

Apostelensoep.

In de vorige jaargang van *Eigen Volk* plaatste ik op blz. 41 een vraag over de apostelensoep in Midden-Limburg. Ofschoon ik tot op heden maar een enkel antwoord daarop ontving, meen ik toch, dit niet aan de lezers van dit tijdschrift te mogen onthouden.

H. Welters maakt in zijn „Feesten, zeden, gebruiken en spreekwoorden in Limburg” (Venloo 1877) op blz. 38 de opmerking: „Op Witten-Donderdag is het een gebruik in de omstreken van Weert en Thorn, 's middags eene soep te eten van twaalfderlei groenten. Men noemt ze discipelen- of apostelensoep. Hij, die het eerst den lepel in den schotel steekt, wordt Judas genoemd”. Nu stelde ik veel belang in de samenstelling van die soep, omdat ik wel eens wilde weten in hoeverre die twaalf groenten overeenkwamen met de merkwaardige verzameling van wilde en gekweekte kruiden, die men in Noord-Gelderland en Salland in de kruutmoes, melkmoes of groenmoes pleegt te doen. Een poging om uit folkloristische boeken achter het recept te komen, mislukte falikant, doordat het in

de folklore nu eenmaal gewoonte is, alles zooveel mogelijk zonder eigen onderzoek van andere schrijvers over te pennen, liefst zonder vermelding der bronnen. De boven aangehaalde zinnen vond ik dan ook nagenoeg woordelijk terug in twee Duitsche en twee Nederlandsche werken. Dat er in de meer dan 50 jaren, die verlopen zijn, sinds Welters zijn boek schreef, mogelijk wel iets veranderd zou kunnen zijn in de zeden en gewoonten van een volk, is bij deze schrijvers blijkbaar niet opgekomen. Wel kreeg ik van bevriende zijde nog een mededeeling uit de Nieuwe Venlosche Crt. van 7 April 1928, ondertekend met A. F., maar 'dit ziet er niet erg ouderwetsch uit: „Gewoonlijk werd de soep samengesteld uit de volgende groenten: prei, selderie, kervel, zuring, uien, peterselie, wortelen, postelein, radijsjes, steelmoes, peentjes en peulen. Deze smakelijke soep wordt ook thans nog in vele huisgezinnen gebruikt, vermoedelijk echter met wat minder variatie in de groentensoorten". Het laatste klinkt wel waarschijnlijk, want waar zal men vóór Paschen al deze groenten vandaan halen en waarom wortelen en peentjes beide?

Dus besloot ik er zelf op uit te gaan en fietste op Aschwoensdag en Witte Donderdag de streek tusschen Roermond en Weert af, om iets meer wijs te worden. Edoch, niemand van de menschen, wien ik er naar vroeg, had ooit zelfs de naam van de apostelensoep hooren noemen! Het eenige, dat men mij vertellen kon, was, dat men vroeger van wege de veel strengere vasten uit den aard der zaak veel groentesoep at in deze dagen, maar dat was ook alles. Gelukkig kreeg ik later een uitvoerige brief van den heer G. Krekelberg te Vlodrop, een folklorist, die de streek door en door kent en mij vriendelijk toestond van zijn gegevens gebruik te maken. Hij schreef mij o.a.: „Ook ik, die geboren ben in een streek, waar voor een eeuw nog de apostelensoep gegeten werd op „Witte Donderdag", heb voor eenige jaren herhaaldelijk moeite gedaan, in verschillende dorpen, om het bewuste recept te achterhalen, omdat het onderwerp mij natuurlijk buitengewoon interesseerde. En wat was het resultaat? De een kon zich nog één, de ander twee, hoogstens drie namen herinneren. Toen ik echter ein-

delijk alle genoteerde namen (van een 25 oudere menschen) ging controleeren en rangschikken, kon ik uit het groote aantal geen twaalf verschillende plantenbenamingen opzetten. Het werden er niet meer dan negen en wel: 1. kervel, 2. spinazie, 3. spreij, 4. roode kool-blad, 5. zuring (als eigenlijk bekende groenten), verder nog 6. doovenetel, 7. pimpernel, 8. zevenblad, 9. hondsbloem of paardebloem. De drie andere kruiden heb ik nooit kunnen ontdekken, hoewel er twaalf geweest zijn."

Ofschoon de heer Krekelberg over zijn resultaat niet geheel tevreden is, geloof ik toch, dat het van belang is, dit voor het nageslacht vast te leggen. De negen door hem genoemde planten zijn namelijk juist die negen, die het vaakst voorkomen in de verschillende recepten van de Gründonnerstagsuppe, Neunkräutersuppe of Negenstärke, zooals die in de aangrenzende deelen van Deutschland gegeten wordt of werd. Drie ervan komen bovendien geregeld, drie andere soms in onze Nedersaksische kruutmoes voor. Een vergelijking van al deze plaatselijke recepten kan tot allerlei merkwaardige gevolgtrekkingen leiden. Om niet in herhalingen te vervallen moet ik hiervoor echter verwijzen naar de artikeltjes, die ik in de Levende Natuur heb geschreven.

Ook de Angelsaksische „herb-pudding", die in Cumberland en Westmorland (N.W.-Engeland) in Mei nog wel gegeten schijnt te worden, heeft veel punten van overeenkomst met de kruutmoes. Jammer genoeg heb ik daarvan pas een enkel recept kunnen bemachtigen, waarin gort, adderwortel (*Polygonum Bistorta*), brandnetel, aal, besenbladen, krulzuring, peterselie en bieslook genoemd worden. Wie van de lezers kan mij aan meer gegevens helpen?

Deventer.

H. UITTEN.

L i t t e r a t u u r :

Prof. H. Marzell. „Neunkräuter" (zal waarschijnlijk binnenkort verschijnen in het Handwörterbuch des Deutschen Aberglaubens); H. Uittien. Kruutmoes en Karvel (Levende Natuur XXXV, 1930, blz. 192-203 en 1931, blz. 377-380) ook in Mensch en Maatschappij VII (1931, blz. 307).