

Vondst 18-eeuwse fles: oudste Beerenburg van Nederland in Westzaan?

Arjen Rijst uit Wormerveer is geïnteresseerd in archeologie. Als hij op bezoek is bij zijn vader in Westzaan trekt hij geregeld het veld in, gewapend met schep en metaaldetector. Tien jaar geleden vond hij in de modder van de net diep uitgebaggerde sloot vlak achter Avis een fles daterend uit het begin van de achttiende eeuw.

goed is tegen allerlei maagkwaaltjes
- Ook werd engelwortel gevonden (*Angelica archangelica*). De 17e-eeuwse botanicus Stephaan Blankaart vermeldt al dat engelwortel goed is tegen maag- en darmklachten
- Ook werden door pollenonderzoek nog andere wortelresten gevonden, evenals citroenmelisse, salieblad, kruidnagel, koriander, alsen en vlierbloesem.

De fles was niet afgesloten. Nadat hij het slootwater eruit gegoten had, bleef op de bodem een behoorlijke hoeveelheid plantenresten achter. Door de sterke specerijachtige geur van de resten ontstond het vermoeden dat ze te maken hadden met de oorspronkelijke inhoud van de fles. Arjen bewaarde de fles en de plantenresten zorgvuldig, totdat Gerard Graas van de Archeologische Werkgemeenschap afd.Zaanstreek (AWN) hem op het idee bracht de resten te laten onderzoeken. Dat is intussen gebeurd door BIAx, een onderzoeksbureau voor Biologische Archeologie en Landschapsconstructie. De uitslag van het onderzoek is wel heel opmerkelijk.

De belangrijkste bestanddelen die gevonden werden:

- Een aantal laurierbessen (*Lauris nobilis*). Al in de oudheid gebruikt voor de bereiding van wijn en fruitsappen en in de 17e eeuw voor brandewijn.
- Fijngesneden schillen van citrusvruchten (*Citrus*). Komen voor in allerlei dranken, waaronder kruidenbitters
- Fijngesneden fragmenten van mierikswortel (*Acorus calamus*). Mierikswortel werd veelvuldig toegepast in de keuken en in de geneeskunde. Het is een typisch maagkruid, dat



Al deze kruiden behoorden tot het beroemde maagkruiden-assortiment van de Amsterdammer Hendrik Beerenburg (1680-1748). Deze kruidenhandelaar bedacht de ideale combinatie van kruiden die, gevoegd bij jenever, brandewijn of zelfs wijn, het innerlijk van de mens goed deden.

Wat is het niet? Als je wilt weten wat iets is, beginnen onderzoekers vaak met te kijken naar wat iets niet is. Door te kijken naar de manier waarop diverse dranken in de 18e eeuw werden bereid, kon een aantal dranken worden uitgesloten. Onder andere omdat we hier te maken hebben met kruiden die in de fles terecht komen, kan het niet gaan om een drank als wijn of bier. In de 18e eeuw blijven dan nog drie mogelijke dranken over: likeur, brandewijn (inclusief jenever) en (kruiden)bitter. Onderzoek en studie wezen uit dat het hier niet kan gaan om een likeur of brandewijn, want ook bij deze dranken komen de kruiden uiteindelijk niet in de fles terecht.

Huisgemaakte kruidenbitter

Blijven over de (kruiden)bitter. Die werden oorspronkelijk door apothekers, kruidendokters en kwakzalvers gemaakt als huismiddeltje tegen allerlei kwalen. De basis voor de bereiding van de bitters was altijd een alcoholhoudend distillaat waarin de geneeskruiden werden getrokken. De drankjes vielen meestal goed in de smaak door de combinatie van kruiden met alcohol waardoor de patiënt immers al snel een goed gevoel kreeg. Na verloop van tijd verkochten veel bereiders van bitters kruidenpakketjes die de patiënten thuis zelf op jenever of brandewijn zetten. Dat gebeurde vaak door de kruiden rechtstreeks in de fles te gieten en deze te laten trekken. Deze succesformule is bedacht door Hendrik Beerenburg. Hij bedacht het recept voor het kruidenmengsel dat Beerenburg zijn bijzondere smaak geeft. Op de zakjes met kruiden stond de tekst gedrukt: "Dit zijn opregte Maagkruiden die bij niemand anders als bij mij Hendrik Beerenburg verkogt worden"

Beerenburg?

De conclusie uit het rapport is dat in de fles een zelf-bereide kruidenbitter heeft gezeten. De vroegere eigenaar van de fles heeft een kruidenmengsel gekocht tegen een of andere kwaal. De kruiden kan hij gekocht hebben bij een plaatselijke kwakzalver of medicus. Maar hij zou ze ook gekocht kunnen hebben op de Stroommarkt in Amsterdam in de winkel van Hendrik Beerenburg. In dat geval hebben we te maken met de oudste Beerenburg van Nederland. En bestaat misschien de mogelijkheid om het oude, verloren gegane recept van deze tegenwoordig zo beroemde kruidenbitter te reconstrueren.

Sef Naus

Met dank aan: Arjen Rijst en het Onderzoeks- en Adviesbureau voor Biologische Archeologie en Landschapsreconstructie.

