

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Physikalische Winter-Belustigung

mit Hyacinthen, Jonquillen, Tazzetten, Tulipanen, Nelken und Levcojen ...

Grotjan, Johann August

Nordhausen, 1751

Das XVI. Capitel. Von Pastinacken

[urn:nbn:de:bsz:31-333456](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-333456)

verstopfung behaftet, sehr angepriesen wird; es wird auch bemerkt, daß er bey rauhen Halsen und dürrerem Husten mit Nüssen genossen werde, ingleichen den Säugammen die Milch mehre. Der Spinats saame bleibt 6 Jahr lang gut und zum Aufkeimen tüchtig.

Das XVI. Capitel.
 Von Pastinaken.

§. 130.

Das lateinische Wort *Pastinaca* scheint seinen Ursprung dem Worte *pasco* schuldig zu seyn, wie *Isidorus* und *Vosius* solches anmerken, weil es von vielen Menschen mit Lust gegessen, und also gleichsam eine allgemeine Kost und Weide derselbigen ist. Es wird das Wort verschiedenen Wurzelgewächsen, auch der Art Meerfische, welche man Gifetrochen nennet, zugeeignet; unter den Wurzelgewächsen aber heißen insbesondere *Pastinaca sativa lutea*, gelbe Möhren, *Pastinaca alba*, weiße Rüben, *Pastinaca rubra*, rothe Rüben und endlich *Pastinaca domestica sive Sativa latifolia*, gemeine Pastinaken, und von dieser letztern Art wird allein allhier gehandelt.

§. 131.

Im Lateinischen hat also unser Gewächs den Namen *Pastinaca domestica*, seu *sativa latifolia*, *Staphylinus*, im Deutschen aber wird es bald *Pastinacke*, *Pastinache*; *Pestaache*, *Pastenen*, genennet. Das vorangeführte *Theatrum botanicum D. Zwingers* beschreibet unser Gewächs pag. 658. und erzählt daz von

von 7 Gattungen, von welchen aber unser Zweck zu schreiben nicht ist, bleiben vielmehr nur bey der vorhin genannten Art.

§. 132.

In andern als der latein- und deutschen Sprache finden die Pastinacken folgende Benennung und zwar zuvörderst in dem Griechischen *Εραουλιος*, in der Italienischen *Pastinaca domestica*, in der Französischen Pastenade, in der Spanischen *Pastinacas*, in der Englischen *Parfenijo*, in der Dänischen *Pastinokel*, *Rocddertam* Pastinakel, in der Niederländischen Pastinacke.

§. 133.

Von dem Anbau unserer Pastinacken behaltet, daß er mit dem vorhin bey dem Möhren beschriebenen einerley sey, sie verlangen einerley Art des Landes, nämlich kein scharf gemistetes, wolken auch auf einerley Weise gesäet seyn. Von den übrigen Natureigenschaften des Saamens und den Wurzeln aber merket, daß der Saame eben das, was der Möhrensaame, nämlich die strengste Winterkälte, ertrage. Die Wurzeln hingegen sind weit dauerhafter als die Möhren, man gräbt im Herbst nur so viel davon aus, und verwahret es in Gruben oder Kellern, als den Winter über verbraucht werden soll, damit der Frost keine Hinderung mache, ihrer habhaft zu werden, die übrigen läßt man in den Beeten stehen und einfrieren, in der Fasten, wenn der Winterfrost wieder aus der Erde, können die eingefroren gewesenen endlich aus ihren Beeten gegraben und nach und nach verspeiset werden.

§. 134.

S. 134.

Die Hauswirthe lassen den Pastinackensaamen insgemein im März und April auf fein tiefgegrabenes Land säen, welche Saaten denn ihnen in den Sommermonaten junge zum Verspeisen tüchtige Wurzeln zu geben anfangen. Es fragt sich, wie man es denn wol angreifen müsse, wenn man ihrer eher und etwan schon im Junio theilhaftig seyn wolle, und hierauf dienet zur Antwort, daß die Saat, bey solcher Absicht, zur Herbstzeit geschehen seyn müsse. Weil die Pastinacken nicht so geneigt sind, jung zum Saamen aufzuschießen, als die Möhren, so kann der Saame auch schon im November in die Erde gebracht werden, nachstehendes Exempel belehret euch, was auf dergleichen im Herbst geschehene Saat zu erfolgen pflege.

Anno 1749. den 8. December besäete ein frisch umgegrabenes Nasenstück mit Pastinackensaamen, der solches Jahr erst gezogen und recht frisch war, welche Saat in dem darauf folgenden 1750. Jahre zu rechter Zeit hervorkeimete, vom 3. bis 6. May durchzogen wurde, und den 12. Junii die ersten zum Verspeisen tüchtigen Wurzeln, welche kleinen Fingers dick waren, lieferte.

