

Gart der Gesundheit: kütten baum.



kütten baum

Das C capitel

Citonia latine Arabice cufa.

(Der hochgeleret würdig meister Avicenna in seinem andern buch in dem capitel citonia·spti (· f·j·) [135] chet·das dise frucht sey kalt an dem ersten grad·und trucken an dem anfang des andern·Und jr natur ist stercken und krefftigen.

(Dises kraut nützet man in der erczneÿ·Der safft van kütten ist fast güt asmaticis·das sind die einen kurczen atem haben·und benÿmbt das blüt speyen·(Die keren von kütten geleget in wapser und mit disem wasser gegorgelt in der kelen·benÿmbt squinantiam·das ist ein geschweer in d kelen·(Dises wasser von dem kernen in dem munde gehalten·benÿmbt den durst·und heÿlet die verwundeten zungen·und kült den hÿczigen magen·

(Dises wasser von den kernen der kütten benÿmbt des magens auffstossen und das brechen·und stercket den magen·und machett wol deüwen·(Ein latguergen gemacht von kütten krefftiget alle gelyder des menschen·und benÿmbt unnatürliche hÿcze·

(Platearius. Ein tranck gemacht von kütten und den genüczet des abents·bringet lust zû eÿsen und benymmet trunckenheÿt·

(Der meister Rabi moÿses spricht·Wölche frau kütten ÿpset gebraten·die machend frôliche kÿnder·unnd kommen gerüwiglich zû der geburd·(Plinius·Kütten gebraten und die

(1) Kweeboom.

Dat 100^{ste} kapittel

Citonia Latijn. Arabisch cufa. (**Cydonia oblonga var. maliformis en var. pyriformis**)

De zeer geleerde en waardige meester Avicenna in zijn andere boek in het kapittel Cydonia spreekt [135] dat deze vrucht is koud aan de eerste graad en droog aan de aanvang van de andere. En zijn natuur is versterken en krachtig maken. Dit kruid nuttigt men in de artsenij. (2) Het sap van kwee is erg goed astmatici, dat zijn die een korte adem hebben, en beneemt dat bloed spuwen. De kern van kwee gelegd in water en met dit water gegorgeld in de keel beneemt squinancie, dat is een zweer in de keel. Dit water van de kernen in de mond gehouden beneemt de dorst en heelt de verwonde tong en verkoelt de hete maag.

(3) Dit water van de kernen van de kwee beneemt de maag uitstoten en dat braken en versterkt de maag en maakt goed verduwen. Een likkepot gemaakt van kwee versterkt alle leden van de mensen en beneemt onnatuurlijke hitte.

Platearius. (4) Een drank gemaakt van kwee en dan genuttigd 's avonds brengt lust te eten en beneemt dronkenschap.

(5) De meester Rabbi Moises spreekt: Welke vrouw kwee eet gebraden die maakt vrolijke kinderen en komen rustig tot de geboorte. Plinius: Kwee gebraden en die gegeten na de

geepsen nach dem ymmbip·machen ein frölich geblüte und stercken dz hercze·(Der meister Serapio in dem bûch aggregatoris in dem capitel cufa idest cýtonia mit bewârung Diascorides spricht·dz kütten fast gût sind genüczet dem magen·und machen wol hârmen und sind allzeit besser gebraten od vermengt mit andern dingen denn rohe·(Item·kütten genüczet benemen vomitum·das ist das brêchen oben auß·oder des magens auffstossen·wem das gefâr wâr der lasse jm kütten braten·unnd die mit hönig eingenommen·hilffet fast wol·(Item das feücht von dem kernen genüczet mit zucker·und das gehalten in der kelen·od in dem munde·heylet die verwundten kelen·und benymmt die scherpffe der zungen domit·und feüchtet den mundt und verczert den durst·(Item in allen kranckeyten mage man nützen dyse frucht und jre latwergen·wann sÿ bringend dem herczen grosse krafft·und benemen alle unnatürlich hÿcze·und machen dem menschen frÿsches geblüt·unnd stercken das hercze·und alle gelyder des leybes·(Item in kranckeyt des gedârmes genant colica sol man küdten nicht nützen·wann sÿ stopffen·(Auch sind die kütten nit gûtt zû nützen in kranckheyten des fiebers in den man stûlgång begeren ist·[136]	maaltijd maken een vrolijk bloed en versterken dat hart. De meesters Serapio in het boek aggregatoris in het kapittel cufa, id est Cydonia, met bewering van Dioscorides spreekt dat kwee erg goed zijn genuttigd de maag en maken goed plassen en zijn alle tijd beter gebraden of vermengt met andere dingen dan rauw. Item, kwee genuttigd beneemt vomitum, dat is dat braken boven uit of de maag uitstoten, als dat gevaar er is laat hem kwee braden en die met honing ingenomen helpt erg goed. Item, dat vocht van de kernen genuttigd met suiker en dat gehouden in de keel of in de mond heelt de verwonde keel en beneemt de scherppte van de tong daarmee en bevochtigt de mond en verteert de dorst. Item, in alle ziektes mag men nuttigen deze vrucht en haar likkepot want ze brengen het hart grote kracht en benemen alle onnatuurlijke hitte en maken de mensen vers bloed en versterken dat hart en alle leden van het lijf. Item, in ziektes van de darmen, genaamd colica, zal men kwee niet nuttigen want ze stoppen. Ook is kwee niet goed te nuttigen in ziekten van koorts waarin men stoelgang begeert. [136]
--	---

Vorm.

De kwee (peer), niet verwarren met de Japanse kwee. Dit is meer een grote, uitstaande struik of kleine, kromme boom van drie tot zeven meter hoog. Het blad is rond en heeft aan de onderkant een grijzige kleur. De witte bloemen zijn groot en alleenstaand. De goudgele en heerlijk ruikende vrucht werd als hoog geschat. De adem werd met de reuk van een appel vergeleken, Hooglied 7:8. "*de geur van uw adem zij als appels*". Men onderscheidde in de middeleeuwen al peervormige en appelvormige (de variëteit *maliformis* en variëteit *pyriformis*), die onder de namen *Mala coctana* en *Pyra coctana* werden beschreven.

Naam.

Dodonaeus; 'Deze boom wordt hier te lande quee-boom, quee-appel-boom of quee-peer-boom genoemd, in het Latijn *Malus Cotonea*, in het Grieks *Melea Cydonia*, dan ze hebben de naam *Cydonia* naar een stad in Kreta. De vrucht heet kweeappel, in het Hoogduits *Quitten*, *Quittenopffel*, *Quittenbaum*, *Kuttenbaum*, *Kittenbaum* of *Kuttenopffels*, in het Engels *quince* of *quinte tree*, in het Latijn heet ze *Malum Cotoneum*, *Pomum Cydonium* en dikwijls ook alleen *Cydonium* met welke naam ze in de apotheken meest bekend is, in het Grieks *Melon Cydonion* of, als sommige haar noemen, *Chrysomelon*, dat is gouden appel, omdat de buitenste schors van deze appels goudgeel van kleur is'.

Cydonia is genoemd naar zijn inlandse plaats *Cydon*, nu *Canea*, te Kreta. *Platearius*; '*Mala citonia i, coctana*'. *Herbarius* in *Dyetsche*; '*queappelen ende van quepeeren oft ciconia. ... Queepeeren zijn oeck tegen dit goet, nochtans soe seer niet*'. Er zijn 2 vormen, appel- en peervormig.

3000 jaar v. Chr. heeft men een soort met grote vruchten gekweekt. De Grieken haalden al vroeg de Cydonische appel uit het gebied van de Cydonen of Kydonen, Kreta. In de 7de eeuw v. Chr. was het in

Griekenland algemeen en bekend onder de naam Melon kydonion of kudonion. De goudgele en heerlijk ruikende vrucht werd als genotmiddel hoog geschat. De adem werd met de reuk van een appel vergeleken, zie Hooglied 7: 8. "*de geur van uw adem zij als appels*".

De door Etruskische bemiddeling van de Grieken ontleende Latijnse naam cotona, volks-Latijn codonea verschijnt in de 11de eeuw in oud-Hoogduits als Kutinna. Voor Griekse leenwoorden is het Latijnse qui een gewone schrijfwijze en vandaar de oud Hoogduitse vorm, sinds $\pm$ 1100, Qitina, waaruit midden-Hoogduits Kut(t)en stamt, Frankisch quidena en midden-Nederlands quede of quee. Vergelijk oud-Hollands queen en Engelse quince, (Shakespeare quince in Romeo and Juliet iv,4,2: "*They call for dates and quinces*")

In Amerika is quince echter een scheldnaam, zoveel als zuurpruim, en kweene of kwee is bij ons een verachtelijk woord voor wijf, bij de Engelsen een hooggeplaatste vrouw, The Queen.

In Capitulare de villis werd de boom evenals in de Carolingische tuininventaris als Cotonarius opgevoerd, bij het klooster van St. Gallen treed die als Gundunarius op. De H. Hildegard noemde de Quitdenbaum en vermeldde het gebruik van de vrucht tegen jicht, verslijming en gezwellen. Albertus Magnus vermeldde Coctanus of Citonius. Quittenbaum bij Bock.

Gebruik.

In Perzië en andere Oosterse landen werd de vrucht wel rauw gegeten, hoewel de vrucht niet zoet is, maar scherp. Maar in wijn en olie en vooral in honig ingemaakt gaf het die zijn fijne geur. De vrucht werd dan vroeger algemeen gebruikt om er een jam van te maken, de marmelade. De genezende kracht zou zich in de zaden bevinden. Die waren ook goed tegen vergif, van Beverwijck; "Daarom schrijft Pilarchus dat aan iemand vergiftige appels gezonden waren in een korf waar tevoren kwee in bewaard waren geen hinder deden aan degene die ze aten."

(5) Vrouwen die in verwachting zijn moeten vele kweeën eten dan zullen ze wijze kinderen voortbrengen, aldus de Engelse botanist Gerard in 1596.

De gouden appels van de Hesperiden en Atalanta waren geïdealiseerde quitten, kweeperen, een symbool van vruchtbaarheid, liefde en geluk en daarom aan Aphrodite gewijd. Van Beverwijck; "Queen van liefelijke reuk, daarom gebod de wetgever Solon, (639-559 v. Chr.) dat alle de jonge dochters, eer zij met haar bruidegoms te bedde gingen in deze vruchten te bijten om daarvan een goede adem te behouden." De Griekse bruid hield een kweeper in haar hand als symbool van vruchtbaarheid en bood het haar man aan als teken dat ze van haar plicht bewust was. Volgens anderen moest dit worden gedaan om aan te tonen dat de vrouw menig keer ter wille van haar man in een zure appel moet bijten.

Herbarius in Dyetsche; 'Ciconia of queappelen zijn van verschillende kwaliteiten, te weten, soms zijn ze zoet, soms scherp of wrang, soms bitterzuur of bitter en soms zuur. In zoete kweeappelen is een getemperde vochtigheid, in zure en ander kweeappelen is duidelijke koudheid. (3) Kweeappelen hebben kracht om wonden te helen en verbieden in het begin de materie om tot een blaar te worden, ze versterken de mond van de maag, zijn goed voor de maag die niet vast houdt en tegen de loop of naar het toilet gaan vanwege haar stoppende werking. Kweeperen stoppen zo goed niet.

De olie van kwee is tegen hetzelfde goed, het zaad van kwee heeft kracht om te verminderen of te verzachten zonder te stoppen, haar gebruik is goed tegen het zweten. Olie daarvan is goed tegen kloven van de huid dat van koude komt. Het is ook goed tegen schurftachtige zweren. (2) Het sap van kweeappelen is goed tegen bloed spuwen, het zaad er van is goed tegen scherpheid van de keel van binnen, het verzacht de borst en de longen, tegen hetzelfde is muscilago van kwee goed (muscilago is een soort vettigheid of klonterigheid die niet uittrekt).

(4) Kwee is goed tegen het overgeven, tegen dorst en tegen dronkenheid. Siroop van kwee is ook tegen hetzelfde goed.

Kweeperen zijn hier ook tegen goed, maar veel minder'.

Herbarijs; 'Melanconia of coctava of codappel zijn koud en droog en men hangt ze op met draden. En die

ziek is van hitte zal men te eten geven van deze appels, rouw en gekookt'.

Dodonaeus; 'De kweeappels zijn koud en droog in de tweede graad en ook sterk tezamen trekkend van naturen en vooral als ze rouw zijn, dan ze hebben daarnaast noch enige overvloedige en overtollige vochtigheid die oorzaak is dat ze niet zeer lang goed of onverrot blijven, rouw worden ze bijna nergens in gebruikt en gekookt of gebraden zijn ze lieflijker en veel beter om te eten en dan versterken ze de maag, laten het braken ophouden en stelpen de loop van de buik, rode loop en allerhande kwade vloed en zijn zeer goed gebruikt diegene die bloed spuwen of ook bloed braken en insgelijks ook de vrouwen die met een onmatige maandelijks vloed gekweld zijn.

Een kweeappel met olie van mastiek tezamen gekookt en daarna gestoten en pleistervormig of als een pap van buiten op de plaats van de maag gehouden of gebonden is zeer krachtig om de hik te laten vergaan en cholera of braken en het bloedig overgeven te stelpen.

Het vlees van kweeappels gestoten of gestampt plag hier vroeger veel met honig gekookt en uit Spanje te Rome gebracht te worden waar het ook lang bewaard mag worden, als Galenus betuigt, die dat zo bereid zijnde Meloplacounta of Meloplacous noemt. Maar tegenwoordig kookt men dat niet met honig zoals men in tijden van Galenus deed, maar men kookt het met suiker en men bereidt het op verschillende manieren zodat het aldus ingemaakt lang bewaard kan worden, ja vele jaren onbedorven blijft en wordt naar de Spaanse naam marmelade of kweevlees of ook marmelade genoemd, hoewel dat die naam marmelade of cotignac ook meegedeeld wordt aan dat papachtig doorschijnend kweevlees wat niets anders is dan het merg van de kweeappel dat er uitgeduwd wordt nadat het gekookt is geweest en met suiker vermengt en op gelei of gestold sap lijkt. Men maakt ook iets diergelijks dat uit het sap van de ruwe of ongekookte kweeappels geduwd wordt zoals de siropen van kwee zijn. Of men konfijt de ganse appels in suiker. Al die dingen kunnen zeer lang goed gehouden en van bederf bewaart. En al deze dingen zijn zeer lieflijk en goed van smaak en de maag zeer aangenaam en maken die sterk en houden de spijs daarin totdat ze verteerd is en ze stoppen alle buiklopen en onmatige vloeiden vanwaar dat het ook komt en zowel van het bloed als van andere vochtigheden.

Men kookt deze kweeappels ook in olie en die olie heet dan in het Grieks Elaeon Melinon die van ons gebruikt wordt, zegt Dioscorides, in al hetgeen daar enige tezamen trekking in nodig is.

Het zaad van kweeappels of kweeperen in water gelegd en daar een tijd in gelaten en geroerd geeft een slijmerige vette vochtigheid van zich dat in het Latijn Muccago of Muccilago Cydoniorum genoemd wordt en als dat in de mond gehouden wordt de ruwheid van de tong in de hete brandende koortsen zeer gauw en gemakkelijk laat vergaan. Die slijmerigheid wordt ook zeer nuttig op alle verbranding of verscheuring gestreken en het wordt ook goed gedaan bij de klysmas die men tegen de rode loop gebruikt want ze verzoet alle smarten van de darmen en bedwingt of matigt de scherpte of bijten van de hete en zeer ontstoken vochtigheden die oorzaak van de ziekte zijn.

In oude tijden waren de vruchten van kweeboom zeer gebruikelijk en zelfs de wijze Solon gebood dat alle jonge dochters eer ze met hun bruidegoms te bed gingen van deze vruchten eten zouden om daarvan een goede adem te behouden. Immers de kweeappels gegeten maken bij de mens vers bloed, versterken het hart en alle leden en mogen zo wel van de zieke als van de gezonde mensen gegeten worden, dan alleen in de koliek of buikpijn hoort men ze niet te eten, noch ook als men zeer verstopt in de buik is.

Het sap van kweeperen of kweeappels, omdat ze het hart verkwikt en moed geeft, is goed diegene die een korte adem hebben en is nuttig voor de maag en laat goed plassen.

Men maakt in de apotheken verschillende dingen van deze vruchten die nuttig zijn voor de mensen hun gezondheid als Oleum Cydoniorum, Miva Cydoniorum en meer anderen. Men maakt er ook een wijn van die Vinum Cydonite heet en die goed blijft als men er wat honig bij giet en een honig van kwee dat Cydonomeli heet die bij de soorten van honig beschreven wordt en nuttig is in de voor vermelde en volgende gebreken.

Van deze kwee wordt in Italie een saus in de apotheken gemaakt die ze mostarda noemen, hetzij dat er mosterdzaad bijgedaan wordt, hetzij liever omdat de kwee in most gekookt plag te worden en met citroenschellen en siroop, suiker of honig en veel zout die daarna met kaneel en nagelpoeder bestrooid worden. Nu neemt men rode wijn. Dan elke apotheker heeft bijna een eigen en aparte wijze om deze

mosterd te bereiden. Die ze met menigte verkopen om met vlees of alleen te eten.

De kwee wordt van sommige meer geprezen om te stoppen als ze rouw zijn dan als ze gebraden of gekookt zijn want gekookt of gebraden hebben ze veel van hun wrangheid verloren en daarom stoppen ze niet zo zeer.

Net zoals het marmelade voor het eten ingenomen de loop van de buik stelpen kan zo ziet men ook dat hetzelfde na het eten genomen de stoelgang verwekt en de krop van de maag vast toe sluit zodat geen dampen uit de maag kunnen opklimmen of in het hoofd komen en geneest daardoor de pijn van het hoofd die van zulke dampen komt en daardoor is het dat men zegt dat deze appels het verstand verscherpen en zelfs, zoals Simeon Sethi betuigt, de bevruchte vrouwen die dikwijls kweeappels met hun spijs gekookt eten zullen wijze en zeer verstandige kinderen krijgen, dan als ze omtrent de tijd van baren komen dan mogen ze er niet meer van eten.

Het water daar kweeappels in gekookt zijn is van dezelfde kracht en stelt de buikloop, alle bloedgang en de vloed van de vrouwen, gedronken. Hetzelfde laat de aarsdarm die uitgegaan is en de baarmoeder die gezonken is in hun oude plaats weerkeren als men ze daarmee stooft. Dit water 's avonds gedronken maakt eetlust en beneemt de dronkenschap.

Dan het middel om marmelade te maken is menigvuldig zoals in de kookboeken en elders in het lang beschreven staat. Die van Lyon bereiden hun marmelade met een Scammonia en daarom maakt het de buik los.

De kweeappels zijn ook goed op de zwerende borsten en andere hete gezwollen gelegd.

Om een lood uit de wonden te trekken zal men een doek in de wond steken van kweeappel of bij gebreke van die van marmelade en met olie van eieren bestrijken. Het is ook zeker dat een gekookte of gebraden kweeappel die op de wonden gelegd wordt die met enig vergiftig geweer geslagen zijn al kwaad daaruit laat komen en de wonden daarna gemakkelijk om te genezen laat. Want Gijsbert Horst van Amsterdam, wijlen dokter te Rome, betuigt dat in een slag die de Christenen tegen de Turken in Griekenland hadden vele van diegene die met vergiftige stralen, flitsen of ander venijnig geweer gekwetst waren van stonden af aan of immers zeer gauw stierven voordat men ze goed verbinden kon, dan tenslotte is er een oude dokter in het Christelijke leger gekomen die op die wonden niets anders legde dan gekauwde kweeappels dat met nuchter speeksel vermengd was waarmee hij die genezen heeft zonder er iets meer bij te doen. In het kort, kwee is in de apotheken heel nodig want zonder die zou men de schadelijke en geweldige drogen niet kunnen bereiden, temmen of geschikt maken, gemerkt dat nieswortel, Scammonia of Diagridium, kolokwint en diergelijke dingen nergens beter mee geschikt of bruikbaar gemaakt worden dan met kwee of haar sap.

De kernen van kweeappels in water geweekt en met dit water gegorgeld beneemt de zweren in de keel en in de mond gehouden verslaat het de dorst en heelt de gewonde tong en verkoelt de hete maag en belet het opwerpen van de maag en het braken en versterkt die en bevordert het verteren.

Dat wolletje dat men op de kweeappels vindt en verzameld geneest de karbonkels en pestachtige klieren, in wijn gekookt en daarop gelegd, als Plinius te kennen geeft.

De bloemen van kweeappels stelt ook de loop van de buik, het bloedspouwen en de vloed van de vrouwen, hetzelfde wordt gedroogd en bij alle stoppende dingen gedaan en vooral tot de hete gezwollen van de ogen. De eerste spruiten van kweebomen (zoals de zeer geleerde en vlijtige kruidbeminnaar Petrus Hondius verklaart) eer de bladeren breed worden zijn zeer goed van smaak, bijna alsof men de pit of kern van perziksteen at, welke smaak daarna geleidelijk aan vergaat en noch in de bladeren, noch in enige andere delen van dit geboomte meer te vinden is.

De reuk van kweeappel is goed tegen het venijn en gif.

De wortels om de hals gehangen genezen de kropklieren.

Het hout van kweeboom wordt ook tot de voor vermelde en meer andere ziekten gebruikt zoals blijken kan uit een geheel boek dat Cyriacus Lucius er van geschreven heeft'.

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