

## wijnstok of druivelaar

Deze druivenplant is een klimplant en behoort tot de botanische familie der Vitaceae of wijnstokachtigen. De bekendste soort is de *Vitis Vinifera* waarvan de besvruchte druiven heten. De naam is afgeleid van het Latijnse 'vinum' dat 'wijn' betekent en 'ferens' dat staat voor 'dragend'. Een wijndragende plant dus. Het is een stokoude plant die - niet alleen vanwege de wijn - de moeite waard is.

Vermoedelijk is deze oude cultuurplant afkomstig uit Transkaukasië. De oude beschavingen van Perzië, Egypte en Fenicië kenden reeds wijn. Lang voor onze tijdrekening werd de wijnstok al aangeplant in de landen rond de Middellandse Zee. De Grieken brachten de druivencultuur naar Italië. Samen met de Romeinse veroveringstochten verspreidde de wijnstok zich dan verder over heel Gallië. Ook in de Bordeauxstreek werd de wijnbouw door de Romeinen opgezet. Na de val van het Romeinse Rijk kende de wijnbouw een sterke achteruitgang, maar tijdens de Middeleeuwen veroverde de wijnstok synchroon met de opkomst van de kloosters en de religieuze orden opnieuw zijn plaats als cultuurplant in onze westerse maatschappij.

De rijpe bessen zijn eetbaar. Ze worden soms gedroogd tot krenten of rozijnen, maar meestal verwerkt men de druiven tot alcoholhoudende dranken (wijn, aperitiefwijnen zoals sherry, vermut en port of gedistilleerd tot brandewijn).



Bij Hildegard van Bingen lezen we over wijn het volgende:

"wijn is het bloed der aarde en heeft veel gemeen met het bloed van de mens..."

Een van oudsher beproefd recept tegen stress en voor een goede nachtrust is het drinken van een glas gebluste wijn:

"als een mens zich boos maakt en in toorn ontvlamt, zou hij wijn (1/4L) moeten opkoken (1 minuut) en met koud water (1 borrelglasje) mengen (blussen) en direct opdrinken. Hierna zal hij zich opgelucht voelen. "

Natuurlijk hebben we dit recept uitgeprobeerd, hoewel we natuurlijk zelf nooit in woede uitbarsten..., en we moeten toegeven dat het inderdaad een rustgevende, opluchtende werking heeft.

Maar zoals gezegd is de wijnstok niet alleen interessant vanwege de wijn die van zijn vruchten gemaakt kan worden. In de Hildegardboeken vonden we een bijzonder middel dat helpt pijn te bestrijden bij (midden)oorontsteking; gemaakt van sap van de wijnstok. Hildegard laat ons weten: "de wijnstok bezit een vurige warmte"

Van verschillende gezinnen die het hebben uitgeprobeerd, bij kleine kinderen met oorontsteking, kregen we laaiend enthousiaste reacties. Zij vonden het echt nodig dat wij dit middel aan u, lezers van onze nieuwsbrief, bekend zouden maken.

Het middel heet "druivelaarsap met olie", en is samengesteld uit druivelaarsap, rozenolie en olijfolie.

Bij oorontstekingen smeert men het middel rond het aangedane oor, DUS NIET IN HET OOR GEBRUIKEN! De werking gebeurt dus van buitenaf, maar is absoluut effectief. Het vermindert direct de oorpijn, en kan steeds opnieuw opgesmeerd worden als de pijn terugkomt.

In de Grote Hildegard Apotheek lezen we dat het middel naast het verminderen van de pijn ook helpt de ontsteking op te lossen. Dit middel kan indien gewenst ook naast een regulier middel tegen oorpijn gebruikt worden.

In het boek "Einfach für Kinder" (over toepassing van Hildegards gezondheidsleer bij kinderen) lezen we bovendien dat hetzelfde middel dat werkt bij oorpijn óók ingezet kan worden bij pijn van doorkomende tandjes bij baby's. Daar geldt hetzelfde voorschrift: niet van binnen in de mond smeren, maar van buitenaf opwrijven op de kaak aan de kant waar de doorkomende tand/kies zit.

Wonderbaarlijk, dit puur natuurlijke middel, dat dus van buitenaf zijn werk doet, terwijl wij gewend zijn deze klachten te behandelen door in het oor of in de mond te behandelen.

*Wij raden u nadrukkelijk aan eerst de huisarts vast te laten stellen of er inderdaad sprake is van oorontsteking of doorkomende tandjes, zodat u niet zelf aan de slag gaat en de werkelijke oorzaak over het hoofd ziet.*

Het "druivelaarsap met olie" is onder artikelnummer J160 opgenomen in ons standaardassortiment. In het flesje zit 10 ml, u dient het koel te bewaren; Nog na de houdbaarheidsdatum is het middel in principe gewoon te gebruiken, het verliest soms zijn frisse geur, en deze gaat dan over in een iets mufte geur, maar deze verandering doet niets af aan de werking!

Druppel voor gebruik enkele druppels op een schoon bordje of in een glaasje, en neem daaruit met uw vinger de olie om op te smeren. Zo kan de olie in het flesje niet bevuild worden.

**Bronnen:**  
**De grote Hildegard Apotheek**  
**De Gezondheidsruiker**  
**[www.wijnkennis.be](http://www.wijnkennis.be)**