

204) führt 2 sehr große Pastinakwurzeln an. Der Stengel wird in gutem Boden 3 bis 4 Ellen hoch, treibt eine Menge Aeste und Zweige und größere und glattere Blätter. Die fette, fleischige Wurzel ist süß, und dient dem Menschen zur Nahrung; daher bauet man den zahmen Pastinak als Küchengewächs in Gärten an.

Der Saame wird im Oktober oder zu Anfange des Novembers auf nicht zu feuchtes Land gesät. Mehrentheils geht er noch vor dem Winter auf; tritt aber bald nach der Aussaat anhaltende Kälte ein, so bleibt er den ganzen Winter hindurch liegen. Im Frühlinge zieht man von den jungen Pflanzen so viele aus, daß die Wurzeln einander im Wachstume nicht hindern. Um Johanni sind sie gewöhnlich schon daumensdick und zum speisen gut. Nur bis Michaeli lassen sie sich gut für die Küche benützen; nachher werden sie schon zu alt und unschmackhaft. Will man sie für den Winter haben, so sät man den Saamen erst im Frühjahr, und bewahrt die Wurzeln im Herbst, wie andere Küchengewächse, im Keller auf. Die schlechtern oder ältern können auch wie Mohrrüben als Viehfutter verbraucht werden. Mittelt des Weingeistes erhielt Marggraf etwas Zucker aus der Wurzel. Im zweiten Jahre isst nicht rathsam, sie zu essen, denn man hat sehr nachtheilige Folgen nach dem Genuße verspürt. Mehrere Personen, welche Pastinaken gegessen hatten, die den Winter über im Lande stehen geblieben waren, bekamen Schwindel, heftiges Brennen im Munde und im Magen, Geschwulst an den Rippen und Augen, und einen Anfall von Raserei. Frisch ist jedoch die Wurzel völlig unschädlich, und gibt in Milch gekocht eine sehr nahrhafte Speise für schwindsüchtige und abgemagerte Personen.

Ein Absud davon soll das Wechselfieber vertreiben und den Stein auflösen. Man hat auch den gewürzhafte riechenden Saamen in Wechselfiebern und andern Zufällen gebraucht, und heilsame Wirkungen davon verspürt.

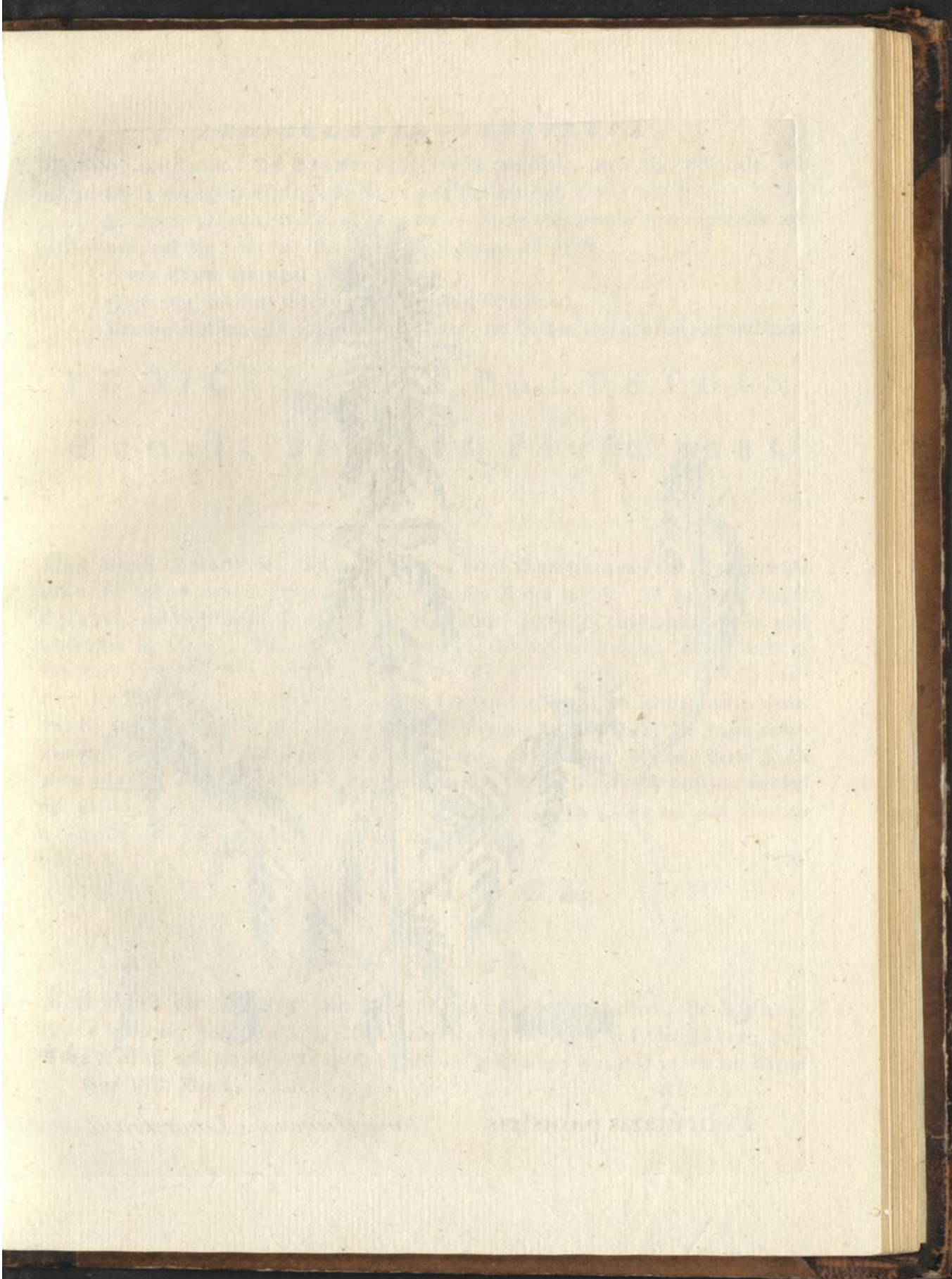
Jetzt dient der Pastinak mehr für die Küche, als in der Arzneikunst. S. Murray Vorr. v. Heilm. I. S. 571. Marggrafs chemische Versuche II. S. 85. Oekonomische Hefte. B. 6. S. 19. Lüders Briefe über die Bestellung eines Küchengartens. 2ten Aufl. I. S. 138. Beckmanns Grundsätze der deutschen Landwirthsch. S. 214.

Eine andere Gattung von Pastinak ist unter dem Art. Heilwurz beschrieben worden.

P E D I C U L A R I S.

L ä u s e f r a u t.

Kenzeichen der Gattung: Der Kelch ist bauchig, fünfspaltig, die Krone röhrig, zweilippig, die Oberlippe helmsförmig, zusammengedrückt, oben ausgerandet, die Unterlippe





Pedicularis palustris.

sumpftiebendes Läusekraut. Scroph.

dreilappig, ausgebreitet. Der Saamenbehälter ist zweifächrig, zweilappig, vielSaamig, und endiget sich in eine schiefe Spitze; die Saamen sind mit einer Haut umgeben.

In Spec. pl. edit. Willd. ist es in der 14. Klasse Didynamia Angiospermia und 2. Ordnung, und die Arten sind unter folgende Ordnungen aufgestellt:

- 1) mit ästigem Stengel (Caule ramoso.)
- 2) mit sehr einfachem Stengel (Caule simplicissimo.)

Von diesem Kraute sind 34 Gattungen bekannt, von welchen aber nur eine hier vorkommt.

PEDICULARIS PALUSTRIS.

Sumpfliebendes Läusekraut.

Tab. 707.

Engl. Marsh Louse Wort. Ein 12 bis 18 Zoll hohes Sommergewächs, das man hin und wieder und an manchen Orten in Menge auf nassen Wiesen antrifft. Es hat einen ästigen Stengel, mit wechselseitig stehenden, fast ungestielten, gefiederten rötlichgrünen unten weiß gedüpfelten Blättern. An den Enden des Stengels und der Zweige kommen im May und Juny die dichten Blumenähren hervor. Der Kelch ist kammförmig und schwielig punktiert, die Krone an der Röhre weiß, an den Lippen purpurroth und dadurch ausgezeichnet, daß die Oberlippe schief ist. Man weiß aus Erfahrung, daß kein Vieh, die Ziegen ausgenommen, diese Pflanze frisst; geschieht es aus Hunger, so schadet sie. Ehemals wurde sie für giftig gehalten; wenn sie aber auch kein eigentliches Gift enthält, so besigt sie doch eine verdächtige Schärfe. In Dekokten hat man sie äußerlich zur Reinigung der Fisseln und alter Geschwüre, innerlich aber wider mancherlei Blutflüsse angewendet.

PERIPLOCA.

Schlinge.

Kennzeichen der Gattung: Der Kelch ist klein, fünfspaltig, bleibend, die Blumenkrone radförmig flach, fünfstheilig; das innere Krönchen besteht aus fünf Fäden; fünf Staubfäden mit doppelten Antheren, und ein zweispaltiger Fruchtknoten mit kurzem

Wieg VIII. Band.

R