



*Udgivet af Vordingborg Kommune,
Afdeling for Trafik og Ejendomme,
i anledning af havens
100-års jubilæum i 2021*

Indhold

Forord.....	5
Historisk Botanisk Have i Vordingborg	10
G.N. Brandt	11
Havens ide	14
Havens opbygning	20
Planteportrætter	27
Tidens tand	62
Havens natur	68
De røde pavilloner	70
Plantelister	76
Cirklen slttes	80

Jubilæumsskrift

*Udgivet af Vordingborg Kommune, Afdeling for Trafik og Ejendomme,
i anledning af havens 100-års jubilæum i 2021*

ISBN: 978-87-973209-0-7

Forord: Lise Thorsen, Chef

Tekst: Mette Larsen, Landskabsarkitekt

Projektleder: Betina Nymand

Illustrationer: Jette Jørgensen, Tegner

Forsideillustration: Æblerose, *Rosa rubiginosa*

Plantegning: ANDREAS BRUUN, Landskabsarkitekter aps

Layout og tryk: SANGILL GRAFISK, Holme-Olstrup



“I haven er himlen den største byggesten”

Velkommen i Historisk Botanisk Have

I Danmark har vi en lang tradition for have og havekunst. Havens historie er nok lige så lang, som historien selv og rækker tilbage til dengang, det nomadiske menneske slog sig ned et sted, fik husdyr og begyndte at dyrke jorden. Dermed begyndte mennesket at sondre mellem natur og kultur, mellem det vilde og det plejede, hvorved haven opstod.

Naturligt har der gennem historien været etableret de smukkeste og ypperste parker og haver i tilknytning til landets mange herregårde, slotte og repræsentative bygninger. Magten har spejlet sin betydning gennem bygning og landskab, billedkunst, teater og musik. Således også i haven.

I vor senmoderne tid er det derimod blevet det fælles og offentlige rum, der har stort fokus. Det være sig pladser, torve og byrum, naturen og landskabet, der i dag tilegnes fællesskabet og det aktive samvær. Det er her, at mange af vor samtids offentlige og private investeringer sker.

Et fællestræk for disse projekter og aktiviteter, der mangfoldigt investeres i siden årtusindskiftet, og endda før, er at man prioriterer det aktive, programmerede, offentlige rum. Pryd, nydelse og skønhed var centralt for havekunsten i de historiske haver, - som spejling af evner, anseelse og magt. I en årrække har det været det robuste, det aktive og det sociale fællesskab med formålet at tjene mange interesser. Og ikke mindst det bæredygtige, der sammen med de funktionelle aspekter anvendes som kvalitetsparametre for etablering af nye parker og uderum til det gode liv.

Her kommer Historisk Botanisk Haves særkende til sin ret. Netop i 2021, året for havens 100 års etablering, bør haven fremhæves som en unik syntaks mellem den tid, haven er skabt i, hvor bilen blev opfundet, og vor tid, det 2100 århundrede, hvor vi er

på vej til Mars. Dengang hvor industrialiseringen transformerer verden, til i dag hvor vi mere end nogensinde er på vej mod en global bæredygtig produktion og livsførelse.

G.N. Brandt er havearkitekten, der med særlig kunstnerisk talent og indsigtfuld begavelse har skabt en historisk botanisk have. Man også kan kalde den fremtidens have. I hvert fald hvis fremtiden er anno 2021, for aldrig har G.N. Brandts havekunst været mere vedkommende og relevant end nu.

Historisk Botanisk Haves enestående kvalitet er, at haven er etableret med formålet både at tjene som en åben, offentligt tilgængelig demonstrationshave med det nyttige og lærerige som formål, og er indenfor havekunst det absolutte indenfor skønhed, sanselighed, kunstens æstetik.

I G.N. Brandts have skal man kunne fordybe sig i den enkelte plante, i læren om plantevækst, om urtens duft, farver og former, om blomsterstand og løvets facon, om grenstruktur og temperaturpåvirkning, om vækstbetingelser og habitat. Om vækstens art, egenskab og nytte.





I haven kan man se planten gro i sit naturlige miljø, den skal ikke googles eller downloades, men kan iagttages på sit levested. Ude midt i virkeligheden. Her vokser den sammen med andre forskellige planter der giver haven en meget høj biodiversitet. Således tjener haven som en fin og repræsentativ historisk plantesamling til nytte og tjener dermed en god samfundsopgave.

Havens skønhed er omend muligt endnu mere ypperlig, end dens nytte. Som den lille, velafgrænsede have, har den kun en beskeden størrelse men er alligevel betydelig, som den er placeret på borgterrænet i Vordingborg, hvor den prydefuldt knejser med guldknopper og rødmaledede follier over mod Oringe og fjordens blå.

Haven er velafgrænset med stengærder og præcist formede hække, der danner en god skærm mod omverdenen og giver rum og læ til planterne. Havens geometri er veldisponeret med inspiration fra barokken og renæssancens historiske haver i Europa.

Haven er indrettet med trækonstruktioner tilpasset til havens arkitektoniske udtryk. Du finder bænke, røde trækonstruktioner og guldbemaledede trækugler. Sammen med det vekslende løv og rige farvepragt skaber det en unik fortættet stemning, hvor det sanselige træder helt frem. Haven er særlig kendt for parterret, som er en helt særlig oplevelse og opleves af mange, som et stærk indtryk.

G.N. Brandts plantevalg er omhyggeligt og nøje og sket med stor kyndighed i samspillet mellem planternes egenskab, historie og oplevelse. Derved har arkitekten opnået at skabe en have, hvor det sanselige, det taktile, det næsten umærkeligt smukke og enestående skønne ved planterne træder frem.

Haven fremstår som en parafrase over barokhaven, bondens nyttehave og havekunstens abstrakte billede. G.N. Brandts have bliver et levendegjort og virkeligt billede på både kunst og natur, som man kan gå ind i og nyde med hele kroppen. Og således spejler haven også mennesket, der både er natur og kultur.

Historisk Botanisk have er både robust og tjener fællesskabet. Som den også er sart og skrøbelig, og indbyder til vandring alene eller to og to. Det er nemlig ikke formålet

i sig selv, at man som gæst skal være aktiv, performe og indgå i samspil med mange mennesker, tilsvarende vor tids moderne parker og byrum.

Haven er nærmere tilegnet fordybelse og indlevelse, til at blive klogere på planter liv, til at forstå væksters betingelser og egenskaber. Og til at gå på sanselig opdagelse og blive ét med naturens eget planteliv, rigdom og skønhed, midt i noget af den mest ypperlige og smukkeste havekunst, der findes i Nordeuropa.

Derfor er G.N. Brandts Historisk Botanisk Have måske mere fremtidens have, end den er historisk, omend plantesammensætningen er næsten middelalderlig. Historisk Botanisk Have rækker både ind i samtiden og ud i fremtiden, hvor vi kan lære om planter og få planteviden. Af størst betydning er dog havens kunstneriske kvalitet, der iscenesætter det sanselige og taktile, og dermed evnen til at kunne mærke alt levende blandt os.

I vores tid, 2021, hvor undervisning er blevet virtuel, hvor leg, er blevet et skærbillede, hvor kærlighed slår sine første folder på et site, kan man i Historisk Botanisk Have lære om planter og mennesker, om at sanse og se, om kærlighed til naturen og måske også til sine medmennesker. Og alt dette lever sammen under åben himmel i G.N. Brandts have i Vordingborg.

Historisk Botanisk Have fejrer 100 års fødselsdag i juni 2021.
Nyd turen og indtrykkene rundt i haven, med alle dine sanser.
Vi har set frem til at byde jer velkommen.

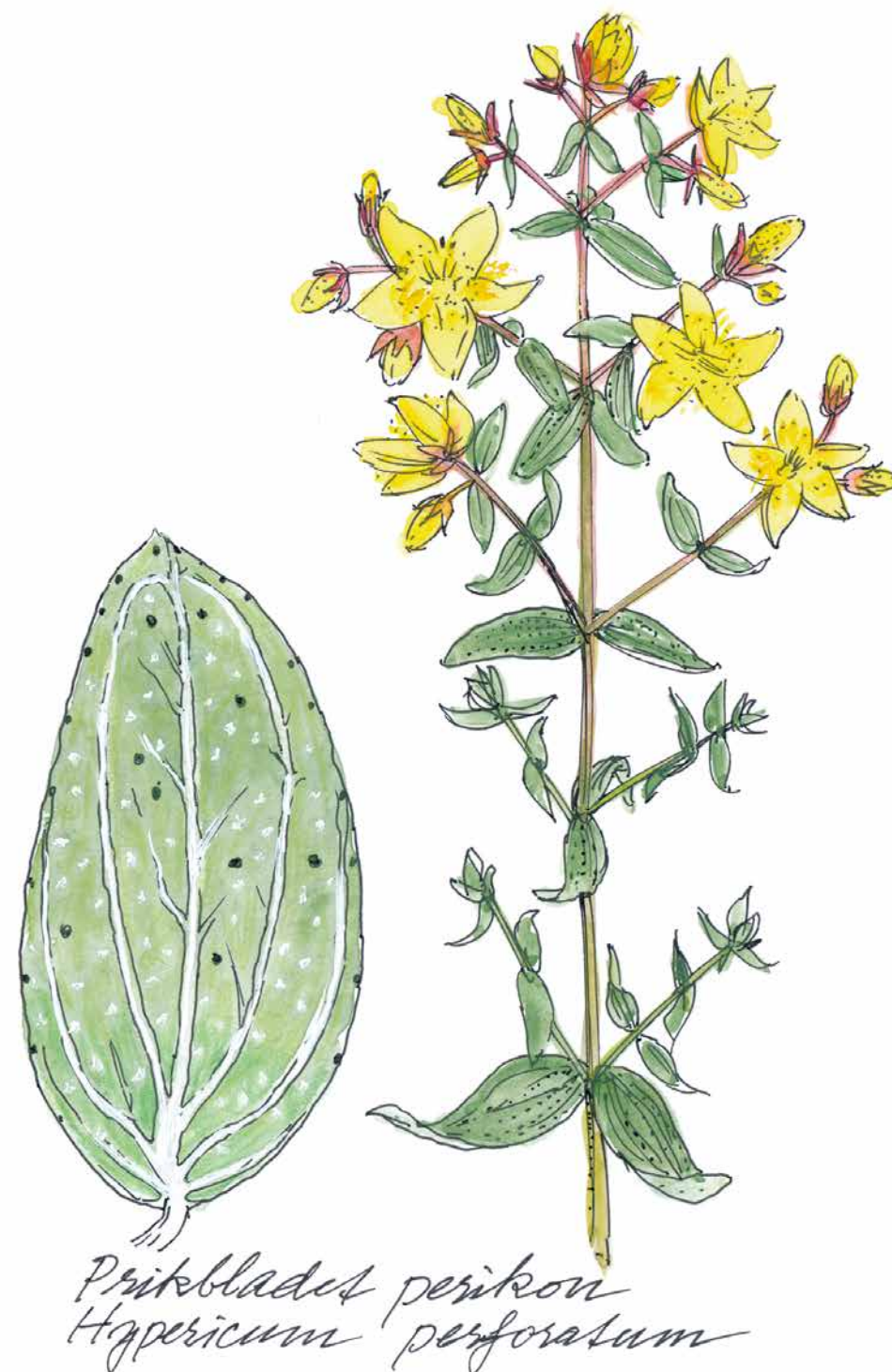
*Lise Thorsen
Vordingborg Kommune
Chef for Trafik og Ejendomme*

Prikbladet Perikon

Hypericum perforatum

Med sine solgule blomster og tydelige sorte prikker er Prikbladet Perikon let at genkende. Den har været bredt anvendt som lægeplante - bl.a. siges den at være god mod lettere depressioner, og et udtræk af blomsterne i olie anvendes på små sår og irriteret hud. Sidst men ikke mindst kan man lave en velsmagende kryddersnaps på blomsterknopperne.

Du finder Prikbladet Perikon i havens sydvestlige kvarter.



Historisk Botanisk Have i Vordingborg

Haven er anlagt i 1921 efter en plan af den kendte, danske havearkitekt G.N. Brandt. Den ligger på en sydvendt skråning, omgivet af ruinmure fra middelalderborgen Vordingborg og nyere stengærder. Haven er ligesom resten af ruinterrænet ejet af Vordingborg Kommune, og den dækker et areal på ca. 2.000 m².

I tiden efter 1. Verdenskrig og lige omkring genforeningen, hvor haven er skabt, dyrkede man det danske og nordiske og søgte inspiration i vores egen skandinaviske kulturarv.

Haven skulle derfor med stolthed præsentere gæsterne for den rigdom af gamle danske almueplanter - læge-, trolddoms- og køkkenurter og nyttige vilde planter - som allerede i 1921 var ved at gå i glemmebogen.

Haven har rundet sit første århundrede, men er stadig aktuel. Vi er igen begyndt at interessere os for gamle husråd, glemte grøntsager og for at hente ingredienser til aftensmaden ude i naturen. Her kan haven inspirere. Og så kan den i lige så høj grad bare nydes - både som et smukt og harmonisk udflugtsmål for den haveinteresserede og som en fredfyldt pause på den daglige gåtur.

Men hvem var G.N. Brandt, og hvordan kom han til at anlægge en have her i Vordingborg? Og hvad er det egentlig, der gør denne have til en lille juvel, som stadig funkler, hér 100 år efter den blev skabt?

G.N. Brandt



Havearkitekten Gudmund Nyeland Brandt (1837-1945) var en af the grand old men i dansk havekunst. Allerede i sin samtid nød han stor anseelse. Han var uddannet gartner og rejste ud for at arbejde og studere i England, Frankrig, Tyskland og Belgien. Tilbage i Danmark arbejdede han som gartner og kirkegårdsgraver, og samtidig havde han egen tegnestue, der rådgav offentlige forvaltninger og private i have- og parkspørgsmål. Fra 1927 og til sin død i 1945 var han stadsgartner i Gentofte Kommune og i samme periode underviste han i havekunst på Kunstakademiets Arkitektskole.

Hans hovedværk er Mariebjerg Kirkegård i Gentofte, som er optaget i den danske arkitekturkanon. Hans private have findes stadig og kan besøges i Ordrup, hvor den ligger i forbindelse med kirkegården.

Brandt arbejdede med motiver fra det danske (kultur-)landskab som han i stiliseret form bragte ind i sine haveanlæg - grøften, engen, skovbunden. Han var en mester i at bygge haver op i rum og pauser.

Rummene dannes her i Historisk Botanisk Have af de klippede takshække, og pauserne opstår, når man bevæger fra rum til rum.

Prøv det selv, når du går en tur rundt i haven: Fra ét haverum fyldt med plantenavne og blomstrende planter med blade i alle tænkelige grønne nuancer og sjove faconer træder du gennem et hul i hækken og kommer ind i et nyt rum, hvor der sker ... ingenting.

En plæne, en bænk, et ensomt træ. En pause. Som når man renser ganen med en bid syltet ingefær mellem to stykker sushi. Eller skifter tallerken mellem silden og de lune retter. Bagefter er man klar til nye oplevelser, men uden pausen ville det hele blive ét stort rod, og højdepunkterne ville slet ikke komme til deres ret.

Det er det, Brandt kunne. Og det er det, haven stadig kan trods de 100 år på bagen. Det er Danish Design, når det er bedst.

Alrune

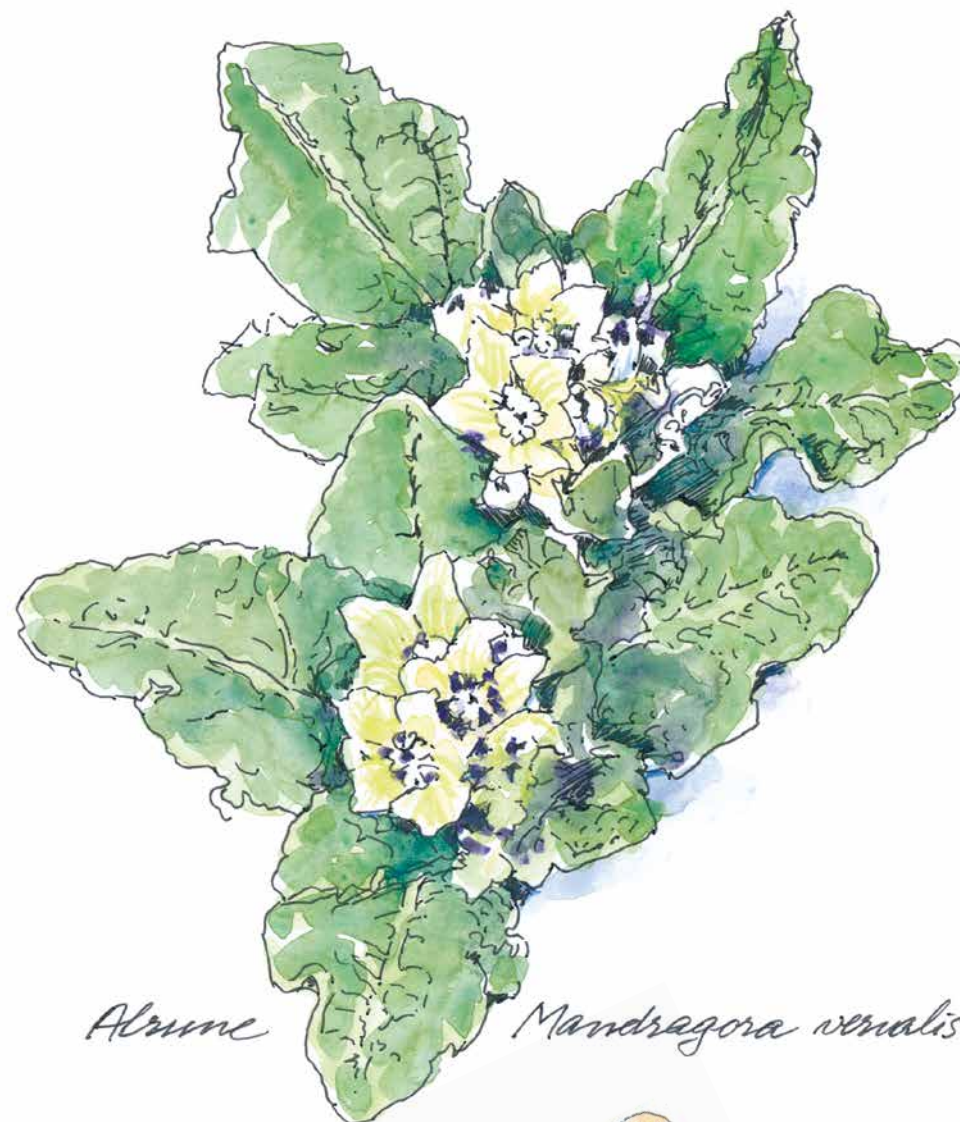
Mandragora vernalis

Alrunens rod ligner en lille menneskekrop, og derfor har man ment, at den kunne helbrede næsten alle skavanker. Især mener man, at en rod, der vokser på en galgebakke, havde magiske kræfter.

Men pas på: trækker du roden op af jorden, udstøder den et skrig, der får dig til at falde død om.

Og så er den i øvrigt utrolig giftig.

Alrune gror i havens nordvestlige kvarter.



Alrune

Mandragora vernalis



Havens ide

Men tilbage til 1919. Efter at Danmark havde fået nogle knubs 1864 og i tiden omkring 1. Verdenskrig, opstod en tendens til at skue indad og bagud og søge sit eget værd i det gamle danske. Gamle håndværk, skikke, egnsretter, myter og dragter kom igen på mode. Og da vi ikke havde udsigt til at blive en stor nation igen i nærmeste fremtid, kiggede vi bagud og rankede ryggen over fortidens heltekonger og seje vikinger.

Sidst i 1800-tallet var ruinterrænet lidt til overs; et område uden større værdi, hvor man opstillede skure til koks o.lign. Men i starten af 1900-tallet fik driftige folk i Vordingborg Turistforening øjnene op for ruinernes skønhed og nok især områdets forfald. Der havde været forsøgt forskellige tilløb til forskønnelse, men der manglede en samlet plan for, hvordan Ruinterrænet kunne udvikles og få et mere værdigt udtryk. Turistforeningen søgte hjælp hos Brandt. Han udformede et forslag, som bl.a. handlede om at rense området for unødvendige stier og beplantning, så der kunne skabes sammenhæng i den store flade. Han foreslog desuden, at der skulle etableres en sammenhængende sti langs ydersiden af ruinmurene. Og så udpegede han et lille areal, som han mente, ville være ideelt til etableringen af Danmarks første historisk-botaniske have.



I Brandt egne ord (fra forslaget, som det blev fremlagt for Vordingborg Byråd i 1919): (Arealet vest for museet) ...

'vil egne sig fortrinlig til en historisk-botanisk Have, en Tanke, som stadig mangler en smuk Udførelse her i Landet.

Det lukkede Haverum, den passende Størrelse, de gode Læ- og Jordbundsforhold, Hældningen mod Syd, de ærværdige Træer, den særlige Charme som Indhegningen, dels af Ruinmuren og dels af det gamle Stengærde, giver, den ejendommelige høje Beliggenhed som "hængende Have", den smukke Udsigt og Omgivelser, alt dette gør, at det vil være umuligt at finde en Plads bedre egnet til dette Formaal. Jeg har i vedlagte Udkast søgt at udforme en saadan Have i Hovedtrækkene. At skabe en Række Havebilleder fra forskellige Epoker på samme Maade, som man i populære Museer søger at skabe tidsbestemte Interiører vil være ugørligt. Der maa sikkert ved Tilplantningen af en saadan Have ses bort fra al Slags kronologisk Orden, idet Oplysninger om den Tid, hvori vedkommende Plante har været dyrket eller indført, må findes i en god og gennemført Etikettering. Man kan højest søge at skabe en vis gammeldags Stemning ved f.Eks. som foreslaaet at gengive et af Hans Rasmussen Blocks Mønstre i Buxbom, ved i Havens Inddeling at følge den gamle "Kvadratur", ved at opstille gamle Solskiver, Bænke o.s.v. Det vil dog naturligvis være Beplantningen eller Plantesamlingen, der er det afgørende, og dersom der ikke kan skaffes det fornødne betydelige Beløb til Anlægget af Haven, vil man dog meget vel kunne begynde at samle på ældre Planter og plante dem i almindelige Kulturbede, for saa senere at anlægge Haven, maaske lidt efter lidt.

Mod Nord findes en Gruppe Kastanier, under hvilke absolut intet kan gro. Pladsen bør derfor gruses og vil være egnet til Foredrag og Undervisning. Syd derfor lægges en Plæne, i hvis Midte afsættes et Buxbommønster (efter Hans Rasmussen Blocks: "Horticultura Danica" Pag. 38) paa Tidens Vis omgivet af et Rækværk for Centifolieroser o.l.

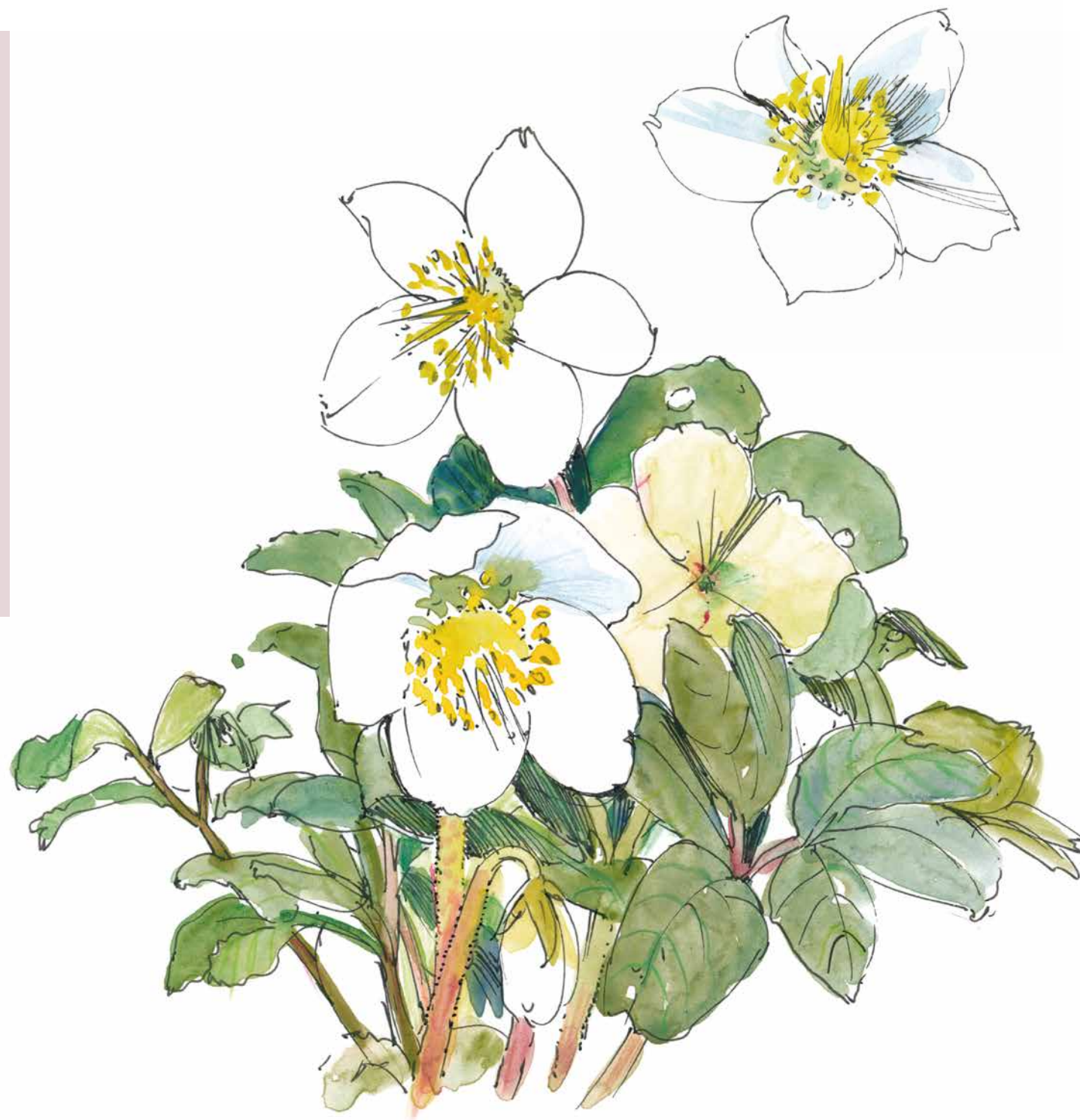
Den egentlige Plantesamling findes i det nævnte store Stykke. De eksisterende to gode Træer bevares stående i Græs. Til brug ved Dyrkning af Humle, Kaprifolie o.l. opsættes i Vekrydsningerne 4 Dobbeltbuer. De høje Hække vil være anvendelige for Buske, medens Kulturbedenes

Kanter kan dannes af de mange Kantplanter Ambra, Hjertensfryd o.l. Plænerne er alt andet en gammeldags, men kun ved at indskyde disse kan de to Træer bevares og ligeledes giver Plænen en Lejlighed til senere Udvidelse af Kulturerne.

Det vil være særdeles let at faa skaffet de nødvendige Oplysninger og Planter til Veje. Interessen for gamle Planter er overalt, især i England med dets Shaquesbears-haver o.l., overordentlig stor. Her hjemme har i de sidste Par Aar Chr. Pedersen, Jens K. Jørgensen, Fritz Heide og J. Linds forskellige litterære Produktioner vakt Interesse for gamle Planter, og derigennem for Oprettelsen af et Slags Friluftsmuseum for dansk folkelig Plantekultur. Man kan derfor trøstigt gaa ud fra, at den blotte Meddelelse om Anlægget af en saadan Have, især paa et saadant Sted, vil fremkalde rigeligt tilbud om Planter og gode Raad. Men det, det hele vil komme til at dreje sig om, er om der kan skaffes en baade gartnerisk og videnskabelig, tilstrækkelig kyndig, daglig Vedligeholdelse. Før det er afgjort, hvordan dette Spørgsmaal kan løses, vil det ikke være muligt at lægge en endelig Plan for denne Have.

Turistforeningen foreslog i sit følgebrev til byrådet, at den samlede plan kunne gennemføres lidt efter lidt, og at man kunne starte med at anlægge den historisk-botaniske have. Og byrådet var enige.

Det lykkedes byrådet og Turistforeningen i fællesskab at rejse anlægssummen på 10.000 kr., og anlægsarbejdet blev sat i gang under ledelse af gartner Hansen fra Oringe, som var kendt som en dygtig gartner. Og i 1921 stod haven klar til indvielse.



Læge-Betonie

Stachys officinalis

Læge-Betonie tilhører Læbeblomstfamilien.

Den har firkantede stængler og modsatte blade med savtakket rand. Tilnavnet *officinalis* i plantens latinske navn betyder 'anvendt som lægemiddel', og Betonie har tidligere været brugt som lægemiddel mod næsten alt.

Blandt andet skulle betonievand kunne gøre en beruset mand ædru!

Læge-Betonie finder du i havens sydøstlige kvarter.



Havens opbygning

Haven er altså ikke en rekonstruktion, da der har ikke ligget en lignende have på dette sted.

I 1800-tallet lå der faktisk en anden have på Ruinterrænet med sjældne blomster og lægeurter. Den blev dyrket af en kvinde ved navn Sara. Hendes have lå dog på området syd for Gåsetårnet, og der gror stadig nogle ældgamle frugttræer som de sidste rester af den have. I folkemunde kaldes Historisk Botanisk Have ofte for Saras Have, men ud over de gamle, sjældne planter har de to haver ikke noget med hinanden at gøre.

Haven her, vest for museet, var et nyt element, som Brandt tilføjede, med en 1919-tolkning af områdets historiske ånd og med et ønske om at skabe en gammeldags stemning, som skulle danne rammen om formidlingen af en samling af gamle almueplanter.

Når G.N. Brandt taler om havens 'Kvadratur' mener han havens opdeling af en langs- og en tværgående akse i fire 'kvarterer', som igen deles i fire. Den måde at organisere en have på kendes tilbage fra klosterhaverne og de gamle islamiske haver - korsdelingen skal illustrere Edens Have, hvor fire floder løb fra foden af Livets Træ mod alle fire verdenshjørner.

De fire kvarterer rummer selve plantesamlingen, som er grupperet mere efter anvendelse end slægtskab eller oprindelsessted, som man ellers ville gøre det i en klassisk botanisk have. Den originale planteliste er gået tabt, men plantesamlingen er genskabt årene op til havens 75-års jubilæum i 1996 af tidligere stadsgartner Flemming Kruse efter Brandts ideer.

Havens øvrige rum byder på bede med gammeldags stauder og historiske roser, klippede taks-figurer, en lavendel-labyrint med solur, spisekastanjer og et stort morbærtræ. Bænke, lysthuse og rækværket omkring parterret er udført efter de originale tegninger fra 1921. Kronen på værket er buksbom-parterret, som Brandt

hentede i den ældste danske havebog *Horticultura Danica: Hvorledes en zirlig oc nyttig Urte=Hawe i Dannemarck kand anrettis, beprydis oc ved Mact holdis'* (1647). Haven er som sagt ikke en rekonstruktion, men den viser i sit formsprog med parterre, korsdeling, de malede pavilloner eller 'dobbeltbuer' og rækværk med guldkugler, hvordan en dansk renæssancehave kan have set ud.

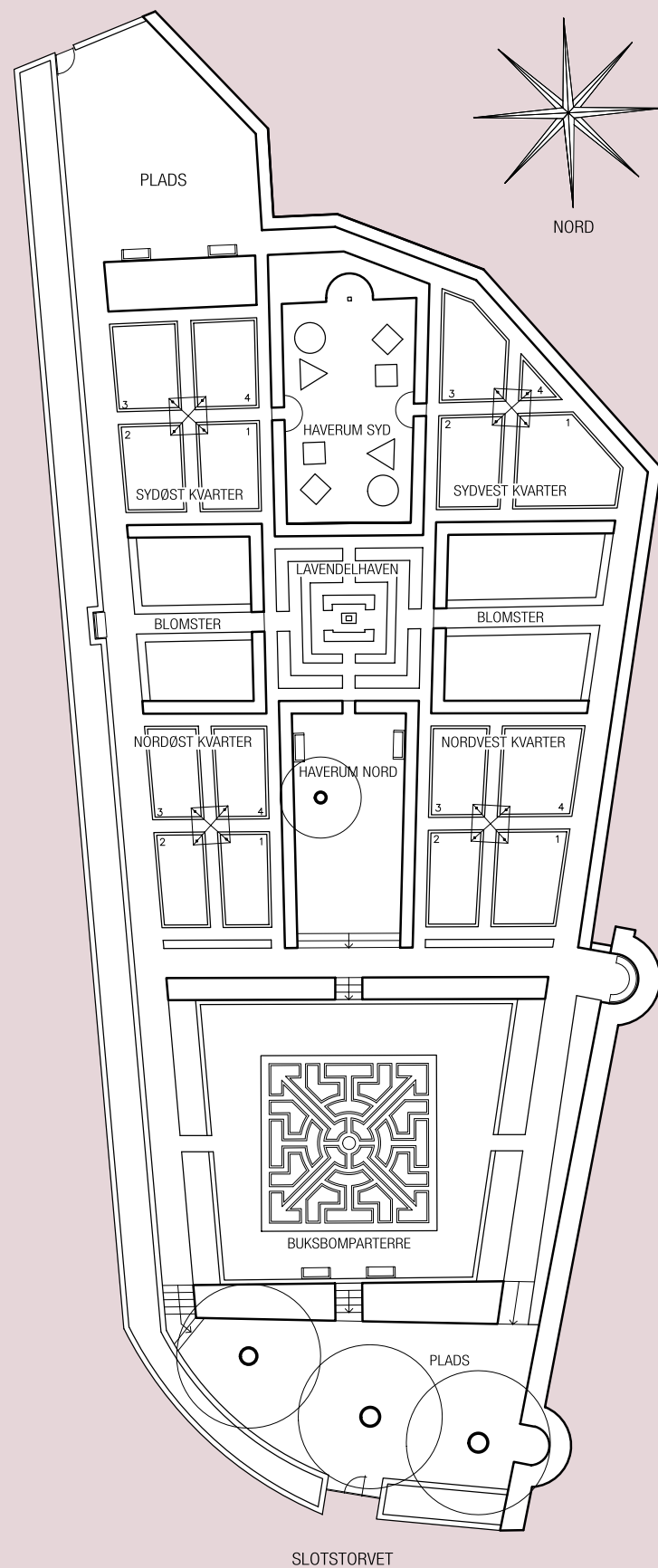
Haven er tænkt som en undervisningshave. Derfor er der skilte med plantenavne ved bedene i havens fire kvarterer, hvor plantesamlingen vokser. Der er desuden anlagt gruspladser ved begge indgange, så underviseren kan samle sin flok og give fælles information, inden eleverne kaster sig ud i de botaniske studier.

I **det nordøstlige kvarter** består plantesamlingen af gamle køkkenurter. Nogle af dem bruger vi stadig, mens andre næsten er gået i glemmebogen. De seneste års fokus på nordisk mad har heldigvis været med til at bringe nogle af dem tilbage. Sammen med køkkenurterne findes også enkelte lægeplanter.

Alle planter i **det nordvestlige kvarter** er giftige i større eller mindre grad, så lad være med at smage på dem, hvis du besøger haven! Nogle af dem har været anvendt som lægeplanter i meget små doser. Andre har været brugt som trolddomsurter med særlige magiske kræfter.

I **det sydøstlige kvarter** finder du krydderurter og lægeplanter. Mange planter er både/og, fordi de både giver maden god smag og indeholder stoffer, som f.eks. er gode for fordøjelsen eller styrker immunforsvaret. Mange af disse planter er indført af munke til middelalderens klosterhaver og har derfra fundet vej til almindelige menneskers køkkenhaver.

Ikke alle urter blev dyrket i haverne. Naturen byder på en masse, man kan høste – både til at spise og til at bruge som medicin. I **det sydvestlige kvarter** gror planter fra den danske natur, som i mange århundreder er blevet samlet og anvendt af vores forfædre.



Historisk Botanisk Have fremstår i dag stort set efter G.N. Brandts oprindelige tanker og intentioner

Der er få ændringer og tilføjelser i forhold til de oprindelige planer og tegninger fra 1919 tegnet af arkitekt Fritz Schlegel efter G.N. Brandts idé.

Haven blev renoveret op til 75-års jubilæet af den tidligere stadsgartner Flemming Kruse og Landskabsarkitekten Andreas Bruun. Målet var at bringe haven tilbage til sin oprindelige skikkelse – en G.N. Brandt have med mindelser om renæssancen.

Der er en gennemgående akse, som opdeler det ca. 2000 m² store anlæg i flere regelmæssige afgrænset rum af klippet takshække, med en nordlig og sydlig grusplads ved hver indgang til haven.

Buksbomparterret, Lavendelhaven, de fire kvarter med urtesamlingen, blomsterbedene samt inventar som bænke, låger, solur, pavilloner og rækværk med guldugler er alle at genfinde i haven i dag efter de originale tegninger.

En af de større forandringer er, når de store gamle træer forsvinder fra haven, og der dermed vil gå årtier, før nye er vokset op og kan give samme effekt. Her er det særligt forpladsen mod nord som gennemgik en større renovering forbindelse med slotstorvet i år 2014, så der i dag er plante ægte kastanje *Castanea sativa* i modsætning til hestekastanje *Aesculus hippocastanum*.

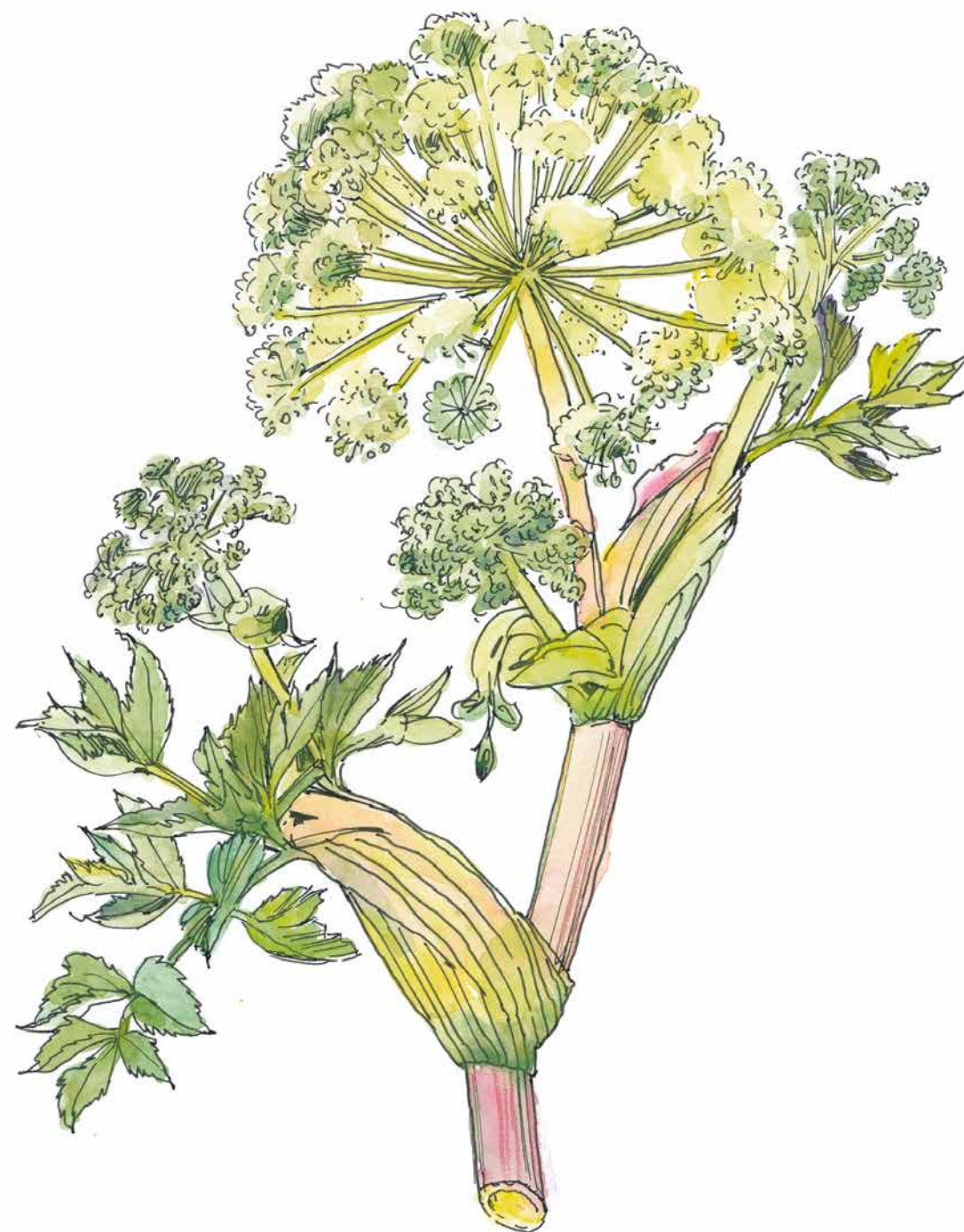
Kvan

Angelica archangelica

Denne smukke skærmp plante blev allerede i vikingetiden dyrket i haver (kvangårde) og indsamlet i naturen. Blade og stængler indeholder store mængder C-vitamin og var derfor en vigtig del af kosten for blandt andet at undgå skørbug.

Rødderne blev anvendt medicinsk, og de skulle både kunne styrke blodcirkulationen og afhjælpe problemer med fordøjelsen.

Kvan finder du i havens nordøstlige kvarter.



Kvan - Angelica archangelica



Planteportrætter

Plantesamlingen omfatter mere end 140 gamle almueplanter. Det bliver for omfattende at beskrive dem alle sammen, men her kan du stifte bekendtskab med 15 af dem og læse om, hvad de har været anvendt til før i tiden, og hvordan de passede ind i vores forfædres forestillingsverden.

Almindelig Hør

Linum usitatissimum

Almindelig Hør er en spinkel, etårig plante med elliptiske, grågrønne blade. Den bliver 30-50 cm høj og får lyseblå blomster. Den er indført i Danmark og har forvillet sig i naturen, hvor den vokser på uopdyrket jord.

Hørren kunne på næsten magisk vis beskytte boliger, husdyr og mennesker mod hekse og ondskab, hvis man strøede hørfrø omkring gården på Valborgsaften (d. 30. april), lagde frøene under dørtærsklen eller bar dem i en pose om halsen. Man kastede også hørfrø på gravsteder for at forhindre de døde i, at gå igen.

Af hørplanten kunne man udvinde fibre, som man spandt og vævede til et slidstærkt stof, som var en vigtig del af selvforsyningen på landet. I 1700-tallet opstod større hørspinderier og væverier rundt omkring i landet, og et af de mest succesfulde lå i Køng, lige nord for Vordingborg. Køng Fabrik leverede damaskvævet sengelinned til kongehuset, hvilket siger noget om kvaliteten af de tekstiler, der blev fremstillet på stedet. Hørren blev spundet og vævet i Køng, og derefter transporteret til Vintersbølle Skov, hvor en stor lysning på en skråning mod havet gav de perfekte forhold til at blege stoffet.

Hørfrø har indgået i kosten her til lands siden bronzealderen. I dag bruger vi dem mest i flerkornsbrød og som drys på bagværk. Et moderne husråd mod forstoppelse er at spise hørfrø, da de danner slim, når de kommer i kontakt med vand, og derved kan 'smøre' tarmene. Da frøene også indeholder den giftige blåsyre, skal man dog helst holde sig fra at indtage mere end et par spiseskefulde om dagen.

Presser man frøene, får man linolie. Den kender vi nok bedst som bestanddel i den linoliemaling, der bruges i bevaringsværdige huse, men i nyere tid er olien også brugt i bl.a. fernis, margarine, sæbe, kit, voksdug og linoleum, og i årene op til 2. Verdenskrig importerede vi over 20 mio. kg hørfrø til linolieproduktion.

Du finder Almindelig Hør i havens nordøstlige kvarter.



Blå Anemone

Hepatica nobilis

Den blå Anemone er en de tidligste forårsbebudere. Den blomstrer før den hvide anemone, som den ofte vokser sammen med i skovbund på næringsrig jord. Frøene spredtes af myrer. Planten er en flerårig urt med lysende blå blomster og trelappede blade, som med lidt god vilje kan ligne en lever. Det latinske navn *hepatica* (fra græsk: *hepatikos*) betyder også 'lever,' og i folkemunde er planten da også blevet kaldt Leverurt.

I mange kulturer over hele kloden har man troet, at planterne viste os mennesker ved deres form, hvad de kunne kurere. I Europa mente man, at Gud havde givet planterne evnen til at hjælpe os med sygdomme og skavanker. Så når Leverurtens blade ligner en lever, så betyder det, at den kan styrke leveren og kurere sygdomme i lever og andre organer. Den tankegang kaldes 'Signaturlæren'.

At alle dele af Blå Anemone er giftige og absolut ikke bør indtages, hvis man har dårlig lever, ved vi i dag. Dens andre anvendelser mod halssygdomme og lungebetændelse har nok heller ikke været for heldige.

I moderne tid nøjes vi med at glæde os over de smukke blomster, som Kaj Munk gjorde det i sit smukke digt fra 1943.

Blå Anemone finder du i havens nordvestlige kvarter.



Cikorie

Cichorium intybus

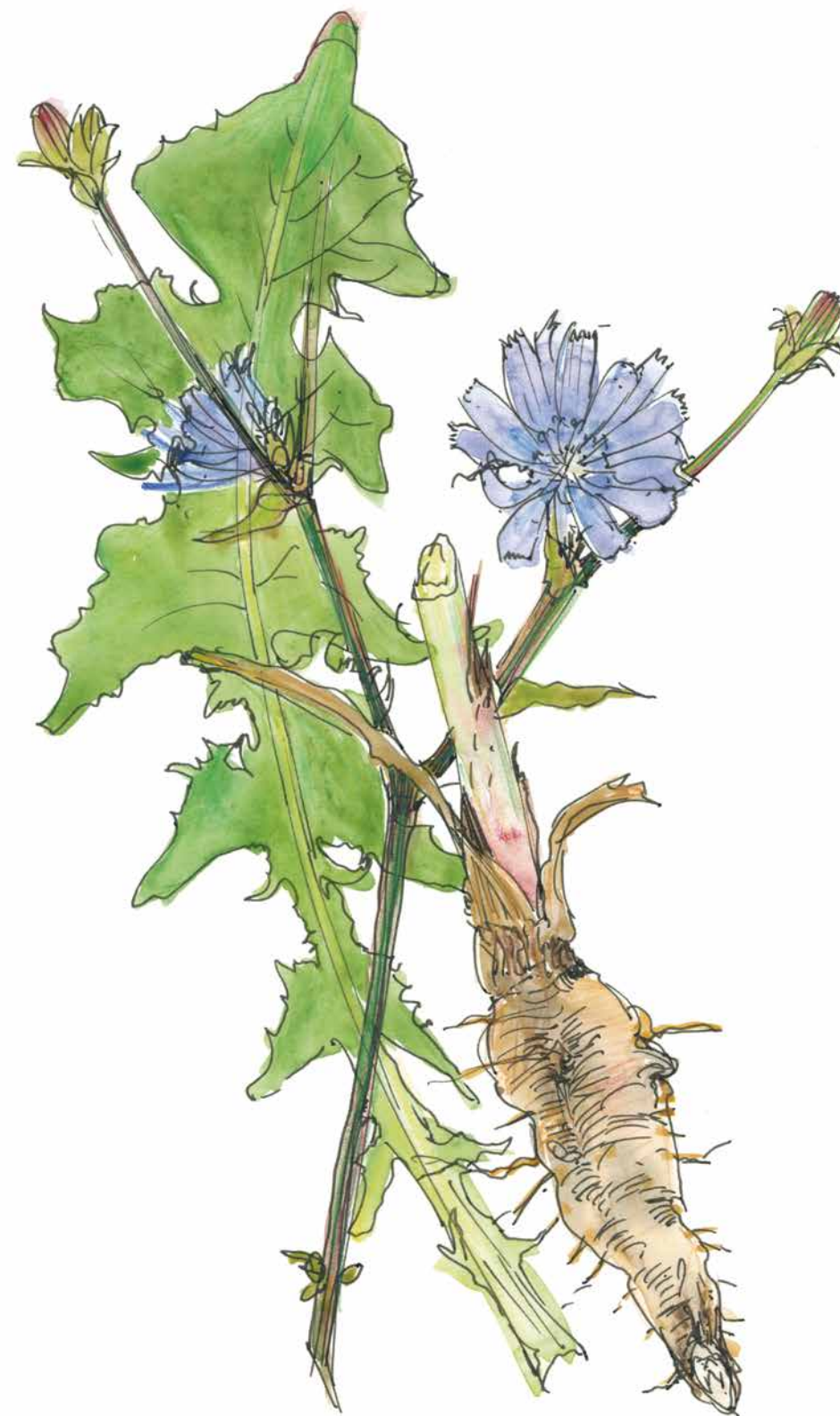
Cikorie er en opret urt med stive børstehårede stængler, som bliver 40-80 cm høje. Den får iøjnefaldende lyseblå blomster. Planten er meget almindelig på agerjord og i vejrabatter, hvor den blomstrer i skønt samspil med den lysegule vilde pastinak.

Så langt tilbage som midten af 1600-tallet blev cikorie dyrket i almuehaverne, sandsynligvis for at have salat og lægeplanter lige ved hånden. Man mente, at planten kunne fremme fordøjelsen og 'åbne' lever og milt og nedbryde de safter, der giver betændt lever. Den skulle desuden være god mod hoste.

De fleste har nok hørt, at man under 2. verdenskrig spædede den rationerede kaffe op med Rich's kaffeerstatning – hvis man da overhovedet kunne få fat i rigtig kaffe. Erstatningen var lavet af tørrede og ristede cikorierødder, som blev malet til et pulver, der overhældt med kogende vand blev til en brun, kaffelignende drik. Hvad de færreste ved er, at denne drik blev drukket i Danmark meget længe før krigen. Faktisk var forbruget af cikoriekaffe så stort, at der i 1790 kom et forbud mod at indføre ristet cikorie til København, da det truede importen af kaffe fra de danske kolonier! De store mængder cikorierødder blev importeret eller samlet i den danske natur, men fra midten af 1800-tallet blev de i stigende grad dyrket kommercielt her i landet. I 1919 var der 12 tørrerier og fem cikoriefabrikker i Danmark. Produktionen toppede under 2. Verdenskrig, og aftog derefter drastisk. Man kan stadig købe cikoriekaffe i helsekostbutikker, men den står ikke længere i køkkenskabet hos den almindelige danske familie.

Cikoriens blade kan spises som salat, men er temmelig bitter. Rødderne kan graves op og gemmes til vinteren og drives frem som et frisk supplement til vintermaden. Gør man det i absolut mørke, får man den delikate julesalat, som er helt uden de bitterstoffer, som ellers er kendetegnende for planten.

Du finder Cikorie i havens nordøstlige kvarter.



Etageløg

Allium cepa var. viviparum

Det dyrkede løg, *Allium cepa*, kendes kun som kulturplante. Planten trives bedst på tør og porøs jord, og den klarer både tørre somre og kolde vintre ved at gemme næring i sit løg. Alle slags løg lugter af svovl, hvilket skyldes aminosyren isoalliin, der især frigøres, når planten skæres igennem.

Løg er en af de mest klassiske grøntsager i Danmark. De blev dyrket helt tilbage i vikingetiden, hvor de groede i de tidligste køkkenhaver sammen med bl.a. kål. Løg var en vigtig afgrøde, så der var gode råd om, hvordan man sikrede en god høst – f.eks. skulle man sætte løgene Skt. Hans aften for at få store løg uden for meget top. Så tidligt som i år 1450 er løg nævnt i en dansk kokebog.

Som lægemiddel har løg haft rigtig mange formål. Blandt andet mente man, at løg knust med salt kunne helbrede hugormebid, og blev man bidt af en gal hund, smurte man løg med honning eller eddike på såret. Fik man sår i munden, spiste man brød med løg, og hvis man badede tænderne i løgsaft hver aften, kunne man undgå tandpine. Saften blandet med vin eller øl kunne dræbe indvoldsorm. Generelt mente man, at løg var godt for maven, blæren og nyrerne, og at planten virkede erotisk opkvikkende!

Gamle husråd, som stadig er i cirkulation: et overskåret løg trækker dårlig lugt til sig. Bliver man stukket af en bi eller en hveps, lægges rå løg på stikket for at dulme smerten. Løgets yderste, tørre skaller er gode at farve uldgarn gult med, og de kan også bruges til at farve æg ved påsketid.

Etageløg har været kendt i Danmark i et par hundrede år og er en sjov variant af det almindelige, gule løg. Tilnavnet *viviparum* betyder 'levendefødende' og henviser til, at dette løg ikke formerer sig ved frø men i stedet ved at sætte små yngeløg i toppen af stænglen efter afblomstringen. De små løg er kopier af moderplanten og danner nye planter, når stænglerne lægger sig ned om efteråret. Indtil da sidder de små løg som et festfyrværkeri i toppen af stænglen. Både yngeløg og moderløget i jorden kan spises og smager som en mellemtung mellem hvidløg og skalotteløg. Planten står ofte med grønne stængler hele vinteren, så her kan klippes 'purløg' på en årstid, hvor der ellers ikke er meget grønt at hente i haven.

Etageløg vokser i Historisk Botanisk Haves sydøstlige kvarter.



Filtbladet Kongelys

Verbascum thapsus

Filtbladet Kongelys er en toårig plante med en opret vækst. Det første år danner planten kun bladrosen i jordhøjde. Andet år skyder den en stiv og kraftig stængel med 2,5 cm store, gule blomster til vejrs. Planten er dækket af grålig filt og kan blive halvanden meter høj.

Planten blev brugt mod malaria, diarré og hæmorider. Den skulle virke smertestillende. Man troede at blomstersaften kunne fjerne rynker i panden, og at håret groede bedre, hvis det blev vasket med kongelysvand.

I moderne tid bruges Kongelys i alternativ medicin mod betændelsestilstande og som slimløsende middel ved hoste.

Eftersom rotter og mus efter sigende skulle afsky lugten af planten, blev den tidligere plantet ved laderne, og rødder og blomster af Kongelys blev lagt ud på kornlofter og andre steder, hvor man ville beskytte korn og mel mod at blive spist af skadedyrene. Frøene blev også anvendt som musegift.

Fjerkræ, derimod, trivedes rigtig godt på et foder med bl.a. Kongelys – de blev fede, og kødet fik en behagelig smag.

'Levende fortidsminder' kalder man planter, som vokser nær tidligere klostre, ved gamle slotsruiner og andre middelalder-bosætninger, og som med sandsynlighed stammer fra de haver, som blev dyrket der. Nogle planter kan ligge i dvale som frø i jorden i århundreder. Når arkæologerne graver i jorden, kommer frøen op i lyset og spirer pludseligt frem. En af de dvaleplanter, som er registreret ved udgravninger på Vordingborg slotsruin, er Udbladet Kongelys, som er meget nært beslægtet med Filtbladet Kongelys. Der blev også fundet Bulmeurt, Stor Hundepersille, Rød Tandbæger og Rundbladet Katost.

Filtbladet Kongelys er fundet ved udgravninger andre steder i landet.

Filtbladet Kongelys vokser i havens sydøstlige kvarter – og af og til selvsået andre steder i haven.



Fingerbøl

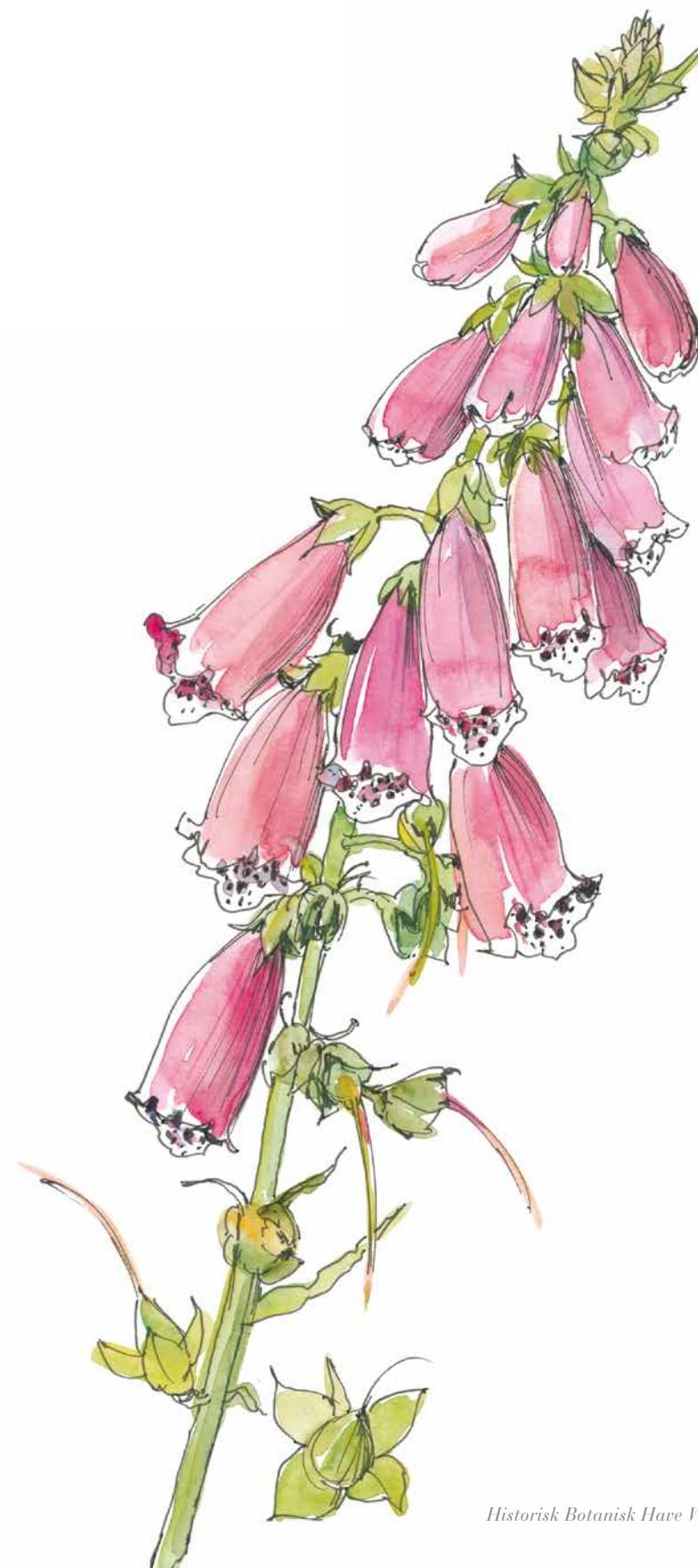
Digitalis purpurea

Fingerbøl er toårig, urteagtig plante med en opret vækst. Det første år danner den en grundstillet roset af blade, og næste forår skyder en kraftig stængel til vejrs. De purpurrøde blomster sidder i en lang klase og springer ud i juni-august, startende med de nederste blomster i klase. De enkelte blomster har form som et fingerbøl.

Kloge koner har i århundreder brugt Fingerbøl mod hjerteproblemer, men effekten blev først videnskabeligt beskrevet af den engelske læge William Withering i 1785. I moderne tid oprenser man en ekstrakt af planten, så man får et glykocid, digoxin, som i korrekt dosis kan styrke hjertets sammentrækningskraft og modvirke hjerterytmeforstyrrelser. Forkert doseret kan planten gøre stor skade og i værste fald give hjertestop.

Planten findes forvildet i naturen i hele Danmark og dyrkes også som en smuk blomsterplante i mange haver. Har man først plantet den, har man den i haven i mange år, da den er god til at så sig selv. Og det er heldigt, da den kun er to-årig: første år danner den en grøn bladroset, og andet år blomstrer den. Derefter dør planten. Men som sagt skal den nok have nået at sikre næste generation af blomster. Planten bestøves af humlebier, som bruger den brede blomsteråbning som en perfekt landingsbane og suger nektar med deres lange snabel i bunden af blomstertragten.

Fingerbøl finder du i havens nordvestlige kvarter.



Humle

Humulus lupulus

Humle er en op til 6 meter lang klatrende lian med små kroge, som den hæfter sig fast med. Den har håndlappede, ru blade. Hun- og hanblomster vokser på forskellige planter.

Humlen menes at være kommet til Danmark med munkene, som plantede den i klosterhaverne så tidligt som i 1100-tallet.

Op igennem 1400-1600-tallet findes love, der pålægger alle bønder at dyrke en vis mængde humle, da forbruget og (dermed importen) til ølbrygning var stort, og der blev sendt alt for mange penge sydpå. I 1700-tallet afløstes tvangen af en forhøjet skat på importeret humle, udgivelse af danske dyrkningsvejledninger og præmiering af dygtige humlebønder. Omrejsende humlekræmmere bragte humlen omkring i landet til de store markeder, hvor husmødrene købte til det kommende års hjemmebryg.

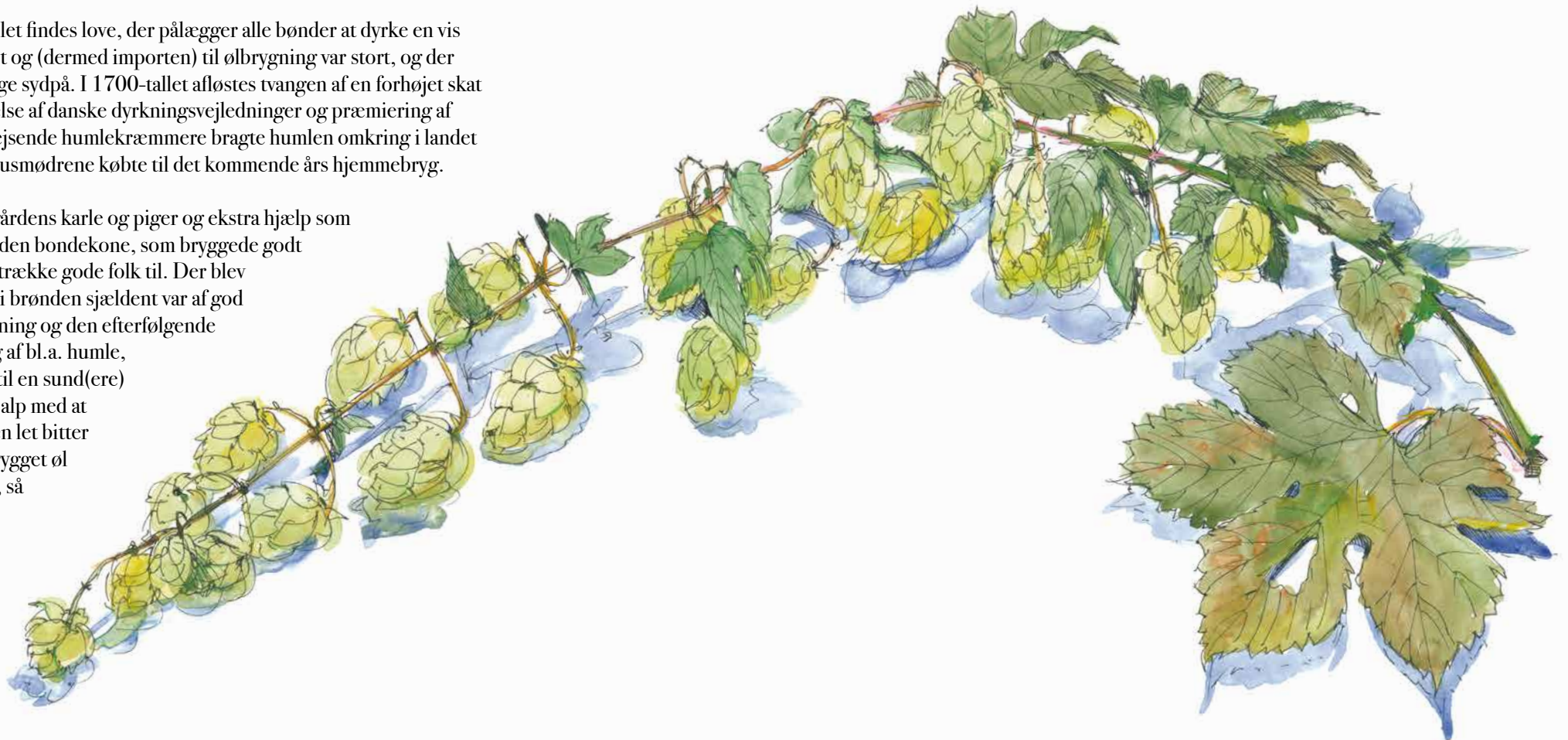
Det var almindeligt at have gårdens karle og piger og ekstra hjælp som fx høstarbejdere på kost, og den bondekone, som bryggede godt øl, havde aldrig svært ved at trække gode folk til. Der blev drukket meget øl, da vandet i brønden sjældent var af god drikke kvalitet. Gennem kogning og den efterfølgende gæringsproces og tilsætning af bl.a. humle, forædlede man vand og byg til en sund(ere) og nærende drik. Humlen hjalp med at konservere øllet og gav det en let bitter og frisk smag. Og hjemmebrygget øl havde en lav alkoholprocent, så folk ravede ikke døddrukne rundt, selv om de drak adskillige liter øl i løbet af en arbejdsdag.

Fra slutningen af 1800-tallet foretrak bryggerierne humle importeret fra Tyskland, hvor det varmere klima gav humlen en mere aromatisk og knapt så bitter smag.

Kigger man nøjere på Carlsbergs logo, opdager man et stiliseret humleblad placeret over 'r'-et. Det er ellers ikke humlebladene, men derimod humlekopperne (hunblomsterne), der anvendes til ølbrygning.

De spæde humleskud kan spises som salat eller blancheret ligesom spinat.

Humle vokser i havens sydvestlige kvarter.



Julerose

Helleborus niger

Julerose er en stedsegrøn staude, som blomstrer fra december til april med hvide, rosa eller purpurfarvede blomster.

Julerose er giftig, og det vidste de gamle læger og kloge koner godt. Man var opmærksom på, at den ikke måtte bruges af børn og ældre mennesker, og at den som lægemiddel ofte gjorde mere skade end gavn. Alligevel blev Julerosen bl.a. brugt som bræk- og afføringsmiddel for at kurere galskab, raseri og tungsindighed, da man troede, at mentale sygdomme kunne udrenses af kroppen på den måde. Planten kaldes også Nyserod, da de tørrede rødder blev malet til et pulver, som man indsnusede for at fremprovokere et kraftigt nys, som kunne rense hjernen. Og så kunne den kurere både hæmorider, epilepsi, fodlidelser, hoste, malaria, døvhed, spedalskhed, tandpine, ringorm og hjertesygdomme.

Kloge mænd og koner på landet skar et hul i øret på et sygt svin eller en ko, og gennem hullet stak man et blad eller et stykke af roden fra planten, som i denne forbindelse blev kaldt Svinerod. Der gik så betændelse i såret – jo mere, jo bedre – og når såret lægtes og plantestykket faldt ud, forsvandt sygdommen på magisk vis sammen med det. Man gav også kvæg Julerose at spise for at forebygge kvægpest.

Planten havde også den praktiske anvendelse, at den knuste rod blev blandet med lokkemad og lagt ud som muse- og rottegift.

Julerose vokser blandt de giftige planter i havens nordvestlige kvarter.



Lavendel

Lavandula officinalis

Lavendel stammer fra Middelhavsområdet. Det er en kompakt, gråløvet halvbusk, som bliver op til 60 cm høj og får blålige blomster i aks på årets nye skud. Alle dele af planten dufter aromatisk.

Som lægeplante blev lavendel brugt for at forebygge problematiske fødsler, og efter fødslen blev ammende kvinder anbefalet at drikke lavendeløl, da det skulle beskytte barnet mod sygdomme. Lavendelbrændevin var det bedste middel mod tandpine, og en te af blomsterne skulle virke nervestyrkende. I det hele taget mente man, at planten kunne kurere det meste, fra sindssyge over lammelser, angst, snue og til galdesten.

Lavendel groede i de fleste landbohaver, hvor den blev brugt som en lav hæk omkring bedene eller som afgrænsning af køkkenhaven.

Duften blev brugt aktivt til at fjerne eller overdøve dårlig lugt; blandt andet blev blomsterne strøet på gulvene, og de tørrede planter blev afbrændt som røgelse for at rense luften. Det var almindeligt, at man havde en lille buket velduftende blomster med sig, når man gik til kirke, og her var lavendel selvskrevet.

Vasketøjet blev stænket med lavendelvand, og det tørre tøj fik lavendelposer med i skabe og skuffer for at holde møl borte. Man mente også, at duften kunne holde lopper og andet utøj på afstand.

Lavendelduft er stadig meget anvendt i rengøringsmidler og sæbe, selv om - eller måske fordi - den har et nostalgisk pust af mormor, højsommer og nybagte boller over sig.

I Historisk Botanisk Have er Lavendel plantet som en lille labyrint omkring soluret midt i haven.



Liljekonval

Convallaria majalis

Liljekonval er en løvfældende flerårig urt, som bliver 15-25 cm høj. Den blomstrer med kridhvide klokkeformede blomster i maj. Ses ofte i skovbund, hvor den kan dække store områder.

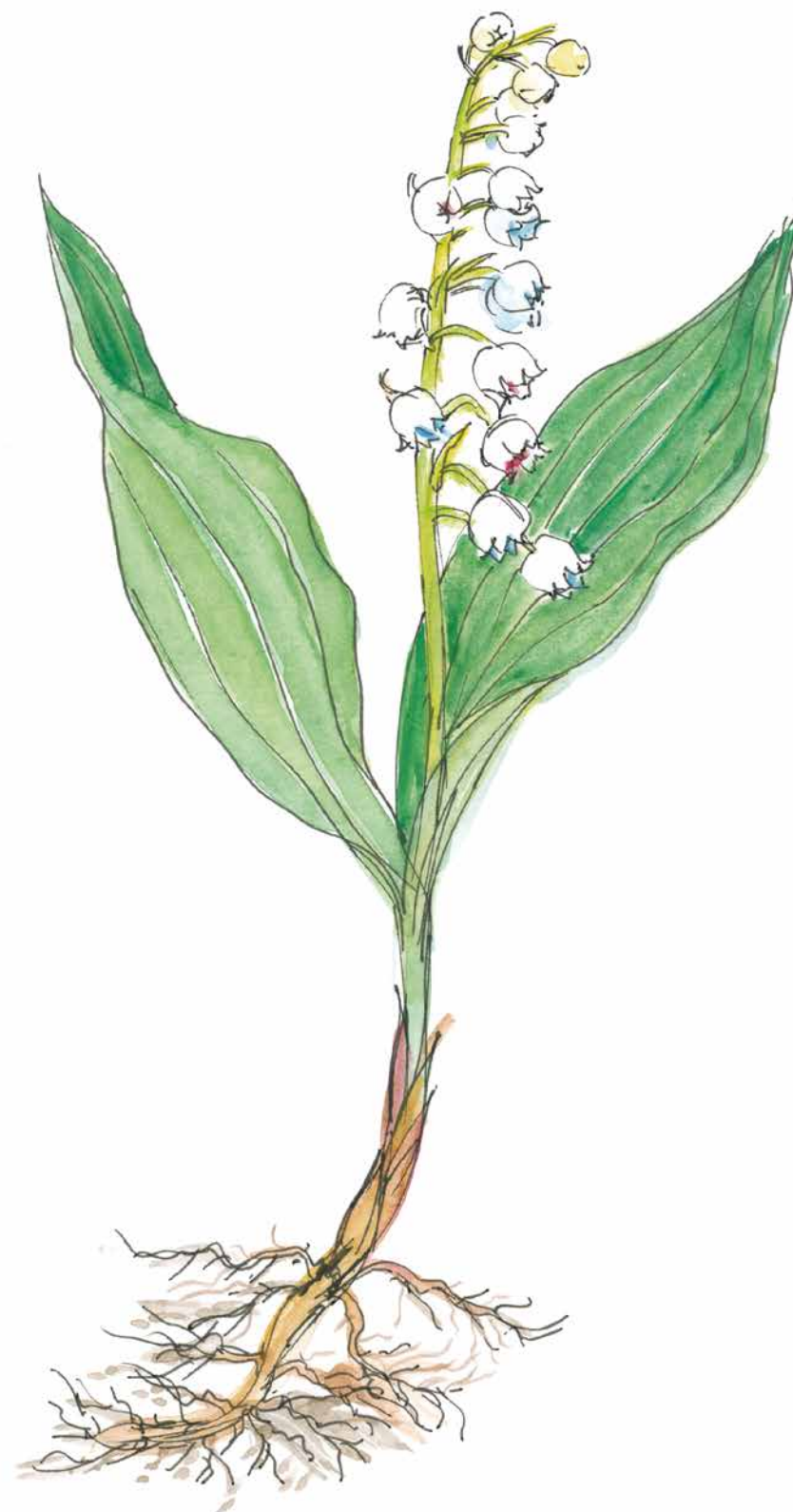
Blomsterne har en stærk og karakteristisk duft, som helt klassisk anvendes i parfume, sæbe mm. Tidligere var blomsten også meget anvendt i brudebuketter.

Blomster og blade kan bruges til at farve uldtøj gult.

Ramsløg, som jo er blevet meget populær at sanke til pesto og urtesalt, ligner liljekonvals blade til forveksling. Da liljekonvallen er meget giftig, skal man altid lugte til bladene, inden man høster – lugter de kraftigt af løg, er de sikre at spise, men dufter de ikke af noget, skal man lade dem stå!

Trods giftigheden er planten tidligere blevet anvendt medicinsk mod en lang række sygdomme, herunder epilepsi, svimmelhed, forstoppelse og kolik. Liljekonvalsnaps blev brugt som opkvikkende middel, og tørrede blomster kunne knuses og bruges som nysepulver for at 'klare hjernen'. Man mente desuden, at planten styrkede hjertet og hjernen, og at den tilmed kunne kurere sindssyge.

Liljekonvallen gror i det nordvestlige kvarter i haven.



Lægesalvie

Salvia officinalis

Salvie er en op til 60 cm høj flerårig halvbusk med ovale, gråligt hårede blade og lilla blomster. Den vokser vildt i Sydeuropa og er indført her til landet som krydderurt og lægeplante.

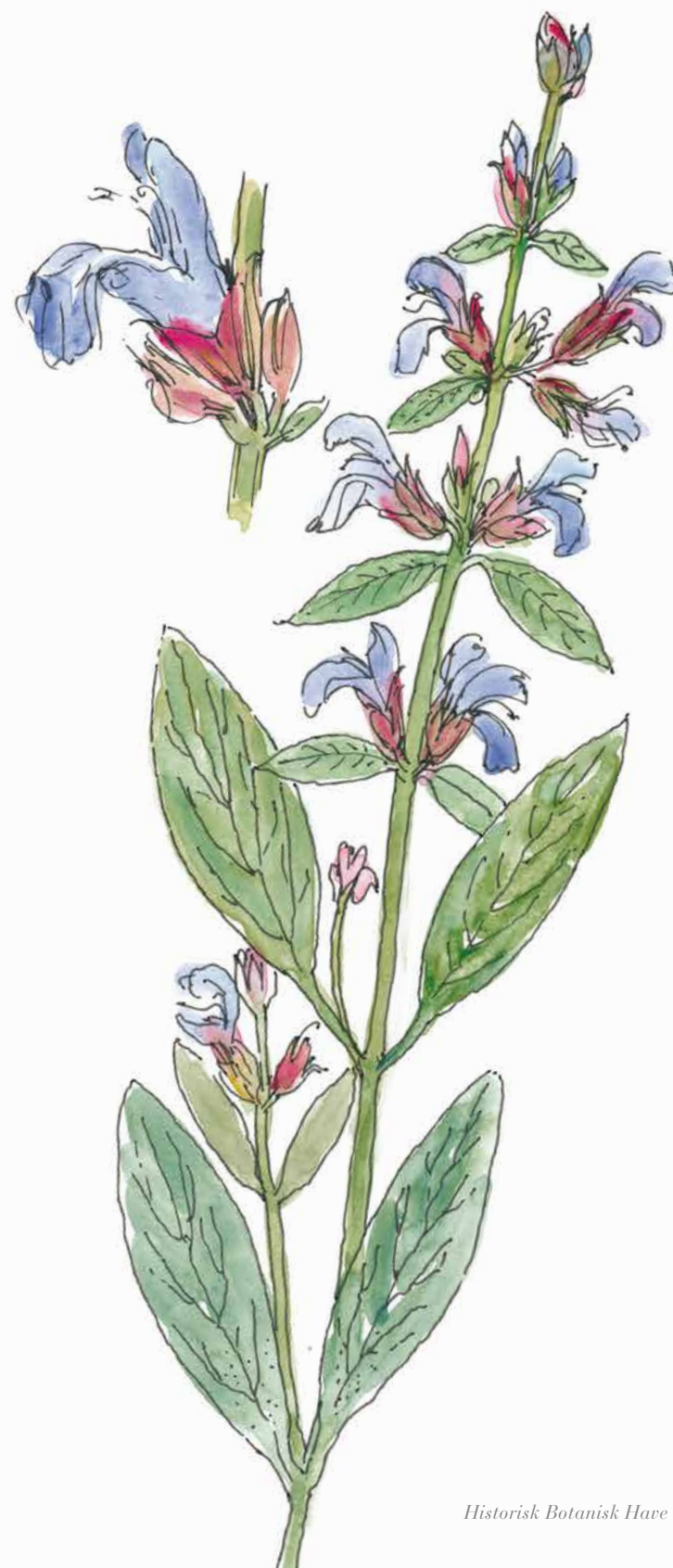
Navnet 'salvia' kommer af latinsk *salvus*, som betyder frelst eller helbredt. Og 'officinalis' betyder anvendt i officinet (apoteket)/ anvendt som lægeurt, så her er i høj grad tale om en plante med et tydeligt formål.

Salvie har da også været brugt mod helt utroligt mange sygdomme og dårligdomme. Listen omfatter bl.a. hoste, kløe på kønsorganerne, gigt, hovedpine, blødninger, malaria, lændesmerter, hæshed, fnat, podagra, forstoppelse, knæsmerte, tandpine og nattesved. Den bliver også anbefalet som generelt styrkende og udrensende. Havde man problemer med hårtab eller ville man gerne have lidt mørkere hår, skulle man vaske håret med et afkog af salvie.

Sideløbende var salvie en af de mest anvendte krydderurter, og det er også sådan, vi kender planten i dag. Stegt fjerkræ og kød blev omviklet med salvieblade, og gæs og ænder blev stoppet med salvie, inden de kom i ovnen. Planten blev også brugt som krydderi i pølser, saucer og stuvninger.

Et gammelt husråd, som måske var værd at teste i den moderne køkkenhave, er at salvie plantet mellem kålplanterne holder kållarverne borte.

Lægesalvie gror i det sydøstlige kvarter i haven.



Skt. Hansurt

Sedum telephium

Skt. Hansurt vokser vildt i Danmark på skrænter, overdrev og stengærder, og den findes også som dyrket prydblade i planteskolerne. Den bliver 30-60 cm og har tykke sukkulente blade, hvilket gør den meget tørketålende. Blomstringen sker i august-september.

Planten er opkaldt efter Johannes Døberen, fordansket til Skt. Hans. Da han var en helgen, var der held og lykke ved planten. Man plukkede blomsterne Skt. Hans aften eller nat og placerede dem over hoveddøren, strøede dem på gulvet eller gemte en stængel under dørtrinnet, og så var huset beskyttet mod trolddom, hekse og uheld. Man tog også varsler af planten, så man kunne forudse, hvem der ville dø eller måske blive gift i det kommende år.

Medicinsk brugte man Skt. Hansurt præcis som aloe vera bruges i dag – skindet blev pillet af bladene, eller de blev knust, og derefter lagde man dem på brandsår og andre småsår og hudskavanker.

I nutiden er planten nok bedst kendt som en nem prydblade i staudebedet med fine frøstande, som pynter i haven om vinteren. Da den blomstrer sent på året, er den også meget nyttig som nektarplante for bier og sommerfugle. Hvad færre ved er, at den også kan spises af os mennesker – bladene kan spises rå eller sautes i lidt smør. Velbekomme!

Skt. Hansurt finder du i det sydvestlige kvarter.



Stor Nælde

Urtica dioeca

Stor Nælde vokser på næringsholdig jord overalt i landet. Den kan blive op til 2 m høj, og både stængel og de savtakkede blade er dækket af små hår, som 'brænder' ved berøring. Den er værtsplante for Nældens Takvinge, Admiral, Nældesommerfugl og Dagpåfugleøje, hvis larver lever på og af nældebladene, indtil de er klar til at forpuppe sig og blive til sommerfugle.

Bladene indeholder store mængder af vitaminer og mineraler, og de har været en vigtig fødekilde for især fattigfolk tidligt om foråret, hvor vinterens forråd var ved at slippe op, og de nye afgrøder endnu ikke var klar. Man samlede også både blade og frø af nældeerne til svine- og fjerkræfoder.

Inden i nældens stængler findes nogle fine fibre, som kan spindes til garn og væves til den såkaldte netteldug. Det er et meget fint klæde, som er let at blege og farve. Sidst i 1800-tallet blev det forsøgt at stable en industriel produktion af netteldug på benene, men det blev ikke nogen succes.

Men så kunne man heldigvis bruge nældeerne i folkemedicinen: for at forebygge eller kurere gigt, lammelser, stive lemmer og muskelsvind lod man sig piske med brændenælde for at sætte blodcirkulationen i gang. Te af nældeerne blev brugt mod forstoppelse, for at give jern til blodet, til sårrensning og mod kronisk hoste.

Den fynske rygeost skal røges over brændenælde for at få den helt rigtig smag.

Og så siges det, at en særligt kraftig bestand af nælder viser, hvor en uskyldig er slået ihjel. Nældeerne kan ikke fjernes, men vil altid stå som vidner til udåden.

I Historisk Botanisk Have vokser heldigvis kun en mindre klynge af Stor Nælde. Du finder dem i det sydvestlige kvarter.



Sæbeurt

Saponaria officinalis

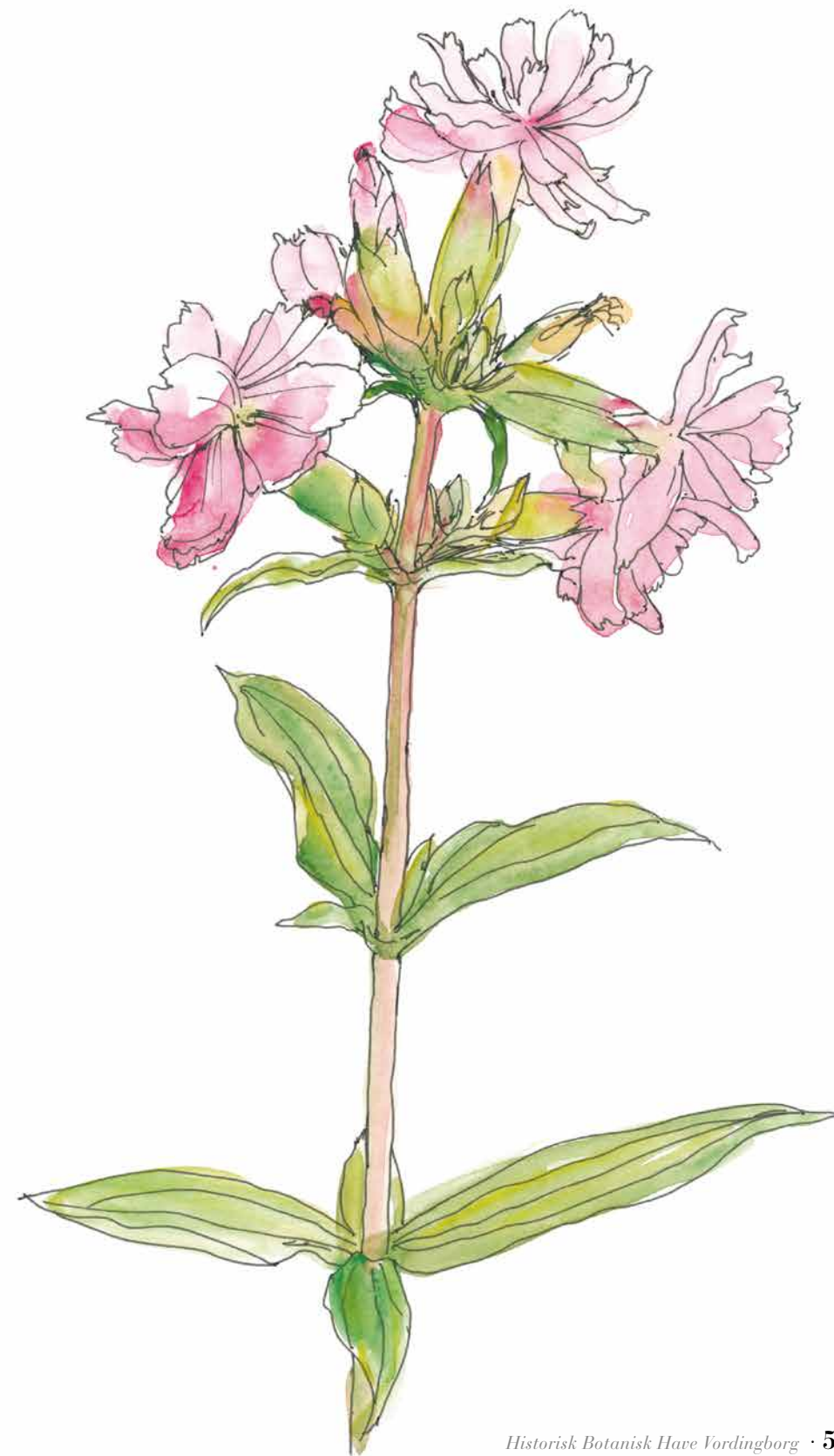
Sæbeurt er en flerårig, urteagtig plante, som bliver 30-60 cm høj og blomstrer i juli-september med hvide eller svagt lyserøde blomster.

Roden er i århundreder anvendt som sæbe. Man knuser roden og laver et afkog, som skummer op, og som kan fjerne fedt, svedpletter mm. Det skyldes stoffet saponin, som findes i hele planten, men især i roden. Under 2. Verdenskrig blev planten anbefalet til finvask og rengøring, men siden da er dens vaskeegenskaber gået næsten i glemmebogen.

Saponin er giftigt, hvis man indtager det, da det ødelægger de røde blodlegemer. Alligevel har man tidligere anvendt planten som lægemiddel mod både astma, syfilis og gonorré. Og på Langeland behandlede man omkring år 1900 brandsår med et afkog af roden.

Planten dyrkes i dag mest som prydblade med fine rødlige, rosa eller hvide blomster, og den kan også findes vildtvoksende omkring bebyggelser. Sæbeurt er ikke hjemmehørende i Danmark, men fungerer alligevel som nektarplante for aftensværmere og natsommerfugle.

I haven vokser Sæbeurt i det sydvestlige kvarter.



Æblerose

Rosa rubiginosa

Æblerose er en 2-3 m høj, bred og tæt busk med stænglerne tæt besat med små torne. Den får rosa blomster i maj-juni og aflange orangerøde hyben som bliver siddende på buske hele vinteren. Fuglene er glade for Æblerose og mange andre vildroser, da de danner tætte krat, som kan give skjul, redepladser og hyben som fødekilde om vinteren.

Navnet skyldes at bladene dufter af umodne æbler, især i regnvejr eller hvis bladet knuses mellem fingrene.

Der findes en del forskellige vilde roser i Danmark, og i 1600-tallet var det også almindeligt at finde dem plantet i landbohaverne. Om efteråret blev rosernes hyben høstet i haverne eller indsamlet i naturen. De blev brugt til syltetøj og suppe, og der blev også tørret hyben til vinterforrådet. Man vidste ikke dengang, at hyben er smækfyldt med C-vitamin, men de blev opfattet som en sund spise.

Både blomster, hyben og kerner blev anvendt i folkemedicinen. Udtræk af blomsterne i olie eller vand blev brugt mod øjensygdomme. Rosensirup blev anbefalet mod maveconder, diarré, malaria, dysenteri og for meget galde.

Blomsternes duft har man forsøgt at bevare og genbruge. De tørrede kronblade blev drysset på gulvet eller lagt på brændeovnen, så duften kunne sprede sig i stuen. Man kunne også trække duften ud i brændevin, som man stænkede på sit tøj.

På Sydsjælland blev Æblerose også kaldt Valdemarsrose, fordi den voksede vildt på ruinterrænet i Vordingborg. I byen boede en apoteker, som hed Aarsleff, og han havde et godt øje til en lokal ung pige. Hun stillede dog som betingelse, at hun kun ville gifte sig med ham, hvis han kunne genskabe duften af de vilde roser, der voksede på ruinerne. Altså måtte den gode mand i laboratoriet, og sådan blev duftevandet Esprit de Valdemar skabt i 1836. I 1951 udbredte Ib Schønberg sig i en næsten tre minutter lang reklamefilm alle produktets fortræffeligheder, og den dag i dag kan man købe Esprit de Valdemar i forskellige duftvarianter, hvis man vil have duften af gammeldags barbersalon med hjem på badeværelset.



Om Aarsleff fik pigen, melder historien intet om. Men Æbleroser (som historien, set med en haveelskers øjne, i virkeligheden handler om) kan du se i Historisk Botanisk Have, hvor de er plantet på stengærder.



Prikbladet Perikon

Hypericum perforatum

Skulle man vove sig ud i de lidt stærkere drikke, findes der også en del gode snapseurter i haven.

På Prikbladet Perikon kan man lave en blodrød snaps, som ud over den gode smag også giver en mild forebyggelse mod depression. Det er da win-win.



Perikon snaps
Hypericum perforatum

Laurbær, Rosmarin & Purløg

Krydderurter som Laurbær, Rosmarin og Purløg har været anvendt i århundreder og er stadig almindeligt brugt i de danske køkkener.



Skovmærke

Asperula odorata

Skovmærke kan sættes på snaps og giver en næsten selvlysende, absinth-grøn drik, som forår på flaske.



Tidens tand

Heldigvis er det lykkedes haven at sno sig udenom de fleste sparerunder. Skiftende stadsgartnere og parkchefer, og skiftende politiske strømninger, har kunnet se at der også skal være plads til denne type have i det samlede udbud af grønne områder. Det siger noget om kvaliteten af Brandts arbejde, at det gennem 100 år har været tydeligt, at her er et særligt anlæg, som det er vigtigt at bevare, selv om der ikke har været konstant forståelse for betydningen af selve plantesamlingen.

Op til havens 75-års jubilæum i 1996 gennemgik haven en omfattende renovering, med faglig bistand fra landskabsarkitekt Andreas Bruun. Her blev plantesamlingen rekonstrueret, stendiget og træværk blev renoveret, og bænke, som var tegnet til haven i 1919 men aldrig sat i produktion, blev bygget og sat på plads i haven.

I år 2000 fik landskabsarkitekt Jane Schul til opgave at skabe staudebede i havens øst-vestgående tværakse. Stauderne skulle være gamle sorter, så tæt som muligt på de varianter, som fandtes i 1500-1600-tallet. Resultatet blev nogle smukke og utroligt frodige bede, som blomstrer hele sommeren i blå, hvide og gule nuancer, og som besøges flittigt af bier, humlebier og sommerfugle. Enkelte planter har med tiden vist sig at blive for dominerende, så i forbindelse med jubilæet i 2021 er der sket enkelte udskiftninger, så plantesammensætningen balancerer bedre. Dette er med til at lette arbejdsbyrden for de gartnere, som passer haven, da et staudebed, hvor planterne er lige 'stærke' og kan holde hinanden i skak, kræver mindre pasning.



Når man ser havens frodighed og oplever den store variation fra rum til rum, er 'enkelhed' måske ikke det ord, man først får på tungen, men Brandt har netop skabt en stærk og enkel ramme, som kan rumme al frodigheden, uden at helheden bliver rodet eller 'for meget'. I princippet kunne man fylde rammerne ud med meget andet, som kun var til pynt, men som Brandt pointerede, er det netop samlingen af historiske almueplanter, der retfærdiggør havens placering på det historiske ruinterræn, som nabo til museet (her lå også et museum ved havens anlæggelse). En have, som kun var til pynt, ville være et fremmedelement her. Men over havens 100-årige historie har dét fokus ikke altid været helt skarpt, men som haven fremstår nu i jubilæumsåret, lever den rigtig fint op til sin oprindelige ide.

Selv om haven 'kun' er hundrede år gammel, byder den på masser af historiske lag. Den ligger omgivet af middelalderlige ruinmure, et 1700 talhus, en spritny museumsbygning beklædt med cortenstål og gammeldags stendiger, og indadtil er den opdelt af hække i skarp renæssance-geometri. Soluret viser dagens gang, mens planterne spirer, blomstrer og dør i en evig vekslen mellem liv og død. Er man filosofisk anlagt, er der nok at falde i staver over her.



Citronmelisse & Mynte

På bladene af Citronmelisse og Mynte brygges en velmagende og forfriskende kop urtete.



Citronmelisse - Melissa officinalis
Mynte - Mentha spicata

Røllike

Og kommer man til skade under indsamlingen af alle disse urter, er der hjælp at hente. I planteportrætterne er der mange eksempler på de skavanker, man troede urterne kunne afhjælpe, men vi ved faktisk, at Røllike virker lægende, modvirker betændelse og standser blødninger.

Også Lancet-Vejbred har nogenlunde de samme egenskaber, som Røllike og er altså rigtig god at have ved hånden, hvis man river eller skærer sig. Og har du svært ved at falde i søvn efter en spændende dag i haven, kan Lægebaldrian hjælpe, da den får dig til at slappe af og gør dig træt.



Alm. Røllike · Achillea millefolium
Lancet-Vejbred · Plantago lanceolata

Havens natur

Man kan også fundere over, om dette haveanlæg er kultur eller natur. Men det behøver ikke at være enten/eller – hvorfor ikke se alt grønt som natur? Fra den vildeste, urørte, hemmelige plet til en toptrimmet bonsai i en glaseret keramikkrug. Naturpræg og havepræg er ikke hinandens modsætninger, det er vekselvirkningen mellem natur og kultur, i forskellige mix og med forskellige kvaliteter. De to eksempler befinder sig i hver sin ende af den samme skala, der rummer det dyrkede og det groede, det vilde og det tæmmede – men det er alt sammen natur.

Vordingborg Kommune har en intention om, at de kommunale grønne områder skal sprede sig bredt ud på den skala. På den måde skabes en stor variation i de grønne oplevelser, man som borger kan få i nærområdet.

Historisk Botanisk Have kræver meget pasning. Den er absolut fin kulturel. Hækkene, som danner havens skelet, skal klippes, så de står helt skarpt, grusgangene skal holdes fri for ukrudt, og her skal vandes og luges. Der tales meget om biodiversitet, forvildning og vild-med-vilje-haver i disse år, men den slags tiltag ville fjerne hele grundideen med denne have.

Det betyder dog ikke, at man ikke kan opleve natur her. På en lun sommerdag vrirler haven med svirrefluer, vilde bier, humlebier og sommerfugle, som boltrer sig de blomstrende planter. Og kommer du forbi, når der ikke er mange andre gæster i haven, kan du få et glimt af et markfirben, der smutter væk fra den lune grusgang. Stengærderne, som afgrænser haven med nord og øst, er med deres mange hulrum ideelle levesteder for småkryb, og da her hverken sprøjtes eller luges med for alt hård hånd, vokser selvsåede planter som skovjordsbær, vedbendtorskemund eller den smukke Kongelys frem på og ved gærderne.



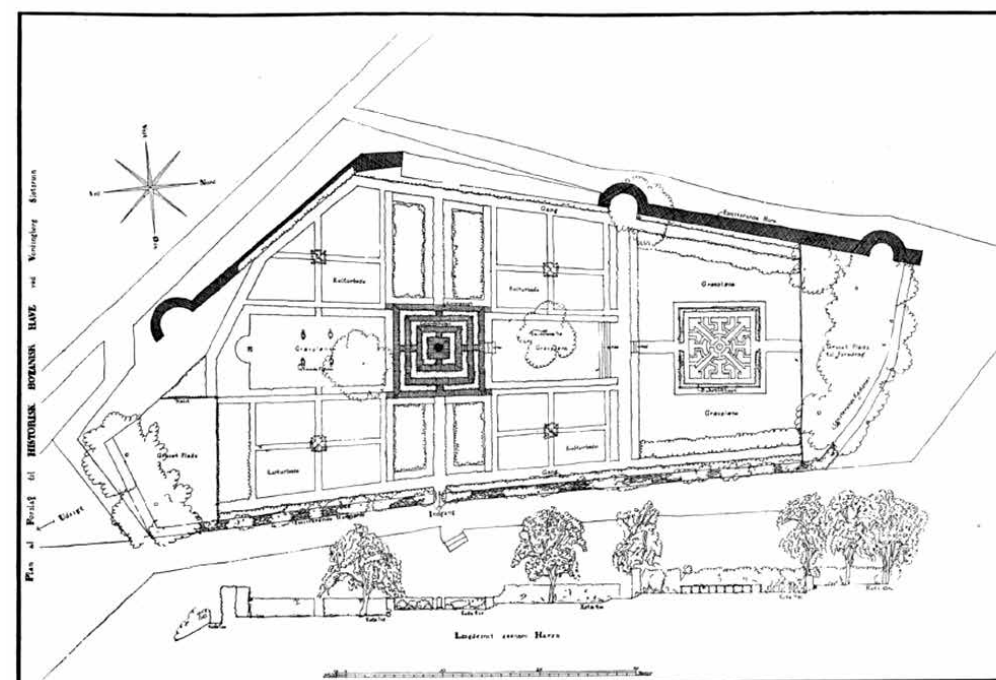


De røde pavilloner

De rødmaledede pavilloner og træværk med guldugler er et særligt kendetegn for Historisk Botanisk Have i Vordingborg.

G.N. Brandt var inspireret af renæssancens brug af disse såkaldte treillager = pavilloner, som ofte var overgroet med slyngplanter, og brugte angiveligt Vredeman De Vries bogværk med kobberstik som forbillede for dette.
(Kilde: Johannes Tholle – *Historiske Botaniske Haver i Danmark. 1925. Havekunst nr. 1 se nedenstående*).

Pavilloner og bænke er tegnet af arkitekten Fritz Schegel.



Læge-Hundetunge

Det gamle håndværk plantefarvning er ved at få en renæssance. Man kan købe det lækreste plantefarvede garn flere steder her i landet, men skulle man få lyst til selv at prøve kræfter med uld, urter og bejdse, kan man hente inspiration blandt planterne i haven.

Roden af Læge-Hundetunge kan anvendes til plantefarvning og giver garnet en rødlig farve.



Læge-Hundetunge
Cynoglossum officinale

Rejnfan

Hvis man farver med Rejnfan, bliver garnet grønligt-gult.
Planten kan anvendes både frisk og tørret.



Rejnfan · Tanacetum vulgare

Det nordøstlige kvarter

Plantesamlingen i dette kvarter består af gamle køkkenurter.

Nogle af dem bruger vi stadig, mens andre næsten er gået i glemmebogen.

De seneste års fokus på nordisk mad har heldigvis været med til at bringe nogle af dem tilbage. Sammen med køkkenurterne findes også enkelte lægeplanter.

I bedene finder du:

Peberrod *Armoracia rusticana*

Pastinak *Pastinaca sativa*

Vild Selleri *Apium graveolens*

Kvan *Angelica archangelica*

Rude *Ruta graveolens*

Fennikel *Foeniculum vulgare*

Have-Skorzoner *Scorzonera hispanica*

Gul Sennep *Sinapis alba*

Artiskok *Cynara scolymus*

Have-Salat *Lactuca sativa*

Have-Syre *Rumex acetosa* var. *hort.*

Havemelde *Atriplex hortensis*

Cikorie *Cichorium intybus*

Mesterrod *Peucedanum ostruthium*

Have-Portulak *Portulaca oleracea sativa*

Løvstikke *Levisticum officinale*

Ensidig Klokke *Campanula rapunculoides*

Sødskaerm *Myrrhis odorata*

Rapunselklokke *Campanula rapunculus*

Etageløg *Allium cepa* var. *viviparum*

Purløg *Allium schoenoprasum*

Rabarber *Rheum rhabarbarum*

Farve-Reseda *Reseda luteola*

Husløg *Sempervivum tectorum*

Asparges *Asparagus officinalis*

Læge-Kulsukker *Symphytum officinale*

Læge-Oksetunge *Anchusa officinalis*

Almindelig Hør *Linum usitatissimum*

Slangeurt *Polygonum bistorta*

Hjulkrone *Borago officinalis*

Lungeurt *Pulmonaria officinalis*

Læge-Hundetunge *Cynoglossum officinale*

Pibeløg *Allium fistulosum*

Hvidløg *Allium sativum*



Det nordvestlige kvarter

Alle planter i dette kvarter er giftige i større eller mindre grad, så lad være med at

smage på dem! Nogle af dem har været anvendt som lægeplanter i meget små doser.

Andre har været brugt som trolddomsurter med særlige magiske kræfter.

I bedene finder du:

Stormhat *Aconitum napellus*

Pigæble *Datura stramonium*

Dorthealilje *Leucojum vernum*

Tvebo Galdebær *Bryonia dioica*

Bittersød Natskygge *Solanum dulcamara*

Blå Anemone *Hepatica nobilis*

Sevenbom *Juniperus sabina*

Korsvortemælk *Euphorbia lathyris*

Madonnalilje *Lilium candidum*

Juleroose *Helleborus niger*

Langbladet Vortemælk *Euphorbia longifolia*

Cypres-Vortemælk *Euphorbia cyparissias*

Tigerlilje *Lilium tigrinum*

Bulmeurt *Hyoscyamus niger*

Skarntyde *Conium maculatum*

Hundepersille *Aethusa cynapium*

Alrune *Mandragora vernalis*

Bondetobak *Nicotiana rustica*

Sommerhyld *Sambucus ebulus*

Hasselurt *Asarum europaeum*

Storkonval *Polygonatum multiflorum*

Korn-Ridderspore *Consolida regalis*

Klinter *Agrostemma githago*

Slangerod *Aristolochia clematitis*

Hvid Foldblad *Veratrum album*

Fingerbøl *Digitalis purpurea*

Svaleurt *Chelidonium majus*

Svalerod *Vincetoxicum hirundinaria*

Tidløs / Nøgen Jomfru *Colchium autumnale*

Galnebær *Atropa belladonna*

Safran *Crocus sativus*

Æselagurk *Ecballium elaterium*

Opiumsvalmue *Papaver somniferum*

Liljekonval *Convallaria majalis*

Kranslilje *Lilium martagon*

Pebertræ *Daphne mezereum*

Vintergrøn / Singrøn *Vinca minor*

Dansk Ingefær *Arum maculatum*

Diktam / Gasplante *Dictamnus albus*

Det sydøstlige kvarter

Her finder du krydderurter og lægeplanter. Mange planter er både/og, fordi de både giver maden god smag og indeholder stoffer, som f.eks. er gode for fordøjelsen eller styrker immunforsvaret.

Mange af disse planter er indført af munke til middelalderens klosterhaver og har derfra fundet vej til almindelige menneskers køkkenhaver.

I bedene finder du:

Havemerian *Origanum majorana*

Esdragon *Artemisia dracunculus*

Havetimian *Thymus vulgaris*

Malurt *Artemisia absinthium*

Lægesalvie *Salvia officinalis*

Isop *Hyssopus officinalis*

Rosmarin *Rosmarinus officinalis*

Ambra *Artemisia abrotanum*

Anis *Pimpinella anisum*

Koriander *Coriandrum sativum*

Filtbladet Kongelys *Verbascum thapsus*

Havekarse *Lepidium sativum*

Kommen *Carum carvi*

Dild *Anethum graveolens*

Bleg Kongelys *Verbascum lychnitis*

Læge-Ærenpris *Veronica officinalis*

Mørk Kongelys *Verbascum nigrum*

Læge-Betonie *Stachys officinalis*

Laurbær *Laurus nobilis*

Basilikum *Ocimum basilicum*

Vellugtende Kamille *Matricaria chamomilla*

Balsam *Tanacetum balsamita*

Alm. Løvefod *Alchemilla vulgaris*

Bredbladet Persille *Petroselinum foliosum*

Kruset Rejnfan *Tanacetum vulgare crispum*

Rejnfan *Tanacetum vulgare*

Krusemynte *Mentha spicata 'Crispa'*

Kransburre *Marrubium vulgare*

Pebermynte *Mentha spicata 'Piperita'*

Katteurt *Nepeta cataria*

Hjertespad *Leonurus cardiaca*

Sar *Satureja hortensis*

Oliventræ *Olea europaea*

Citronmelisse *Melissa officinalis*



Det sydvestlige kvarter

Ikke alle urter blev dyrket i haverne. Naturen byder på en masse, man kan høste – både til at spise og til at bruge som medicin.

I dette kvarter gror planter fra den danske natur, som i mange århundreder er blevet samlet og anvendt af vores forfædre.

I bedene finder du:

Humle *Humulus lupulus*

Læge-Jernurt *Verbena officinalis*

Gærde-kartebolle *Dipsacus fullonum*

Moskus-Katost *Malva moschata*

Lægealant *Inula helenium*

Alm. Agermåne *Agrimonia eupatoria*

Gyldenris *Solidago virgaurea*

Marietidsel *Silybum marianum*

Kornet Stenbræk *Saxifraga granulata*

Alm. Sankt Hansurt *Sedum telephium*

Springknap / Skt. Pedersurt
Parietaria officinalis

Lancet-Vejbred *Plantago lanceolata*

Stor Nælde *Urtica dioica*

Skovmærke / Bukkar *Asperula odorata*

Alm. Fredløs *Lysimachia vulgaris*

Lægebaldrian *Valeriana officinalis*

Prikbladet Perikon *Hypericum perforatum*

Sargentsæble *Malus sargentii*

Mistelten *Viscum album*

Alm. Mangeløv *Dryopteris filix-mas*

Sæbeurt *Saponaria officinalis*

Engelsød *Polypodium vulgare*

Hulkraet Kodriver *Primula veris*

Knoldet Mjødurt *Filipendula hexapetala*

Alm. Mjødurt *Filipendula ulmaria*

Matrem *Chrysanthemum parthenium*

Hjortetrøst *Eupatorium cannabinum*

Æselfoder *Onopordum acanthium*

Læge-Burre *Arctium lappa*

Alm. Røllike *Achillea millefolium*

Blodstillende Bibernelle *Sanguisorba minor*

Febernellikeroed *Geum urbanum*

Læge-Kvæsur *Sanguisorba officinalis*

Læge-Stokrose *Althaea officinalis*

Cirklen sluttet

Når man ser tilbage på havens liv i forbindelse med 100 års jubilæet i 2021, er det som om vi er vendt tilbage til nogle af de samme værdier, som var på dagsordenen for et århundrede siden. Denne gang er det ikke krig og ufred, der får os til at se hjemad og indad, men globaliseringen og helt aktuelt coronapandemien. Måske har vi behov for at se og forstærke det lokale, regionale og nationale for at forstå os selv i den store verden. Der er brug for Dark Sky områder, som på Østmøn, når vi er udsat for lysforurening i stort set alle afkroge af landet. Der er brug for stillevandring, når stilhed er blevet en mangelvare. Og man kan virkelig godt have brug for at plukke vilde ramsløg og bage sit eget surdejsbrød, når man ikke længere ved, hvor ens fødevarer kommer fra. Enhver haveejers med respekt for sig selv anlægger et stykke med blomstereng for at redde truede bier og sommerfugle. Det har måske ikke så stor effekt set i et globalt perspektiv, men det giver følelsen af, at man i det mindste gør noget og er den del af løsningen i stedet for en del af problemet.

Det nye nordiske køkken er ved at have nogle år på bagen, og har spredt sig ud i befolkningen med sit fokus på at anvende sæsonens lokale råvarer. Det har også affødt en stor interesse for at samle vilde urter til brug i madlavningen. Og under pandemien har mange fået øjnene op for glæden ved at vandre, sove og lave mad i naturen.

Det bliver desuden hjemmestrikket, bagt og sunget fællessang (men nu online) som om vi var tilbage i 1921. Vi har med andre ord genopdaget glæden ved 'det unyttige' (som Dronningen i sin nytårstale i 2017 opfordrede os til).

Og det er her, den aldrende have er topaktuel. Den står netop på to ben - det nyttige, læring og formidling, og det unyttige, hvor vi lader op og bliver rige på skønhed, ro og oplevelser.

Vi har brug for begge dele for at være hele mennesker.

Stort velkommen i haven!