

gyndelsen af 1900-t); kvan anvendes ved fremstilling af wermouth, chartreuse og parfume (35). 1979 blev lanceret en grønlandsk kvan-akvavit.

LITTERATUR: (1) 348c 110-13; (2) 841 1577,54; (3) sml. 718 1837,162; (4) 696 52; (5) 1008 14,1926, 94; (6) 328f 1,59-61; (7) 177 1,1926,206-12; (8) 488o 302; (9) 328f 1,46; (10) 718 1837,162; (11) 488o 250,287; (12) 398 1806,271; (13) 488o 113,281; (14) 925 321; (15) 488o 195 sml. 294; (16) 328f 1,47f; (17) 273 180,204; (18) 328f 1,45; 739 2,1800,367; 398 1806,271; (19) 488o 206,303; (20) 739 2,1800, 367; (21) 488o 189; (22) 739 2,1800,367; 718 1837, 162; (23) 65 13/9 1931; (24) 480 13f (o. 1918); (25) 178 1935,43; (26) 328f 1,32-34,60; (27) 328f 1,34- 36; (28) 328f 1,59,61; (29) 1010 25,1937,92; (30) 83 160; 923 1893,110; (31) 83 47,59,62,67; (32) 83 311f; (33) 792 3,187; (34) 518 1800,345; 171 1862,341; 752 13f,55,67,73,94,98,107; 947 29,1945,130,166f; (35) 747 97f,99,102,104-06,120,139; 304 306; 599b 1,55.

## Pastinak, *Pastinaca sativa*

De 50-100 cm høje, kantede stængler bærer mangestrålede dobbeltskærme af gule blomster; frøene er flade og ovale. Dyrkes hist og her, stamformen alm. vildtvoksende langs veje, gærder osv. på Sjælland og Lolland-Falster.

Hjemmehørende i Sydeuropa, men allerede i middelalderen ført nordpå og dyrket som læge- og køkkenurt.

*Pastinak* 1533ff af det botaniske slægtsnavn med uvis betydning; mange dialektformer: *pistenak* Fyn, *pisnakker* Birkholm ved Tåsinge, *bastenak* Lolland, m.fl., helt omtydet til *papistknaster* Fyn. *Sukkerrod*, -rør NSjælland.

More o. 1450, *morrod* begyndelsen af 1500-tff; SSlesvig: gennem middelalderen og renæssancen fællesnavn til pastinak og gulerod; i adskillige tilfælde kan derfor ikke afgøres, hvilken af planterne der omtales.

*Pastinak*. (Es).



## DYRKNING SOM KØKKENURT

Planten må have været kendt hos os i middelalderen (1). Medio 1500-t oplyses, at »kokkene i køkkenet kender pastinakker bedre end apotekerne ... [de] er en god mad til dem, som gør hårdt arbejde« (2). 1579 nævnes de spiselige rødder i leverance til Odense (3), 1581–82 og 1613 i frøindkøb til den kgl. urtehave ved Skanderborg slot (4). 1648 findes pastinakker »i stor mængde sået og dyrket i haver som andre madurter« (5), 1656 avles på Amager bl.a. pastinak (6), i samme århundrede nævnes den som vildtvoksende omkring købstæder, navnlig København (7).

O. 1800 staves rødderne og bruges til at sætte smag på supper, salat, flæsk og fiskeretter, men ikke alle folk kan tåle pastinak (8); »den spises allerede af mange bønder og er meget god på udblødt suppe« (9).

Det kgl. Landhusholdningsselskab udsætter 1788 en præmie for udvidet avl af pastinakker o.a. rodfrugter. De knuste rødder er et godt foder til køer, får og fedesvin, kvæg æder gerne den afskårne top (10). 1805 har den vildtvoksende pastinak været dyrket i mange år, både som grønsag og kvægfoder, men det er ikke lykkedes at forædle roden (11). Dyrkning til kvægfoder anbefales i landøkonomiske skrifter 1803 og 1854 (12), o. 1880 er planten i Danmark næppe dyrket til kreaturer (13), fra o. 1890 bliver avlen stærkt tilrådet, men dyrkningsforsøg giver dårlige resultater (14).

Nydelsen af vild pastinak frarådes (1761), i en præstegård på Lolland blev alle syge med voldsom feber, måske fordi man havde spist vilde pastinakker (15). I plantens andet år skulle rødderne være uspiselige og endda bedøvende (16). Man dyrkede og brugte nogle steder pastinak i stedet for selleri, men den var ikke særlig kendt (NFyn o. 1850; 17). På Københavns grønttorv blev 1967 solgt 18.600 pastinokrødder, som oftest bruges til suppe, således »rigtige« gule ærter, man har opbevaret dem i sand på loftet (18); den tørrede og pulveriserede rod krydrer saucer (o. 1918; 19). – Børn flækker roden af vild pastinak og spiser marven (VLolland; 20).

LITTERATUR: (1) 495 10,1955,84; (2) 841 1577, 56b; (3) 1008 14,1926,73; (4) 1014 24,1931,146,148; (5) 697 312; (6) 66 52; (7) 658 3,1840,77; 443 363; (8) 194 4,1794,17; 739 2,1800,352; (9) 858 1799,37f; (10) 739 2,1800,352; 427 1809,26; (11) 688 2,167f; (12) 182 3,3,1805,137; 71 26,220; 515 1,1854,307f;

(13) 510 4,554; (14) 191 2,250; (15) 696 296; (16) 398 1806,284; (17) 760 280; (18) 884 1929,131 (Als o. 1850); 634 12054 (Vends. o. 1900); (19) 480 31; (20) 107 1953.

## LÆGEMIDLER

Harpestræng-afskrifter o. 1300 (1): vinafkog af roden blandet med honning drikkes for syg milt og lever samt lændeværk, mælkeafkog for trangbrystighed og diarré; ingen rødder mætter mere – spiser man mange, vækkes lyst til kvinde. Smertende tand gnides med roden, saften drikkes efter skorpionbid; lægges knust og blandet med honning som omslag på oppustet mave; roden hængt om halsen er god for hævede testikler; den, som bærer eller spiser roden, kan ikke skades af hugorm.

De knuste rødder lægges på brune blegner (1400-t; 2). Orm i smertende tand dræbes, når den gnides med roden (1533; 3). Vinafkog af frøene drikkes som modgift efter dyrebid (1546ff; 4).

Simon Paulli 1648, 312: pastinak stimulerer kønsdriften – »de, som plager sig selv med faste og andre deslige værk, såsom munke og nonner i klostre, for dem er disse rødder slet ikke nyttige eller gavnlige, men næsten mere skadelige«. Roden er urindrivende, feberstillende og appetitvækkende (5). Frøene har været anvendt mod blæresten (6) og koldfeber = malaria (7).

LITTERATUR: (1) 343 19f,134 jf. 268; (2) 348b 52; (3) 703 126; (4) 841 1577,56b; (5) 718 1837,10; (6) 398 1806,234; (7) 32 1856,42.

## DIVERSE

Muldvarpefælde gnides med pastinakblade og roden indsættes som lokkemad (1796; 1).

Det var et år, da pastinakkerne faldt ned og slog gulerødderne ihjel = om ubestemt tidspunkt (2).

Skældsord: en grim pastinak (Vendsyssel; 3), hun er en *hal konstu påstinåkka* = sær kvinde (Bornholm; 4).

LITTERATUR: (1) 951 55; (2) 488d 238; (3) 228e 3,790; (4) 449 1933,17f.

Dild, *Anethum graveolens*

med den karakteristiske syrligfriske duft bliver 30–80 cm høj, har meget findelte blade og gule