



T. v.: Dalgången är obeskripligt vacker när vit-sippor och bokar spricka ut.

tar sig med det allra första en tur till kryddgården, som ligger framför trädgårdsmästarens lilla vita korsvirkeshus med halm-tak. Den täppan är de kungliga damernas sköte-barn, här »lukar» kron-prinsessan ibland dagen lång bland mynta och rosmarin, körvel och salvia. Mynta användes i det engelska köket som såskrydda och extra piff åt fär-steken. Rosmarin ger den starka aromen och den obeskriverbara doften åt sköld-paddsocka. I lavendellan-

det samlar kronprinsessan med egen hand lavendel till linneförrådet i Stockholm och prinsessan Ingrid skördar vad hon behöver för tillverkning av de lavendelpåsar som är så begärliga på Ingridklubbens basar. För detta änd-mål samlar också prinsessan frön av rara växter i Sofieros trädgård — naturligtvis med hänsyn till respektive väx-ters härdighet — och bakom hennes in-tresse för bihusen ligger en älskvärd bitanke: Det måste bli minst 60 burkar honung att sälja på klubbens basar.



Från kronprinsens blomstermuseum. Två magnifika liljeväxter från fjärran land, *Mecanopsis betonicifolia* och *Mecanopsis quintuplinerecia*.



Prinsessan Ingrids lekstuga i vinterskrud.

manögon, men kronprinsen är ingen lekman ifråga om botanik och hortikultur. Där står kruka vid kruka, ned-sänkt till randen i sand för att stå frost-fritt, och täckt med ett grönskiftande jordlager överst. I de flesta fall sticker så mycket som en grodd upp, i andra ett litet strå, en låg planta. På trästic-kor står växtens namn, härstamning och datum för säd-den. De flesta såd-des 1932, men de kan gott låta vänta på sig till nästa år. Så man skall ha gott om tålamod för att odla alpväx-ter med frö.

Kronprinsessan och prinsessan Ingrid

*Majstlängen får ett ovanligt utseende av girdanderna som gå i stjärnform från korset.*

