

VRAGEN EN KORTE MEDEDEELINGEN 63

Blad-tanding, beharing, grootte der vruchten, waslaag e.d. leverden geen goede punten van verschil. De Wever deelt nog mede, dat de struiken op het Empesche Veld bij Voorst en die bij het kasteel Waliën tusschen Zutphen en Vorden blijkens materiaal, ontvangen van Dr. J. Brand ook *M. caroliniensis* zijn.

Late Pestvogel. Reeds eenige dagen zit er in den berk in onzen tuin een prachtige pestvogel. Af en toe vliegt hij even weg, om zich aan hulst- en andere bessen te goed te doen. Schuw is hij geheel niet, hoewel wij vlak bij hem zijn gaan staan, om hem eens goed te bekijken. Ook het langs fietsen van voorbijgangers of auto's laten hem koud.

Het lijkt me, dat het reeds vrij laat in het jaar is, om nog pestvogels te zien en dan nog zou ik ze niet verwachten in een zoo vol gebouwde omgeving, waar maar weinig boomen en struiken staan.

2 April '37.

Mevr. VAN OS.
Haarlemmermeer.

Zijn Lijsterbessen vergiftig? Op blz. 708/9 van de Geïllustreerde Flora van Nederland bladerde ik na, hetgeen daar wordt gezegd over de lijsterbessen. Tot mijn groote verrassing vond ik: „Voor mensen is ze gevaarlijk” en „voor sommige mensen zijn ze een dodelijk vergif (blauwzuur)”. De verrassing zal u begrijpelijk worden bij het vernemen, dat wij verleden winter een kleine hoeveelheid lijsterbessen hier in Den Haag hebben verzameld en tot jam gekookt, terwijl een andere hoeveelheid op brandewijn getrokken werd en na afzeven met suiker tot likeur werd gefabriceerd. Beide produkten werden met smaak en zonder bezwaar door ons zelve en ten deele door gasten gebruikt. We hebben dan ook dit jaar weer geoogst en ingemaakt en wederom de jam als bijzonder pittige en smakelijke lekkernij gegeten.

Een en ander hebben we gedaan op grond van de ervaring van mijn uit Finland afkomstige echtgenoot. In dat land werden vooral vroeger lijsterbessen veel gebruikt als vrucht o.a. in vorengenoemde vormen; de likeur werd onder de benaming „nalifka” volgens Russisch recept bereid. In later jaren is het gebruik achteruit gegaan, eensdeels vermoedelijk als gevolg van den import van betere vruchten, dus van zekere luxe, anderdeels — voor zoover de likeur betreft — omdat men in de periode van „drooglegging” gewend geraakt was aan het genot van uit spiritus fortior bereide scherpe dranken. De zachte, zoete likeur was toen niet meer pittig genoeg.

Voor het maken van die likeur worden de bessen zonder eenige voorbereiding op brandewijn getrokken en later uitgeperst. Versche bessen zijn zeer bitter en wrangzuur; beide smaken blijven aanwezig, doch in de likeur zeer verzacht, zoodat een fijn aroma op den voorgrond treedt.

In een in 1911 in Finland uitgegeven Zweedsch kookboek heb ik hier voor mij recepten voor lijsterbesgelei, -jam en -gort. Het voorschrift — ook door mijn vrouw bij het inmaken gevolgd — luidt achtereenvolgens:

Voor gelei: De goed rijpe bessen worden met water gekookt op zwak vuur, gedurende 2 uren en zonder deksel (2 liter water voor 4 liter bessen). Men laat de massa daarna vanzelf in een doek afloopen, tezamen met langdurig in water gekookte zure appels. Het aflopende gemengde sap wordt volledig tot gelei verwerkt.

Voor jam: De bessen worden gedurende 10 minuten in water gekookt, hetwelk daarna wordt afgegoten. De bessen worden daarna op dezelfde wijze als frambozen tot jam verwerkt.

Voor gort: De bessen worden opgekookt met water, hetwelk wordt afgegoten, waarna zij met zure appels, suiker en roggemeel tot gort (misschien beter pap) worden verwerkt.

Ik vermeld deze bereidingswijzen zoo uitvoerig, omdat daarin misschien een sleutel te vinden is, waarom van giftigheid blijkbaar geen sprake meer is; er wordt absoluut niet van gerept. Wel is een in Finland bekende regel, dat de bessen smakelijker worden, indien geplukt na het invallen van de vorst. Hetzelfde is immers bekend van de sleedoorn.

Met het oog op uw opmerking, dat de waarschuwing in de Flora de rauwe bessen betreft, moge ik nog opmerken, dat in Finland de kinderen ook deze herhaaldelijk eten. Dit geldt evenwel niet meer dan een vijf of zes bessen per keer, vanwege den ook na vorst nog sterk wrangen smaak. Toevallig hoorde ik gisteren van een vriend, dat deze in zijn jeugd nog dikwijls lijsterbessen had helpen inzamelen ten behoeve van de lijstervangst. Daarbij werd ook menigmaal een bes rauw opgesnoept en de smaak was hem daardoor voldoende bijgebleven om onze likeur als dienovereenkomstig te herkennen. Voor giftigheid werden de kinderen destijds niet gewaarschuwd. Misschien dat klimaat en groeiplaats mede invloed oefenen op het blauwzuurgehalte.

Den Haag, 9 Mei 1937.

Ir. F. T. MESDAG.