

H. Bock: Kreuterbuch, 1560, Von Bibernell.



Geschreven en vertaald door Nico Koomen.

Von Bibernell. CLVI.

(1) Der Bibernellen findt man drei, ein grosse und zwei kleine, einander mit wurtzel und geschmack vast gleich. Die gróst under denen wechþt auff dñren wysen, und an sandechten rechten. (Gróst. Forma.) Die wurtzel wñrt schlecht, glatt, weiß und lang, wie der Peterlins, auff der zungen hannig als Ingwer, seine bletter seind schwartzgrñn, ein jedes blat zerschnitten, und unterschieden biþ zñm mittelsten rip oder stengelin, zñ beden seitten an zñsehen wie das jung Nupbaumen laub, oder wie der Pestnachen kraut. Gegen dem Meien stoþt dise wurtzel jren holen, knópftechten, langen stengel, mit den weiß blñenden kronen. Der zeittig samen ist dem Peterlin gleich, hitziger und schárpffer auff der Zungen. (Tempus.)

(2. Mittelst Bibernell.) Der zweitt Bibernell ist mehr hitziger dann der jetzgemelt, wachþt auch an den sandechten rechen, an den rauhen bergen und felsen, die wurtzel dringt und kreñcht zwischen die fñgen der felsen, etwan dreier spannen lang, gantz schlecht und dñnn als ein

Van bevernel. 156.

Van de bevernel vindt man drie, een grote en twee kleine, elkaar met wortel en smaak vast gelijk. De grootste onder die groeit op droge weiden en aan zanderige streken. De wortel wordt recht, glad, wit en lang zoals de peterselie, op de tong scherp als gember, zijn bladeren zijn zwartgroen, elk blad gesneden en onderscheiden tot de middelste rib of stengeltje, aan beiden zijden aan te zien zoals dat jonge notenbomen loof of zoals het pastinaak kruid. Tegen mei stoot deze wortel zijn holle, knoopachtige lange stengel met de wit bloeiende kronen. Het rijpe zaad is de peterselie gelijk, heter en scherper op de tong. De tweede bevernel is meer heter dan de net gemelde, groeit ook aan de zanderige streken, aan de ruwe bergen en rotsen, de wortel dringt en kruipt tussen de voegen van de rotsen, wat 50cm cm lang, gans recht en dun als een worm. Dat kruid, stengel, bloemen en verf is de eerst gezette met de gestalte gelijk, alleen dat het veel kleiner is en wat bruine ribben en

wurm. Das kraut, stengel, blümen und farb, ist dem erstgesetzten mit der gestalt gleich, allein das es vil kleiner ist, unnd etwan braune riplin und stengelin gewint. Blüet auch gegen dem Meien, des samen ist wie der Ammi.

(3. Kleinst Bibernel ist kraup.) Der dritt Bibernel ist mit wurtzel, stengel, blümen unnd samen, sampt dem geschmack und geruch dem zweiten gleich. Außgenommen das kraut ist seer klein zerkerfft, beinahe wie des Wypkymmels das mancher (er versühe die wurtzel dann) nit für Bibernel achten mócht, wechþt gemeinlich [389] bei der zweitten, ist das kraup geschlecht davon, wie dann ettlicher Petersilgen auch kraup unnd klein zerschnitten gesehen würt.

Von den Namen.

Hilff Gott, was hatt dise gemeine wurtzel sich müssen leiden bei den gelehrtten, haben alle darüber gepümpelt unnd gepampelt, doch nie eigentlich dar gethon, wie sei bei den alten heiþ, oder was es sei. Einer als Herm. Bar. (Herm. Barbarus.) cap.ij.super Saxifra nent sie Bibinellam, der ander Pimpinellam, Pampinellam, Pampinulam, Bipennulam, Sanguisorbam, der ander als der Simon Janu (Simon Januensis.) nent sie Petram findulam, und Saxifragiam, ꝛc. Wolan diser so sie Petrem findulam und Saxifragiam nennen, hat es am besten droffen, bede dem gewächs und krafft nach, dann sie durch dringt, wie oben angezeigt, die felsen und ist nützlich den harn zů bewegen. (Harn zůbewegen.) Disem Simoni Januensi hat hierinn nichts gefelet, dann das er nit vil in Diosco.und Theoph.hat gelesen, diser meinung ist auch d Platina li.iiij.und spricht Bibinell sei nützlich für den stein, wie dan war ist. (Platina.) Wann ich nun bei dem hochgelerten Manardo Ferrariensi (M. Ferrariensis.) were, wolt ich jm anzeigen wa Bibinella in Diosco wüsche, seintemal er so trew gewesen, und uns den zamen Apium oder Petersilgen hat lernen kennen, in der geschrifft, doch verhoff ich es soll andern frommen liebhabern der warheit unser anzeigen auch gefallen. Darumb jr lieben herten und freünd, hie habt jr ewern Macedonischen Peterlin, von welchem die alten geschriben, und in sonderheit der fleißig Dios.lib.iiij.cap.lxx.da er spricht Petroselinon oder Apium saxatile wachs in Macedonia, an den felsen, der samen sei gleich dem Ammi, riech wol, und sei scharpff, ꝛc, (Macedonicum Petroselinum.) Wz kan nun gewissers zů disen stein Peterlin oder Bibenel auff bracht werden, als eben diþ capitel Petrapium.

stengeltjes gewint. Bloeit ook tegen mei, de zaden zijn zoals Ammi.

De derde bevernel is met wortels, stengels, bloemen en zaden, samen met de smaak en reuk de tweede gelijk. Uitgezonderd dat kruid is zeer klein gekerfd, bijna zoals de weide kummel dat velen (hij onderzoekt de wortel dan) niet voor bevernel achten mogen, groeit gewoonlijk [389] bij de tweede, is dat gekroesde geslacht daarvan zoals dan ettelijke peterselie ook gekroesd en klein gesneden gezien wordt.

Van de namen.

(**Pimpinella saxifraga, Sanguisorba**

officinalis) Help God, wat heeft deze gewone wortel zich moeten lijden bij de geleerden, hebben alle daarboven gepimpeld en gepampeld, doch niet eigenlijk daar gedaan hoe ze bij de ouden heet of wat het is. Een zoals Hermolaus Barbarus kapittel 2 super Saxifra noemt het Bibinellam, de andere Pimpinellam, Pampinellam, Pampinulam, Bipennulam, Sanguisorbam, de andere zoals Simon Januensis noemt het Petram findulam en Saxifragiam etc. Welaan deze zo ze Petrem findulam en Saxifragiam noemen hebben het aan beste getroffen, beide naar het gewas en kracht, dan ze doordringt, zoals boven gezegd, de rotsen en is nuttig de plas te bewegen. Deze Simon Januensis heeft hierin niets gefaald, dan dat er niet veel in Dioscorides en Theophrastus heeft gelezen, deze mening is ook Platina libro 4 en spreekt, Bibinell is nuttig voor de steen, zoals dan waar is. Wanneer ik nu bij de zeer geleerde Manardo Ferrariensi was wilde ik hem aanwijzen waar Bibinella in Dioscorides groeide, sinds hij zo trouw is geweest en ons de tamme Apium of peterselie heeft leren kennen in de schriften, toch hoop ik er zullen andere vromen liefhebbers de waarheid van onze aanwijzig ook bevallen. Daarom u lieve heren en vrienden hier heeft u uw Macedonische peterselie waarvan de ouden geschreven hebben en vooral de vlijtige Dioscorides libro 3 kapittel 70 daar hij spreekt; Petroselinon of Apium saxatile groeit in Macedonië aan de rotsen, het zaad is gelijk de Ammi, ruikt goed en is scherp etc. Wat kan nu zekerder tot deze steen peterselie of bevernel opgebracht worden als

Bezeücht das nit die abmalung, die würckung und die ordnung in Dioscoride?welchs on zweiffel niemands würt leügen. (Petrapium.) Also wóllen wir oft auß frembden landen kauffen, das wir überflüpig für der thür haben, betriegen nicht allein uns, sonder verwürten auch ander leüt darmit, wie meniglich sehen mag und sonderlich von disem Macedonischen Peterlin, dann ettlich sagen wir haben disen stein Peterlin nit, die anderen geben den [390] grossen samen dafür, von welchen dñoben im Beren klawen geredt ist.

Hie sicht man zwar was man güts kan componieren, wann wir die simplicia nit kennen, dann alle Apotecker (nach der lere Jacobi Manlij) nemen den grossen schwartzen samen für den Macedonischen Peterlin, besihe die composition Philantropos, und auream Alexandrinam, Luminaris maioris. (Jacobus Manl.) In Theo.lib.vij.cap.vj.lipt man vom bergt Epff, Apio Montano, das verstehen wir von unser Bibernell, sonderlich von der grossen.

(Apium Mont.) Das sei nun genüg von den Epffen und Bibernell, oder wilden Peterlin gesagt. Eins muß ich noch darthun, damit niemands in den namen verjrt, Pimpinella und Bibinella seind zween namen, also Pimpinella oder Bibinella der newen, ist der wild Peterlin, Petrapium oder Bibinell. Aber Bibinella in Theo.nach der translation Gaze, ist Plantago, Wegerich, das Gaza auch Coturnicem nent, lib.vij.cap.x.

(Plantago. Coturnix.) Der Bibernell ist ein rechter Teütscher Pfeffer, bede am geschmack und würckung, und on zweiffel nützer und gesunder dann kein Pfeffer wurtz, wie ich das vil mal versucht und warhafftig befunden hab. (Teütsche Pfeffer.)

Von der Krafft und Würckung.

Bibernell ist ein recht stein gewächs, den selbigen zermalen und auß zu treiben, von art hitziger weder alle Apia, die gedórtte wurtzel mócht für Pfeffer in der speiß genützt werden, unnd ist zwar dem gantzen leib ein nützlich gewächs, in alle weg zu brauchen. (Stein artznei.)

Innerlich.

Bibernell kraut, wurtzel und samen hebben alle tugent wie der Peterlin, doch in der aufpörung stercker, schmerzen zu stillen behender und empfindtlicher. Auß der gedórtten wurtzeln mag man confect Täffelin machen, zu dem kalten schleimigen magen, zu dem schmerzen der Colica, und der mütter. (Confect täffelin, kalter magen,

even dit kapittel Petrapium. Betuigt dat niet de afschildering, de werking en die ordening in Dioscorides? Wat zonder twijfel niemand zal verloochen. Alzo willen we vaak uit vreemde landen kopen dat we overvloedig voor de deur hebben, bedriegen niet alleen ons, maar verwarren ook andere mensen daarmee zoals vaak gezien wordt en vooral van deze Macedonische peterselie, dan ettelijke zeggen, we hebben deze steen peterselie niet, de anderen geven de [390] grote zaden daarvoor waarvan boven in berenklauwen gesproken is. Hier ziet men wel wat men goed kan samenstellen als we de enkelvoudige niet kennen, dan alle apothekers (naar de leer Jacobus Manlius) nemen de grote zwarte zaden voor de Macedonische peterselie, bezie de compositie Philantropos en auream Alexandrinam, Luminaris maioris.

Theophrastus libro 7 kapittel 6 leest men van bergt* eppe, Apio Montano, dat verstaan we van onze bevernel, vooral van de grote. Dat is nu genoeg van de eppen en bevernel of wilde peterselie gezegd. Een moet ik nog erbij doen daarmee niemand zich in de namen verwart, Pimpinella en Bibinella zijn twee namen, alzo Pimpinella of Bibinella van de nieuwen is de wilde peterselie, Petrapium of Bibinell. Maar Bibinella in Theophrastus na de vertaling van Gaza is Plantago, weegbree, dat Gaza ook Coturnicem noemt, libro 7 kapittel 10. De bevernel is een echte Duitser peper, beide aan smaak en werking en zonder twijfel nuttiger en gezonder dan geen peper kruid zoals ik dat veel keer onderzocht en waar bevonden heb.

Van de kracht en werking.

Bevernel is een echt steengewas, dezelfde vormalen en uit te drijven, van aard heter dan alle Apia, de gedroogde wortel mag voor peper in de spijs genuttigd worden en is wel het ganse lijf een nuttig gewas en in alle wegen te gebruiken.

Innerlijk.

Bevernel kruid, wortel en zaden hebben alle deugden zoals de peterselie, doch in de uitvoering sterker, smarten te stillen handiger en gevoeliger. Uit de gedroogde wortels mag

Colica. Mütter presten. Forma.)

Wie man die wurtzel oder samen der Bibernell
brauchen kan inn dtencken, in pulver, oder
latwergen, das ist güt und bewert eingenommen
für alles giff, für den schmerzen der därm, zû
den nieren und dem lenden stein, weiber
kranckheit darmit zûfordern, unnd was man
durch den harn außfüren will. Die
Nürembergische Apotecker uberziehen den
samen mit zucker, wie den Fenchel und anis
samen. (Giff. Därm, Nieren, Lenden stein, weiber presten.)

Das gebrant wasser ist gleicher tugent, ettliche
tag nach einander eingedruncken jedes mal
iij.oder iiij.löffel voll.

Bibergeil in Bibernellen wasser gesotten und
gedruncken, stillet das gegicht Spasmos.

(Gegicht.)

Eüsserlich.

Ettlich halten Bibernell für ein kóstlich Wund
kraut zûm beschedigten haupt, das kraut
zerstossen, den safft gewonnen unnd in die
wunden gegossen, soll die wunden eilends
heilen, solchs haben etlich an den Hanen
versücht, also, sie haben dem Hanen die
hirschalen durchstochen, doch mit
unverletzung des hirns, unnd dann den safft von
Bibernell darein ge (Wundkraut. Han artznei.) [391]
treiff, und das zerstossen kraut darauff
gebunden, soll in kurtzen tagen wider geheilet
sein worden, das hab ich den wundartzet zû güt
wóllen anzeigen.

Das angesicht ettlich tag mit Bibernel wasser
geweschen, vertreibt die flecken, macht das
angesicht lauter und klar. (Lauter angesicht.)

men confectie koekjes maken tot de koude
slijmerige maag, tot de smarten der koliek en de
baarmoeder.

Hoe men de wortels of zaden van bevernel
gebruiken kan in dranken, in poeders of
likkepotten dat is goed en beweerd ingenomen
voor alle gif, voor de smarten der darm, tot de
nieren en de lendensteen, vrouwen ziektes
daarmee te bevorderen en wat men door de plas
uitvoeren wil. De Nurembergse apothekers
overtrekken de zaden met suiker zoals de
venkel en anijs zaden.

Dat gebrande water is gelijke deugd, ettelijke
dagen na elkaar ingedronken en elke keer 3 of 4
lepels vol.

Bevergeil in bevernel water gekookt en
gedronken stilt dat jicht spasme.

Uiterlijk.

Ettelijke houden bevernel voor een kostbaar
wondkruid tot het beschadigde hoofd, dat kruid
gestoten, het sap gewonnen en in de wonden
gegoten zal de wonden snel helen, zulks hebben
ettelijke aan de hanen onderzocht, also, ze
hebben de hanen de hersensschalen doorstoken,
doch zonder bezing van de hersens en dan het
sap van bevernel daarin gedruppeld [391] en dat
gestoten kruid daarop gebonden, zal in korte
dagen weer geheeld zijn geworden, dat heb ik
de wondarts als goed willen aanwijzen.

Dat aangezicht ettelijke dagen met bevernel
water gewassen verdrijft de vlekken en maakt
dat aangezicht zuiver en helder.

Dodonaeus;

Van Bevernel kap. LXXXIII.

Het geslacht

Van bevernel zijn er twee soorten, groot en klein. De grote wordt bevernaart genoemd, de kleine
bevernel.

Vorm.

Saxifraga maior of bevernaart.

Saxifraga minor of bevernel.

(Sanguisorba officinalis, Pimpinella saxifraga)

1 Bevernaart heeft een lange, holle en knoopachtige steel. Daaraan groeien zwartgroene bladeren die
van vele bladertjes tezamen gesteld zijn die aan een ribje tegenover elkaar groeien. De bladeren zijn
de tamme pastinaken van vorm gelijk maar kleiner en elk apart blad is rondom als een zaag gekerfd.
De bloemen zijn wit en groeien in ronde schermen. De wortel is slecht, wit en lang als de wortel van
peterselie, maar scherp en heet van smaak als gember.

2 Bevernel is de bevernaart van stelen, bladeren, bloemen en zaden in alle manieren gelijk, alleen
kleiner en minder en heter of scherper van smaak. De wortel van deze is ook krom en lang, van smaak

scherp en zeer heet.

3 Nog is er ook een ander kleine bevernel die met stelen, bloemen, zaad en wortels van vorm, smaak en reuk de voorgeschreven bevernel gelijk is, alleen de bladeren zijn groter en anders gesneden, de bladeren van peterselie of van wilde eppe vrij gelijk.

Plaats.

1 Bevernaart groeit op sommige hoge beemden waar vette grond is.

2 De kleine groeit onder de hagen en aan de kanten van de velden en op grasachtige dorre plaatsen. En beide deze geslachten zijn hier te lande gewoon.

Tijd.

Bevernellen bloeien van in juni tot op het eind van september en dan is het zaad rijp.

Naam.

Bevernel wordt in Latijn en in de apotheken hier te lande Saxifragia en Saxifraga genoemd, door Simon Januensis Petra findula en door sommigen Bibinella. In Hoogduits Bibernell en Feldmoren. In Nederduits bevernaart en bevernel. Er zijn ook enige die het Bipennulam, Pimpinellam en Pampinulam noemen wat de echte namen van onze gewone Pimpinella zijn waarvan in het XCIII kapittel van het eerste deel geschreven is en niet aan deze kruiden behoren zoals het oude versje bewijst dat aldus heet, Pimpinella pilos, Saxifraga non habet ullos, dat is pimpinella is behaard, bevernel is niet behaard, waaruit blijkt dat onze gewone pimpinella die in Hoogduits Kolbeskraut genoemd wordt de behaarde bladeren heeft en in Latijn lange jaren pimpinella genoemd werd. En de bevernel, die niet behaard is wordt Saxifraga genoemd. De geleerde van deze tijd willen de bevernel tot enig kapitels van Dioscorides trekken en noemen de bevernel soms Sison. Een ander Petroselinum Macedonicum. De derde maken daar een geslacht van Daucus van zoals je dat breder in onze Latijnse aantekeningen verklaard zal vinden.

Natuur.

Bevernel met zijn zaden, wortels en kruid zijn warm en droog tot in de derde graad.

Kracht en Werking.

Het zaad en de wortels van bevernellen die met wijn gedronken of daarin gekookt worden laten water maken, breken de steen van de nieren en de blazen en zijn zeer goed tegen de druppelplas en verstopping van de nieren en van de blazen. Diezelfde wortels en zaden verwekken ook de menstruatie van de vrouwen, jagen de moederkoek en dode vruchten af als het op de manier als voor gebruikt wordt.

De wortel die gedroogd, verpoederd en met suiker ingenomen wordt versterkt en verwarmt de maag, laat het eten verteren, geneest de pijn in de buik en koliek en laat de winden lossen.

De wortels en het zaad van bevernellen zijn ook goed voor diegene die enig lid verkrompen of gespannen hebben, die lam of van de trillingen ziek zijn of enige koude lang durende koortsen hebben. Item, diegene die door enig venijnig gedierte gebeten zijn of het venijn ingenomen hebben.

Diezelfde wortel van bevernel die met wijn en azijn ingenomen wordt geneest de pest.

En in de mond gehouden bewaart en beschermt de mensen tegen dezelfde ziekte en van alle kwade luchten.

De wortel van bevernel die gekauwd wordt laat kwijlen en trekt veel taaie vochtigheid uit het hoofd, verzacht de tandpijn en laat de spraak als iemand van de trillingen geraakt is weer komen.

Hetzelfde doet diezelfde wortel als het in azijn alleen of met water gekookt is en in de mond gehouden wordt.

Het sap van de bladeren van bevernel zuivert en neemt alle vlekken, plekken en sproeten weg en maakt het aanzicht helder en schoon.

Hetzelfde sap zuivert ook de onreine wonden als het daarin gedaan wordt. Hetzelfde werk doen ook de gewreven bladeren als het daarop gelegd wordt.

Het water van bevernel dat alleen of met wijn gedistilleerd wordt maakt het gezicht helder en neemt

alle blindheid van de ogen weg als het daarin gedruppeld wordt.

Zie verder: <http://volkoomenoudeherbariaenmedisch.nl> en : <http://www.volkoomen.nl/>