

vuldig voorkomend prachtig vlindertje, dat ongetwijfeld de aandacht moet trekken, ook nog een betere volksnaam. „Zwaluwstaart” is wel eens genoemd. Wie weet er tegenwoordig nu nog van meekrap?

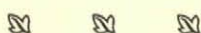
Maar ter zake. Deze vlinder kan in Juni verwacht worden en ik heb hem in sommige jaren veel gehad op de koekoeksbloemen, de roode. Ze vliegen even goed over dag als 's avonds. Ik herinner mij een bericht in The Entomologist van een zwerm van bij de negentig van deze vlinders des avonds in 't begin van Juni op de bloeiende *Centranthus ruber*, die mooie *Vale-riana*-achtige plant, vanouds bekend om zijn aantrekkingskracht op vlinders.

Het Polderland heeft zijn waterlast wel weten weg te malen, maar in de duinen en op de heide hebben wij nu het zeer fraaie en leerzame geval van nieuwe plassen en van oude plassen, die tienmaal zoo groot en dubbel zoo diep zijn dan anders. Op het oogenblik dat ik dit schrijf, is de waterstand nog op zijn hoogst. De vijver in Thijsse's Hof staat haast even hoog als in 1926. Ik geloof nu dan ook vaster dan ooit in de elfjarige periode van maximalen neerslag.

De wandelaars in hei en duin krijgen nu weer heel wat te zien. Rondom de nieuwe plassen is nu een nieuwe vochtige zône, waarin allerlei nieuwe planten tot groei en ontwikkeling kunnen komen. En wanneer weldra het water gaat dalen, dan willen wij eens zien wat voor invloed de langdurige en diepe onderdamping gehad heeft op de planten, die er stonden. Dat alles kan nog eenige jaren na-werken. Ik heb deze dingen op Texel al vier keer zien gebeuren en het is wel heel jammer, dat ik daar niet nauwkeurig boek van heb gehouden. Trouwens zoo lang de schapen en de konijnen en de draineersloten van de partij waren, zou dat ook niet veel betekenis hebben gehad.

Maar tegenwoordig nu in de Staatsnatuurmonumenten op de Noordzee-eilanden de natuur ongestoord haar gang mag gaan, kunnen wij er dit merkwaardig verschijnsel met vertrouwen gaan bestudeeren. Daar is men veertien dagen geleden dan ook mee begonnen.

JAC. P. THIJSSE.



VRAGEN EN KORTE MEDEDEELINGEN.

De Kwikstaartjes. In het eind van Maart kwamen dertig witte kwikstaartjes slapen in de smalle rietkraag langs den vijver in Thijsse's Hof. Ze zijn er gebleven tot 11 Mei. Iederen avond, een half uur voor zonsondergang kwamen ze aanzetten, hoog over de bocmen van het Bloemendaalsche Bosch heen, in groepjes van omtrent een half dozijn. Ze wickten dan een poosje rond boven den vijver, druk zwatelend en streken dan neer op de dorre rietstengels, die wiegelden onder het vrachtje. Het was of de vogels een spel daarvan maakten. Maar dan gingen ze ook lager op geknakte stengels. Steeds kwamen nieuwe troepjes aan en telkens ging de heele zwerm weer zingend rondvliegen. Ze streken ook wel neer op den grond en hipten daar staart-wippend door elkaar. Als het donkerde werden ze rustiger en eindelijk zat het heele dertigtal laag in het riet, allemaal nog te zien als zwart-met-witte propjes. En als het regende dan lieten ze dat heel gemoedereerd gebeuren, dachten er niet aan om — zooals wij gedaan zouden hebben — een schuilplaats te zoeken in de dichte Zwarte Dennen vlak bij. In den vroegen ochtend van 11 Mei zijn ze vertrokken. Ik zou wel willen weten, waar heen? En ook, waarom dit opont-houd in hun voorjaars-trek?

JAC. P. TH.

Onze Wasgagel. De onvolprezen I.V.O.N. geeft een nieuwsblaadje uit voor zijn mede-werkers. Wij mogen daaruit overnemen „zooveel wij willen”. Wel, hier is alvast iets van belang:

Onze Wasgagel (*Myrica cerifera*) uit de buurt van Zutphen blijkt *M. caroliniensis* te zijn. In „Floralia” van 23 Januari 1937 deelt de Wever (Nuth), op het spoor gebracht door W. van Dijk (Overveen) mede, dat, wat kweekers *M. cerifera* noemen, *M. caroliniensis* blijkt te zijn. Hij geeft met foto's van tak, blad en vrucht de volgende kenmerken:

M. cerifera: hoogte tot boomvormig, blad smal met wigvormigen voet, in Amerika altijd groen, twijfelachtig winterhard.

M. caroliniensis: lage heester, bladeren breder met afgeronden voet, afvallend in November en December, soms pas in het voorjaar.

VRAGEN EN KORTE MEDEDEELINGEN 63

Blad-tanding, beharing, grootte der vruchten, waslaag e.d. leverden geen goede punten van verschil. De Wever deelt nog mede, dat de struiken op het Empesche Veld bij Voorst en die bij het kasteel Waliën tusschen Zutphen en Vorden blijkens materiaal, ontvangen van Dr. J. Brand ook *M. caroliniensis* zijn.

Late Pestvogel. Reeds eenige dagen zit er in den berk in onzen tuin een prachtige pestvogel. Af en toe vliegt hij even weg, om zich aan hulst- en andere bessen te goed te doen. Schuw is hij geheel niet, hoewel wij vlak bij hem zijn gaan staan, om hem eens goed te bekijken. Ook het langs fietsen van voorbijgangers of auto's laten hem koud.

Het lijkt me, dat het reeds vrij laat in het jaar is, om nog pestvogels te zien en dan nog zou ik ze niet verwachten in een zoo vol gebouwde omgeving, waar maar weinig boomen en struiken staan.

2 April '37.

Mevr. VAN OS.
Haarlemmermeer.

Zijn Lijsterbessen vergiftig? Op blz. 708/9 van de Geïllustreerde Flora van Nederland bladerde ik na, hetgeen daar wordt gezegd over de lijsterbessen. Tot mijn groote verrassing vond ik: „Voor mensen is ze gevaarlijk” en „voor sommige mensen zijn ze een dodelijk vergif (blauwzuur)”. De verrassing zal u begrijpelijk worden bij het vernemen, dat wij verleden winter een kleine hoeveelheid lijsterbessen hier in Den Haag hebben verzameld en tot jam gekookt, terwijl een andere hoeveelheid op brandewijn getrokken werd en na afzeven met suiker tot likeur werd gefabriceerd. Beide produkten werden met smaak en zonder bezwaar door ons zelve en ten deele door gasten gebruikt. We hebben dan ook dit jaar weer geoogst en ingemaakt en wederom de jam als bijzonder pittige en smakelijke lekkernij gegeten.

Een en ander hebben we gedaan op grond van de ervaring van mijn uit Finland afkomstige echtgenoot. In dat land werden vooral vroeger lijsterbessen veel gebruikt als vrucht o.a. in vorengenoemde vormen; de likeur werd onder de benaming „nalifka” volgens Russisch recept bereid. In later jaren is het gebruik achteruit gegaan, eensdeels vermoedelijk als gevolg van den import van betere vruchten, dus van zekere luxe, anderdeels — voor zoover de likeur betreft — omdat men in de periode van „drooglegging” gewend geraakt was aan het genot van uit spiritus fortior bereide scherpe dranken. De zachte, zoete likeur was toen niet meer pittig genoeg.

Voor het maken van die likeur worden de bessen zonder eenige voorbereiding op brandewijn getrokken en later uitgeperst. Versche bessen zijn zeer bitter en wrangzuur; beide smaken blijven aanwezig, doch in de likeur zeer verzacht, zoodat een fijn aroma op den voorgrond treedt.

In een in 1911 in Finland uitgegeven Zweedsch kookboek heb ik hier voor mij recepten voor lijsterbesgelei, -jam en -gort. Het voorschrift — ook door mijn vrouw bij het inmaken gevolgd — luidt achtereenvolgens:

Voor gelei: De goed rijpe bessen worden met water gekookt op zwak vuur, gedurende 2 uren en zonder deksel (2 liter water voor 4 liter bessen). Men laat de massa daarna vanzelf in een doek afloopen, tezamen met langdurig in water gekookte zure appelen. Het aflopende gemengde sap wordt volledig tot gelei verwerkt.

Voor jam: De bessen worden gedurende 10 minuten in water gekookt, hetwelk daarna wordt afgegoten. De bessen worden daarna op dezelfde wijze als frambozen tot jam verwerkt.

Voor gort: De bessen worden opgekookt met water, hetwelk wordt afgegoten, waarna zij met zure appelen, suiker en roggemeel tot gort (misschien beter pap) worden verwerkt.

Ik vermeld deze bereidingswijzen zoo uitvoerig, omdat daarin misschien een sleutel te vinden is, waarom van giftigheid blijkbaar geen sprake meer is; er wordt absoluut niet van gerept. Wel is een in Finland bekende regel, dat de bessen smakelijker worden, indien geplukt na het invallen van de vorst. Hetzelfde is immers bekend van de sleedoorn.

Met het oog op uw opmerking, dat de waarschuwing in de Flora de rauwe bessen betreft, moge ik nog opmerken, dat in Finland de kinderen ook deze herhaaldelijk eten. Dit geldt evenwel niet meer dan een vijf of zes bessen per keer, vanwege den ook na vorst nog sterk wrangen smaak. Toevallig hoorde ik gisteren van een vriend, dat deze in zijn jeugd nog dikwijls lijsterbessen had helpen inzamelen ten behoeve van de lijstervangst. Daarbij werd ook menigmaal een bes rauw opgesnoept en de smaak was hem daardoor voldoende bijgebleven om onze likeur als dienovereenkomstig te herkennen. Voor giftigheid werden de kinderen destijds niet gewaarschuwd. Misschien dat klimaat en groeiplaats mede invloed oefenen op het blauwzuurgehalte.

Den Haag, 9 Mei 1937.

Ir. F. T. MESDAG.