Fra en gammeldags hage

Eli Fremstad, Ane Senstad Guldahl og Toril Solli

Bli med ut! 8

Fra en gammeldags hage

Eli Fremstad, Ane Senstad Guldahl og Toril Solli

tapir akademisk forlag

04-06-08 08:51:29

© Tapir Akademisk Forlag, Trondheim 2008

ISBN 978-82-519-2326-2
ISSN 1504-1743
ISBN 1504-2340 online

Det må ikke kopieres fra denne boka ut over det som er tillatt etter bestemmelser i lov om opphavsrett til åndsverk, og avtaler om kopiering inngått med Kopinor.

Grafisk formgivning og tilrettelegging: Tapir Uttrykk

Omslag: Tapir Akademisk Forlag

Papir: 115 g G-print

Trykk og innbinding: 07 Gruppen AS

Foto forsidebilde: Ane S. Guldahl

Ansvarlig redaktør
Morten Steffensen, formidlingssjef NTNU Vitenskapsmuseet
morten.steffensen@vm.ntnu.no

Faglig redaktør, botanikk
Eli Fremstad, førsteamanuensis NTNU Vitenskapsmuseet
eli.fremstad@vm.ntnu.no

Referanse
Fremstad, E., Guldahl, A.S. og Solli, T. 2008. Fra en gammeldags hage. – Bli med ut! 8: 1-60

Tapir Akademisk Forlag

7005 TRONDHEIM

Tlf.: 73 59 32 10
Faks: 73 59 84 94
E-post: forlag@tapir.no
www.tapirforlag.no

04-06-08 08:51:29

Forord

Interessen for hagetradisjoner har økt de senere årene, og Ringve botaniske hage har fulgt opp dette gjennom etablering av Renessansehagen (1994), med innsamling av tradisjonsrike stauder (2004–05) og åpning av Gamlehagen (2007). På Ringve kan de besøkende selv se mange av plantene som er blitt brukt i Midt-Norge gjennom mange år, og noen som var i bruk tidligere, men som ikke lenger hører med i det vanlige planteutvalget i dagens nytte- eller prydhager. I dette heftet gir vi litt bakgrunnsstoff om gamle nytte- og prydplanter, med utgangspunkt i den første norske hageboka, *Horticultura*, utgitt i Trondheim i 1694. Vi har dessuten falt for fristelsen til å ta med noen ville planter som enten er nevnt i hageboka eller som er ville, norske slektninger til nytteplantene som i stor grad er av utenlandsk opprinnelse. Dette heftet er altså ikke en ren kommentar til alle plantene som nevnes i den gamle hageboka, men spinner rundt en del av plantene som er omtalt der, og noen andre med interessant kulturhistorie i Norge. Det er egentlig budskapet i heftet: gamle nytteplanter er kulturhistorie.

Ringve botaniske hage i Trondheim

Ringve botaniske hage ligger på Lade, 3 km øst for Trondheim sentrum. Hagen dekker et område på 130 mål og omkranser den gamle lystgården Ringve, nå Ringve Museum, nasjonalmuseum for musikkinstrumenter. Ringve botaniske hage er en del av NTNU Vitenskapsmuseet og ble etablert i 1973. Hagens samlinger omfatter om lag 2500 planteslag fordelt på ulike avdelinger:

- **Systemet** inneholder om lag 1200 arter ordnet etter slektskap og illustrerer plantenes utviklingshistorie.
- **Arboretet** er en samling lignoser (busker og trær) fra den nordlige halvkule, ordnet etter plantegeografi.
- **Primulahagen** er en samling arter og sorter innenfor planteslekten *Primula* (nøkleblom).
- **Renessansehagen** er en urtehage med lokalhistorisk vri – omtales nærmere i eget avsnitt.
- **Parken** er et romantisk hageanlegg fra 1850-tallet.
- **Haugene** er en samling trær og busker, mange av dem tilhørende rosefamilien Rosaceae.
- **Gamlehagen** er en samling tradisjonelle hageplanter fra Midt-Norge.
- **Prydbedene** rundt husene på Ringve og ellers i området er satt sammen av fargerike stauder og sommerblomster.

Ringve botaniske hages venner teller om lag 380 medlemmer (per desember 2007) og bistår hagen både økonomisk og med praktisk arbeid.

Kart over Ringve botaniske hage

Hovedavdelinger

1 Arboretet
2 Gamlehagen
3 Systemet
4 Parken
5 Renessansehagen
6 Primulahagen

Innhold

Horticultura og Christian Gartner 7

Renessansehagen på Ringve 9

Så gjør vi så: råd for godt hagestell 13

Til gavn: gamle nytteplanter 29
- Løk til mange slags bruk 30
- Kvann og slektningene utenfra 35
- Humle 40
- Til spinning og tvinning: fiberplanter 41
- Kål, nepe og andre korsblomster 42
- Erter og bønner 47
- Melder, beter og syrer 50
- Mynter og annet kryddergrønt 53
- Fra tusenfryd til solsikke: de mangslungne kurvplantene 59
- Og enda er det mange flere … 64

Til glede: gammeldagse pryd- og duftplanter 73

Til helsebot: ville medisinplanter i Christian Gartners hage 79

Referanser 83

HORTICULTURA,
Det er:
En kort Underviisning og Anledning/
Hvorledis En liden
Lyst-Urte-Frugt-
eller
Kiøcken-Have
I disse Nordiske Lande/ sær-
ligen her Nordenfields / best kand
funderis, anleggis / indhægnis / af-
deelis/ Jorden dyrkis/ plantis/
saaes/ vandis/ formeeris
og bevaris.
Udi nogle faa Capitler afdeelet.
Alle mine her paa Stæden fornem-
me Velyndere og Havers Liebhabere til
Tieniste/ i det korteste og eenfoldig-
ste forferdiget
Af
Christian Gartner.
Kiøbenhafn/ Tryct hos Joh. Phil. Bockenhoffer
Kongl. Majest. og Universit. Bogtr. Aar 1694.

Forsiden til Christian Gartners hagebok *Horticultura* fra 1694.

Horticultura og Christian Gartner

Horticultura ble gitt ut i 1694 og var den første hageboka i Norge. Forfatteren Christian Gartner, som bodde i Trondheim, utdyper i undertittelen at boka er «En kort Undervizning og Anledning, Hvorledis En liden Lyst- Urte- Frugt- eller Kiøcken-Have I disse Nordiske Lande, særligen her Nordenfields, best kand funderis, anleggis, innhægnis, afdeelis, Jorden dyrkis, plantis, saais, vandis, formeeris og bevaris». Det faktum at Christian Gartner henvendte seg til lokale hagedyrkere og ga veiledning om hagebruk under datidens trønderske klima, gjør boka unik. Europeiske hagebøker fra 1600-tallet var ellers ofte kopier av hverandre.

Boka er delt i tolv kapitler og tar for seg ulike aspekter ved hagebruk, både til pryd og nytte. Christian Gartner beskriver hvordan hagen bør innhegnes for å skjerme mot vind, og dernest hvordan hagen kan planeres og deles inn i mindre områder. Han forklarer hvordan bed kan avgrenses mot grusgang, og hvordan bedene kan utformes etter forskjellige geometriske mønstre. Videre følger kapitler om jordbearbeiding, planting av trær og busker, gjødsling, såing og utplanting. I de neste kapitlene omtaler Christian Gartner om lag 300 ulike planteslag til bruk i hagen. Plantene skulle være «Tienlig her i Landet», altså hardføre. Christian Gartner inkluderer likevel en del eksotiske planter, for eksempel *Yucca, Ficus, Ricinus,* rosmarin og tomat. Disse plantene måtte overvintre inne, og forfatteren beskriver hvordan. Plantelistene fra *Horticultura* gir et interessant innblikk i midtnorsk hagetradisjon, men listene må tolkes med omhu, da det på 1600-tallet ennå ikke fantes noe fast system for vitenskapelig navnsetting. Navnene var gjerne en kort beskrivelse av hvordan plantene så ut. Dette førte til at en og samme plante kunne ha mange navn, men også omvendt; svært ulike planteslag kunne ha like eller lignende navn.

Christian Gartner hadde en misjon, et oppdrag: å lære folk i det nordafjelske Norge hvordan man plantet og stelte med trær og busker, frukt og matplanter, medisinplanter og blomster mest til nytte. Han må ha lyktes, for *Horticultura* ble raskt utsolgt. Den ble trykket på nytt i 1746, 1898 og 1959. I anledning *Horticulturas* 300-årsjubileum ble det utgitt ei bok om den (Basvoll og Weisæth 1994). *Horticultura* har hatt stor betydning for hagekulturen i Norge og er et viktig referanseverk i norsk hagebrukshistorie. Bergensbispen Erik Pontoppidan skrev i 1752 at når hagebruk var blitt allment kjent i hans århundre, så skyldtes det til dels «en liden nyttig Tractat, kaldet den Norske Horticultura, udgiven af Christian Gartner i Trondhiem».

Christian Gartner ble født i Flensburg i Nord-Tyskland i 1642. Etternavnet Gartner viste til yrket. I tidlige kilder er han også kalt «Christian Urtegaardsmand». Hans borgerlige navn var Christian Hansen. Som 14–15-åring arbeidet han som lærling ved Minneparken i København samt i slottshagen ved Amalienborg. Siden virket han ved ulike storslåtte hageanlegg i Tyskland, Nederland (Leiden) og Frankrike (slottshagene ved Tuileriene og Versailles). Et møte med den trønderske amtmannen Peder Tønder i Paris førte ham til Trondheim, hvor han ble boende resten av sitt liv. I Trondheim drev Christian Gartner frøhandel og gartneri, og i perioden 1685–1713 var han ansatt som «planermester for byens gader». Utover dette drev han også vertshus og krambu i bygården sin (der Olav Tryggvasons gt. 15, Kjeldsberggården, ligger i dag). Christian Gartner døde i 1716.

Plantenavn

Alle planter (plantearter) har et vitenskapelig navn som er gyldig i henhold til internasjonale regler. At ikke alle forskere godtar det gyldige navnet (fordi de kan ha en annen oppfatning om artenes slektskap), fører til at en art kan opptre under ulike vitenskapelige navn, under synonymer. Alle vitenskapelige plantenavn skal bestå av to ledd. Det første leddet er navnet til slekten som arten tilhører, det andre er navnet til arten (artsepitet). Vitenskapelige plantenavn skrives alltid med stor forbokstav i slektsnavnet, og alltid med liten forbokstav i artsepitetet, som i *Sorbus aucuparia*, navnet for rogn. I henhold til reglene skal det toleddete navnet kursiveres. Denne måten å skrive navn på var en av fortjenestene til den svenske botanikeren Carl von Linné og har vært normgivende siden midten av 1700-tallet.

Christian Gartner levde før Linnés «binominale nomenklatur» ble rådende. Det er derfor ikke alltid helt liketil å forstå hvilke planter han refererer til, men for svært mange arter skjønner vi hvilke som ble dyrket i hagen hans.

Mange planter har også norske navn. For nytte- og prydplanter er navnene ofte hentet direkte fra utlandet. En god del er avledet fra de vitenskapelige navnene, som akeleie – *Aquilegia*, peon – *Paeonia* og tulipan – *Tulipa*. De norske navnene kan henspeile på plantens utseende (gulrot), smak (pepperrot), lukt (eplerose), bruk (legevendelrot) osv. Noen virker imidlertid ganske underlige og kan bare forklares som misforståelser og forvrengninger av utenlandske navn. I tillegg har vi en hærskare av norske, folkelige plantenavn. Professor O.A. Høeg samlet slike i boka *Planter og tradisjon*. Der kan vi sjekke om «vårt eget» navn på markblomster, busker og trær bare er vårt eller om vi deler det med andre.

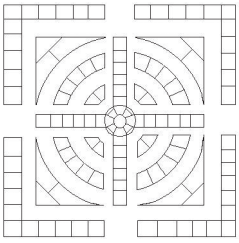
Renessansehagen på Ringve

I anledning 300-årsjubileet til *Horticultura* ble Renessansehagen anlagt. Hagen ligger nordøst for gården og er med sin sirlige utforming og de mange nytteplantene en av de mest populære avdelingene i Ringve botaniske hage. *Horticultura* danner utgangspunkt for Renessansehagen, både når det gjelder utforming og artsinventar. Denne måten å anlegge hager på har sin bakgrunn i antikkens atriumshager og middelalderens klosterhager.

Renessansens hager var preget av menneskets ønske om å forstå naturen. Dette kommer blant annet til uttrykk i hagenes geometri. Hovedelementet i renessansehagene er *parterret* (av fransk par terre = på bakken), en ornamentalt utformet flate med mønstre av lave hekker og blomsterbed. Den store parterreflaten ble inndelt i mindre enheter med kvadratisk form, *kvarterer*. Hvert kvarter ble igjen delt inn i bed av varierte geometriske mønstre. Oppdelingen kan sees som et uttrykk for å begrense og å måle verden. De geometriske mønstrene ble ytterlig forsterket ved at bedene ble rammet inn, fortrinnsvis av lave hekker av buksbom *Buxus*. Skulpturer, fontener eller urner ble brukt som dekorative innslag sentralt i parterret.

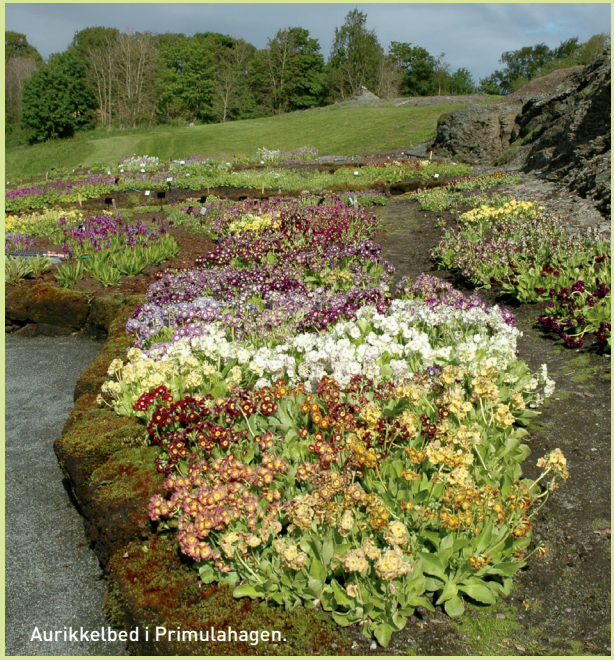
Hagen på Ringve er kvadratisk med 25 m lange sider. I hagens sentralpunkt står en 3 m høy tetrapode som hver sommer blir overvokst av slyngplanten humle *Humulus lupulus.* Kvadrater og sirkler gir inndelingen av ulike bed. Buksbom er på grensen når det gjelder hardførhet i Trondheim, men Christian Gartner anbefalte gressløk eller «Græsz-Tørve» som mer robuste alternativ for innramming av bed. I Renessansehagen på Ringve er det brukt gresskanter, og innenfor disse finnes i alt 122 ulike planter; de fleste av dem er omtalt i *Horticultura*. Plantene er nyttevekster i vid forstand, og på etikettene er det angitt hvilken nyttekategori de ulike plantene hører hjemme i (krydder, grønnsak, duft, medisin, fiber, pryd), og det er beskrevet hvordan plantene tradisjonelt ble benyttet.

Besøkende vil nok kunne nikke gjenkjennende til mange av Renessansehagens planter, da disse fortsatt brukes som hageplanter. Nytteaspektet vil imidlertid ofte ha gått i glemmeboka, og plantene betraktes nå gjerne som rene prydplanter. På 1600-tallet var det de færreste som kunne tillate seg å holde en hage blott til lyst. Det fremgår av *Horticultura* at Christian Gartners kundekrets besto av velhavende mennesker, og man kan anta at disse har vært en viktig målgruppe da Christian Gartner skrev boka. Like fullt har boka en overvekt av spiselige eller på annet vis nyttige planter.



Renessansens hager var preget av menneskets ønske om å forstå og beherske naturen. Renessansehagen på Ringve i Trondheim. Foto Ane S. Guldahl.

Gamlehagen i Ringve botaniske hage.



Aurikkelbed i Primulahagen.

Systemet.

Foto Ane S. Guldahl.

Kunnskap om planter og dyrking – og god redskap – trengs for å skjøtte en hage. Foto Ane S. Guldahl.

Så gjør vi så: råd for godt hagestell

Christian Gartner var hageeksperten fra det store utland som bosatte seg nordafjells. Etter år med hagestell i Trondheim mente han at hans erfaring «udi Have-Plantning efter dette haarde Climatis Vanskelighed, kand ved denne liden Tractat befordre Mangens Nytte og Lyst på disse Stæder». Med *Horticultura* bedrev han folkeopplysning.

Mange av rådene er fullt brukbare i dag. Her sammenligner vi dem med arbeidet i Ringve botaniske hage, særlig Renessansehagen. Noen av rådene har vi modifisert litt, som for eksempel det å gjødsle med høns …

På Gartners tid var det ikke tilgang på kunstgjødsel og sprøytemidler, så dyrkingsmetodene lå nærmere dagens økologiske dyrkingsformer. Det er mulig å bruke naturvennlige metoder i småhager, særlig siden vi har tilgang på produkter og hjelpemidler som er lette å bruke. Derfor ser vi nærmere på Christian Gartners anbefalinger. Vi tar ikke med hans råd om busker og trær, ettersom vi i dette heftet har konsentrert oss om stauder og ettårige planter.

Vi har ikke erfaringer med arbeid i hagen i forhold til fullmåne, nymåne og avtagende måne. Men det kan man finne stoff om i bøker om biodynamisk dyrking. Det er en gammel dyrkingsmetode der det legges vekt på kompostering av gjødsel og bruk av urtepreparater. Det brukes også en såkalender, slik at man kan ta hensyn til månens og planetenes stilling i forhold til tidspunkt for såing, luking og høsting. Det går tydelig frem av *Horticultura* at Christian Gartner tok hensyn til månens bane ved planlegging av arbeidet i hagen.

«Om Pladtzen og dessen Indplantelse»

Beliggenhet og vern mot vind

De fleste hagedyrkere har ikke mange valgmuligheter for hvor de legger hagen sin, og dagens boligtomter er ikke store. Det er likevel mye man kan få plass til i en liten hage. Og «jo nærmere en Herres Gaard, jo bedre».

Forfatterens anbefalinger om innhegning er verd å ta med seg. Den skal verne «for Vesten eller Syd-Vest Vind, som her omkring altid falder aller skarpest». Han nevner ett uvær spesielt:

Synderlig Anno 1689 imellom den 11 og 12 December, da det forskrekkelige Guds Veyr var, som begyndtis Klocken 10 slet om Aftenen og endtis imod Klocken Toe efter Midnat, da baade Trundhiems Domkircke-Taarn, Hospitalets, Lade-Kirckis, Klæboes, Luncke i Skiørdalen, Alstahougs i Skougen, Stadsbygdens, Ørlands, Edøens, Bremznæs, Røvens, Tingvolds og Fredøens Kircke-Taarner, sampt fleere andre paa Landet, disligeste store Træer i Skoven, Bolvercker, Stakitter og Vindver (vinduer) mangfoldig ved Vest Sydvest blef nedblæste.

Med den slags værforhold i minnet anbefalte han «stærcke Bulverck»!

Innhegningen kunne gjerne være et plankegjerde, men det ble vist til alternativer dersom dette ble for dyrt. Han anbefalte å observere forholdene på stedet og velge den beste beliggenheten. Målet var å skape et best mulig klima i hagen, og innhegning var spesielt viktig der klimaet var vanskelig. Dette stemmer med erfaringer mange hagedyrkere har gjort. Vi kan skape et gunstig mikroklima på lune steder i hagen slik at planter som påstås å være mindre hardføre, kan trives.

Renessansehagen på Ringve er delvis omkranset av skog. I tillegg er det plantet bøkehekk som ved klipping skal holdes knapt 2 m høy, og en gruppe med eplerose *Rosa rubiginosa*. Dekorative nyper og epleduftende bladverk er en bonus i tillegg til effekten den har som leplante.

Christian Gartner frarådet å la hagen helle mot nord. Når hagen ble anlagt skulle jorda «jefnis og slettis efter Vaterpas, at den icke helder mod Norden, men om den helder mot Syden, skader det icke, for Solens skyld, som da bedre kan varme Grunden».

Sørhelling gir mer varme i jorda og dermed bedre trivsel for mange planter, men kan være krevende i forhold til vanning. Og det er ikke slik at hage i nordhelling gir dårlig resultat. Langs Trondheimsfjorden ligger mange fine hager i skråning mot nord/nordvest. En god del planter trives med litt kjøligere og jevnt fuktige forhold, og i dag har vi muligheter til å hjelpe naturen litt, for eksempel ved bruk av fiberduk når vi dyrker grønnsaker eller driver frem småplanter.

«Hvorledis Jorden skal funderes, og dens Afdeeling»
«At observere om Jorden er god,
hvorledis mand skal forbedre slem Jord»

Om grunnarbeid og jordkvalitet

Drenering

Christian Gartner la stor vekt på jordbearbeiding og drenering. Ved anlegg av dyrkingsbed anbefalte han dypgraving. Dersom jorda var vassjuk eller mosegrodd, anbefalte han å grave grøfter og plante or eller pil rundt, for disse krever mye vann. Han kom med kritiske bemerkninger til hagedyrkere som ikke gjorde godt nok grunnarbeid, for det førte til at plantene fikk frostskader «paa disse kolde Stæder». Ved å drenere fuktig og tung jord, blir det bedre tilgang på luft til planterøttene, og jorda blir varmere. Dette er spesielt gunstig i områder med mye nedbør.

Jordforbedring

Forholdene i jorda har svært mye å si for plantenes trivsel, så det lønner seg å bruke tid på jordforbedring. Også når utgangspunktet er god dyrkingsjord, er det viktig å legge forholdene til rette for at jorda skal holde seg frisk.

Dersom det i hagen «er bare Sand eller Leer, da maa mand endelig forbedre og forhøye den med Møg og Muld». Man måtte se på fargen på jorda, om den var sort, rød, hvit eller askefarget, «for den sorte er den beste». Man skulle også

ta jorda mellom fingrene, for da kunne man kjenne om den var god. I tillegg skulle man lukte på den, «som naar det har regnet, da gaar der en angenem Lugt av god sort Jord». Ufruktbar jord mente han luktet ille.

Leirjord

Forfatteren anbefalte å legge et lag med aske og sand oppå leirjord og la det ligge en måneds tid. Deretter skulle man ha på kumøkk og blande alt sammen med jorda. Dersom dette ikke hjalp, skulle man blande inn noen tønner med kalk. Vi kan anbefale å blande sand og organisk materiale i leirjord.

Torvjord

Dersom jorda inneholder mye torv, vil jordnivået synke mye i løpet av få år. Torv er organisk materiale som brytes fort ned når den blir tilført gjødsel og mikroorganismene begynner jobben sin. Ren torvjord er kald, og telen kan sitte i lenge om våren. På steder med mye torvrik jord kan det blandes inn sand og noe leire.

Sandjord

Sandjord har god drenering, men næringsstoffene vaskes fort ut. Her er det behov for tilsetting av organisk materiale. Jorddekking med for eksempel gressklipp kan virke svært gunstig. Det holder også på fuktigheten.

Ved anlegg av bed tilfører vi jord med en stor andel sand. Sandinnholdet gir god drenering og fører til mer varme i jorda. Det er en fordel for planterøttene og for overvintring av flerårige planter, spesielt i nedbørsrike områder. Jorda tørker også lettere opp om våren.

Den tilførte jorda kan virke litt død de første årene. Det er lite mikroorganismer i den, så vi må legge forholdene til rette for å skape mer liv. Det beste er å tilføre organisk materiale hvert år og bruke organisk gjødsel.

Kompost og gressklipp

I privathager kan man komme langt dersom man har en varmkompost som går godt, og i tillegg komposterer hageavfall. Flerårige ugressrøtter og syke plantedeler bør ikke legges i kompost.

Om våren kan delvis nedbrutt organisk materiale som ligger oppå jorda, spas ned. Er det lite omdannet, kan det legges i kompost og tilføres senere. Hvis man ikke har egen kompost, kan man kjøpe organiske gjødselprodukter. Det er en fordel å tilføre litt organisk materiale hvert år, selv når man har god jord, for i løpet av en sesong brytes mye slikt materiale ned.

I naturen skjer en gradvis nedbryting av organisk materiale som ligger oppå jorda. Prosessen gir gode forhold for mikroorganismer som bryter materialet ned til stoffer som plantene kan ta opp. Når man skal dyrke jorda på en naturlig måte, kan man prøve å etterligne denne prosessen ved å dekke jorda med organisk materiale.

I økologisk hagebruk anbefales det å beholde dekket (planterester) på jorda lengst mulig om våren, men gjerne løsne jorda forsiktig med greip slik at mikroorganismene får gode forhold. Jorddekking med gressklipp er en fin måte å tilføre organisk materiale på. Det virker som gjødsel dersom man passer på å legge det på når det er ferskt, og det minsker ugressproblemet. Dyrkingsresultatet vil bli bedre etter hvert som mikroorganismene får gode forhold.

Renessansehagen har en streng og formell oppbygging, og vi har ikke funnet det naturlig å bruke jorddekking i bedene der. Dyrking i åpen jord er arbeidskrevende, for når man stadig løsner på jordoverflata og fjerner ugress, legger man samtidig forholdene til rette for at nye frø finner gode spireforhold der. I naturen vil ikke områder med åpen jord ligge lenge før plantene etablerer seg, så denne måten

å dyrke på blir en stadig kamp mot naturen. Noe kan vi likevel foreta oss for å minske ugressproblemet. Man kan klippe ned blomsterstander før frøene modnes og spres. Dette kan være vanskelig å «time» siden vi også samler en del frø, men det er absolutt lurt å følge med frømodningen til hageplanter som har stor frøproduksjon. Vi har opplevd at store deler av hagen er blitt tilsådd med bergmynte (oregano).

Aske, kalk og steinmel

Når det gjelder aske bør man dosere mengdene i forhold til hva man skal dyrke på stedet. Aske kan gi skurv på poteter. Den hever pH-verdien i jorda, så dersom man skal dyrke planter som krever sur jord, er det best å være forsiktig.

Kalk bør heller ikke brukes ukritisk. Vi kan måle pH i jorda med enkle virkemidler (for eksempel pH-papir/strips), i hvert fall når vi ikke er avhengige av en svært nøyaktig angivelse. Det gir en pekepinn om behovet for kalking. Det som vokser på stedet fra før kan også gi en indikasjon på pH i jorda. Man bør ikke tilføre store mengder kalk på én gang. Dersom pH-verdien skal økes, bør det gjøres gradvis med noe kalking både høst og vår over flere sesonger. Om våren bør man passe på å tilsette kalken noen uker før eventuell gjødsling, ellers kan en del av gjødselvirkningen gå tapt.

Surheten i jorda påvirker plantenes opptak av næring. Dersom jorda er for sur eller for basisk, kan plantene ta opp uønskede stoffer, eller næringsstoffer blir utilgjengelige fordi de blir sterkt bundet i jorda. Dette kan være ugunstig når man dyrker spiselige planter. I en privat hage trenger man ikke vite nøyaktig pH – det viser seg etter hvert om plantene trives.

I økologisk hagebruk anbefales det å holde pH i jorda på ca. 7 (nøytral). Ved dyrking av kål er det lenge blitt anbefalt å holde jorda litt basisk (pH over 7) for å hindre angrep av klumprot. Dyrket jord her i landet har ofte pH under 7, men noen steder er jorda naturlig kalkrik. Sur nedbør har i noen områder ført til forsuring av jorda.

Vi bruker en del skjellsand til kalking. Da frigjøres kalken over lang tid, men dersom pH trenger å heves mye, kan man ty til andre kalkprodukter.

For hagedyrkere som vil gå mer vitenskapelig til verks eller har problemer med jorda, er det en mulighet å ta jordprøver og få analysert dem. Da vil man se hvilke stoffer det finnes mye eller lite av. Men med godt drenert jord, organisk gjødsel og ev. jorddekking er det mulig å skape grunnlag for god plantevekst.

Steinmel kan strøs ut over jorda om høsten dersom den er fattig på mineraler. Dette kan være aktuelt for jord med høyt innhold av organisk materiale, som for eksempel torvjord.

Når bedene er ferdig anlagt, og plantene er på plass, er det best å unngå tråkk der. Planterøttene har ofte like stort omfang under jorda som de overjordiske delene har over jorda, og røtter trenger også luft. En menneskefot medfører et stort trykk, og jorda blir tett. Når det er nødvendig å tråkke i bedene, bør man etterpå løsne den sammentrykte jorda med greip eller spade, så blir det bedre tilgang på luft. Løsning av jorda kan også utføres om våren, for nedbør og is kan gi tettere jord.

«Hvorledis Sengene skal afdeelis … »

Anlegg av dyrkingsbed

Når grunnarbeidet var gjort skulle det gjødsles «med god gammel Møg» som skulle blandes inn i jorda. Christian Gartner anbefalte å dele inn kvarterene i hagen i senger som var ca. 1 m brede, og lengden ble bestemt av hvor store kvarterene var. En tradisjonell renessansehage var delt inn i fire kvarterer med bedene i mønster. Han foreslo busker langs hovedgangene i hagen: buskroser, hagtorn, berberis, rips og stikkelsbær.

For å hindre snøbrekk skulle plantene støttes opp. Langs plantingene kunne det settes opp lekter på hver side, eller en kunne bruke stokker og binde buskene til dem – «Ellers kand mand ogsaa sætte en smuck rund eller firkantet Pæl toe Allen høy med en Knap ofen paa (staar vel saa Smuckt) og er den nyeste Maneer, og binde de unge Træer dertil». Stokkene måtte gjerne males: «Og derfor holder jeg med smaa Pæle eller Stocker naar de malis rød, guul eller blaa, med en hvit Knap ofven paa, det sticker vel af og zirer Haven.» Slik kunne man følge hagemoten!

«Om Sengene i Lyst-Qvarterene og i Kiøcken-Haven»

Om dyrkingsbed

Bedene i Renessansehagen er avgrenset med gresskanter, men dette er arbeidskrevende å vedlikeholde. Gresset brer seg utover så kantene må skjæres, og det må klippes med jevne mellomrom. Dessuten er det et problem at kløver og løvetann med flere invaderer gresskantene.

Christian Gartner skrev om avgrensing av dyrkingsbed (senger) i lyst- og urtehagen. I utlandet bruktes mye buksbom, lavendel, isop, tusenfryd og vinrute. Siden han mente at disse ikke var hardføre nok til å vokse i Trøndelag, fikk vi nøye oss med gressløk eller smale gresstorver som kant. Og så bemerket han at «dermed hør ogsaa stoer Umage til at holde vedlige». Det kan vi virkelig skrive under på! Gressløk som kant bør også passes på. Den har stor frøproduksjon, så blomstene bør klippes bort før frøene modnes. Christian Gartner var såpass realistisk at han mente at avgrensing med gress eller gressløk passet best dersom man hadde egen gartner. Hadde man ikke det, var det bedre å avgrense med furulekter, stein eller bein.

I Renessansehagen er bedene rammet inn av gresskanter. Foto Ane S. Guldahl.

Det var finest når sengene var litt høyere enn gangene, men for å holde på fuktigheten var det vel så lurt å holde sengene i samme høyde som gangene. Når det brukes gresskanter som i Renessansehagen, er det en stor fordel at ganger og senger er i samme høyde, ellers blir det vanskelig å få et fint resultat når man kjører gressklipperen over.

Den som ville ha en egen avdeling for blomster, måtte søke faglig hjelp av en gartner som kunne tegne opp bed og mønster slik det var vanlig utenlands. Hvis man ikke kunne bruke en gartner, kunne man nok få en snekker til å lage avgrensninger i form av en stjerne eller lilje og kantede senger. Men dette var noe som «mand for Nød skyld faar behjelpe sig med».

«Hvorledis mand skal giøre Mist-Beth,
og hva mand skal saae der i»

Om gjødselvarmbenk

For å ale opp planter tidlig om våren, anbefalte Christian Gartner gjødselvarmbenk («Mist-Beth» eller «Møgsenge»). Den skulle plasseres mot sør, så den fikk mye sol, og den måtte være beskyttet på nordsiden av en vegg eller et gjerde. Dybden på benken kom an på hvor mye hestemøkk man fikk tak i. God fersk hestemøkk skulle så fylles oppi, gjerne halmblandet. På toppen skulle det legges et lag med god jord.

Dette arbeidet kunne gjøres allerede tidlig i mars, 3–4 dager før fullmåne. Deretter kunne man så salat, karse, reddik, persille, kål osv. her. Senere kunne man så mer varmekrevende planteslag, også blomster for å få tidligere blomstring. Så lenge det var nattefrost skulle benken dekkes med trelemmer, halm- eller bastmatter om kvelden. Vanningen skulle foregå om morgenen etter at sola var kommet opp, og det skulle brukes lunkent vann.

Dagens hageveksthus gjør det mye lettere for oss. Her kan vi ale opp småplanter og dyrke mer varmekjære vekster om sommeren. Enkle drivbenker kan man også få kjøpt, eller man kan lage dem selv og dekke dem med plast eller gamle vinduer. Solfangere (bøyler dekket med plast) og fiberduk kan også forlenge sesongen og beskytte småplanter om våren.

Dekking mot nattefrost kan noen ganger bli nødvendig, men om våren kan det ofte være nok beskyttelse i det laget av dugg som legger seg under plast eller glass om kvelden. I nødsfall kan en dusj vann om kvelden hindre frostskader. En del grønnsaker og sommerplanter får vi mye mer glede av når vi forkultiverer dem.

Mellom beskyttende knauser er det bygget en drivbenk av gamle vindusrammer. Fra Bjørnsund i Fræna, Møre og Romsdal.
Foto Eli Fremstad.

«Naar mand skal dynge Haven, og hvorledis mand skal grafve den, saa og hva slags Frøe mand skal saae først»

Når man skal gjødsle og så

De som ikke hadde råd til å lage gjødselvarmbenk, måtte så direkte på friland. Men først måtte jorda gjødsles. Det ble anbefalt å legge på husdyrgjødsel om høsten og vinteren. Om man hadde den på om våren, kunne det bli for mange larver som gnagde på røttene. Det var viktig å grave gjødsla 10–20 cm ned i jorda, ellers kunne frø kveles fordi det ble sådd rett i møkk. Forfatteren mente at folk flest ikke var nøye nok med hvordan det så ut etter at de hadde bearbeidet jorda. De brukte for mye hakke og grev i stedet for spade til å vende jorda. Det så ut som om «Svin hafver omrodet det».

Utlegging av husdyrmøkk om vinteren er ikke ønskelig i nedbørsrike strøk, for da kan det bli mye avrenning. Det kan være bedre å blande naturgjødsel med sagflis eller halm og legge den i kompost over vinteren.

Når bedene var gjort klare, var det tid for såing. Her hadde Christian Gartner noen råd: «da er den gamle og visseste Maade og Regel at saae i Nye Maane alt det som skal groe ofven i Jorden, og i Aftag af Maanen, det som skal voxe i Jorden, baade Træer, Rødder og Urter.» Man skulle altså så planteslag som ga det nyttige produktet over jorda ved nymåne. Gulrøtter og andre vekster som ga produktet under jorda skulle såes ved avtagende måne. Når månefasene ikke falt sammen med passende vær for såing, var det best å så i godt, stille og tørt vær. Dette kunne foregå «først i April imod fult Maanet, eller noget tilforn, naar Frosten er nogenledis af Jorden». Da kunne man så sukkererter og andre hardføre erter, og dessuten persillefrø «fordi det ligger i ringeste tre Uger i Jorden føren det opkommer, og naar det er kalt Veyr, vel fire eller fem Uger». Etter hvert som jorda tørket opp, skulle det såes gulrøtter, rødbeter, løk og kål, men det var best å så i gjødselvarmbenk. Grovt frø kunne tåle et jorddekke som var vel to fingre tykt, mens smått frø ikke skulle ha mer dekke enn en fingertykkelse. Som i dag ble det anbefalt å så salat og reddik flere ganger i løpet av sommeren. Det var viktig å ikke så for tett, for da måtte plantene omplantes, «ellers forderfver den ene den anden».

Ved såing må såradene merkes og avstanden mellom radene beregnes. Vi drysser litt fin sand over raden etter at den er sådd. Da er det lettere å vite hva som er nyttevekst og hva som er ugress når de små plantene dukker opp. Erter legger vi i vann noen timer eller over natta før såing.

Christian Gartner mente at man skulle så både i april og i mai, for dersom sommeren ble fuktig og kald, lyktes ikke smått frø som ble sådd i april, og ved mye tørke, lyktes ikke det som ble sådd i mai. Man økte sjansene for god avling ved å så i to omganger.

Frø: muligheter for mye liv. Foto Bård Jensen Skavlan.

Høstsåing var også en mulighet, men ikke der snødekket var dårlig, for da ble barfrosten for hard for småplantene. I boka er det fortalt om «en fornemme Liebhaber og Konst-Elskere, Velædel Herr Bergmester Signor Henning

Jürgens». Han hadde en gård ei mil fra Røros, og der hadde han en fin liten hage med beliggenhet mot sola, og dessuten et lysthus mellom hagen og et vann hvor det var «adskillige slags rare Fiske». Her dyrket han mange slags vekster. Mye kunne såes om høsten, for her var det stabilt snødekke slik at småplantene lå «som i Dvale indtil May-Maanet, naar Sneen afgaar og Soelen stiger høyt, saa vi snart veed af ingen Nat at sige fra Majo til sidst i Julio groer Urtene med saadan Gesvindighed, at mand kand hafve wackre gule Rødder, grøn Peterselje og Salat in Junio».

Busker, trær og mange flerårige planter fra strøk med kald vinter spirer lettere når de blir sådd om høsten eller vinteren. Den kuldebehandlingen (stratifiseringen) de da får, bryter frøhvilen som mange frø er utstyrt med for å unngå at de spirer om høsten. Vi sår frø av slike planter og setter frøpottene ut om vinteren, så spiring kan skje neste vår eller sommer. Noen frø kan trenge to vintre før de spirer.

«Hvorledis mand skal forplante hva som er saaed paa Mistbeth, paa hvilcken stæd, og hva Tjd udi Maaneden»

Utplanting av forkultiverte planter

For å få fin hodekål og blomkål skulle man plante med 60–75 cm avstand i godt oppgjødslet jord. Blomkål kunne plantes i en fordypning slik at det ble enkelt å hyppe jord inntil planten senere. Dette kunne gjøres når plantene var 20 cm høye, og gjentas hver 14. dag. Hodekål og savoykål kunne hyppes på samme måte. Purre og selleri skulle plantes i små grøfter som var 20 cm dype. Disse skulle fylles opp med gjødsel nederst og jord over, og så skulle man plante. Her skulle det også hyppes, men bare i tørt vær. De første 8–14 dagene etter planting skulle plantene vannes om kvelden dersom det var nødvendig. Alle slags blomster som var forkultivert i gjødselvarmbenk skulle etter hvert plantes ut, i nymåne eller mot fullmåne, om kvelden. Christian Gartner mente det var best å «plante Urter og sette Træer i Regnveyr, og befale saa Gud Vexten».

Planter som graves opp blir sårbare på grunn av forstyrrelser av rotsystemet, og derfor var det naturligvis en fordel å plante i fuktig og overskyet vær. Ved utplanting av forkultiverte planter prøver også vi å unngå dager med mye sol. Selv om plantene er dyrket i potter, er ofte pottestørrelsen så liten i forhold til de overjordiske delene at plantene lett får for lite vann. Ved overgangen til et liv ute er det behov for ekstra pass med vanning i en periode inntil plantene får festet seg.

«Undervises in genere om alle Sæt-Urter, og andre gemeene Urter med sær bemærckning om nogle Fremmede»

Om mange forskjellige hagevekster

Ville bær

Om «smaa vilde Træer eller Riis» som krekling, blokkebær og skrubbær skrev forfatteren at de ga mye større bær når de ble plantet i hagen, men «Disse Bær bør icke at plantis udi nogen Have, fordi de ere icke ædendis.» Bringebær vokste godt i hagen, men fikk så mange rotskudd at de bare måtte plantes i en utkant av hagen, «fordi mand kand icke vel holde dem i Orden». En del andre ville bær kunne plantes i hagen, men de vokste ofte bedre der de naturlig hørte hjemme.

Planter som formeres ved deling

En del medisinske urter og badeurter der rota skulle brukes, måtte formeres ved deling. Rota skulle deles hvert

andre elle tredje år om våren, ved nymåne eller mot fullmåne, og man skulle plante i god jord. Rot og topp skulle beskjæres ved planting. Til denne gruppen hørte abrodd, strandmalurt, kalmusrot, alantrot, hvitløk, molter (!), estragon, jordbær, krusmynte, pepperrot og sjalottløk. Vi setter hvitløk om høsten etter at årets avling er høstet, og det fungerer bra. Sjalottløk settes hver vår.

Myntene sprer seg kraftig, så det er ofte behov for deling. Dette gjelder også for såpeurt, som kan krype flere meter, noe man bør være oppmerksom på før man tar den inn i hagen: «Krusemynte, den skyder sig mange gange af Naturen, at den blifver vild; naar mand det fornemmer maa mand straxen rense den Vilde, ellers blifver den gandske Seng vild.»

«De som bærer vacker Blomster og icke Frøe»
Denne gruppen av planter skulle også «formeris af Roden ligesom ofenskrefne». Her nevnte han aurikler, tusenfryd, poleimynte, marsfiol, rosenrot, blåveis, storkonvall, primula (dobbel og enkel) og flere. Romersk kamille og marsfiol måtte tas inn om vinteren, men dette har ikke vært nødvendig i Renessansehagen. De overvintrer bra der. Marsfiol kan deles ganske ofte når den trives, og den er et positivt bekjentskap som sprer en herlig duft i hagen tidlig om våren. Flere av de nevnte plantene setter mye frø, men noen av dem får svært variabelt avkom. Det kan være grunnen til at forfatteren har plassert dem i gruppe med planter som bør deles vegetativt.

«Urter som saaes af Frøe, mens bærer icke blomster det første Aar»
Her nevnes akeleie, kvann, kattost, malurt, betonie, nellik, gyllenlakk, løpstikke, fredløs og mange andre. Om hagesyre, som ble kalt patienta (tålmodighet), het det at den vokste ikke i hver manns hage; «Derfore burde en ret Have-Elskere at plante den allerførst i sin Have: Og impatienta eller Utaalmodighed (springfrø) uden fore, saa voxer alle andre Urter siden som Gud gifver Vexten, efter sin naadige Behag».

«Nogle Urter saaes af Frøe, og bærer Frøe det første Aar, men blifver icke alle modne her i Landet»
Anis, løvemunn, kamille, mariatistel, blomstererter, torskemunn, lupiner og valmuer nevnes i denne gruppen. Vår erfaring er at mange av disse vekstene setter modent frø, men vi forkultiverer en del av disse plantene, og det forlenger vekstsesongen.

Høsting av flerårige medisinurter og badeurter måtte ikke skje for sent på høsten, ellers var det fare for at de kunne fryse bort om vinteren. De burde ikke høstes senere enn i første halvdel av august. Dette stemmer, spesielt for planter som ikke er særlig hardføre, for eksempel sitronmelisse.

«Om alle slags Zwiebel-Gevext at plante, ved hva Tid, og naar de skal optagis»

Om løk- og knollvekster

Løk- og knollvekster skulle settes ved ny- eller fullmåne. I *Horticultura* er det nevnt mange forskjellige løk og knoller som kunne dyrkes. Han anbefalte å ta inn flere forskjellige løk- og knollplanter i kjeller om vinteren, for overvintringen kunne være usikker. Når det gjaldt påskeliljer ble det sagt at de gule helst måtte tas inn om vinteren. De fleste gule påskeliljer vi kjøper i dag virker hardføre nok, men det finnes arter som er mindre hardføre, og disse kan gå ut i kalde vintre.

Løk- og knollvekster som var å få i Danmark, Holland og Hamburg gikk ofte ut tredje eller fjerde året. Derfor hadde

en kanselliråd Dreyer fått laget en vekstkjeller der disse plantene kunne overvintre i kasser. Men forfatteren la vekt på at løk- og knollvekstene alltid blomstret best når de ble plantet i hagen, bare man kunne beskytte dem mot den verste kulden, for de trengte både varme og kulde.

I alpefiol *Cyclamen* skulle man skjære et kors i knollen om våren, og om høsten skulle man bryte den i fire deler og sette den etter mikkelsmesse (omkring 29. september) når andre løk- og knollvekster ble satt. Man måtte dog passe på at ikke kvinnene kom den for nær! Knollene skulle settes «saa, at Qvindekiønet icke gaar ofver dem, thi hun er imod deris Natur». Vår erfaring er at alpefiol ikke er særlig hardfør (med eller uten kvinner i nærheten). Det er nok best å oppbevare den frostfritt, men kjølig om vinteren.

Tulipaner *Tulipa* fantes i noen hundre farger, men de ble sett på som vanskelige å holde ved like. Derfor kunne det være lurt å sette noen av dem i kasser i en kjeller. I dag dyrker vi også tulipaner som ikke kommer årvisst tilbake, men det finnes flere som trives og formerer seg i hagen. Det gjelder spesielt såkalte «botaniske tulipaner», som det finnes mange av. Tulipaner krever en viss varme om sommeren for å fullføre danningen av blomsteranlegg til neste års blomstring. I tillegg må de ha litt gjødsel og vann mens bladene er grønne. Etter dette skal de ha en tørr periode med sommervarme.

Christian Gartner anbefalte å ta opp løk- og knollvekster når de har blomstret av, og etter olsok skulle stengelen tørke. Så skulle de settes igjen i september. Dette var ikke nødvendig å gjøre hvert år for alle arter, men for tulipaner skulle det gjøres hvert år. Disse kunne man sette så sent som i oktober eller november. Men all setting skulle foregå mot fullmåne.

Jorda skulle være «goed reen Kaal-Jord», og det skulle ikke være fersk gjødsel i den. Denne jorda skulle være bra for alle slags tykke røtter, så man må anta at det menes jord som inneholder godt med luft og ikke er for næringsrik, slik at det ikke blir så stor fare for råteangrep. I *Horticultura* anbefales det å legge litt sand under løken og sandblandet jord over den. Det har vi god erfaring med.

Plantedybden for tulipanløk blir anslått til «en haandsbred dyb». En regel sier at løk generelt skal settes i en dybde som tilsvarer tre ganger løkens høyde. Det finnes unntak (som madonnalilje *Lilium candidum*), men for de fleste løker skulle dette fungere bra. Påske- og pinselilje *Narcissus* bør settes tidlig om høsten, likeså snøklokker *Galanthus*, vinterblom *Eranthis* og rutelilje *Fritillaria*. Tulipanløk tåler å settes nokså sent på høsten. Mange løker og knoller kan bli for tørre hvis de ligger lenge i romtemperatur i butikken, så det kan være lurt å gjøre løkinnkjøp tidlig i sesongen.

Hvis snøklokker skal deles eller flyttes, kan det med fordel skje mens de har grønne blader. Forfatteren skrev at anemoneknoller ikke kunne stå ute, men skulle settes om våren fra februar til juni, så hadde man blomster hele sommeren. Når stengel og blad visnet ned, skulle man ta dem opp og oppbevare dem i en eske eller papir til neste vår.

«Om en goed Kielder eller Gevext-Stue at forvare alle slags Urter og Rødder udi for vinterens Kuld, saa og naar mand skal sætte dem ind, og tage dem ud igien, sampt dessen Opvartning»

Vinteroppbevaring

Hvert femte til sjette år hadde Trondheim en ekstra hard vinter ifølge Christian Gartner. Det førte til at mange flerårige planter frøs bort. Derfor hadde en del hageelskere sørget

for overvintringssteder til sine minst hardføre planter, men ikke alltid etter Christian Gartners anvisninger. Unntaket var byggverket til apoteker Arnoldus von Westen. Han hadde fått satt opp et delvis nedgravd «veksthus» med vinduer og takluke, slik at lys og luft kunne slippes inn. Dette var en fordel fordi kjellere ofte ble for fuktige slik at man fikk råteangrep, og tradisjonelle veksthus var for kostbare å varme opp. Utenfor dette huset var det laget gjødselvarmbenk for å hindre at frosten fikk tak. Plantene skulle settes i sandblandet jord i potter eller bed.

Et stabilt dekke av snø kan ha alt å si for plantenes overlevelse til neste sesong. Snøen luner. Foto Ane S. Guldahl.

I løpet av vinteren kunne plantene vannes forsiktig hvis det var behov for det, eller det kunne legges litt snø på jorda – det var enda bedre. «Saa har mand sin største fornøyelse den gandske Vinter igiennem, at naar mand gaar der ind, er det ligesom mand kom i et halft Paradiis.» Christian Gartner anbefalte også å oppbevare kål, salatrøtter og alle slags rotgrønnsaker på et slikt sted for å bevare dem.

Temperaturen i dagens kjellere er ofte for høy til at man kan bruke dem til overvintringssted. Kjølige vinduskarmer er heller ikke så vanlig i bolighus, så det er begrenset hva man kan ta vare på av planter over vinteren. Veksthus i hagen gjør mulighetene større ved oppformering og oppal av planter om våren. Vi har også lettere tilgang på forskjellige planter og frø enn folk flest hadde på 1600-tallet.

I dag får vi kjøpt friske grønnsaker hele året og har ikke samme behov for lagringskapasitet. Men for den som dyrker egne rotgrønnsaker og poteter kan en jordkjeller være løsningen. Da anbefales det å lagre i sand, også med et lag sand i bunnen av lagringskassene. Dette skal holde røttene passe fuktige og gjøre lageret mindre tilgjengelig for rotter og mus. Siden lufta i en slik kjeller er fuktig, går det fint med tørr sand.

«hvorledis mand skal vande Haver, og hva slags Vand tienligt er, sampt hvad Rarieteter der hører til en smuck Have»

Om vanning, og om hva som hører til i en vakker hage

Ved planting og omplanting har forfatteren noen anbefalinger som vi – med litt godvilje – kan kjenne oss igjen i: Han anbefaler å gjødsle med «en deel af et døt Svin, Hund eller Høne» i jorda, særlig ved trær. «Eller mand slaaer fersk

Bloed omkring, naar mand slagter, er ogsaa saare got, det giør icke alleene Træet frisk, men ogsaa frugtbar, at det bærer angenehm Frugt.» Vi har ikke erfaring med så fersk gjødsel som nevnt her; derimot har vi god erfaring med beinmel som skal gi god blomstring og fruktsetting. Beinmel bør spres oppå jorda og bare rakes forsiktig ned. Blodmel har vi også brukt, spesielt for å hindre rådyr i å ta for seg av plantene. Blodmel er også brukt som gjødsel i økologisk landbruk. Med hensyn til gjødsling med hele dyr (som vel ikke er så aktuelt), så er det ikke regnet for gunstig å grave ferskt organisk materiale langt ned i jorda på grunn av fare for oksygenmangel og uønskede gjæringsprosesser.

Om våren skulle vanning skje om morgenen, og når det ble varmere, skulle det vannes om kvelden. Det skulle vannes rundt trær og urter, men man måtte unngå at jorda ble vasket bort fra røttene. Sengene skulle vannes med vannsprøyte, men ikke slik at det fløt på sengene så frøet ble vasket vekk. Da var det bedre å vanne forsiktig flere ganger, og så mye at jorda ikke ble tørr i løpet av en time med solskinn. Man skulle bruke temperert vann og ikke kaldt brønnvann. Luking skulle skje i tørt vær, og det skulle vannes etterpå dersom noen planter var løsnet.

Fulgte man disse rådene, skulle man ikke ha grunn til å klage over dårlig frø som mange gjorde. Det var ofte hagedyrkerens egen feil om noe gikk galt. Hvis Vårherre ga et noenlunde fruktbart år, skulle det gå bra når hagedyrkeren bare gjorde sitt. Men, om både Paulus og Apollo var til stede med planting og vanning, men Gud ikke ville gi vekst, så var all umake forgjeves.

Til pryd i hagen måtte man gjerne bruke noen «rariteter», for eksempel gipsfigurer, vakre blomsterpotter med våpenskjold på, lysthus, portaler, pyramider, hekker i brysthøyde, vannkunst, fiskedammer og kanaler. Han nevnte også «svingganger» og labyrinter, men han regnet det for å være mindre aktuelt på «disse langt afliggende Stæder». Men om noen fornemme hageelskere ville bekoste noe sånt, stilte han med glede sine fagkunnskaper til tjeneste.

Vekstskifte

I Renessansehagen er de fleste ettårige plantene dyrket i vekstskifte – vi flytter dem rundt, slik at de ikke dyrkes på samme sted som året før. Dette gjøres for å forebygge sykdommer og ubalanse i næringsforholdene i jorda. Et vekstskifteomløp tar fire år, så det er først på femte året at en art settes tilbake der den har vært dyrket før. Planter som brukes som ettårige fordi de må inn om vinteren, kan også settes inn i vekstskiftet.

Siden ulike plantearter har varierende behov for næringsstoffer, vil ensidig dyrking av en art på samme sted kunne gjøre jorda fattig på enkelte næringsstoffer, og det kan oppstå ubalanse. En annen ulempe er at sykdomsorganismer som trives spesielt godt med en art kan oppformeres i jorda og føre til store angrep. Et eksempel er klumprot som angriper kålplanter. Dersom slik smitte får bre seg, må en unngå kålplanter på stedet i mange år for å få bukt med problemet. Potetål er et annet eksempel.

Ved bruk av vekstskifte er sjansen mindre for at slike problemer skal oppstå. Planter med forskjellige næringskrav avløser hverandre, og sykdomsorganismer som angriper spesielle arter får ikke samme mulighet til å oppformere seg på jordstykket.

Vekstskifte krever litt planlegging. Vi kan bruke en kjøkkenhage som eksempel. Dyrkingsområdet for de ettårige plantene deles inn i fire deler som plantene skal rullere på. Planteslagene deles også inn i fire grupper:

1. Planter fra erteblomstfamilien, som erter, bønner, ettårig lupin og kløver. Disse har evne til å binde nitrogen

fra lufta ved hjelp av bakterieknoller på røttene. Dette er gunstig for planter som kommer etter dem i vekstskiftet. Restene etter erteplantene bør få stå til året etter og spas ned i jorda. Dersom man ikke får fylt opp dette feltet i hagen med erteplanter, kan man velge andre planter som har gunstig innvirkning på jorda, for eksempel ringblomst, agurkurt eller fløyelsblomst.

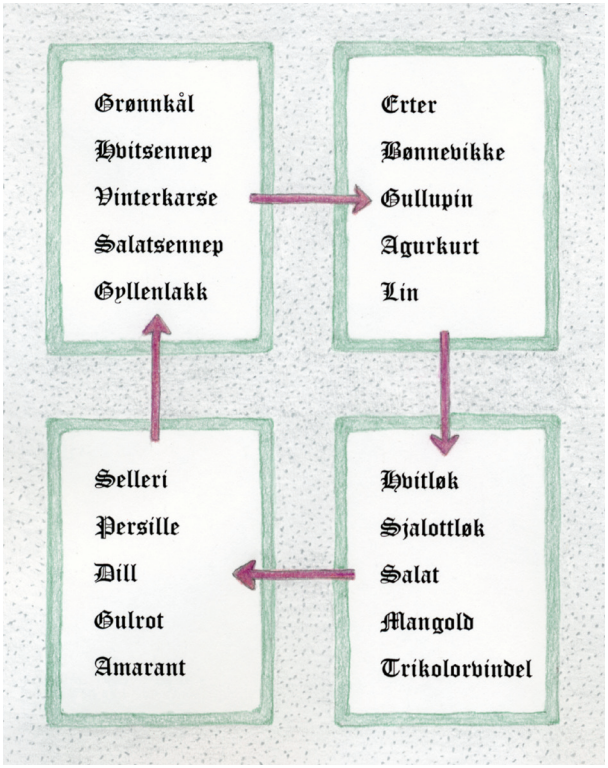
2. Løk, som hvitløk og sjalottløk. Disse er det lurt å flytte på for å unngå sykdommer. Skjermplanter som dill, gulrot, persille. Disse er utsatt for en del insektangrep, derfor er det lurt å flytte på dem. Rødbeter, spinat, mangold.

3. Planter fra kålfamilien: grønnkål, rosenkål, nepe osv. Disse bør flyttes pga. faren for angrep av klumprot. Kurvplanter som plukksalat, hodesalat. Gresskar, squash.

4. Poteter, tomat. Poteter har god effekt på jorda. De har dypt rotsystem så jorda bearbeides et stykke nedover, og jordstrukturen bedres. Men også her er det ugunstig å dyrke på samme sted flere år på rad pga. faren for sykdom. Dersom man ikke skal dyrke potet og tomat, kan man ta planter fra en eller to andre familier og bruke dem i denne gruppen.

Disse fire gruppene flyttes rundt, slik at de på det femte året er tilbake der de var første år.

Man kan endre innholdet dersom det er nødvendig å «fylle opp» gruppene. Men det er viktig at artene ikke kommer tilbake på samme sted før etter fire år. Hvis man ikke ønsker å dyrke så mye grønnsaker, kan man dyrke snittblomster etter samme prinsipp.



Rotering av plantene etter en fireårig plan forebygger mot sykdom på plantene og utpining av jorda. Skisse Toril Solli.

I Renessansehagen dyrkes 122 forskjellige planter, hvorav 20 inngår i vekstskiftet. Gjennom rulleringsordningen går det minst fire år før en art dyrkes på samme sted.

Samplanting er en annen måte å flytte planter på. Da plasseres plantene i rader, men blandet slik at hver art bare får en rad om gangen. Plantene får da forskjellige naboer, og det kan virke forvirrende på skadedyr som går etter bestemte planteslag. Man kan selvfølgelig så og plante flere rader av samme planteslag, men disse like radene må ikke være naboer. Det må tas hensyn til hvor store de forskjel-

lige plantene blir, så radavstandene blir nødvendigvis ulike. Denne metoden skal være et godt alternativ til vekstskifte.

Christian Gartner sådde reddik og salatvekster mellom de grovere rotgrønnsakene. Han mente at reddik og salat da ble bedre utviklet enn om de ble plantet alene. Dette skulle vel være et godt argument for samplanting!

Tips for plantenes trivsel

Gjødselvann. Brennesle gir godt gjødselvann. Fersk nesle deles opp og legges i en dunk med vann. Det bør røres kraftig rundt i vannet et par ganger i uka, og man kan drysse litt steinmel over for å unngå sterk lukt. Gjødselvannet kan lagres i flere måneder, bare det røres rundt i det. Det kan blandes med vann til det ligner svak te før det brukes. Ved gjødsling er det viktig at plantene ikke er tørre. Man kan også lage gjødselvann av valurt.

Tang kan brukes som gjødsel. Den bør vaskes ren for saltvann og helst legges i kompost før den brukes.

Ferskt løv kan brukes på samme måte som gressklipp og legges på som jorddekke. Vissent løv kan legges på jorda om høsten eller legges i kompost. Men se opp for frø av platanlønn, de spirer lett i åpen jord. Spirende lønn må fjernes mens den bare har frøblad. Når de ordentlige bladene kommer, blir den vanskeligere å luke.

Bark brukes mye til dekking under busker og trær, men det går med en del nitrogen til nedbryting av barken, så man bør passe på å gjødsle litt ekstra.

Snegler bør man jakte på om våren, så blir det færre som kan formere seg i løpet av sommeren.

Uønsket frøspredning kan begrenses ved å fjerne blomsterstander før frøet modnes.

Bladlus kan fjernes i flere omganger med en stråle fra hageslangen. Legg forholdene til rette for marihøner og blomsterfluer. (Lær hvordan larvene ser ut - de har bladlus på menyen.) Småfugler hjelper også til. Nytteorganismer trives best om man unngår å bruke kjemiske midler i hagen.

Såpevann kan prøves dersom man ikke får bukt med bladlus ved å bruke vann, men dette kan også ta knekken på nytteinsekter.

Roseblader som ruller seg sammen kan være angrepet av rosebladveps. Klem i stykker angrepne blader og fjern dem. Spyl med vann. Skader på roser kan begrenses ved at roseblader på bakken fjernes. De må ikke legges i kompost.

Spinnmidd kan begrenses ved å dusje undersiden av bladene med vann.

Avkok av åkersnelle kan brukes mot sopp- og insektsangrep, og forebyggende for å styrke plantene. Det kokes i minst 20 minutter, tynnes med vann og dusjes på.

Fløyelsblomst kan motvirke jordtrøtthet som ofte forårsakes av nematoder. Ringblomst og agurkurt har også gunstig virkning på jorda.

Åpen jord i potter innendørs virker tiltrekkende på småfluer som legger egg der. Et tynt lag sand på jorda kan hjelpe mot slike angrep.

Potteplanter som tas inn for vinteroppbevaring bør inspiseres på undersiden – snegler og snegleegg må fjernes.

Vinterblom.

Krokus, hvit.

Vårpryd.

Rutelilje.

Alle slags Zwiebel-Gevext. Foto Eli Fremstad.

Gressløk har i lange tider vært brukt som smakstilsetning til matretter. Den er såre lett å dyrke. Noen steder har den forvillet seg og lever videre uavhengig av hagefolket. Foto Ane S. Guldahl.

Til gavn: gamle nytteplanter

Plantene som omtales i dette kapitlet er slike som har vært brukt til mat, til å sette smak på mat (krydder), medisin, eller til farging, spinning m.m. Plantene har ulik historie i Norge. Så godt som alle disse plantene er innført fra andre land. Noen er eldgamle og var trolig i bruk i førhistorisk tid, andre ble innført i middelalderen, og flere kom til gjennom århundrene frem mot vår tid. Nå ser vi en ny vekst av nytteplanter, dels som rene importvarer, dels i nye kulturer av tidligere ukjente arter og sorter.

Blant Christian Gartners planter er det mange vi kjenner igjen fordi de er i alminnelig bruk også i dag. Andre er vi mindre fortrolige med, og en del er gått ut av bruk og er ukjente for de fleste av oss. Men hvor pålitelige er Christian Gartners opplysninger om hva han dyrket i hagen sin i Trondheim? Hvor mye har han lagt til fra sine tidligere erfaringer, ute i Europa, for å gi en fyldig veileder i hagebruk og anlegg av prydhage? Vi vet fra annen tidlig faglitteratur, også mye av den som ble trykt 50–100 år etter Christian Gartners tid, at påliteligheten i det som skrives ofte var så som så. Det går ikke alltid klart frem av teksten om opplysningene er forfatterens egne eller om han refererer til andres skrifter, uten å sitere kilden. For Christian Gartners vedkommende kan en spekulere på om alle plantene han skriver om virkelig er dyrket i Trondheim, eller om han har sneket inn noen fra sitt arbeid på sørligere breddegrader. Plantene han presenterer er en blanding av sørlige, varmekjære arter (som bare kan dyrkes eller overvintre innendørs), prydplanter i hagen og nytteplanter. Her tar vi først og fremst for oss de nyttige plantene og utelater de fleste prydplantene. (Tradisjonsrike prydplanter i midtnorske hager finnes i «Bli med ut!»-heftet *Akeleie og abrodd* fra 2005).

Nytteplanter – nyttige planter

Plantene faller i flere bruksgrupper: planter som skal mette, planter som frisker opp smaken på mat eller er en nytelse i seg selv, planter til medisin og til utvortes bruk. Gruppene overlapper – mange planter ble anvendt på flere måter. Når en går artsutvalget til Christian Gartner etter i sømmene, er det svært mange arter som har hatt medisinsk anvendelse, og som fremdeles har det innen urtemedisinen. Se også om offisinelle planter s. 79.

Noen plantefamilier skiller seg ut med særlig mange nyttige planter, som løkfamilien Alliaceae, skjermplantefamilien Apiaceae, kurvplantefamilien Asteraceae, korsblomstfamilien Brassicaceae, erteblomstfamilien Fabaceae,

leppeblomstfamilien Lamiaceae med flere. Aller viktigst var likevel gressfamilien Poaceae, der alle kornartene våre hører hjemme. Forsyningene av bygg, havre, rug og hvete kunne være avgjørende for liv eller død. For folk flest var matstellet enkelt og ensformig – og ikke rikelig. Desto mer kjærkomment var antakelig de plantene som kunne mette, gi variasjon i kosten eller gi remedier for helse og trivsel, til og med nytelse. Noen slike planter skal vi se på her. De fleste er opprinnelig fremmede arter. Den norske floraen har gitt opphav til svært få viktige nytteplanter med betydning for ernæring, helse eller som inntektskilde.

Nytteplantenes historie

Noen nytteplanter har vært brukt i så lang tid at den første historien er ganske uklar. De hadde sin opprinnelse (dvs. vokste naturlig) i Sør-Europa og det nære Østen, og ble tatt i bruk for tusener av år siden. Først ble de høstet i naturen, men med tiden ble de dyrket. I årtusenenes løp førte utvelgelse av plantene med de beste egenskapene til at arten endret karakter, eller man tok vare på planter som ved spontane endringer i arvematerialet ga enda bedre produkter: flere blomster og frø, større røtter, flere blad, flere smaksemner, ny farge osv. Noen planter er blitt så mye forandret at vi ikke lenger vet nøyaktig hvilke villplanter de utviklet seg fra, eller hvor de kom fra opprinnelig. Med nye genetiske metoder er man i ferd med å finne svarene på mange slike gåter.

På forskjellig vis kom nytteplantene nordover. Først var de kanskje forbeholdt de få, men noen planter kom etter hvert i mer allmenn bruk, som løk, kål og neper. Enkelte nytteplanter dokumenteres fra gravfunn, som i Osebergfunnet, eller nevnes i den eldste litteraturen, som de gamle lovtekstene fra Frostatinget.

Innførselen av mange av plantene tilskrives ofte klostervesenet (se nedenfor). Stadig nye planter ble tatt i bruk opp gjennom århundrene. Mange kom til Europa som en følge av skjellsettende begivenheter som ga ringvirkninger over hele kloden: oppdagelsen av de amerikanske kontinentene, de store sjøreisene østover, og koloniseringer en masse på alle kontinenter i kampen for å sikre handelsmonopoler og makt – gjennom leveranser av krydder og andre verdifulle råvarer. Noen av oss har fremdeles ordet «kolonialvarer» i vokabularet: varer som kom fra virksomhet i de oversjøiske koloniene: krydder, sukker, kaffe, te, eksotisk frukt m.m. Senere forsvant ordet, i takt med at koloniene (stort sett) ble avviklet fra midten av 1900-tallet. «Kolonialvarer» ble erstattet med «dagligvarer». Språkbruken endret seg i politisk riktig retning samtidig som kolonialvarene gikk fra å være noe kostbart og eksotisk til å bli dagligdagse.

Christian Gartner levde i en tid da en allerede hadde erfart virkningene av planteinnførselen fra Nord-Amerika, den som startet rett etter spanjolenes landgang på øyene i Karibia. Han nevner flere opprinnelig amerikanske planter, som amarant *Amaranthus*, jordskokk *Helianthus tuberosus,* tobakk *Nicotiana tabacum* og blomkarse *Tropaeolum majus,* men poteten er ennå ikke med i hagesortimentet. Historikeren Gerhard Schøning, som reiste gjennom Midt-Norge i 1770-årene, forteller om potetdyrking på en del gårder. 80–90 år etter at *Horticultura* ble trykt første gang, ble poteten tatt i bruk, men den var ennå ikke vanlig.

Løk til mange slags bruk

Slekten løk *Allium* omfatter ca. 700 arter. De fleste hører hjemme i ulike deler av Eurasia. De har gjerne sterk lukt og smak, som skyldes svovelholdige forbindelser. Flere løkarter har vært dyrket i lange tider, også i Norge. Christian Gartner nevner seks–sju arter: sjalottløk, kepaløk, luftløk, pipeløk, hvitløk og purre, sannsynligvis også gressløk. De

Klosterplanter, eller suppe på spiker

Klostervesenets historie i Norge varte ikke stort mer enn 250 år, men antakelsene om at munkene og klostrene fikk virkninger for norsk hagebruk er ikke urimelig, tatt i betraktning at klostrene inngikk i internasjonale nettverk. Noen av munkeordenene hadde hagebruk på sine arbeidsplaner, og gjennom nettverket kunne de skaffe seg plantemateriale (frø og stiklinger) utenfra. I den grad klostrene hadde kontakt med bygdene rundt seg, har de sannsynligvis bidratt både til bedre dyrkingsmetoder, plantekunnskap (hvilke planter til hvilket bruk) og til at plantemateriale kom ut fra klostrene til nærmiljøet. Klostrene var relativt lukkede institusjoner, men kunnskap og planter kan ha «lekket ut» via lekfolk som oppholdt seg eller arbeidet der. Men, det finnes knapt kilder som gir grunnlag for å si hva som ble dyrket i klosterhagene i Norge. Vi kan i beste fall spekulere, ut fra hva som er kjent fra klosterhager lenger sør i Europa.

Det er enda færre holdepunkter for å peke ut planter i dagens norske flora som har aner helt tilbake til klostervesenet. Ifølge to av Norges fremste botanikere, professorene Rolf Nordhagen og Knut Fægri, er det lite som tyder på at klostervesenet har satt vesentlige spor etter seg i den norske floraen. Det er svært få forekomster som med sikkerhet kan sies å være etterkommere etter planter som munkene dyrket. Enkelte arter som professorene til nød kunne tenke seg som «klosterplanter» kan like gjerne skyldes langt senere innførsler. En skal heller ikke se bort fra at mange slags reisende (embetsmenn, kjøpmenn, håndverkere, pilegrimer og mange flere) kunne ha frø eller plantedeler i reisegodset. Innførselsveiene og -måtene har vært tallrike opp gjennom historien. At bl.a. de som dro på fromme reiser til utlandet brakte med seg nyttige suvenirer, vitner Hamarkrøniken (nedtegnet ca. 1553) om:

Og de Pilegrime som droge til Rom og til den hellige Grav saavel som gjennem mange Steder og Lande, de gjorde deres største Flid, at hvo som kunde føre med sig til deres Fædreneland igjen nogle af de vellugtendes Urter, der var kjærest kommen.

Den gang kunne de medbrakte plantene (frukter, frø og stiklinger) ha langt større verdi for den reisende enn i dag, når det meste er tilgjengelig for oss.

Cistercienserklosteret på Tautra i Frosta, Nord-Trøndelag, er ett av klostrene som folk tror har hatt ringvirkninger på hagebruket og floraen rundt Trondheimsfjorden. Betydningen for dagens flora i regionen er trolig overdrevet.
Foto Eli Fremstad.

er først og fremst matløk som gir rettene fylde og smak, men kepaløk *Allium cepa*, den vanligste av løkene (trolig også på Christian Gartners tid), har flere anvendelser enn som matvare. Den brukes som antiseptisk middel, medisinplante, til kosmetisk bruk, farging, bleking, polering, som insektmiddel m.m. Kepaløk har vært kjent i Midtøsten siden 3500–3000 f.Kr., og i romertiden ble seks sorter av den dyrket. Rødløk er kepaløk med rødt skall. Sjalottløk (ofte navngitt som *Allium escalonicum*) er sannsynligvis en varietet av kepaløk. Løk av denne typen danner villig sideløker som kan brukes til formering. Christian Gartner nevner bl.a. «spansk løk», og det har vært spekulert i om han refererte til hvor løkfrøene stammet fra, men i britisk litteratur refererer spansk løk til særlig store kepaløk med mild smak (og dårlig lagringsevne). Luftløk *Allium cepa* var. *viviparum* (eller var. *proliferum*) er en form av kepaløk som danner små løker i blomsterstanden – en måte å spre planten på uten å gå veien om blomstring, bestøvning og produksjon av frø.

De unge skuddene som vokser ut av småløkene i toppen av luftløk kan få ganske bisarre former. Foto Ane S. Guldahl.

Løker og løk

Løker er organer som sørger for plantens overlevelse i perioder med kulde og/eller tørke. Under plantens vekst dannes vekstpunkter for neste sesongs plante. En løk består av en kort, skiveformet jordstengel med røtter på undersiden og spesielle blad på oversiden. Vekstpunktet beskyttes mot skade og uttørking av stuttvokste bladstrukturer som ligger lag på lag utenpå hverandre. Bladene er saftige, med unntak av de ytterste, som danner et tørt, papiraktig hylster rundt hele løken. Løken overvintrer (eller overlever tørkesesongen) nede i bakken eller i jordoverflaten og spirer til ny, grønn plante når hvileperioden er over. Hos noen arter dannes også små løker i blomsterstanden. Løker dannes også i andre plantefamilier (for eksempel hos hyansinter og påskeliljer), men er særlig karakteristiske for løkfamilien Alliaceae.

Hvitløk *Allium sativum* har vært brukt så lenge og i så store områder at vi i dag ikke riktig vet hvor den kommer fra. Sannsynligvis er den fra Sentral-Asia. Oldtidens egyptere og romere brukte den. Den er en viktig krydderplante, men det er også lange tradisjoner knyttet til dens medisinske bruk, og det finnes i dag et stort utvalg av hvitløkspreparater i helsekostbutikkene. Hvitløk har antibakterielle, soppdrepende og sårhelende egenskaper, kan brukes til avgiftning ved enkelte typer forgiftning, virker positivt på blodomløpet m.m. De små delløkene («fedd») gjør det enkelt å formere den.

Av noen løk brukes mest bladene, som er runde og hule (gressløk, pipeløk) eller flate/foldete (purre). Klipp av gressløk *Allium schoenophrasum* setter både smak og farge på maten. Den kan godt dyrkes for blomsterprydens skyld. I de formelle prydhagenes tid ble den også brukt som kant-

plante rundt bedene. Hos purre (*Allium ampeloprasum* var. *porrum* eller *A. porrum*) danner bladslirene en kompakt sylinder, mens selve løken knapt blir utviklet før planten høstes. Dens opphav er ukjent, men er muligens øst i Middelhavet/Midtøsten. I Europa kom den i bruk under middelalderen, så den har en relativt kort kulturhistorie hos oss. Det samme gjelder pipeløk *Allium fistulosum*. Den er i dag ikke kjent som vill, men kom sannsynligvis fra Øst-Asia, der den har vært dyrket i tusener av år. I Norge har den hatt en særegen anvendelse, som en så vidt finner rester av i dag i Nord-Gudbrandsdalen. Den tåler tørke godt og holder seg frisk og saftig når andre planter visner ned. I de tørreste strøkene ble den plantet tett i tett på torvtak for at de saftige plantedelene (løk, blad, tykke stengler) skulle minske faren for brann i takene. Denne skikken stammer nok fra Mellom-Europa.

Pipeløk har kulerunde, hvite blomsterstander på tykke, hule stengler. Foto Eli Fremstad.

Ville løk

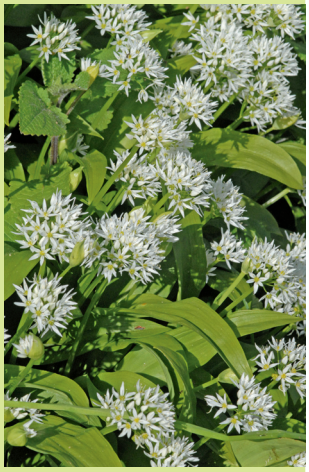
Det finnes flere viltvoksende løkarter i Norge. Noen har blitt brukt i husholdningen, men ingen av dem har blitt så viktige som de importerte artene.

Vill-løk. Foto Eli Fremstad.

Vill-løk *Allium oleraceum* vokser i store deler av landet nordover til Troms, særlig på tørre steder som strandberg, solrike bakker og berg. Den danner småløk (yngleknopper) i blomsterstanden, og har vært skattet særlig som suppekrydder.

Sibirgressløk *Allium schoenophrasum* ssp. *sibiricum* finnes mellom Ofoten–Vesterålen og Øst-Finnmark, mest i kystnære områder. Den vokser i eng, beitemark og sanddyner, på havstrender og berg og i åpen skog og kratt. Bruken er den samme som for gressløk.

Ramsløk *Allium ursinum* vokser derimot bare i Sør-Norge, også den i kyst- og fjordstrøk, men i løvskog på næringsrik muldjord og særlig i bratte lier på Vestlandet. Lukt og smak er ganske gjennomtrengende. I senere år er den kommet i bruk som råvare til pesto.



Vill-løk (foregående side), sibirgressløk (venstre) og ramsløk (til høyre) er norske løkarter med ganske forskjellig utseende og utbredelse. Foto Eli Fremstad.

Takløk

Den gang de fleste bodde i hus med torvtak, prøvde man å dempe brannfaren ved å plante saftige planter på takene. Skikken er gammel og kjent fra flere land. I Mellom-Europa ble takløk *Sempervivum tectorum* plantet. Den er så langt fra en løk – den er i slekt med bergknapp *Sedum*. Planten ble importert, senere har den forvillet seg enkelte steder. Pipeløk *Allium fistulosum*, også en innført art, ble brukt på samme måte. Der en ikke hadde tilgang på noen av disse, gjorde rosenrot *Rhodiola rosea* samme nytten.

En tett matte av saftige rosetter av takløk (øverst), stengler og blad av pipeløk (venstre) eller av rosenrot (til høyre) på torvtak skulle minske faren for gressbrann. Pipeløkbildet er fra Vågå, Oppland. Foto Ane Senstad Guldahl (takløk), Eli Fremstad (pipeløk, rosenrot).

Kvann og slektningene utenfra

Den store skjermplantefamilien Apiaceae (over 3500 arter) omfatter en lang rekke arter som brukes som grønnsaker, krydder og medisinplanter – og noen er beryktede giftplanter. Mange av dem har lang dyrkingshistorie. Christian Gartner nevner en rekke skjermplanter; de fleste er tatt inn til landet fra sørligere strøk. Det er ulike deler av plantene som brukes. De aller fleste artene er to- eller flerårige. De vi bruker røttene eller knollene av, høstes vanligvis det første året, før blomstring. Det er da opplagsnæringen for neste års vekst vi høster (gulrot, knollselleri, persillerot, pastinakk). Hos andre arter brukes fortrinnsvis fruktene (dill, karve, koriander, spansk kjørvel) og/eller blad og bladstilker (dill, flat eller kruset bladpersille, løpstikke, stangselleri, fennikel, bjørnerot, spansk kjørvel, koriander).

Dill ***Anethum*** *graveolens* er en ett- til toårig eurasiatisk krydder- og medisinplante som dyrkes både for frøene og de findelte bladene.

Selleri ***Apium graveolens*** er en toårig art med vid utbredelse i sørligere strøk. Den Christian Gartner nevner, var trolig en tidlig form for knollselleri (var. *rapaceum*, Balvoll og Weisæth 1994). Stangselleri har ingen lang historie i Europa. Den ble utviklet som kulturplante i Frankrike og Italia og kom til England sent på 1600-tallet, så det er lite sannsynlig at Christian Gartner dyrket stangselleri.

Gulrot ***Daucus carota*** nevnes gjentatte ganger av Christian Gartner. Den toårige planten er vanlig som ugress i sørlige strøk. Sydenturisten har ganske sikkert sett den som ugress på tørr, kalkrik mark uten å vite hva det var. Den tynne, bleke rota på villformen ligner lite på de dyrkede formene med trinne, oransje røtter. De er blitt satt pris på siden oldtiden og dyrket både som mat- og fôrplante. Ifølge noen kilder kom gulrot til Norge rundt 1660, så Christian Gartner må ha vært tidlig ute med å dyrke den.

Fennikel ***Foeniculum vulgare*** er flerårig og kommer fra middelhavsregionen. Den har vært brukt på samme måte som dill. En variant med søtaktig smak (var. *dulce*) og oppsvulmede bladbaser dyrkes som grønnsak.

Løpstikke ***Levisticum officinale*** er en flerårig, storvokst plante fra det nære Østen som ble dyrket i Europa allerede i oldtiden. I Norge ble den dyrket i et større omfang tidligere og da gjerne som medisin for husdyr, men også for folk. Nå brukes de finnete, blanke bladene i supper og salater. Fremdeles ser en av og til løpstikke inntil uthusvegger, der den tradisjonelt har vært plantet for å holde orm borte.

Løpstikke kan godt bli 2 m høy og ganske omfangsrik. Den er kjennetegnet av små, gule skjermer og brede bladfinner.
Foto Eli Fremstad.

Bjørnerot ***Meum athamanticum*** vokser vill i fjellstrøk i Mellom- og Sør-Europa og antas å ha vært dyrket i lang tid i Norge som medisin- og prydplante, men det finnes få historiske opplysninger om den. I nær fortid ble den brukt i blomsterbuketter som pyntegrønt og muligens for luktens skyld; den har en underlig, karrilignende duft. Bladene holder seg friske hele sommeren. Det er kanskje grunnen til at den i en del bygdelag er mye brukt på kirkegårder. Bjørnerot har lange tradisjoner som medisinplante lenger sør, der den ble brukt for å lette fødsler. Slektsnavnet viser til et gresk ord for «nedkomst». Det tyske navnet Bärwurz (bjørnerot) er en forvanskning av det opprinnelige tyske navnet Geburtwurz.

Bjørnerot har findelte blad og hvite skjermer som så vidt når over bladmassen. Foto Eli Fremstad.

Spansk kjørvel ***Myrrhis odorata*** har sin opprinnelse i Mellom- og Sør-Europa, og kom muligens til Norge under middelalderen. Den lukter og smaker av anis og ble dyrket som krydder og medisinplante, men kan også brukes kokt eller rå i salater. Fruktene er uvanlig store (2–3 cm lange), svarte og blanke. Planten blir stadig vanligere som forvillet i Sør-Norge, særlig i kyst- og fjordstrøk. Den vokser i store bestander som tar luven av andre arter, så vær forsiktig med å kaste den ut hvis det blir for mye av den i hagen.

Spansk kjørvel har store, dunhårete og myke blad. Fruktene står rett opp og svartner ved modning. Foto Eli Fremstad.

Pastinakk ***Pastinaca sativa*** er en europeisk plante med kulturhistorie tilbake til oldtiden, men bedre varieteter ble avlet frem i middelalderen. Den dyrkes for den store, lyse, gulrot- eller knollformede rota med søtlig smak. Den nyttes både som grønnsak og fôrplante, og har vært populær i England og Skandinavia.

Pastinakkoppskrifter

Smaken av pastinakk beskrives gjerne som en mellomting av persillerot og gulrot, men også som nøtteaktig og anislignende. Den enkleste måten å bruke pastinakk på er å steke den i pannen eller ovnsbake den, og den trenger ikke lang tid på å bli mør. Hvis den kokes eller stekes for lenge, forsvinner noe av den friske smaken. Den karakteriske smaken gjør pastinakk særlig egnet som puré til salte eller røkte kjøttretter.

Pastinakk selges i stadig flere matbutikker.
Foto Ane S. Guldahl.

Puré

Del pastinakken i terninger, kok den i tre–fire minutter til den er mør, slå av vannet, mos den og tilsett smør, litt salt og pepper.

Mild pastinakksuppe

6 middels store poteter
1 middels stor purreløk
1,5 liter grønnsaksbuljong
3 pastinakker
fløte
salt
pepper

Riv potetene, hakk purren og småkok det sammen med buljongen i ca. 30 minutter. Riv pastinakken og ha den i suppa, småkok i 3–4 minutter. Tilsett fløte, salt og pepper etter smak.

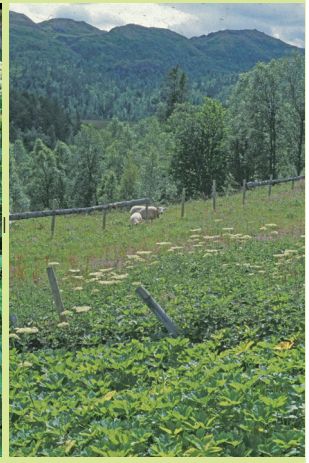
Sterk pastinakksuppe

1/2 løk
1 tomat
1 fedd hvitløk
1/2 chili
3 pastinakker
1 fennikel
400 gram jordskokk
3 ss olivenolje
1 liter svak grønnsaksbuljong
fløte eller Crème fraîche

Ha tre spiseskjeer olje i en suppekjele, fres hvitløk og chili. Tilsett løk og tomat, grønnsaksbuljong, jordskokk, fennikel samt to pastinakker kuttet i terninger. Kok i ti minutter. Riv den siste pastinakken i suppa og kjør det hele i en kjøkkenmaskin. Tilsett salt, pepper og fløte (eller Crème fraiche) etter smak og kok opp.

Helge Vittersø

Mesterrot *Peucedanum ostruthium*
Denne hørte hjemme i Christian Gartners kjøkkenhage, sammen med planter for krydder og ymse remedier.



Alle deler av mesterrot er aromatiske: de lange, smale jordstenglene, blad, stengler og frukter. Arten kan vokse i noe beitet og gjødslet mark, som her ved Estenstadsetra i Midtre Gauldal. Foto Eli Fremstad.

I Mellom-Europa brukes mesterrot fremdeles til bl.a. å krydre brennevin. Denne mellom- og søreuropeiske skjermplanten har aromatiske røtter som skal ha blitt tatt med til Norge gjennom klostervesenet som medisin- og krydderplante. Historien i Norge kan diskuteres, men det finnes gamle forekomster av forvillet mesterrot noen steder i Norge. De mest gåtefulle er et titalls forekomster på gårder og setrer i Melhus og Midtre Gauldal. Der kan planten være de siste restene av dyrking i Trøndelag, hvor mesterrot trolig var dyrket flere steder for noen århundrer siden.

Persille *Petroselinum crispum* er en toårig europeisk art som har vært dyrket siden 1500-tallet i England, og trolig kortere i Norge. Den er mye brukt som garnityr og smakstilsetning, og er en god vitamin C-kilde. Den har varianter med flate, «normale» blader og krusblader. Kokkekyndige påstår at den glattbladete har mer aroma.

Ville skjermplanter
Villfloraen i Norge rommer en rekke skjermplanter; noen få til glede (som karve og fjellkvann), andre til besvær – og noen som bare står der nokså ubemerket. En av dem som ganske sikkert ikke er opprinnelig viltvoksende i Norge er særdeles upopulær: skvallerkål *Aegopodium podagraria,* hageeiernes kors. Den er nok kommet fra Mellom-Europa, men vi har ikke klarlagt når den kom eller hvordan. Det kan ha skjedd tilfeldig sammen med importerte planter, jord eller redskaper. Men det er også godt mulig at noen har tatt med seg skvallerkål for dyrkning. Den kan nemlig brukes som grønnsak – bladene som salat, stuet og i suppe; jordstenglene som rotgrønnsak. Bekjempelse av skvallerkål er vanskelig, og det er neppe mulig å bli kvitt den ved å spise den opp

Karve ***Carum karvi*** nevnes ikke av Christian Gartner. Det virker underlig, for den er en av de få viktige krydderplantene vi har som vokser vilt i Norge. Christian Gartner virket før kunstgjødslas tid, og villplanter som trives særlig godt på lysåpne, tørre og litt magre steder var vanligere enn de er i dag. Karve behøvde man ikke å fylle opp bedene med; den kunne høstes andre steder, i nærmiljøets enger og beitemark. Fruktene har vært brukt til krydring av ost, bakverk, kjøttretter, brennevin (akevitt), te osv. Karve har god virkning på fordøyelse og melkesekresjon, og er svakt antiseptisk. Den var tidligere offisinell (se s. 79). Unge blader («karvekål») kokes til suppe. Røttene (høstet før bladene utvikles, som tynne, bleke gulrøtter) er ikke bare spiselige, men også rike på protein og mineraler.

Få ville norske planter ble så viktig i husholdningene og som handelsvare som karve. Foto Ane S. Guldahl.

Fjellkvann ***Angelica archangelica*** ssp. ***archangelica*** har sin egen plass i norsk kulturhistorie. I likhet med karve ble den tidligere eksportert. I perioder var sankingen av fjellkvann så omfattende at planten nesten forsvant i naturen, for høstingen ble utført på feil måte i forhold til plantens livssyklus. Så ble vi importører av kvann fra utenlandske dyrkninger. For eget konsum ble kvann dyrket i «kvanngardar», et fenomen som holdt seg lengst i Voss-traktene. Den dyrkede formen med fylte stengler (vossakvann) er berget fra utdøing og kan ses i Arboretet på Milde i Bergen. Kvann har vært brukt til krydring av brennevin, som medisin, grønnsak og i nyere tid som kandisert lekkerbisken. For drøyt hundre år siden var den offisinell.

Fjellkvann er en stor plante som trenger fuktig og næringsrik jord. Den trives langs bekker og elver, og i fjellbygder kan den være vanlig i kanten av innmark. Slirene nederst på bladstilkene er som åpne poser. Foto Eli Fremstad.

Fjellkvann vokser mest i litt høyereliggende områder, men følger mange steder vassdragene ned i lavlandet. I det norske kartverket finnes det hundrevis av stedsnavn med «kvann» i seg. Det viser hvor utbredt planten er.

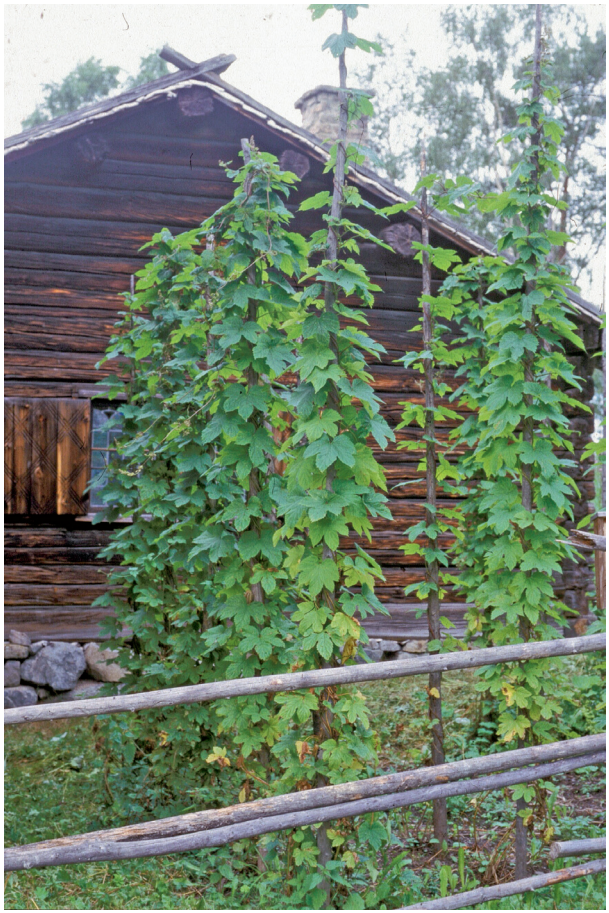
Humle

Humle ***Humulus lupulus*** er blant de første plantene som omtales skriftlig i Norge. De fleste vil forbinde planten med øl og ølbrygging. Av samme grunn var planten tidligere en viktig vekst i norsk landbruk. Ølbrygging var faktisk påbudt ved lov i Norge rundt år 1400. Hver leilending under erkebiskopen var da pliktig til å rydde jord og hvert år plante ti humleplanter. Allerede i Frostatingsloven fra 940 er det fastsatt bøter for dem som stjal epler og humle fra annen manns eiendom. Likeledes angir de gamle lovtekstene straffer for de som ikke oppfyller sin plikt om å brygge øl. Humle omtales ikke av Christian Gartner, kanskje fordi kunnskapen var så utbredt?

Humle er ølets krydder, og gir ølet bitter smak og aroma. Uten humle (eller andre bitre urter) vil ølet som regel bli for søtt og mektig. Utgangspunktet for øl er forspiret byggkorn, eller malt. Maltet knuses og blandes med vann i et meskekar, og stivelsen i kornet omdannes til sukker. Når meskingen er ferdig, tilsettes humle.

Humle er en slyngplante som kan bli mange meter lang i løpet av en sesong. Både blader og stengel er dekket av stive, nedvendte hår som gir feste når planten klatrer oppover mot sollyset. Den er særbu, det vil si at hann- og hunnblomster sitter på ulike individ. Hunnblomstene sitter i lysegrønne, konglelignende blomsterstander som er dekket av kjertelhår med sterkt aromatiske bitterstoffer. Tidligere var det disse «konglene» som ble brukt ved ølbrygging. I moderne ølbrygging brukes pellets der bitterstoffene fra hunnblomsterstandene er konsentrert. Hannblomstene mangler bitterstoffer, og hannplantene har derfor ikke vært interessante for dyrking til ølbrygging.

Innen naturmedisin brukes humle blant annet som et appetittvekkende, søvnfremmende og beroligende middel. Videre har humle en historie som fiberplante (se nedenfor).



Humleplante med hunnblomster (s. 40, øverst). På gårdene fikk humle slynge seg oppover påler, som i Jamtli-museet i Östersund, Jämtland (ovenfor). I humlesamlingen hos Bioforsk på Kise, Hedmark, får den også tvinne seg rundt tråder mellom pålene, som i storskala dyrkning i Mellom-Europa (s. 40, nederst).
Foto Eli Fremstad (plante og Jamtli), Ane S. Guldahl (Kise).

Er humle viltvoksende i Norge? Det er usikkert om man kan regne humle som en stedegen art i norsk flora, eller om den simpelthen har forvillet seg fra gårder og jordlapper der den tidligere ble dyrket på grunnlag av importert materiale. Det at humle er særbu kan gi en pekepinn i så måte: humlebestander som bare består av hunnplanter tyder på at det er dyrket humle som har forvillet seg. Og motsatt: bestander med omtrent like mange hann- som hunnplanter skulle tilsi at planten er opprinnelig. Kanskje har vi en blanding av stedegne planter som vokser i rasmark og skog et stykke fra bebyggelse, og slike som har forvillet seg fra gårder der humle i sin tid ble dyrket. Det meste av dagens humle vokser nokså nær bebyggelse.

Til spinning og tvinning: fiberplanter

Norges flora er fattig på planter som kan brukes til å lage fibre for tråd, garn, snøre og tauverk. Vi har til alle tider vært avhengige av enten å importere planter for slik produksjon eller selve produktene. I distrikter der det var godt med lind *Tilia cordata*, spilte produksjon av tau av lindebast en økonomisk rolle. Ellers er det fra den hjemlige floraen bare stornesle som har gitt bidrag til tekstilhistorien – og det i ganske beskjeden grad.

Stornesle *Urtica dioica* er så vanlig at de fleste nordmenn stifter bekjentskap med den. Sviende blemmer er et sommerfenomen de fleste kunne vært foruten. Men stornesle har flere gode egenskaper. Bladene er næringsrike, og før i tiden ble nesle sanket til husdyrfôr i noen distrikter. Den kunne like gjerne ha blitt brukt som grønnsak. Noen nyter vårens unge skudd i suppe eller stuing, på linje med spinat. Stornesle har også tradisjoner som medisinplante for folk og fe. I noen utstrekning har en også banket fibre ut av særlig høyvokste planter og spunnet dem til tråd for veving. Men fiberinnholdet er lavt, og fibrene ligger spredt i stengelen, ikke ordnet i bunter som hos lin (se nedenfor). Tøy av neslefibre (nesleduk) ble en erstatning for lintøy, men er aldri blitt produsert i slike mengder at det monnet i hus-

holdningene. Nesletøy skal være mykt og behagelig og ble derfor brukt til undertøy. Det er også kjent at det har vært brukt til siler. Det er interesse for å starte brennesledyrking i Norge med tanke på tekstilfiber. På Melkøya i Hammerfest har arkeologer gjort sjeldne funn fra forhistorisk tid av kurvarbeid der nesletråd er brukt som bindemateriale.

Humle ***Humulus lupulus.*** Fibrene i de lange, seige stenglene har blitt benyttet til produksjon av tauverk og tekstiler, men det finnes lite tradisjonsstoff om dette.

Lin ***Linum usitatissimum.*** Som fiberplante har lin en historie som går minst 5000–6000 år tilbake i Egypt, mens vi i Norge kan spore den til 300–400 e.Kr. Lin var lenge vanlig å dyrke, og produksjonen var rettet mot det hjemlige behovet for tekstiler. Dyrkingen var muligens på høyden frem til midten av 1800-tallet, men gikk raskt tilbake, ikke minst på grunn av konkurransen fra importert bomull. Lin har litt lavere krav til sommervarme enn bygg, og kunne derfor dyrkes der bygg klarte seg, forutsatt at det var rikelig med fuktighet tidlig i vekstsesongen.

Linåkre i full blomst må ha vært noe til syn, med mengder av lyseblå blomster. Foto Eli Fremstad.

Som eldgammel kulturplante finnes det mange varianter av lin, hver til sitt bruk: til produksjon av linfrø (oljelin) og linfibre (fiberlin), mens noen kan brukes til begge deler. Lin høstes når stenglene begynner å gulne. De lange fibrene ligger i bunter i ring i stenglene og må skilles fra andre stengeldeler gjennom en arbeidskrevende prosess: opprykking med rota, tørking i bunter, røyting (en gjæringsprosess på bakken eller i vann), bråking og skaking (mekaniske prosesser for å frigjøre fiberbuntene). «Lintoet» bearbeides videre til flere typer grovere og finere produkter.

Hamp ***Cannabis sativa.*** Rester av grovt tøy og tau av hamp fantes i flere vikingtidsfunn, bl.a. i Osebergskipet, som er datert til rundt 850 e.Kr. Hamp er hardfør og har vært mye dyrket i Norge, men ble aldri så utbredt og viktig som lin. Historikeren Gerhard Schøning nevner dyrking av hamp på flere gårder i Midt-Norge i 1770-årene. Spinning av hamp til fiskegarn og nøter pågikk lenge etter at hampedyrkingen avtok, for slik spinning var mange steder en småskalaproduksjon etter kontrakt og med importerte fibre. Som for lin finnes det mange sorter med ulike egenskaper. Også hos hamp ligger fibrene i bunter i stenglene, og bearbeidingen foregår etter de samme prinsippene som for lin.

Kål, nepe og andre korsblomster

Korsblomstfamilien Brassicaceae har gitt oss flere av de viktigste grønnsakene og noen planter med skarp smak for krydring. Den omfatter ca. 3250 arter som vokser i tempererte områder, særlig i middelhavsområdet, Vest-Asia og det vestlige Nord-Amerika. De skarpe smaksemnene skyldes en rekke kjemiske forbindelser (bl.a. glykosider) som er plantenes forsvar mot bakterier og sopp, og mot å bli spist av insekter og andre dyr. Fruktene er skulper (med stor variasjon i form og størrelse) med ett til mange frø.

Kål *Brassica oleracea.* Noen av de mest brukte grønnsakene stammer fra én europeisk to- eller flerårig villart. Gjennom århundrene har den gitt opphav til et vidt spekter av kåltyper. Christian Gartner nevner flere, men det kan være vanskelig å vite i dag nøyaktig hvilke han mente. Sikre er dog vanlig hodekål, spisskål, grønnkål, knutekål og blomkål. De har aner tilbake til oldtiden.

Brokkoli som er gått i stokk (den blomstrer), grønnkål (til høyre, øverst), hodekål og blomkål. Foto Eli Fremstad.

- hodekål, var. *capitata*, har korte stengler med faste, lysegrønne blad som ligger tett rundt hverandre, egentlig en stor knopp. Stengelen strekkes ikke hvis plantene blir høstet i tide. Spisskål er hodekål med konisk form. Rødkål er en varietet med røde pigmenter (anthocyanin). Noen sorter såes og høstes tidlig, andre utvikles senere. Toårige.
- blomkål, var. *botrytis,* og brokkoli, var. *italica,* der det er omdannede blomsterstander som brukes. Ettårige.
- rosenkål, var. *gemmifera*, med små, bladrike skudd oppover en stiv stengel. Toårig.
- savoykål, var. *sabauda,* med form som hodekål, men løsere og med krusete blad. Toårig.
- grønnkål, var. *viridis*, høyvokst stengel med mørkegrønne, krusete blad, særdeles hardfør. Toårig.

Hodekål har trolig vært best kjent og mest brukt blant folk flest.

Nepe *Brassica rapa* ssp. *rapa.* Nepe ble også dyrket i oldtidens Europa og er i likhet med kål en av de eldste grønnsakene i Norge. Nepe og turnips er ulike former av samme art, og de brukes forskjellig. Store, grove knoller (oppsvulmet overgang mellom de egentlige røttene og den nederste delen av plantens stengel) går ofte til husdyrfôr, mens mindre, hvite knoller kjøper vi som neper. Plantene er toårige. Blomstene åpnes ovenfra og nedover stengelen, dvs. at knopper sitter under åpne blomster i blomsterstanden. Christian Gartner nevner flere sorter neper. Nepe var viktig i det norske kostholdet før potet ble vanlig.

Kålrot *Brassica napus* var. *napobrassica.* Samme del svulmer opp som hos nepe, altså mest rota, men i tillegg inngår også den nederste, bladrike stengeldelen i oppbygning av knollen, som øverst har mange arr etter blad. Blomstene åpnes nedenfra og oppover: knopper sitter ovenfor åpne blomster – som er det vanlige hos korsblomster. Kålrot er gul inni. Den antas å være en hybrid mellom kål og nepe og kan ha oppstått i Mellom-Europa så sent som på 1600-tallet. Da er det jo litt merkelig at den allerede ble dyrket av Christian Gartner. Uansett, kålrot ble etter hvert viktigere enn nepe som grønnsak i Norge, og senere er den

Budalsnepe
Det finnes flere gamle former av nepe i Norge. Én går under navnet «Budalsnepe»; den er liten, uregelmessig skålformet og mørkegul. Den tas vare på av entusiaster og dyrkes særlig på litt høytliggende gårdsbruk.

Budalsnepe er en av de gamle nepesortene som lagres som frø i Nordisk Genbank. Her sees neper dyrket i Lesja av Kjetil Bevanger. Foto Eli Fremstad.

blitt viktigere som dyrefôr enn som mat for folk. Kålrot er toårig, men høstes første året.

Kålrot omtales ofte som «kålrabi», men «kohlrabi» eller knutekål er en annen grønnsak av korsblomstfamilien som er lite brukt i Norge. Det kan være denne, *Brassica oleracea* var. *gongylodes*, som Christian Gartner refererer til som «kaalrap». Det arbeides nå for økt dyrking og bruk av knutekål i Norge.

På knutekål ser en rester etter bladfester spredt på overflaten; det viser at det er stengelen som har svulmet opp. Knutekål kan ha rødt eller hvitt skall, men inni er den hvit. Denne knutekålen ble dyrket på Frosta i 2007. Foto Eli Fremstad.

Reddik *Raphanus sativus* er en ett- til toårig plante som har vært dyrket så lenge at vi ikke kjenner den ville formen. Vi vet ikke hvor den opprinnelig kom fra, men det gjettes på middelhavsområdet. Gjennom et par tusen år er det dyrket frem reddiker i mange størrelser, former (runde, avlange, gulrotlignende) og farger (røde, hvite, tofarget). Reddik nevnes et par ganger av Christian Gartner, men det er vel tvilsomt at reddiker ble dyrket i annet enn storgårdshagene på hans tid. Det er den underjordiske, oppsvulmede delen av stengelen som vi knasker på hos de runde sortene, mens også rota deltar i reddikdannelsen hos langstrakte former.

Karse *Lepidium sativum* er en ettårig art som antakelig kommer fra Vest-Asia. Den dyrkes for frøplantenes skyld. Frøet inneholder nok næring til å utvikle de små plantene, så de kan såes på fuktig papir eller bomull. De tredelte frøbladene høstes innen en uke eller så, og spises rå. Karse har vært dyrket i Europa i uminnelige tider, men det overrasket forskerne da karsefrø ble funnet i Osebergskipet, noe som forlenget historien til planten i Norge med mange hundreår. Det synes underlig at en så tilsynelatende lavtytende og ubetydelig plante ble med i graven til en rik kvinne i det 9. århundret, men forklaringen kan ligge i at den også ble brukt som medisinplante.

Mange har dyrket karse i vinduskarmen, som krydder til maten. Foto Eli Fremstad.

Hvitsennep *Sinapis alba* dyrkes for flere formål. De unge bladene spises rå, som salat og kan dyrkes på samme vis som matkarse, med et minimum av jord og næring. Hvis

en dyrker planten for frøenes skyld, må den nødvendigvis få vokse til og blomstre. Bruken av sennepsfrø og sennep som forarbeidet vare går også tilbake til oldtiden. Sennep som vare får karakter av det man tilsetter de malte frøene: vann, eddik, olje, sukker og salt, andre smaksstoffer og fargestoff.

Hvitsennep kjennes lett på de hårete skulpene med bred griffel i enden. Foto Ane S. Guldahl.

Pepperrot *Armoracia rusticana* er på alle måter en kraftig plante: bunter med store, brede blad, en tykk pelerot og forrykende smak. Rota serveres reven, som krem eller tilsettes sauser. Bladene kan spises som salat. Planten har vært brukt mot skjørbuk, for den inneholder en del vitamin C. Den gjør fort så mye av seg i hagen at den blir rykket opp og kastet ut, men røtter som blir igjen i jorda vokser lett opp til nye planter. Utkast fra hager er grunnen til at pepperrot her og der finnes forvillet. Det er også rotbiter som brukes til formering av pepperrot.

Pepperrot er flott i blomst (til høyre), men blir ofte så svær at den rives opp. Foto Eli Fremstad og Ane S. Guldahl.

Erter og bønner

Erteblomstfamilien Fabaceae er en av planterikets store familier (ca. 18 000 arter), med svær variasjon i form og levesett. Fruktene kalles belger (eller skolmer). Familien omfatter så mange nyttige og økonomisk viktige planter at det bare er gressfamilien (med kornartene) som overgår den i betydning.

Den ville, livbergende korsblomsten

«Cochleare» kalte Christian Gartner en plante som han anbefalte å så sammen med en lang rekke andre grønnsaker. Skjørbuksurt *Cochlearia officinalis* er vanlig langs hele norskekysten, og kan finnes spredt ganske høyt til værs i kystfjell. Bladene er saftige, smaker skarpt og kan godt brukes i salat. Men viktigst er innholdet av vitamin C. Selv om man ikke kjente til vitaminer og deres betydning for flere hundre år siden, erfarte man at enkelte planter kunne hindre sykdommer, som skjørbuk, en livstruende mangelsykdom. Skjørbuksurt ble sanket i mengder og lagt ned i tønner, ev. med salt, for bruk gjennom vinteren og under sjøfolkenes lange reiser.

Skjørbuksurt er en variabel art og finnes i flere underarter. Den vanligste har runde blad i rosett som blir ekstra «fet» når planten vokser på særlig næringsrik mark, for eksempel i fuglefjell, men også i tangvoller og strandenger.
Foto Eli Fremstad.

Grønnsaker på rømmen: vinterkarse og rucola

Christian Gartner ser ut til å være den første som nevner vinterkarse *Barbarea vulgaris* i norsk litteratur. Den nevnes sammen med andre grønnsaker, så det er opplagt at han dyrket den som det. Botanikere har tidligere trodd at vinterkarse kom til Norge med frøblandinger rundt 1800, men den kan ha blitt tatt inn minst hundre år tidligere som grønnsak. Vinterkarse er villplante lenger sør i Europa og har der vært brukt som salat i lange tider. Christian Gartner kan ha dyrket den fordi han var vant til den fra tiden før han kom til Norge. I dag finnes vinterkarse forvillet over store deler av landet.

Det er ikke mange årene siden rucola eller rucolasalat dukket opp i norske forretninger, først i innvandrerbutikker i Oslo. Nå er rucola allment tilgjengelig i matvarekjedenes grønnsakdisker. Men hva er det vi kjøper? Det kan skjule seg to korsblomster under rucolanavnet. Begge har rosetter med flikete blad med litt skarp smak og kommer fra sørlige deler av Europa og Vest-Asia.

Salatsennep *Eruca vesicaria* ssp. *sativa* har forholdsvis store, kremhvite blomster med fiolette årer. Dette er en eldgammel kulturplante (ettårig) som også dyrkes for de oljerike frøenes skyld. Denne blir omtalt av Christian Gartner, så helt ny er den ikke i Norge, men den ble neppe mye brukt før i våre dager.

Steinsennep *Diplotaxis tenuifolia* har mye mindre og rent gule blomster. Den er flerårig. Flere frøforhandlere selger denne som rucolasalat. Noen urtebøker kaller den «vill rucola».

Både salatsennep og steinsennep finnes som sjeldne ugress i Norge. Det var vinterkarse også en gang. Kanskje vil vi i en fremtid med varmere klima oppleve at også rucola vokser i veikantene?

Med unntak av ertesuppe og grønn ertestuing har ikke belgfrukter som erter og bønner hatt høy status i norsk kosthold de siste generasjonene. Ertedyrking i litt større skala skjer nå nesten utelukkende på Østlandet og i småskala i privathager. Tidligere var belgfrukter mer dyrket på gårdene. Bønner har nordmenn kjent til i alle fall siden 1000-tallet. Christian Gartner nevner erter og bønner flere ganger (Drue-Erter, Knip-Erter, Stengel-Erter, Sucker-Erter) og viser at ulike sorter ble dyrket, men det er ikke helt visst hvilke han dyrket, bortsett fra sukkerertene. Gerhard Schøning rapporterer om erter og bønner fra gårdsbruk han besøkte i 1770-årene. Det er ikke klart om Schøning refererte til dyrking for konsum, eller om erter eller bønner ble dyrket som ledd i et regelmessig omløp av åkervekster. Bøndene måtte på ulike vis sørge for at jorda ikke ble utpint. Regelmessig dyrking av erter på de enkelte teigene bidro til å bygge opp jordas næringskapital (dette var før kløverdyrkingens tid). Det skjedde ved hjelp av erteplantenes samliv med bakterier som har evne til å binde nitrogenet i jordlufta. Nitrogenfikserende knoller finnes på røttene til mange arter av erteplantefamilien og bidrar til å bygge opp jordas forråd av nitrogen, et av de viktigste plantenæringsemnene.

Bakterieknoller på røtter av lupin. Foto Eli Fremstad.

Ernæringsmessig er belgfrukter særdeles verdifulle, med høyt proteininnhold sammenlignet med andre grønnsaker, og godt med fiber, vitaminer og mineraler. Samtidig er det billig og god mat.

Ert ***Pisum sativum*** kommer trolig fra Midtøsten og har en lang dyrkingshistorie. Planten er en ettårig, grågrønn klatreplante, der de finnete bladene ender i en klengetråd. Blomstene er hvite eller fargede. Ut fra denne ene arten er det utviklet mange typer erter til mange slags bruk. Hos de fleste er det frøene som brukes, men av enkelte, som sukkererter, høstes hele belgen grønn før frøene (ertene) er modne. Sammen med nepe og kålrot var erter de viktigste næringsplantene i norsk kosthold frem til begynnelsen av 1800-tallet, selvsagt med unntak av kornartene.

Mens erter er ganske hardføre og kan dyrkes over store deler av landet, er bønner mer kravfulle; de vil ha mer varme for å kunne spire og vokse. De fleste sortene kommer fra hagebønne.

Hagebønne ***Phaseolus vulgaris*** hører muligens naturlig hjemme i Sør-Amerika, men er blitt spredt til alle deler av verden. Bønnestenglene er veike og mange sorter kan trenge støtte. Bladene består av tre brede finner (ett finnepar og én endefinne); blomstene varierer i hvitt, rosa og rødt. Det finnes mange varieteter og kultivarer, og det er stor variasjon i plantens utseende, blomsterfarge, belgenes og bønnenes størrelse, form og farge – og mye forvirring om navnene. Hos mange sorter brukes hele belgene, hos andre pilles frøene (bønnene) ut.

Prydbønne ***Phaseolus coccineus*** danner lange, slyngende skudd som trenger støtte. Den har oransjerøde eller røde og hvite iøynefallende blomster, og hvite eller fiolett-svarte bønner. Når frøene er modne, røskes plantene opp og henges til tørking og ettermodning.

Prydbønne gir både øyenslyst og mat. Foto Eli Fremstad.

Bønnevikke eller **bondebønne** ***Vicia faba*** er en av de eldste og mest dyrkede bønnene siden førhistorisk tid. Planten er ettårig, stivt opprett i vekst, med furete stengel og kraftige, finnete blad. Blomstene er hvite med mørk flekk (andre fargevarianter forekommer) og sitter i bladhjørnene. Det finnes mange sorter og stor variasjon i bønnenes form og farge. Bønnevikke er mer hardfør enn hagebønne. Frøene smaker best om de høstes litt før de er helt modne. De kan også males til mel. For dyrking, se Truedsson (2007).

Bønnevikke kjennes lett på de mørkflekkete blomstene. Foto Ane S. Guldahl.

Mange erteplanter er brukt til annet enn mat: Kløverarter *Trifolium* spp. og lusern *Medicago* spp. til husdyrfôr og grønngjødsling; lupiner *Lupinus* spp. til pryd, fôr, grønngjødsling, jordforbedring osv. Ikke så få har hatt medisinsk anvendelse.

Legesteinkløver *Melilotus officinalis* har ingen plass i folkemedisinen, så den ble kanskje dyrket i Christian Gartners hage for å forsyne legene med råstoff? Planten var bortimot et universalmiddel, brukt inn- og utvortes mot en rekke plager, men den er giftig i større doser.

Legesteinkløver vokser til vide, opptil 2 m høye «busker». Bildet viser bare en liten gren av en velvoksen plante. Planten finnes spredt, som ugress, i Sør-Norge. Foto Eli Fremstad.

Melder, beter og syrer

Meldefamilien Chenopodiaceae omfatter bl.a. melder (slektene *Atriplex* og *Chenopodium*) og beter *Beta*, i alt ca. 1200 arter. Mange er strand- eller ørkenplanter, og noen opptrer som sjeldne ugress i Norge. Meldestokk *Chenopodium album* er svært vanlig og er kjent siden nordmenn begynte med åkerbruk. Den kan opptre i svære mengder i åkre og er nå bare til bry, men tidligere ble den brukt som matplante. I *Horticultura* nevnes mange arter fra meldefamilien, og alle ble brukt som grønnsaker.

Melder

Hagemelde *Atriplex hortensis* er en ettårig, storvokst plante som tidligere ble dyrket som grønnsak. Den interessante delen av planten var bladene, som ble brukt på samme måte som spinat. Hagemelde var mye brukt i England på 1500–1600-tallet, hovedsakelig som ingrediens i supper og stuinger. I Italia brukte man hagemelde til å farge pastaen grønn. På 1500-tallet ble det imidlertid fart på spinatdyrkingen i Europa, og da avtok bruken av hagemelde. I dag brukes den av og til som prydplante, og i Russland til farging.

Fruktstand av rød hagemelde, *Atriplex hortensis* f. *rubra*.
Foto Ane S. Guldahl.

Stolt henrik ***Chenopodium bonus-henricus*** er en grov, ca. 70 cm høy og bladrik staude som vi i dag oppfatter som et gammeldags ugress rundt uthus, hønsegårder og andre næringsrike steder, men bare i noen deler av Sør-Norge. Stolt henrik er nå så sjelden at den står i listen over truete arter i Norge (rødlisten). Den er sannsynligvis blitt importert til Norge langt tilbake som bladgrønnsak, selv om det i F.C. Schübelers storverk fra 1880-årene om plantelivet i Norge sies at «Her i landet har denne art, saavidt mig bekjendt, aldrig været brugt som Kjøkkenvæxt». Når Christian Gartner nevner den, er det nok fordi han kjente den fra Tyskland, der den ble brukt som spinat, som i England for lenge siden.

Stolt henrik er en kraftig og bladrik plante. Den kunne sikkert gi litt å tygge på om rasjonene ellers var knappe. Foto Eli Fremstad.

Beter og spinat

Bete ***Beta vulgaris*** er stamart til kulturformene bladbete (mangold), rødbete, fôrbete og sukkerbete (sukkerroe). De tre sistnevnte dyrkes for rotas skyld. Rødbete (var. *rubra*) er en tradisjonell grønnsaksplante som har vært dyrket i Europa siden middelalderen. Formen på rødbetene kan variere fra trillrunde til flattrykte, ovale eller langstrakte, men røde er de uansett. Rødbete kan spises kokt, syltet eller revet, og er en uunnværlig ingrediens når man skal lage den russiske suppen borscht. Den røde fargen brukes i næringsmiddelindustrien som matfarge. Fôrbete (var. *rapa*) brukes til dyrefôr, mens sukkerbete (var. *altissima*) sammen med sukkerrør (gressfamilien) er råvare for verdens sukkerproduksjon. Sukkerbete dyrkes både i Danmark og Sør-Sverige, men ikke i Norge. Bladbete (var. *cicla*) dyrkes som bladgrønnsak. Bladene har en saftig, mild smak, og kan brukes på samme måte som spinat.

Rødbete har fin farge også på bladstilkene. Foto Ane S. Guldahl.

Spinat ***Spinacea oleracea*** er en eldgammel bladgrønnsak som i dag dyrkes over hele verden. Trolig stammer den fra Midtøsten. Til Europa ble den introdusert i det 11. århundret, men det var først på 1500-tallet at man for alvor begynte å dyrke den. Tegneseriefiguren Skipper'n heller i seg bokser

med hermetisert spinat for å få ekstra krefter når han skal slåss. Ikke så dumt, for spinatbladene er rike både på jern og kalsium, og er en god kilde til vitamin A og C. I dag er ferske spinatblader blitt et vanlig syn i matbutikkene. Spinat kan spises både kokt og rå.

Syrer og rabarbra

Syrer *Rumex* og rabarbra *Rheum* tilhører slireknefamilien Polygonaceae, en familie med ca. 1100 arter, derav en del nyttige planter og en god del som oppfattes som ugress. Som navnet vitner om, smaker disse plantene syrlig. Det skyldes et høyt innhold av oksalsyre. Flere syrer har blitt brukt som bladgrønnsak opp gjennom tidene, dette gjelder blant annet vår hjemlige engsyre *Rumex acetosa*. Hagesyre *Rumex hortensis* er derimot en innført kulturplante, som ble dyrket tidligere. Syrebladene har blitt brukt på samme måte som spinat, blant annet i salater, supper, pureer, grøt, sauser, omeletter og som tilbehør til fisk. Engsyre er rik på vitamin C og har vært en viktig plante i samenes kosthold. Den skarpe, syrlige smaken kan dempes på forskjellig vis; en måte er å blande den med hagemelde, som har en mildere smak.

Rabarbra: når fikk vi den?

I *Horticultura* skriver Christian Gartner om en syre som han sier «er et slags Rhabarbara». Det er underlig at Christian Gartner i det hele tatt nevner rabarbra, for denne ble sent innført til Norge. Han har trolig kjent til den fra sitt arbeid i Mellom-Europa eller Danmark. Første gang rabarbra omtales fra Danmark er i 1685. Sannsynligvis var det flikrabarbra (eller prydrabarbra) *Rheum palmatum* han kjente til. Den har vært dyrket som medisinplante i Europa siden noe før 1610. Også en annen art, legerabarbra *Rheum officinale*, ble dyrket. Disse er østasiatiske arter som ble importert for røttenes skyld. De er knapt å finne i folks hager i dag.

Rabarbra som vi kjenner den, er trolig en hybrid og er ikke kjent viltvoksende. Vi kaller den hagerabarbra *Rheum x rhabarbarum* (navnet *R. x cultorum* brukes også). Kanskje kom planten fra Østen til Russland i begynnelsen av 1500-tallet (eller før) og ble spredt vestover. Carl von Linné ga den vitenskapelige beskrivelsen av planten i 1753. Fra andre halvdel av 1700-tallet ble rabarbra (trolig både flikrabarbra og hagerabarbra) dyrket som medisinplante i Norge. Dyrking av rabarbra som grønnsak fikk vind i seilene først da sukker ble så billig at det ble allment tilgjengelig.

Det finnes mange sorter av hagerabarbra, men de har litt forskjellig utseende og egenskaper. Den er hardfør og ble plantet på høytliggende bruk og setrer, og mange steder står den ennå der og har kanskje spredt seg litt også. Rabarbra slår lett rot når den kastes ut, men noen steder kan den ha forvillet seg ved hjelp av frø. Rabarbra hadde nok høyere status i husholdningene for et par generasjoner siden, for gamle, velrenommerte kokebøker har et mangfold av oppskrifter med rabarbra: syltetøy, saft, kaker, vin, kompott – mulighetene er mange.

Rabarbra ble plantet i småhager i byer og tettsteder, i gårdshager og ofte også på setrer. I dag står den igjen nokså upåaktet mange steder, og den forviller seg her og der. Fra Vognill i Oppdal, Sør-Trøndelag. Foto Eli Fremstad.

Nikolai Astrup og rabarbra

Maleren Nikolai Astrup (1880–1928) vokste opp og levde det meste av sitt liv i Jølster i Sunnfjord. Han var særdeles opptatt av natur og planter, både ville og dyrkede. Han hentet motivene til mange av bildene sine i farens prestegård og rundt de to små brukene ved Jølstervatnet hvor hans egen familie bodde. På flere av dem ruver rabarbraplanter i forgrunnen. Bildet «Gåsen» (1925) har både en hvit gås og rabarbra som blikkfang, mens andre bilder heter «Rabarbra» (1911), «Rabarbra på Sandalstrand» (det siste bruket hans, nåværende Astruptunet, 1926) og «Rabarbra og småpike på Sandalstrand». Planten ses også i forgrunnen på «Vår i Jølster».

Astrup dyrket hele ti sorter rabarbra, og han erfarte bl.a. hvilke som var best for vinlegging. Rabarbravin var en av hans spesialiteter. I et langt brev til vennen og forfatteren Hans E. Kinck, datert 1918, legger han ut om dyrking og bruk av rabarbra. Brevet er gjengitt av A.O. Klakegg (1987).

Vår i Astruptunet. I de store bedene ved hovedhuset står noen rabarbraplanter, men det er uvisst om de er etterkommere etter Astrups egne planter. Astrup likte tydeligvis storbladete stauder som rabarbra, pestrot og bjørnekjeks. Foto Eli Fremstad.

Mynter og annet kryddergrønt

Leppeblomstfamilien Lamiaceae er en artsrik familie av urter og busker (ca. 6700 arter) som finnes i varme strøk. Mange vokser naturlig i middelhavsområdet og Vest-Asia. Eteriske oljer er utbredt i familien, som omfatter en rekke arter som i lange tider er blitt brukt som legemidler og krydder. Christian Gartner refererer til flere, og noen har nok vært dyrket i århundrer også i Norge; noen på friland, andre mest i krukker innendørs, eller de ble tatt inn for overvintring. Kryddergrønt fra denne familien var neppe i vanlig bruk blant folk flest på Christian Gartners tid. Enkelte ville slektninger av de dyrkede plantene vokser i Norge, og har vært brukt lokalt. Hver enkelt art inneholder en rekke kjemiske forbindelser som gir dem særegen lukt, smak og anvendelse. Flere av artene er viktige i både småskalaproduksjon og i industriell fremstilling av matvarer, søtsaker, kosmetikk og parfyme.

Bruk av kryddergrønt har fått et oppsving i norske kjøkken de senere årene. Flere av artene er lett tilgjengelige i dagligvareforretningene, og de fleste kan fås som frø for dyrking i vinduskarmen. Det er også gjennomført prøvedyrking med tanke på økt norsk produksjon av krydderurter.

Isop ***Hyssopus officinalis*** antas å ha kommet sørfra til Norge med klostervesenet som medisinplante, men ser ikke ut til å ha hatt større betydning som det hos oss. I dag selges den som krydderplante. Den lave busken er også blitt brukt som kantplante rundt bed, særlig i hageanlegg med litt streng utforming.

Sitronmelisse ***Melissa officinalis*** har fått sin renessanse med den utbredte urteinteressen de seneste årene. Den stammer fra det nære Østen og er blitt spredd til Sør-Europa. I Norge har den vært dyrket som medisin- og krydderplante (bl.a. til urtedram), men i dag er det som matpynt vi kjenner den best.

Isop. Foto: Ane S. Guldahl

Mynter

Det finnes mange arter mynte *Mentha*, ikke så få hybrider og dessuten former med krusete blad eller andre særtrekk. Flere er blitt brukt som medisin- og krydderplanter i lange tider. Noen er viktige i dagens konsumindustri. Det er mynter fra sørlige deler av Europa og Asia som dyrkes. De inneholder mye godt de samme stoffene, men i varierende mengder som dessuten avhenger av hvordan plantene vokser (dyrkes). Myntene er vanligvis særdeles livskraftige og sprer seg villig med lange utløpere. Plantene kan fort ta overhånd i hagen, og utkast derfra etablerer seg lett. Mynter kan derfor påtreffes forvillet. Vi har et par viltvoksende arter i Norge, men de er langt fra så robuste og bør få stå i fred.

Olje fremstilt fra peppermynte *Mentha x piperita* er mye brukt i søtsaker, toalettartikler, matvarer og medisin. Termen «menthol» viser at en vare innholder peppermynteolje. Planten er fremdeles offisinell. Peppermynte er en krysning mellom grønnmynte *M. spicata* og vassmynte *M. aquatica* og skal stamme fra England. Den kom i mer allmenn bruk i Europa først på 1700-tallet, så den sto neppe i Christian Gartners hage. Det gjorde derimot krusmynte, en krusbladet form av grønnmynte *M. spicata* og poleimynte *M. pulegium*. Grønnmynte er opphavet til smaksemnet «spearmint». Det er en europeisk art som har funnet flest tilhengere i engelsktalende land (jf. britenes myntegeleer og -saus). En rundbladet, lodden mynte, rundmynte *M. suaveolens*, har vært dyrket i noen grad i norske hager, likeledes gråmynte *M. longifolia*. Alle de nevnte er tatt vare på i Gamlehagen på Ringve.

Myntеslekten byr på mange arter og sorter, og her er noen av dem. Peppermynte (1) har ofte sterkt anstrøk av rødfarge på skuddene, mens grønnmynte (2) har smalere blad og blomstene i lange aks. Gråmynte (3) har lubnere aks og er gråhåret. Rundmynte (4) har rundere blad, men er også gråhåret. Poleimynte (5) kjennes på små blad og små, runde blomsterstander. Krusbladete (6) former finnes, og mange varianter med ulik duft og smak.
Foto Eli Fremstad og Ane S. Guldahl.

Rosmarin ***Rosmarinus officinalis*** er en av de tradisjonelle medisin- og krydderplantene fra middelhavsområdet, med en litt diffus historie i Norge. Den kan ha kommet hit under middelalderen, men har neppe vært mye brukt av folk flest, for den eviggrønne busken er frostømfintlig og bør tas inn om vinteren. Da bedrestilte lag av folket begynte å ha potteplanter innendørs (i løpet av 1700-tallet), var rosmarin en

Ville mynter

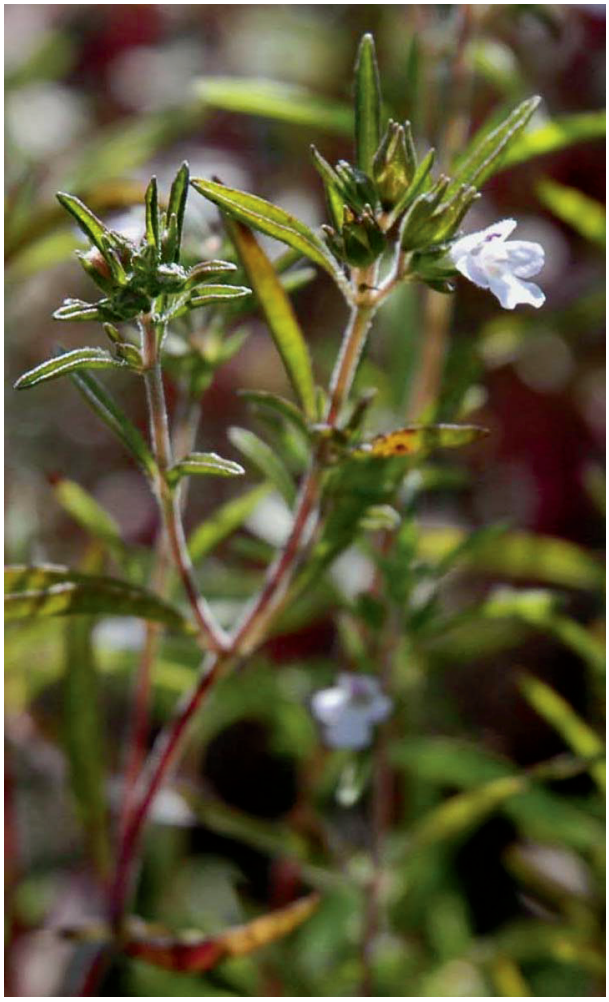
Åkermynte *Mentha arvensis* hører naturlig hjemme i vann- og elvekanter, sumper og åpen, fuktig skog. Den opptrer av og til som ugress. I Midt-Norge er den ikke uvanlig, men finnes sjelden i så store mengder at det har noen hensikt å høste den. Den er en viktig mynte-oljeleverandør i Kina. Vassmynte *Mentha aquatica* vokser på fuktige steder lengst sør og sørvest i Norge.

Åkermynte er eneste ville mynte i Midt-Norge.
Foto Eli Fremstad.

av dem som fikk stueopphold i vinterhalvåret. Den inngår i produkter fra kosmetikkindustrien, men er hos oss mest kjent som krydder til lammekjøtt. Den er også fortreffelig i retter av reinkjøtt.

Tesalvie *Salvia officinalis* og **betonie *Stachys officinalis*** er eldgamle legeplanter fra Sør-Europa og Vest-Asia. Begge, men særlig tesalvie, ble brukt som uttrekk og te til mange slags plager. Utstrakt bruk kan gi forgiftning. De kom til Norge med klostervesenet, og tesalvie var tidligere en av de mest dyrkede kjøkkenplantene i Sør-Norge. De er flerårige, men dyrkes hos oss ofte som ettårige, fordi de lett fryser ned. Tesalvie var offisinell til 1960-årene.

Den småblomstrede **sar *Satureja hortensis*** er mildere på smak enn andre leppeblomstrede krydderplanter og påstås å være best til farsefyll i fjærkre, mens tesalvie brukes på lignende vis til kjøtt med kraftigere smak.



Salvie (til venstre) er kraftig i vekst og smak, mens sar (ovenfor) er en spinkel sak med små blad og blomster, og snillere i smaken.
Foto Eli Fremstad (salvie), Ane S. Guldahl (sar).

Bergmynte og ryllik, våre egne pølsekrydder
Den norske villfloraen inneholder ikke så mange aromatiske arter som er egnet til krydring av kjøttmat, men noen har slike tradisjoner. Blad og blomster ble samlet tidlig på sommeren, tørket og malt.

Bergmynte. Foto Eli Fremstad

Ryllik *Achillea millefolium* (kurvplantefamilien) vokser i hele landet. Den ble brukt til mer enn pølser: blodmat, suppe, bakverk, øl og dram, te, og som medisin mot forkjølelse og lignende plager, mage- og fordøyelsesproblemer, sårbehandling og mye mer.

Bergmynte (kung) *Origanum vulgare* (leppeblomstfamilien) er i slekt med det innførte krydderet merian/oregano. Den er mye sjeldnere enn ryllik og er bundet til tørre, varme steder som berg, skogkanter, åpen løvskog og rasmark i Sør-Norge, og finnes mer spredt til nordre Nordland. Lokalt er det likevel så mye av den at den ble samlet og brukt som krydder i kjøttmat og suppe, mest i Oppland og på Vestlandet.

Bergmynte og ryllik er to viltvoksende planter som kan konkurrere med kjøpekrydder.
Foto Ane S. Guldahl.

Kryddertimian *Thymus vulgaris* ble først og fremst brukt som krydder, og noen forbinder den særlig med ertesuppe. Den hadde også medisinsk anvendelse, både til innvortes (hoste, slimløsende) og utvortes bruk (sårheling).

Vill timian
Norsk flora har tre ville timianarter: bakketimian *Thymus pulegioides* finnes spredt til Nord-Trøndelag, tanatimian *T. serpyllum* ssp. *tanaensis* finnes bare i Finnmark, og norsk timian *T. praecox* ssp. *arcticus* vokser i kyst- og fjordstrøk mellom Sunnfjord og midtre Nordland. Den er aller vanligst i Trøndelag, dels på Fosenkysten, dels på sørsiden av Trondheimsfjorden. Norsk timian står på den norske rødlisten, se hjemmesiden til Artsdatabanken. Alle timianarter vil ha åpne, tørre og lyse vokseplasser.

Jernurt *Verbena officinalis* hører ikke til leppeblomstfamilien, men en nærstående familie. Den opprinnelige middelhavsplanten hadde ry som medisinplante og inneholder flere stoffer som kan være virksomme ved ulike plager. Christian Gartner ramser den opp sammen med planter som må overvintre innendørs. Den har ikke vært folkemedisinsk remedie i Norge.

Jernurt kom tidligere inn med ballast til Norge og er nå et sjeldent ugress. Bildet viser del av en gren. Blomstene er bitte små. Foto Ane S. Guldahl.

Fra tusenfryd til solsikke: de mangslungne kurvplantene

Kurvplantefamilien Asteraceae er med nesten 23 000 arter representert over hele kloden. Kjemiske stoffer som opprinnelig ble utviklet som vern mot skadeorganismer og beitedyr har gjort mange kurvplanter til nytteplanter, som mat, krydder, medisin, fargestoff, insektmidler og mye mer. Som matplanter er kurvplantene mindre betydningsfulle enn gress-, erteblomst- og korsblomstfamiliene, og når det gjelder krydder er leppeblomstene viktigere. Likevel inneholder den økonomisk viktige planter og en del høyt verdsatte grønnsaker, mange arter med medisinsk anvendelse, prydplanter – og en mengde arter som er så lite elsket at de bare kalles ugress.

De flerårige plantene i slekten malurt *Artemisia* inneholder bl.a. bitterstoffer, og flere arter har en lang historie som krydderplanter.

Malurt *Artemisia absinthium* er mest kjent som tilsetning til øl, vin og brennevin, men er også brukt i kjøttretter. Narkotiske virkninger av stoffet thujon gjør at dagens bruk av malurt er moderat. Malurt kommer fra Europa (men er innført hos oss) og Vest-Asia

Estragon *Artemisia dracunculus* er fra Øst-Asia og vestlige Nord-Amerika. Den er mildere enn malurt og anvendes uten helsefare som krydder.

Abrodd *Artemisia abrotanum* (ukjent opprinnelse) ble mer brukt tidligere, ikke minst som insektmiddel i klesskapene. Alle artene har små kurver, grålig bladverk og smale eller flikete blad. I prydbedene på Ringve brukes en del *Artemisia*-arter/sorter nettopp på grunn av det dekorative bladverket. Vår viltvoksende burot *Artemisia vulgaris* er en nær slektning; den er upopulær blant allergikere.

Malurt (øverst) har sølvfargete, fjærdelte blad med smale fliker; hos abrodd (nederst til venstre) er de grå eller sølvfargete og fjærdelte med trådfine fliker; og hos estragon er de mørkegrønne og hele, smale og spisse. Artene har mengder av små, runde kurver.
Foto Ane S. Guldahl.

Ringblom *Calendula officinalis.* Dyrking av denne ettårige planten, som trolig kommer fra middelhavsområdet, har ført til stor variasjon i sorter som skiller seg i blomsterform, farge og kjemiske egenskaper. Ringblom brukes som krydder og te, i salater, kosmetikk og medisin. Når Christian Gartner nevner ringblom, er det dels blant prydplantene, dels sammen med matplantene.

Solsikkeslekten *Helianthus* omfatter 67 arter som opprinnelig er fra Nord-Amerika. De ble innført til Europa på 1600-tallet og har siden blitt dyrket i hagene som nytte- og prydplanter. Solsikke *Helianthus annuus* er en plante «alle» kjenner, fra hagen, gjennom såing av frø i barnehage og skole eller som snittblomst i blomsterbutikkene. Solsikken er ettårig, men vokser seg flere meter høy i løpet av sommeren. Blomstene er samlet i store kurver som blir opptil 30 cm brede, og kurvene vender seg med sola – derfor kalles planten også for solvendel. Det er frøene som gjør solsikke til en nytteplante – de kan puttes i brøddeigen, spises som snacks eller legges på fuglebrettet. Fra frøene utvinnes solsikkeolje, som brukes til matlaging og i biobrensel.

Solsikke er dekorativ og gir spiselige produkter. Den blir stadig oftere å se som ugress i Norge – det er et tegn på at mange dyrker den. Hvem får den høyeste solsikken i år? Foto Ane S. Guldahl.

Jordskokk *Helianthus tuberosus* ble dyrket som grønnsak i Norge på 1600- og 1700-tallet, men gikk i glemmeboka da poteten ble innført til Norge rundt 1750. De senere årene har jordskokk imidlertid gjenvunnet status – og den blir stadig mer populær, både som eksklusiv råvare i matlaging og som inventar i kjøkkenhagen. De overjordiske delene av planten visner ned hver høst, men planten overvintrer ved hjelp av en jordstengel. Jordstengelen har store, avlange knoller («jordskokker») som er spiselige, og det er på grunn av disse at planten har blitt dyrket. Knollene ligner litt på ingefær, og har en nøtteaktig og søt smak.

Jordskokk-snadder

Jordskokk kan kokes, stekes og stues. På Hanna Winsnes' tid for mer enn 150 år siden, ble den mye brukt, og den ble ofte kalt jordeple. Hun anbefaler at man skraper skallet av jordskokkene og legger dem i vann for å unngå misfarging. De kokes i en blanding av vann, melk og litt salt. Spises med godt smør, eller lag en stuing av mosete jordskokker, smør og fløte. Særlig godt til smaksrike kjøttretter.

Jordskokk tas igjen inn i kjøkkenvarmen, etter å ha vært borte fra grønnsakmarkedet i lange tider.
Foto Ane S. Guldahl.

Også andre kurvplanter har røtter som kan spises eller er nyttige på andre måter. Flere av dem har tapprøtter, dvs. at de har form som gulrot.

Blomsterstanden hos jordskokk ligner en forminsket versjon av solsikken, men midtskiven med rørkroner er mye mindre, mens tungekronene relativt sett er smalere og lengre. Jordskokk blomstrer lenge, og blomstene har en nydelig duft, noe som gjør dem velegnet også som «snittblomst» på bordet. Foto Ane S. Guldahl

Alantrot ***Inula helenium*** er en gammel legeplante med opprinnelse i Sør-Europa og Vest- og Sentral-Asia. I middelalderen var planten for universalmedisin å regne, og ble brukt mot de forskjelligste plager. Både blad og rot ble benyttet. Hildegard von Bingen (1098–1179) brukte den mot hoste, bronkitt og slimdannelse i lungene. Alantrot er ikke klassifisert som legemiddel i Norge.

Alantrot er en svær staude med brede, lodne blad og karakteristiske kurver. Foto Eli Fremstad.

Svartrot eller **skorsonerrot** ***Scorzonera hispanica*** er en rotgrønnsak som opprinnelig kommer fra Sør-Europa og Asia. Navnet *Scorzonera* kommer av spansk escortzon, som betyr giftig orm, og planten skal ha blitt brukt mot slangebitt. Svartrot har også blitt brukt som kaffeerstatning. Rota er fingertykk og kan bli inntil 30 cm lang. Den er dekket av et brunsvart skall og må skrelles før bruk. Fruktkjøttet er hvitt og velsmakende og kan minne om asparges. Svartrot kan kokes, gratineres eller brukes i supper og gryter som andre rotgrønnsaker.

Sikori ***Cichorium intybus*** er en flerårig europeisk og vestasiatisk plante med blå kurver sittende oppover på stengelen. Den har vært brukt både som mat- og medisinplante. Planten er bitter, men unge røtter kan kokes og spises på samme måte som pastinakk. Blekede blader kan spises som salat; blekingen demper bittersmaken. Fra 1700-tallet har ristede sikorirøtter vært brukt som kaffeerstatning, som under okkupasjonen i 1940–45. Røttene ble tørket, malt og ristet. I Sør-Norge opptrer sikori av og til som ugress.

Mange har sett sikori som ugress under sydenbesøk, uten å vite at de vakre blå blomstene hører til en gammel nytteplante. Foto Eli Fremstad.

Mariatistel ***Silybium marianum*** er en ettårig tistel, opptil 150 cm høy, hjemmehørende i middelhavsområdet og Vest-Asia. Bladene er mørkegrønne, blanke og tornete. Bladoversiden er hvitmarmorert, noe som ifølge sagnet skyldes at Jomfru Marias brystmelk dryppet ned på bladene. Mariatistel er en gammel medisinplante og brukes blant annet mot leversykdommer. Virkestoffet heter silymarin og finnes i frøene. De inngår i en rekke helsekostprodukter.

Tistler er fascinerende planter, ikke minst mariatistel med de flekkete bladene. Foto Ane S. Guldahl.

Kvinnenes urter

Kvinnene søkte remedier som kunne forebygge deres problemer, lette hverdagen og bedre helsen. Ved prøving og feiling fikk de erfaringer som ble ført videre fra kvinne til kvinne. Bruken av planter ble særlig viktig for kvinner i avsidesliggende og grisgrendte områder der det var langt til lege og apotek. Botaniker Brynhild Mørkved ved Universitetet i Tromsø

har samlet tradisjonsstoff om kvinners hjelp til selvhjelp, et ellers tabubelagt område – kvinneplager snakket man ikke høyt om. Viltvoksende planter ble samlet, noen av dem kanskje også dyrket, mens enkelte fremmede planter bare sto i bed rundt husene. Trolig byttet kvinnene seg imellom. En del av urtene ble også brukt til medisin for husdyrene. I løpet av de siste 30–40 årene er mye av tradisjonsstoffet gått i glemmeboka.

Mot blærekatarr ble flere ville planter brukt: åkersnelle, einerbær (de modne, blå) og ryllik. Mot menstruasjonsproblemer av ulike slag ble noen ville urter brukt: ryllik, stornesle, tepperot, gåsemure, gjetertaske og reinfann. Noen hørte til i kjøkkenhagen: løpstikke, persille, peoner, ringblomst, timian og malurtarter. De siste ble også brukt i forbindelse med fødsler. Reinfann, ryllik og kvann var bortimot universalmidler.

Noen arter ble brukt for å øke melkemengden for amming, mot såre bryster, for å fremkalle abort osv. Enkelte var så vanlige i småhager at en kan mistenke at de nettopp hørte med til kvinnenes hemmelige medisinsamling. Flere av dem er kurvplanter, også den mye brukte villplanten ryllik.

- Reinfann *Tanacetum vulgare* kan ha blitt samlet som vill, men mange steder ble den også dyrket, eller fantes kanskje bare som dyrket, innført fra andre regioner. Når reinfann fantes i så mange småhager, til og med på en del setre, har det nok sammenheng med at kvinnene ønsket å ha tilgang til planten uansett hvor de befant seg. Reinfann ble blant annet brukt som abortfremkallende middel. En tørket bukett reinfann hengende fra taket eller lagt inn blant vintertøyet holdt skadeinsekter borte. En krusbladet form av reinfann, var. *crispum*, er bare kjent fra dyrkning. Den står i Renessansehagen.
- Matrem *Tanacetum parthenium* har tradisjonelt vært brukt mot feber, smerter og som et menstruasjonsregulerende og abortfremkallende middel. De senere årene har matrem også blitt brukt til forebygging av migreneanfall og til behandling av leddgikt.
- Abrodd *Artemisia abrotanum* kan ha vært et kvinnemiddel, men ble i alle fall brukt som insektmiddel, bl.a. mot møll.
- Balsam *Balsamita major* var mye dyrket tidligere, men er nå nesten borte fra hagene. Planten har behagelig duft og ble bl.a. brukt i salver, til sårbehandling, for å lage godlukt og som brennevinskrydder.
- Kamilleblom *Matricaria recutita* og romersk kamille *Chamaemelum nobile* har vært brukt i forbindelse med menstruasjon, svangerskap og fødsel, men også for mage–tarmsystem, hud og mye mer.

Balsam

- Ringblom *Calendula officinalis* kan også ha hørt med til kvinnesortimentet, både for innvortes og utvortes bruk. I dag er den kanskje mest aktuell som ingrediens i hudkrem.

Krusbladet reinfann (til venstre, matrem (til høyre) og balsam (forrige side) – tre hjelpere for kvinner. Balsam er en 1–2 m høy staude med brede blad og bitte små, gulgrønne kurver. Foto Eli Fremstad (reinfann, balsam), Ane S. Guldahl (matrem).

Og enda er det mange flere ...

Christian Gartners hage var innholdsrik. Mange av plantene han dyrket er velkjente for oss i dag, som løk, kål, persille og gulrot. Andre er gått i glemmeboka, men er i ferd med å bli vanligere i disse dager, enten som grønnsaker, alternativer til kornprodukter (som amarant), krydder eller ingredienser i helsekost eller naturmedisiner.

Portulakk *Portulaca oleracea* ssp. *sativa* (portulakkfamilien) går igjen i en del gamle matoppskrifter. Den har en lang kulturhistorie og kom antakelig til Norge i middelalderen, og ble brukt både som grønnsak og medisin. Portulakk ble mye dyrket som grønnsak i småhager inntil ca. 1900, og den er rik på mineraler og vitaminer, særlig vitamin C. Den kan også ha hørt med til kvinnenes hemmelige arsenal mot helseproblemer.

Et skudd av portulakk: tykke stengler og blanke og saftige blad med litt saltsmak. Foto Eli Fremstad.

Slik kan portulakk brukes

- Blad og tynne stilker tillages som salat, eller kokes og behandles som spinat. Tykkere stilker ble brukt i supper.
- Tykke stilker syltes: vaskes, skjæres i stykker, kokes møre, tas opp for å renne godt av. Legges i krukke med nellik og et stykke kanel. Kok opp sukker og eddik, avkjøl og hell over i krukken. La stå noen dager, ta stilkene opp, kok opp sausen, avkjøl og hell tilbake over stilkene. Gjenta dette 2–3 ganger. Forhold portulakk 1: sukker 1: eddik ½.
- Den kan også legges ned med eddik og salt.

Legevendelrot ***Valeriana officinalis*** (vendelrotfamilien) er en gammel medisinplante som har fått ny aktualitet i helsekostsortimentet. Bruken i dag er som den tradisjonelle: mot søvnplager, nervøsitet og premenstruelle problemer. Den finnes forvillet lengst sør i Norge.

Reveamarant ***Amaranthus caudatus*** (amarantfamilien) er et imponerende syn, med de lange, hengende blomsterstandene. Det er da også som prydplante den er kjent i Norge, og ulike fargevarianter finnes i handelen. Men amarant er også en gammel matplante. Amarantfrø er rikere på protein, fiber, kalsium, magnesium og jern enn noen av kornslagene. Bladene kan brukes som grønnsak, for eksempel i salat. Amarant var en viktig del av kostholdet til aztekerne i Mexico. Den dag i dag dyrkes reveamarant av quechuaindianerne i Andesfjellene. Dyrkingen av amarant har også spredd seg til Sør-Asia. Frøene ristes, poppes eller males til mel. Enkelte norske frokostblandinger inneholder amarantfrø (inkakorn).

Blomsterstandene hos reveamarant minner om revehaler. Dette er sorten 'Red Tails'. Foto Ane S. Guldahl.

Asparges ***Asparagus officinalis*** (aspargesfamilien). Trodde du asparges var en nymotens gourmet-grønnsak? Feil! At nordmenn har nytt asparges i generasjoner vitner gamle kokebøker om, og i en reiseberetning fra Midt-Norge tidlig i 1770-årene nevner Gerhard Schøning asparges fra flere gårder han besøkte. Her og der i de sørligste delene av Norge har den forvillet seg fra dyrkning. Skuddene må høstes før blad og blomster utvikles.

Når asparges får utvikle seg fritt, får den røde bær.
Foto Eli Fremstad.

Svaleurt *Chelidonium majus* (valmuefamilien) har gule blomster og gul melkesaft som viser seg når plantedeler brytes av. Den inneholder alkaloider og ble i sin tid brukt mot vorter og eksem. Christian Gartner har kanskje dyrket den som medisinplante. I dag vokser svaleurt som ugress i Norge, mest på Øst- og Sørlandet.

Peoner *Paeonia* (peonfamilien). En gresk dikter beskrev på 300-tallet peoner som urtenes dronning. Det er planter med kraftige røtter og ubehagelig smak. Det var nok klosterpeon *P. officinalis* (eller en av dens nære slektninger) han omtalte. Den kommer fra Sør-Europa, hvor den var en viktig medisinplante allerede i oldtiden. Klostrene tok den i kultur og brakte den nordover, slik at vi kan innlemme den i «klosterplantene». Den har neppe overlevd i hager (og slett ikke som forvillet) til i dag. I *Horticultura* anbefalte Christian Gartner «pæon af alle slags Farver» til bruk i de trønderske hagene. Nesten alt som nå dyrkes i hagene er former av silkepeon *P. lactiflora*, som ble brakt til Europa fra Øst-Asia på slutten av 1700-tallet, og som kom i handel på 1800-tallet.

Galnebær *Scopolia carniolica* (søtvierfamilien) er en gammel medisinplante hjemmehørende i Sentral- og Sørøst-Europa. Med sine purpurbrune, hengende klokker er den en av de første staudene som kommer i blomst om våren. Utover sommeren blir den ganske omfangsrik, med mørkegrønt, friskt bladverk. Hele planten er svært giftig og inneholder alkaloidene skopolamin og atropin, som begge anvendes medisinsk. Førstnevnte brukes blant annet i behandlingen av reisesyke og før operasjoner (som en ingrediens i såkalte «likegladsprøyter»), mens atropin nok er mest kjent som motgift mot nervegass og for utvidelse av pupiller når øyne skal undersøkes. Vi vet lite om tradisjonell bruk av galnebær i Norge, men den har vært dyrket og kan fortsatt finnes gjenstående i gamle hager og naturalisert i rik løvskog, i grøfter og på skrotemark.

Galnebær blomstrer tidlig om våren med purpurbrune, hengende klokker. Foto Eli Fremstad.

Blomkarse *Tropaeolum majus* (blomkarsefamilien) er en kjær «sommerblomst» (ettårig), som Christian Gartner dyrket sammen med andre planter med både pryd- og nytteverdi. Denne søramerikanske planten kan ikke ha vært vanlig på slutten av 1600-tallet, for den omtales fra Danmark første gang 50–60 år før *Horticultura* så dagens lys. Her nevnes spesielt at blomkarseblomster og -blad kan spises. De inneholder jern og C-vitaminer og har vært brukt mot bl.a. forkjølelse og sår hals.

Nelliker med slektninger

Nellikfamilien Caryophyllaceae er en relativt stor familie. Den omfatter ikke mange direkte nyttige planter, men desto flere prydplanter – og en god del ville og fremmede «ugress». Busknellik *Dianthus barbatus* kjenner vi i dag som en litt gammeldags, toårig hageplante med røde, hvite eller rosa blomster. Denne søreuropeiske arten ble trolig ikke dyrket før på 1500-tallet i Mellom-Europa, og litt tid tok det nok før den kom nordover. Men ca. 80 år etter at *Horticultura* kom ut, nevner Gerhard Schøning «Neglikker, Busk-Neglikker» i Holtålen prestegård, som imponerte ham med sin frodighet.

Busknellik finnes i en rekke fargevarianter, her med sartrosa blomster. Foto Eli Fremstad.

Såpeurt *Saponaria officinalis* er en mye eldre kulturplante av nellikfamilien, opprinnelig viltvoksende i Mellom- og Sør-Europa og langt inn i Asia. Christian Gartner er den første som nevner den i norsk sammenheng, men den kom sannsynligvis hit under middelalderen. Navnet skyldes saponin, en forbindelse som får planten til å skumme når den kommer i vann. Den ble følgelig brukt som såpe, men også som medisin. I dag er også den bare til pryd. Såpeurt finnes forvillet i veikanter og skrotemark nord til Trondheimsfjorden.

Fra rosefamilien

Rosefamilien Rosaceae er en stor familie (ca. 2825 arter) med mange svært viktige nytte- og prydplanter: eple, pære, plomme, kirsebær, bringebær, bjørnebær, jordbær, mandler, aprikoser og roser (med nyper), for å nevne noen av nytteplantene.

Moskusjordbær *Fragaria moschata* er en europeisk slektning av markjordbær *F. vesca*, og ble innført til Norge som bærplante. I dag kan den finnes gjenstående i parker, gamle hager og naturalisert i skog. Moskusjordbær er særbu – den har enkjønnete blomster atskilt på egne hann- og hunnplanter. På steder hvor den vokser forvillet er ofte kun det ene kjønnet til stede; derfor blir det ikke noe fruktsetting. Dyrkingen av moskusjordbær dabbet av etter hvert som de amerikanske artene *F. chiloensis* og *F. virginiana* ble innført til Europa. Det moderne jordbæret, hagejordbær *F. x ananassa*, er en krysning av disse to.

Moskusjordbær dyrkes ikke lenger som bærplante, men kan finnes gjenstående i parker og gamle hager. Foto Ane S. Guldahl.

Blodtopp og pimpernell. Som slektsnavnet røper, har blodtopp *Sanguisorba officinalis* tradisjonelt vært brukt som et blodstillende middel; *sanguis* betyr blod; og *sorbere* betyr suge opp. Artsepitetet *officinalis* vitner om at planten har vært brukt som legemiddel. Det var rota som ble brukt medisinsk. Unge blad av blodtopp kan dessuten spises og brukes i salat. Blodtopp vokser vilt sørvest i Norge, og dyrkes som prydplante i hagene, grasiøs som den er. «Lillebroren» pimpernell *S. minor* er innført i Norge. På 1700-tallet ble pimpernellen brukt som smakstilsetning i salater og brennevin – det siste skildres av Bellman i Fredmans epistel nr. 82 (1790):

Hvila vid denna källa,
Vår lilla Frukost vi framställa;
Rödt Vin med Pimpinella
Och en nyss skuten Beccasin.

De mørkerøde blomstene hos blodtopp er samlet i langstilkede hoder. Foto Ane S. Guldahl.

Kattost og stokkroser

Alle representanter av kattostfamilien Malvaceae er innført til Norge som lege- eller prydplanter, eller kanskje en kombinasjon, for de er unektelig dekorative. Christian Gartner dyrket noen (vanskelig å vite hvilke pga. navneforvirring) i «Lyst-Qvartererne», det vil si som prydplanter. Det

han kaller «Bonde-Roser» er rosekattost *Malva alcea* og «blott til lyst». Legestokkrose *Althaea officinalis* har derimot vært brukt som legeplante siden oldtiden, men kom vel til Norge i middelalderen og ble brukt blant annet mot luftveisplager. Apotekerkattost *Malva sylvestris* har hatt samme anvendelse og dessuten mot mange andre plager. Disse plantene har neppe vært mye dyrket i Norge, for det er lite tradisjoner rundt dem. De har imidlertid vært ført av apotekene. Moskuskattost *Malva moschata* (ikke spesifikt nevnt av Christian Gartner) finnes imidlertid fremdeles i mange hager og nå og da som forvillet.

Legestokkrose er en storvokst og bladrik staude.
Foto Eli Fremstad (habitus) og Ane S. Guldahl (blomst).

De med ru blader: minneblommens slektninger

Rubladfamilien Boraginaceae er relativt artsrik, men omfatter få viktige nytteplanter. I Norge dreier det seg om noen medisin- og krydderplanter og en del prydplanter (minneblom, vårkjærminne, lungeurtarter) og noen som er blitt brukt til fôr (valurtarter), honningplanter m.m. De fleste rubladplantene som Christian Gartner nevner, hører opprinnelig hjemme i sørligere strøk, men de har i årenes løp forvillet seg en del steder i Norge. Legesteinfrø *Lithospermum officinale* er den eneste som muligens er norsk villplante (se s. 79).

Valurt *Symphytum officinale* har sårhelende virkning. Den ble sågar brukt av leger ved alvorlige kirurgiske inngrep, men må ikke brukes innvortes. I Norge går dens historie tilbake til middelalderen, men den gikk ut av bruk på 1800-tallet. Valurt og to andre valurtarter finnes ikke så sjelden forvillet fra dyrking. De har kraftige jordstengler

som fører til at plantene spres lett hvis de først er havnet på god, næringsrik jord.

Valurt er en storvokst og livskraftig staude. Foto Eli Fremstad.

Agurkurt *Borago officinalis* har fått en liten renessanse som urtepotteplante for pynt i salater og bestanddel i urtedrikker. Dens virkning som medisinplante er omstridt, og den har ikke vært mye brukt hos oss. Det har heller ikke oksetunge *Anchusa officinalis* eller hundetunge *Cynoglossum officinale* vært, og det er like bra, for nyere litteratur fraråder dem til innvortes bruk. I større doser eller hyppig brukt er de helsefarlige. Omdømmet til lungeurt *Pulmonaria officinalis* synes å ha vært bedre og bruken av den mer utbredt, men den er like tvilsom og skadelig som medisin som de øvrige. Utvortes virker de alle legende på sår.

Den ettårige agurkurten har vakre blå blomster som kan brukes i salater, supper osv. Foto Ane S. Guldahl.

Hundetunge.

Oksetunge.

Foto Eli Fremstad.

Stjerneskjerm, en gammeldags hageplante. Foto Ane S. Guldahl.

Til glede: gammeldagse pryd- og duftplanter

Christian Gartner hadde mange prydplanter i sitt hagesortiment, og noen kan spores langt tilbake som tradisjonsrike hageplanter i Norge. Vi kjenner igjen mange av dem han nevner: løvemunn, aurikler, tusenfryd, ringblom, nelliker, narsisser (påskeliljer), blomkarse, ugrasklokke, tulipan, valmuer, fagerfredløs med flere. Mange av disse er omtalt i heftet *Akeleie og abrodd. Hagens tradisjonsplanter* (2005). Andre er lite dyrket i dag og nærmest ukjent som prydplanter i Norge. Tidligere ble noen av dem dyrket ikke bare for utseendets skyld, plantenes duft var ofte vel så viktig.

En av disse nesten glemte hageplantene er gyllenlakk *Erysimum cheiri*. Den ble dyrket allerede i oldtiden, ikke minst på grunn av duften. Gyllenlakk har fått en særskilt plass i norsk kulturhistorie gjennom Henrik Wergelands «Til min gyldenlak», der dikteren skjønner at han ikke vil leve så lenge utover sommeren at han vil få se igjen sin elskede rosebusk. Derfor ber han gyllenlakken om å overbringe hans kyss til rosen. Gyllenlakk er en to- til flerårig korsblomst med store blomster i varme farger i gult og oransje. Den er tidligblomstrende, men kan blomstre til utpå høsten. Gjennom en lang dyrkingshistorie er det kommet til former i mange røde og brune nyanser samt fylte blomster. Gyllenlakk kommer fra øst i Middelhavet og Vest-Asia. Også den har hatt medisinsk anvendelse.

Gyllenlakk svarer til navnet – de store blomstene er varmt gyllengule. Foto Eli Fremstad.

Gyllenlakk kan ha vært en av plantene som tidlig (1700-tallet) ble potteplante i vindusposten og plantet eller satt ut om sommeren. Noen oppfatter den som kuldeømfintlig, men gyllenlakk er forholdsvis vinterherdig, noe som ble bekreftet i Holtålen prestegård da Gerhard Schøning besøkte den i 1773. Her vokste gyllenlakk i prestens hage, og den hadde overvintret ute.

Gyldenlak, før du din glans har tabt,
da er jeg det, hvor af alt er skabt:
ja, før du mister din krones guld,
da er jeg muld.

Idet jeg raaber: med vindvet op!
mit siste blikk faar din gyldentop.
Min sjæl dig kysser, i det forbi,
den flyver fri.

To gange kysser jeg din søde mund.
Dit er det første med rettens grund.
Det andre give du, o kjære husk!
min rosenbusk.

Udsprungen faar jeg den ej at se;
thi bring min hilsen, naar det vil ske,
og sig, jeg ønsker, at paa min grav
den blomstrer av.

Ja sig, jeg ønsker, at paa mit bryst
den rose laa, du fra mig har kyst,
og gyldenlak, vær i dødens hus
dens brudeblus.

Henrik Wergeland

Mirakelblom ***Mirabilis jalapa*** (familien Nyctaginaceae) ble en av 1700-tallets potteplanter. Blomstene skifter farge mellom rødt og gult, og de åpner seg om natten. Christian Gartner dyrket den trolig som sommerblomst, men den er flerårig. Med årene kan planten danne svære knoller som har medisinsk anvendelse, og blomstene kan brukes til farging. Planten kommer fra Mellom- og Sør-Amerika. Den er helt ute av bruk i dag.

Mirakelblom kan også ha hvite blomster; røde skimtes i bakgrunnen. Foto Eli Fremstad.

Balsamspringfrø *Impatiens balsamina* (springfrøfamilien) er en slektning av flittiglise (som erstattet den som potteplante), fra India og Sørøst-Asia. Den ble tidligere dyrket som potteplante (under navnet balsamine) for overvintring innendørs. Det har vi beretninger om fra 1760-årene av, men den kan også ha blitt dyrket ute som sommerblomst. Blomstene skal ha blitt brukt til å farge negler, noe som neppe har vært av betydning for dyrking i Trondheim.

Balsamine slynger ut frøene med eksplosiv kraft når de lodne, modne fruktene blir berørt – i likhet med andre springfrøarter. Foto Ane S. Guldahl.

Storhjelm *Aconitum napellus* (soleiefamilien) er i norske hager blitt erstattet av blå og blåhvite prakthjelm *Aconitum x stoerkianum* (en hybrid), men på Christian Gartners tid var storhjelm vanlig i hagene. Han likte den dårlig og skriver: «den var ved min Ankomst her i byen gemeen i alle Haver i Lehnet, men fordi hun er forgiftig, har jeg utrøddet hende, for Fare skyld.» I dag er den ganske sjelden. Storhjelmens blomster er fiolette og lodne, mens de hjelmene vi bruker i dag er hybriden med klarere blåfarge og lite hår i blomsten.

Askrot *Dictamnus albus* (rutefamilien) er en mellom- og søreuropeisk plante som ikke er mye dyrket i Norge i dag. Den har rosa eller hvite blomster med lange, buete støvbærere og stive, mørkegrønne, finnete blad. Plantene har kjertler med eterisk olje, som skal kunne selvantenne når den kommer i kontakt med luft – derav tilnavnet «Moses' brennende busk».

Askrot er en dekorativ staude som gjerne kunne ha vært mer dyrket i Trøndelag. Ane S. Guldahl.

Velduft i gårdsrom og stue

Mange planter ble dyrket for duftens skyld. Middelhavsbuskene rosmarin *Rosmarinus officinalis* (se også side 55) og lavendel *Lavandula officinalis* er eviggrønne. Når disse ble tatt inn i de bedrestiltes stuer, kan det skyldes at de kanskje ikke ville overleve vinteren ute, men også at de kunne gi fra seg litt krydderduft i stuevarmen, særlig hvis en gned litt på bladene. At rosmarin også er et godt krydder øker buskens verdi. Lavendel ble lagt i små tøyposer blant lintøyet for å gi det god lukt. Planten er også i dag mye brukt i kosmetikkindustrien.

Busknellik (omtalt ovenfor) og andre nelliker kan ha blitt dyrket inne og ute like mye for duftens skyld, som for blomstenes farge og form. I våre dagers foredlede sorter er det ofte ikke mye duft igjen.

Noen arter omtales i *Horticultura* (s. 34) for duftens skyld, og særlig «Nat-Fioler … for en Liebhaber et rart Blomster, icke for hendis Anseelse [utseende], men for hendis Lugt, frem for andre, idet hun lugter om natten, og søndelig naar det har vært varm Solskin, heel angenehm, men slet intet om Dagen». Det refereres til korsblomsten skumtfiol *Hesperis tristis*, som har små skittenhvite blomster, men som altså sprer velduft om kvelden. Det samme (men neppe i samme grad) gjør den større og vakrere slektningen dagfiol *Hesperis matronalis*, som med fiolette skyer av blomster står i mang en veiskråning på forsommeren. Den er en av de villigste hageplantene våre og sprer seg lett.

Hagereseda *Reseda odorata* (resedafamilien) med små, gulhvite blomster i aks, hadde bare ett formål i hagen: å spre duft. Artsepitetet *odorata* betyr nettopp «velluktende». Den ble i sin tid omtalt som «en af de deyligste Urter, man kan have». Den finnes neppe i mange hager i dag, da blomsterprakt verdsettes mer enn duft.

Hageresedaen har et beskjedent utseende, men duften er nydelig. Foto Ane S. Guldahl.

Marsfiol *Viola odorata* ble også dyrket på grunn av duften, men både blomster og rot inneholder stoffer som dessuten hadde medisinsk anvendelse. I dag er den nærmest en gammeldags hageplante, som en særlig kan glede seg over fordi den blomstrer så tidlig (mars – mai, med dypfiolette blomster). Enkelte steder i Sør-Norge har den forvillet seg, om ikke annet så utenfor hagegjerdet og til nærmeste veikant.

Eplerose ***Rosa rubiginosa.*** I dag kjøper vi foredlede og dekorative roser uten duft, men roser generelt, og noen arter spesielt, har sin plass i duft- og parfymehistorien. Én art har til og med skrevet seg inn i norgeshistorien. Eplerose var i sin tid så utbredt i Hamar at duften etter sigende innhyllet byen. I Hamarkrøniken fra 1550-tallet heter det: «...Og de elskede meget paa den Tid udi Hammer et slags Træ, som kaldtes Engeltorn som ogsaa gav en herlig Lugt fra sig.» I Ringve botaniske hage er eplerose plantet i et lite felt på vestsiden av Renessansehagen.

På eplerose skiller de rødbrune kjertlene på undersiden av bladene ut duftstoffer, en forfriskende eim av syrligsøte epler. Duften har gitt opphav til navnet «engletorn», men det er ikke mye engleaktig over tornene. Busken er dekorativ både i blomst og frukt.
Foto Eli Fremstad.

Potpourri
Dufter er enda mer forgjengelige enn selve blomsten. For å bevare litt duft inn i den blomsterløse årstiden, ble tørkede blomsterblad lagt i skåler og krukker. De gamle norske glassbrukene produserte potpourrikrukker med lokk for samme bruk. Med lokket på holdt duften seg lenge. Kanskje ble lokket løftet av når en hadde gjester i finstuen.

Potpourrikrukke fra Gjøvik Glassverk. Modellen er i empire-stil og ble produsert ved glassverket i perioden 1807–43. Blåfargen kom fra koboltgruvene i Modum, Buskerud.
Foto Ane S. Guldahl.

Bringebær er både velsmakende og sunne, fulle av antioksidanter. Bringebær har vært offisinell i Norge. Foto Eli Fremstad.

Til helsebot: ville medisinplanter i Christian Gartners hage

Ikke så rent få av plantene som Christian Gartner dyrket, var åpenbart for medisinsk bruk, for eksempel tepperot *Potentilla erecta.* Planten er imidlertid så vanlig i skog og mark at alle hadde tilgang til den, og det skulle ikke ha vært nødvendig å dyrke den. Kanskje urtegårdsmannen ikke var så mye ute i naturen at han visste hvor vanlig tepperot er? Den tykke, røde rota til tepperot inneholder mye garvesyre og andre stoffer som virker mot diaré og munnsykdommer samt sårleging. Navnet peker på evnen til å stoppe blødninger. Andre ville medisinplanter som nevnes i *Horticultura* er revebjelle *Digitalis purpurea,* søterot *Gentiana purpurea* og legesteinfrø *Lithospermum officinale.*

Offisinell

Medisinforhandlere nevnes i Danmark på 1400- og 1500-tallet. I 1595 ble det gitt bevilling til det første norske apoteket, som lå i Bergen, og i 1672 kom en forordning om apotekvesen i Danmark–Norge. Å drive et apotek krevde bevilling fra København, og man måtte passere en prøve som viste at man hadde de nødvendige kunnskapene. Apotekeren var forpliktet til å føre et visst vareutvalg, bl.a. mange urter.

Det ble laget nasjonale fortegnelser over legemidler som var i vanlig bruk (farmakopé), blant annet planter (droger). Plantene som var med der ble kalt «offisinelle». Den første farmakopeen var felles for Danmark–Norge. Det kom senere seks utgaver av norske farmakopeer fra 1854 til 1963, da den norske ble avløst av en nordisk, som så ble erstattet av en europeisk farmakopé i 1978. Deler av den nordiske gjelder fortsatt. Noen legeplanter fikk termen *officinale, officinalis* som en del av deres vitenskapelige navn. De fleste ble navngitt av den svenske biologen Carl von Linné i andre halvdel av 1700-tallet.

Det er enda færre norske villplanter som står i den nordiske/europeiske farmakopeen. En rekke planter som ikke er offisinelle omsettes i større kvanta i ulike produkter fra apoteker og helsekostbransjen, blant andre åkersnelle («kjerringrokk») *Equisetum arvense,* humle *Humulus lupulus* og stornesle *Urtica dioica.*

Legesteinfrø *Lithospermum officinale* (rubladfamilien) vokser spredt i berg, rasmark og skogkanter i Sør-Norge og enda sjeldnere fra Midt-Norge til Troms. Artsepitetet *officinale* forteller om medisinsk bruk, men O.A. Høeg, som samlet tradisjonsstoff om plantebruk, har ikke en eneste opplysning om folkelig bruk av arten.

Offisinelle villplanter
Vel 40 viltvoksende arter i Norge har vært offisinelle. Antallet minket med årene. Artene nedenfor var ført opp i den siste norske farmakopeen (inntil 1963).

Karsporeplanter
kråkefot *Lycopodium* spp.
ormetelg *Dryopteris filix-mas*

Trær
furu *Pinus sylvetris*
einer *Junierus communis*
bjørk *Betula* spp.
bøk *Fagus sylvatica*
eik *Quercus robur*

Urter
solblom *Arnica montana* (se nedenfor)
karve *Carum carvi*
revebjelle *Digitalis purpurea* (se nedenfor)
marihånd *Dactylorhiza* spp.
søterot *Gentiana purpurea* (se nedenfor)
bukkeblad *Menyanthes trifoliata*
bergmynte *Origanum vulgare*
gjeldkarve *Pimpinella saxifraga*
marianøkleblom *Primula veris*
kusymre *Primula vulgaris*
legevendelrot *Valeriana officinalis*
(trolig opprinnelig innført)

Halvbusker, lyng
mjølbær *Arctostaphylos uva-ursi*
blåbær *Vaccinium myrtillus*
bringebær *Rubus idaeus*

Legesteinfrø har små, hvite blomster og kan samtidig ha modne frukter: små, grå og steinharde. Foto Ane S. Guldahl.

Noen villplanter med gammelt ry som legeplanter er særskilt interessante også i dag, ikke minst fra et midtnorsk og plantegeografisk ståsted.

Solblom *Arnica montana* (kurvplantefamilien) er i Sør-Norge viltvoksende til Romsdalen, mens én eneste forekomst i Sør-Trøndelag ganske sikkert skyldes spredning med folk sørfra. Tidligere var solblom relativt utbredt i eng, beitemark og lynghei, men i løpet av 3–4 generasjoner er den gått så sterkt tilbake at den nå står på den norske rødlisten. Om folk ikke kjenner planten, så er det fremdeles mange som har hatt befatning med «arnikatinktur» fra

apoteket. Den inngår også i moderne preparater. Der arten forekom i noen mengde, ble hjemmelaget medisin med solblom brukt på folk og fe, som et universalmiddel. For høye eller hyppige doser har imidlertid giftvirkning. Solblom nevnes ikke i *Horticultura*.

Solblom med varmgule kurver og rosetter av brede blad gjør seg godt også som prydplante. Foto Ane S. Guldahl.

Revebjelle *Digitalis purpurea* (maskeblomstfamilien) er en av de viltvoksende plantene som beviselig har medisinsk virksomme stoffer. Digitalispreparater brukes ved behandling av ulike hjertesykdommer. Ved NTNUs Institutt for kreftforskning har man funnet at ulike kreftcellekulturer begår programmert selvmord når de utsettes for digitalis. Revebjelle vokser på lysåpne steder i kyststrøk fra Telemark til Trøndelag, og er ikke uvanlig på nordsiden av Trondheimsfjorden. Forekomster lenger nord skyldes sannsynligvis forvilling fra hager. Planten er toårig og danner bare en bladrosett det første leveåret.

Søterot *Gentiana purpurea* (søterotfamilien) inneholder bitterstoffer som har vært mye brukt i folkemedisinen, særlig mot mage- og fordøyelsesbesvær, enten trukket i vann eller brennevin, eller kokt i melk. Nyere urtemedisinsk litteratur nevner også søterot som middel for mage- og tarmlidelser, for økt utskillekse av galle fra leveren, og for å bedre allmenntilstanden ved dårlig appetitt og lavt næringsopptak.

Søterot er en europeisk art med gåtefull utbredelse. Hovedutbredelsen er i Alpene; så gjør den et svært hopp til vestlige strøk i Sør-Norge for så å dukke opp i Midtre Gauldal. Det er ikke lett å forklare den isolerte utbredelsen i Norge, og enda vanskeligere å forestille seg hvordan den har havnet i Midtre Gauldal. Med en farende gesell? Eller rappet med fra besøk sørpå? Enkelte steder har søterot vokst i så store mengder at den ble sanket og eksportert (i likhet med kvann), også til utlandet. Forekomsten i Trøndelag kjente Christian Gartner til: «Gentiana, Enzian [tysk navn for søtearter] eller Skiærsøde voxer vild her udi Gulddalen og paa mange andre stæder her i Norge, lader sig icke gierne forplante uden i deris egen Jord.» Her gir han et konkret tips til den som vil dyrke søterot. I naturen vokser den imidlertid i nokså næringsfattig mark i høytliggende beitemark, bjørkeskog og kratt.

Søterot er opptil ¾ m høy, med brede blad i rosett, buede nerver i bladene og mørkt purpurrøde blomster. Foto Eli Fremstad.

Marianøkleblom ***Primula veris*** (primulafamilien) hører forsommeren til i deler av Østlandet og Trøndelag, mens slektningen kusymre *P. vulgaris* først og fremst markerer våren i kyststrøk fra Agder til Trondheimsfjorden. Hos begge er underjordiske deler blitt brukt mot forkjølelse og bronkitt. Te av marianøkleblom-blomster skulle virke på samme vis, og dessuten mot gikt. Te av kusymreblomster skal virke beroligende.

Marianøkleblom. Foto Eli Fremstad.

Referanser

Balvoll, G. og Weisæth, G. 1994. Horticultura. Norsk hagebok frå 1694 av Christian Christian Gartner. Landbruksforlaget, Oslo.

Blennow, A.-M. 1995. Europas trädgårdar. Bokförlaget Signum, Lund.

Bruun, M. 1987. Hagekunstens historie. Institutt for landskapsarkitektur, NLH.

Dragland, S. 2004. Humledyrking var påbudt ved lov – nå har Nordisk Genbank tatt vare på mangfoldet. Grønn kunnskap 8-108. www.planteforsk.no

Dragland, S. og Galambosi, B. 1996. Produksjon og førsteforedling av medisinplanter. Forskningsparken i Ås.

Fremstad, E. 2004. Mesterrot *Peucedanum ostruthium* i Midt-Norge. Blyttia 62: 82-90.

Fremstad, E. og Solem, T. 2005. Akeleie og abrodd. Hagens tradisjonsplanter. Bli med ut! 3. NTNU, Vitenskapsmuseet.

Fægri, K. 1949. Kvannagard og gardakvann. Bergen Turlags årbok 1949.

Fægri, K. 1983. Blomstene i vinduet. Gamle Bergen årbok 1983.

Fægri, K. 1987. Klostervesenets bidrag til Norges flora og vegetasjon. Foreningen til norske fortidsminnesmerkers bevaring årbok 1987.

Fægri, K. 1996. Krydder. På kjøkkenet og i verdenshistorien. J.W. Cappelens Forlag, Oslo.

Giling, V. 2005. Brennesle – en fiber for tekstilindustrien? Grobladet 63 (2005-4).

Granrud, L. 1997. Håndbok i urtemedisin. Hilt & Hansteen, Oslo.

Holmboe, J. 1930. Osebergdronningens have. Selskapet Havedyrkningens Venners Medlemsskrift 1.

Høeg, O.A. 1976. Planter og tradisjon. Universitetsforlaget, Oslo.

Høeg, O.A. (red.) 1984. Våre medisinske planter. Trollskap, tradisjon og legekunst. Forlaget Det Beste.

Høiland, K. og Nordal, I. 1983. Kinabark og kjerringrokk. Systematisk botanikk med vekt på medisinplanter. Universitetsforlaget, Oslo.

Johannesen, F.E. og Skeie, J. 1995. Bitre piller og sterke dråper. Norske apotek gjennom 400 år 1595–1995. Utg. av Norsk Farmasihistorisk museum.

Klakegg, A.O. 1987. Astrup – Kinck og Jølster. Norsk Bokreidingslag.

Krausch, H.-D. 2003. Kaiserkron und Päonien rot... Entdeckung und Einführung unserer Gartenblumen. Dölling und Galitz Verlag, München/Hamburg.

Kålås, J.A., Viken, Å. & Bakken, T. (red.) 2006. Norsk rødliste 2006. Artsdatabanken, Trondheim.

Mittmann, H. & Mittmann, D. 1998. Duftplanter for alle sanser. J.W. Cappelens forlag, Oslo.

Lund, O., Thorsrud, A. og Castberg, K.S. 1960. Norsk hagebruksleksikon. H. Aschehoug & Co., Oslo.

Mørkved, B. 1991. Medisinplanter i nord-norsk kvinnetradisjon. Polarflokken 15-2.

Mørkved, B. 1998a. Løk – våre eldste kulturplanter? Ottar 1998-2.

Mørkved, B. 1998b. Fra kvinne til kvinne. Ottar 1998-2.

Prance, G. og Nesbitt, M. 2005. The cultural history of plants. Routledge, New York.

Schøning, G. 1979. Reise som giennem en Deel af Norge i de Aar 1773, 1774, 1775 paa Hans Majestets Kongens Bekostning er giort og beskreven. 1-2. Tapir, [Trondheim].

Truedsson, Å. 2007. En glemt delikatesse [om hagebønne]. Norsk Hagetidend 2007-7.

Uphof, J.C. Th. 1968. Dictionary of economic plants. Lehre Verlag von J. Cramer, New York.

Vaughan, J.G. og Geissler, C.A. 1999. The new Oxford book of food plants. Oxford University Press, Oxford.

Åkerstedt, N. 1989. Økologisk grønnsaksdyrking. Gyldendal, Oslo.

Fra en gammmeldags hage. Foto Thyra Solem.

Fra en gammeldags hage

Den eldste norske hageboken, Horticultura, ble gitt ut av Christian Gartner i Trondheim 1694. Til bokens 300 års jubileum ble Renessansehagen i Ringve botaniske hage i Trondheim åpnet. Renessansehagen viser en del av plantene som er omtalt i boken.

«Fra en gammeldags hage» tar utgangspunkt i Horticultura: dens råd om godt hagestell og mange av plantene som boken omtaler. De gammeldagse hagene inneholdt nytteplanter, pryd- og duftplanter og medisinplanter i skjønn forening. Men det meste skulle være til nytte. Etter Christian Gartners tid er andre planter kommet til og har trengt ut noen av de gamle. Hagene speiler på sin måte hva som rører seg i samfunnet. Plantebruk er også kulturhistorie.

Tidsskriftet «Bli med ut!» er et samarbeid mellom Tapir Akademisk Forlag og NTNU Vitenskapsmuseet med formål å formidle emner knyttet til dyre- og planteliv i Midt-Norge.

NTNU
Vitenskapsmuseet

Forfatterne er tilsatt ved NTNU, Vitenskapsmuseet, Seksjon for naturhistorie. Fra venstre: Ane Senstad Guldahl, botaniker, museumslektor. Leder av Ringve botaniske hage.

Eli Fremstad, botaniker, førsteamanuensis. Har i de senere årene arbeidet med flora og plantegeografi, spredningen av fremmede planter, og gamle hageplanter.

Toril Solli, gartner. Ansatt ved Ringve botaniske hage, med særskilt ansvar for Primulahagen og Renessansehagen.

9788251 923262
tapir akademisk forlag
www.tapirforlag.no

Fra en gammeldags hage
Eli Fremstad, Ane Senstad Guldahl og Toril Solli

Omslag riktig rygg.indd 1