

Aangezien sommige lezers van „De Levende Natuur” wellicht niet geheel op de hoogte zijn van de praehistorische nomenclatuur, geef ik voor het gemak een kort overzichtje hiervan.

- | | | | |
|---|-----------------------|----------------|------------------------|
| 1. Chelléen | } oud palaeolithicum. | 4. Aurignacien | } jong palaeolithicum. |
| 2. Acheuléen | | 5. Solutréen | |
| 3. Moustiérien | | 6. Magdalénien | |
| 7. Azylien—Tardenoisien | } mesolithicum. | | |
| 8. Campignien—Kjökkenmöddinger, enz. | | | |
| 9. neolithicum en latere perioden, o.a. Robenhausien. | | | |

Zie verder b.v. de Praehistorie van den mensch door Prof. Van den Broek.

Deventer, Juli 1930.

J. BUTTER.

KRUUTMOES EN KARVEL.

I. Inleiding, recept, verspreiding.

In De Levende Natuur van Augustus 1916 vraagt de redacteur aan het slot van een kort stukje over „Kriegsgemüse” of er tegenwoordig nog veel kruutmoes gemaakt wordt in het Oosten en Noorden van ons land en behalve enkele regels in een volgend nummer is er, voor zoover ik weet, tot nu toe geen antwoord op die vraag gekomen. Misschien heeft men er wel uit besloten, dat de kruutmoes inderdaad in het vergeetboek is geraakt. Maar dat is één ten eenenmale ongeschikte plaats voor de kruutmoes, die nog steeds thuis hoort en ook nog steeds zijn weg weet te vinden naar duizenden Nedersaksische magen in Gelderland en Overijssel. Wij zijn er heusch het soort menschen niet naar, om met de eerste de beste mode mee te doen en het heele jaar door „eerpels” (aardappels) te eten, terwijl onze voorvaderen eeuwen lang kruutmoes gegeten hebben en er zich wel bij bevonden. Want dat het een eeuwenoud gerecht is, staat bij mij vast. Hoe oud, dat weet ik niet, maar in het boek van Acquoy: „Het klooster te Windesheim en zijn invloed”, 1875—1880, las ik op blz. 287 van deel II een uit een kroniek van vóór 1464 overgenomen zin: „Daar waren er wier beste kost bestond uit moesbrei, boonen en melk” en ik heb een sterk vermoeden, dat die moesbrei hetzelfde is, als de vroegere Groningsche mouskebrij, waarover hieronder meer, die langs de Zuiderzeekust, links van de stippellijn op mijn kaartje, die van Elburg naar Otterloo loopt, melkmoes heet, in Kampen en omstreken groenmoes en verder kruutmoes of soms ook kroetmoos (Ei).

Elk voorjaar, tegen Mei, als het warm wordt en tot diep in Juli toe, eten wij lekker kruutmoes, het verder aan de Hollanders in ons midden en andere „vremden” overlatend, de aardappels, die tegen dien tijd onsmakelijk worden, voor ons op te eten. We gooien geen ouwe schoenen weg, vóór we nieuwe hebben en zolang er nog geen aardappels zijn uitgevonden, die het heele jaar door rijp en goed zijn, zal de kruutmoes nog wel in eere blijven, zij het dan ook, om met een botanische term te spreken als een relict. De „vremden”, waar ik het net over had, bemerken er niet veel anders van, dan dat ze enkele advertenties in de plaatselijke kranten lezen, van actieve kruideniers of groenteboeren,

KRUITMOES EN KAMPE

100

Vrijdag eten met weglating van het vleesch. Ook sprak ik iemand, wiens vrouw drie dagen op reis ging, terwijl hij welgemoed met een reusachtige pan kruutmoes achterbleef, waarvan zij niet hield. Dat was zeker een vreedzame oplossing van veel oneenigheid.

Toen ik pas begon met plantenzoeken, werd ik op zekeren dag verblijd met de vondst van Myrrhis, de Roomsche kervel. De flora's waren het er over eens,

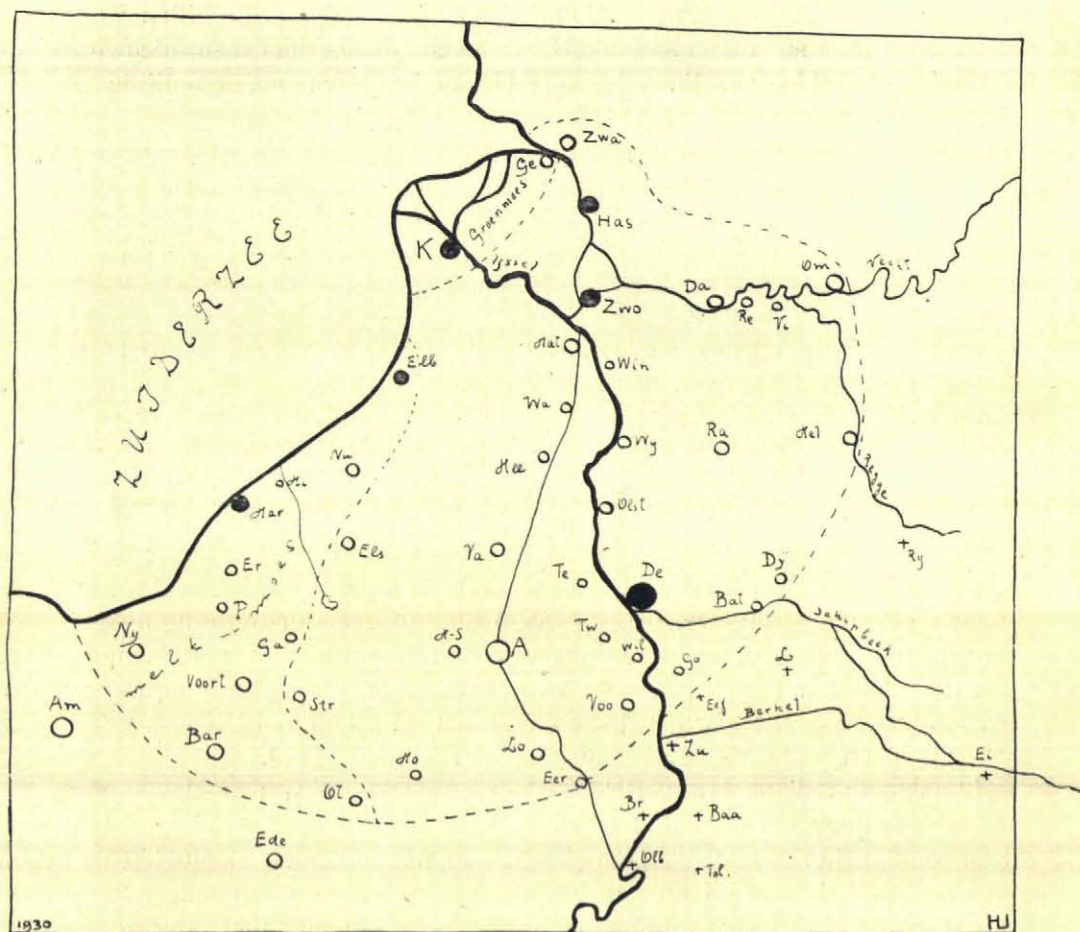


Fig. 1. Het Kruutmoes-gebied in Nederland.

dat het een zeldzaamheid was, maar dat vond ik nu weer niet, want al gauw vond ik een tweede plant in Brummen en ik herinnerde mij ook, ze in den tuin bij mijn grootvader in Voorst te hebben zien staan. Daarna kwam ik vele jaren de plant niet meer tegen, tot ik hier in Deventer terecht kwam, waar plotseling in allerlei boerentuintjes Myrrhis weer opdook en . . . waar je ze bij alle groenteboeren kon krijgen voor de kruutmoes. Toen ging mij een licht op: kervel en

kruutmoes behooren bij elkaar. Het is waar, dat de kervel hier en daar ook wel als toekruid bij andere gerechten gebruikt wordt (o.a. in Twenthe) en dat men er ook bij ons, zooals veel meer bij de Oostelijke bureu, even over de grens, wel kervelsoep van maakt, maar in dit opzicht is hij toch wel grootendeels door de zaaikervel (*Anthriscus Cerefolium*) vervangen. Zoodat men dus met 99 % zekerheid kan zeggen, als men ergens *Myrrhis* in een tuin ziet: hier eet men kruutmoes.

Om de verspreiding van deze plant en van *Mentha rotundifolia* na te gaan, ging ik den boer op en zoo raakte ik steeds verder van huis. Hoe ver, dat kunt U zien op bijgaand kaartje (fig 1). Het gebied, waar men nog algemeen kruutmoes eet, tenminste kent, is door een stippellijn omgeven. Binnen dit gebied zijn de oude Hanze-steden met een zwarte punt, de andere plaatsen met een kring aangegeven. De plaatsen, die er buiten met een kruisje gemerkt zijn, huisvesten slechts enkele families, die het kennen. Dikwijls was bij navraag dan nog te ontdekken, dat die families, of liever de huisvrouw of de moeder van de huisvrouw uit het kruutmoesgebied afkomstig waren. Zoo'n keukenrecept met de tuinplanten erbij verspreidt zich uiterst langzaam en alleen door middel van de vrouwen, bij wie men trouwens ook zijn inlichtingen over dergelijke zaken halen moet; de meeste mannen vinden het beneden hun waardigheid te weten, wat ze eten, of misschien zijn ze te materialistisch aangelegd om in het eten iets anders te zien dan stoffelijk vulsel voor de maag. Groenteboeren vormen meestal een loffelijke uitzondering, maar misschien is dit niets dan een andere verschijningsvorm van materialisme. Een tweede uitzondering maak ik voor allen, die zoo vriendelijk waren, mij op mijn vragen om inlichtingen te antwoorden. Hiervoor mijn hartelijke dank. Ik ben mij heel goed bewust, dat er veel gebreken aan dit kaartje zullen kleven, maar niets zal mij aangenamer zijn, dan van vele zijden opmerkingen te mogen ontvangen uit plaatsen, die ik ten onrechte buiten de betooverde kring heb gelaten of aanvullingen van het recept. Telkens, wanneer ik bijzondere bestanddeelen noem of plaatselijke namen, zet ik de namen van de plaatsen, tot twee of drie letters afgekort tusschen haakjes. Wie zich ervoor interesseert, kan dan aan de hand van het kaartje ontdekken, welke plaatsen bedoeld worden.

II. *Myrrhis odorata* L., Karvel.

De Roomsche kervel, zooals hij in de Nederlandsche floras heet of kortweg karvel, zooals hij in het Oosten heet, ontbreekt in geen enkel recept. In sommige dorpen staat er bijna in elk tuintje een plant van. De soort hoort thuis in de Alpen, Pyreneeën en Apennijnen. In heel Duitschland komt hij alleen verwilderd voor, al is het vaak ingeburgerd (zie Hegi, *Flora von Mittel-Europa* V, 2 blz. 1041—1046). In ons land heb ik hem drie keer op een vuilnisbelt of naast een tuin gevonden, echt verwilderen kan hij niet, omdat hij al gauw weer verdrongen is, het meest door zijn wilde neef *Anthriscus silvestris*, fluitekruid of wilde kervel. Herhaaldelijk zag ik zelfs een tuin, waarin deze Schermbloemen-

familietwist bijna of geheel ten gunste van *Anthriscus* en ten nadeele van den eigenaar, die een minder lekker blad in zijn kruutmoes kreeg, was beslist. Bij benadering is wel uit te maken, wanneer hij zich over ons land en Duitschland verspreid heeft. De oudere kruidboeken van Fuchs, Bock en Cordus kennen hem



Fig. 2.

Wilde Kervel gheheeten; in Hooghduytschlandt Wilde Kerbelkraut. In 't Grieksch heetet Myrrhis

Aerd, Kracht ende Werckinghe. De bladeren van Myrrhis oft Wilde Kervel zyn alsoo eetbaer als de bladeren van de ghemeyne oft Tamme Kervel; ende worden in ghebreke van de selve somtijds by het vleesch ende andere spysen ghedaen

namelijk nog niet. Met Myrrhis bedoelen ze andere soorten. Gesner (1560) en Harder (1576) noemen hem voor het eerst als een Duitsche tuinplant. Daarentegen is hij aan Thal in 1588 en den Hortus Eystettensis, 1613, nog niet bekend. De eerste afbeelding vindt men in de Latijnsche uitgave van Dodonaeus' *Pemptades* (1583) blz. 689. Dezelfde plaat komt ook in alle latere uitgaven voor. Om verschillende redenen koos ik uit de prachtige verzameling oude kruidboeken, die we hier in Deventer in de Athenaeumbibliotheek bezitten, het plaatje uit een druk van 1618, blz. 1096 voor reproductie uit. (Fig. 2). Uit de beschrijving neem ik het volgende over:

Van Wilde Kervel.

Myrrhis, anders wilde Kervel gheheeten, is van bladeren ende steelen den Scheerlinck oft Dulle Kervel wat ghelyck, als Dioscorides betuyght: Want haer bladeren zyn groot oft wydt verspreydt, ende in seer kleyne snippelinghen ghesneden oft ghehackelt, als de bladeren van Scheerlinck. Ende dese bladeren, sonderlinghen als sy eerst uytkomen, zyn met kleyne hayrkens dunnekens beset, ende van verve smaeck ende reuck de Kervel seer ghelyck; waerom dat dit cruydt ook Wilde Kervel gheheeten wordt. Den steel

Plaetse. Men seydt, dat dit ghewas ergkens in Hooghduytschlandt in 't wildt te vinden is, in de beemden veel voortkomende, maar hier te lande en wordt het nergkens ghesien, dan alleen in de hoven van sommige Cruydt-bemidders

Naem. In Brabandt wordt dit cruydt

De velerlei heilzaamheden, o.a. tegen de pest, als men er viermaal daags wijn van drinkt, zal ik U besparen. De figuur is duidelijk en inderdaad zijn de beharing der bladen en hun fijne anijsgeur, naast den vorm van de vrucht, de beste onderscheidingskenmerken tegenover de vele andere schermbloemigen, die er mee verward worden. Dwaas klinkt in onze ooren het aanhalen van Dioscorides.

Merkwaardig is verder dat Dodonaeus een Brabantsche naam opgeeft voor een plant, die naar zijn eigen zeggen, alleen door sommige liefhebbers gekweekt wordt en dat die naam dan wilde kervel zou zijn! Blijkbaar heeft hij de vertaling bij Myrrhis door „Wilde Kervel” van Fuchs overgenomen, met het verhaal over de heilzaamheid tegen de pest. Fuchs geeft namelijk in „Den nieuwen herbarius” van 1543 in Cap. CXCIX een plaatje van *Anthriscus silvestris*, waaronder staat: Van Wilde Kervel. Myrrhis. De Wilde Kervel wast van haer selven in dat Gras, ende op driessen. De Wilde Kervel bloeyt in den Mey, ende in dien tyde syn de beemden heel wit van syn bloeytsel.

We kunnen dus gerust aannemen, dat Myrrhis eerst in het laatste kwart der 16de eeuw in ons land in gebruik is gekomen. Waarschijnlijk zal hij ter vervanging van de lastig te kweken, want eenjarige, echte kervel, *Anthriscus Cerefolium*, en van de anys die nog moeilijker te kweken is, met open armen zijn ontvangen. Hegi gelooft, dat de kloosters waarschijnlijk wel veel tot haar verspreiding zullen hebben bijgedragen. Wat mij betreft, lijkt het me eer toe, dat de handel hierin een groote rol gespeeld heeft. Wel was de bloeitijd van de Hanze toen juist voorbij, maar de oude Hanzesteden zijn zeker nog lang daarna vooral op elkaar en de aangrenzende Deutsche Hanzesteden aangewezen gebleven. Het is wel merkwaardig, dat het juist de voornaamste Hanzesteden zijn: Harderwijk, Elburg, Kampen, Hasselt, Zwolle en Deventer, waar karvel en kruutmoes vaste voet gekregen hebben: een blik op het kaartje kan U daarvan overtuigen, terwijl ook Groningen en Münster de kruutmoes kennen, of tenminste tot voor kort nog kenden. Overigens zal de grens tusschen klooster- en handelsinvloed wel moeilijk te trekken zijn. Vergaderden Deventer, Kampen en Zwolle niet samen in het klooster Windesheim over hun Hanzebelangen?

Onze officieele naam Roomsche kervel staat in Heukels' Nederlandsche Volksnamen alleen voor Walcheren opgegeven. Kanngiesser (Die Etymologie der Phanerogamen-nomenclatur, 1908) verklaart den naam hieruit, dat de plant van Italië uit bekend werd. In het spraakgebruik beteekent Roomsche waarschijnlijk niet veel meer dan „uitheemsch”. Zoo bij voorbeeld in „Roomsche weite” = „Törksche weite” = „Spaansche weite” voor de mais. In Duitschland vindt men o.a. Aniskerbel. Welsher oder Spanischer Kerbel, ewiger Kerbel, Wälsches (fremdes) Chörblichrut. In het kruutmoesgebied spreekt men alleen van karvel, soms winterkarvel (K) plantkarvel (K,Wi) Brusselsche kervel (De), kruutmoes (Zwo, Wij, Zwa, Te), groenmoes (Ge, Zwa). Ook ontmoette ik iemand (De), die net als Dodonaeus onderscheidde tusschen wilde kervel (Myrrhis) en tamme kervel (Cerefolium). De laatste, die, zooals ik al zei, oudere rechten heeft, wordt zeer veel als surrogaat gebruikt, vooral in de steden. Een voordeel is, dat het zaad in den handel is, telkens weer opnieuw gezaaid kan worden en dus steeds versch groen leveren. Het voordeel van Myrrhis daarentegen, behalve de smaak, dat hij overblijvend is, hoewel nogal gevoelig voor vorst. In den strengen winter van '28/29 zijn er heel wat menschen hun kervelplant kwijtgeraakt.

III. *Mentha rotundifolia*, aolkruut, broenen beernd, kruzemunt.

De plant, die in de eerste plaats na de karvel in de kruutmoes hoort, is de rondbladige munt of een der andere soorten of bastaarden van munt. Alleen ten Westen van de lijn Hierden-Otterloo en in enkele andere plaatsen (Zwa, Ra, Re, Vi, Dij, Hee) schijnt het regel te zijn, dat de munt eruit weggelaten wordt. Het is niet mogelijk de vormen van *Mentha* uit elkaar te houden. De kroesbladigheid van veel vormen is misschien een groeistoring ten gevolge van bastaardeering. Daaraan is de naam kroezemunt te danken, die later tot overdreven correcte, meer Hollandsch klinkende vormen als kruuzemunt en kruizemunt eveneens is verbasterd, op dezelfde manier als de maai-(mèèi-)kersen tot May- of Meikersen zijn gepromoveerd.

De Romeinen gebruikten de munt al en in de vroege Middeleeuwen waren er al zooveel verscheiden rassen in cultuur, dat Walahfrid Strabo in zijn lofzang op zijn tuintje in 827 verklaart, dat wie alle soorten en namen van munt volledig opnoemen kan, ook weten zal hoeveel visschen er in de Rode Zee zwemmen of hoeveel vonken er uit de Etna vliegen. Welke soorten dat geweest kunnen zijn, is ook nu niet meer na te gaan (zie Fischer-Benzon, *Altdeutsche Gartenflora*, 1894, blz. 69) Fuchs geeft in *Den Nieuwen Herbarius* (1543) vier gekweekte soorten:

Cap. CX. *Geslecht.*

Munte is tweederley, tam en wildt. Van de tamme seyn wederom veel ende principalick vier geslechten. Dat eerste heeft ronde bladeren, ende wort Bruynheylige genaemt. Dat tweede is van bladeren deerste gelyc ende wort Cruysbalsem, Croesbalsem oft witte munte geheeten. Dat derde heeft lange bladeren, ende dat noemt men Heylige, of onser Vrouwen Munte. Dat vierde gheslecht heetet Hertecruyt. De wilde Munte wordt in Latyn *Mentastrum* ghenaeamt.

t Faetsoen.

Dat eerste geslecht van tamme Munte heeft eenen viercantighen steel, ende dien is van onder op bruynrootachtich ende gehayrt. Die bladeren syn ront ende rontsom gekertelt, weeck, ende hebben eenen goeden rueck. De bloemen syn purpurroot, ende staen rontsom den steel gelyck eenen wordel. Dat tweede geslecht is den eersten seer ghelyck uitghe-nomen dat de bloemen niet rontomme bi de ledekens van den steel en staen, maar sy staen boven aen tsoep gelyckende een are. Dat derde

Plaetse daert wast

De tamme munte wast overal in de hoven. Nochtans wilt sy veel sonne hebben ende daeromme en behoeft sy geen vette noch gemeste eerde. De wilde Munte wast geerne op mosachtige ende vochtighe plaetsen.

Van de twee soorten, die hij het eerst noemt, heb ik de afbeeldingen overgenomen. Fig. 3 is de Cruysbalsem of Croesbalsem, *Mentha rotundifolia*. Dit is de soort, die voor de kruutmoes bijna overal gekweekt wordt, herkenbaar aan de ronde, dicht wollig behaarde bladen met duidelijke nervatuur. Eigenlijk is het de eenige soort, die nooit moeite geeft bij de determinatie. Ook de geur van de bladen is heel anders dan die van de andere muntsoorten. Behalve de pepermunt-geur is er een sterke kruiige lucht aan, iets als van trimethylamine, volgens Hegi. Wanneer men deze vorm dan ook gebruikt, is toevoeging van zwarte-bessenbladen overbodig. Een ander voordeel is, dat de vorm geen hooge eischen stelt aan

bodemvocht. Hij wil in elk hoekje van de tuin groeien en is hij er eenmaal, dan is hij bijna niet uit te roeien. Het opsporen van de herkomst van deze plant in sommige tuinen was een detective-story op zich zelf. Ik trof één familie aan die hem 18 jaar, een ander, die hem 55 jaar lang had trachten uit te wieden zonder resultaat. Echt wild is hij in deze streken wel niet; misschien wel in Zuid-Limburg en verder langs de Maas. In plaats hiervan wordt soms de watermunt

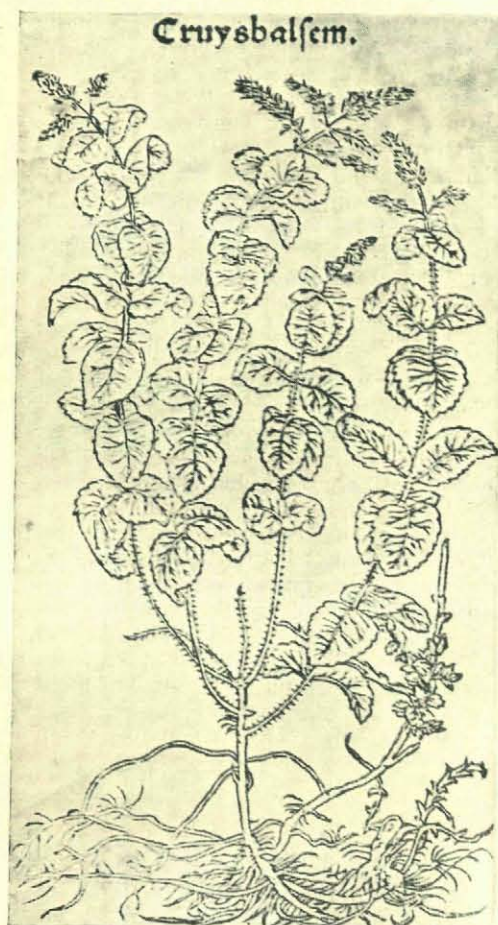


Fig. 3.



Fig. 4.

gebruikt, die rood aangelopen stengels heeft. Ook in boerentuintjes vindt men daarop gelijkende vormen. Fig. 4 is de Bruyn-Heylighe van Fuchs, die ik voor een bastaard-vorm van rotundifolia en aquatica aanzie, al durf ik er niet veel op te zetten. De naam staat met de roode kleur van de stengels in verband.

In Heukels' Nederlandsche Volksnamen vindt men verschillende verwante namen: Broenheilige (Z.-Limb.), Bloodkroed (Twenthe), Bruine Grete (N-Overijs.) voor *Mentha arvensis* en *M. aquatica*. In Salland komt de naam Roekeblad voor, in Eibergen Roekeberend en de algemeen gebruikte naam in Deventer en omstreken (Bat, Olst, Tw, Voo, Wil) is Broenen Beernd of, wat meer geciviliseerd, Bruune Berend. Wat Berend met deze plant te maken heeft is een geheim, maar Bernard van Galen, bisschop van Munster van 1650—1678 leeft in de Achterhoek nog steeds voort, bijna had ik gezegd, is nog steeds populair, door de groote verwoestingen die hij daar in 1672 aanrichtte. Berendje van Geulen, Brom-Berend, Bommen-Berend de koedief, (zie H. W. Heuvel, *Uit den Achterhoek*, 1928, blz. 52 en 83 en andere boeken van denzelfden schrijver) zit in de maan, als het mannetje en rijdt over de daken, als vroeger Wodan en tegenwoordig Sinterklaas nog altijd doet. Deze sagnaam zou door assimilatiezucht voor den heilige van Broenheilige in de plaats gekomen kunnen zijn. De naam Broene Beernd was vroeger in Laren (Zie H. W. Heuvel, *Achterhoeksch boerenleven*, blz. 187) en nu nog wel in gebruik voor „eigen-gebakken” roggebrood. Het riekt anders wel wat naar animisme en dergelijke dingen, wanneer men het brood, dat gebakken zal worden of de bladen, die men in snippertjes gehakt in de soep kookt, naar zijn aartsvijand gaat noemen. Een andere naam is „aol-kruut”, die op de Veluwe ten N. van Apeldoorn, langs beide IJsseloevers ten N. van Olst en langs de Vecht voorkomt. In Zwolle spreekt men Hollandsch en zegt „olkruut”, maar een oude man in Vaassen verklaarde mij, dat je tegenwoordig alles maar net zoo moet uitspreken, als je het schrijft en dus „aalkruid” moet zeggen. Het woordje „aal” kennen we in deze beteekenis alleen in aalbessen, wat eigenlijk zwarte bessen zijn. Men kent in Holland ook roode aalbessen, die U hier niet krijgen kunt, tenzij U om rooie bessen vraagt.

De woordenboeken, Franck-van Wijk, 1912, *Etymologisch Woordenboek* en De Vries en Te Winkel zijn het er niet met elkaar over eens. De eerste zegt, dat „aal” een verkorting is van „alant” (*Inula Helenium*), de tweede, dat aal nooit iets anders dan bier heeft beteekend, zooals ale in het Engelsch. Zooveel is wel zeker, dat in de Middeleeuwen aal een alcoholische drank was, „Der smale lude drenken mede, ael unde bier, unde somtyt fonteyne (water) ocht dunnebier” zegt een boekje uit de veertiende eeuw. (Baudet, *De maaltijd en de keuken in de Middeleeuwen*, Leiden 1904). In Heuvels *Oud-Achterhoeksch Boerenleven* las ik, dat de naam „klöngeläöle” nog in gebruik is voor jenever met stroop.

Zooals nu de aal- (zwarte) bessen vroeger en hier en daar in Duitschland nu nog wel voor het bereiden van wijn werden gebruikt — en bij ons in het land der Saksen drinkt men nog altijd een „glèesken rood” van aalbessen op brandewijn — was het ook met het aalkruid, de kruuzemunt. In een receptenboek uit de vorige eeuw las ik nog een recept voor zoo'n pepermunt-drinkje en in het boek van Knoop: *De Moes- en Keukentuin* van 1769 wordt de kruuzemunt nog absoluut noodig geacht voor het maken van kruid of May-wijn; ook de Alantwortel staat daar nog als bruikbaar genoemd. Aolkruut beteekent dus ongeveer Wijnkruid.

In Hierden en Apeldoorn hoorde ik *Mentha rotundifolia* een keer met den naam van katekruid betitelen.

IV. De overige kruiden.

Behalve Myrrhis en *Mentha* zijn er er nog een groot aantal planten, die wel in de kruutmoes gedaan worden, dikwijls echter alleen ter vervanging van een der twee eerstgenoemden. Van de schermbloemen in de eerste plaats de *echte kervel*, vaak de *venkel* (A, De, Hel, Hi, Lo, Nu, Nij, P. Voo, Ra Wij), *peterselie* (Baa, Er, De, Voo, Win,) *selderie* (A, Baa, Er, Ei, waar het „kroed” heet, Lo) of *hanepooten*, waarmee zevenblad bedoeld wordt. (A, H-S, Nu, Voo). De jonge spruiten van *aalbessen* (zwarte) worden vooral heel vroeg in het voorjaar genomen, als er overigens weinig is. Ze hebben een bijzonder sterken geur, heel anders dan de andere bessen. (A. Baa, Bar, Da, De, Ei, Els, Go, Hat, Hel, H-S, Nu, Olst, Om,

Te, Tw, Va, Voo, Wa, Wil, Wij). De jonge spruiten van *brandnetels*. (A, De, Ei, Nu, Voo). In Eibergen wordt de brandnetel alleen ook nu nog wel als moes gegeten, schreef mij de heer Odink. Als voer voor kalkoenen, kippen, enz. heb ik er meer van gehoord, maar hierover behoef ik na het artikel van den heer van Dieren over Koeien en Brandnetels in D. L. N. van Juli, blz. 84, wel niets meer te vertellen.

De bladen van *bieslook*, in de Achterhoek *smallook* genoemd, zijn voor veel plaatsen een belangrijk ingrediënt: A, Bar, De, Ei, Els, Er, Ga, Go, Hel, H-S, Nij, P, Str, Te, Tw, Voo, Voort, ook wel eens vervangen door fijngesnipperde

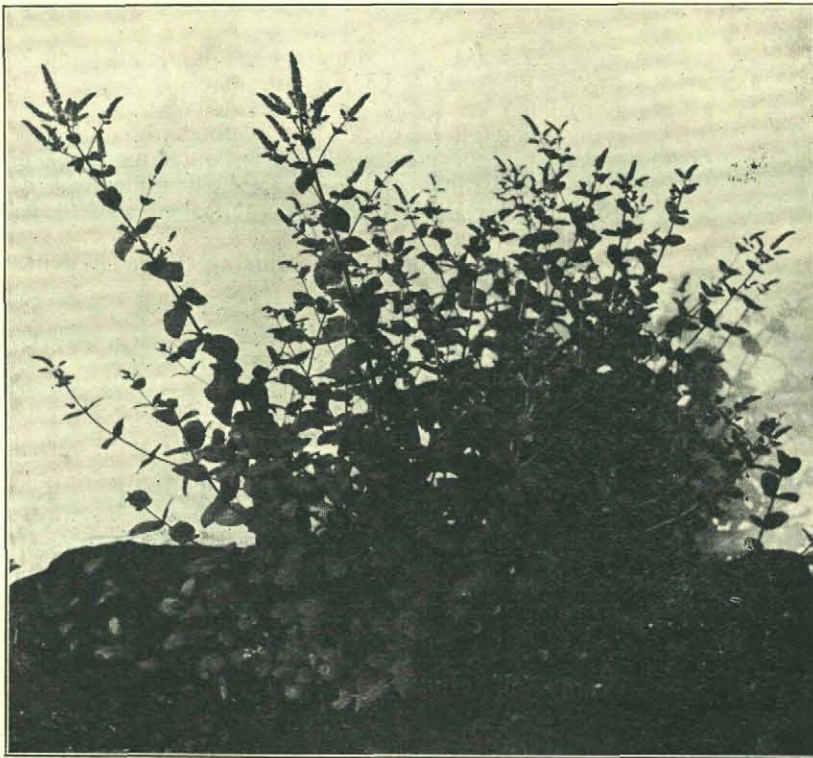


Fig. 5. *Mentha rotundifolia*.

preitjes (Tw, Voo). *Zuring*bladen kunnen dienen (A, Bat, De, Ga, Go, Har, Hat, Hel, H-S, Nij, Te, Tw, Va, Voo) om een meer zure smaak te geven, als men in plaats van karnemelk alleen of gedeeltelijk zoetemelk wil gebruiken. *Bete* of beet, bladen van snijbiet, geven weinig smaak, maar wel een mooie gele kleur en zullen ook zeker niet ongezond zijn. (Elb, Nu, Nij, Va). In plaats daarvan kan men evengoed *melte*, melle of mel (*Atriplex hortensis* de tuinmelde) gebruiken (Hi, Nij) of *spinazie* (De), Boonenkruid (Tol), dragon (Voo) en Lievevrouwenbedstroo (Lo) heb ik elk maar één keer hooren noemen.

In Groningen schijnt, of scheen? er nog *boerekool* aan te pas te komen. Ik heb daarvoor eens K. ter Laan, Nieuw Groninger Woordenboek, 1929 geraadpleegd.



Fig. 6.

Daar staat onder „moukebrij”; „mous, gehakt, gekookt in water, met een weinig melk, met rijst en spek (hoogeland; verouderd). 't Recept van De Vries luidt: mous (veelal boeskool) fijngesneden, met gort en spek (soms metworst) in melk gekookt. Tegenwoordig hoort men 't woord moukebrij haast alleen nog voor mous, die te week is uitgevallen.”

Onder het woord „kruidjemous” leest men:

t Kruidjemous. kruidmous, kruidjebrij, moukebrij, soep van fijngehakte boerenkool, met bladen van kervel, gort, rozijnen en spek, met melk gekookt; (Hoogeland) vroeger als lekkernij beschouwd, nu verouderd. Ander recept: soep van rijst of meel, gekookt in water met spek of vlees en verder rozijnen met kervel. Een heerlijk maal, dat voor 50 jaar op 't Hoogeland des voorjaars geregeld iedere week gegeten werd. Ook *kaarvel* genoemd, volgens Teenstra deed voorjaar de uitspruitsels van brandnetelbladen door. (Almanak

1861, 57).

Het laatste citaat lijkt me niet juist overgenomen. Teenstra zegt alleen dat brandnetels voor alle mogelijke dingen goed zijn, in Ambon voor dit, in Zweden voor dat en „hier te lande” voor kruidjemoes en moeskebrij. Ik weet niet of daar Groningen mee bedoeld is. Van andere zijde hoorde ik, dat alleen de doopsgezinde boeren op het Hoogeland vroeger kruidje-brij aten, kervel, gort en rozijnen. Of die karvel of kaarvel ook Myrrhis is? Ik hoop, dat het tijdschrift Groningen hierover eens wat meer wil vertellen. Hoe komt Groningen zoo aan dit gebruik? Doordat het een Hanze-stad is geweest?

Van der Trappen, Herbarium vivum I, blz. 304, noemt voor het Groningsche kruidjemoes ook nog zevenblad als bestanddeel. In D. L. N. van Aug. 1916, blz. 139 vindt U de passage aangehaald. Zoo langzamerhand krijgt men dan ook voor Groningen de heele verzameling compleet. Wie helpt eraan mee?

Tenslotte nog dit recept uit J. H. Knoop. Beschrijving van de Moes- en Keukentuin, 1769, blz. 234. Tusschen vierkante haakjes staan toevoegingen van mij:

„Naamlijst van kruiden, welke men in 't voorjaar tot een groen kruidmoes of Potagie gebruiken kan: Algoede [Chenopodium Bonus Henricus] \$Beete, \$Drieblad, of wild Angelyka [Zevenblad], Gouwe (kleine) [Speenkruid] \$Kervel (winter) *weinig, anders smaakt het te sterk*, \$Kool (krul) *de spruiten daarvan, en van allerley andere kool struiken*, Lepelkruid [Cochlearia], Longenkruid, \$Malwe-bladen, \$Netels, Netels (doove), Peterselie, Porrey [Prei], Sinnauw [Alchemilla vulgaris]. \$Spinagie (winter) Suuring, *dog weinig, anders word het te zuur*, \$Veldsalaad [Valerianella], \$Waterkersse [Nasturtium officinale], \$Winterkersse [Barbarea]. *Nota.* Daar een kruisje voor staat zijn de meest gebruikelijkste. En dergelijke kruid-moesen is men gewoon in Hoog-duitschland en elders op groene of witte Donderdag voor Paasschen, als een noodwendige zaake, door een oudt gebruik te bereiden.

Deze „gründonnerstag-Suppe" wordt nu nog in Zuid-Duitschland gegeten. Een belangrijke plant daarbij is volgens Hegi (blz. 1029) de echte kervel.

Ik hoop, dat de lezers, die belangstellen in dit onderwerp op het grensgebied van plantkunde, geschiedenis en folklore mij eens met hun gegevens of gedachten willen bekend maken.

Deventer.

H. UTTIEN.

UIT DE TIJDSCHRIFTEN.

Natuurhistorisch Maandblad. Orgaan van het Natuurhistorisch Genootschap in Limburg. 19e Jaargang No. 6, 27 Juni 1930.

Verslag van de Jaarl. Vergadering en excursie op 9 Juni 1930 te Epen (L.).

De bekende geologisch merkwaardige plekken bij Epen (o.a. Krijtrots, Heimansgroeve) werden bezocht en ter plaatse door den heer van Rummelen verklaard. Bij Kosberg toont en verklaart de heer van Rummelen een door hem uitvoerig bestudeerde merkwaardigheid n.l. een verschuiving, waardoor diluviaal maasgrint naast krijt gekomen is. In de carbonische kleischalie vlak over de Belgische grens aan de Geul konden mariene fossielen verzameld worden. Van de Geulflora trok vooral rijk bloeiend Vingerhoedskruid de aandacht. De Vergadering droeg een eenigszins feestelijk karakter. De Voorzitter, Rector Cremers, werd benoemd tot Lid van Verdienste van het Genootschap.

Dr. A. de Wever schrijft over de gele Monnikskap *Aconitum Vulparia* Rchb. en gaat de tegenwoordige en vroegere vindplaatsen van deze soort na; op een enkele daarvan zal de soort verwilderd zijn, maar aan de Geul en Seylerbeek is ze echt wild, aansluitend bij het Belgische en Deutsche verspreidingsgebied, maar meteen de Noordwestelijkste uitlooper daarvan vormend.

P. A. Hens geeft nog een Aanvulling op zijn Avifauna van Limburg betreffende o.a. de twee blauwborstjessoorten.

Pater Dr. H. Schmitz S. J. beschrijft wederom een drietal nieuwe soorten van Phoriden, thans parasitisch levende soorten n.l. afkomstig uit eierpakketten van treksprinkhanen uit Daghestan (Azië).

C. M. van Eggermont vervolgt zijn nauwkeurige studies over het wortelvormingsproces bij stekken.

— — — 19e Jaargang No. 7, 31 Juli 1930.

Verslag van de maandelijksche Vergadering.

De heer Prick vertoont een bij Gronsveld gevangen exemplaar van de uiterst zeldzame vlinder *Limentis*, populi groote ijsvogel of Nijmeegsche kapel. De heer Dorren en de Voorzitter hebben opgemerkt, dat de zwaluwen in aantal achteruitgaan, doordat de nesten niet meer als vroeger algemeen geduld worden aan en in woningen. De heer Waage vertelt van een nest jonge vossen, die hij heeft kunnen bespieden bij hun spel vóór het ouderlijk hol. Ook toont hij een foto van een vroedmeesterpad met eierklomp, begin Juni gevonden in de Heimansgroeve bij Epen. De heer Kengen verhaalt de lotgevallen van een merelhuishouden en van een vinkennest in zijn tuin. De vinken hadden niet meer dan precies een maand nodig van het bouwen van 't nest tot het uitvliegen der jongen: 30 April—2 Mei bouwen van 't nest; 3—7 Mei leggen van de 5 eieren; 8—23 Mei broeden; 23—31 Mei voeding der jongen, die 31 Mei voor goed uitvlogen. C. M. van Eggermont geeft het slot van z'n studie over het wortelvormingsproces bij stekken. Enkele van de voornaamste conclusies zijn: 1e de ontwikkeling der oogen is van zeer grooten invloed op de wortelvorming; 2e niet alle planten hebben microsc. waarneembare wortelbeginsels, deze zijn ook niet noodig voor wortelvorming. De Aanvulling op de Avifauna van Limburg door P. A. Hens wordt voortgezet met de bespreking van roodborstje, zwaluwen, waterspreeuw, hop ijsvogel en spechten. Bij roodborst en bonte spechten wordt nagegaan welke der verschillende ondersoorten hier op de trek en als broedvogel voorkomen.