

## 23.1.4 Lijsterbes, rode en gele kornoelje, jeneverbes

### Lijsterbes

Van de lijsterbes (📖 *Sorbus aucuparia*) kennen we in Nederland ongeveer 20 soorten, en een 80-tal wilde soorten op het noordelijk halfrond. In België vind je vooral de Wilde lijsterbes (*Sorbus aucuparia* L.), de Meelbes (📖 *Sorbus aria* (L) Crantz) en de Elsbes (*Sorbus torminalis* (L) Crantz).

'Sorbus' is wellicht afgeleid van het Keltische 'Sor' dat 'kruid' betekent. 'Aucuparius' is Latijn: 'voor het vangen van vogels'. De Romeinen gebruikten de bessen al als lokaas (en aten de vogels).

De bes is een steenvrucht, een mini-appeltje met 2-3 steenharde zaden. Ze vormen trossen oranjevruchten. De bladeren (5-7 bij 1-1,5 cm groot) zijn ovaal tot langwerpig en staan in 6-8 jukken. De bladrand is behalve het onderste stukje scherp gezaagd.

Het hout wordt gebruikt voor meubels, meetlatten en gymnastiektoestellen.

Vaak wordt nog steeds ten onrechte gedacht dat de bessen giftig zijn. Onrijpe bessen bevatten irriterend parasorbinezuur 📖 wat na 100 gram lijsterbessen tot maagklachten kan leiden. In de rijpe, zoete lijsterbes komt dit niet meer voor. Het wordt afgebroken ook door bessen te koken of te drogen, of ze te weken (koud, 10 uur) in water met wat azijn. (Er wordt dan onschadelijk sorbinezuur gevormd, dat sinds 1960 in de voedingsindustrie als conserveringsmiddel wordt gebruikt.)

Je kan er prima *jam of gelei* van maken.

Bessen bevatten veel vitamine C en het hoogste percentage zetmeel 📖 van al onze vruchten: 20%. Gedroogd en gemalen leveren zij een smakelijk *meel* 📖 op.

Geroosterd of gedroogd zijn zij als *koffiesurrogaat* te gebruiken: een eetlepel bessen met kokend water 10 minuten laten trekken.

In Duitsland worden de bessen op jenever gezet.

De peervormige lijsterbes (*Sorbus domestica*) wordt vooral in Midden-Europa voor de vruchten gekweekt. Ze worden verwerkt in moes, *compote* en wildsauzen en sommige alcoholische dranken. Dit zijn harde, groenrode, tot 4cm grote en bittere vruchten.

Er zijn tegenwoordig ook minder bittere gekweekte varianten: S.A. *Edulis*, -Konzentra of -Rosina. (S.A. *edulis* heeft als Nederlandse naam: eetbare lijsterbes.)

🎶 *Het is al juni. Maar dat blijft tussen mei en juli hoor!*



**De bes** van de minder vaak voorkomende gele 📖 kornoelje is –in tegenstelling tot de rode- eetbaar. Ook de gele bloemen en de jonge bladeren. Van de rode moeten de bessen eerst gekookt worden.

<b>Kornoelje</b> ☿	<b>gele</b> (Cornus mas)	<b>rode</b> (Cornus sanguinea)
voorkomen	kalkgrond, Maaskant	algemeen
blad	meer lancetvormig	meer eirond
zijnerven	6 à 7 paar, op ongelijke hoogte van de hoofdnerf	2 à 4 paar, op dezelfde hoogte van hoofdnerf
onderkant blad behaard	in dezelfde richting	in alle richtingen
oksel zijnerf	wit behaard	niet behaard
onderkant blad	lichter dan bovenkant	even groen
bloei	maart-april, voor het blad	mei-juni, met blad
bloem	licht geel, 4 schutbladeren	crèmewit, zonder omhulsel
vrucht	10-15mm, elliptisch, rood, eetbaar	5-8mm, rond, blauwzwart, niet eetbaar
knoppen	niet tegen twijg	tegen twijg aanliggend
twijg	donkergroen	roodachtig
doorsnede 1jarige	hoekig	rond, afgeplat
hout toepassing	hamerstelen en wandelstokken	visfuiken en bogen

De **jeneverbes** (📖 Juniperus Communis) is eigenlijk geen echte bes, maar de blauwzwarte, zachte en vlezige schaal van de sparappel (een schijnbes 📖). Ze bevat oliën die gebruikt worden in badolie.

De kegelvruchten worden als specerij of smaakmaker in marinades, bij wild, zuurkool, jenever e.a. gebruikt.

In het ruim 100 ha sinds 1970 beschermde reservaat Heiderbos op de grens van As en Opglabbeek vind je de grootste Vlaamse jeneverbespopulatie, met zo'n 7.000 struiken.

Juniperus is een verbastering van het Latijnse 'junior' = 'jongere' en 'parere' = 'verschijnen': de jonge vruchten verschijnen al voordat de rijpere vruchten zijn afgevallen. De donkerblauw berijpte bessen zijn pas rijp in de herfst van het tweede jaar. Jenever dankt zijn naam aan deze plant.

Van jeneverbesgom, vermengd met lijnolie 📖 maakte men vernis 📖 voor schilderijen. (Ook taxus heeft een schijnbes. Het vruchtvlees is niet, maar zaad en blad wel giftig.)

♪ 'Kan je écht gedachten lezen?' 'Ja.' 'Gelieve me dan te verontschuldigen...'