

Årringen 2019

Årringen 2019



Årsskrift nr. 23 for
ARBORETET, BOTANISK HAGE & MUSÉHAGEN
Universitetsmuseet – Universitetet i Bergen

Fra redaksjonen

Årringen er endelig "på gaten" igjen, forhåpentlig til glede og opplysning. Muséhagen fylte 120 år i 2019, og i den anledning handler mye om dens historie. I første artikkel forteller Per Magnus Jørgensen og redaktøren om et spesielt tre i Bergen og Muséhagen: et eksemplar av den sjeldne arten trippelpil, *Salix ×pentandroides*. Den er en avlegger av et tre som ble plantet av Muséets første botaniker, Jørgen Brunchorst da hagen var ny, og er kjent som "Brunchorsts pil". Neste avsnitt handler også om plantene som var å se i Muséhagen for mer enn hundre år siden. Redaktøren går sammen med Lars Torsten Eriksson gjennom dokumentasjon i arkiver, herbariet og billedsamlinger som kan kaste lys over dette. Plantene var arrangert etter 'Det naturlige systemet', slik man antok de var beslektet og hadde utviklet seg. I dag er mye forandret, og bare få planter som opprinnelig ble satt ut i hagen, finnes intakte. Vi gjør likevel et forsøk på å rekonstruere hagens orden, og gir i tillegg til et historisk tilbakeblikk, en skisse til hvordan det som var hagens hovedidé, kan gjenskapes.

Plantene i botaniske hager er forgjengelige, og samlingene må fornyes. Derfor forsøker vi å reise ut og samle nytt. Høsten 2019 besøkte Bjørn Moe, Heidi Lie Andersen, Mladen Golubović og Michael David Pirie fjellene i Serbia, der de fikk studere floraen sammen med dyktige serbiske botanikere, og samlet frø og plantemateriale til videre forskning. De gir fylldig rapport om reisen og de funn som ble gjort. Vi har deretter et kort bidrag fra Per Magnus Jørgensen der han korrigerer noen opplysninger i fjorårets artikkel om kvinner som har lånt sine navn til nye arter og kultivarer av *Rhododendron*.

Årsmeldingen for Arboretet og Botaniske hage på Milde er i dette nummer fra 2018, som tidligere ved Bjørn Moe og rikt illustrert. Vi beretter om viktige hendelser og om aktivitetene til våre ansatte og våre støttespillere, ikke minst vår viktige og entusiastiske støtteforening, Arboretets venner. Årringens botanisk-etymologiske språkspalte fortsetter deretter som før ved Tor Jan Ropeid. Denne gangen avlegger han et språkbesøk i grønnsakdisken, der navn på poteter, kål, og andre hverdagsgrønnsaker er tema. Helt til slutt har vi fått plass til en bokmelding, av en spennende bok om fyrhagene i år.

Årringens redaksjon takker forfatterne for bidrag og leserne for interessen, og dessuten alle som har bidratt med hjelp, korrektur og råd. Ikke minst takker vi Terhi Pousi og Tor Tønsberg, som har bidratt med korrektur, språkretting og kritiske merknader. Vi håper med dette årets blanding skal inneholde noe for enhver smak og være lesbar uten for mange språklige dødpunkter og tyrkleifer!

Årringens spalter er åpne for innlegg for den som har noe å berette av interesse for venner av Arboretet og Botanisk hage på Milde og av Muséhagen i Bergen sentrum.

Årringen utgis av Universitetshagene ved Universitetsmuseet i Bergen og Stiftelsen Det norske arboret med støtte fra Arboretets venner. Redaksjonen ble avsluttet 12. mai 2020.

I redaksjonen: Bjørn Moe, Tor Jan Ropeid og Per Harald Salvesen (ansv. red.)

Adresse: Årringen, Universitetshagene i Bergen, Mildevegen 240, N-5259 Hjeljestad.

Telefon: +47 55 58 72 50

e-mail: post@universitetshagene.uib.no

ISSN: 0809-5213

Layout: Per Harald Salvesen

Trykk: Bodoni as 2020

Forsidebilde: Den sjeldne arten trippelpil (*Salix ×pentandroides*) blomstrer i Muséhagen. Hannrakkene er fulle av nektar og pollen som er mat for insekter (foto: Per Harald Salvesen, 12. mai 2020)

Årringens botanisk-etymologiske språkspalte

– På språkbesøk i grønnsakdisken

Tor Jan Ropeid, Institutt for fremmedspråk, Universitetet i Bergen, postboks 7805, 5020 Bergen (e-post: tor-jan.ropeid@uib.no)

Utvalget av frukt og grønnsaker har i de siste tiårene blitt stadig mer variert, og på våre handlerunder møter vi i dagens frukt- og grønnsakdisk både gamle kjenninger og nye og spennende innslag med navn som ofte vitner om en eksotisk bakgrunn. Ved nærmere ettersyn oppdager vi raskt at også mange av de mer velkjente grønnsakene har en spennende opprinnelse, og at noen av dem er forholdsvis sene innvandrere til Norden. Dette kommer ofte til syne i navnebruken, og vi skal her foreta en uhøytidelig språklig vandring blant noen av de grønnsaksortene som er en del av vårt daglige kosthold.

Når nye planter blir introdusert, dukker alltid spørsmålet opp om hvilket navn man skal bruke. Ofte følger det opprinnelige navnet med på lasset, gjerne i forvansket form. En annen mulighet er at navnet på en annen plante blir benyttet. En tredje variant er at det dannes et helt nytt navn med utgangspunkt i karakteristiske og lett gjenkjennelige trekk. Et godt eksempel er **poteten**. Alle de tre navngivingsmulighetene som er skissert her, lar seg påvise i ett eller flere av de navnene poteten har fått i forskjellige språk.



Fra grønnsakdisken: utvalg i kål og kålrot med flere (foto: Per Harald Salvesen, 2. mai 2020).



Potetplanten (*Solanum tuberosum*). På denne tidlige illustrasjonen kalles poteten "Papas peruanorum" (peruansk papas). Her brukes altså navnet fra inkaspråket. Illustrasjon i bind 3 av 'Hortus Eystettensis' av Basilius Besler 1620 (fra plantillustrations.org).

De aller fleste vet at poteten egentlig er en plante med vid utbredelse i Amerika. En bred palett av beslektede arter og former finnes både i Nord- og Sør-Amerika. Til Europa, nærmere bestemt til Spania, kom poteten rundt 1575. Herfra spredte den seg først til Italia, men det var

ikke før på syttenhundretallet at poteten begynte å bli en vanlig og viktig del av kostholdet. Spesielt stor betydning fikk poteten i Irland hvor den bidro til en nærmest eksplosjonsaktig befolkningsvekst (fra ca. 500 000 i 1651 til ca. 8 200 000 i 1841!). I det norske kosthold ble poteten først vanlig på begynnelsen av attenhundretallet. De såkalte potetprestene gjorde iherdige forsøk på å overbevise bøndene om at poteten ville kunne bli en viktig kulturplante i Norge, men lenge uten å lykkes helt i sine bestrebelse. I 1809 ble det f.eks. ennå sådd 8 ganger så mye korn som det ble satt poteter. Dette endret seg dramatisk i løpet av kort tid, slik at potetene ca. 25 år senere utgjorde 87 % av utsædmengden. Grunnen til dette er todelt. På den ene siden er poteten en stabil næringskilde, og potetdyrking er i år med dårlig vær mindre problematisk enn korndyrking. En annen årsak til potetens seiersgang må ses i sammenheng med en lov vedtatt på det første ordentlige storting i 1816. I denne loven slås det fast at enhver skattytende eier eller bruker og besitter av matrikulert jordgods kan brenne brennevin. Samtidig ble det vedtatt forbud mot import av kornbrennevin fra utlandet. Man oppdaget raskt at poteten var et utmerket råstoff i brennevinsproduksjon, noe som førte til en nærmest eksplosiv utvikling av potetdyrking og brennevinsframstilling – og drukkenskap.

Da den nye planten skulle døpes, ble det brukt mange forskjellige navn, noe som ikke er uvanlig når en ny plante blir introdusert. Norsk *potet* og svensk *potatis*, som er kommet inn i språkene våre som lånord fra engelsk (*potato*) og nederlandsk (*pataat*), har en tydelig eksotisk, søramerikansk bakgrunn. Navnet kommer fra *batata*, som hos arawakindianerne på Haiti var navnet for søtpotet, en plante som til tross for sin likhet med poteten hører med til en helt annen plantefamilie. Det er verdt å merke



Utvalgte potetsorter fra samlingen i Nyttevekstavdelingen, Botanisk hage på Milde: 1. 'Purple Peruvian', 2. 'Blåpotet' fra Snåsa, 3. 'Shetland Black', 4. 'Buddisten' fra Snåsa, 5. 'Fljota' fra Granvin, 6. 'Raude frå Aurland', 7. 'Rød Kvæfjord', 8. 'Espeland' fra Blomsterdalen og 9. 'Sparrispotatis' (foto: Bjørn Moe 2014).

seg at den fremlydende *b*-en i *batata* er blitt forvandlet til *p*- i de fleste språk. Det er ikke urimelig å tro at denne *p*-en skyldes innflytelse fra inkaindianernes språk quechua. Her kalles poteten for *papa*, og dette navnet er den dag i dag enerådende i latin-amerikansk spansk.

I de fleste språk finner vi en annen navnevariant hvor poteten er blitt oppkalt etter en frukt alle kjenner til, nemlig *eple*. I store deler av Norge er *jordepple* eller til og med bare *eple* det gjengse navn for poteten. Årsaken er innlysende: potetfrukten er i svært mange tilfeller slående lik et eple. I noen språk er denne analogiformen blitt den enerådende, f.eks. i fransk *pomme de terre* og i østerriksk tysk *Erdapfel*. Og de franske poteter, *pommes frites*, som også har gått sin seiersgang gjennom Norge, ville av den ukyndige lett kunne misforstås som "stekte epler".

I tillegg til eplet har også en annen frukt blitt assosiert med poteten. Både i svensk, dansk og tysk finnes mange eksempel på at *pæren* har gitt sitt navn til poteten: svensk *jordpäre*, dansk *jordpære* og tysk *Erdbirne* eller *Grundbirne*. Det er ikke utenkelig at potetsorter med et litt mer avlangt utseende, altså en pærelignende form, kan ha bidratt til at slike navn har oppstått. Som et lite kuriosum kan nevnes at jeg i mange år forundret meg over at min kone brukte det merkelige ordet *gromper* om potet. Hennes morsmål er "letzeburgisch", som ved siden av fransk og tysk er ett av de offisielle språk i Luxemburg. Det tok lang tid før det gikk opp for meg at *gromper* er en kontraksjon av letzeburgisch *grond* og *bir* (jord og pære).

På dansk og tysk er *kartoffel* det vanlige navnet for potet. Også her er det en annen jordboende vekst som ligger til grunn for navngivingen. Navnet, som er avledet av italiensk *tartuffolo* (diminutivform av *tartufo*, trøffel), opptrer i tysk først i former som *Tartuffel*, *Tartoffel* o.l. Fra tysk er det så blitt lånt inn i dansk. Når *t*-en i fremlyd er blitt til en *k*, skyldes det en såkalt dissimilasjon, dvs. at to språklyder som ligner på hverandre, blir mer ulike. På denne måten har man også unngått sammenblanding med trøffelen. Formen med *t* i fremlyd ble tidligere også brukt i Frankrike (*truffole* eller *trifola*), og potetbønder gikk under betegnelsen *truffoliers*.

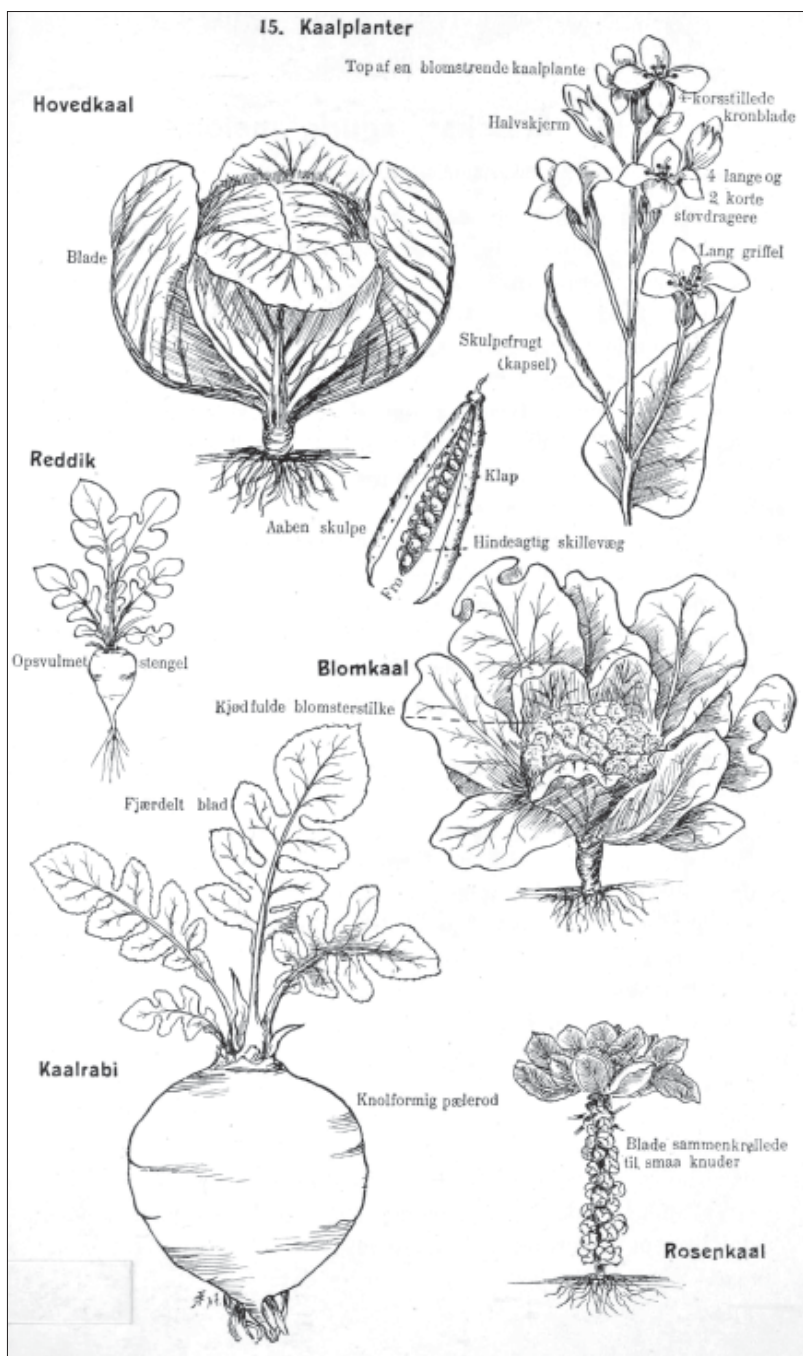
For noen år siden la jeg merke til at britiske TV-kokker ofte kalte potet *spud*. Dette er et pussig ord som i utgangspunktet betyr en smal spade brukt til ugrasfjerning e.l. Det første belegget for ordet brukt om poteten stammer fra New Zealand i 1845, men det er usikkert om bruken er oppstått her.

Ved siden av poteten og søtpoteten fant også en tredje knollvekst, jordskokken, veien til Europa. I tidlige kilder kan navngivingen ofte fremstå som forvirrende. I Norges første hagebok, Christian Gartners *Horticultura* (1694), nevnes poteten for første gang i Norge. Gartner kaller planten "Artoffelen", men gir ingen nærmere beskrivelse av utseende eller bruk. Jordskokken går hos ham under navnet "Jord-Ebler".

I likhet med poteten hører **kål** og **kålrot** og deres nære slektninger ikke med til de grønnsaker som i kulinarisk henseende vekker den største begeistring. Det er noe traust og hverdagslig over dem, og de synes å ha vært en del av vår spiseseddel fra uminnelige tider. Men det er Sør-Europa, og da særlig Italia, som er det opprinnelige geografiske hjemsted for kål dyrkingen, og gjennom sine navn får vi et innblikk i den store betydning det gamle romerske kjøkken har hatt i gastronomiens historie.

Kålen er en svært gammel kulturvekst. I sin *Historia Naturalis* nevner f.eks. Plinius d.e. syv forskjellige arter av kål, *brassica*. Selv om dette navnet etter hvert ble erstattet av *caulis*, lever dette gamle latinske navnet for kål i dag videre i slektens vitenskapelige navn. Hvis vi ser nærmere på kålens etymologi, oppdager vi en interessant språklig innvandringshistorie som også gir et innblikk i kålens vandring som næringsmiddel. Plantenavnet kål er felles for de nordiske språk, men hører ikke med til disse språkernes opprinnelige ordforråd. Det er et gammelt lånord fra angelsaksisk *cál* eller *cáwel*. Til De britiske øyer er ordet kommet fra latin *caulis* (stilk, kål), noe som antakelig faller sammen med kristendommens innføring. Vi finner det igjen i italiensk *cavolo* fransk *chou*. At kål og England kom til å høre sammen går fram av en litt foraktelig bemerkning i Olav den Helliges saga hvor kong Olav kommenterer danskekongen Knuts erobringsslyst slik: "*Tenker han å ete opp all kålen i England?*" Det er tydelig at han mener at det må spises mengder av kål i England. I likhet med De britiske øyer ble kål først et viktig næringsmiddel for nordmenn etter kristendommens seier i Norge og utviklingen av klostervesenet. Etter hvert ble *kålhage* eller *kålgard* / *kålgård* det vanlige begrepet for et inngjerdet jordstykke hvor det ble dyrket kål og andre grønnsaker. Slike kålhager nevnes allerede i Magnus Lagabøtes bylov fra 1276. Selv om mange i dag har en tendens til å oppfatte *kål* som nærmest synonymt med hodekål, er det i denne sammenheng viktig å påpeke at kål enten alene eller i sammensetninger kan

Kål, kålrot og reddik, slik de ble presentert for skolebarn i 1898 (fra 'De første planter i skolen' av Sig. Thor 1898).

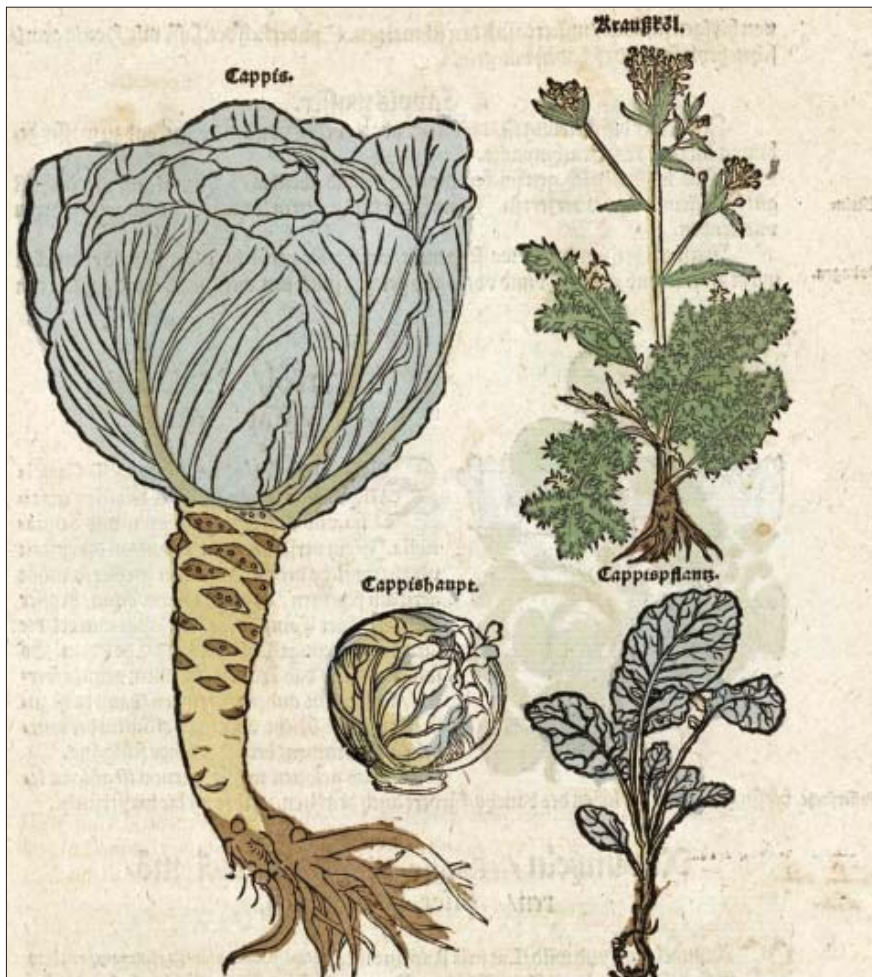


brukes om mange forskjellige bladplanter, f. eks. *skvallerkål*, *vårkål* o. l. Vi finner til og med *potetkål* om potetens bladverk.

Det opprinnelige lånordet fra latin lever i det engelske språkområdet videre som *kale* og former av dette ordet (*kail*, *cale*, *cole*, *colewort*). Dette ordet brukes i engelsk først og fremst om kålsorter som ikke danner hoder, gjerne slike med krusete blad som f.eks. *grønnkål* (*curly kale*).

Slike kålsorter ligner på de opprinnelige villformene av kål. For kål som danner hoder, brukes i engelsk *cabbage*. Dette stammer fra *caboché* (= skalle), et ord fra det nordfranske språkområdet. Navnet viser til hodekålens form. Det er ikke utenkelig at det er kommet inn i engelsk etter normannernes erobring av England.

I Tyskland, et annet "kålland", er hovedbetegnelsen i dag *Kohl*, et ord som brukes nokså likt som i norsk. Men også i tysk finner vi sammenligningen med hode. I områdene rundt Rhinen, f.eks. i Köln brukes ordet *Kappes* som finnes i en rekke former på det tyske språkområdet (*Kapps*, *Kabis*, *Kabes*, *Kobis*). I bayersk heter kålhage *Gabisgarten*. I likhet med engelsk har tysk fått dette kålnavnet fra latin. I dette tilfellet er det latinske ordet *caput* (hode) som danner utgangspunktet.



Kålsorter (Köl / Cappis / Brassica) etter 'Kreuterbuch' av E. Rösslin 1569. Til venstre hodekål og nederst et kålhode og en kålplante. Øverst til høyre: Krausköl, kruskål i blomst.

Kål kalles på tysk svært ofte også *Kraut* (= urt; bladverk), et navn som også brukes om forskjellige former for bladkål og andre bladgrønnsaker. Vi finner det f.eks. i *Sauerkraut* (surkål) hvor kål er blitt konservert gjennom gjæring. En slik konserveringsmetode finnes i mange land, men blir likevel av mange betraktet som en urtysk spesialitet. Tysk *Sauerkraut* dukker også opp i fransk *choucrout*, som er en forvanskning av Alsace-tysk *surkrut*. Førsteleddet sur er feilaktig blitt oppfattet som *chou* (kål) og andreleddet som *croûte* (skorpe). Og så er det litt morsomt at tyskere, særlig tyske soldater, siden midten av attenhundretallet nokså nedsettende er blitt kalt *krauts*.

Det vi benytter i kjøkkenet, er de delene av kålplanten hvor reservenæringen oppbevares. Hos hodekålen er dette en stor sammenpakket bladrosett som likner på et hode. Hos blomkål er det blomsterstilken med kompakte blomsterstander som utgjør reservenæringen. Navnet blomkål kunne omskrives som 'blomsterkål' og er kommet inn i norsk fra nederlandsk *bloemkohl*. Andre språk har liknende navn, tysk *Blumenkohl*, fransk *chou-fleur*, italiensk *cavolfiore*. I engelsk *cauliflower* lever det gamle engelske *kale*-navnet i forvansket form videre i førsteleddet. I deler av det tyske språkområdet, særlig i Sør-Tyskland og i Østerrike, den pussige varianten *Karfiol*.

Hos rosenkål finner vi en annen variant av reservenæringstematikken. De små minikålhodene vi spiser, og som sitter i bladakslene oppover kålstilken, er oppsvulmete knopper. Navnet viser til at disse minikålhodene har en viss likhet med roser.



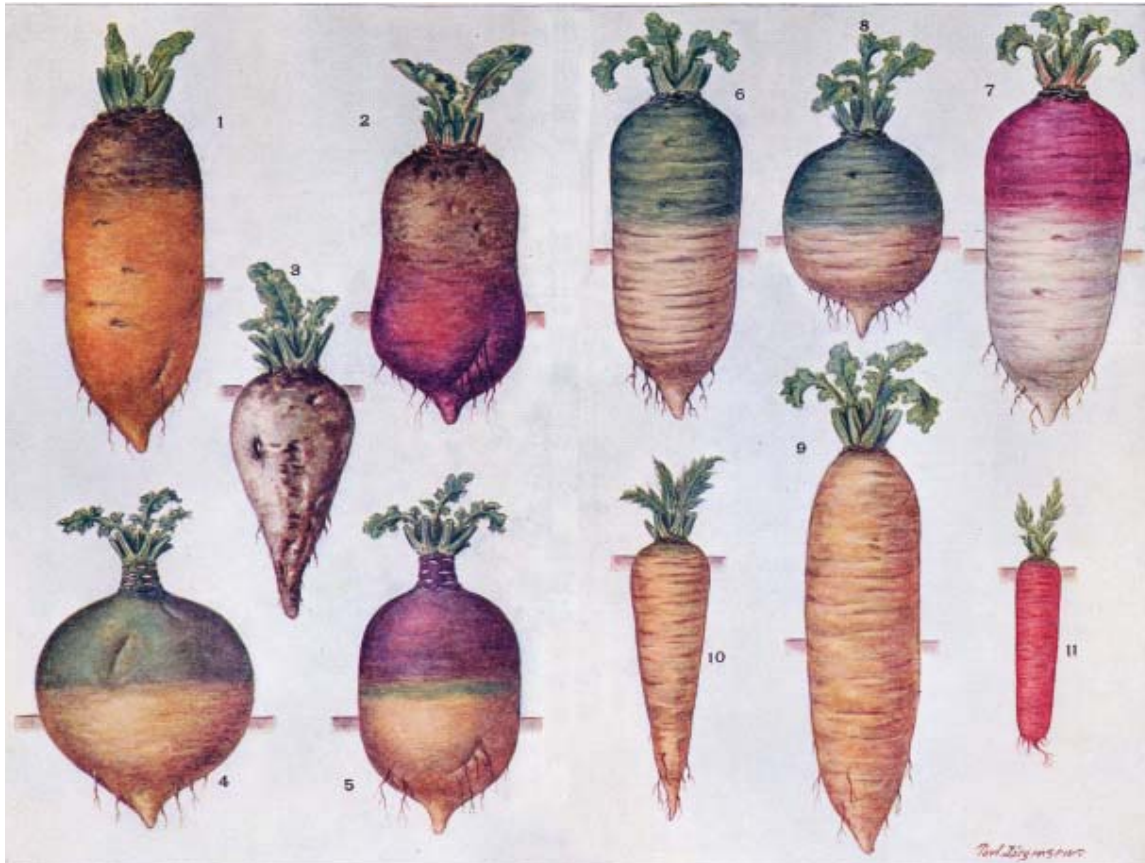
Shetlands-kål i Nyttveksthagen, Botanisk hage på Milde. Den er en gammel sort som ikke danner hoder. Legg merke til de slanke skulpene (fruktene, t.h.). Siden kål er to-årig, må den formeres med frø, og derfor lar vi den "gå i frø" eller "stokk", slik at den kan sås på nytt hvert år (foto: Bjørn Moe 11. august 2009).

I det engelske navnet *Brussels sprouts* er knoppelementet tydelig til stede. Samtidig viser det til at rosenkål fra gammelt av har vært forbundet med Flandern, jfr. her også fransk *choux de Bruxelles*.

Den fjerde og for Norge nyeste kålvarianten er *brokkoli* (italiensk *broccoli*). Likheter med blomkål er tydelig. Som hos blomkål spiser vi de ikke helt utviklede blomsterstandene, men hos brokkoli er blomsterknoppene bedre utviklet og lettere synlige enn hos blomkål. Selv om ordet oppfattes som entall, er det egentlig flertall av *broccolo*, som er diminutiv av *brocco* (spire, knopp).

Slekten *Brassica* inneholder også en rekke representanter for den litt ubestemmelige gruppen vi vanligvis kaller rotgrønnsaker. Her er opplagsnæringen lagret i en oppsvulmet rot eller i den nederste delen av stengelen. Disse betraktes gjerne som enda mer prosaiske enn de forskjellige kåltypene vi har sett på. Men nok en gang avslører de norske navnenes språklige røtter at vi også her har med grønnsaker å gjøre som kan føre sin historie tilbake til latin.

Først ute er *nepe*. I de nordiske språk er dette ordet begrenset til norsk og islandsk. Svensk og dansk betegner nepe henholdsvis som *rova* og *roe*. I likhet med kål er nepen en vekst som nordmenn må ha blitt kjent med allerede i vikingtiden, og den må i hvert fall ha vært dyrket siden Middelalderen hvor det parallelt til kålhager også finnes *nepehager*. Det norrøne ordet *næpa* er på samme måte som kål kommet inn i norsk som et tidlig lånord fra det engelske språkområdet (gammelengelsk *næp*) som



"Rotfrukter" i slektene Beta (*bete*) og Brassica (*kål*): 1 & 2: *förbete* (*Beta vulgaris var. vulgaris*), 3: *sukkerbete* (*B. vulgaris var. altissima*), 4 & 5: *kålrot* (*Brassica napus ssp. napobrassica*), 6–9: *nepe* og *turnips* (*Brassica rapa ssp. rapa*), 10 & 11: *gulrot* (*Daucus carota*) (fra *Salmonsens konversationsleksikon / Runeberg, Bd. XX, 2. udg., 1915–1930; <http://runeberg.org/salmonsens/2/20/0285.html>*).

igjen har lånt ordet fra latin *napus*. I dagens engelsk lever ordet særlig videre i nordengelsk og skotsk *neep*. Også norsk *turnips* er lånt fra engelsk. Andreleddet er en form av *neep* skrevet med *-i-*. Samtidig ser vi at man i Norge har oppfattet den engelske flertallsformen som entall, noe som ikke er helt uvanlig når engelske ord finner veien til norsk, jfr. opprinnelige flertallsord som *tips*, *caps*, *kjeks* (det siste fra engelsk *cakes*). Førsteleddet i *turnip* er litt usikkert, men det er tenkelig at det kan vise til at en nepe har en form som er så regelmessig at den kan likne på en gjenstand som er laget på en dreiebenk e.l. Også på tysk er nepe belagt i formen *nape*, men det er i dag et ytterst sjeldent ord som nok de færreste kjenner til.

Når det gjelder *rove/roe*, er også dette et språklig innlån. Den vanlige oppfatningen er at det er kommet inn i våre språk fra middelnedertysk *rōve*, og selv om det har en parallell i latin *rapa*, ser det ut til at både det latinske og det germanske ordet har en felles rot. Det tyske ordet *Rübe* brukes både om nepe og kålrot, og uten nærmere forklaring er det ikke alltid helt enkelt å vite hvilken plante det dreier seg om. Når man vil være på den sikre siden, bruker man *Speiserübe* om nepen og *Kohlrübe* eller *Steckrübe* om kålroten.

Nepens større slektning, kålrot, er en mye yngre kulturplante. I Tyskland har former med hvitt fruktkjøtt vært dyrket gjennom mange århundrer, men disse ble fort

Teltower Rübchen (Småneper fra Teltow) er en gammel nepesort, som er en regional spesialitet fra Brandenburg. (foto: commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=446305 (1569)).



treet, og først da former med gult kjøtt dukket opp, fikk kålroten den popularitet den har i dag. Det er særlig i Skandinavia at kålroten har

etablert seg som et fast innslag på spiseseddelen. Den skal være kommet til England fra Sverige i 1767, noe som den dag i dag er synlig i betegnelsen *swede* for kålrot. På Kontinentet betraktes den stort sett som en rotfrukt som man bare tyr til i nødstider. I Tyskland snakker man ennå om hungervinteren 1916/17 hvor det ikke var poteter, men bare kålrot å få tak i – og det til og med på rasjoneringskort.

Mange av oss bruker betegnelsen *kålrabi* om *kålrot*, og det hersker til dels en viss forvirring om hva som er den korrekte betegnelsen. Hvis en vil være helt nøy på det, er *kålrabi* egentlig en annen plante, nemlig *knutekål*, en kål hvor opplagsnæringen er lagret i den nederste delen av stengelen slik at den spiselige knollen blir liggende over jorden. Den kan kjennes på bladarr og rester av bladstilker nedover knollen. Bladene sitter kun øverst på kålroten! Ordet *kålrabi* kommer fra tysk *Kohlrabi*, som er den tyske betegnelsen for knutekål. Allerede i det 9. århundre finner vi den latinske betegnelsen *rava caulis*. Dagens ord er kommet inn i tysk fra italiensk *cavoli rape* og *caulirapi*. For å unngå forvirring foreslår Språkrådet underjords og overjords kålrabi, men dette er neppe et forslag som egner seg til daglig kjøkkenbruk.

Vår siste rotgrønnsak er *reddik*, den minste og mest beskjedne av det utvalget som er presentert her. Også i dette tilfellet støter vi på et lånord fra latin. Utgangspunktet er latin *radix*, som rett og slett betyr 'rot'. Ordet dukker opp allerede i gammelhøytysk (*rātih*, *retih*). For en gangs skyld er det norske ordet ikke kommet til oss via De britiske øyer. Norsk reddik er kommet inn som lånord fra middelnedertysk *redik*. Engelsk *radish* er lånt fra fransk *radis*.



Knutekål, eller overjords kålrabi. Her er det stengelen som spises (fra Warming, 'Den almindelige botanik', 1895).



Reddik (*Raphanus sativa*), små og røde slik vi kjenner dem fra grønnsakdisken (t.h.). De finnes i mange farger og former. Til venstre **Rettich** / *Raphanus* fra 'Kreuterbuch' av E. Rösslin (1569), en hvit form som også viser de karakteristiske fruktene.

Disse små glimt fra dagens grønnsakdisk viser hvordan tilsynelatende hverdagslige grønnsaker kan gi oss et lite innblikk i matens og kjøkkenets kulturhistorie, særlig den innflytelse det gamle romerske kjøkken har hatt. Til slutt kan vi nevne at tre ord vi bruker med den største selvfølgelighet alle stammer fra latin: *koke* (i betydningen 'lage mat') fra *coquere*; kjøkken fra *cocina* og kokk fra *coquus*.

Litteratur

- Bertsch, K., Bertsch, F. 1947 – *Geschichte unserer Kulturpflanzen* – Stuttgart.
- Bessler, B. 1613. – *Hortus Eystettensis* – vol 3 (1620) t. 347 (plantillustrations.org)
- Fischer-Benzon, R. von 1894. – *Altdeutsche Gartenflora* – Kiel, Leipzig.
- Fægri, K. 1960. – *Norges planter* – Oslo.
- Genauß, H. 2012. – *Etymologisches Wörterbuch der botanischen Pflanzennamen* – 3. utg. Hamburg.
- Kluge, F. 2012. – *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache* – 25. utg. Berlin, New York.
- Kålrabi og kålrot – ein rotete koalisjon – www.sprakradet.no/svardatabase/sporsmal-og-svar/kalrabi-og-kalrot--ein-rotete-koalisjon/
- Lange, J. 1959. – *Danmarks plantnavne* – København.
- Marzell, H. 1943–1958. – *Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen* – Leipzig.
- Moen, O. – 1949. – *Kålrot* – Oslo.
- Phillips, R., Rix, M. 1993. – *Vegetables* – London.
- Rösslin, E. 1569. – *Kreuterbuch künstliche Conterfeytunge der Bäume/Stauden/Hecken/Kreuter/Getreyde/Gewürze* – Frankfurt am Meyn, Christian Egenolffs Erben. (nb.no)
- Thor, S. 1898. – *De første planter i skolen : til brug i folkeskolen og forberedelsesskolens 4de og 5te klasse* – Kristiania:Cammermeyer (nb.no)

Årringen 2019

Årsskrift nr. 23 for ARBORETET, BOTANISK HAGE & MUSÉHAGEN
Universitetsmuseet – Universitetet i Bergen

Innhold

Brunchorsts pil, og andre opprinnelige elementer i Muséhagen	
– Per Magnus Jørgensen og Per Harald Salvesen	s. 4–16
Plantesamlingene i Muséhagens første fase (1898–1906): Brunchorst og 'Systemet'	
– Per Harald Salvesen og Lars Torsten Eriksson	s. 17–82
Innsamlingstur til Serbia på Balkan-halvøya	
– Bjørn Moe, Heidi Lie Andersen, Mladen Golubović og Michael David Pirie	s. 83–110
Rhododamene – rettelser og tillegg – Per Magnus Jørgensen	s. 111–112
Årsmelding for Arboretet og Botanisk hage 2018 – ved Bjørn Moe	s. 113–134
Årringens botanisk-etymologiske språkspalte	
– På språkbesøk i grønnsakdisken – Tor Jan Ropeid	s. 135–144
Bokmelding	s. 145–146

Forbered turen - Besøk vår hjemmeside

<https://www.uib.no/universitetshagene/>

Her kan du følge med i hva som skjer gjennom året, laste ned brosjyre med kart på norsk, engelsk, tysk eller fransk, sjekke aktivitetskalenderen og mye mer.

Du kan også følge oss på **facebook**.....

Forsidebilde: Trippelpil (*Salix pentandroides*) i full blomst i Muséhagen (foto: Per Harald Salvesen 12. mai 2020).

Årringen kommer ut årlig. Løssalg: kr 175,-.

Gratis for medlemmer av Arboretets venner.