



MARCEL DE CLEENE

DE NATURALIS HISTORIA

Vergeten toepassingen van planten

STERCK & DE VREESE

INHOUDSOPGAVE

Dankwoord p. 7

Inleiding p. 9

PLANTENLIJST

aardaker p. 13

aardkastanje p. 14

adderwortel p. 15

adelaarsvaren p. 17

akkerkool p. 18

akkermelkdistel p. 18

aktermunt p. 19

beekpunge p. 21

beenbreek p. 21

berken p. 22

bernagie, bernage p. 26

betonie p. 26

bijvoet p. 29

bilzekruid p. 31

bitterzoet p. 32

blauwe bosbes p. 33

blauwe monnikskap p. 35

blauwe zeedistel p. 37

boerenwormkruid p. 37

bosaardbei p. 39

bosandoorn p. 40

bosrank p. 40

boterbloemen p. 43

brandnetels p. 44

brave hendrik p. 47

brem p. 49

citroenmelisse, citroenkruid p. 51

daslook p. 51

driedistel p. 53

duindoorn p. 53

duizendblad p. 55

echt duizendguldenkruid p. 55

echt lepelblad p. 57

echte heemst p. 57

echte kamille p. 60

echte valeriaan p. 63

eiken p. 64

fluitenkruid p. 67

geel nagelkruid p. 68

geel walstro, echt walstro p. 69

gele kamille p. 71

gele kornoelje p. 71

gele lis p. 74

gele plomp p. 75

gevlekte aronskelk p. 77

gevlekte scheerling p. 79

gewone agrimonie p. 80

gewone berenklaauw p. 80

gewone dophei p. 81

gewone dotterbloem p. 83

gewone duivenkervel p. 83

gewone engelwortel p. 84

gewone esdoorn p. 84

gewone klaproos, grote klaproos p. 85

gewone melkdistel p. 88

gewone rolklaver p. 88

gewone smeewortel p. 89

gewone spurrie p. 92

gewone vlier p. 92

gewone vogelmelk p. 96

gewoon barbarakruid p. 96

gewoon biggenkruid p. 97

gewoon varkensgras p. 97

gladde iep, gladde olm p. 99

goudsbloem p. 99

groene naalbaar p. 101

groot hoeffblad p. 101

groot kaasjeskruid p. 102

grote kaardenbol p. 105

grote kattenstaart p. 105

grote klit, grote klis p. 106

grote lisdodde p. 109

grote pimpernel p. 110

grote wederik p. 111

grove varkenskers p. 111

gulden sleutelbloem, echte sleutelbloem p. 113

handjesgras p. 113

harig wilgenroosje p. 113

hartgespan p. 114

haver p. 115

hazelaar p. 118

heelblaadjes p. 118

heggenrank p. 119

herderstasje p. 120

herfsttijloos p. 120

herik p. 120

hertshooisoorten p. 122

hondsdrif p. 122

hondsroos p. 123

honingklavers p. 127

hop p. 127

ijzerhard p. 131

jeneverbes p. 131

kalmoes p. 132

kardoer p. 135

karwij, kummel p. 137

kleefkruid p. 138

klein hoeffblad p. 138

klein kruiskruid p. 140

kleine maagdenpalm p. 140

kleine tijm, wilde tijm p. 143

kleine veenbes p. 145

klimop p. 145

knikkende distel p. 146

knolcyperus p. 146

knolribzaad, knolkervel p. 147

knopig helmkruid p. 147

koninginnenkruid, leverkruid p. 147

koningskaars p. 149

korenbloem p. 150

kortarige zeekraal p. 150

kraailook p. 153

kruisbes p. 153

kruisdistel p. 154

kweek p. 154

kweepeer, kweeappel p. 157

lelietje-van-dalen, meiklokje p. 157

lievrouwebedstro p. 158

© 2021 Marcel De Cleene/Uitgeverij Sterck & De Vreese

Omslagontwerp & boekverzorging: Jelle F. Post
De kleurafbeeldingen uit deze publicatie zijn afkomstig uit de collecties van de Belgische Staat, in permanente bruikleen aan het Agentschap Plantentuin Meise.
Iconografisch onderzoek: Nicole Hanquart (Agentschap Plantentuin Meise - Recherche scientifique Fédération Wallonie-Bruxelles)
Foto's: Maarten Strack van Schijndel (Agentschap Plantentuin Meise).



**Plantentuin
Meise**

ISBN 978 90 5615 711 1

NUR 420

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden vermenigvuldigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van Uitgeverij Sterck & De Vreese, postbus 234, 8400 AE Gorredijk, Nederland – info@sterckendevreese.nl.

De uitgeverij heeft ernaar gestreefd alle copyrights van de in deze uitgave opgenomen illustraties te achterhalen. Aan hen die desondanks menen alsnog rechten te kunnen doen gelden, wordt verzocht contact op te nemen met Uitgeverij Sterck & De Vreese.

Al het mogelijke is gedaan om de informatie in dit boek zo juist en actueel mogelijk te maken. Auteur of uitgever kunnen niet verantwoordelijk worden gesteld voor mogelijke nadelen die lezers door eventuele onvolkomenheden in het boek zouden ondervinden.

lindebomen	p. 161	ronde zonnedauw	p. 215	wegedoorn	p. 261
look-zonder-look	p. 162	roomse kervel	p. 215	welriekende salomonszegel	p. 262
maarts viooltje	p. 164	rozenkransje	p. 216	westerse karmozijnbes	p. 262
madeliefje	p. 165	ruige leeuwentand	p. 216	wijnruit	p. 265
mannetjesereprijs	p. 165	schaafstro	p. 216	wild kattenkruid	p. 269
mannetjesorchis	p. 168	schermhavikskruid	p. 218	wilde bertram	p. 269
mannetjesvaren	p. 168	schorrenzoutgras	p. 218	wilde cichorei	p. 272
maretak	p. 169	selderij, selder	p. 218	wilde gagel	p. 272
mattenbies	p. 170	slangenwortel	p. 222	wilde hyacint, boshyacint	p. 274
meekrap	p. 170	slanke sleutelbloem	p. 222	wilde kamperfoelie	p. 276
meldesoorten	p. 172	sleedoorn	p. 223	wilde kardinaalsmuts	p. 277
melkkruid	p. 172	smalle weegbree	p. 224	wilde liguster	p. 281
middelste teunisbloem	p. 174	Spaanse zuring	p. 224	wilde lijsterbes	p. 281
mirte	p. 174	speenkruid	p. 224	wilde marjolein	p. 285
moerasandoorn	p. 177	speerdistel	p. 226	wilde peen	p. 286
moeraskers	p. 177	spinaziezuring, zevenjarige spinazie	p. 226	wilde peterselie, Vlaamse peterselie	p. 287
moerasspirea	p. 179	sporkehout	p. 228	wilde ridderspoor	p. 289
moeslook	p. 179	stekend loogkruid	p. 228	wilde weit	p. 289
muizenoor	p. 181	stinkende ganzenvoet	p. 230	wilgenroosje	p. 289
muurpeper	p. 181	stinkende gouwe	p. 230	witte dovenetel	p. 291
noords walstro	p. 181	stinkende kamille	p. 230	witte klaver	p. 291
okkernoot	p. 184	struikheide	p. 233	witte klaverzuring	p. 293
ongelijkbladige distel, sombere vederdistel	p. 186	taxus	p. 233	witte krodde	p. 293
		tormentil	p. 236	witte waterkers	p. 293
oosterse morgenster	p. 186	tripmadam	p. 236	witte waterlelie	p. 294
paardenbloem	p. 189	tuinboon	p. 237	wolfskers	p. 297
paarse dovenetel	p. 191	tweetijlige meidoorn	p. 240	wolfsklauwsoorten	p. 297
pastinaak	p. 193	valse salie	p. 240	zandzegge	p. 298
penningkruid	p. 195	veenpluis	p. 242	zeealsem	p. 298
peperkers	p. 195	veldhondstong	p. 242	zeepkruid	p. 298
perenboom	p. 196	veldlathyrus	p. 242	zeevenkel, zeekervel	p. 300
pijlkruid	p. 196	veldsalie	p. 244	zevenblad	p. 300
pinksterbloem	p. 199	veldzuring	p. 245	zilver schoon	p. 301
poelruit	p. 199	verfbrem	p. 248	zuurbes	p. 301
polei	p. 200	vijfvingerkruid	p. 248	zwanenbloem	p. 305
postelein, wilde postelein	p. 200	vlasbekje	p. 251	zwarte els	p. 305
rapunzel	p. 205	vogelmuur	p. 251	zwarte populier	p. 306
rapunzelklokje, repelsteeltje	p. 205	vrouwenmantel	p. 252		
robertskruid	p. 207	wataardbei	p. 252	<i>Bibliografie</i>	<i>p. 309</i>
rode bosbes	p. 207	waterdriblad	p. 252	<i>Eindnoten</i>	<i>p. 312</i>
rode klaver	p. 211	waternoot	p. 256	<i>Index</i>	<i>p. 330</i>
rode kornoelje	p. 212	waterpeper	p. 256	<i>Illustratieverantwoording</i>	<i>p. 340</i>
rode waterereprijs	p. 212	wede	p. 257	<i>Over de auteur</i>	<i>p. 343</i>
rond kaasjeskruid	p. 212	wegdistel	p. 258		

Dankwoord

Graag een woord van dank aan drs. Niek Koomen, eredocent aan het agrarisch opleidingscentrum Terra in Groningen, voor de interessante gedachtewisselingen over de identificatie van plantensoorten uit oude kruidenboeken van de Lage Landen. Ook ben ik mevr. Nicole Hanquart, wetenschappelijk beheerder van de Erfgoedcollecties van de Plantentuin Brussel, erkentelijk voor haar selectie van oude kruidenillustraties.





INLEIDING

Panta rhei, kai ouden menei
(‘Alles stroomt, en niets is blijvend’)
Heraclitus van Efeze, ca. 540-480 v.o.j.

Hoe toepasbaar is Heraclitus’ uitspraak toch op de huidige tijd. Ons levensritme versnelt met rasse schreden, flexibiliteit vervangt stabiliteit, een virus bedreigt onze wereld economie, en op de koop toe krijgen we te maken met de opwarming van de aarde, wat een enorme impact zal hebben op ons leven. Gletsjers zullen volledig wegsmelten zodat de zeespiegel traag maar gestaag zal stijgen, opgewarmde permafrostgebieden zullen massa’s methaan vrijgeven waardoor de opwarming nog zal versnellen. Langere droogteperiodes wisselen af met periodes van intense regenval en hevige stormen. Een gevolg hiervan is dat bosbranden en overstromingen vaker zullen voorkomen.

Het spreekt voor zich dat ook de flora hierbij onder grote druk komt te staan. Heel wat plantensoorten worden met uitsterven bedreigd, of zullen uit hun oorspronkelijke groeiplaatsen verdwijnen. Bovendien zal het zeewater stijgen en zullen onze landbouwgronden verzilten. Het hoeft geen betoog dat dit allemaal de voedselproductie in gevaar brengt.

Het leek mij dan ook nuttig om eens te kijken naar het verleden en te zien hoe onze voorouders zich behielpen tijdens natuurrampen of mislukte oogsten. Welke planten gebruikten zij om brood te maken, voedsel te bewaren, melk te stremmen, hun vee mee te voederen? Welke soorten dienden om bier te brouwen, leer te looien, inkt, touwen en kleren te fabriceren en papier te maken, of om ongedierte te verjagen en vlekken te verwijderen, of gewoon om te gebruiken als tabak-, thee- en -koffiesurrogaat, poetsmiddel, stalstrooisel, speenkruid?

Dergelijke oude kennis kan in geval van nood weleens bijzonder nuttig zijn. Zo was er in Duitsland tijdens de Eerste Wereldoorlog een gebrek aan katoen voor het maken van militaire kledij. Gelukkig losten de vezelrijke brandnetels dit probleem op. Men gebruikte die immers al eeuwenlang voor het maken van neteldoek, tot de laatste fabriek in 1720 in Leipzig haar deuren sloot. De Duitse overheid riep de hulp in van de Duitse bevolking, en die verzamelde niet minder dan 2,5 miljoen kilo brandnetels in het wild.

Andere plantensoorten dienden ooit als noodspijs in tijden van schaarste. Zo at men de bladeren van de adderwortel als spinazie en sla, of als soepgroente. In Zweden bereidde men ooit de wortels van waterlelies, enzovoort.

Gruut/gruyt

Vanaf de dertiende eeuw begon men hop te gebruiken als alternatief kruid bij de bierbereiding. Voordien bracht men bier op smaak met kruiden, die men *gruyt* of *gruut* noemde. Zo aromatiseerden de Engelsen hun bier met bijvoet, absintalsem of met veldsalie (*sage ale*). Tijdens de research voor dit boek bleek dat men in de Lage Landen nog tal van andere plantensoorten als gruuut gebruikte als hop niet voorradig of te duur was. Enkele voorbeelden: bijvoet, boerenwormkruid, brem, duizendblad, gage, hondsdrif, maagdenpalm, marjolein, struikheide, vijfvingerkruid, waterdrieblad en zilverschoon.

Bierbrouwers kunnen in dit boek heel wat inspiratie vinden ...

Dit boek, gebaseerd op bronnen van ca. tweeduizend jaar geleden tot en met de twintigste eeuw, wil het verloren gegane belang van zo’n 250 plantensoorten opnieuw in de belangstelling plaatsen.

Medicinale toepassingen van kruiden uit de Lage Landen worden hier niet behandeld, daarvoor kunt u terecht bij *De Historia Naturalis* (Marcel De Cleene, 2019, Sterck & De Vreese).





AARDAKER

(*Lathyrus tuberosus* L.)

Keukengebruik

De wortels van deze plant vormen voedzame knolletjes die zo groot als een hazelnoot kunnen worden. Vooraleer de aardappel in Europa bekend raakte, at men nog regelmatig aardakerknollen. In Nederland verbouwde men deze soort ooit zelfs commercieel. Aardakerknollen kan men rauw eten, ofwel gekookt, gebakken of gepoft als kastanjes.²

De oudste culinaire vermelding van dit kruid treffen we aan in het *Cruydeboek* (1554) van Rembert Dodoens: 'Die wortelen van desen cruyde worden tot veel plaetsen van Hollant ende tot sommighe van Brabant ghelijck Rapen [knolraap] oft Pastinaken [pastinaak] ghesoden [gekookt] ende voor spijs inghenomen ende in dier manieren ghebruyckt gheven zy redelick goet voetsel, maer sijn herder [harder] om te verteeren dan die Rapen, ende maken herden camerganck [stoelgang], ende stoppen den loop des buycx [buikloop].'³

Mathias de L'Obel (Lobelius) beschreef in zijn *Kruydtboek* (1581) ook de smaak van de knolletjes: 'Dese wortels hebben een suetachtighen [zoetachtige] smake, die vande Eeckel [eikel] oft Castanie [tamme kastanje] ghelijck, ende stoppen de.'⁴ Deze auteur beschouwde de plant ook als een afrodisiacum, want hij voegde er nog dit aan toe: 'De wortels van dit cruyt gheten [gegeten] ... verwecken tot byslapen [seks].'⁵ In Rembert Dodoens' postuum uitgegeven *Cruydt-Boeck* (1644) kan men lezen dat de wortels voedzaam zijn:

*De wortelen van dit cruydt, dat is de Muysen met steerten, gesoden [gekookt] oft ghebraden, ende voor spijs ingenomen, sijn harder om verdouwen oft verteeren dan de Rapen oft Pastinaken ende andere Peen; dan sy geven wel soo veel voetsels als de selve, ende sy en veroorsaecken soo veele winden ende opblasinghen in den buyck niet: sy sincken traeghelijck nae [naar] beneden: selfs sy maerken den buyck hardt: maer noch rouw [rauw] ende ongaer zijnde ghegeten, worden sy noch traghelijcker [trager] verteert, ende gaen noch onghemackelijcker ende spaeder [later] van onder af, dan als sy ghesoden [gekookt] sijn.'*⁶

Joost van Ravelingen, Rembert Dodoens' geniale leerling, gaf in de postume editie van Dodoens' *Cruydt-Boeck* (1644) nog wat extra info:

'In Brabandt, ende oock in Hollandt, worden dese Eerd Eeckelen [aardeikels] op veele plaetsen onderhouden ende ghesaeyt, in sonderheydt by Berghen op den Zoom, in de koren-velden ende elders;

*ende krijghen daer somtijds heel roode tacken, te weten niet verre van de wortel: ende in Braeckmaendt [juni] wordt het saedt rijp. ... Sommighe haelen de wortelen omtrent den Mey [mei] uyt der aerden; ende achten datse dan best om t'eten sijn.'*⁷

Jan Kops beschreef in de *Flora Batava* (1814) nog het gebruik om aardakerknolletjes te nuttigen: 'In ons Vaderland van een gelijk gebruik op onze tafels als de Kastanjes, en wordt hier-toe algemeen van de akkers opgezameld en verkocht. Zeeland levert de beste op. Gekookt zijnde, geven ze een gezond, ligt verteerbaar en aangenaam voedsel op: somwijlen worden zij ook als Kastanjes gebraden.'⁸ Hij vermeldde verder nog drie andere toepassingen van aardaker:

- MAKEN VAN BROOD

'Door Parmentier en anderen, sijn ze wegens het meelstof, dat zij bevatten, en 't geen meer is dan de Aard-appelen, aangeprezen, als ook om er Brood van te bakken.'⁹

- ERSATZ-KOFFIE

'Gesneden in kleine stukjes, 't zy geschild of ongeschild, en als Koffij gebrand, moet zij volgens Christ, verder als Koffij, gekookt en gebruikt worden. De Heer Brouwer nam 6 deelen van dezen gebranden wortel; 3 deelen Indiaanschen Koffij, en 2 deelen gebrande Siroop [stroop]. 't welk nog geen 18 st. [stuivers] 't pond beliep. Hij verklaart deze Koffij in smaak, nauwelijks van ware Koffij te kunnen onderscheiden.'¹⁰ Van daar de volksnaam 'koffieboon' voor aardaker.¹¹

- VEEVOER

'De wortel wordt door varkens gretig opgedolven, en de plant is voor paarden, runderen en geiten, aangenaam en gezond.'¹² Men voederde varkens dan ook met aardakerknolletjes, van daar de volksnamen 'varkensnoot' en 'zeugboon'.¹³

Let wel!

Sommige variëteiten bevatten, vooral in hun zaden, een neurotoxisch aminozuur.¹⁴ Dieren die er langdurig van eten, kunnen verlamingsverschijnselen (neurotoxiciteit) vertonen.¹⁵

Bijenplant

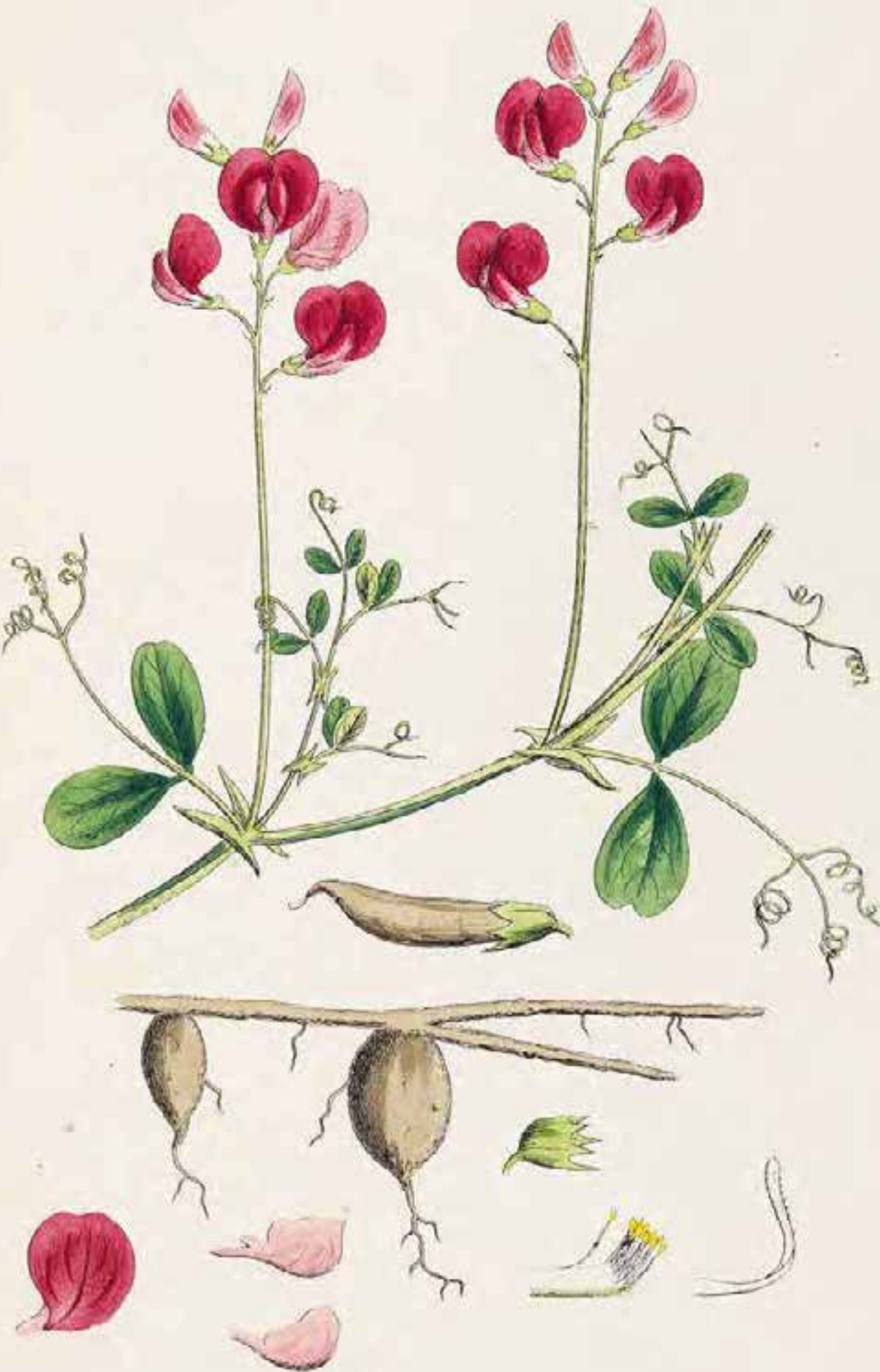
Aardaker is een zeer geliefde nectarplant voor bijen, vlinders en tal van andere insecten.¹⁶

Parfumplant

Tijdens de zestiende eeuw won men parfum uit de bloemen.¹⁷

Olieplant

Men kan uit de knolletjes een plantaardige olie persen.¹⁸



AARDKASTANJE

(*Bunium bulbocastanum* L.)

Deze plant teelde men vroeger om de wortelknollen, die men zowel rauw als gekookt at. De smaak lijkt wat op die van gepofte tamme kastanjes. Ook de zaden en bloemen gebruikte men als kruid.¹⁹

Keukengebruik

Rembert Dodoens (1554) schreef in zijn *Cruydeboeck* (1554) alleen over de medicinale eigenschappen van het plantje, en helemaal niets over het culinair aspect.²⁰

Enkele tientallen jaren later deed Mathias de L'Obel dat wel in zijn *Kruydtboeck* (1581): 'De knobbelachtige wortel wordt door het gewone volk gegeten. ... De wortel is rondt dien [deze] vanden Cyclamen ghelijck, ende soo groot als een castanje [tamme kastanje] van buyten bruyn, binnen wit, met den smaecke van Suycker-pee(n)kens [peen, wortel].'²¹

In Rembert Dodoens' postuum *Cruydt-Boeck* (1644) gaf de auteur wel iets meer culinaire info over dit plantje: 'Men eet dese Kleyne Eerdnoten wel rouw; maer sy zijn beter ende liefelijcker van smaeck als sy gaer ghemaect, dat is ghebraden oft in water ghesoden [gekookt] zijn.'²²

Joost van Ravelingen schreef in zijn 'Bijvoeghsel' bij het postuum werk van zijn leermeester Dodoens: 'De Italiaenen noemen dese wortel Pancaseclo, als ofmen kaes ende broodt seyde, om dat sy de landlieden in stede [plaats] van kaes en broodt strecken [verschaffen] magh.'²³

Jan Kops en P. Gevers Deijnot schreven in de *Flora Batava* (1853) uitvoerig over de bereiding van aardkastanjes: 'De knolletjes kunnen gegeten worden en hebben eenigzins den smaak der tamme kastanjes; nochtans behooren zij van te voren eenigen tijd in water gestaan te hebben, daar zij anders wat wrang en te zamentrekkende zijn. Men kan dezelve [deze] raauw, gekookt, onder heeten asch gebraden of in soep nuttigen.'²⁴ En wat verder: '... de bladen [bladeren] kunnen als die der Pieterselie [peterselie] gebruikt worden, en de zaden gelijk die der Karwei [karwij].'²⁵

Beide auteurs vermeldden nog de volgende twee toepassingen:



↑ AARDKASTANJE

- ZETMEELPLANT

'... en van derzelve buitenste bekleedsel ontdaan is er een vrij goed zetmeel van te verkrijgen.'²⁶

- VARKENSVOER

'De varkens zijn er bijzonder op gesteld en worden er vet van.'²⁷

ADDERWORTEL

(*Persicaria bistorta* Samp.)

Keukengebruik

De mineralenrijke bladeren kan men nuttigen als spinazie en sla, of als soepgroente.²⁸

In het Engelse graafschap West Yorkshire gebruikte men ooit in de lente adderwortelbladeren om de bittere *dock pudding* te maken.²⁹ Het was in Engeland ook ooit de gewoonte om adderwortelkoek te eten.³⁰

Recept adderwortelkoek

Benodigdheden (4 personen): 400 g adderwortels en jonge brandnetelscheuten, 1 grote ui, 125 g gort, 1 ei, boter, een afgestreken theelepel zout en peper.

Men snijdt de adderwortels, de brandnetelscheuten, en de ui tot heel kleine stukjes en mengt deze dan met de gewassen gort (gepelde gerst) en het zout. Men bindt dit alles op in een kaasdoek en laat die dan zachtjes koken gedurende twee uren. Men legt dit gekookte mengsel in een kom, mengt met het ei, een flinke klont boter en brengt op smaak met peper en zout. Men kneedt dit mengsel tot een grote platte koek en bakt deze goudbruin in spekvet. Men serveert deze adderwortelkoek met het uitgebakken spek en spiegeleieren of met gebakken aardappelen.

In Cumberland (Noord-Engeland) voegt men er ook vaak paardenbloemen aan toe.³¹

Jan Kops beschreef in de *Flora Batava* (1822) ook het keukengebruik van de plant: 'De Zweden voegen het meel (na verwijderen van de looizuren) van de wortel toe aan hun brood, om het er een aangename smaak aan te geven. Sommige Russische volkeren bereidden er toen ook een aangename spijs mee. Men kookte de jonge, tere bladeren als moes en nuttigde ze.'³²

Jan Kops vermeldde ook nog twee andere eigenschappen van de plant:

- INKTPLANT

'Van de wortel maakte men onder toevoeging van zwavelzuur een inkt,³³ net als men dat met galnoten (eikengalappels) deed.'³⁴



↑ ADDERWORTEL

- LEERLOOPLANT

'Kan dezelve tot leerlooijen dienen (Gleditsch).'³⁵ De plant bevat immers heel wat looistof.

Bijenplant

Veel bijen bezoeken bloeiende adderwortels en verzamelen er hun nectar.³⁶



LE PTERIS AQUILIN PL. FR.

Pteris aquilina L.S.P. *Crypt. herb. 1533.* On trouve abondamment cette plante dans les bois, elle est vivace et se trouve en pleine fructification en 7^{me} et 8^{me} d'une racine noirâtre et très profondément enfoncée en terre s'élève de 3. à 5. piéds. une tige sur laquelle sont insérés en forme d'ailes des ptiotes communs chargés d'un grand nombre de folioles rembr qu'on voit à leur partie postérieure par une espèce d'arête formée par une membrane fort mince laquelle sert ainsi que dans le beau - crain d'autres espèces de végétaux. L'anneau noirâtre aux côtés de la fructification. si l'on coupe en Dec. de suite la tige de

ADELAARSVAREN

(*Pteridium aquilinum* Kuhn)

Keukengebruik

In de Lage Landen at men vroeger jonge scheuten van adelaarsvarens als sla. Men kookte ze ook wel en bereidde ze dan als asperges.³⁷

Bij de oude auteurs uit onze streken lezen we echter geen echt culinaire toepassingen. Zo scheef Mathias de L'Obel in zijn *Kruydtboeck* (1581) over de Varen-Wijfken³⁸ (de oude naam van adelaarsvaren): 'De groene bladers in warmoes ghedaen ende gheten [gegeten], maecken sachten camerganck [stoelgang].'³⁹ In een vrij recente gids over eetbare en geneeskrachtige planten staat te lezen dat adelaarsvaren de enige eetbare varen is:

Scheuten zijn als asperges of spinazie te bereiden. Omdat de smaak wat bitter is, is het goed ze eerst te blancheren. Borstel de schubben eraf en (bij gebruik als asperge) pel de steel; kook met een beetje zout. Opdienen met boter of bechamelsaus (gekruid met kappertjes het lekkerst). Regelmatig eten van deze plant is niet aan te bevelen, maar af en toe kan geen kwaad.⁴⁰

In Japan, Nieuw-Zeeland, het noordoosten van de Verenigde Staten en Canada zijn de nog jonge, gekrulde scheuten van deze varen een ware delicatessen.⁴¹

Let wel!

Het consumeren van adelaarsvarenscheuten is niet zonder gevaar: de aanwezigheid van carcinogene stoffen (onder andere ptaquiloside) in de scheuten heeft in sommige landen een grote impact op de volksgezondheid. In Japan associeerde men de consumptie van adelaarsvarens met een stijging van slokdarm- en maagkanker. Men eet dus beter slechts met mondjesmaat adelaarsvarens.⁴² Ook sporen van adelaarsvarens zouden kanker kunnen veroorzaken, en daarom kunnen bosarbeiders veiligheidshalve beter een stofmasker dragen.⁴³

Wijnbewaarder

In Rembert Dodoens' postuum *Cruydt-Boeck* (1644) kan men het volgende gebruik lezen: 'Men seydt oock, dat de wortel van Varen-cruydt in de wijntonnen gheworpen, ende daer in ghelaten, de wijnen belett suer [zuur] te worden.'⁴⁴

Jan Kops en Herman van Hall vermeldden in de *Flora Batava* (1832) vier toepassingen van adelaarsvarens:

- LEERLOOIPLANT

'Het leder kan door middel van deze plant zeer wel bereid worden; in het bijzonder worden de schapen- en geitenhuiden daardoor tot dat soort van leder bereid, hetwelk men korduuan⁴⁵ noemt.'⁴⁶

- VEEVOER

'De boeren kunnen dezelve in de plaats van hun kooerstroo, hetwelk zij voordeeliger kunnen verkoopen, (of zelve voeren) gebruiken, en winnen ook nog daardoor in de veelheid van mest.'⁴⁷

- LOOGZOUT

'De asch van de gedroogde en verbrande plant zou vooral tot verschillende gebruiken nuttig kunnen zijn; daar zij meer loozout bevat, dan enig hout, en dit ook van een geheel anderen aard is, dan dat van andere planten. In Engeland maakt men er ballen van, die aldaar, in plaats van zeep en ander loozout, in linnenbleekerijen gebruikt worden, en in Frankrijk gebruikt men dezelve asch, in de plaats van soda of potasch tot het maken van zeer schoon glas.'⁴⁸

- BROOD

'Volgens Haller en Tessier wordt van den wortel door behoeftigen zeker brood bereid.'⁴⁹

Matrasvulling

Engelse boeren die op zure gronden hun povere bestaan moesten verdienen, sneden adelaarsvarens af met een zeis, als ze in de herfst gelig begonnen te worden. Ze droogden de varens en stapelden ze op als hooi. Dit gebruikten ze dan als matrasvulling.⁵⁰

Jan Kops en Herman van Hall (1832) schreven over dit gebruik: 'Het loof dient eindelijk [tot slot] dikwijls tot het vullen van matrassen, welker gebruik men zeer heilzaam oordeelt voor kinderen die aan de Engelsche ziekte⁵¹ onderhevig zijn.'⁵² De oude volksnamen 'beddenvaren' en 'bedvaren'⁵³ verwijzen trouwens nog naar het aloude gebruik van armelui om er hun bed/matrassen/kussens mee te vullen.⁵⁴

Omdat de bladeren van adelaarsvaren insectenwerend zijn (zie onder), blijkt dit een interessante toepassing geweest te zijn.

Insectenverjager

Rembert Dodoens beschreef in zijn *Cruydeboek* (1554) al een dergelijke toepassing van de bladeren: 'Die bladeren van beyde die Varenen [mannetjesvaren en adelaarsvaren] onder dat bedstroy gheleyt verdrijven die wantluysen [bedwantsen] ende alle quade ghedierde.'⁵⁵

Stalstrooisel, dakbedekking

Adelaarsvarens gebruikte men ook als stalstrooisel en dakbedekking.⁵⁶

Verpakkingsmateriaal

Men paste gedroogde adelaarsvarens ooit toe om leien te verpakken op een vrachtauto.⁵⁷

Verfstof

Met het loof maakte men een bruine kleurstof.⁵⁸

Compostplant

Compost van adelaarsvarens behoort tot de beste die er bestaat. De varen verteert zo snel tot humus dat men hem direct op de akkers kan verspreiden zonder er eerst compost van te maken.⁵⁹

AKKERKOOL

(Lapsana communis L.)

Keukengebruik

Mathias de L'Obel schreef al over dit gebruik in zijn *Kruydtboeck* (1581): ‘... maer niet onprofijtelick, principalick [vooral] den [voor het] ghemeynen [gewone] volckskken, om den hongher vande aerme menschen te stoppen.’⁶⁰ In Dodoens’ postuum *Cruydt-Boeck* (1644) leest men: ‘Dioscorides schrijft, datse meer voedsels gheeft, ende de maghe nutter [nuttiger] is dan den Patich [zuring]: daerom, seydt hy, pleegghen de bladeren ende de steelen van dit ghewas te sieden [koken], ende voor spijsse te ghebruycken.’⁶¹ Volgens Jan Kops in zijn *Flora Batava* (1814) at men begin negentiende eeuw in Turkije ook nog akkerkool: ‘In Turkije worden de Bladen [bladeren] als Moesgewassen gekookt en gegeten.’⁶² De jonge scheuten en jonge, malse bladeren kan men inderdaad eten als spinazie, of kan men verwerken in salades en omeletten of kort roerbakken. De pittige smaak doet wat aan radijs denken. De bladeren werken licht laxerend.⁶³

AKKERMELKDISTEL

(Sonchus arvensis var. arvensis L.)

Keukengebruik

Vroeger at men de jonge, enigszins bittere bladeren van de akkermelkdistel. Men kan de blaadjes ook in slaatjes eten of als spinazie bereiden. Akkermelkdistel bevat veel minerale zouten en vitaminen dan spinazie.⁶⁴ Maar Rembert Dodoens vermeldde geen culinair gebruik van de plant, noch in zijn *Cruydeboeck* (1554⁶⁵), noch in zijn postuum *Cruydt-Boeck* (1644⁶⁶). Ook Mathias de L'Obel deed dit niet in zijn *Kruydtboeck* (1581⁶⁷).

Ersatz-koffie

De geroosterde wortel gebruikte men ooit als koffiesurrogaat.⁶⁸

Bijenplant

Jan Kops schreef hierover in de *Flora Batava* (1800): ‘De Bloemen by uitnemendheid gezogt door de Byen.’⁶⁹

Nauw verwant

De nauw verwante zeemelkdistel (*Sonchus arvensis var. maritimus* L.) kent dezelfde toepassingen als de akkermelkdistel.⁷⁰

AKKERMUNT

(Mentha arvensis L.)

Keukengebruik

De oude Romeinen waardeerden muntplanten al om hun fijn aroma. Ze gebruikten het kruid als eetlustopwekker in sauzen, versierden er hun bankettafels mee en vulden hun kussentjes ermee op.⁷¹ De Romeinse encyclopedist Plinius de Oudere beschreef in zijn *Naturalis historia* (77 n.o.j.) al enkele culinaire gebruiken van munt: ‘Haar aroma geeft een smaak aan voedsel; om die reden is de plant een populair ingrediënt van onze sauzen. Munt belet dat de melk zuur en dik wordt en schift. Daarom voegt men de plant toe aan drinkmelk.’⁷²

De anonieme auteur van de middeleeuwse *Herbarijs* (1351) had het ook over een keukengebruik van munt: ‘Ende dese mente [munt] doet men in sauzen want si esser [is er] goet toe [bij]. Si maect goeden appetijt den genen die qualike [slecht] eeten mogen [kunnen].’⁷³

Idem dito in het postuum *Cruydt-Boeck* (1644) van Rembert Dodoens ‘... ende haeren smaeck maeckt greyigh [gretig] ende lustigh om eten; ende doet de spijsse verteeren.’⁷⁴ Men voegt verse muntblaadjes (en -takjes) toe aan jonge aardappelen, erwten, vruchtensalades, koude zomerdrankjes en punch. Muntbloemen verwerkt men in soufflés en soepen.⁷⁵ Akkermunt kan men in de keuken gebruiken, hoewel men toch meestal pepermunt, kruizemunt en groene munt als keukenkruid verkiest.⁷⁶ De Engelsen zijn verlekkerd op hun ‘mint sauce’ (muntsaus).

Recept muntsaus

Om Engelse muntsaus te maken, gaat men als volgt te werk: meng twee theelepels verse of gedroogde pepermuntblaadjes met één eetlepel bruine suiker; laat dit 20 minuten staan en giet er een half kopje azijn over.⁷⁷

Bewaarmiddel

Joost van Ravelingen, de geniale leerling van Rembert Dodoens, vermeldde in zijn ‘Bijvoeghsel’ bij zijn leermeesters *Cruydt-Boeck* (1644) de volgende toepassing om kaas te bewaren: ‘Veel segghen dat sy gheproeft hebben, dat den kaese niet bederven en sal, oft niet verrotten, als men die met het sap van Munte strijckt, oft met het water daer [waar] de bladers van Munte in ghesoden [gekookt] zijn gheweest, oft alleen bewindende den kaese met die bladeren.’⁷⁸



↑ AKKERMUNT

Strooikruid

Rembert Dodoens beschreef in zijn *Cruydeboeck* (1554) het gebruik van muntblaadjes als strooisel: ‘Die rueck [geur] van Munte maeckt den mensche vrolick ende blijde, ende daerom zoo worden die wilde Munten hier te lande in tstroysel [het strooisel] ghemenght daermen [waarmee men] die kercken ende huysen mede alst [als het] eenighe feeste es bestroyt.’⁷⁹ In Engeland is de ‘munt’ sinds de introductie ervan door de Romeinen een heel populair kruid, niet alleen voor de bereiding van muntsaus. Men gebruikte ze tijdens de zestiende-eeuwse elizabethaanse periode ook als een van de ‘zoete kruiden’ bij het bestrooien van vloeren.⁸⁰

Aromaplant

Men past akkermunt ook toe om sigaretten een muntgeur te geven. De variëteit *piperascens* is de bron van de zogenaamde ‘Japanse muntolie’ die 80-90% menthol bevat.⁸¹

Tip

De aromatische geur van munt kan men ook ervaren als men het kruid⁸² op een kachel of op een hete plaat legt. Weldra verspreidt zich een aangenaam aroma door de kamer.⁸³



Veronica Beccabunga

BEEKPUNGE

(*Veronica beccabunga* L.)

Keukengebruik

Rembert Dodoens beschreef in zijn *Cruydeboeck* (1554) al een culinaire toepassing van de beekpunge: 'Die bladeren van desen cruyde worden oock met olie ende azijn gegeten ...'⁸⁴ Vroeger was beekpunge ook een van de planten die men at om scheurbuik te voorkomen. Dat gebeurde vooral in het voorjaar. In Noord-Europa is beekpunge nog steeds een ingrediënt van salades.⁸⁵

Dat men beekpunge at tegen scheurbuik, beschreef Mathias de L'Obel mooi in zijn *Kruydtboeck* (1581): 'Dese plante wordt ghebruyckt met goeden voortganck teghen de Scuerbuick [scheurbuik] soo wel in Vrieschlandt als in Duytschlandt, de selfde ghenesende soo wel alst Lepel-cruydt [echt lepelblad], Water-kersse [witte waterkers], oft Berula⁸⁶, ende meer ander daer af wy op ander plaetsen gheschreven hebben.'⁸⁷ Rembert Dodoens verwees ook naar dit gebruik in zijn postuum *Cruydt-Boeck* (1644):

*Dese Water-pungen worden oock in salaet gegeten als de Water-Kerssen; ende worden oock seer nut ende goedt ghehouden om de eygene sieckte van de Duytsche landen, die aen de Zee palen, Scheurbuyck ghenoeemt, te genesen, op de selve wijze ghebruyckt als men de Water-Kersse pleegh in te gheven. Dan sy zijn van krachten ende werkinghe onstercker ende slapper dan de Water-Kersse.*⁸⁸

Bij het begin van de negentiende eeuw beschreven Jan Kops en Herman van Hall enkel nog het keukengebruik van de plant: 'De Plant wordt in Silezië in de lente als salade genuttigd, en kan dan ook in plaats van spinasie gebruikt worden (Linnaeus: *Flora Sueca*, en Gunner).'⁸⁹

Johannes Krauss had het in 1797 ook alleen maar over het culinair gebruik van beekpunge: 'Wegens de gedaante wordt dit Sappige Kruid ook wel Water-Porselein genoemd. ... Men gebruikt het in Meydranken ...'⁹⁰

Beekpunge kan men gebruiken in salades, maar is bitterder dan waterkers.⁹¹ De blauwe bloemen staan leuk in een bonte salade. De stengel en de bladeren voegt men aan soepen toe.⁹²

← BEEKPUNGE



↑ BEENBREEK

BEEBREEK

(*Narthecium ossifragum* Huds.)

Verfplant

Mathias de L'Obel schreef in zijn *Kruydtboeck* (1581): 'In Engels, Maeyden heere [meidenhaar], om dat de ionge dochters haer [hun] hayr daer mede geel maecken.'⁹³ In het Engelse graafschap Lancashire gebeurde dit nog in de zeventiende eeuw.⁹⁴

Ersatz-saffraan

Op de Shetlandeilanden gebruikte men de bloemen als een surrogaat voor saffraan.⁹⁵

BERKEN

(*Betula* spp.)⁹⁶

Berkensap

Joost van Ravelingen beschreef in zijn 'Bijvoeghsel' bij Rembert Dodoens' postuum *Cruydt-Boeck* (1644) hoe en wanneer men berkensap kan winnen: 'Is 't dat ghy een gat in den struyck vande Berck boort, daer sal een water uyt druypen niet onliefflijk van smaeck. Dan het water oft sap moet in de Lente vergadert worden; om dat desen boom alsdan in sijn schorsse oft struyck ghesneden oft doorboort zijnde, veel vochtigheydts van hem gheeft.'⁹⁷

Van Ravelingen had het ook nog over drie andere toepassingen:

- ROEDEPLANT

'De dunne Bercken rijsen dienen om daer roeyen [roeden] van te maecken, om kinders te straffen, oft beneffens, om de huysen te reynighen: men maeckt daer oock mandekens van, ende men bekleedt daer de flesschen meede.'⁹⁸

Berkenroeden waren inderdaad ooit typische tuchtroeden voor kinderen.⁹⁹ Dat gebruik kan men ook lezen in Mathias de L'Obels *Kruydtboeck* (1581): 'Berckeboom is den kinderen wel bekend, midts dat de roeden [tuchtroeden] daer af [van] ghemaect worden.'¹⁰⁰

- HOUTSKOOLPLANT

'Van de struyck worden oock kolen ghemaect, die seer goedt zijn om koper, silver ende allerley metael mede te smelten [smelten].'¹⁰¹

Berkenhoutschool gloeit lang en ontwikkelt geen onaangename rook.¹⁰²

- VEEVOER

'De ionghe bladeren ende scheuten van den Bercken-boom worden van de Hertten seer ghesocht ende ghegheten.'¹⁰³

Jan Kops en Herman van Hall beschreven in de *Flora Batava* (1832) zes toepassingen van de zachte berk:

- ERSATZ-WIJN

'Deze boom is zeer rijk in sappen, en voor het uitbotten der bladen [bladeren] in den stam een gat geboord wordende, vloeit hier zeer veel sap uit, het geen voor zeer gezond gehouden wordt, en wanneer het eenige gisting ondergaan heeft, verkrijgt het eenen wijn-smaak.'¹⁰⁴

- LEERLOOPLANT

'De bast is tot leerlooijen geschikt.'¹⁰⁵

- TOORTSPLANT

'De bast dient bij de Laplanders tot toortsen om te branden.'¹⁰⁶ Het gebruik van berkenschors als toorts is al van oudsher bekend. Zo schreef Plinius de Oudere in zijn *Naturalis historia* (77 n.o.j.) dat de Galliërs berkentoortsen gebruikten bij huwelijksfeesten en ze als geluksbrengers beschouwden.¹⁰⁷ In de Nederlanden waren dergelijke berkentoortsen in de zeventiende eeuw nog gebruikelijk, vooral bij landleiden. Men rolde de schorsen in elkaar en stak die berkenschorsrollen in vet, pek of hars.¹⁰⁸ Ook in Rusland waren in de zeventiende eeuw dergelijke toortsen nog populair.¹⁰⁹

- VEZELPLANT

'... ook maken deze [de Lappen] van de schors schoenen, touw- en mandwerk.'¹¹⁰

- VERFPLANT

'De bladen [bladeren] geven eene gele verw en bewaren de kaas tegen wormen.'¹¹¹

- VEEVOER

'Alle huisdieren eten de bladen [bladeren], behalve de varkens.'¹¹²

Cosmetisch kruid

Berkensap heeft de naam om de haargroei te bevorderen en daarom gebruikt men het voor het aanmaken van haarlotions. Door de zware belasting op de ontwikkeling van de boom (men tapt per dag vier tot acht liter van zijn sap af), past men berkensap minder en minder toe.¹¹³ In antiroosshampoos zit vaak nog wel berkensap.¹¹⁴

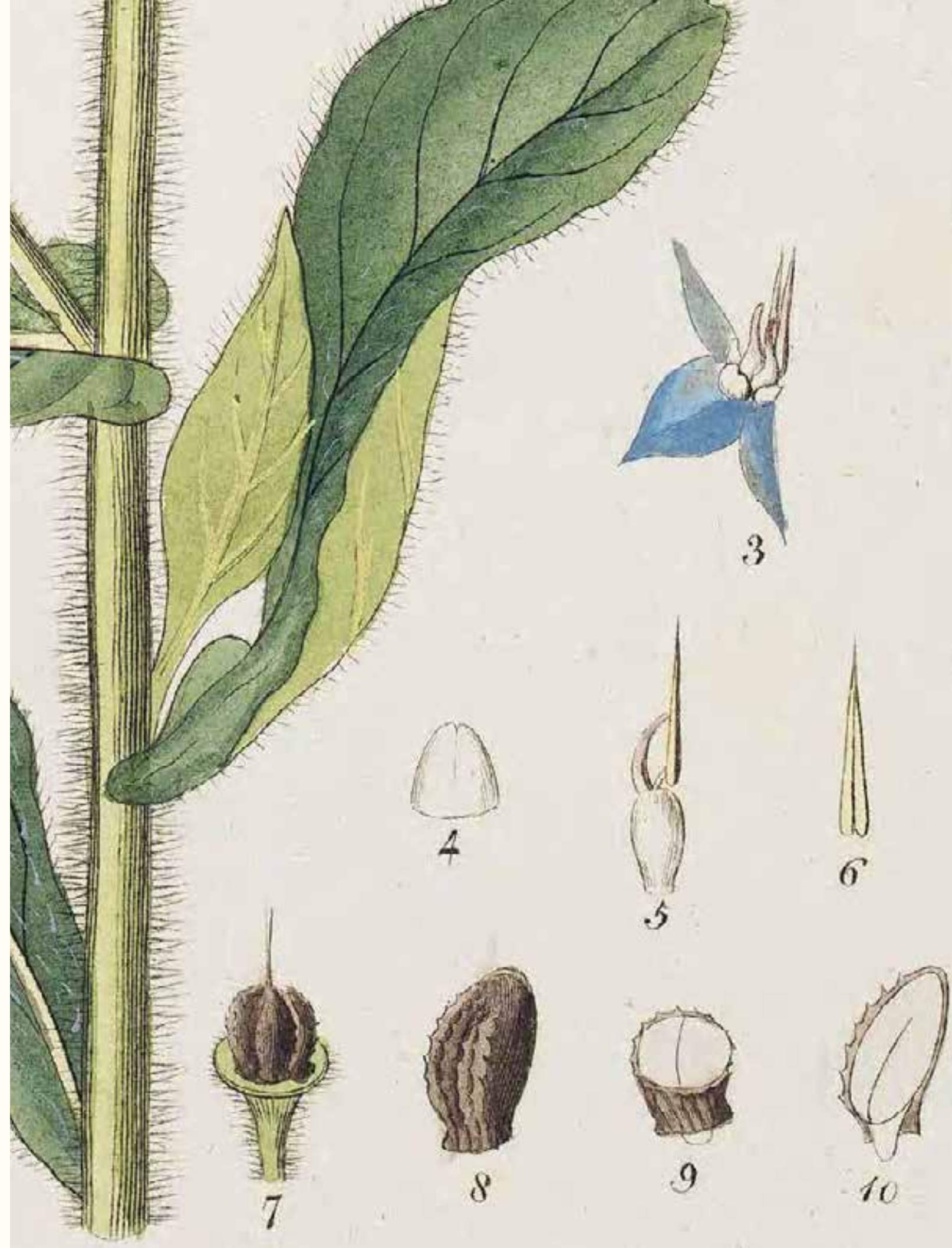
Insectenverjager

Olie gemaakt uit berkenbast verjaagt insecten.¹¹⁵

Meubelhout

Het bleke tot roodbruine en lichte hout is in trek in de meubelindustrie vanwege zijn lichte tint en ook omdat het gemakkelijk te polijsten is. Het hout, rondom afgeschild en uitgespreid, geeft mooie tafelbladen. Verder dient het bij de bevloering (parket), de binnenbekleding van personenwagens, als vaarhout, bij draaiwerk en voor de papierfabricage.¹¹⁶

→ [BERNAGIE, BERNAGE \(DETAIL\)](#)



Hoepelhout, vatenhout

Met berkenhout maakte men hoepels en banden voor vaten.¹¹⁷ In Rembert Dodoens' postuum *Cruydt-Boeck* (1644) kan men dit gebruik ook lezen: 'Dan de tackskens van desen boom worden veel ghesocht om daer reepen ende houpen van te maecken daermen de tonnen ende kuypen mede vast maeckt oft bindt: waer toe sy alsoo nut zijn, iae bequaemer, als de rijsen oft tackskens van de Wilghen.'¹¹⁸

Bezemplant

Mathias de L'Obel beschreef deze toepassing in zijn *Kruydt-boeck* (1581): 'De bladers [bladeren] zijn dien vanden Elsen oft Bueckenboom niet onghelijck, groeyende aen rechte, dunne buychsame tackskens, die nut zijn om besemen [bezems] te maken.'¹¹⁹

Sommige volksnamen van de berk wijzen nog op dit gebruik, o.a. 'bessemrijs', 'bezemrijs' en 'bezemtak'.¹²⁰

Berkenolie

Door droge distillatie van het looistofrijke hout, de bast en de wortels bereidt/bereidde men in Rusland en Polen de 'berkenolie of berkenteer', die men gebruikt(e) bij de vervaardiging van het muf ruikende juchtleider¹²¹ of van geneesmiddelen.¹²² Men smeert soms karrenwielen met berkenolie.¹²³

Suikerplant

Uit berkensap extraheert men xylitol (berkensuiker), een zoetstof die 40% minder calorieën bevat dan gewone suiker (sucrose of sacharose), maar toch even zoet smaakt. Om die reden past men berkensuiker toe in dieetvoeding en kauwgom. Bovendien gaat xylitol tandbederf tegen.¹²⁴

Schrijfmateriaal

Men gebruikte de witte berkenschors al zevenhonderd jaar vóór onze tijdrekening als schrijfmateriaal, nog voor het perkament en het papier waren uitgevonden. Volgens Plinius de Oudere in zijn *Naturalis historia* (77 n.o.j.) waren de boeken van Numa Pompeius, de legendarische tweede koning van Rome, ook geschreven op berkenhout. Dit gebruik bleef nog lange tijd doorleven. Zo heeft Hieronymus Bock (ca. 1498-1554) zelf nog teksten uit de *Carmina* van Vergilius gezien, geschreven op berkenschors.¹²⁵ In Noorwegen bleef het gebruik van berkenschors als schrijfmateriaal nog doorleven tot de negentiende eeuw.¹²⁶

Berkenhouten drinkbekers of berkenmeiers

Drinkbekers draaide men in Duitsland, de Nederlanden en elders ooit uit beuken- of berkenhout, en heetten er beuken- en berkenmeiers. Het gebruik van beukenmeiers schijnt veel ouder te zijn dan dat van berkenmeiers. Berkenmeiers waren in de Nederlanden wel populairder dan beukenbekers. Gezien ze hun ruwe en schilderachtige schors behouden, waren ze vaak een inspiratiebron voor oude schrijvers en dichters, onder andere Joost van den Vondel (1587-1679). Iemand die voor de bevoorrading van zo'n drankbeker of nap zorgde, heette een 'naphoeder'.¹²⁷

Dakbedekking

Berkenschors is dun en waterafstotend en daarom gebruikte men de schors al zo'n tweeduizend jaar geleden in het Hoge Noorden als dakbedekking en bij het vervaardigen van kano's, kledij en allerlei huisraad. Lappen maakten (maken?) bijvoorbeeld berkenschors touwen, schoeisel, beenbekleding, jassen en korven. Een Oud-Noors gebruik is ook om berkenschors te gebruiken als dakbedekking, waarop dan graszoden worden gelegd.¹²⁸



Borago officinulis

BERNAGIE, BERNAGE

(*Borago officinalis* L.)

Keukengebruik

Een keukengebruik van bernagie kan men al in *Den Herbarius in Dyetsche* (ca. 1500) lezen: 'In wermoes [bladgroente] oft pottagye [stampot] met bernage, beten [bieten], petercelie in vleessop gesoyen [gekookt] gheeft goet voetsel.'¹²⁹ Het is toch merkwaardig dat Rembert Dodoens, zowel in zijn *Cruydeboek* (1554) als in zijn postuum *Cruydt-Boeck* (1644), niet spreekt over het culinair gebruik van bernagie, maar alleen over haar geneeskrachtige eigenschappen.¹³⁰ Zo leest men in zijn *Cruydt-Boeck* (1644) onder meer:

*Maer nu ter tijdt leghtmen niet alleen 't cruydt selve, dat is de bladeren daer van, maer oock meest de bloemen, in den wijn; ende men doetse in 't salaet by andere cruyden; ende dat om de blijdschap ende vrolijckheit te vermeerderen, ende om den mensch licht van gheest te maecken. Tot den selven eynde worden dese bloemen oock met suycker inghemaeckt ende in een conserve bewaert; ende daer worden noch meer andere dinghen van bereydt, de welke tot versterckinghe des herten [van het hart], ende om alle droefheit ende swaermoedigheit te verdrijven, ende de vrolijckheit te vermeerderen van [door] de gheleerde in alle landen ghebruyckt pleegh te worden.'*¹³¹

Jan Kops, P. Gevers Deijnoot en Frederik Hartsen schreven in de *Flora Batava* (1865) nog altijd over het medicinaal gebruik van de plant: 'De Bernagie is zeer in de geneeskunde in gebruik ... Men heeft de gewoonte om de salade met derzelven bloemen te versieren.'¹³²

Bernagie heeft een komkommerachtige smaak, waaraan ze haar volksnamen 'augurkenplant', 'komkommerkruid', 'komkommerplant' te danken heeft. Behalve de bloemen eet men ook de jonge blaadjes als sla of spinazie.¹³³

Een twijgje bernagie in de pan met kokende bloemkool blijkt een culinaire aanrader te zijn.¹³⁴

Let wel!

Mensen met een slechte spijsvertering moeten opletten, want bernagieblaadjes zijn niet licht verteerbaar.

Om de harige kelk en bloemsteel te verwijderen, trekt men eerst zachtjes aan de donkere meeldraden en ontdoet dan de blauwe kroon van zijn groene kelk. Indien men de harige kelk of bloemsteel toch mee bereidt, moet men het aftreksel even zeven.¹³⁵

Aromaplant

Bernagie in thee of lichte wijn maakt een heerlijke drank.¹³⁶

Salpeterplant

Jan Kops, P. Gevers Deijnoot en Frederik Hartsen schreven in de *Flora Batava* (1865): 'De plant bevat veel salpeter [kalium-nitraat]. Men ziet haar uiteenspatten als men ervan kleine stukjes op gloeiende kolen werpt.'¹³⁷

Bijenplant

Tot slot teelt men soms bernagie om bijen aan te trekken.¹³⁸ De Engelse volksnamen 'beebread' (bijenbrood) en 'bee-plant' (bijenplant) wijzen op dit gebruik.¹³⁹

BETONIE

(*Stachys officinalis* Trevis.)

Keukengebruik

Met het sap van betonie maakte men in Engeland vroeger groene kazen, zoals Mathias de L'Obel in zijn *Kruydtboek* (1581) beschreef: 'Ende daerom hebben ick raet ghegheven, dat sy alsoo doen souden, den ghenen die nu ter tijdt hier in Enghellandt ende elders eer [eerder] ghesonde ende wel smaeckende groene kaesen maecken, dat is dat sy die verwen [kleuren] souden met tsap vande bladeren ende bloemen ...'¹⁴⁰

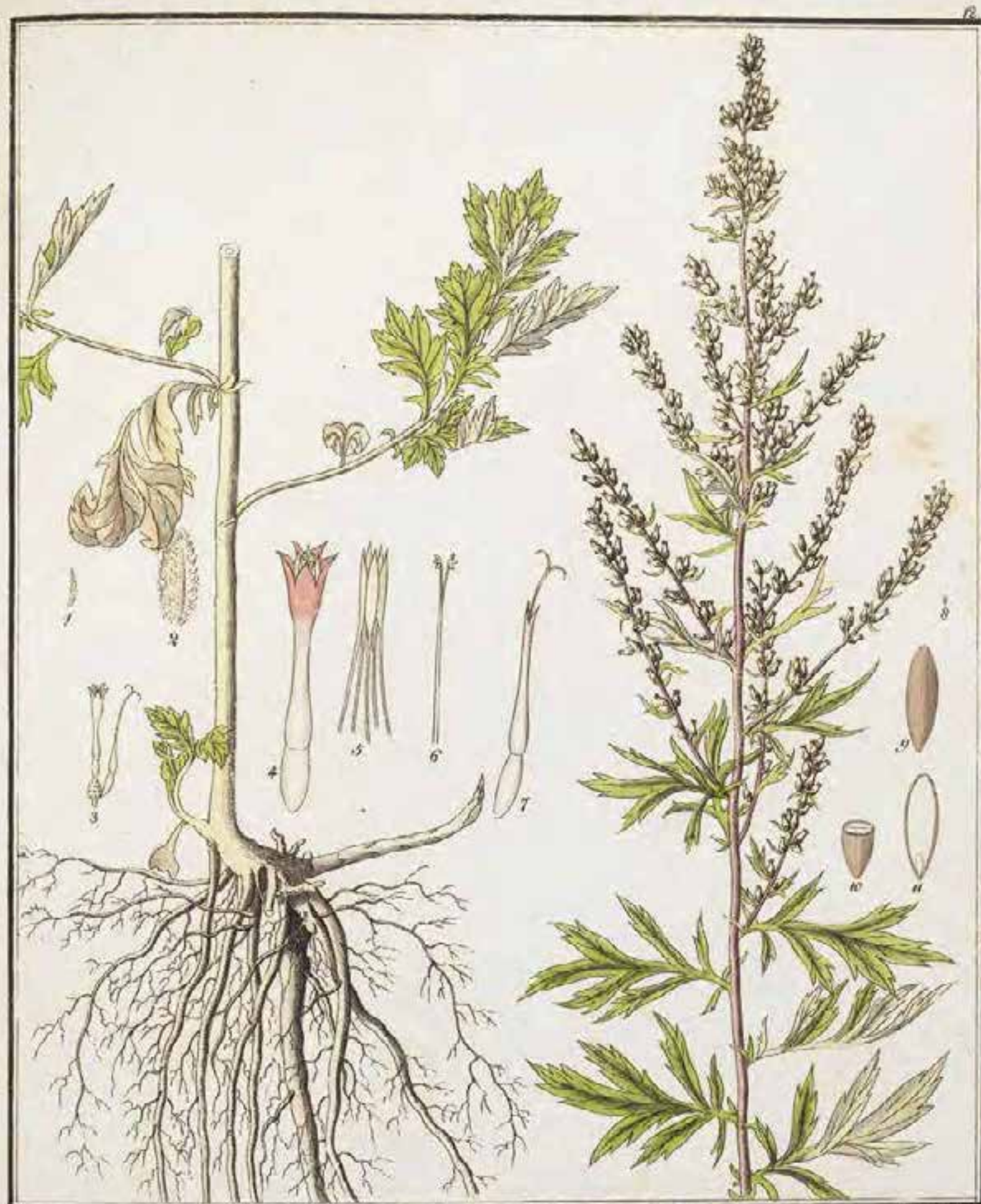
Joost van Ravelingen, de geniale leerling van Rembert Dodoens, getuigde over hetzelfde gebruik in Dodoens' postuum *Cruydt-Boeck* (1644): 'Men magh het sap van dit cruydt, (de wortel achterlatende) seer wel ghebruycken als men groene kaesen wilt maken.'¹⁴¹

Verfplant

Jan Kops en P. Gevers Deijnoot vermeldten in de *Flora Batava* (1853) betonie als een verfplant in hun tijd: 'In de verfkunst [verfkunst] kan men er zich van bedienen om aan, vooraf met een zwakke oplossing van Bismuth behandelde, wollen stoffen eene schoone en duurzame bruine kleur te geven.'¹⁴²



Betonica officinalis



Artemisia vulgaris.

BIJVOET

(*Artemisia vulgaris* L.)

Keukengebruik

Jan Kops en Herman van Hall schreven hierover in de *Flora Batava* (1828): 'Wanneer de Bladen [bladeren] jong zijn, kan men ze als toekruid gebruiken; het wordt in Duitschland *Canse Kraut* [ganzenkruid] genoemd, omdat men den Steng [stengel], in heet water gebroeid, steekt in ganzen, die men braden wil, waardoor ze aangener van smaak worden (Mattuschka).'¹⁴³

In de keuken past men meestal bijvoet toe vanwege zijn aromatische bittere smaak bij varkensvlees, schapenvlees, eend of gans en aal (paling). Er is maar heel weinig nodig voor een maaltijd: 2 g verse of 1/4 g gedroogde bijvoetbladeren. Men kan het kruid ook gebruiken in soepen en sauzen.¹⁴⁴

Insectenverjager

Bijvoet verdrijft motten en muggen, vandaar de oude Engelse volksnaam 'mugworde' (muggenkruid) en de Nederlandse namen 'muggerik' en 'muggert'.¹⁴⁵ De Duitse volksnamen 'Flegenkraut' en 'Fliegenkraut' (vliegenkruid) verwijzen naar een oud gebruik om in de zomer bijvoet op te hangen op plaatsen waar veel vliegen zitten.¹⁴⁶

Bijvoet legt men soms ook bij bijenkorven, samen met andere aromatische planten als citroenmelisse en wilde tijm, om het uitzwermen van bijenvolken te beletten.¹⁴⁷

Tondelplant

De vezels uit bijvoet drenkte men in salpeter¹⁴⁸ en gebruikte men dan als een tondel en als (vuur)pitten.¹⁴⁹

Wierookplant

In het Oosten gebruikt men wierook (*moxa*) op basis van bijvoet om een sacrale ruimte of mensen ritueel te reinigen.¹⁵⁰

Recept wierook

Alle *Artemisia*-soorten zijn hiervoor bruikbaar. Men plukt de bloemknoppen vlak voor ze in bloei komen en laat stukken van ongeveer gelijke lengte (ca. 15 cm) gedurende twee dagen drogen. Dan maakt men bundels van 2,5 cm doorsnee, die men samenbindt met katoendraad (geen kunstvezel). Men steekt het gedroogd bijvoetbundeltje aan, blaast de vlam uit en laat de staafjes dan maar smeulen.¹⁵¹

Veevoer

Jan Kops en Herman van Hall meldden dit gebruik in de *Flora Batava* (1828): 'In Noorwegen steekt men bij gebrek aan voeder in de Lente, Wortels uit, om er Runderen mede te voeren. Het aftreksel der Bladen [bladeren] is voor Kalven een goed voedsel (Gunner).'¹⁵²

Schapen die van bijvoet eten zouden bitter vlees geven.¹⁵³

Dieetvoedsel

De plant bevat inuline, een zetmeelachtige stof die diabetici goed kunnen verteren. Het kruid kan men gebruiken in salades, hoewel deze er wel wat bitter door worden.¹⁵⁴

Bierkruid

Voor men hop begon te gebruiken voegde men bijvoet (of soms ook de nauw verwante absintalsem¹⁵⁵) aan bier toe om het verzuren ervan tegen te gaan.¹⁵⁶ Rembert Dodoens beschreef dit gebruik al in zijn *Cruydeboek* (1554): 'Byvoet es oock van dijer cracht dat zy dat bier daer [waar] zy in ghehanghen oft gheworpen wordt bewaert dattet [zodat het] niet lichtelijcken [vlug] suer en wordt.'¹⁵⁷ In Dodoens' postuum *Cruydt-Boeck* (1644) staat deze toepassing echter niet meer beschreven.¹⁵⁸

Ersatz-tabak

Jan Kops en Herman van Hall vermeldten in de *Flora Batava* (1828) dit gebruik: 'Volgens De Gorter rooken de kinderen de Plant als tabak.'¹⁵⁹



Hyoscyamus niger.

BILZEKRUID

(*Hyoscyamus niger* L.)

Let wel!

Bilzekruid is een heel giftige plant en is dus uiteraard ongeschikt voor consumptie door mens of dier. De bladeren bevatten de giftige alkaloiden l-hyoscyamine, scopolamine en (wat) atropine¹⁶⁰. Deze gifstoffen blijven actief na drogen of koken.¹⁶¹

Insectenverjager

In de *Naauwkeurige beschrijving der aardgewassen* (1696) van Abraham Munting (1626-1683) kan men lezen dat men bilzekruid toepaste om luizen en vlooiën te bestrijden: 'Het uytgeparste Zap der Bladeren op het Vel der Menschen, en de Huyd der Honden gestreeken, doet de Luyzen en Vloeyen sterven.' En wat verder ook nog: 'De rook van dit Zaad doodt de Wand [bedwants]- en Platluyzen [schaamluizen].'¹⁶²

In de *Flora Batava* (1828) refereerden Jan Kops en Herman van Hall ook nog hieraan: 'De Wortels in woningen neergelegd, verdrijven de muizen, muggen en ander ongedierte. De Paarden, met de Bladen [bladeren] ingewreven, of met een aftreksel hiervan gewasschen wordende, zijn beveiligd voor het steken der Vliegen en andere Insekten.'¹⁶³

Badhuisplant

Men strooide op de ovenplaat in badhuizen zaadkorrels van het bilzekruid zodat de badende mensen zeer blij en vrolijk werden, waarbij het hete bad de narcotische werking nog bevorderde.¹⁶⁴

Minnedranken

De actieve bestanddelen van minnedranken waren in hoofdzaak aftreksels van gifplanten uit de nachtschadefamilie, vooral van doornappel en bilzekruid, soms ook van alruin.¹⁶⁵

Bierkruid

Vroeger voegde men bilzekruidzaden toe aan bier, om de

roeswerking te verhogen. De Tsjechische stad *Plze* – in het Duits *Pilsen* – is eigenlijk genoemd naar het kruid dat er tierde en dat men vanwege zijn roeseffect volop gebruikte bij het brouwen van bier. De naam van dit 'pilsbier' slaat dus nog op dit oud gebruik: *Plze* – *Pilsen* – bilzen – bilzekruid. Het Duitse *Reinheitsgebot* ['zuiverheidsgebod'] anno 1516 voor het brouwen van bier, had als bedoeling om dergelijke wanpraktijken te vermijden.¹⁶⁶

Heksenkruid

Dat bilzekruid de geest kan benevelen, staat ook mooi beschreven in *Den Herbarius in Dyetsche* (ca. 1500, hertaald): 'Als je veel bilzekruid gebruikt, is het venijnig omdat de rede veranderd wordt, het bederft de memorie en brengt kwaadheid van binnen.'¹⁶⁷ Om die reden was bilzekruid trouwens het belangrijkste bestanddeel van heksenkruiden.¹⁶⁸

Halssnoer tegen schreiende kindjes

Dorothy Hartley (1893-1985) vermeldde in haar *Food in England* (1954) een zeventiende-eeuws 'halssnoer voor kinderen' dat men omdeed bij huilende baby's die tandjes kregen, om ze tot rust te brengen. Een dergelijk halssnoer bevatte onder andere bilzekruid en ijzerhard.¹⁶⁹

Misdadigersplant

Onder de verschillende plantensoorten die men in de oudheid en de middeleeuwen gebruikte voor misdadige vergiftigingen, genoot bilzekruid de voorkeur. De oude Grieken en Romeinen waren met zijn giftige eigenschappen zeer vertrouwd.¹⁷⁰ Botanici schreven ooit dat men de wortel van deze plant aan het hof gebruikte om lastige klanten kwijt te raken. Men deed er een weinig van in hun eerste gerecht, waardoor zij niet meer konden slikken en dan de dis moesten verlaten.¹⁷¹

Waarheidsserum

Bilzekruid bevat scopolamine. Dit alkaloïde onderdrukt het centraal zenuwstelsel, en daarom paste men dit tot in de vorige eeuw nog toe in waarheidsserums, vooral bij politieke ondervragingen. Het is niet uitgesloten dat deze praktijk nog altijd plaatsvindt. Tegenwoordig gebruikt men scopolamine ook als effectief middel tegen reisziekten.¹⁷²



↑ BITTERZOET

BITTERZOET

(*Solanum dulcamara* L.)

Keukengebruik

Noch Rembert Dodoens in zijn *Cruydeboek* (1554¹⁷³), noch Mathias de L'Obel in zijn *Kruydtboek* (1581¹⁷⁴) hadden het over bitterzoet als keukenkruid. Rembert Dodoens vermeldde in zijn postuum *Cruydt-Boeck* (1644) echter wel het gebruik van bitterzoet als slaplant: 'Sommighe bewaren de ionghe [jonge] rancken van dit ghewas in azijn, sout, suycker oft andersin [iets anders], om de selve voor een salaedt te ghebruycken.'¹⁷⁵

Let wel!

Bitterzoet bevat steroidale alkaloiden¹⁷⁶, steroidale saponinen¹⁷⁷, verder looistoffen (tot 10% in de stengel) en een hoog nitraatgehalte.¹⁷⁸ Hoe de verhouding van de giftige steroidale alkaloiden met de veel minder giftige saponinen is, wordt bepaald door het plantendeel, de ontwikkelingstoestand van de plant en het genetische ras: het *tomatidine*-ras bevat meer alkaloiden dan het *sola-dulcine*-ras en het *solasodine*-ras. Wellicht kunnen deze recente bevindingen de tegenstrijdige gegevens uit de oudere vakliteratuur verklaren, in verband met de giftigheid van bitterzoet.¹⁷⁹

Jan Kops en Herman van Hall hadden het in de *Flora Batava* (1832) niet meer over het keukengebruik van de plant, wel over drie andere gebruiken:

- VERFPLANT

'De bloemen verwen vleeschkleur en wit.'¹⁸⁰

- DROOGLEGGING VAN WATEREN

'De plant wordt tot het droog maken van poelen en aanleggen van dijken aangeprezen.'¹⁸¹

- MUIZENVERJAGER/RATTENVERJAGER

'In Duitschland heeft dit hout den naam van Muizen-hout, omdat de stengen [stengels] versch zijnde, door hunne onaangename lucht dikwijls ratten en muizen uit kelders en spijkskamers verdrijven [Mattuschka, Silezië].'¹⁸²

Cosmetisch kruid

Tot slot vermeldde Rembert Dodoens in zijn postuum *Cruydt-Boeck* (1644) het cosmetisch gebruik van bitterzoet: 'De vrouwen besighen [bezigen] 't sap van de bezien [bessen] van Alfsrancke [bitterzoet] om haer [hun] aensicht [aangezicht] daer mede te blancketten [schminken], ende om de sproeten ende andere placken [vlekken] van de huyt wegh te nemen, ende het hayr [haar] te doen [laten] uytvallen.'¹⁸³

BLAUWE BOSBES

(*Vaccinium myrtillus* L.)

Keukengebruik

Blauwe bosbessen at men al van oudsher vanwege hun smakelijke, vitamine C-rijke bessen. Men zamelt ze vaak in voor het maken van bosbessenjam en bosbessensap. Ook bij gebakjes gebruikt men ze. De befaamde Engelse botanicus John Gerard (ca. 1545-1612) vermeldde dat de mensen in de noordelijke streken van Engeland de bosbessen veel aten met room en melk.¹⁸⁴

Verfstof

In het postuum *Cruydt-Boeck* (1644) van Rembert Dodoens kan men deze toepassing lezen: 'Voorts soo soude het sap van dese Crakebesien [blauwe bosbes] versche uytgedouwt zijnde, oock wel mogen dienen om de kleederen ende lijne oft wollen doecken een purpure oft peersche [paarse] verwe te doen krijgen: waer toe Plinius ende Vitruvius hunne Vaccinia [bosbes?] nut [nuttig] seyden te wesen.'¹⁸⁵ Joost van Ravelingen schreef in zijn 'Bijvoeghsel' bij Dodoens' *Cruydt-Boeck* (1644): 'De schilders oft verlichters weten dese besien oock te ghebruycken.'¹⁸⁶

Jan Kops en Herman van Hall legden in de *Flora Batava* (1832) mooi uit hoe men dergelijke kleurstof moest maken:

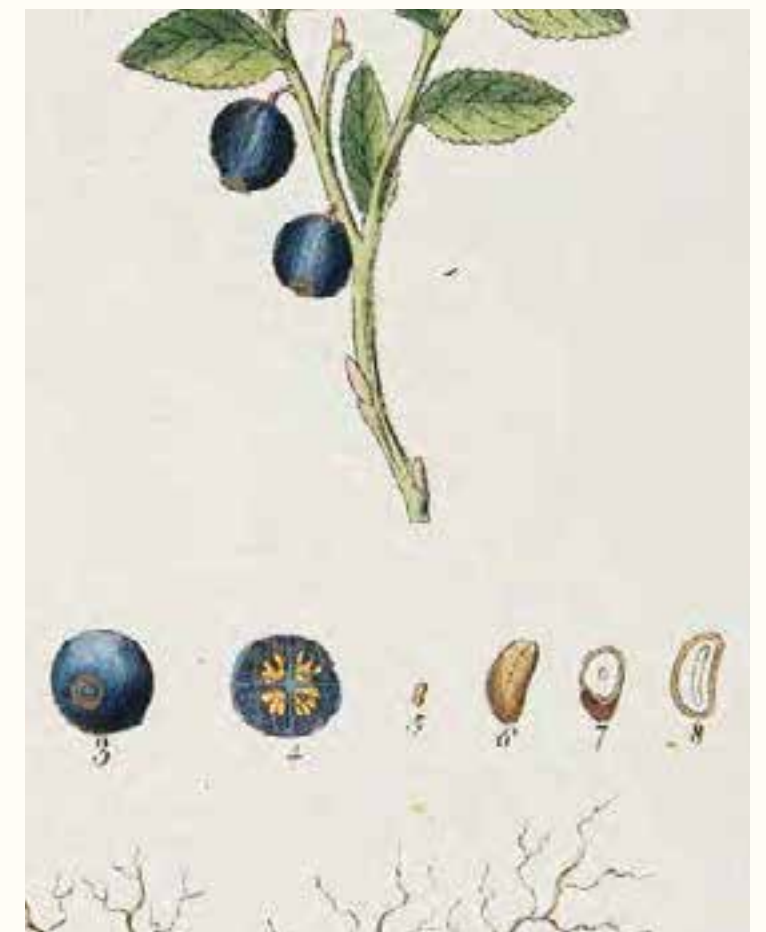
*De bessen, vooral wanneer men er aluin¹⁸⁷ en galnoten [eikengalappels] bij voegt, geven eene schoone blaauwe kleur, waarmede men linnen en papier kan verwen. Wanneer men er zuur bij voegt, wordt de kleur aanmerkelijk verhoogd, maar is dan niet duurzaam (Gattenhoff en Mattuschka). Volgens Reuss en Dambourney geeft de gehele plant zoo wel als de bessen, eene roode en paarsche kleur.'*¹⁸⁸

Veevoer

Patrijzen, fazanten en ander gevogelte zijn zeer gesteld op deze bessen (Linnaeus, Mattuschka).¹⁸⁹ Ook vossen lusten de bessen wel. Dat kan men tijdens de herfst goed zien aan hun paarsgekleurde uitwerpselen in en rond bossen waar blauwe bosbes groeit.¹⁹⁰



↑ BLAUWE BOSBES



↑ BLAUWE BOSBES (DETAIL)

BLAUWE MONNIKSKAP

(*Aconitum napellus* L.)

Dierengif

Reeds in de oudheid gebruikte men monnikskapgif om schadelijke dieren te doden, onder meer schorpioenen en panthers. Die laatsten vormden op een gegeven ogenblik een echte plaag. De Romeinse encyclopedist Plinius de Oudere schreef hierover in zijn *Naturalis historia* (77 n.o.j.) 'Men drenkte wat vlees in het sap van de monnikskap en legde het als dodelijk aas voor die roofdieren. Maar hun vergiftiging zou teniet worden gedaan door het eten van menselijke uitwerpselen, geloofde men ...'¹⁹¹

Rembert Dodoens schreef ook over zulke praktijken zijn *Cruydeboek* (1554): 'Ende dese Wolfswortelen [monnikskappen] en dooden niet alleen die menschen maer oock die wolven, honden ende andere dierghelijcke beesten alst met vleesch huer [hen] voor gheworpen wordt.'¹⁹²

Let wel!

Blauwe monnikskap bevat vooral aconitine, een van de sterkste zenuwgiften voor mens en dier. Het wordt door de slijmvliezen en de intacte huid snel geresorbeerd en passeert de bloed-hersenbarrière.¹⁹³

Dodoens had het in zijn postuum *Cruydt-Boeck* (1644) ook over deze toepassing van monnikskap¹⁹⁴:

*Dese cruyden, als oock de andere soorten van Wolfs-cruydt [monnikskap] oft Lycoctonon, dooden de menschen, ende zijn oock alle tamme oft wilde dieren seer hinderlijck ende doodelijck. Men ghebruyckte, seydt Dioscorides, in de iachten [jacht]: van de Wolven, de selve in het rauw vleesch stekende, ende de Wolven voor-worpente: want als de Wolven daer van g'eten hebben, s'terven sy terstondt.'*¹⁹⁵

En de Groningse geleerde Abraham Munting schreef in zijn *Naauwkeurige beschryving der aardgewassen* (1696): '... De Messen, Pijlen, of ander Geweer, met het Zap van de Blade- ren, deezer Wortel bestreeken, brengen terstond om t'leeven

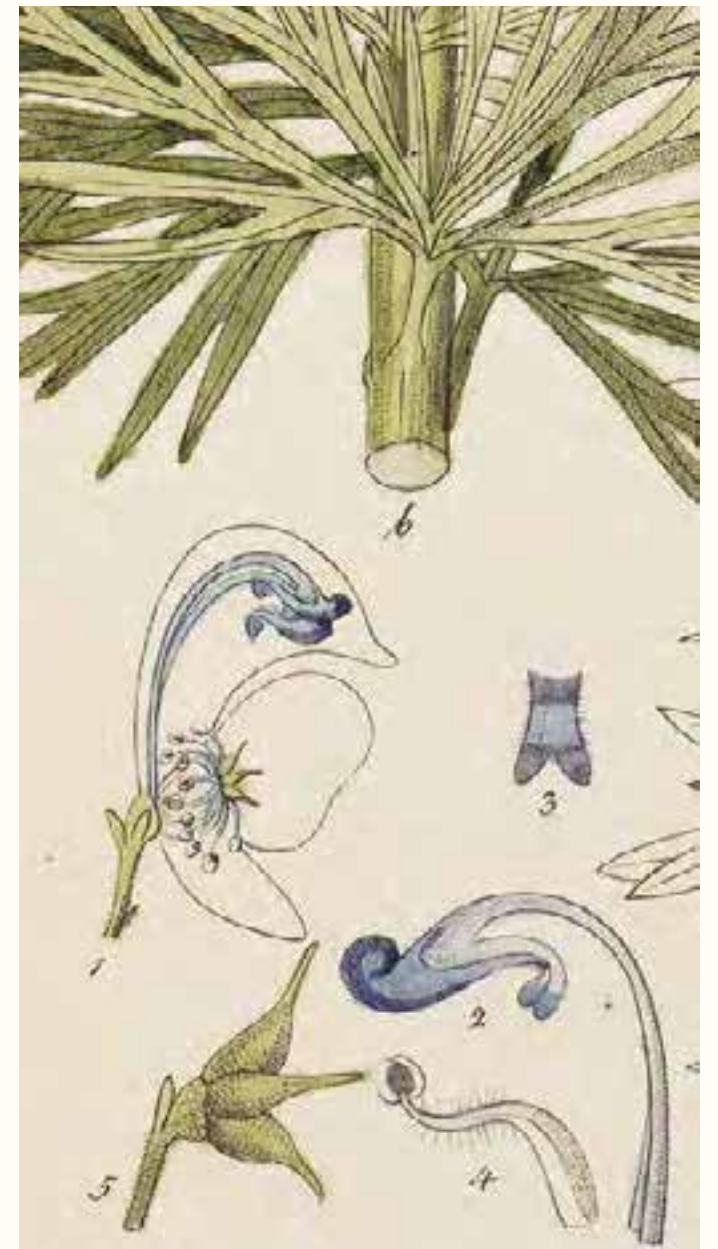
al de geene, welke daar meê gequetst worden.'¹⁹⁶
Nog in 1918 mengden Europese bergbewoners monnikskapwortels tussen het vlees waarmee ze wolven, vossen en andere roofdieren wilden doden.¹⁹⁷ Ook in Azië kent men al lang het gebruik van monnikskapsap als pijlgif.¹⁹⁸

Boerentruc

Duitse boeren gaven ooit monnikskap aan hun paarden voor-aleer ze te verkopen, opdat er veel schuim op hun muil zou komen, en ze aldus een vurige indruk op de kandidaat-kopers zouden maken.¹⁹⁹

Vliegendoder

Het afkooksel van de plant kan men gebruiken om vliegen en ongedierte te doden.²⁰⁰



↑ DETAIL MEELDRADEN EN STAMPERS