

Hageplanter i Trondheim og Strinda anno 1768

Av Thyra Solem

I 1768 ble Peter Daniel Baades artikkel om "Trondhiemske Have-Planter" levert til Det Norske Videnskabers Selskab. Forordet gjengis her i sin helhet:

«Jeg har herved den Ære at overlevere Selskapet en Fortegnelse paa de Planter, jeg har bemærket at voxe i Haverne i Trondhiems Bye, og i Nærværelse af samme. Havde jeg tillige villet anføre alle dem, som findes i Haverne, men ellers voxe vildt her i Landet, saa havde min Fortegnelse blevet meget større. Dog vil jeg ikke negte, at en og anden Plante kan være af mig anført, som ogsaa findes vildvoxende, endog i Trondhiems Stift; Endskiønt saadant er ikke skeet af mig med Flid. Overalt giver jeg ikke nærværende Fortegnelse ud for fuldstændig, men tvivler ingenlunde paa, at den jo med Tiden kan blive formeeret, allerhelst naar Have-Dyrkningen her i Stiftet tiltager: hvortil man kan have godt Haab, da en saa god Begyndelse dertil er gjort, og her feiler ikke paa Patrioter, som vise Nidkierhed i at forfremme alt det, som kan være Det Almindelige til Nytte.»

I 1694 kom Christian Gartner: «Horticultura» ut som den første norske hageboken, og 74 år etter kommer altså Baades artikkel som er tydelig inspirert

av Gartners bok. Baade tar for seg 348 planter inkludert matplanter (derav kornsortene), krydderplanter, frukt og bær, fiber- og fargeplanter, trær og busker og eksotiske planter i tillegg til rene pryddplanter (ettårige, stauder og løkplanter). 129 av disse plantene er registrert fra Berg gård der *hans høyverdighet hr. biskop Gunnerus* anla en botanisk hage. Denne vil bli omtalt i en egen artikkel. Andre gårder på Strinda er også nevnt spesielt: *Gaarden Grilstad, tilforn Velbaarne Hr. Etatsraad Suhm, nu Hr. Apoteker Sommer tilhørende, Hr. Dr. Henrici's have paa Gaarden Steene, og velbaarne Hr. EtatsRaad Gerrit Hornemans Have på Gaarden Steendal.*

Baades artikkel har form av en kommentert planteliste. For plantenes lokalisering bruker han i tillegg til de nevnte gårdene begrep som: sjelden, allevegne, hist og her. En god del planter er bare nevnt med navnet og med henvisning til Gartners bok. De 74 årene som ligger mellom Gartner og Baade, har hatt en del å si for den botaniske nomenklaturen som hos Baade ligger noe nærmere den som er i bruk nå. Det har til dels vært et interessant puslespill å finne moderne navn på plantene, og noen få har forblitt gåter.

Selv om Baade konsentrerte seg om hageplanter, går det tydelig frem at han

vandret godt utenfor selve byens grenser, for han kommenterer kornåkrene som den gang lå nærmere byen og hovedsakelig i det som nå er Strinda. Det tradisjonelle kornslaget var bygg, og funn fra arkeologiske utgravninger viser at bygg har vært dyrket i Trøndelag siden bronsealderen. Baade tok rede på at i Nordland og i fjellbygdene ble det bare dyrket bygg. Dette ble brukt til brød, ofte blandet med mel fra andre kornsorter dersom det var tilgjengelig.

Rug var alminnelig, både vinter- og vårrug, men forekom sjelden på større arealer siden rug rett som det var ikke ble helt moden. Rugmel var ganske eksklusivt, og ble bare brukt til bakverk til jul og andre spesielle anledninger. I dagens Trøndelag er det ikke ofte man ser rugåkre, så klimaet er en begrensende faktor for dyrking av dette kornslaget, den gang som nå.

Havre var vanligere dyrket og brukt til å bake flatbrød. De som hadde råd til det, blandet rugmel i deigen. Havre hadde lett for å «utarte», så såkornet måtte renses godt, og jorden måtte ikke være for mager. Dette kan tyde på at havredyrkingen ikke alltid var noen suksess, kanskje var floghavre et problem, men dette er ikke nevnt spesielt.

Hvete ble dyrket hist og her, Berg prestegård og Singsaker er spesielt nevnt. Større mengder hvete ble dyrket i Innerred og sør for Trondheim, men var vanligst sønnafjells.

På Berg ble det forsøksvis dyrket mais «*der den skjøt sterkt i vejret*», *men bar ingen frukt*». Baade vurderer at man burde heller prøve en mindre varietet av mais som ikke trenger så lang sommer til å modnes.

Kornvalmue, klinte og gullkrage er nevnt som ugrasplanter i åkrene. Men siden dette er vakre, ettårige planter, er de også registrert i hagesammenheng. Opprinnelig har de kommet med innført såkorn.

Bokhvete ble dyrket et og annet sted, men ble ikke moden alle år. Derimot ga ugrasbokhvete bedre avling, men denne ville også ha temmelig lang sommer i tillegg til løs og god jord. Både biskop Gunnerus og Dr. Henrici gjorde forsøk med ugrasbokhvete, (som den gang hadde det mer velklingende navnet sibirsk bokhvete), og takket botanikkprofessor Oeder for frøene.

Potet ble også dyrket noen steder, den var i 1768 nylig introdusert som mat-



Abrodd med velduftende blad.
Foto: Thyra Solem

plante i Norge. Opprinnelig kom poteten fra Andesfjellene i Sør-Amerika. Den ble dyrket i Norge fra 1760-årene. Prester og embedsmenn gikk i spissen og ivret for dyrkning, men «*man spiser heller Næper eller Roer end denne; endskjønt det nok kunde være at ønske, at den blev med Flid dyrket, og at dens Brug blev almindeligere, da den og er tjenlig til brød.*» Potetdyrkingen økte imidlertid sterkt fremover mot 1840, påskyndet av nødsårene omkring 1810 og av overgangen fra korn til potet som råstoff for brennevin!

Det var linåkre flere steder, likeså hamp (som ikke var narkotikavarieteten!). Hamp ble brukt til tauverk. På Berg og Stene ble det dyrket vaid for å farge tekstiler blå «*den taaler vort Climat, og burde i mængde saaes til almindelig Nytte*». Med tiden ble vaid fullt naturalisert i vår flora og vokser på sanddyner, tangvoller, skrotemark og varme urer nordover til Gratangen. Fargene i det svenske flagget er vaid-blått og fargerseda-gult.

Det var vanlig med rips og solbær i alle hager. Stikkelsbær derimot var ikke så vanlig, og en type lodden kirsebær var sjelden, det samme var hvit rips. Eple-, og pæretrær fantes her og der. Gartner mente at klimaet i Trondheim var i kjøligste laget for frukttrær generelt, og anbefaler at disse bør plantes mot vegg. Moreller, både røde og gule var sjelden, men kirsebær var alminnelig plantet og ga nokså årvisse avlinger. Bl.a. var



Ringblomst til pryd og nytte i alle hager.
Foto: Ragnhild Lande.

Frosta berømt for sine kirsebær! Hos Gartner (1694) er det beskrevet at rådmann Marcus Jacobsen Angell i Trondheim hadde et kirsebærtre plantet mot veggen, og som etter 6 år produserte så mye at rådmannen kunne gi bort bær til mange personer innen den sosiale overklassen i byen. Dessverre ble dette treet ødelagt i den store bybrannen i 1681.

Plommetrær var heller ikke vanlige, men ble bl.a. notert fra Grilstad gård. I 1766 ble plommene helt modne, noe som tyder på at det var en lang og varm høst det året. Sommeren derimot hadde vært kald, auriklene hadde nemlig blomstret to ganger dette året. Aurikler blomstrer normalt om våren, men dersom været er surt og kaldt utover sommeren, og det kommer en varmere periode på sensommeren, setter plantene i gang med ny blomstring! Det kan ikke ha vært vanlig med jordbær i hagen, for disse nevnes spesielt fra kam-

merråd Hilmar Meinckes hage ved hans gård IISVIKEN.

Fersken og aprikos og mandel ble observert, men Gartner som hadde forsøkt å dyrke disse, konkluderte med at de burde dyrkes i kar som kunne tas inn om vinteren.

Ellers manglet det ikke på eksotiske innslag:

Aloe vera ble observert hengende i potter. Appelsin, sitron, jasmin, granateple, fiken, laurbær og myrt ble dyrket i stamper og krukker og tatt inn om vinteren. Det var helt klart et statussymbol å ha slike planter i sin hage. Gartner hadde forsøkt med vindyrking, men dette ble raskt gitt opp, klimaet var ikke egnet.

Morbær er lite dyrket som frukttre i dag, og trives best i sørligere deler av landet, men både svart og hvit morbær ble observert av Baade.

Folk dyrket flittig sine grønnsaker: gulrot, hodesalat, pastinakk, agurk, matkarse, forskjellige ertetyper, rødbeter og spinat, var vanlig i alle hager, det var også vanlig med spansk pepper (krydderpaprika) i potter.

Artiskokk, asparges, endiviesalat, gresskar, jordskokk, purre og sukkerneper ble dyrket hist og her.

Tomatplanter ble observert, men betraktet som en raritet og ikke alminnelig.

Frukten ble kalt kjærlighetseple. Potet og tomat hører for øvrig til samme plantefamilie der mange av artene er giftige; f. eks.: det eneste som ikke er giftig på potetplanten, er potetknollene. Kålrot og hodekål var alminnelig dyrket i tillegg til grønnkål, rødkål, savoykål, blomkål, knutekål, mangfoldet var som grønnsakutstillingen på en moderne matfestival!

Det ble dyrket mange slags krydderplanter og isop, persille, timian, merian og krusemynte fantes «i alle hager». Sitronmelisse, salvie, sar, løpstikke, matkarse, pipeløk og portulakk var også temmelig alminnelig selv om denne siste ikke tålte kulde. Basilikum var ikke så vanlig og tålte heller ikke kulde. Spansk kjørvel og fenikkel fantes hist og her. Agurkurt er nevnt for gårdene Stene og Berg, og koriander, som ble dyrket for frøene, bare fra Berg. Gressløk er også nevnt bare for Berg, skjønt det er rimelig å tro at den var vanligere.

Rosmarin, lavendel og vinrute ble også dyrket noen steder. Rosmarin ble dyrket i potter som måtte tas inn om vinteren. Lavendel ble tørket og puttet i små tøyposer som ble lagt i skap og skuffer, både for å gi god lukt og beskytte mot møllangrep. Vinrutens aromatiske blader ga kryddersmak til supper, fiskeretter og salater, og var i tillegg en viktig medisinsplante, (men nå vet man at bruk kan være helsefarlig).



Aurikler blomstret 2 ganger i 1766. Sorten "Monarch" til venstre. Foto: Thyra Solem.

Pepperrot, som var «Nordens pepper» ble bare i liten grad dyrket, og Baade anbefaler at den bør bli mer alminnelig slik at man slapp å innføre den fra Hamburg! Fersk pepperrot har i dag en kilopris som viser at man lett har en formue i sin hage!

Hele utvalget av grønnsaker og krydder fantes selvfølgelig ikke i alle hager. Men vi som i dag bruker elementer og krydder fra italiensk, gresk og fransk kjøkken, og kanskje tror at vi er helt moderne med tilhørende krydderbruk, må erkjenne at dette er absolutt ikke noe nymotens, bruken var omfattende for 300 år siden også.

Prydplanter i hagene

Syriner, roser og pioner fantes her og der. Baade nevner flere slags roser, og pionene er klosterpion med enkle blomster og såkalt bondepion med fylte blomster. Silkepion, som er mest populær i våre dager, kom ikke til Europa før 1784. Abrodd var alminnelig dyrket på grunn av det aromatiske bladverket som

ble brukt enten alene eller i blanding med andre aromatiske planter i duftbuketter (til kirkebruk, bl.a. der man kunne ta tilflukt i buketter siden dette var før deodorantens tid – og gudstjenestene varte lenge). Den var som lavendel også et brukbart møllmiddel.

Akeleie, ringblomst, fløyelsblomst, busknelik, påskelilje og opiumsvalmue var vanlig i hagene. For opiumsvalmue er nevnt at den fantes i adskillige farger, så antagelig var disse av den fylte sorten (såkalt peonblomstrede), siden arten, som også har lang tradisjon som hageplante, har lyslilla, enkle blomster.

Gullris var også ganske vanlig, og krusreinfann - en form av reinfann med krusete blad - fantes hist og her. I hagesammenheng er reinfann en av de fire R'er. Dette er et uttrykk som er forbundet med husmannshager som inneholdt i det minste: rogn, rips, reinfann og rabarbra!

I tillegg nevner Baade flere pryddplanter enn de som er nevnt her, men å ta med alle vil bli for omfattende i denne artikkelen. Renaissancehagen i Ringve botaniske hage er bygget opp om alle disse plantene pluss en mengde andre som er nevnt både av Gartner og Baade.

Balvoll, G. & Weisæth, G. 1994: *Horticultura. Norsk hagebok frå 1694 av Christian Gartner*. Landbruksforlaget.

Lid, J. & Lid, D. T. 2005: *Norsk flora*, 7. utgave ved Reidar Elven. Det Norske Samlaget, Oslo

Referanse:

Baade, Peter Daniel. Trondhiemske Have-Planter. *Det Kgl. Norske Videnskabers Selskab Skrifter nr 4*. 1768 , 372-416.

<http://gdz.sub.uni-goettingen.de/dms/load/img/?IDDOC=273812>

Thyra Solem, f. 1943. Dr. scient. i botanikk. Hage og hageplanter som hobby.



Til venstre: Opiumsvalmue med gråblått bladverk. Til høyre: Fylt form av opiumsvalmue. Foto: Thyra Solem.