

L. Fuchs: New Kreuterbuch, 1543, Von Bibinell.



Geschreven en vertaald door Nico Koomen.

Von Bibinell. Cap CCXXXII.

(A) Namen.

Bibinell oder Bibernell würdt in den Apotecken Pimpinella genent. Von ettlichen zů unsern zeiten Lateinisch Pampinula und Bipennula. Wie sie aber bey den allten, unnd den Gtiefchen geheysen sey worden, unnd ob sie dieselbigen auch erkant haben, kan ich diser zeit nit eygentlich wissen.

Geschlecht.

Der Bibinell seind fürnemlich zweyerley geschlecht, groß und klein. Die groß hat jhen

Van bevernel. Kapittel 232.

Namen.

Bevernel of bibernel wordt in de apotheken Pimpinella genoemd. Van ettelijke in onze tijden Latijns Pampinula en Bipennula. Hoe ze echter bij de ouden en de Grieken geheten is geworden en of ze diezelfde ook herkend hebben kan ik deze tijd niet eigenlijk weten.

Geslacht.

Van de bevernel zijn voornamelijk twee geslachten, groot en klein. (**Sanguisorba**

namen von den blettern, die do grösser seind dann der andern, welche die kleiner genent würdt. Beyderley underscheyd wöllen wir in der beschreibung jhrer gestalt klârlich anzeygen.

(B) Gestalt.

Die groß Bibinell hat einen hollen, ecketen, langen stengel. Die bletter seind schwartzgrün, tieff unnd vilfaltig zerschnitten. Am gipffel der stengel bringt sie ein schön weißblüende kron. Der zeitig same, so nach abfallung der blumen wechþt, ist den Peterlin samen gleich, doch hitziger und scherpffer auff der zungen. Die wurtzel ist lang, außwendig schwartz. Die klein Bibinell hat einen braunen stengel, in sonderheyt so sie zû jhrer vollkommenheyt kompt. Seine bletter seind seer klein zerkerfft, und zû ringpumbher wie ein sâglin zerschnitten. Die blumen seind weiß, der same ein wenig breytter dann des Peterlins. Die wurtzel lang, außwendig geel, inwendig aber weiß, und seer scharpff auff der zungen.

(C) Statt irer wachsung.

Das groß geschlecht der Bibinell wechþt auff dürren wiesen. Das klein an den rauhen bergen, und in den finstern wâlden.

Zeit.

Beyderley geschlecht der Bibinell blüen fast den gantzen summer, biþ in den Herbst hinein.

Die natur und complexion.

Die Bibinell ist on zweifel warm und trucken biþ in den dritten grad, dann sie am geschmack, wie oben angezeygt, seer scharpff und râþ ist.

(D) Krafft und würckung.

Der safft von dem kraut der Bibinell, das angesicht darmit gewâschen, vertreibt die mâler und flecken desselbigen. Er macht aber nit allein ein lauter und klar angesicht, sonder auch so er in die wunden gegossen würdt die do unreyn seind, reyniget er dieselbigen. Sôlche krafft hatt auch das zerstoßen kraut darauff gebunden. Das kraut in wein gesotten und getruncken, bricht den stein in der blasen, und treibt den harn. Es ist auch gût wider allerley gifft getruncken, in sonderheyt aber denen so von den natern gebissen seind. Die wurtzel ist treffenlich gût zû der zeit der Pestilentz gebraucht, dann sie widerstrebt dem bösen lufft, und bewart vor diser grausamen plaag,

officinalis, Pimpinella saxifraga) De grote heeft zijn naam van de bladeren die daar groter zijn dan de andere welke de kleine genoemd wordt. Beide onderscheid willen we in de beschrijving hun gestalte duidelijk aantonen.

Vorm.

De grote bevernel heeft een holle, hoekige, lange stengel. De bladeren zijn zwartgroen, diep en veelvuldig ingesneden. Aan top der stengel brengt ze een schone witbloeiende kroon. Dat rijpe zaad zo na afvallen der bloemen groeit is het peterselie zaad gelijk, doch heter en scherper op de tong. De wortel is lang, uitwendig zwart. De kleine bevernel heeft een bruine stengel en vooral zo ze tot zijn volkomenheid komt. Zijn bladeren zijn zeer klein gekerfd en ringsom zoals een zaagje ingesneden. De bloemen zijn wit, dat zaad een weinig breder dan de peterselie. De wortel lang, uitwendig geel, inwendig echter wit en zeer scherp op de tong.

Hun groeiplaats.

Dat grote geslacht der bevernel groeit op dorre weiden. De kleine aan de ruwe bergen en in de duistere wouden.

Tijd.

Beide geslachten der bevernel bloeien vast de ganse zomer tot in de herfst door.

De natuur en samengesteldheid.

De bevernel is zonder twijfel warm en droog tot in de derde graad, dan ze aan smaak, zoals boven aangetoond, zeer scherp en vurig is.

Kracht en werking.

Dat sap van het kruid der bevernel dat aangezicht daarmee gewassen verdrijft de plekken en vlekken van die. Het maakt echter niet alleen een zuiver en helder aangezicht, maar ook zo het in de wonden gegoten wordt die daar onrein zijn reinigt het diezelfde. Zulke kracht heeft ook dat gestoten kruid, daarop gebonden. Dat kruid in wijn gekookt en gedronken breekt de steen in de blaas en drijft de plas. Het is ook goed tegen allerlei gif gedronken en vooral echter diegenen zo van de adder gebeten zijn. De wortel is voortreffelijk goed in de tijd der pest gebruikt, dan ze weerstreeft de boze lucht en bewaart voor deze

auch so sie nur im mund gehalten würdt. Das außgebrannt wasser von disem kraut in die augen gethon, macht ein klar gesicht. [604, 605]

gruwzame plaag, ook zo ze maar in mond gehouden wordt. Dat uitgebrande water van dit kruid in de ogen gedaan maakt een helder gezicht. [604, 605]

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 Saxifraga 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.

Von Meüszôtlín