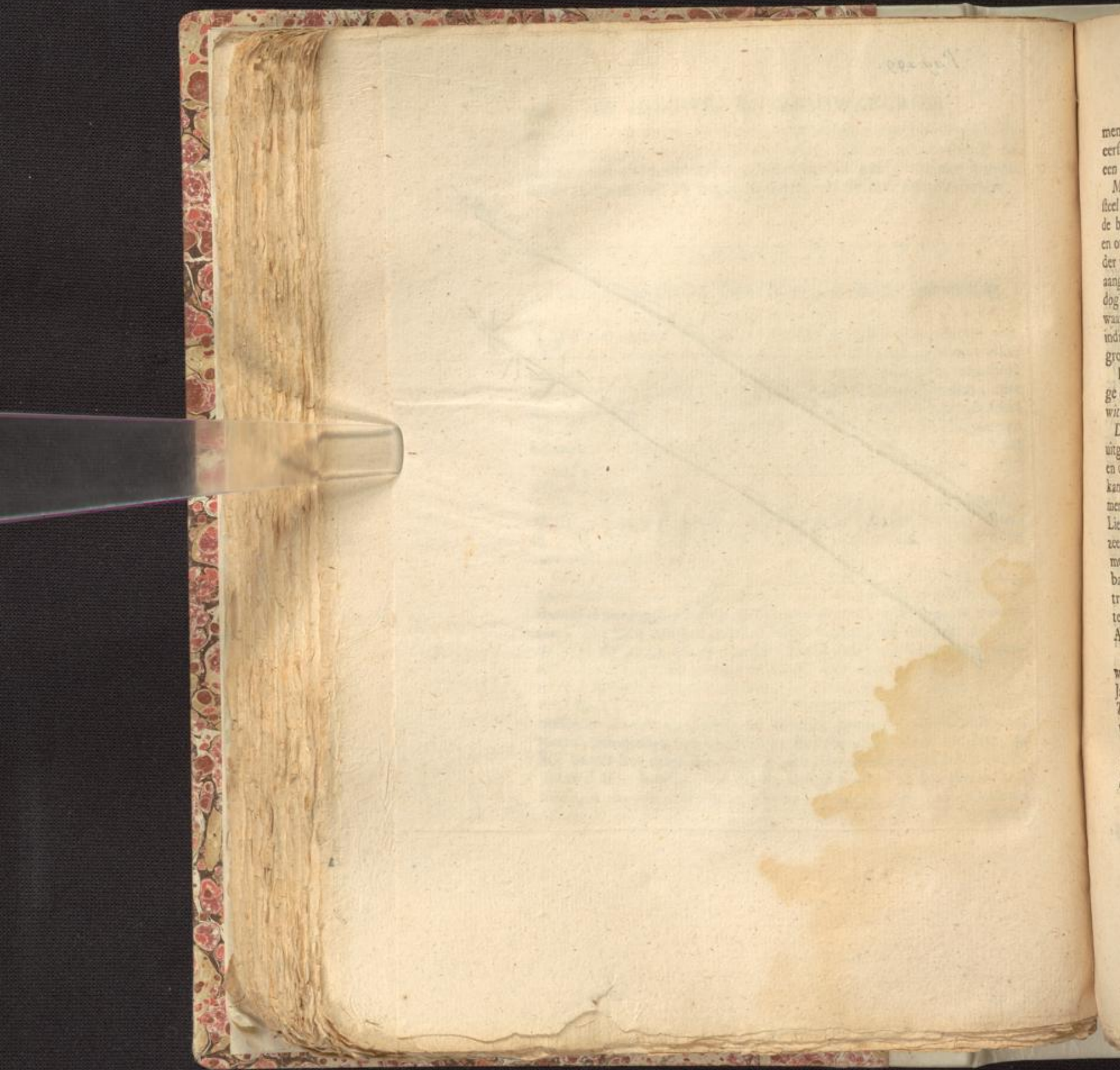
en haare kinde;

te vallen yze, lere  
de Asbesten, en vele  
mange en ungel, en in  
of en andere Landen, te  
ja van de Moer een lot  
geen Franke Brandwy  
mar te dit 'er een belafte  
te bekoomen was, is te

anderlei, als de Root  
die yze van weinig  
en worde daarom oelen

is, of wel best van  
en niet die uit de Staat  
ensive te streken is 't  
doen, als wanneer de  
hebbet die begint te  
van voertien dagen is  
die dan op het plan by  
der Vragen, die de Al-  
geelyk ook de kindeyze,  
wortel van jaar te jaar, je  
genoodtraat men te  
grooier en den Boom in  
g dat kan men verho-  
nen,





men  
eer  
een  
M  
steel  
de b  
en o  
der v  
aang  
dog  
want  
ind  
gro  
D  
ge o  
witt  
D  
uitg  
en d  
kan  
men  
Liet  
acc  
me  
ba  
tre  
te  
A  
w  
Ja  
Z  
v

men, zo maar, eer de stek van deeze en geene gesteecken werd, eerst de knopjes daar dat Jaar de blaaderen gestaan hebben, met een fyn Mesje tot in het merg toe rond uitsnyd en zo plant.

Men moet nooit stek neemen, van Aalbessen, die groen van steel zyn, want die werden nooit zo zoet nog goed van smaak: de beste zo van de Rooode als Witte zyn altyd, die geel van steel en onder en booven aan haar risten eeven groot en helder zyn, onder welke de Engelse uitmunten, als de Heer Munting wel heeft aangemerkt, als zynde neffens haar zoetigheid byzonder geurig, dog kleinder, als die hier te Lande in gebruik zyn, dog dat wel waargenoomen moet werden, der zelve stek zal zelden wassen, indien in 't na-jaar niet gestookt zyn; de beste Zwarte zyn, die groote ronde, maar geenzints ingesneede blaaderen hebben.

De Kruisbeyen zyn byzonder drie of vierderlei, de kleine, lange en ronde, die meest om te kookken werden geplant, de groote witte, niet onaangenaam van smaak ryp zynde, en de roode.

De snoei-tyd is gemeenlyk vroeg in 't voor-jaar, en hoe meer uitgesneeden hoe beeter, men snyd de kleine dunne takjes aan de Stam en de takken af; want daar koomen niet als kleine en dicht op malkanderen, aan de takken vyf of zes vingeren lang latende; maar men diend wel te letten, dat altyd de dikke knoppen, (die de Liefhebbers ook dikkoppen noemen, die alleen aan de Stam of zeer dikke takken koomen) in 't voor-jaar wel werden weggenoomen, als zullende altyd water-looten maaken, en de andere vrugtbare takken daar door verminderen of ligt koomen te sterven, trekkende byna al het voedzel na haar, en zo zullen dan de vrugten klein en nooit zo smaakelyk weezen. De takken van zwarte Aalbessen, moeten altyd wat langer blyven als de roode.

Die de witte Kruisbeyen, welke in de Thuinen meest geplant werden, Jaar voor Jaar zeer groot willen hebben, die moet alle Jaar het oude hout wegneemen, het nieuwe, dat is, dat dien Zoomer te vooren geschooten is, wel uitdunnen, en ten halven affnyden.

Wat de Vrouwen met de onrype Vrugten al doen, om die te bewaaren, en wat al met de Aalbessen en haar sap verder gedaan werd, laten wy aan de Keukens en Apoteekers bevoolen.