

## Van honing, berennieren en gekonfijte okkernoten ...

In de bibliotheek van de kring voor Heemkunde hebben wij een groot fragment gevonden van een zeer oud boek over bijen en honing. Het is getiteld "*Van de bien*" en het dateert waarschijnlijk uit het jaar 1618. De auteur is een zekere Dirk Outgaertsz. Cluyt (Haarlem 1546 - Leiden 1598), die zijn naam verlatijnt heeft tot Theodorus Clutius, zoals dat overigens in die tijd gebruikelijk was. Deze Clutius werkte samen met Carolus Clusius (Charles de l'Ecluse) aan de aanleg van de "Hortus botanicus", de kruidentuin van de universiteit van Leiden, de eerste in de Nederlanden. De auteur van ons boek, Dirk Cluyt dus, was apotheker en een groot kenner van geneeskrachtige planten en van de bijenwereld.

Dit boek is het eerste systematisch Nederlandstalige boek over bijenteelt; spijtig genoeg bevat het geen illustraties. Het werd vermoedelijk gepubliceerd in Antwerpen bij Petrus Josephus Rymers in 1618. Ons fragment van het boek ( $\pm$  161 pp.) is in zeer slechte staat; wij vermoeden dat het echt versleten is door het vele gebruik. De kaft- en titelbladzijden ontbreken. Wij kunnen niet meer nagaan hoe de Kring voor Heemkunde aan het boek geraakt is: behoorde het ook tot de bibliotheek van het Convent van het Begijnhof van Lier?

Het boek bestaat uit drie grote delen: het eerste deel gaat over het leven van de bijen zelf en hoe een bijenkorf georganiseerd is; het tweede deel over het houden van bijen en de praktische problemen die daar komen bij kijken; en het derde deel over het gebruik van honing en was, niet alleen voor alledaags gebruik maar ook voor geneesmiddelen. De auteur is immers apotheker.



In het boek staan ook enkele merkwaardige verhalen: het eerste verhaal heeft de auteur van "horen zeggen" en het situeert zich in de streek van "Muscovien" (= Moskou). Hij vertelt dat de bijen daar volop holle bomen opzoeken en begint dan zijn verhaal: "men zegt dat er eens een man honing ging zoeken. Toen hij in een holle boom klom, viel hij in de honing, en omdat het zo een taai en plakkerig goedje was, kon hij er niet uitgeraken. En zie, toevallig kwam daar een beer langs om van de honing te likken; onze brave man, die bijna wanhopig geworden was, zag de beer die van de honing kwam snoepen, nam zijn moed in zijn twee handen en vatte de beer bij zijn oren. De beer schrok danig, liep weg, en op die manier geraakte onze brave man uit de honingboom, waarin hij bijna het leven gelaten had. De beer koos ook eieren voor zijn geld en is vol schrik weggelopen." En de schrijver voegt eraan toe: "*En alsoo is desen mensch uyt dit groot perijckel (=gevaar) verlost geweest.*"

En alsof het niet genoeg is, voegt hij er nog een ander straf verhaal aan toe dat hij gehoord heeft van ene Paulus Jovius, een Italiaanse humanist: "Er was eens een boer die honing ging zoeken. Nadat hij in een boom geklommen was, en er wou uitspringen, kwam hij tot aan de borst in een kuil vol honing terecht. Hij kon er niet uit en leefde twee dagen lang van de honing, want er kwam niemand langs omdat hij van de weg afgeweken was. Toevallig kwam er ook een beer langs om van de honing te smullen, en toen de boer de beer zag greep hij hem bij de nieren (waarschijnlijk een eufemisme voor "testikels") en de beer, die voelde dat hij "gepakt" was, heeft hem met kracht daaruit getrokken. "*Ende alsoo is deesen man sonder hinder van den Beir en uyt den Honinck verlost geweest.*"

Het verhaal doet denken aan wat de bekende baron van Münchhausen meegemaakt heeft: een man die voor slecht weer in een holle boom vlucht maar er dan niet weer uit kan komen. Vervolgens laat een beer zich ook in die boom zakken. De man grijpt zijn staart beet en het

verschrikte dier trekt hem er uit! Allemaal echt gebeurd! Dergelijke verhalen van mensen die uit een penibele situatie gered werden door zich aan dierenstaarten vast te klampen, kwamen oorspronkelijk uit de Baltische regio en werden in vele varianten over gans Europa aangetroffen.

Maar terug naar de bijen en de honing. Voor de ontdekking van de suikerbiet als suikerproducent was honing, naast rietsuiker, één van de voornaamste zoetstoffen. Honing werd vroeger niet alleen als zoetmiddel gebruikt, maar er werden (en worden) ook vele geneeskrachtige eigenschappen aan toegeschreven. Cluyt geeft dan ook een hele reeks recepten voor het dagelijks leven maar ook voor bereidingen van geneesmiddelen op basis van honing. Om er slechts enkele op te noemen (en in alle recepten wordt honig gebruikt!): *"tegen de wormen der kinderen, tegen den buyckloop, tegen de aenbye (=aambeien), tegen grootte hitte in den mont, tegen 't scheurbuyck in den mondt, tegen den hoest oft de verkoude borst, tegen een verkoude mage, tegen 't water laden, salf om uytgevallen hayr (=haar) wederom te doen wasschen (=groeien), om den baert te doen wasschen (=groeien); om 't hayr (=haar) sijnen wasdom te beletten!"*

De andere recepten zijn voor de keuken en gaan over de meest verscheidene zaken: om verscheidene fruitsoorten te konfijten, om rozen te konfijten, om *"honinck van roosen, roosemaryn, en violen te maken, om honinck van rozynen, dadelen, vygen, ende corenten te maken, om massepyn (=marsepein) te maken, om mede (=gegiste honingdrank), brandewynen, hypocrassen, azynen, ende andere dingen te maken"*.

Voor wie één van de recepten van onze apotheker eens wil uitproberen, geef ik hierbij het (lichtjes aangepaste) recept voor gekonfijte okkernoten. Op het eerste gezicht een beetje vreemd (groene okkernoten ...) maar ik heb het zelf geprobeerd en het resultaat is zeer lekker!

Cluyt zelf zegt hierover: *"Dees geconfyte Ockernoten worden seer gepresen in tyde van Peste, ende quade lochten: als men smorgens een in nemt, zy verwecken natuerelijcken kamerganck (=stoelgang), en sijn goet voor quade keilen (=kelen), die van koude komen: Sy worden oock seer gepresen voor de Borst ende Mage, als zy met Nagelen, Caneel, en Foelie geconfyt syn."*

---

Ingrediënten: 1 kg onrijpe okkernoten; 1 kg suiker, pijpkaneeel, kruidnagel, muskaatnoot.

Pluk de onrijpe okkernoten voor 24 juni, het feest van Sint Jan de Doper, nog voor de houten schaal gevormd wordt. Doorboor de noten met een lange naald op verschillende plaatsen. Trek hiervoor huishoudhandschoenen aan, anders heb je bruine handen!

Laat de noten de eerste dag in pekelen weken; na één dag de pekelen afgieten en de noten afspoelen; daarna dan zeven à acht dagen in water laten weken om de bitterheid weg te nemen; het water elke dag verversen.

Kook vervolgens de noten in 10 minuten gaar in water. Giet de noten af en laat ze drogen. Maak dan een suikerstroop van de suiker en één glaasje water. Voeg een stokje pijpkaneeel en vier à vijf kruidnagelen toe plus flink wat geraspte nootmuskaat. Kook de okkernoten circa twee uur op een laag vuur in de siroop met de deksel op de pan.

Haal de noten dan van het vuur en laat ze 24 uur in de stroop staan, zodat alle vocht eruit getrokken wordt. Haal de noten uit de stroop en laat ze op een rooster uitlekken. Doe de noten in propere, glazen potten. Kook de stroop in tot deze dik is en giet deze kokendheet over de noten. Zorg dat de noten helemaal overdekt zijn met stroop. Sluit de potten heet af.

Na enkele dagen te gebruiken; lekker bij wild, koud vlees en paté of zo maar, om te snoepen. Smakelijk!

Herman Jacobs