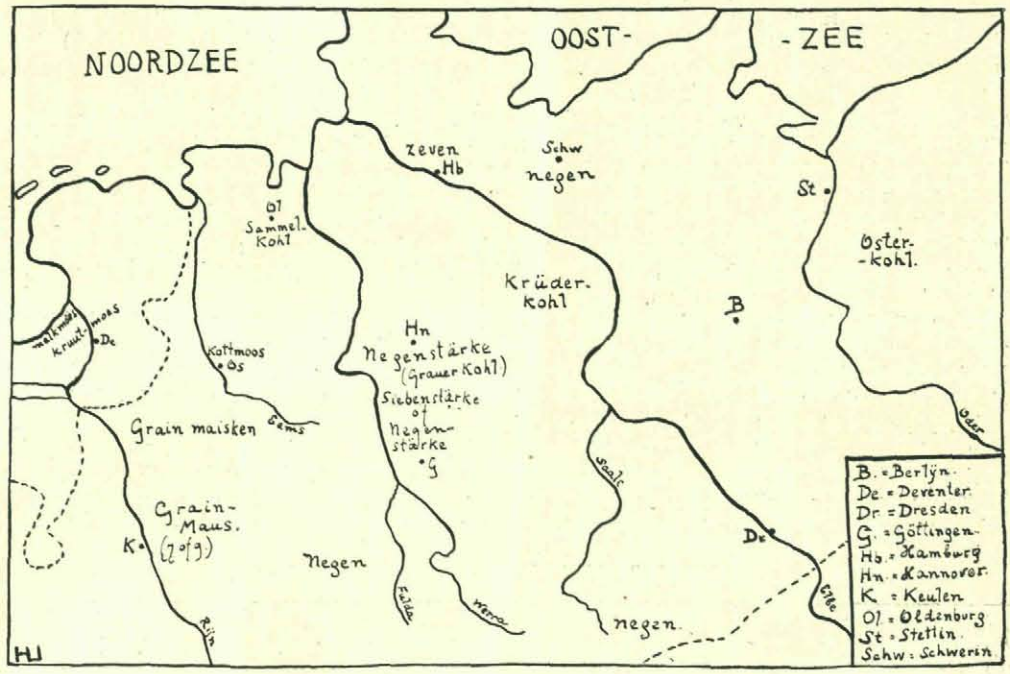
De Levende Natuur 35 (12):377-380 (1931)

KRUUTMOES, KOOL EN NOG WAT.

MIJN verhaal over Kruutmoes en Karvel in De Levende Natuur van October, blz. 192, heeft me allerlei merkwaardige op- en aanmerkingen bezorgd, ofschoon de grens van het verspreidingsgebied tot nu toe ongewijzigd bleef.

Een folklorist maakte de opmerking, dat mijn afleiding van het woord meikersen niet alleen fout, maar, wat erger is, allerminst origineel te noemen is. Dat is de gerechte straf voor wie over dingen praat, waar hij geen verstand van heeft. Een kok stuurde mij een kruutmoes-recept uit „L'art culinair" van 1921; een litteraire jongedame een grappig verhaal „Kruudmoes" van Mevr. Hille—Gaerthé, in Droom en Daad van Mei 1926 verschenen.

De folklorist Van der Ven maakte mij gelukkig met een heele bezending boeken en aanteekeningen, waaronder ook een gedicht over De Wessinger Moespot, door G. Mulder aan Mevr. Van der Ven opgedragen en sindsdien ook in druk verschenen. (Uitg. Westerhof,



Zwolle). Van een doopsgezinde familie in Groningen kreeg ik de veronderstelling, dat de kruudjemous daar misschien wel te verklaren is uit het nauwe contact, dat tusschen beide doopsgezinde gemeenten bestaan heeft. Eigenlijk hoorde ik in èlk opzicht nieuwe bijzonderheden, die mij de vingers doen jeuken, om er hier opnieuw over te beginnen. Maar ik zal trachten, me te beheerschen: de Levende Natuur is tenslotte geen folkloristisch tijdschrift en aan het geduld van redactie en lezers komt eens een einde. Toch zijn er een paar dingen, waarover ik niet zwijgen kan en dus maar zal beginnen.

Ik schreef dan, dat mij herhaaldelijk verteld werd, dat er *negen* kruiden in de kruutmoes hooren. De heer Odink maakte de opmerking, altijd gehoord te hebben, ook van Heuvel zelf, van *zeven* kruiden, en ik moet bekennen, dat ik vaker hoorde van zeven dan van negen, maar juist het laatste getal prikkelde meer mijn nieuwsgierigheid, omdat het blijkbaar antieker is, waarschijnlijk ook meer typisch Germaansch. Wie over die beide heilige getallen meer weten wil, behoeft slechts een willekeurig handboek over folklore op te slaan.

Over de negen zijn bovendien uitvoerige verhandelingen verschenen van Weinhold, Von Andrian, Roscher, enz. Behoorde tot het reistoilet van de heksen, die naar de Bloks-

De Levende Natuur 35 (12):377-380 (1931)

berg vlogen, niet een crême van *negen* plantensappen: maanvaren, Venushaar, huislook, bingelkruid, ijzerhard, mandragora, monnikskap, bilzenkruid en belladonna? (Sloet, De planten in het Germaansche bijgeloof). *Negen* wegeblaadjes getrokken op brandewijn is een drankje tegen koorts (Van Andel, Volksgeneeskunst in Nederland, 1909). Een kat heeft in Engeland *negen* levens en een heel verstandig man heet in het Nederduitsch wel „*negen*klauk", d.i. neun-klug. De Volmaakte Geldersche keukenmeid, die al meer dan een eeuw dood is, somde *negen* kruiden op voor een drankje tegen de hondsdolheid en *negen* andere voor een „gulde water" tegen de koorts. Met Maria-Kroedwisch, 15 Aug., worden in Z.-Duitschland *negen* kruiden in de kerk gezegend, om later tegen onweer en alle mogelijke andere dingen te beschermen: alant, koninginnekruid, valeriaan, bijvoet, alsem, Artemisia abrotanum, geel walstroo, bitterzoet en boerenwormkruid. Ook in ons Limburg bestaat nog zooiets, wat U in de zomerfilm van Van der Ven kunt zien, als U het niet gelooft.

Wat mij het meest trof, is dat overal verspreid in N.-Duitschland de gewoonte nog bestaat of een halve eeuw geleden althans nog bestond, om op groene Donderdag, die hiernaar genoemd is, een gerecht te eten van havermeel, worst of vleesch en *negen* verschillende, fijn gehakte kruiden de „Negensterke", „Neunstärke" (of „Siebenstärke") Grüne Suppe of hoe het verder heeten mag. Door het eten hiervan zou men verder het heele jaar gezond blijven. Ik twijfel er niet aan, of dit geloof berustte op ervaring en de gewoonte zal wel een gevolg geweest zijn zoowel van dit geloof in vitaminen als van de behoefte aan afwisseling bij de eeuwige moezen en brijen, die men in de ouwe tijd te eten kreeg, toen de fornuizen nog niet waren uitgevonden en één pot alle plaats boven het haardvuur innam. Tegenwoordig doen we het een beetje handiger (en onvolledi ger misschien). We laten ons nu de vitaminen listig verborgen in jam of chocolade of ook als „fosfor-vitamine-complexen" gebakken (!) in ons brood, in de maag stoppen. Er zijn er nog wel geen negen bekend, maar de tijd, geholpen door wetenschap en handel, zal het getal wel spoedig volmaken.

Natuurlijk is de naam en de samenstelling van deze Duitsche kruutmoes in elke streek weer anders. Op het kaartje heb ik de namen, die mij onder oogen kwamen in boeken of brieven, trachten te plaatsen. Van waar mij geen naam voor het gerecht bekend raakte, heb ik alleen de woorden zeven of negen ingevuld. Ook nu weer hoop ik, dat de leemten en fouten van dit kaartje anderen zullen prikkelen tot aanvulling.

Van de recepten, die ik verzamelde, geef ik er hier zes, in de vorm van een tabel, waarbij ik de 12 voornaamste soorten heb genummerd, om het overzichtelijker te maken. Het is wel boven twijfel verheven, dat al deze recepten een gemeenschappelijke, misschien oeroude, oorsprong hebben.

OVERZICHT VAN KRUUTMOES-RECEPTEN.

1. Aegopodium; 2. Rumex acetosa; 3a. Taraxacum, 3b. Cichorium; 4a. Lamium; 4b. Urtica; 5a. Pimpinella; 5b. Sanguisorba; 6. Veronica Beccabunga; 7. Allium; 8. Cerefolium, Chaerophyllum spec. of Myrrhis; 9a. Brassica napus; 9b. Boerekool; 9c. Spruitkool; 10a. Spinacia; 10b. Beta of Chenopodium; 11. Nasturtium officinale; 12. Ficaria.

N.-W.-Duitschland volgens Hegi V, deel 2, blz. 1215	1, 2, 3ab, 4ab, 5ab, 6, soms 7 en 9a, Verder; Sedum reflexum, Achillea Millefolium of Ptarmica, Oxalis acetosella, soms ook Ribes nigrum-bladen, Arnoseris, Humulus of Lactuca perennis.
Brunswijk en Mecklenburg v. Andrée. Braunschw. Volksk.,	1, 3a, 4a, 4b, 8, 9c, 11, 12, Malva, soms i.p.v. 3a Valerianella.
Sauerland, v. Schauerte: Sauerl. Volkskunde.	1, 4, 9b, 10a, 12, soms 2, 3, 5, 7 en 8, Humulus, Carum Carvi.
Zuid-Hannover v. K. Baumann te Niederscheden.	2, 4ab, 8, 9b, 10ab, 11, 12, soms 1, 3, 7. Verder: Humulus, Sium, soms Malva. Symphytum, Valerianella, Glechoma en Secale.

De Levende Natuur 35 (12):377-380 (1931)

Hannover v. Seemann. Hannov. Sitten,	1, 2, 3a, 4a, 5, 7, 8, 9b, 10a.
Voigtland v. Köhler, Volksbrauch im Voigtland.	4, 6, 7, 11, Oxalis, Primula, Sium, Sambucus en Alchemilla vulgaris.
Veluwe en Salland. zie De Lev. Nat. Oct. 1930.	1, 2, 4b, 7, 8, soms 3a, 10, vroeger wel eens 5b. Verder: Ribes-bladen, Mentha rotundifolia, soms Foeniculum, Apium of nog andere.

Ons Nederlandsche recept wijkt in drie opzichten nog al af van de andere: Wij hebben de Roomsche Kervel (Myrrhis) naast de echte Kervel, de Munt en rozijnen, die ik tot nu toe geen van drieën verder genoemd vond. De eerste twee planten zullen m.i. door hun gemakkelijke cultuur er veel toe hebben bijgedragen, dat het oude gebruik zoo lang in eere is gebleven. Dat Mentha rotundifolia in geen enkel Duitsch recept voorkomt is, welbeschouwd, geen wonder. De soort komt daar alleen langs den Rijn in het wild voor. De Nederlandsche vindplaatsen langs Rijn en IJsel sluiten daarbij aan. Tot hoever dit voorkomen oorspronkelijk is en van waar af onder invloed van den mensch, durf ik zoo maar niet uit te maken. Hier kom ik op het terrein van de plantengeografie, dat vol doornen en brandnetels zit, vooral waar het om ruderaalplanten gaat. Ook de rozijnen behooren tot de ruderaalplanten van de kruutmoes. Ze zijn, geloof ik, met het vleesch binnengesmokkeld.

Rozijnen (en krenten) werden „bij ons" van oudsher vaak in vleeschgerechten verwerkt. Van Hasselt schrijft in zijn Bijdragen voor d'oude Geldersche maaltijden (Arnhem, 1805), dat omstreeks 1700 „het Verckenvleys te Arnhem met pruymen en rosynen gegeeten wierdt" en van de zusters in het Meester-Geertshuis te Deventer schrijft een onbekende zuster in ongeveer 1475: „nummermeer of alte selden plach men resynen vleisch te eten" als een voorbeeld, hoe eenvoudig zij leefden. Ook nu nog eten wij „bij ons" rozijnen en krenten in de balkenbrij.

Gegevens uit vroegere eeuwen heb ik nog weinig, eigenlijk maar twee. Ten eerste vier regels uit een gedicht van 1595 (Rollhagen, „Froschmeuseler"):

Am grünen Donnerstag im Mei
kocht eine bewrin ihren brei
von neunerlei kohlkreuterlein,
sollt wider alle krankheit sein.

Het versje ik ook hierom merkwaardig, dat het woord kohlkreuterlein eraan herinnert, dat „kool" vroeger de meer algemeene beteekenis van „groente" gehad moet hebben.

Het woord „groente" in de hedendaagsche beteekenis is nog maar heel jong. Als Vondel het ergens over „wandelen in de groente" heeft, bedoelt hij daarmee niet de moestuin, maar de levende natuur (met een kleine letter). In woordenboeken van vóór 1800 zult u het woord niet of misschien een enkele keer aantreffen. Daar heet het nog warmoes, wat volgens Kiliaen en Verdam uit „warm-moes", d.i. gekookte groente, verklaard moet worden. Nog vroeger beteekende moes spijs en duidde men eetbaar groen aan met het woord „cruut" of met kool. (Verdam, Mid. Wbk. III, 1894, pg. 2185). Ook in Duitschland beteekende kool vroeger niets anders als groente; zevenblad heet wel „geeskool" en de snijbiet „bieskohl". Omgekeerd is in het Duitsch Kraut later kool gaan beteekenen, vooral zuurkool en in Zwitserland is hetzelfde woord Chrut gereserveerd voor de biet, zooals men daar met Mus vooral de erwt en bij ons speciaal de boerekool bedoelt.

Overtuigender is misschien het hierbij uit de eerste uitgave van de Ortus Sanitatis (1471) afgebeelde plaatje van Olus, Cole, waarop ik de biet, beete, meen te mogen herkennen. Vooral de biet schijnt namelijk veel als groente te zijn gebruikt, zoodat hij als de kool par excellence gold, getuigen ook de volgende aanhalingen uit verschillende uitgaven van Kiliaens woordenboek:

Moesporeye oft beete — de la poree, holus vel olus (1573); Beetkool, beete — beta, bete, porée (1642); Beet — koole (1777); Moeskruyd — olus, holus, Beta (1632, 1777).

Men kan er moeilijk anders uit besluiten voor de snijbiet gebruikt worden. (Fransch:

Olus kole (Kap-kleeuit.
Olus latine-grece sachsisemanie. (Der meister Serapio in dem buch aggregatoris in dem capitel Sachsisemenie id est Olus beschribet vns vñ spricht daz diß sy eyn krut vnd das ysset man in der kelte-Spn nature ist kelten vñ feucht machen an dē

dan dat kool, poreye of porée als synonymen poirée, porrée) en dat die biet de voornaamste groente was. Wanneer dan ook Verdam (IX, pg. 1770) zegt, dat warmoes ook als benaming dient van bepaalde groenten, „in het bijzonder *prei* (in het Mnd „(groene) kool")" geloof ik, die „prei" voor „poreye, porée, poirée, snijbiet te moeten houden en niet voor het Duitsche Porree, wat prei beteekent.

Het andere belangrijke gegeven, is de, in de mythologie welbekende „Neunkräutersegen" of, zooals de Engelschen zeggen „The lay of the nine healing herbs", een angelsaksische bezweringsformule in allitteratie-rhythme uit de twaalfde eeuw, maar zoo doorspekt met heidensche gedachten, dat de oorsprong zeker veel verder moet liggen (J. Hoops, Altenglische Pflanzennamen, 1889; Cockayne, Leechdoms, Londen, Bd. III, 1866; Ch. Singer, Early english magic and medicine, Proc. Brit Acad. IX, 1920). „Deze negen kruiden hebben macht tegen negen booze geesten, negen vergiften en negen infecties". Jammer genoeg, is de verklaring van de negen plantennamen niet geheel zeker, maar er behooren o.a. toe: byvoet, weegbree, brandnetel, appel, kervel en venkel. Of er ook nu nog bij de nakomelingen van die Angelsaksen iets als onze Nedersaksische kruutmoes bestaat weet ik niet.

Ik hoop, dat sommige van de lezers me hierover en over allerlei andere bijzonderheden nog eens willen inlichten.

Deventer. H. UITTIEN.

De dansende zilvermeeuw. — Zooals bekend is, kun je 's zomers in de weiden, in de onmiddellijke nabijheid van koeien, dikwijls een troepje meeuwen en andere vogels vinden, azende op de wormen, die aan de oppervlakte komen, tengevolge van de dreuning, welke de koeien-pooten in den grond veroorzaken. Het is een gemakkelijke manier, om aan den kost te komen.

Nu zat, kort geleden, op een breeden gras-berm langs het kanaal aan den Zuidkant van Amsterdam, een groote vergadering kokmeeuwen, in afwachting van eventueel door menschen-hand te verstrekken voedsel. Onder dit gezelschap bevonden zich ook eenige zilvermeeuwen. Eén van deze mooie vogels was het blijkbaar moede, om lijdzaam te wachten, tot hem misschien zijn maaltijd zou worden toegeworpen. Wat deed deze slimme gast? Vermoedelijk was hem de in den aanvang bedoelde wijze van kost-winning bekend. Althans, in verbazing-wekkend snel tempo trappelde hij met beide pooten op den grasgrond, ongeveer op de manier van tuinders, die soms, met plankjes aan de voeten, den grond gelijk-stampen, met dit verschil evenwel, dat onze vogel, op dezelfde plaats bleef en zijn bewegingen veel vlugger uitvoerde. En het resultaat was blijkbaar goed, want herhaaldelijk moest hij den dans even onderbreken, om de boven-komende wormen weg te pikken. Voorwaar een mooi voorbeeld van „help u zelf"!

Intusschen heeft deze koddige vertooning mij eenige vroolijke oogenblikken bezorgd.

H. G. VAN DER BEEK.