



## **Universitätsbibliothek JCS Frankfurt am Main**

**Sammlung deutscher botanischer Zeitschriften 1753-1914**

### **Nerthus**

ill. Wochenschr. für Tier- u. Pflanzenfreunde ; Organ für Sammler u.  
Freunde aller naturwiss. Zweige

Die Kartoffel ein Weltfahrer

**Kröner, Fr.**

**Hamburg-Altona, 1901**

**urn:nbn:de:hebis:30:4-42234**

Zweige eigentümliche Krümmungen und Missbildungen aufweisen.

Wir gelangen an eine Stelle, die üppig mit niederen Pflanzen bewachsen ist. Hier haben wir Gelegenheit, Eulenraupen zu sammeln. Mit unserer Harke bringen wir grüne Blätter, trockenes Laub, Gras und etwas Erde auf einen Haufen zusammen und schütten das Ganze in einen aufgespannten Schirm. Nachdem wir einige Minuten den Inhalt tüchtig durchgeschüttelt haben, sammeln wir die Blätter u.s.w. heraus. Unten im Schirm finden wir alsdann manche Eulenraupe, besonders *Agrotis*-, *Mamestra*-, *Hadena*-*Leucania*-Arten. Man kann durch diese Sammelmethode oft seltene Sachen in grösserer Anzahl erbeuten.

(Schluss folgt.)



## Die Kartoffel ein Weltfahrer.

Von Prof. Fr. Kröner.

**O**bwohl die Pflanzen durch die Natur auf ihren Raum festgestellt sind, so unternehmen sie doch mit Hilfe ihrer Früchte oder anderer Organe weite Wanderungen. Sie lassen diese von Winden und Meeresfluten an ferne Küsten tragen, oder sie klammern sie an Warenballen, auch lassen sie dieselben von wandernden Vögeln mitnehmen.

Den Orientalen begleitete in die Kolonien der Ölbaum, den Griechen der Weinstock, den Römer das Getreide, den Beduinen die Dattel, den Zigeuner der Stechapfel. Selbst Blumen, Obst- und Zierbäume nahmen die Wanderer aus der Fremde mit heim, bis endlich der Kaufmann Nutzpflanzen in seine Kolonien verpflanzte oder aus ihnen heimbrachte. Solche Wanderer waren der Mais und der Tabak Amerikas, das Zuckerrohr und der Indigo Indiens, der Nepalkaktus Mexikos wegen der Cochenille, u. a.

Unter diesen Weltreisenden ist es eine unscheinbare Knollenpflanze, welche besonders hervorzuheben wir uns angelegen sein lassen wollen, weil sie sich von einem verhältnismässig kleinen Ge-

biete aus die ganze Welt eroberte: die Kartoffel. Von den Hochebenen der Anden unternahm sie die Wanderung nach Europa und die übrigen Erdteile, um sich überall so fest anzusiedeln und so unentbehrlich zu machen, dass wir heute ohne sie nicht leben können. — Droben auf der Hochebene am Titicacasee in einer Höhe von 12000 Fuss, in grünen Feldern und Wiesen, sieht man grosse Orte mit steinernen Häusern und goldschimmernden Tempeln an dem Ufer des grossen, rauschenden Sees. Hier errichteten die Inkas der Peruaner ihre Paläste und regierten ihre frommen Völker in Frieden, unterrichteten sie im Landbau und in Gewerben und duldeten nicht, dass in ihrem weiten Reiche ein Bettler vom Nichtsthun lebte.

In diesem uralten Kulturlande Südamerikas wuchs eine krautartige Pflanze, »Papa«, welche giftige Beeren erzeugte, in der Erde aber auch Knollenfrüchte ansetzte, welche das Volk sammelte, trocknete, dann zu Mehl, welches man »Chuna« nannte, zerstiess, und dieses als Nahrungsmittel aufbewahrte, denn es verdarb nicht und konnte in jeder Form gebacken werden.

Lange hatte die Papapflanze den Peruanern gedient, war nach den Antillen bis nach Virginien in Nordamerika gewandert, aber sie fühlte sich nicht befriedigt, es zog sie in die Ferne, nach Osten, wo sie Grosses leisten wollte. Sie stellte sich dem Kolumbus und anderen Reisenden vor, die sie denn auch als Seltenheit beschrieben, sich ihrer jedoch nicht weiter annahmen. Da wandte sie sich an den englischen Seeräuber Hamkins, der sie 1565 nach England mitnahm, worauf auch Spanier die Giftpflanze mit den nahrhaften Knollen als Merkwürdigkeit in ihre Heimat einfuhrten und sie »Batates« nannten. Nun fanden auch die Italiener die Pflanze interessant und brachten sie als »Taratufoli« oder »Turtuffoli« (Trüffel) in ihr Land als Zierde der botanischen Gärten. Dort sahen sie Deutsche, konnten aber das lange italienische Wort nicht nachsprechen, kürzten es daher in Kartoffel oder übersetzten es in Erdapfel, Erdbirne, Grundbirne, deren sich bald darauf

die Prediger ganz besonders annahmen, indem sie die Anpflanzung der Kartoffeln in ihr Seelsorgeramt einbezogen und dieselbe empfahlen. Der Bauer wollte aber das Viehfutter nicht anrühren und nannte zum Spott jene Geistlichen Knollenprediger, um seinen Unwillen über die aufgezwungene Speise und unerhörte Neuerung auszusprechen.

Die Kartoffel war nun in Europa, aber was sie werden wollte, eine Volksnahrung, wie in ihrer Heimat, das gelang ihr vorerst noch nicht. Man behandelte sie nur als Zierpflanze, höchstens als Leckerei an fürstlichen Tafeln. Bei keiner Schmauserei durften allerlei gewürzte und gezuckerte Konfekte, welche aus dem Knollenmehl der Kartoffel bereitet waren, als Nachtmahl fehlen. In allen botanischen Gärten pflegte man sie, aber nur, weil sie als Seltenheit betrachtet wurde und man ihrer für die fürstliche Küche bedurfte.

Da fand sie endlich in dem Irländer WALTER RALFICH den rechten Mann, der sie 1584 in seinem Garten Yonghall bei Cork anpflanzte und seine Landsleute vermochte, diese Frucht auch in ihren Gärten und Feldern anzubauen. Weil die erste Anpflanzung nicht recht gelingen wollte, brachte RALEIGH 1610 neuen Samen aus Virginien mit, worauf denn auch die königliche Gesellschaft zu Dublin nach fünfzig Jahren (1663) den Anbau ernstlich zu verbreiten suchte. Bald war die Kartoffel in Irland allgemeine Volksnahrung, während sie in England noch im Jahre 1784 in Gärten als Naschpflanze gezogen, in Schottland erst kurz vorher (1780) der Kartoffelbau auf dem Ackerfelde versucht wurde.

Nachdem die Kartoffel sich »die grüne Insel« erobert hatte, wanderte sie weiter und kam nach Frankreich, wo sie es dahin brachte, dass man ihr königliche Ehren erwies. Man pflanzte seit 1616 die Kartoffel als Leckerei für die königliche Tafel an, doch Minister Turgot bemühte sich 1761 vergeblich, sie zur Volksnahrung zu machen, denn die königliche Speise war bereits in Dörfern zum Schweinefutter herabgesunken, da der Bauer sie für sich verschmähte. Erst die Hungersnot von 1771, 1793 und 1817

zwang das Volk, von seinem Vorurteile abzulassen. Als die Hungersnot 1793 ungeheures Elend über Frankreich brachte, setzte die Akademie einen hohen Preis aus für denjenigen, der eine billige Volksnahrung erfinde, welche das Korn ersetze. Der Apotheker Parmentier erbot sich, eine solche zu schaffen, wozu ihm der König 50 Morgen unfruchtbarren Landes zu seinem Versuche überwies.

Parmentier legte Kartoffelsamen. Er ging auf und bald stand die weite Fläche voll violetter Blüten. Der König war entzückt, als er Brot wachsen sah. Er steckte die ersten Blüten, die man ihm brachte, ins Knopfloch und durchfuhr mit diesem Schmuck die Strassen von Versailles. Die Königin Marie Antoinette erschien auf dem Hofballe mit einem Strausse Kartoffelblüten im Haare, als mit dem Kostbarsten, was Frankreich besass. Nun beeilten sich alle Herzoginnen, Gräfinnen und Hofdamen, die Gunst Parmentiers zu gewinnen, damit er ihnen für Geld und gute Worte einen Kartoffelblütenstrauss band. Ganz Paris sprach nur von Parmentier und seinem neuen Brote, lieber noch von seinen wunderbaren Blumen.

Aehnliches wiederholte sich in Athen, als die erste Königin, die oldenburgische Prinzessin Amalie, 1836 ihren Einzug hielt, denn die vornehmsten Jungfrauen überreichten ihr einen Strauss von Kartoffelblüten, als das Schönste und Seltenste, was das junge Königreich besitze. Ja, auch Russland versuchte Aehnliches, indem es 1844 hohe Preise als Belohnung für diejenigen aussetzte, die Kartoffeln anpflanzten, wogegen Friedrich II. 1763 in Schlesien, Pommern und Preussen die Bauern durch Dragoner zwang, Kartoffeln anzubauen. Die Volksnahrung fand bei den absoluten Herrschern die kräftigste Unterstützung, der sich aber das Vorurteil der Gewohnheit widersetzte.

(Schluss folgt.)

